



ПИВОВАРЕННАЯ СИСТЕМА S40

ИНСТРУКЦИЯ



ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Ознакомьтесь с инструкциями перед началом работы с S40.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Если провод питания поврежден, его должен заменить производитель, его сертифицированный агент или другой подобный квалифицированный специалист.
- Данный аппарат предназначен для использования в домашних и подобных условиях, таких как: кухня в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; в фермерских домах, мотелях и других помещениях жилого типа; отелях "bed and breakfast"; зонах для общественного питания или аналогичных некоммерческих областях.
- Всегда отключайте устройство перед чисткой, во время хранения или в случае неполадок.
- Во избежание возникновения пожара, удара током или получения травмы, не погружайте провод/пробки в воду или другую жидкость.
- Котел, крышка и трубы могут нагреваться до 100°C, поэтому с ними необходимо обращаться осторожно.
- Никогда не двигайте аппарат во время работы. Ручки по бокам аппарата предназначены только для его переноски в пустом, охлажденном и неиспользуемом виде.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несоблюдение вышеизложенной информации по безопасности может лишить вас гарантии.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

S40 обладает системой автоматического отключения при отсутствии воды, которая автоматически отключит нагревательный элемент, если уровень воды слишком низок или на дне образовался нагар. Чтобы перезапустить предохранитель, отключите устройство и отсоедините его от розетки. Слейте любую жидкость и нажмите кнопку перезапуска, расположенную внизу, под котлом. Если на дне котла есть нагар, снимите ее и почистите котел, а затем попробуйте снова.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

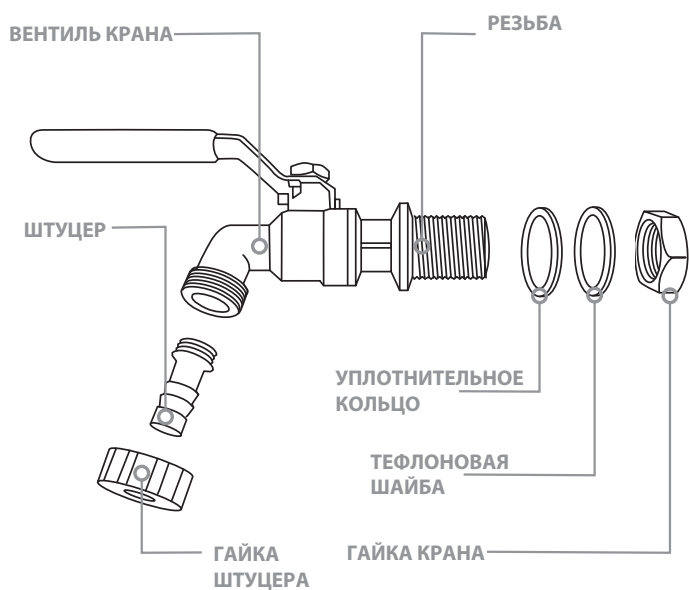
1. Крышка с ручкой
2. Крышка
3. Опорное кольцо
4. Корпус котла
5. Корзина для зерна
6. Кран и гайка
7. Погружной чиллер
8. Шланги погружного чиллера
9. Хомуты шланга
10. Переливная трубка
11. Дивертор с резьбой
12. Цифровой контроллер
13. Рециркуляционная труба



СБОРКА

СБОРКА КРАНА

1. Наденьте уплотнительное кольцо на кран, вставьте кран в отверстие в котле.
2. Наденьте тефлоновую шайбу на кран изнутри котла, затем прикрутите гайку крана. Закрутите ее сначала рукой, а затем гаечным ключом.
3. Затем наденьте штуцер на вентиль крана. Сверху наденьте гайку и закрутите ее рукой.



СБОРКА КРЫШКИ

1. Поместите шайбы ручки сверху и снизу на крышку там, где находятся отверстия. Проденьте шурупы через нижнее отверстие крышки и ручку и наденьте на них идущие в комплекте гайки. Не перетяните.

СБОРКА ПОГРУЖНОГО ЧИЛЛЕРА

1. Соедините шланги с входами чиллера, чтобы шланги примерно на 2 см находили на трубы чиллера.
2. Наденьте хомуты на шланг и отверткой затяните их до перекрываемой части.



3. Проверьте, какой шланг подключен к погружному чиллеру там, где спираль идет прямо до дна (см. изображение ниже). С другой стороны этого шланга закрепите дивертор для крана и наденьте на конец последний хомут.



ПРИНЦИП РАБОТЫ

Перед началом работы рекомендуем помыть S40 и все его компоненты с помощью специального средства Grainfather.

ДОБАВЬТЕ ЗАТОРНУЮ ВОДУ

1. Перед началом работы убедитесь, что S40 стоит на плоской и хорошо закрепленной поверхности

ПРИМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем ставить S40 на твердый стол, чтобы можно было разместить ферментер под краном сбоку от пивоварни.

2. Добавьте нужный объем заторной воды по рецепту, можно использовать продвинутые калькуляторы из бесплатного приложения Grainfather.

УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ НАЧАЛА ЗАТИРАНИЯ

1. Вставьте корзину и накройте крышкой.
2. Включите аппарат в розетку 2300Вт и нажмите кнопку «Вкл.». Теперь нажмите «Вкл/Выкл» на цифровом контроллере, а затем «Установить». Загорится температура начала затираания по умолчанию 72°C.
3. Используйте приложение Grainfather, чтобы вычислить температуру начала затираания согласно рецепту.
4. Чтобы изменить температуру, нажимайте «+» или «-» или «Установить», чтобы подтвердить заданную температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура начала затираания необходима, так как вы добавляете большую порцию зерна комнатной температуры в горячую воду, так что изначально температура упадет. Вы используете эту функцию, чтобы установить температуру затираания.

УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ЗАТИРАНИЯ

1. Когда вода дойдет до температуры начала затираания, добавьте зерно в корзину.
2. Тщательно перемешайте во избежание образования сухих комков и для равномерного распространения тепла. Продолжайте, пока затор не приобретет кашеобразную консистенцию.
3. Теперь, сняв крышку, измените заданную температуру на контроллере до температуры затираания, согласно рецепту, и нажмите кнопку «Установить».
4. Появится температура начала затираания; нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы отрегулировать ее. Нажмите «Установить», чтобы подтвердить температуру затираания.

УСТАНОВИТЕ ПЕРЕЛИВНУЮ ТРУБКУ

1. Прикрепите силиконовый шланг к концу переливной трубки.



ПРИКРЕПИТЕ РЕЦИРКУЛЯЦИОННУЮ ТРУБУ

1. Теперь прикрепите рециркуляционный рукав к клапану на верхней части котла, чтобы силиконовый шланг и распылитель сусла находились в центре корзины.
2. Соедините погружной чиллер с краном холодной воды, прикрепив шланг к адаптеру крана. Оставьте кран выключенным, пока не будете готовы охлаждать сусло.
3. Повернув клапан с синей ручкой до конца (вертикально), включите выключатель НАСОСА сбоку от аппарата, чтобы начать прокачку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Отрегулируйте поток рециркуляции с помощью клапана так, чтобы аппарат поддерживал воду на уровне 2-3 см над зерном. Оставьте рециркулировать на один час. С помощью приложения Grainfather мы также рекомендуем измерить и нагреть промывочную воду на данном этапе.

ПОДНИМИТЕ КОРЗИНУ

1. Когда затирание подошло к концу, отключите насос. Закройте шаровой кран и снимите рециркуляционную трубу.
2. Поднимите корзину для зерна и поверните ее на 45 градусов, чтобы ножки внизу корзины надежно стояли на опорном кольце.
3. Нажмите «Установить», температура начнет мигать. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить температуру до 98°C и снова нажмите «Установить», чтобы подтвердить температуру.



ВНИМАНИЕ!

БУДЬТЕ ПРЕДЕЛЬНО ОСТОРОЖНЫ, не перекрутите корзину в положении промывки, иначе она может слететь с опорного кольца. Если дробина застряла и не смывается, снимите верхнюю пластину (если она есть), опустите корзину и разрыхлите уплотнившуюся дробину, чтобы улучшить фильтрацию лопаткой-мешалкой. Режьте застрявшее зерно от центра к внешнему краю, пока оно не станет рыхлым. Затем верните корзину в положение промывки и верните на место верхнюю пластину (если она есть), чтобы продолжить промывание. Опорное кольцо всегда должно плотно вставать в пазы и стоять на месте благодаря держателю опорного кольца (3). Если вы снимали опорное кольцо для чистки, верните его обратно в правильном положении вместе с держателем опорного кольца.

ПРОМОЙТЕ ДРОБИНУ

1. Осторожно и равномерно влейте промывочную воду на зерно и дайте стечь.

ПРОКИПЯТИТЕ СУСЛО

1. Сняв корзину, нажмите «Установить», и заданная температура будет мигать на цифровом контроллере.
2. Нажмите «+» или «-», чтобы установить температуру до 103°C, затем нажмите «Установить», чтобы подтвердить температуру.
3. Дайте покипеть один час.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время добавления хмеля во время кипения смотрите в рецепте.
4. Когда до конца кипения останется 5 минут времени, добавьте погружной чиллер в котел, чтобы продезинфицировать его.

ВНИМАНИЕ!

Во время кипения не накрывайте крышкой, чтобы избежать выкипания. Убедитесь, что в погружном чиллере нет воды после первого использования, чтобы она не вылилась, когда вы погрузите его в горячее сусло.

ОХЛАЖДЕНИЕ ПОГРУЖНЫМ ЧИЛЛЕРОМ

1. Поместите шланг туда, где вода будет выходить из погружного чиллера в слив или ведро, чтобы отвести ее.
2. Когда будете готовы остужать сусло, включите холодную воду и пусть льется через погружной чиллер, пока сусло не достигнет температуры ферментации.
ПРИМЕЧАНИЕ: Конечная температура сусла будет находиться в пределах 5 градусов от температуры вашей проточной воды.
3. Чтобы ускорить охлаждение, помешивайте сусло продезинфицированной ложкой.

ПЕРЕЛИВАНИЕ В ФЕРМЕНТЕР

1. Дайте суслу остыть.
2. Поставьте чистый и продезинфицированный ферментер под кран сбоку от котла.
3. Откройте кран и дайте суслу слиться в ферментер.
4. Когда все сусло перельется в ферментер, добавьте дрожжи и оставьте ферментироваться на определенное время, в зависимости от рецепта.

СОВЕТ ПО ЧИСТКЕ И ХРАНЕНИЮ

- Всегда отключайте аппарат перед чисткой.
- Перед первым использованием промойте его чистой водой, чтобы убрать пыль и остатки упаковки.
- Сразу после использования S40 и все его компоненты необходимо помыть и тщательно высушить. Если на поверхностях видны остатки сусла и солода, не дайте им высохнуть, иначе это усложнит процесс чистки.
- Мы рекомендуем использовать специальное чистящее средство Grainfather, чтобы избежать необходимости тереть поверхности.
- Не храните в сыром помещении, так как это может привести к порче продукта.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ И СОБЛЮДАЙТЕ ИХ

ВНИМАНИЕ – Риск возникновения пожара и удара током.

– Не погружайте в воду.

СОХРАНИТЕ ВСЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ



РЕСУРСЫ: Загляните на наш канал YouTube для полезных видео.

Подробную информацию ищите на странице популярных вопросов: shop.grainfather.com/index.php/faq

КОНТАКТЫ:

Эл.почта: info@grainfather.com

Новая Зеландия +64 6 888 3027

Австралия +61 2 8074 3798

США +1 (562) 354-4603

Англия/Европа +44 1750 432048



Скачайте БЕСПЛАТНОЕ приложение Grainfather