



MANUAL
DE INSTRUÇÕES
SINGLE VESSEL 52L



PT Instruções de funcionamento



- | | |
|---|--|
| 1 Cubo para fabrico de cerveja 30 litros/50 litros | 8 Tubo de malte SST: |
| 2 Tubo de circulação SST com válvula de esfera | - 30 litros: quantidade de malte 8 kg |
| 3 Válvula de esfera 1/2" SST removível + bico | - 50 litros: quantidade de malte 12 kg |
| 4 Controlador programável com monitor digital | 9 Interruptor elétrico e da bomba |
| 5 Tampa de vidro | 10 Pega amovível para elevação do tubo de malte |
| 6 Tubo de extravasamento SST | 11 Tubo curvo |
| 7 Monitores de malte SST ajustáveis | 12 Filtro de bazuca SST |
| | 13 Acessórios |

Obrigado por adquirir o Brew Monk. Utilizando a imagem e a tabela acima, verifique se o seu Brew Monk está completo. Se faltar algum componente, contacte o seu revendedor.

Leia este manual cuidadosamente e tenha em conta a informação seguinte, para evitar danos. Falhas provocadas pelo facto de ignorar os itens e avisos mencionados no manual de instruções não são abrangidas pela nossa garantia e não podemos assumir qualquer responsabilidade.

1. Instruções de segurança

- Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde este manual para consultas futuras.
- Não utilize o dispositivo se o fio ou a ficha estiverem danificados; deverão ser substituídos antes de utilizar.
- A máquina destina-se a ser utilizada apenas com 220-240 V e 50/60 Hz. Não use um adaptador, dado que a potência de alimentação deste dispositivo é elevada.
- Evite sobrecarregar a rede de alimentação.
- Se o dispositivo necessitar de energia extra, não utilize tomadas múltiplas de menos de 13 A e não ligue qualquer outro dispositivo a esta tomada.
- Antes de utilizar, verifique a etiqueta de classificação do produto e certifique-se de que a sua voltagem é adequada à voltagem da sua tomada.
- O dispositivo só deve ser utilizado como previsto. Deve ser operado de forma segura e correta, em condições isentas de falhas. Verifique se as condições são adequadas, antes de cada utilização.
- O aparelho só deve ser instalado em locais onde seja supervisionado.

2. Preparação do fabrico de cerveja

- Antes da utilização, o dispositivo deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.
- Um recipiente cheio contém líquidos a ferver e pode pesar até 40 kg (30 litros Brew Monk)/ 50 kg (50 litros Brew Monk). O posicionamento horizontal é um pré-requisito para a bombagem de transferência durante o processo de fabrico de cerveja. Evite superfícies instáveis.
- O dispositivo não pode ser movido durante o processo de fabrico de cerveja. As pegas destinam-se apenas ao transporte do dispositivo vazio.
- É imperativo manter crianças e animais afastados do dispositivo enquanto estiver a funcionar. Lembre-se de que a água a ferver é muito perigosa.
- Limpe sempre todas as peças do seu equipamento de fabrico de cerveja. A higiene é indispensável para obter bons resultados no fabrico de cerveja.
- Antes de utilizar, é aconselhável aquecer uma quantidade de água na caldeira, para limpar o equipamento de fabrico de cerveja, usando um agente de limpeza adequado (PBW® Five Star).

2.1 Montagem do tubo de circulação e informação sobre a bomba

- É aconselhável não pôr a bomba a funcionar sem água. A caldeira deverá estar cheia de água antes de ligar a bomba.
- Recomenda-se a utilização da bomba durante o processo de brassagem.
- Antes de ligar a bomba, certifique-se de que instalou o tubo curvo (11). Monte o tubo curvo (11) colocando-o em cima do tubo de circulação (2). Verifique se o anel de vedação preto está instalado e prenda o tubo curvo (11) no sítio, pressionando as duas pegas para baixo. Se pretender utilizar a tampa de vidro (5) durante a brassagem, terá de a colocar antes de montar o tubo curvo (11). Primeiro, o tubo curvo (11) deverá ser inserido no orifício da tampa (5).



- Ajuste o débito, utilizando a válvula azul no tubo de circulação, para uma velocidade de circulação correta. Se a velocidade da bomba for demasiado rápida, o cesto de grão (8) extravasará pelo tubo central e o fundo da caldeira pode ficar seco e queimar os ingredientes, bem como sobreaquecer o elemento.
- A válvula azul no tubo de circulação, na posição horizontal, fecha a válvula de esfera. A válvula azul no tubo de circulação, na posição vertical, abre a válvula de esfera.
- Desligue a bomba quando fechar a válvula azul por mais de 5 segundos.
- Feche sempre a válvula azul e desligue a bomba antes de retirar o tubo curvo (11).
- Não opere a bomba durante a fervura do mosto.
- Não se aconselha a utilização da bomba para bombear o mosto depois de arrefecido, pois não existe filtro na entrada da bomba. Isto pode fazer com que entrem detritos na bomba, podendo bloquear e danificar o sistema.

2.2 Montagem do filtro de bazuca

Fixe o filtro de bazuca (12) na rosca macho dentro do Brew Monk utilizando o clipe de união e aperte usando uma chave de parafusos (ver imagens abaixo).



2.3 Montagem do tubo de extravasamento



- A** 1 monitor de malte superior (1 orifício central + 2 orifícios pequenos)
- B** 1 monitor de malte inferior (1 orifício central)
- C** 2 pegas
- D** 1 tubo curto
- E** 1 tubo longo
- F** 2 conectores duplos de rosca fêmea
- G** 1 conector simples de rosca fêmea
- H** 1 conector de rosca macho
- I** 1 tampa de plástico branca

2.3.1 Montagem do tubo de malte fora do Brew Monk

Passo 1

Passo o conector da rosca macho (H) através do monitor de malte inferior (B) e fixe com 1 conector duplo de rosca fêmea (F).



Passo 2

Pode adaptar o tubo de extravasamento de acordo com a quantidade de malte recomendada para a sua receita. Para uma grande quantidade de malte pode usar a configuração 1. Para uma pequena quantidade de malte pode usar a configuração 2.

Configuração 1

Ligue o tubo longo (E) ao conjunto no passo 1.



Configuração 2

Ligue o tubo curto (D) ao conjunto no passo 1.



Passo 3

Ligue 2 pegas (C) ao monitor de malte superior (B).



Passo 4

Ligue 1 conector duplo de rosca fêmea (F) à configuração 1 ou 2.



Passo 5

Coloque o conjunto do passo 3 no conjunto do passo 4 utilizando 1 tubo curto (D) ou 1 tubo longo (E), conforme a configuração escolhida. Coloque 1 conector simples de rosca fêmea (G) por cima.



2.3.2 Enchimento do tubo de malte com malte

Passo 1

Coloque 1 tampa de plástico branca (I) na configuração 1 ou 2. Coloque a configuração 1 ou 2 no tubo de malte (8).



Passo 2

Adicione malte ao tubo de malte (8).

Passo 3

Retire 1 tampa de plástico branca (I).

Passo 4

Continue a partir do passo 3 em 2.3.1.



2.4 Antes de utilizar o Brew Monk

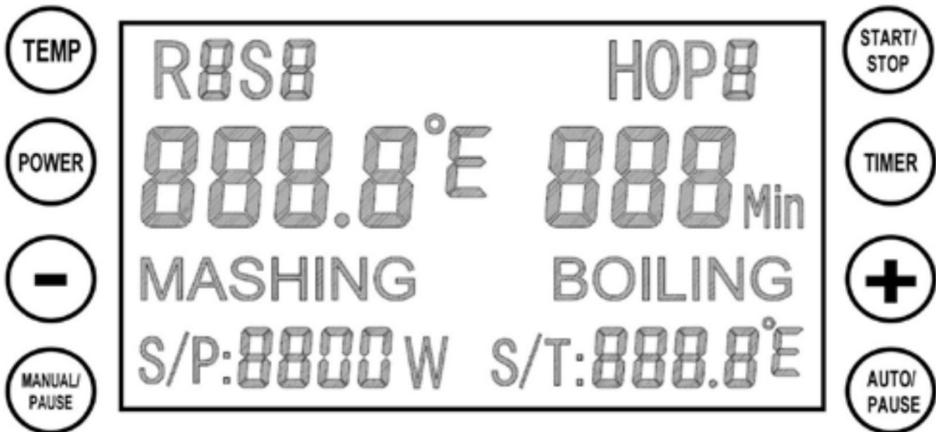
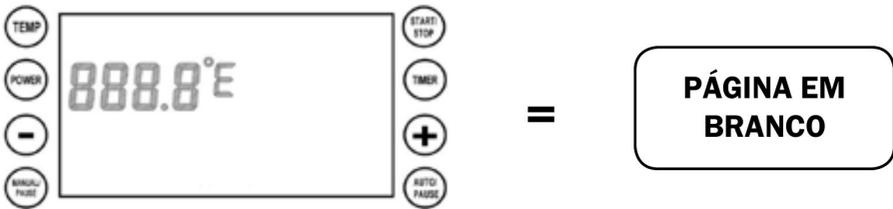
Aconselha-se a lavagem da máquina com 5-10 litros de água. Limpe o tubo de malte (8), os monitores de filtragem (7) e o tubo de extravasamento (6), bem como o filtro de bazuca. Para lavar a máquina, pode usar o modo manual (ver 2.5.1).

1. Certifique-se de que tanto as válvulas de esfera (3) como a válvula azul no tubo de circulação (2) estão fechadas.
2. Ligue o dispositivo e verta 5-10 litros de água.
3. Ligue a energia.
4. O visor indicará a temperatura.
5. Pressione o botão manual para selecionar o modo manual.
6. Utilize os botões TEMP, POWER e TIMER juntamente com “+” e “-” para fixar a temperatura nos 55 °C, o tempo para a lavagem nos 5 min. e a POTÊNCIA nos 2 000 W.
7. Adicione o agente de limpeza (PBW® Five Star).

8. Pressione iniciar.
9. Abra a válvula de esfera azul e ligue a bomba (certifique-se de que instala o tubo curvo - ver 2.1).
10. Quando o programa terminar, desligue a bomba e retire a água quente utilizando a válvula de esfera (3).
11. A água quente pode ser utilizada para limpar o filtro de bazuca (12), o tubo de malte (8) e os monitores de filtragem (7) na pia.

Está agora pronto para utilizar o Brew Monk!

2.5 Definição do programa



2.5.1 Definição do modo manual

1. Ligue o interruptor e depois pressione o botão **MANUAL**.
2. **TEMP** é para definir a temperatura, **POWER** é para definir a voltagem, **TIMER** é para definir o tempo. Estes 3 têm de ser definidos antes de iniciar a máquina; podem ser definidos em qualquer ordem. Use “-” e “+” para definir o nível desejado.
3. Pressione o botão **START** quando as 3 definições tiverem sido inseridas e a sessão manual iniciará. Está um “H” a piscar no canto superior esquerdo. Isto significa que a máquina está a aquecer.
4. • A temperatura de ebulição pré-definida é 100 °C. O temporizador não é acionado se a temperatura não indicar 100 °C.
Nesse caso, coloque a tampa durante 1-2 min. (ou veja abaixo), para chegar aos 100 °C no visor.
• Se a máquina começar a ferver, mas mostrar uma temperatura inferior no visor, faça o seguinte ajuste para fixar a temperatura nos 100 °C e acionar o temporizador.
• Pressione os botões “-” e “+” ao mesmo tempo, até o visor mostrar o sinal C1/F1 . A variação da correção da temperatura é de -10 °C a +10 °C ou -50 °F a +50 °F
5. Quando pressiona o botão **MANUAL/PAUSE** durante o aquecimento, o visor volta para a página de edição. Pode editar **TEMP, POWER, TIMER** e depois pressionar novamente o botão **MANUAL/PAUSE** para confirmar e a máquina assume as novas definições.
6. Pressione **TEMP** durante 5 segundos e solte para mudar de graus centígrados para Fahrenheit. Esta operação só pode ser feita na **PÁGINA EM BRANCO**.

2.5.1.1 Função memória no modo manual para o 1.o passo da brassagem

1. Pressione o botão **MANUAL/PAUSE** na página de edição durante 5 segundos e solte-o. Pode registar a última definição. Soa um sinal (toque de campainha) quando o registo foi bem sucedido.
2. Depois da operação acima, pressione o botão **START**. A máquina executará os dados inseridos.
3. Pressione o botão **STOP**. A máquina para de trabalhar e vai para a **PÁGINA EM BRANCO**.
4. Para repor as definições de fábrica, pressione o botão **AUTO/PAUSE** na **PÁGINA EM BRANCO** durante 5 segundos. Um sinal sonoro (toque mais lento) indica que as definições de fábrica foram repostas com sucesso.



2.5.2 Definição do modo automático

1. Ligue o dispositivo e depois pressione o botão **AUTO**.
2. Aparecerá S1 no canto superior esquerdo. Introduza as 3 definições - **TEMP**, **TIMER** e **POWER**. (como no modo manual, usando “+” e “-”).
3. Depois de ter definido o 1.o passo, pressione novamente o botão **AUTO** e depois entre na definição do 2.o passo. Os passos do 3.o ao 9.o são definidos como 1.o e 2.o. Para cada passo (3-9) pressione o botão **AUTO** para confirmar e siga para o passo seguinte.
4. Assim que a **TEMP** está fixada nos 100 °C, passa automaticamente de BRASSAGEM para FERVURA.
5. Definir o aviso do lúpulo no processo de fervura: Depois de definir **TEMP**, **TIMER** e **POWER** para a fervura, pressione **AUTO**. Defina o tempo para o lúpulo 1 usando “+” e “-”. Pressione o botão **TIMER** para o 2.o, 3.o, ... aviso de lúpulo. Por exemplo: 60 minutos a ferver e, após 10 minutos, a primeira adição de lúpulo. O aviso do lúpulo **TIMER** deve ser 50 minutos.
6. Quando tiver inserido os passos necessários (até 9), pressione o botão **START** para confirmar as definições dos passos acima. O processo de fabrico de cerveja inicia-se. O passo em curso piscará no canto superior esquerdo.
7. Se 9 passos for demasiado para a sua receita, defina todas as temperaturas abaixo do ponto de ebulição, pressionando o botão **TEMP** após o seu último passo. O programa só admite a definição de um ponto de ebulição por cada receita. Pode ajustar a intensidade da fervura durante a operação, em qualquer altura.

2.5.2.1 Durante a BRASSAGEM e a FERVURA

1. Quando o passo 1.o termina, soa um sinal (toque de aviso). O programa não prossegue com o 2.o passo, a menos que pressione o botão **AUTO** para confirmar. É o aviso para introduzir os ingredientes.
2. O aviso de ebulição é idêntico ao referido acima. Quando a máquina termina o passo antes da ebulição, soa um sinal (toque de aviso). O programa não prossegue com o processo de fervura, a menos que pressione o botão **AUTO** para confirmar. É o aviso de aspersão.
3. O botão **PAUSE** parará o funcionamento do Brew Monk e do temporizador temporariamente e poderá, então, alterar os dados. Depois, pressione **AUTO** para continuar.
4. Se pressionar o botão **START** quando o modo automático estiver a funcionar, isso fará passar por cima do passo em curso.
5. Se pressionar o botão **STOP** para saltar por cima de todos os passos, a máquina deixa de trabalhar e o visor mostra **END**. A campainha soa durante 30 segundos. Pressione novamente o botão **STOP** para ir para a **PÁGINA EM BRANCO**.

2.5.2.2 Função memória no modo automático

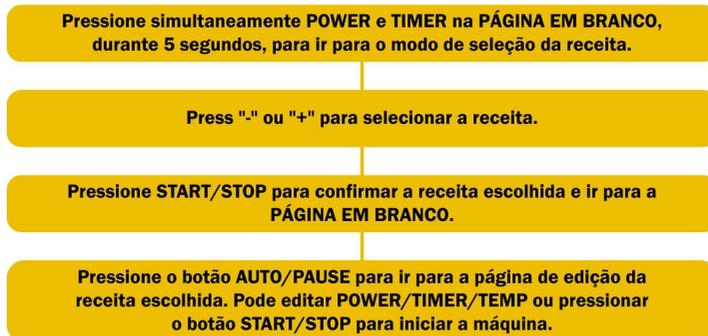
1. Depois de definir todos os dados de que necessita no modo automático, pressione o botão **STOP** até à **PÁGINA EM BRANCO**. Não desligue a máquina! Siga os passos abaixo para registar.
2. Pressione o botão **MANUAL** para ir para a página de edição. Depois pressione o botão **MANUAL** durante 5 segundos e solte-o. Pode registar a última definição do modo manual e automático. Soa um sinal (toque de campainha) para o registo bem sucedido.
3. Ligue/desligue a máquina. Depois, pressione o botão **AUTO**. O 1.o passo do último programa selecionado será mostrado no visor.
4. Pressione o botão **START**. A máquina começa a funcionar.
5. O nosso programa não admite o armazenamento em série. Para cada entrada, necessita de repetir as instruções acima.

2.5.2.3 Introdução/Alteração da função memória para o modo automático

Na **PÁGINA EM BRANCO**, pressione simultaneamente os botões **POWER** e **TIMER** durante 5 segundos. O visor entrará na seleção de receitas. Pressione “-” ou “+” para escolher a receita desejada (R0S1, R1S1, ...). Existem até 10 programas para o armazenamento de receitas. Pressione o botão **START** para confirmar a receita selecionada. **A PÁGINA EM BRANCO** aparecerá no visor. Depois pressione o botão **AUTO/PAUSE** para ir para a página de edição da receita selecionada. Pode pressionar o botão **START** para correr o programa selecionado imediatamente, ou pressionar o botão **AUTO/PAUSE** para editar/verificar o programa passo a passo.



2.5.3 Seleção de receitas no modo automático



3. Manutenção

- É muito importante limpar a máquina após cada utilização. Os ingredientes secos podem agarrar-se ao metal e ao interior da bomba.
- Lave a máquina com 5-10 litros de água a 60 °C, durante 15 minutos ou mais, até estar limpa. Ligue a bomba durante a limpeza.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos aguçados para remover quaisquer resíduos. Utilize um pano ou esfregão macios para limpar o interior da caldeira.
- Quaisquer marcas de resíduos de mosto na base da caldeira devem ser limpas antes da utilização seguinte.
- Retrolave a bomba ligando uma mangueira ao tubo curvo.
- Podem ser utilizados produtos de limpeza adequados (PBW® Five Star).
- Não salpique quaisquer peças eletrónicas da máquina.
- Nunca mergulhe a máquina em água.
- Guarde a máquina num local seco. Não a ligue à tomada quando não estiver a ser utilizada.

4. Sugestões para a resolução de problemas

1	Ingredientes presos na bomba	A: Enxague a bomba ligando uma mangueira ao tubo curvo. B: Desmonte a bomba para retirar os ingredientes.
2	Não chega aos 100 °C	A: Coloque a tampa durante 1 a 2 minutos. B: Corrija a temperatura.
3	C1–correção da temperatura em graus centígrados	A: Pressione “-” e “+” ao mesmo tempo. Entre na definição da correção da temperatura C1. A variação da definição é de -10 °C a +10 °C.
4	F1–Correção da temperatura Fahrenheit	A: Pressione “-” e “+” ao mesmo tempo. Entre na definição da correção da temperatura F1. A variação da definição é de -50 °F a +50 °F.
5	ERR-1 mostrado no visor	A: A temperatura é inferior a -20 °C. Isto é um aviso sobre temperatura baixa. B: O conector do sensor está solto. C: Abra por baixo e verifique o sensor. Volte a fixar, se estiver solto.
6	ERR-2 mostrado no visor	A: A temperatura é superior a 120 °C. Isto é um aviso sobre sobreaquecimento/fervura a seco. B: Falha do sensor. Contacte o distribuidor para fazer a substituição.

5. Dados técnicos

N.o do modelo:	057.700.30
Volume:	40 litros até ao topo, 30 litros até à linha de enchimento
Tensão:	220 V-240 V
Potência:	2500 W
Frequência:	50 Hz/60 Hz

N.o do modelo:	057.700.50
Volume:	52 litros até ao topo, 45 litros até à linha de enchimento
Tensão:	220 V-240 V
Potência:	3000 W
Frequência:	50 Hz/60 Hz

6. Circuito elétrico

