

BEDIENUNGSANLEITUNG BREWSTER BEACON



MODEL NO.: BB-A400M-1

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Brausystem.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die sich auf die sichere Verwendung und Handhabung des Brewster Beacon beziehen. Es ist wichtig, dass Sie diese Anweisungen vollständig lesen bevor Sie das Produkt verwenden. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die beschriebenen Abläufe sind allgemeine Richtlinien, da Bedingungen und Rezepte variieren können. Das System wurde so konzipiert, dass Sie das Gerät an Ihre eigenen Braubedürfnisse anpassen können.

Deshalb besitzt das Gerät eine Programmierfunktion für bis zu 9 Brauschritte und bis zu 9 Hopfenzugaben, sowie eine Speicherfunktion von bis zu 10 Rezepten.

Auf www.brewolution.com finden Sie zusätzliche Lernvideos.

Cheers to Craft Brewing.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. In diesem Fall müssen diese vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen anschließen, um eine Überladung zu vermeiden.
- Überlastung der Stromversorgung muss verhindert werden.
- Da das Gerät zusätzliche Energie benötigt, verwenden Sie keine Erweiterungen unter 13 Ampere. Keine anderen Produkte können mit dieser Erweiterung verbunden sein.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden. Es muss in einem sicheren, fehlerfreien Zustand betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass vor jeder Verwendung die richtigen Bedingungen bestehen.
- Dieses Gerät ist mit einem 13-Ampere-Stecker ausgestattet.
- Das Gerät darf nur an sicheren Orten installiert werden, wo es von Fachkräften überwacht wird.

Vorbereitungen am Brautag

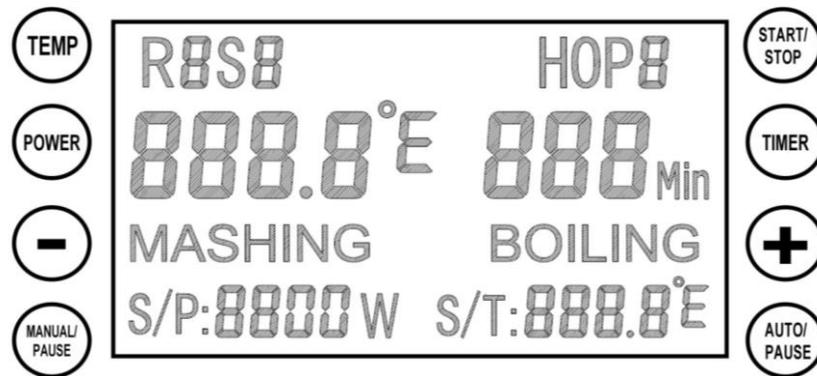
- Vor dem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass dieses auf einen stabilen, sicheren und horizontalen Untergrund platziert wird.
- Ein voller Behälter heißer Maische kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Grundvoraussetzung für das Umpumpen während dem Brauen, d.h. vermeiden Sie einen unstabilen Untergrund.
- Das Gerät darf während des Brauvorgangs nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur dazu bestimmt, das Gerät in einem leeren Zustand zu transportieren.
- Kinder, gebrechliche Personen und Tiere sind während des Betriebs unbedingt vom Gerät fernzuhalten. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile des Braukessels. Hygiene ist zwingend erforderlich, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Es ist empfehlenswert, vor dem Gebrauch ca. 1 Liter Wasser im Braukessel zu erhitzen und dieses zum Sterilisieren von Einzelteilen usw. zu verwenden.

Montage des Überlaufrohrs

- Das Zubehör enthält unterschiedlich lange (Überlauf-)Rohre für die Montage. Verwenden Sie die notwendige Kombination von Rohren, abhängig von der Getreidemenge im Korb.
- Das Unterteil ist der Gittereinsatz mit dem Loch in der Mitte. Befestigen Sie die Verlängerungsrohre am Gittereinsatz (siehe Abbildung 1 und 2). Die Rohre nicht zu fest anziehen.
- Setzen Sie den unteren Gittereinsatz mit dem Überlaufrohr in den Getreidebehälter.
- Befestigen Sie die 2 Metallpfosten / -griffe an dem oberen Gittereinsatz (Abb. 3)
- Schrauben Sie die weiße Kappe auf das Rohr, bevor Sie die Zutaten hinzufügen (Abb. 4).
- Nehmen Sie die weiße Kappe nach dem Hinzufügen der Zutaten wieder ab und schieben Sie den oberen Gittereinsatz auf das Mittelrohr. Befestigen Sie den Griff am Getreidebehälter und senken Sie das Getreide mit Hilfe des Griffs in den Braukessel ab. Der Griff zeigt dabei nach oben.
- Nun können Sie mit dem Brauen beginnen.



Display und Einstellungen



Manueller Betrieb

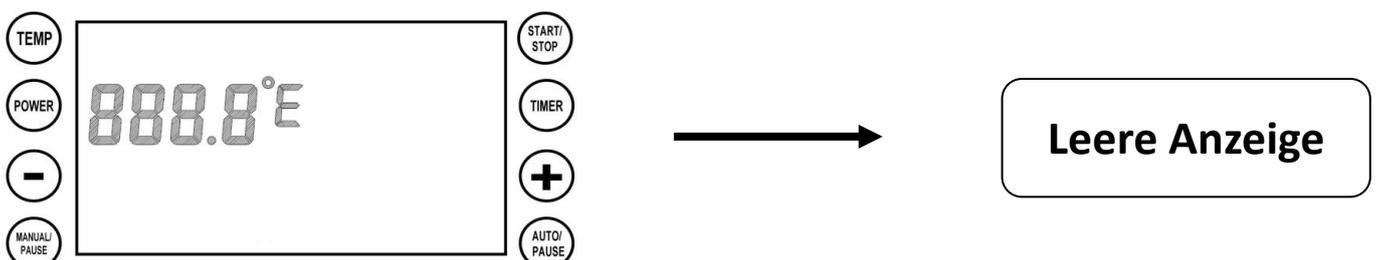
1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf die **MANUAL/PAUSE** - Taste.
2. Mit der **TEMP**-Taste stellen Sie die Temperatur ein, mit der **POWER**-Taste die Leistung, und mit der **TIMER**-Taste die Zeit für den Durchgang. Alle dieser drei Werte müssen vor dem Brauvorgang eingestellt werden, um das Gerät zu starten. Die drei Einstellungen können in beliebiger Reihenfolge festgelegt werden.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, nachdem alle 3 Einstellungen vorgenommen wurden, und der manuelle Betrieb beginnt. In der oberen linken Ecke blinkt "H" auf, und der Brewster beginnt zu heizen.
4. Die voreingestellte Brautemperatur beträgt 100 °C. Der Timer wird nicht aktiviert, wenn die Temperaturanzeige nicht 100 °C anzeigt. In diesem Fall setzen Sie den Deckel 1-2 Minuten lang auf, damit die 100 °C auf dem Display erreicht werden oder nehmen folgende Korrektur vor um den Timer zu starten:

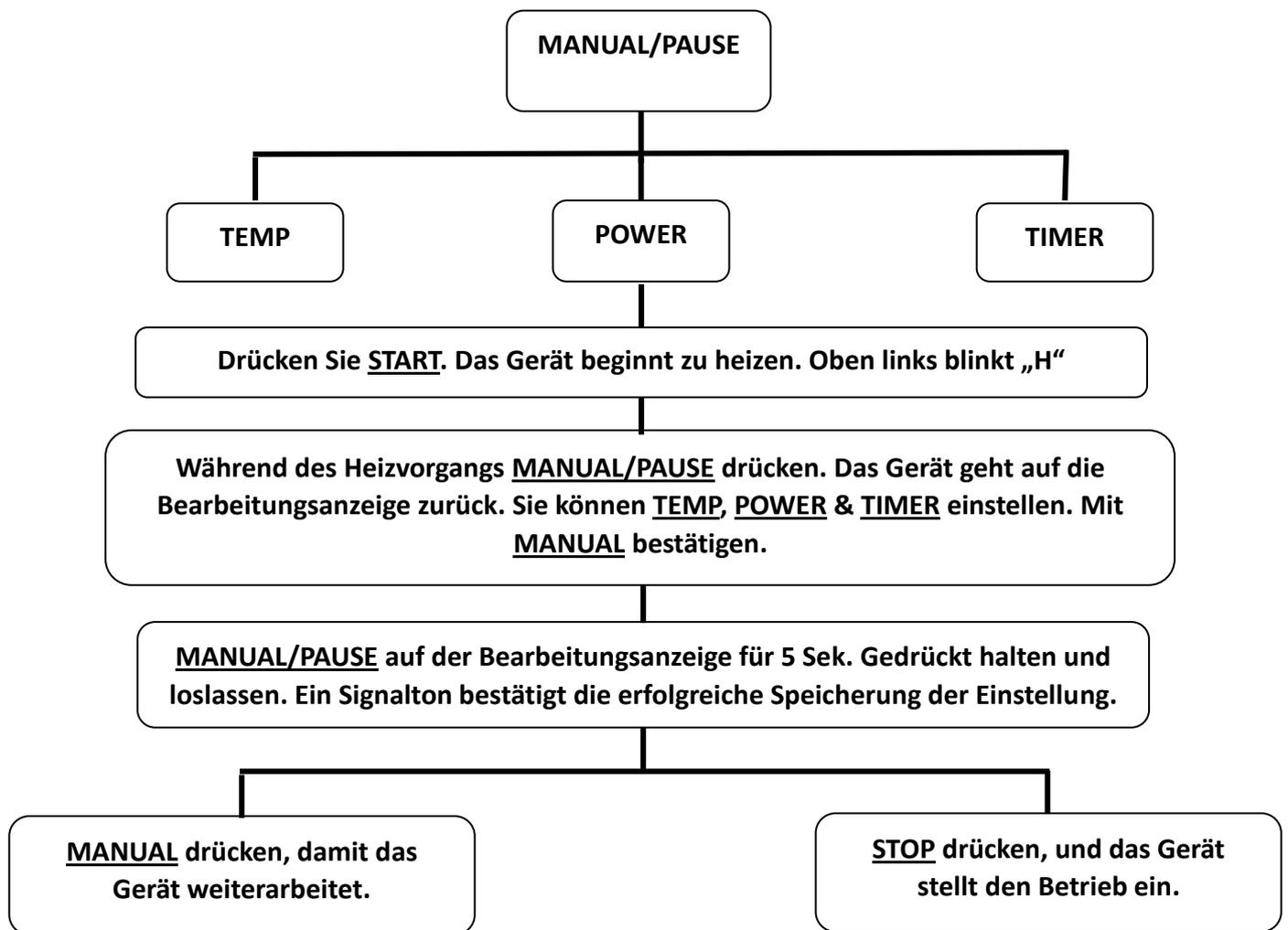
Temperaturkorrektur

1. Falls die Flüssigkeit im Kessel zu kochen beginnt, aber eine niedrigere Temperatur auf dem Display angezeigt wird, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um die Temperatur auf 100 °C einzustellen und den Timer zu aktivieren.
2. Drücken Sie gleichzeitig die "[+]" und "[-]" Taste, bis das Display "C1/F1" anzeigt. Der Korrekturbereich der Temperatur reicht von -10°C zu +10°C bzw. -50°F zu +50. Drücken Sie die **TEMP**-Taste um zurückzugehen.
3. Drücken Sie während des Heizens die **MANUAL/PAUSE**-Taste. Das Display setzt sich auf die Bearbeitungsanzeige zurück. Sie können **Temp / Power / Timer** bearbeiten und dann erneut **MANUAL / PAUSE** zum Bestätigen drücken. Das Gerät geht in den Heizmodus zurück
4. **TEMP**-Taste für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Diese Einstellung kann nur ausgeführt werden, wenn das Gerät eingeschaltet wurde und noch keine anderen Einstellungen gemacht wurden.

Speicherfunktion im manuellen Betrieb

1. Drücken Sie die **MANUAL / PAUSE**- Taste in der Bearbeitungsanzeige für 5 Sekunden. Die letzte Einstellung wird gespeichert. Bei erfolgreicher Speicherung ertönt ein Signalton.
2. Nach dem vorherigen Schritt die **START**- Taste drücken und das Gerät führt die gespeicherte Einstellung aus.
3. Zum Anhalten des Geräts die **STOP** – Taste drücken.
4. Die **AUTO/PAUSE** – Taste für 5 Sekunden bei leerer Anzeige gedrückt halten (es wird nur die aktuelle Temperatur angezeigt.), um die Werkseinstellungen wiederherzustellen. Ein Signalton bestätigt eine erfolgreiche Wiederherstellung. Die leere Anzeige erscheint bei Drücken der **START/STOP** – Taste.



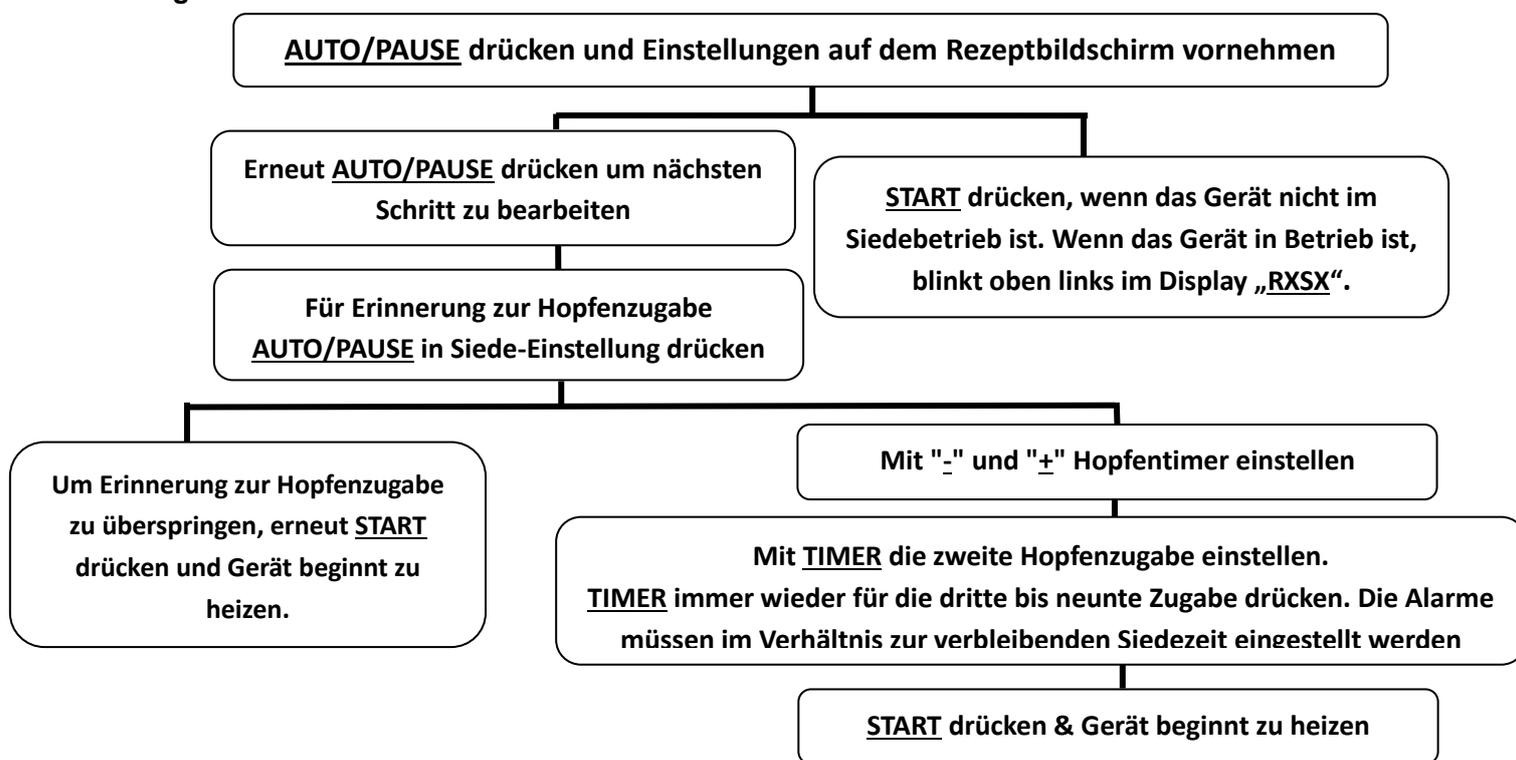


Automatischer Betrieb

1. Gerät einschalten und **AUTO/PAUSE** – Taste drücken.
2. Oben links im Display erscheint "S1". Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein (siehe oben manueller Betrieb).
3. Nachdem Sie alle Werte für den ersten Brauschritt eingegeben haben, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste und geben die Werte für den zweiten Programmschritt ein. Das gleiche gilt für den dritten bis neunten Schritt. Wenn eine Temperatur über 100 °C eingestellt wird, schaltet das Display automatisch auf **BOILING** um. Das Programm unterstützt nur eine Siede-Einstellung (zum Würzekochen) in jedem Rezept. Sie können die Siedeleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.
4. Um eine Erinnerung für die Hopfenzugabe im Siedevorgang einzustellen gehen Sie wie folgt vor: Die Tasten "-" oder "+" drücken, um den Timer einzustellen. Die **TIMER** – Taste für die zweite bis neunte Einstellung drücken. Beispiel: insgesamt soll die Würze 60 Min. kochen und nach 15 Min. erfolgt die erste Hopfenzugabe, d.h. Timer auf 45 setzen (60 – 15 = 45).
5. Nachdem Sie bis zu 9 Hopfenzugaben eingegeben haben, drücken Sie die **START/STOP** – Taste um mit dem Maischprogramm zu beginnen. Der Brewster beginnt nun mit dem Heizvorgang. Der aktuelle Schritt und das Programm blinken in der oberen linken Ecke.
6. Die Schritte nach dem Sieden werden automatisch ausgelassen, falls Ihnen 9 Schritte zu viel sind.

Weitere Einstellungen:

- Wenn die Temperatur "S1" erreicht ist, ertönt ein Alarm und der Timer startet den Countdown erst, wenn Sie die **AUTO/PAUSE** - Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Hinzufügen der Zutaten.**
- Wenn der Brewster das Maischprogramm beendet hat, ertönt einen Alarm und das Programm geht erst in den Siedepunkt (zum Würzekochen über), bis Sie die **AUTO/PAUSE** -Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Läutern.**
- Die **AUTO/PAUSE**-Taste stoppt die Heizung und den Timer vorübergehend. Sie können die Eingaben ändern und danach die **AUTO/PAUSE** -Taste drücken, um fortzufahren.
Die **START/STOP** – Taste im automatischen Betrieb drücken, um einen Schritt zu überspringen, der nicht unmittelbar benötigt wird zu überspringen.
- Die **POWER** – & **TIMER** -Taste für 5 Sekunden bei leerer Anzeige (hierzu **START/STOP** - Taste gedrückt halten) gedrückt halten, um zur Rezeptwahl zu gelangen. Mit den Tasten "-" oder "+" das gewünschte Rezept wählen. Der Rezeptspeicher kann bis zu 10 Programmen speichern. Dann **START/STOP** - Taste drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen. Die Anzeige ist leer. Mit **AUTO/PAUSE** - Taste zum Rezept-Einstellungsbildschirm gelangen. Mit **START/PAUSE** starten Sie das gewählte Programm sofort. Um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste.
- Drücken Sie **START/STOP** um alle Schritte zu überspringen und das Gerät stellt den Betrieb ein. In der Anzeige erscheint "END" und ein Signal ertönt für 30 Sekunden. Drücken Sie anschließend **START/STOP**, um zur **leeren Anzeige** zurückzukehren.



Programmspeicherung im automatischen Betrieb

1. Nach der Eingabe aller Werte, die Sie im automatischen Betrieb benötigen, drücken Sie **STOP** – Taste, bis im Display die **leere Anzeige** erscheint. Gerät bitte nicht abschalten. Nachfolgende Schritte abschließen um Einstellungen zu speichern.
2. Drücken Sie die Taste **MANUAL** – Taste, um die Seite für die manuelle Bearbeitung aufzurufen. Für 5 Sekunden die **MANUAL** –Taste gedrückt halten. Sie haben jetzt die letzte manuelle und automatische Einstellung gespeichert. Ein Signalton versichert einen erfolgreichen Speichervorgang.
3. Gerät aus & wieder einschalten und die **AUTO** – Taste drücken. Der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint im Display.
4. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät startet nun.
5. Das Programm unterstützt keine Bündelspeicherung. Jede Speicherung eines Rezepts muss nach den vorher genannten Schritten durchgeführt werden.

Rezeptauswahl im automatischen Betrieb

POWER und TIMER 5 Sekunden gedrückt halten, um in die Rezeptauswahl zu gelangen.

Mit „+“ und „-“ gewünschtes Rezept wählen.

**START/STOP drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen.
Der Bildschirm wird leer. Schalten Sie das Gerät nicht aus.**

**AUTO/PAUSE drücken, um zur gewählten Rezeptseite zu gelangen und zu bearbeiten.
Mit POWER/TIMER/TEMP oder START/STOP drücken, um das Gerät zu starten**

Braubeispiel

- Das Gerät immer vor und nach dem Gebrauch reinigen.
- Vor dem Einschalten die erforderliche Wassermenge hinzufügen.
- Geben Sie Ihre gewünschten Einstellungen ein oder wählen Sie die gespeicherte Einstellung und erhitzen Sie das Wasser auf die erste Stufe des Maischprogramms, geben Sie dann das Malz in den Getreidekorb und rühren Sie es langsam um.
- Starten Sie die Umwälzpumpe, wenn die richtige Temperatur erreicht ist und regulieren Sie die Flussgeschwindigkeit (wie im folgenden Abschnitt gezeigt)
- Die Standard Zeit für das Maischen ist ca. 60 – 90 Minuten (Rezepte können variieren)
- Für das Läutern die Temperatur auf 78-80 °C erhöhen (Rezepte können variieren)
- Heben Sie nach dem Maischen vorsichtig den Getreidekorb am Griff an und befestigen Sie ihn am Kesselrand.
- Läutern um die ungelösten von den flüssigen Bestandteilen zu trennen.
- Heizen Sie das Gerät auf Siedetemperatur auf (kann erfolgen während Getreidekorb noch drainiert) Standard Zeit für das Würzekochen beträgt ca. 60 Minuten (Rezepte können variieren).
- Fügen Sie den Hopfen usw. zum richtigen Zeitpunkt gemäß Ihres Rezepts hinzu
- Tauchen Sie den Würzekühler 15 Minuten vor Ende des Würzekochens ein, um diesen zu sterilisieren.
- Kühlen Sie die Würze nach dem Kochen auf 26 ° C ab, bevor Sie die Würze in einen Gärbottich pumpen
- Bitte sehen Sie sich auch die Brewster Beacon Tutorials auf www.braugschaefl.de/tutorials an oder scannen Sie den QR-Code auf dem Brewster.

Umwälzpumpe

Die Pumpe nicht ohne Wasser laufen lassen, da diese andernfalls defekt wird. Die Maische darf nach dem Abkühlen nicht mit der Pumpe abgepumpt werden, da diese keinen Filter beinhaltet. Rückstände könnten in die Pumpe gelangen und sich festsetzen und die Pumpe beschädigen. Pumpe nicht einschalten, während die Maische/Würze kocht.

- Vor dem Einschalten muss sich im Kessel Wasser befinden.
- Schließen Sie das blaue Ventil an der Umwälzpumpe (Abb. 1).
- Setzen Sie das abgerundete Rohr ein. Drücken Sie die beiden Griffe am Anschluss nach unten um das Rohr zu fixieren (Abb. 3).
- Schalten Sie die Pumpe nun ein.
- Benutzen Sie das blaue Ventil, um die Flussgeschwindigkeit zu regulieren. Wenn die Flussgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidebehälter über und ins Überlaufrohr ein. Dadurch kann der Kessel trockenlaufen, was dazu führt, dass Zutaten anbrennen und sich das Heizelement überhitzt.
- Passen Sie die Flussgeschwindigkeit langsam an, bis sie stimmig ist.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen ab. Entfernen Sie das abgerundete Rohr erst, nachdem Sie das Ventil geschlossen und die Pumpe ausgeschaltet haben.



Instandhaltung

- Es ist sehr wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die trockenen Zutaten können sonst auf dem Metall haften und in der Pumpe stecken bleiben.
- Spülen Sie das Gerät mit 5L - 10L 60° C Wasser für mind. 15 Minuten oder länger, bis Sie sicher sind, dass es sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgeräte, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm, um das Innere des Kessels zu reinigen. Verdünnte Essiglösung kann den Vorgang vereinfachen.
- Eventuelle Rückstände der Würze auf dem Kesselboden sollten vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie auch die Pumpe entgegengesetzt, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
- Nur milde Reinigungsmittel verwenden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektronischen Teile der Maschine eindringt.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und schließen Sie es nicht an, wenn es nicht benutzt wird.

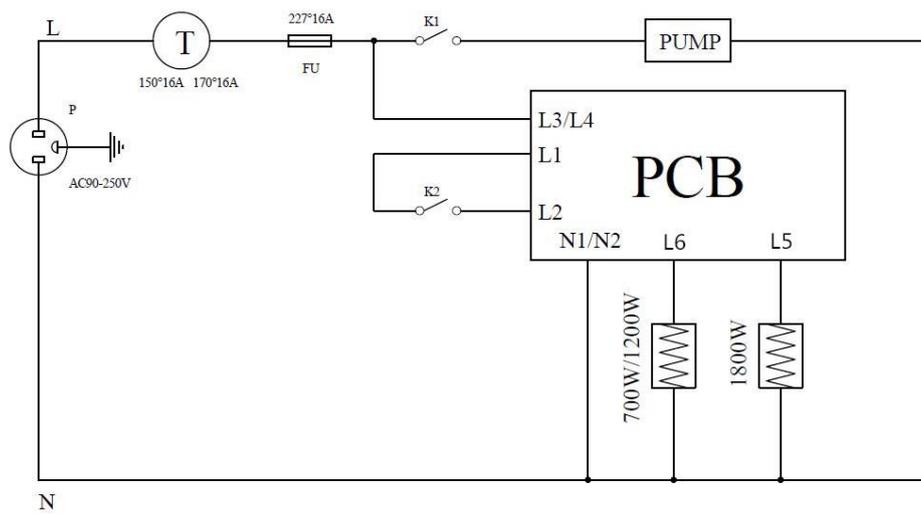
Tipps zur Problembehandlung

1	Zutaten stecken in der Pumpe fest	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen B: Zerlegen Sie die Pumpe, um die Rückstände zu entfernen.
2	Es werden keine 100 ° C erreicht	A: Den Deckel 1 bis 2 Minuten lang aufsetzen B: Nehmen Sie eine Temperaturkorrektur vor.
3	C1 - Grad Celsius Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von -10 °C bis + 10 °C. Drücken Sie die TEMP-Taste zur Bestätigung.
4	F1 - Fahrenheit-Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von -50 °F bis + 50 °F. Drücken Sie zur Bestätigung die TEMP-Taste
5	Display zeigt ERR-1 an	A: Die Temperatur liegt unter -20 °C und ist eine Warnung vor Untertemperatur B: Das Sensorkabel ist lose C: Öffnen Sie die Unterseite und überprüfen Sie den Sensor. Falls lose, erneut verbinden.
6	Display zeigt ERR-2 an	A: Die Temperatur liegt über 120 °C und ist eine Überhitzungs- und Trockenlaufwarnung B: Der Sensor ist defekt, bitte wenden Sie sich zum Austausch an den Händler.
7	Während des Heizens plötzlich ausgeschaltet	A: Senken Sie die Aufheizleistung B: Ersetzen Sie die Hitzeschutzsicherung

Technische Daten

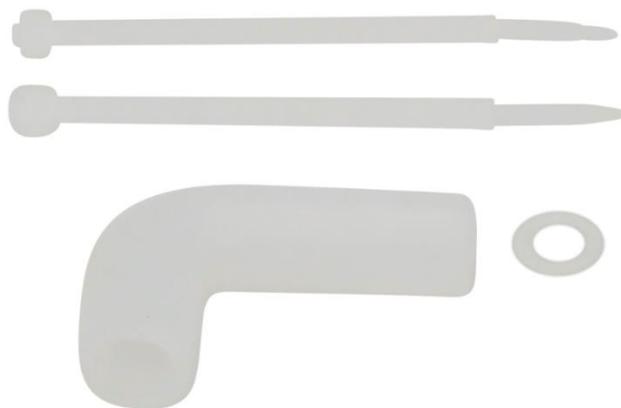
Model No.:	BB-A400M-1	
Volume:	40L up to top, 30L to full line	
Voltage:	220V-240V	
Power:	2500W	
Frequency:	50Hz/60Hz	

Elektrischer Kreislauf



Ersatzteile für die Pumpe

Winkelrohr aus Silikon und Streifen sind Ersatzteile für die interne Pumpe. Der O-Ring ist eine extra Verpackung für die Überlaufrohre.



BREWOLUTION

