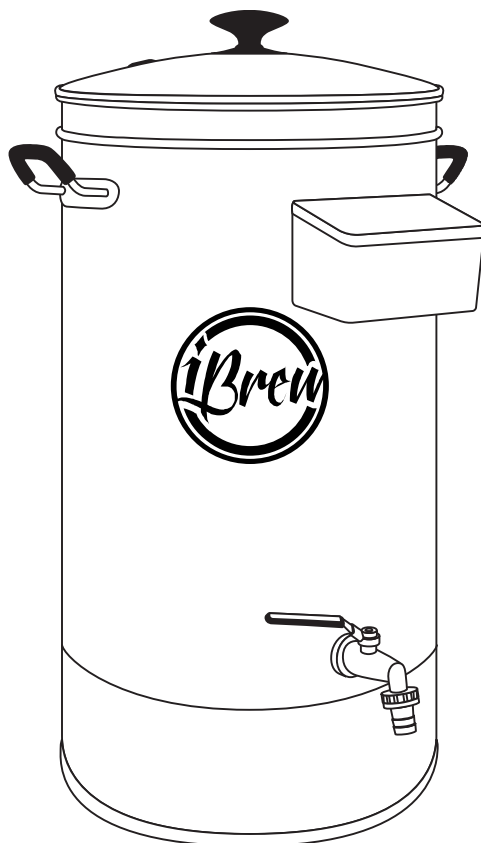


ПИВОВАРНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**iBREW**

**Master Series**



Модели: ML-20G1-SE, ML-35G1-SE, ML-40G1-SE, ML-50G1-SE

Многофункциональная электрическая домашняя пивоварня:  
затирание, фильтрация, кипячение и охлаждение в одной ёмкости.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

**EAC**

# Правила техники безопасности

---

1. Прочтите данную инструкцию прежде, чем приступать к использованию устройства.
2. Шнур питания подключайте только к заземленной розетке, выдерживающей ток в 16А.
3. Если шнур электропитания повреждён, или вы обнаружили какую-либо неисправность в работе электрических деталей, обратитесь к продавцу. Не используйте устройство.
4. Если повреждены другие детали пивоварни, обратитесь к продавцу для осуществления гарантийного обслуживания или ремонта прибора.
5. Устройство оснащено ручками для удобства переноски. Однако перемещать пивоварню можно только когда она пуста.
6. Отключайте устройство от сети прежде, чем мыть его, убирать на хранение, либо если произошла какая-либо поломка.
7. Не погружайте устройство в воду.
8. Убедитесь, что пивоварня во время эксплуатации устойчиво стоит на ровной поверхности.
9. Поднимая во время варки корзину с зерном, убедитесь, что правильно и крепко её держите. Вес заполненной мокрым солодом корзины может достигать до 20–30 кг.
10. Имейте в виду, что основание корзины для солода может иметь шероховатости, будьте осторожны при её переноске.
11. Прежде, чем наполнить пивоварню жидкостью, проверьте, что кран надёжно установлен и закрыт. Перед использованием проверьте надёжность всех соединений.
12. Никогда не включайте пивоварню пустой. Прежде, чем включить устройство, обязательно заполните его жидкостью.
13. Будьте осторожны: в ходе эксплуатации поверхность пивоварни и крышка могут нагреваться до 100°C.
14. После использования и перед тем, как поместить пивоварню на хранение, соблюдайте рекомендации по очистке и поддержанию должного технического состояния.
15. После использования обеспечьте должную очистку и удаление прилипших частиц в пивоварне. Не используйте приспособления для очистки, средства и химикаты, которые могут поцарапать или как-то повредить нержавеющей сталь. Не используйте средства, содержащие ХЛОР. Очистите насос для последующей беспрепятственной эксплуатации.
16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.

# Назначение

Устройство предназначено для приготовления пивного сусла из солода, хмеля и воды, включая стадии затириания, фильтрации, кипячения и охлаждения.

# Технические характеристики

	ML-20G1-SE	ML-35G1-SE	ML-40G1-SE	ML-50G1-SE
<b>Объём до отметки MAX</b>	15 л	30 л	35 л	45 л
<b>Объём номинальный</b>	20 л	35 л	40 л	50 л
<b>Мощность нагрева</b>	1600 Вт	2500 Вт	2500 Вт	3300 Вт
<b>Напряжение</b>	220–240 В ~50 Гц			

# Комплектация

- Корзина для солода с трубкой, перфорированным дном и крышкой
- Насос с соединительными шлангами для циркуляции
- Варочная ёмкость с краном
- Крышка
- Погружной охладитель (чиллер) из нержавеющей стали
- Блок электронного контроллера
- Фильтр «базука»



**Варочная ёмкость** включает в себя нагревательные элементы, расположенные в основании. К ней присоединяется электронный программируемый контроллер для управления температурой, мощностью нагрева и длительностью каждого шага программы. Варочная ёмкость используется в ходе всего варочного процесса: при нагреве воды для затириания, в процессе фильтрации, кипячения и охлаждения пивного сусла, которое затем переливается в ёмкость для сбраживания.

**Крышка** уменьшает потери тепла. В ходе затириания закройте варочный котёл крышкой. При кипячении сусла закрывать котёл крышкой не следует.

**Корзина для солода** помещается в котёл до добавления в него воды и солода. Дно и крышка корзины — перфорированные.

**Погружной охладитель (чиллер)** служит для охлаждения сусла от температуры кипения сусла до температуры внесения дрожжей.

**Фильтр «базука»** фильтрует сусло при сливе через краник от крупных частиц, таких как остатки шишкового хмеля, пряности, различные добавки.

**Насос и трубки** используются для циркуляции сусла при затирании. Также может использоваться для перелива сусла из котла под давлением.

## **Сборка корзины для солода**

---

Вкрутите телескопическую трубку для перелива в основание бункера. Перед засыпкой солода в корзину закройте заглушкой отверстие трубки, чтобы солод не попал внутрь. Затем снимите заглушку и поместите верхнее сито. Верхнее сито вместе с трубкой для перелива регулируется по высоте, благодаря этому вы всегда можете опустить верхнее сито так, чтобы оно прилегало к солоду, а трубка для перелива всегда будет на небольшом расстоянии от верха сита. Если сусло не будет успевать просачиваться через солод, дно сусловарни может оголиться и из-за этого перегреться. Эта проблема решается с помощью телескопической трубки: излишки сусла будут затекать в телескопическую трубку и попадать под дно бункера.

## **Перед первой варкой**

---

Перед первым использованием необходимо смыть возможные остатки производственной смазки. Тщательно промойте котёл изнутри, крышку, погружной охладитель, фильтр с использованием губки и мягкого моющего средства, растворяющего жировые соединения. Не используйте приспособления или химикаты, которые могут поцарапать или как-то повредить нержавеющую сталь. Ни в коем случае не используйте средства, содержащие хлор. Тщательно ополосните котёл изнутри, а также все части пивоварни.

Закройте кран для слива. Добавьте примерно 5–10 л воды в варочный котёл. Убедитесь в отсутствии протечек вокруг краника. При обнаружении протечки убедитесь, что уплотнители уложены правильно, затяните краник.

Если протечки не обнаружены, подключите вход насоса к крану, а выход к силиконовой трубке для циркуляции. Второй конец трубки опустите в резервуар пивоварни. Наполните устройство водой до верхней отметки литража, включите в сеть, при помощи панели управления запустите нагрев воды до кипения. Поместите в котел погружной охладитель. Доведите воду до кипения. Поддерживайте процесс кипения в течение примерно 10 минут. Затем откройте краник и на минуту включите насос, чтобы промыть трубки и сам насос. Отключите насос и закройте кран. После чего отключите оборудование от сети и аккуратно слейте воду.

# Панель управления контроллера



- |   |   |
|---|---|
| ① Переход в ручной режим работы или переход к следующей температурной паузе | ⑤ Переход в рецепты или переход к следующей температурной паузе |
| ② Уменьшение значения   | ⑥ Увеличение значения   |
| ③ Установка мощности нагрева  | ⑦ Установка времени   |
| ④ Установка температуры   | ⑧ Запуск программы  |

## Эксплуатация

Поместите варочный котёл на ровную и устойчивую поверхность, способную выдержать вес до 50 кг.

### Использование фильтра «базука»

При сливе через краник фильтр «базука» очищает сусло от крупных частиц, например частиц пряностей и шишкового хмеля. Однако он может показать плохие результаты при наличии в сусле большого количества мелких частиц, гранулированного хмеля, которые могут забить его сетку.

Если вы приняли решение использовать фильтр, наворачите его на резьбу крана изнутри резервуара устройства до заполнения его водой и включения в сеть.

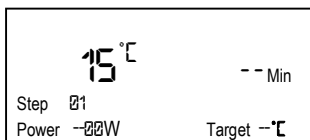
### Наполнение устройства водой

Перед включением в сеть поместите в резервуар пивоварни корзину для солода, закройте краник залейте необходимый объем воды.

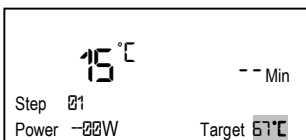
Необходимо следить, чтобы в течение эксплуатации уровень жидкости не превышал отметку **MAX**.

## Настройка и запуск программы

После включения устройства на дисплее отображается текущая температура. Нажмите кнопку **[M]** для перехода к настройке программы, состоящей из нескольких пауз.



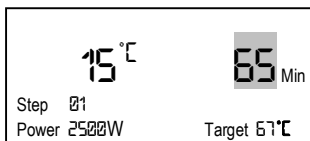
Настройка первой паузы — Step 01.



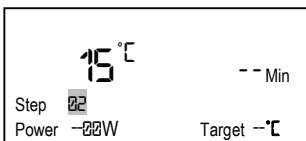
Нажмите кнопку **[Temp]** и задайте температуру.



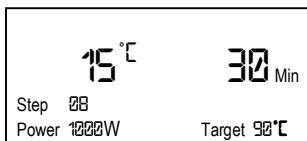
Нажмите кнопку **[Power]** и задайте мощность.



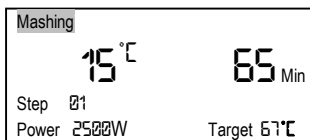
Нажмите кнопку **[Time]** и задайте время, в течение которого будет поддерживаться температура.



Нажмите кнопку **[M]** для перехода к следующей температурной паузе — Step 02.



Таким образом установите температуру, мощность и время для каждой паузы. Кол-во пауз указано в рецепте.



Нажмите кнопку **[Start]** для начала работы по программе.

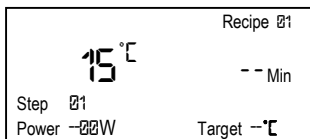


Нажатие кнопки **[Start/Stop]** приостанавливает выполнение программы, заданная температура при этом поддерживается.

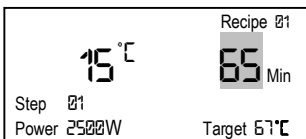


Во время работы можно скорректировать температуру, мощность или время соответствующей кнопкой. Программа при этом не сбивается.

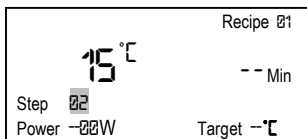
## Работа с рецептами



Нажмите кнопку **[R]** для перехода к выбору и



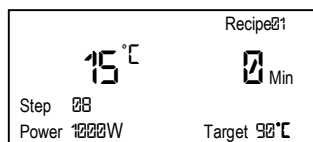
Установите температуру, мощность и время



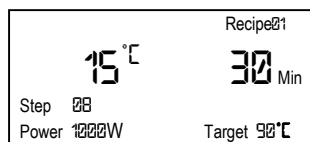
Нажмите кнопку **[R]** для перехода к паузе 2 (Step 02).

настройке рецептов. На экране появится Рецепт 1.

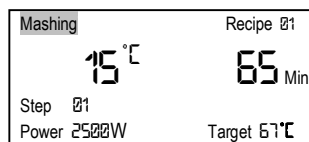
соответствующими кнопками для паузы 1 (Step 01).



Таким образом настройте все температурные паузы Рецепта 1.



Для сохранения рецепта нажмите одновременно на кнопки **Power** и **Time** и удерживайте несколько секунд, пока не раздастся короткий звуковой сигнал.



Нажмите **Start** для запуска варки пива по заданному рецепту.

Для перехода между рецептами нажмите одновременно кнопки **Temp** и **Power** и выберите рецепт при помощи кнопок **-** и **+**.



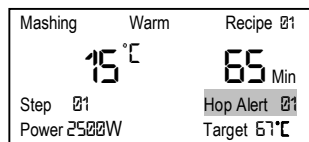
С помощью кнопки **R** можно просмотреть настройки каждой температурной паузы рецепта.

Для удаления рецепта нажмите и удерживайте кнопку **Start**, пока не раздастся звуковой сигнал. Рецепт будет удалён, а на контроллере высветится текущая температура в сусловаре.



## Таймер добавления хмеля

При настройке рецепта или программы в ручном режиме долгое нажатие **Time** переводит к настройке сигналов добавления хмеля (Hop Alert). Т.е. можно задать конкретное количество минут до окончания варки, когда необходимо задать хмель.



### Настройка таймеров хмеля

Пример: весь процесс варки пива по рецепту, включая затираание, занимает 90 минут. Согласно рецепту хмель необходимо задать на 70-ой и 85-ой минутах, то есть за 20 и за 5 минут до конца кипячения.

1. Удерживайте кнопку **Time**, пока не перестанет мигать время. На экране под временем появится параметр «Hop Alert». Первым нужно установить таймер за 20 минут до конца варки. Для этого, нажимая кнопки **+** или **-** задайте 20.
2. Короткое нажатие на кнопку **Time** — первый таймер хмеля сохранен и можно задавать второй таймер так же с помощью кнопок **+** и **-**. Теперь необходимо задать параметр 5. Короткое нажатие на кнопку **Time** — второй таймер хмеля сохранен.

Теперь при работе по программе таймер хмеля сработает сначала за 20 минут до конца варки, а затем за 5. Сигнализируя, таймер «пищит». Чтобы отключить звук, один раз коротко нажмите кнопку **Time**.

## Использование корзины для солода

Устройство имеет в комплекте корзину для солода. Варка с помощью корзины проще и занимает меньше времени, по сравнению с варкой с использованием фальш-дна.

При циркуляции возможно замедление прохождения сусла через корзину с солодом. В этом случае необходимо уменьшить подачу сусла насосом, используя краник. Возможно, что мелкие частицы зерна забились отверстия на дне корзины. В некоторых случаях для исправления такой ситуации необходимо перемешать зерно на дне корзины.

По бокам корзины имеются крепления для установки её на верхний край резервуара пивоварни с целью фильтрации затора и промывки дробины. При подъёме корзины нужно учитывать, что её вес может достигать до 20–30 кг.

## Промывка дробины после затираания перед кипячением

Последняя температурная пауза в процессе затираания называется Мэш-аут. Она проводится при температуре 76–77°C в течение нескольких минут. Во время этой паузы ферменты в заторе деактивируются. После мэш-аута проводится кипячение сусла.

Перед кипячением корзину с солодом вынимают из сусловарни. Но сначала корзину устанавливают на верхний обод сусловарни при помощи специальных упоров, чтобы сусло стекло из корзины в сусловарню. Кроме того, чтобы вымыть максимальное количество сахаров из зерна, его промывают заранее заготовленной водой, нагретой до 80°C (т.н. промывка дробины).

**Внимание:** Чтобы успеть промыть солод в корзине промывочной водой, за несколько минут до окончания Мэш-аута рекомендуется нажать на контроллере на кнопку **Start/Stop** — работа по программе приостановится (температура 77°C в сусловарне будет поддерживаться, но время остановится). Тогда во время промывки сусловарня не перейдет автоматически в режим кипячения сусла.

После промывки дробины возобновите работу по программе нажатием кнопки **Start/Stop** — сусловарня перейдет к кипячению.



## Использование насоса

Циркуляция сусла во время затираания осуществляется при помощи насоса, который подсоединяется к сливному крану при помощи отрезка силиконового шланга. Насос забирает сусло через кран и подает по трубке вверх, где через специальное отверстие в крышке сусло льётся на перфорированную крышку корзины, через которую попадает в дробину.



При циркуляции сусла через корзину с солодом следите за тем, чтобы уровень жидкости в корзине **не поднимался**, в противном случае насос может полностью откачать сусло со дна устройства, что приведет к подгоранию и *аварийному отключению*. Регулировать поток сусла можно при помощи крана.

Кроме циркуляции, насос может использоваться для принудительного слива сусла.

Рекомендуется использовать хомуты для фиксации соединений (в комплект не входят).



Включение насоса без воды может привести к его поломке. Засорение насоса и его поломка вследствие неправильного использования не являются гарантийными случаями.



## Использование чиллера

Для соединения с источником холодной воды и отвода воды из чиллера рекомендуется использовать силиконовую трубку и хомуты (в комплект не входят). Для стерилизации чиллера пускается в кипящее сусло за 10 минут до окончания кипячения. После завершения кипячения включите подачу в чиллер холодной воды, трубку с отводом воды предварительно поместите в раковину. *Осторожно!* В первые минуты выходящая из чиллера вода будет очень горячей. Продолжайте охлаждать сусло, пока не достигнете температуры внесения дрожжей.

## Очистка оборудования

---

**Внимание.** Пивоварня должна быть отключенной от электросети и остывшей до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы. Используйте для мытья мягкую губку или щетку.



Используйте только моющие средства, безопасные для нержавеющей стали. Не используйте средства, содержащие хлор, т.к. хлор может стать причиной коррозии. Не используйте средства, способные повредить защитный (пассивационный) слой нержавеющей стали.



Оборудование рекомендуется мыть до и после каждого использования. Удалите со дна осадок и отмойте прилипшие ко дну и стенкам резервуара частицы солода. Прокачайте через насос несколько литров воды, чтобы прочистить его изнутри (запрещается включать насос всухую).

В случае отложения на дне «водного камня», необходимо провести процедуру очистки с использованием специализированных средств.

## Калибровка датчика температуры

---

Во время работы программы нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте нажатыми в течение нескольких секунд для перехода в режим калибровки. На экране высветится текущая величина поправки.

Используйте кнопки  и  для установки величины отклонения в диапазоне  $-10^{\circ}\text{C} \dots +10^{\circ}\text{C}$ , после чего подождите несколько 5 секунд для сохранения значения.

