

GRAINFATHER

SALUDOS, ENCANTADO ☺



G303

TE CAMBIARÉ LA VIDA **40 PINTAS** A LA VEZ



GRACIAS POR ELEGIR EL GRAINFATHER ^{G303}

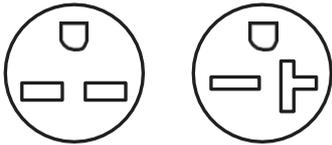
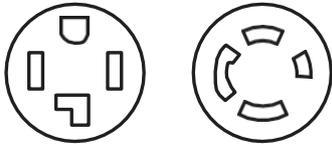


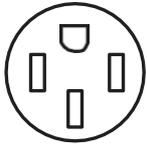
Empieza siguiendo estas instrucciones sobre cómo montar y utilizar tu ^{G303}. Le recomendamos que lea la siguiente información de seguridad antes de su uso. Adjunto encontrará también consejos para la limpieza y el almacenamiento de su ^{G303}.

ADVERTENCIA (NORTEAMÉRICA 220V SOLAMENTE)

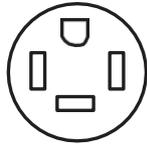
Compruebe el voltaje en la etiqueta de su unidad. Si su unidad es un producto norteamericano de 220V, el cable de alimentación, el controlador y el cuerpo de la caldera incluidos en la caja están diseñados para ser utilizados junto con un suministro de 220V. El uso de cualquiera de estos componentes con otro producto puede resultar peligroso y dañar el equipo.

GUÍA DE ENCHUFES (SÓLO NORTEAMÉRICA 220V)

TOMA DE CORRIENTE	DESCRIPCIÓN	COMPATIBILIDAD
 <p>NEMA 6-15R NEMA 6-20R</p>	Alimentación de 3 clavijas para taller y herramientas eléctricas.	El sistema de infusión es compatible con el cable de alimentación suministrado en la caja.
 <p>NEMA L6-20R</p>	Alimentación de 3 clavijas para taller y herramientas eléctricas.	El sistema de elaboración de cerveza es compatible utilizando un adaptador que incluya una conexión a tierra y cuente con la certificación eléctrica adecuada.
 <p>NEMA 10-30R NO APTO</p>	Suministro de 3 clavijas para secadora de ropa, instalación más común antes de 1996.	Esta toma de corriente NO ES APTA para el uso con el sistema de elaboración de cerveza. Esta toma proporciona conexiones caliente-caliente-neutro. En El sistema de fabricación de cerveza necesita una conexión a tierra para funcionar con seguridad en caso de fallo eléctrico.
 <p>NEMA 14-30R NEMA L14-30R</p>	Alimentación de secadora de ropa moderna de 4 clavijas, comúnmente instalada después de 1996.	El sistema de elaboración de cerveza es compatible utilizando un adaptador que incluya una conexión a tierra y cuente con la certificación eléctrica adecuada.



NEMA



14-50R NEMA 14-60R

Alimentación eléctrica
del horno de 4
polos.

El sistema de elaboración de cerveza es compatible utilizando un adaptador que incluya una conexión a tierra y cuente con la certificación eléctrica adecuada.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el Grainfather ^{G303}.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar riesgos.
- G** 3. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; granjas y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno; catering y aplicaciones similares no minoristas.
4. El aparato es sólo para uso en interiores.
5. El aparato no es adecuado para su instalación en una zona en la que pueda utilizarse un chorro de agua.
6. El aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
7. El aparato debe estar siempre en posición vertical cuando se utilice.
8. El aparato sólo debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal cualificado.
9. Se aconseja la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA.
10. El nivel de presión acústica ponderado A del aparato debe ser inferior a 70 dB.
11. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo, durante su almacenamiento o en caso de avería.
12. La caldera, la tapa y las tuberías pueden alcanzar temperaturas de hasta 100°C, por lo que deben manipularse con precaución. No mueva nunca la unidad mientras esté en funcionamiento.
13. El acceso a la zona de servicio está restringido a personas con conocimientos y experiencia práctica en el aparato. Las temperaturas ambiente máximas y mínimas para el uso normal del aparato son: 40°C (104°F) a -20°C (-4°F).
14. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos.
15. No hervir en seco. Véase la nota de advertencia en la página 14.

LA SIGUIENTE DECLARACIÓN SE APLICA A LOS PRODUCTOS GRAINFATHER VENDIDOS EN EUROPA:

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

LA SIGUIENTE DECLARACIÓN SE APLICA A LOS PRODUCTOS GRAINFATHER VENDIDOS EN EL REINO UNIDO:

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, mediante una funda aislante con una temperatura nominal adecuada.

LA SIGUIENTE DECLARACIÓN SE APLICA A LOS PRODUCTOS GRAINFATHER VENDIDOS EN AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA:

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable por su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

NOTA: Además de las medidas de seguridad indicadas anteriormente, no recomendamos el uso de este producto por parte de niños. El incumplimiento de la información de seguridad anterior podría provocar lesiones graves y anular la garantía.

21. Calefacción
elemento
tapón

22. Enchufe

23. Tapón
de la
bomba

28. R

e
f
r
i
g
e
r
a
d
o
r

d
e

c
o
n
t
r
a
c
o
r
r
i
e
n
t
e

8. Tubos de silicona para
bomba superior/inferior
con anillos de fijación

9. Tubería de entrada de la
bomba

12. Tapa de silicona filtrante

13. Filtro

14. Filtro de silicona

15. Tuerca del tubo de entrada

NOTA: La lista completa de piezas de repuesto para el G303 está disponible en línea: help.grainfather.com



MONTAJE

PREVIO A LA

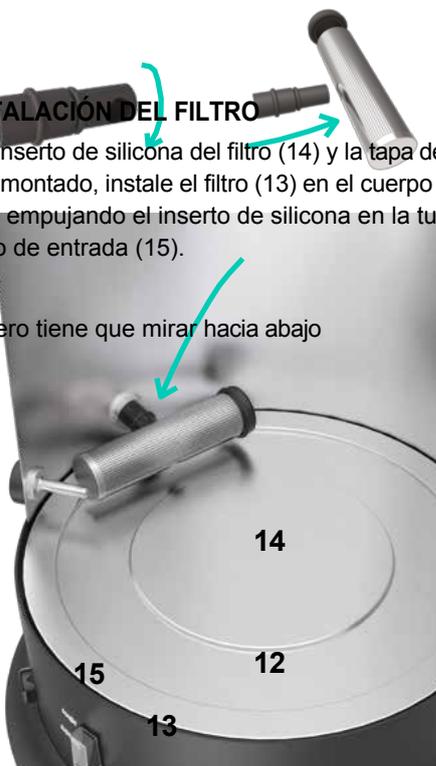
COCCIÓN

Antes de su uso, recomendamos limpiar su G303 y todos sus componentes utilizando el Limpiador de Alto Rendimiento Grainfather. Para obtener instrucciones detalladas de limpieza, consulte la página 16.

1. INSTALACIÓN DEL FILTRO

Con el inserto de silicona del filtro (14) y la tapa de silicona del filtro (12) ya montado, instale el filtro (13) en el cuerpo de la caldera empujando el inserto de silicona en la tuerca del tubo de entrada (15).

El agujero tiene que mirar hacia abajo



2. FIJACIÓN DEL CONTROLADOR

Pase el cable de la sonda de temperatura que está unido a la parte inferior del controlador (20) a través del asa del G303 como se muestra a continuación. Encaje las lengüetas de la parte posterior del controlador en los orificios del soporte y asiente el controlador en la base.





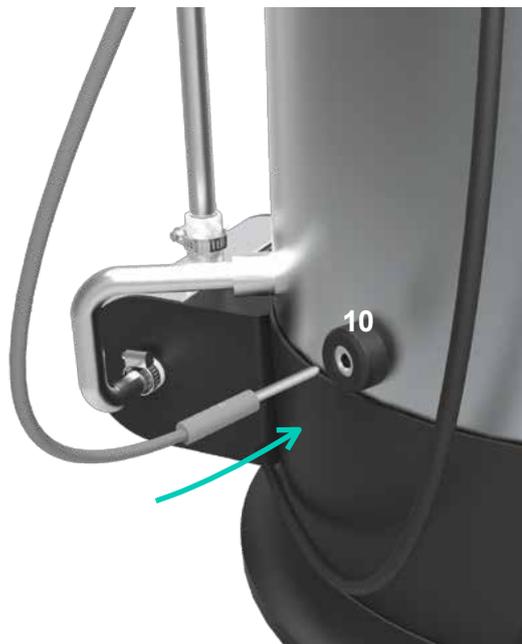
Cable de la sonda de
temperatura enhebrado a
través del mango



Inserte el enchufe de la bomba (23) y el enchufe de la resistencia (21) en las tomas correspondientes de la parte inferior del regulador, tal como se muestra a continuación.



A continuación, introduzca la sonda de temperatura en el termopozo (10) que se encuentra en la parte inferior del G303, tal y como se muestra en la imagen inferior.



3. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Tome el enchufe de alimentación del controlador (22) y enchúfelo en la toma central de la parte inferior del controlador. Conecte el otro extremo del cable a una toma de corriente adecuada para su G303. La pantalla del mando debería encenderse, pero si esto no ocurre, compruebe que tanto la conexión del mando como la de la toma de corriente son seguras.

NOTA: El G303 está disponible en 110V y 220V en algunos mercados - por favor asegúrese de que su toma de corriente es adecuada para su modelo G303.



CONTROL Y APLICACIÓN BLUETOOTH INTEGRACIÓN

El G303 tiene Bluetooth incorporado, por lo que es compatible con la App Grainfather donde se puede utilizar el dispositivo móvil como un mando a distancia para una experiencia de elaboración de cerveza completamente conectado.

1. Asegúrese de que su unidad G303 está encendida y dentro de la línea de visión de su dispositivo móvil.

NOTA: También puede conectar su G303 a Wi-Fi y controlar su infusión desde prácticamente cualquier lugar con el GCAST. Se vende por separado en la tienda en línea Grainfather: shop.grainfather.com

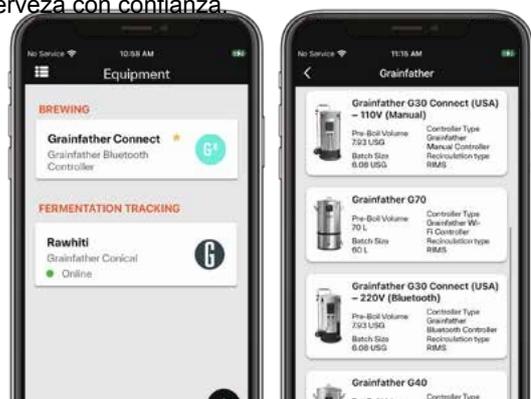
2. Descarga la App Grainfather en tu dispositivo móvil desde la App Store o Google Play Store y registra una cuenta si eres un nuevo usuario.

3. Una vez en la aplicación, vaya a la pantalla de equipos. La pantalla de equipos muestra todos los equipos de elaboración y fermentación que ha configurado en su cuenta.

NOTA: Los siguientes diseños de pantalla representan un dispositivo iOS y pueden diferir ligeramente para Android.

4. Para añadir un nuevo dispositivo, pulse el icono "+" en la parte inferior derecha de la pantalla y seleccione "Equipo de elaboración de cerveza".

5. Seleccione 'Grainfather' en la lista de marcas y luego seleccione 'Grainfather G303' en la lista de equipos. Su G303 ya está listo para elaborar cerveza utilizando la aplicación Grainfather. Elija entre seleccionar una receta o incluso crear la suya propia, también puede utilizar el sistema de elaboración de cerveza paso a paso para elaborar cerveza con confianza.





ESCANEE Y
EXPLORE LA
APLICACIÓN
GRATUITA
GRAINFATHER

ELABORACIÓN MANUAL DE CERVEZA EN EL G303

Utilice el controlador inteligente G303 en modo de elaboración de cerveza manual sin necesidad de conectarse a su dispositivo móvil. Desde el menú principal, elige entre maceración por pasos o calentamiento diferido para empezar.

PANTALLA POR DEFECTO

La pantalla predeterminada muestra la temperatura actual y las temperaturas objetivo, el símbolo de la unidad (Celsius o Fahrenheit), el temporizador (cuando está activo), la conexión inalámbrica y el símbolo de estado.

MENÚ PRINCIPAL			
BOTÓN	PULSAR UNA VEZ	MANTENGA PULSADO DURANTE 3 SEGUNDOS	MANTENER DURANTE 6 SEGUNDOS
BOMBA	Bomba on/off (el botón se iluminará cuando esté encendido)		
CALOR	Calor encendido/apagado (el botón se iluminará cuando esté encendido)	Pasa directamente a ebullición/ajusta la temperatura objetivo a 100°C (212°F)	Modo de control de tensión para la destilación
SET	Apagar las alarmas	Ajuste el temporizador (mantenga pulsado hasta que la unidad del temporizador parpadee y, a continuación, introduzca la hora con las flechas arriba y abajo).	Cambiar entre °C y °F
UP	Aumentar la temperatura/tiempo objetivo	Aumentar el objetivo en 2°C (3,6°F)/5 minutos	

ABAJO	Disminuir la temperatura/tiempo objetivo	Disminuir el objetivo en 2°C (3,6°F)/5 minutos	
MENÚ	Pulse las flechas arriba y abajo a la vez para entrar en el modo menú		

ACCESO AL MENÚ

1. Pulse a la vez las flechas arriba y abajo para entrar en el modo menú.



2. Pulse la flecha arriba o abajo para elegir una opción y pulse el botón "CALENTAR" para proceder con la opción seleccionada.



PASO A PASO

En este modo, puede elegir programar hasta cuatro pasos de su día de infusión en el programador.

1. Elija cuántos pasos necesita pulsando la flecha hacia arriba o hacia abajo y, a continuación, pulse "CALENTAR" para continuar.



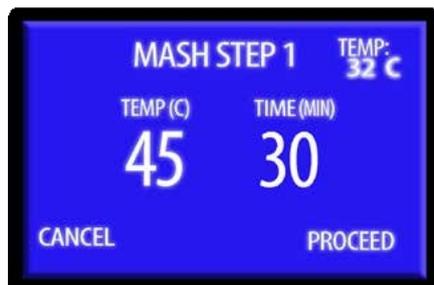
2. Pulse arriba o abajo para cambiar la temperatura.



3. Pulse 'SET' para editar la hora.



4. Pulse arriba o abajo para cambiar la hora de ese paso.



5. Pulse el botón "CALENTAR" para pasar al siguiente paso. Repita, dependiendo del número de pasos que haya seleccionado.



6. En el último paso debe pulsar el botón "HEAT" para iniciar la infusión.



CALENTAMIENTO RETARDADO

Usted puede elegir configurar su controlador Grainfather para comenzar a calentar en una etapa posterior. Por ejemplo, puede configurarlo para que comience a calentar en siete horas, como se muestra a continuación.

1. Pulse las flechas arriba o abajo para ajustar el tiempo de retardo.



2. Pulse el botón "SET" para alternar entre horas y minutos.



3. Pulse el botón "HEAT" para empezar. La pantalla mostrará la cuenta atrás.

NOTA: La temperatura objetivo puede ajustarse antes o después del inicio del temporizador para el calentamiento retardado.



ELABORACIÓN DE CERVEZA EN EL **G303**

Ya está configurado y listo para empezar a preparar cerveza. Siga estas instrucciones que le guiarán durante la elaboración de su cerveza en el **G303**.

1. AÑADIR EL AGUA DE MACERACIÓN

Asegúrese de que su **G303** se encuentra sobre una superficie plana y estable antes de empezar a preparar la cerveza. Recomendamos colocar su **G303** en el suelo debido a la elevación pesada que se requiere más adelante en el proceso de elaboración de la cerveza. Añada el volumen de agua de maceración requerido por su receta - puede utilizar las calculadoras avanzadas disponibles en la App Grainfather.

NOTA: Asegúrese de que la válvula de bola de recirculación está abierta durante este paso para evitar un bloqueo de aire de la bomba.

2. AJUSTAR LA TEMPERATURA DE MACERACIÓN

 Utilizando el mando o su dispositivo móvil, ajuste la temperatura de maceración deseada y pulse el botón "HEAT" para iniciar el calentamiento. Coloque la tapa de vidrio (17) en el **G303** para reducir el tiempo de calentamiento. En esta etapa, si su **G303** está conectado a la aplicación Grainfather, puede ejecutar su sesión de cocción de forma remota desde su dispositivo móvil.

NOTA: Los clips laterales del **G303** no deben ser utilizados para fijar la tapa de vidrio. Sólo deben utilizarse con los accesorios de destilación.

3. MONTAR LA CESTA DE GRANO

Introduzca el plato de granos (26) en el cesto de granos (27) y asegúrese de que el plato se asienta firmemente en el fondo del cesto.

4. INSTALAR EL CESTO PARA GRANOS

  Introduzca lentamente el cesto de granos montado en el **G303**. Asegúrese de que la parte superior del cesto de granos descansa plana sobre el anillo de soporte (19).



27

12

5. AÑADIR LOS GRANOS Y REMOVER

Una vez que el agua haya alcanzado la temperatura establecida, añada lentamente el grano al cesto, removiendo bien para evitar que se formen grumos secos.

NOTA: A diferencia de los sistemas Grainfather **G30** anteriores, el ^{G303} no requiere una placa superior o un tubo de desbordamiento en la cesta. La cesta de grano ahora tiene agujeros de drenaje adicionales, eliminando la necesidad de estas piezas. Puede optar por utilizar una placa superior cuando elabore cervezas de mayor ABV si desea maximizar la cantidad de grano utilizado en el ^{G303}. En este caso, la placa superior puede ayudar a mantener el grano en la cesta si los niveles de mosto son altos, y evitar que el mosto se drene a través de los agujeros de la barra de elevación en el lado de la cesta. Una placa de grano adicional se puede comprar para su uso como una placa superior en la tienda en línea Grainfather o en su tienda local. El peso máximo de grano que puede soportar la cesta ^{G303} es de 9 kg. Sin embargo, esto se ve afectado por la trituration, el tipo y la variedad del grano. Puede ser más fácil de manejar esto mediante el uso de una placa de grano adicional en la parte superior del macerado. Si no está seguro de la capacidad de su grano, le recomendamos macerar hasta 8 kg.

6. MONTAR Y FIJAR EL TUBO DE RECIRCULACIÓN

Compruebe que la junta tórica está encajada en el pomo de plástico situado debajo de la ranura enrollada del tubo. A continuación, inserte la manguera de silicona (16) sobre el extremo dentado del tubo de recirculación (1).

1

16

Coloque la tapa en el ^{G303} e introduzca la manguera de silicona a través del orificio de la tapa y enrosque firmemente el tubo de recirculación en la válvula de seguridad (2). El extremo de la manguera de silicona debe descansar sobre el lecho de grano.

VÁLVULA DE SEGURIDAD DE LA TUBERÍA DE DESCARGA

Válvula de retención

		Muelle de bola
		Junta tórica
Muelle de seguridad cerrado	Muelle de seguridad abierto	Válvula de bola

Sin inserto (tubo de recirculación), el muelle cierra automáticamente cualquier flujo que salga de la válvula.

NOTA: Si en algún momento las válvulas se bloquean, apague la bomba, desmonte las válvulas y límpielas. Es una buena práctica desmontar el conjunto de válvulas y limpiarlo bien después de una infusión para asegurarse de que no haya residuos.

8. LEVANTAR LA CESTA DE GRANO

Una vez finalizado el macerado, apague la bomba y retire el tubo de recirculación y la tapa. Cierre la llave esférica e introduzca la barra elevadora (25) en los dos orificios opuestos del cesto de granos. Levante el cesto de granos y, a continuación, gírelo 45° para que las patas de la parte inferior se apoyen firmemente en el anillo de soporte.

7. RECIRCULAR EL MOSTO

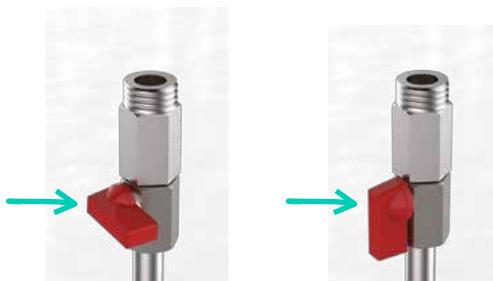
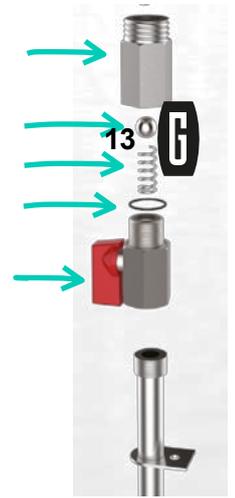
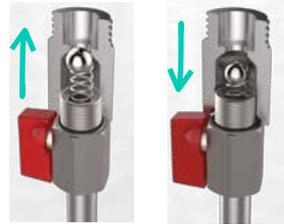
Asegúrese de que la válvula de bola (4) en el lado de la unidad está abierta. A continuación, para iniciar la recirculación, pulse el botón 'PUMP' en el controlador o a través de la aplicación Grainfather. Si la recirculación no se inicia, pulse el botón 'PUMP' para apagarlo, sople en la manguera para limpiar la esclusa de aire, a continuación, reinicie la bomba. La válvula de bola se puede utilizar para ajustar el caudal de modo que el nivel de mosto esté justo por encima del lecho de grano (aprox. 2 cm).

NOTA: Para ahorrar tiempo, recomendamos preparar el agua de sparge durante el macerado.

FUNCIONAMIENTO DE LAS VÁLVULAS DE BOLA Y DE SEGURIDAD

Cerrado

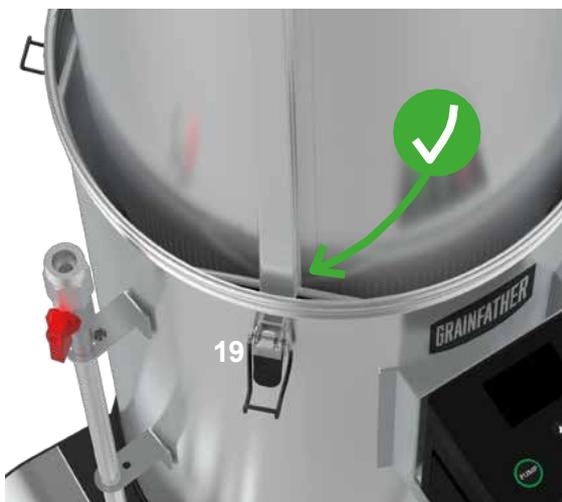
Abrir



PRECAUCIÓN

TENGA MUCHO CUIDADO de no girar el cesto mientras está en posición de sparge, ya que podría sacarlo del anillo de soporte. Si el macerado está atascado y no drena, baje la cesta y corte el lecho de grano con una paleta de acero inoxidable o similar. Corte el grano atascado desde el centro hacia el exterior repetidamente hasta que se afloje. A continuación, vuelva a colocar el cesto en la posición de esparcido para continuar.

Asegúrese siempre de que el anillo de apoyo encaje firmemente en su ranura y quede sujeto por el retén del anillo de apoyo (18). Si retira el anillo de soporte para limpiarlo, asegúrese de volver a instalarlo correctamente junto con el retén del anillo de soporte.



9. SPARGING Y EXTRACCIÓN DE LA CESTA

Dejar escurrir el líquido de maceración en la caldera. A continuación, vierta suavemente el agua de sparge de forma uniforme sobre el lecho de grano hasta que el agua esté unos milímetros por encima del grano y deje escurrir. Una vez finalizado el sparge, utilice la barra de elevación para retirar el cesto de grano de la G303.

CONSEJO: Para ahorrar tiempo, ahora puede empezar a aumentar la temperatura para preparar la ebullición. Si está utilizando una gran cantidad de grano, le recomendamos sacar parte del grano de la cesta para reducir el peso antes de levantar.

10. HIERVE TU MOSTO

Después de retirar el cesto de grano, termine la ebullición y añada las adiciones de lúpulo requeridas por su receta.

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el aparato no alcanza el punto de ebullición mientras el cesto de granos está colocado. Durante la ebullición, no utilice la tapa de cristal, ya que podría provocar un desbordamiento.

PRECAUCIÓN

En el caso de que la unidad hierva en seco, el Grainfather G30 tiene un interruptor de rearme automático debajo de la base de la caldera que se restablecerá una vez que la caldera se haya enfriado. Los modelos más antiguos del Grainfather G30 tienen un botón de reinicio debajo de la base de la unidad. Cuando es seguro hacerlo, pulse el botón de reinicio para reiniciar el termostato. En el improbable caso de que esta desconexión falle en cualquier Grainfather **G30**, un fusible térmico proporciona protección adicional. Este fusible se activará y cortará el flujo de corriente eléctrica si la temperatura supera un nivel seguro.

Las unidades actuales con rearme automático no pueden ser reajustadas por el usuario y la caldera requerirá atención



REFRIGERACIÓN

A

CONTRACORRIENTE

ENFRIADOR



El **G303** incluye un refrigerador de contracorriente (28). Se ha diseñado para enfriar eficazmente el mosto y permitir un trasvase fácil e higiénico directamente al fermentador.

LIMPIEZA

Antes de su primer uso, haga pasar un limpiador por el refrigerador de contracorriente. Para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar el refrigerador de contracorriente, consulte la sección de limpieza en la página 16. Asegúrese también de que el fermentador esté limpio y desinfectado antes de enfriar y trasvasar el mosto.

CAUDALES

El caudal máximo de mosto que puede pasar por el refrigerador de contracorriente es de 1,5 l (0,4 galones estadounidenses). Con este caudal y una temperatura del agua del grifo de 20°C, el mosto en el fermentador debería estar aproximadamente a 25°C. Puede conseguir que el mosto en su fermentador esté cerca de 3°C (37°F) por encima de la temperatura del agua del grifo reduciendo el caudal del mosto a través del enfriador de contracorriente y ajustando la válvula de bola de 1/2" (23).

Agua fría en

Agua caliente fuera

Salida del mosto frío (B)

3. Las mangueras de colores son por donde entra el agua fría (azul) y sale el agua caliente (roja). Para permitir la entrada de agua fría, conecte la manguera azul al grifo utilizando el adaptador para grifo (24). La manguera roja es por donde sale el agua caliente a medida que fluye por el enfriador de contracorriente. La manguera de salida del mosto frío (B) es por donde sale el mosto del refrigerador de contracorriente. Asegúrese de que la manguera roja se dirige a algún lugar para recoger o drenar de forma segura.

CONSEJO: Recoge parte del agua caliente de la manguera roja para utilizarla como agua de limpieza una vez que el mosto haya terminado de trasvasarse.

4. Para desinfectar el refrigerador de contracorriente, coloque la manguera de salida de mosto frío en el cuerpo del **G303**. Encienda la bomba para hacer recircular el mosto caliente de nuevo en el **G303** para desinfectar el interior del enfriador.

serpentín. Complete este paso sin que circule agua fría y recircule durante aproximadamente 30-60 segundos, pero no más, y luego apague la bomba.

NOTA: El **G303** está diseñado para enfriar mientras transfiere simultáneamente el mosto al fermentador. No debe enfriar recirculando en su **G303**, ya que esto reduce la eficiencia térmica y puede dañar el enfriador de contraflujo.

5. Asegúrese de que no hay mangueras dobladas y de que el agua puede fluir libremente, a continuación, abra gradualmente el agua de refrigeración y ajuste el caudal. Deje que el agua de refrigeración fluya durante 2 minutos y luego

encienda la bomba. Cuando la manguera de salida del mosto frío (B) se enfríe, apague la bomba, coloque el extremo de la manguera en el fermentador limpio y desinfectado y vuelva a encender la bomba. Procure mantener siempre tapada la abertura del fermentador para evitar la contaminación durante el trasvase del mosto.

PRECAUCIÓN

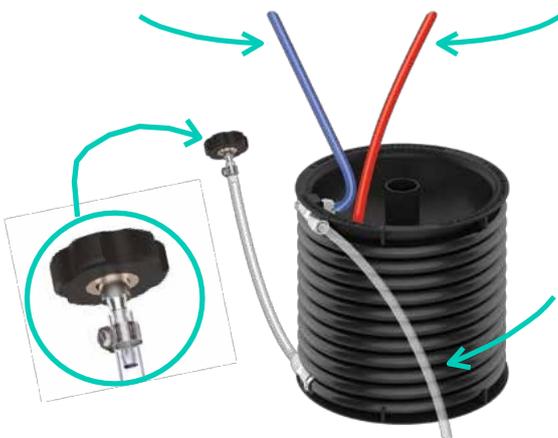
El enfriador a contracorriente no está diseñado para la circulación continua de mosto caliente sin que circule agua

1. Al final del hervor, apague la resistencia. Crea un remolino removiendo enérgicamente el mosto con la pala.

2. Coloque el refrigerador de contracorriente encima del G303 o de una mesa o banco cercano y enrosque el pomo de plástico de la manguera de entrada de mosto caliente (A) a la válvula de seguridad.

NOTA: Tenga cuidado de no colocar el enfriador encima de ninguna manguera, ya que esto podría causar una acumulación de líquido que podría provocar la rotura de la manguera.

NOTA: Realice una lectura de la gravedad original (OG) del mosto enfriado antes de añadir la levadura según la temperatura correcta de aplicación de la levadura de su receta. Coloque un tapón y una esclusa a la parte superior de su fermentador para mantenerlo a salvo de contaminantes que puedan estropear su cerveza.



CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

&



ALMACENAMI ENTO

A nadie le gusta limpiar, pero merece la pena por una buena cerveza.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA Y EL ALMACENAMIENTO

- Desconecte siempre el G303 antes de limpiarlo.
- Después de su uso, el G303 y todos sus componentes deben limpiarse inmediatamente y secarse a fondo.
- Recomendamos utilizar el limpiador de alto rendimiento Grainfather o Five Star PBW, ya que elimina la necesidad de fregar tediosamente.
- Todos los componentes de acero inoxidable pueden limpiarse con un detergente convencional sin perfume. Los agentes abrasivos y las esponjas/cepillos podrían causar arañazos y no son adecuados para su uso. Lo ideal es utilizar un cepillo de vajilla para limpiar la base de la unidad.
- No lo guarde en un lugar húmedo, ya que podría dañar el producto.
- Una vez que haya limpiado el equipo, séquelo, vuelva a montarlo y guárdelo.

1. Elimine todos los posos y sólidos del G303 enjuagándolo a fondo y vaciando el contenido.
2. Llene la unidad con 10L (2 US Gal) de agua y 1 tapón de Limpiador de Alto Rendimiento Grainfather.
3. Caliente el agua a 60°C y limpie el aparato con un cepillo de vajilla o una esponja suave.
4. Conecte el enfriador de contracorriente y coloque la manguera de salida de mosto frío del enfriador en una jarra de 5 litros. Cuando esté listo, encienda la bomba y deje correr el agua en la jarra hasta que se aclare. Ahora, coloque la manguera en la unidad (a través del husillo del enfriador de contracorriente) para que el agua siga recirculando y déjela durante 10-15 minutos.

5. Una vez terminado, apague la calefacción y la bomba, desconecte el refrigerador de contracorriente y vacíe el contenido.

6. Siga de nuevo los pasos 2-5 pero esta vez sólo con agua limpia para enjuagar y purgar el G303 y el enfriador de contracorriente.

LIMPIEZA DE BOMBAS

Recomendamos limpiar la bomba cada 5-10 sesiones de infusión. Este proceso debe realizarse después de haber limpiado su G303.

1. Retire la tapa de la bomba (6) para exponer la bomba en la carcasa de la bomba.

2. Aleje las abrazaderas de la manguera de la entrada y salida de la bomba.

3. Retire los dos tornillos que sujetan la bomba y separe las mangueras de entrada y salida de la

bomba.

4. Retire los tornillos que sujetan la carcasa del impulsor a la bomba.

5. Retire la cubierta superior de la carcasa del impulsor dejando al descubierto el impulsor.

NOTA: No es necesario exponer la bomba de accionamiento magnético.

PRECAUCIÓN: RIESGO DE QUEMADURAS

Utilice guantes resistentes al calor u otros guantes adecuados durante este proceso.

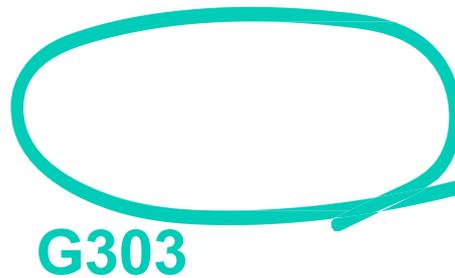
6. Utilice un cepillo para tubos o algo similar para limpiar el impulsor y la carcasa del impulsor.

NOTA: No sumerja la bomba en agua.

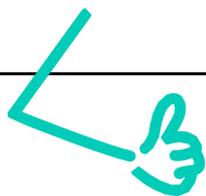
7. Seque los componentes y vuelva a montar la unidad.



ACTUALIZA CIÓN SU



G303



Obtenga el máximo rendimiento de su sistema de elaboración de cerveza G303 con estas actualizaciones opcionales. Cada uno se vende por separado en la tienda Grainfather: <https://shop.grainfather.com>

GCAST

Conecta tu controlador G303 a Wi-Fi y no vuelvas a quedarte sin cobertura mediante Bluetooth. Además, conecta y visualiza los datos de tu Tilt™ sin necesidad de equipos ni software adicionales.



WORTOMETRO

Utilízelo junto con el termómetro G303 Controller para controlar y gestionar la temperatura de transferencia del mosto a través del enfriador de contracorriente.



ALAMBIQUE CÚPULA Y CONDENSADOR

Convierta el G303 en una microdestilería acoplando la cúpula y el condensador del alambique Still Spirits.



IMPORTANTE

S

SALVAGUAR

DIAS

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN - Riesgo de incendio y descarga eléctrica.
- Sustitúyalo únicamente por un juego de cables Grainfather original.
- No sumergir en agua.

GUARDE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES PARA
FUTURAS CONSULTAS SÓLO PARA USO COMERCIAL Y EN



INTERIORES

