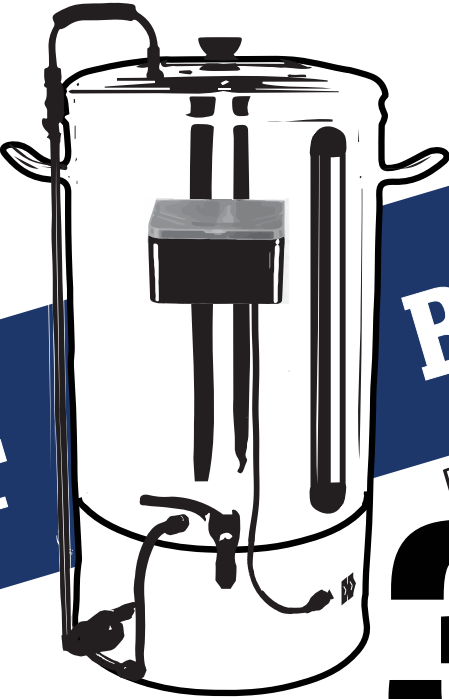




CRAFT

Complete All Grain

BREWER

Brewing Equipment

3 **v5**
PRO
EDITION

BRUKSANVISNING

32 lit bryggverk i rostfritt stål där du mäsakar, lakar, kokar och kyler i samma kärl.

Rekommenderad max batch volym 25 lit, maximal malmängd ca 7 kg.



Läs igenom bruksanvisningen noggrant och förstå innehållet innan du använder maskinen.



Denna bruksanvisning innehåller viktiga säkerhetsinstruktioner.



WARNING!

Felaktigt användande kan leda till allvarliga personskador för operatören eller andra.

Monteringsanvisning



1. Kittel

2. Lock med hål för returrör

3. Kontrollenhet

4. Kulventil med snabbkoppling

5. Maltkorg

6. Handtag för lyft av maltkorg

7. Undre översvänningsrör

8. Undre perforerad platta

9. Övre perforerad platta

10. Bazooka screen (filter)

11. Temperaturgivare

12. Siktglas

13. Snabbkoppling på kran

14. Kulventil med flödesreglering

15. Returrör

16. Kylspiral

17. Kornpropp

18. Whirlpoolarm

19. On/Off knapp för bryggverk

20. On/Off knapp för pump

21. Antiburnfunktion



2. Montering av kylspiral (16)

- a) Kylspiral har klassiska Gardena-kopplingar för enkel anslutning av slangar (t.ex. gardena). Glöm inte använda slangklämmor (15mm).
- b) Använd gardena snabbkoppling och anslutning till vattenkran.
OBS! Anslutningar och slangar till kylspiral ingår inte.

Bryggning

OBS! ANVÄND INTE SPÄNNHAKARNA FÖR ATT SPÄNNA FAST GLASLOCKET, DET RISKERAR DÅ EXPLODERA!

1. Första användning

- a) Skruva in bazookafiltret (10) till pumpanslutningen. Vi rekommenderar att man använder bazookafiltret ihop med pumpen för en smidigare bryggprocess
- b) Fyll kittel (1) med minst 10 liter varmt vatten och rengöringsmedel (dosering enligt tillverkarens instruktion).
- c) Lägg in maltkorg utan handtag och med övre perforerad platta i kitteln.
- d) Starta pumpen och cirkulera i minst 5 minuter.
- e) Försök att skölja hela maltkorgen genom att röra på returrör och styra vattenflöde.
- f) Lyft ut hela korgen och sätt ner kylspiral (16) i kitteln och upprepa punkt d.
- g) Skölj rent maltkorgen och andra små delar med kranvatten.
- h) Häll ut rengöringsvatten och skölj kittel med kranvatten.
- i) Fyll kittel med 10 liter rent kranvatten utan rengöringsmedel och upprepa hela rengöringsproceduren från punkt b.
- j) Vi rekommenderar att skölja utrustning minst 2 gånger med kranvatten.

2. Mäskning

- a) Skruva in bazookafiltret (10) till pumpanslutningen. Vi rekommenderar att man använder bazookafiltret ihop med pumpen för en smidigare bryggprocess.
- b) Fyll kitteln med beräknad mängd vatten för mäskningen. För de flesta recept och maltmängder rekommenderar vi 3,5 lit vatten per kilo malt. T.ex. använder du 5 kg malt, ska du förbereda 17,5 lit vatten. OBS! Glöm inte förbereda vatten för lakningen samtidigt (se punkt nr 3).

- c) Koppla bryggverk till eluttag och starta den genom att trycka på On/Off knappen.
- d) Tryck på M knappen, och genom att trycka på TEMP och välj önskad temperatur.
Glöm inte att inmäskningstemperaturen ska vara några grader högre än planerad mäskningstemperatur. T.ex. Vill du mäskas vid 67 grader ska du värma upp mäskvatten till 70 grader. Efter du valt rätt temperatur behöver du inte bekräfta det med någon knapp.
- e) Tryck på POWER knapp för att välja effekt W.
- f) Tryck på TIME för att ställa in tiden
- g) Tryck på M för att ställa in nästa steg, när alla steg är programmerade tryck på START/STOP direkt efter ni ställt in tid och temp och effekt Du kan ställa in 11 steg totalt (mäskning och kok)
- h) Lägg på locket och vänta tills du når önskad temperatur.
- i) När önskade temperatur nåtts. Lyft på locket och lägg maltkorg (5) i kitteln och stoppa in kornpropp (17) i översvämningrör (7).
- j) Påbörja inmäskningen genom att hälla i malten och blanda den ordentligt med mäsklev.
- k) Ta bort kornpropp (17) och lägg på övre perforerad platta (9), lägg på locket (2) och anslut returröret (15) och stoppa i slangen från returrör i locket (2).
Kontrollera därefter att kulventilen (14) är öppen
- l) Starta pumpen genom att trycka på on/off knappen för pumpen. (20)

3. Lakning (strilning)

- a) Stäng av pumpen, lyft locket och montera handtag (6) till maltkorg (5).
- b) Lyft maltkorgen och ställ den på kanten av kitteln på medföljande fötter.
- c) Starta uppvärmningen på max effekt genom att trycka på knapp POWER, välj 2500W.
- d) Påbörja lakningen med beräknad mängd vatten tills du når önskat kokningsvolym.
- e) för smidigare lakning kan man använda Coobra Lakvattenvärmare ihop med pump och lakarm, man kopplar helt enkelt pumpslangen till lakvattenvärmaren och sätter på pumpen, flödet regleras enklast med kulkopplingen på cirkulationsröret.

4. Vörtkokning och nedkylning

- a) När vörten börjar koka bildas skum, använd paddeln för att försiktigt röra och klappa det så att det inte skummar över.

- b) Öppna kranen för Antiburnfunktionen (21) OBS! pumpen ska vara på!
- c) Uppvärmningseffekt på 1800W ger ca 2 lit bortkok, med effekt på 2500W ger bortkok på 3,5 lit. För 23 lit recept rekommenderar vi 1800W effekt och kokvolym på 26 liter, för 2500W effekt 28 liter.
- d) Häll i första humle och starta timer genom att trycka på TIMER och välj önskad tid (oftast är det 60 min).
- e) Häll i andra humle enligt recept och håll koll på tiden.
- f) 10 min innan koktiden är klar stoppa i kylspiralen (16) i kitteln för att sterilisera den. Låt den stå kvar i kitteln.
- g) Koppla på Whirlpool armen för att skapa whirlpooleffekt eller för att snabba på nerkyllningen. Whirlpooleffekt är lämplig när man använder sena givor/0-giva av humle för att få ut så mycket som möjligt av humlen och görs oftast efter avslutat kok.
- h) Efter att kokningen är avslutat öppna kran med kallvatten för att påbörja nedkyllningen.
- i) Vi rekommenderar att röra runt kylspiralen ett par gånger under kylningen.
- j) När vörten har svalnat till 60 C för snabbare kylningseffekt kan man cirkulera vörten med hjälp av pump eller låta Antiburnfunktionen vara fortsatt på alternativt använda sig av Whirlpoolarmen.
OBS! Vi rekommenderar att använda nätpåsar för humlekok om total mängd humle är större än 30 gram (men helst alltid).
- k) Whirlpoolarmen kan användas för att skapa en whirlpool effekt efter kokavslut och man har s k whirlpool humling. Koppla på kranen, öppna kranen och sätt på pumpen. Underlättar också vid kylning av vörten.
OBS! Vi rekommenderar att använda nätpåsar för humlekok om total mängd humle är större än 30 gram (men helst alltid).

5. Tappning

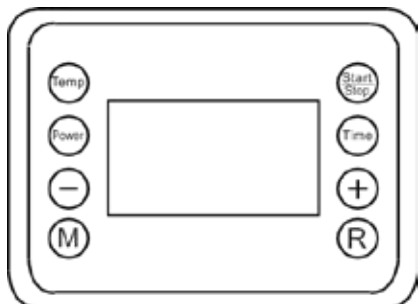
- a) När den färdigkokta vörten har svalnat till önskad temperatur (minst 25°C), tappa den till ett rengjort jäskkärl genom tappkran (4). Det går bra att tappa direkt från kranen, men om du vill så kan du även använda pumpen.
Whirlpoolarmen kan man använda hela nedkyllningen för snabbare nedkyllning.



INFORMATION OM MILJÖFARLIGT AVFALL

Uttjänta produkter får ej slängas med vanligt hushållsavfall utan de ska lämnas till en återvinningsstation. Kontrollera med din kommun eller återförsäljare för ytterligare information om återvinning eller återvinningsstationer.

Kontrollbox



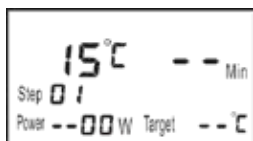
Knapp	Funksjon
Temp	Ställ in temperaturen från 30° til 100°
Power	Ställ in effekt från 100W till maximal effekt
Time	Ställ in tiden från 1 min till 99 min
Start/Stop	Starta eller stoppa mashprosessen eller pausa nedräkningarna under körning
M	Gå till manuellt läge eller gå till nästa steg
R	Gå till receptläget eller gå till nästa steg
-	Minska värdet för temp, time, power
+	Öka värdet för temp, time, power

Automatisk mäsning kontroll

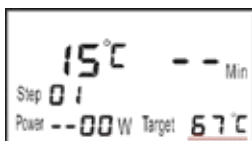
15°C

När man kopplat in och satt på bryggverket visar displayen aktuell temperatur

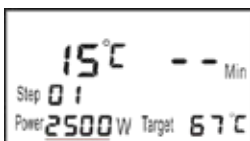
Manuellt läge/Programmering



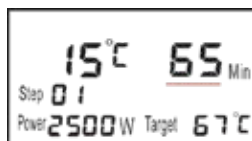
Tryck på "M" knappen för manuellt läge. Temp,power,time visar --.



Tryck på "Temp" knappen för att ställa in temperatur med + och - knapparna.



Tryck på "Power" knappen en gång för att ställa in effekten.



När temp/power/time är satt, tryck på "M" knappen för att komma till vidare.



När temp/power/time är satt, tryck på "M" knappen för att komma till vidare.



Programmera de steg du önskar.



När sista steget är programmerat tryck på "Start/Stop" för att starta programmet, Displayen visar "Mashing". För att avbryta program, håll inne "Stop" ett par sekunder. För att pausa steget tryck kort på "Start/Stop", tryck igen för att Starta



Receptläge



Tryck på "R" för att gå in i receptläge. Displayen visar "Recipe"



Tryck på "Temp"/"Power"/"Time" för att ställa in respektive värde.



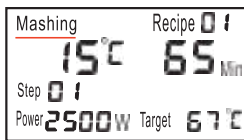
Tryck på "R" för att gå till nästa steg.



Avsluta varje steg temp/power/time.



För att spara, tryck in "Power" and "Time" samtidigt för att spara.



Tryck på "Start" för att starta mäsken. Displayen visar "Mashing".



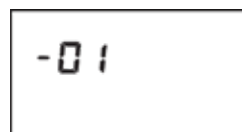
För att avbryta program, håll inne "Stop" ett par sekunder. För att pausa steget tryck kort på "Stop",



För att välja recept, tryck in "Temp" and "Power" knapparna samtidigt, tryck sedan "-" / "+" knapparna för att bläddra.

Ytterligare Funktioner

- I manuell läge, du kan återställa alla steg för "temperatur, effekt eller tid" under drift genom att trycka på knappen en gång för "Temp", "Power" eller "Time", sedan tryck på "-" eller "+" knappen för att ställa in, tryck sedan på "M" för att aktivera ändringen. I varje steg, du kan pausa i nedräkningen under drift genom att trycka kort på
- "Stop" -knappen, och den tidsdisplayen är blinkande, tryck på "Stop" knappen igen för att fortsätta nedräkningen.
- Vid det sista steget för kok kan du ställa in måltemp av steget till 100°C, när nuvarande temp når till 100°C, kommer elementen att hålla värme tills den nedräkningen är färdig.
- I receptläget om du vill att radera inställningen av alla recept, gå tillbaka till viloläge, tryck på knappen "Start" i 3 sekunder. Efter att ha hört en pip, är inställning borttagen.
- I manuell läge eller recept läge, om temperaturen inte är så exakt som termometern visar, tryck på "-" och "+" knappen samtidigt i 3 sekunder och korrigera den visade temperaturen med upp till 10° eller -10° genom att trycka på "+" eller "-" knappen. Vänta 5 sek för att spara det valda värdet.



Du kan också korrigera den temperaturen innan du använder maskinen.

- När det rättats till, skall det ha sparats och du behöver inte behöva rätta till igen i nästa gång, förutsatt att temperaturen inte är korrekt igen.

Hop alert function

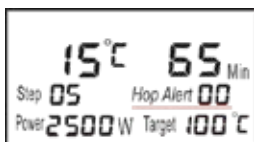
- I sista steget av vanliga bryggningar kan du ställa in påminnelse för upp till 10 humlegivor. Hop alert- funktionen är en timer som hjälper dig att komma ihåg att lägga till humle under kokets gång.
- I manuellt läge kan påminnelse ställas in innan programmet startas. Påminnelsen kommer att arbeta på det sista kokande steget till exempel programmerar du in "Hop Alert 1,2, 3, ... 10" före start, "Hop Alert 1" kommer inte räkna ner förrän 100^o nåtts och timern räknar ner, "Hop Alert 2,3,4 ... 10" räknas ned därefter " Hop Alert 1,2,3 9".
- Men I recept läge måste du ställa in Hop Alert vid det sista steget (koket), och nedräkning startar från nästa sekund, och sedan " Hop Alert 2,3,4 ... 10" räknas ner efter " Hop Alert 1, 2, 3 ... 9
- Max 10 Hop Alert varningar kan ställas in
- När timern nått humle påminnelse, piper maskinen.
Tryck på "Time"-knappen för att stoppa pipet



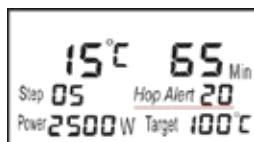
Håll inne "Time" för att komma åt inställningarna för "Hop alert", "Hop Alert 00" syns.



Tryck på "Time" knappen "Hop Alert 01" visas.



Tryck "+" eller "-" knapparna "Hop Alert 00" visas, "00" är tiden för första humlegivan.



Tryck på "+" eller "-" för att ställa in 1st humlegivan. "20" betyder den tid du vill välja för humlepåminnelsen.



För att ställa in nästa påminnelse, tryck på "Time" före blinkadet slutar och "Hop Alert 02" visas. När du programmerat dina påminnelser, vänta ett par sekunder tills "Hop alert" slutar blinka "Hop Alert 01" visas igen.

Recept

Följande är 4 populära recept förberedda för nybörjare. Installera dem själv i receptläget om det behövs.

Recipe 1 (Light body)

Step	Temp	Time	Power
Step 1	40°C	1 min	2500W
Step 2	52°C	20 min	1500W
Step 3	63°C	40 min	1500W
Step 4	73°C	35 min	1500W
Step 5	78°C	10 min	1500W

Recipe 2 (Full body)

Step	Temp	Time	Power
Step 1	40°C	1 min	2500W
Step 2	52°C	20 min	1500W
Step 3	63°C	20 min	1500W
Step 4	73°C	35 min	1500W
Step 5	78°C	20 min	1500W

Recipe 3 (Lager)

Step	Temp	Time	Power
Step 1	40°C	1 min	2500W
Step 2	52°C	20 min	1500W
Step 3	61°C	35 min	1500W
Step 4	69°C	35 min	1500W
Step 5	78°C	10 min	1500W

Recipe 4 (Veteöl)

Step	Temp	Time	Power
Step 1	40°C	1 min	2500W
Step 2	44°C	20 min	1500W
Step 3	52°C	20 min	1500W
Step 4	63°C	35 min	1500W
Step 5	73°C	35 min	1500W
Step 6	78°C	10 min	1500W

CBF Drinkit AB

Gundas Gata 1
431 51 Mölndal, Sweden

PRODUCTS BY



www.cbfdrinkit.se
info@cbfdrinkit.se