



- | | |
|--|--|
| 1 Hervidor de 30 litros/50 litros para elaborar cerveza | 8 Tubo de malta de acero inoxidable:
- 30 litros cantidad de malta: 8 kg
- 50 litros cantidad de malta: 12 kg |
| 2 Tubo transparente con graduación en litros | |
| 3 Válvula de bola de acero inoxidable extraíble de media pulgada + boquilla | |
| 4 Controlador programable con pantalla digital | 9 Interruptor principal y de la bomba |
| 5 Tapa de cristal | 10 Asa extraíble para subir el tubo de malta |
| 6 Tubo de desborde de acero inoxidable | 11 Tubo curvado |
| 7 Tamices de malta de acero inoxidable ajustables | 12 Filtro bazooka de acero inoxidable |
| | 13 Accesorios |

Gracias por adquirir el Brew Monk. Compruebe si su Brew Monk está completo consultando la imagen y la tabla de arriba. Póngase en contacto con su distribuidor si falta algún componente. Lea este manual detenidamente y tenga en cuenta la información siguiente para evitar daños. Nuestra garantía no cubrirá un fallo provocado por ignorar las advertencias y precauciones indicadas en este manual de instrucciones y no nos haremos responsables del mismo.

CONSEJO: siempre tendrá a mano el manual con estas instrucciones fáciles de encontrar; solo tiene que escanear el código QR situado en la parte posterior del Brew Monk.

1. Instrucciones de seguridad

- Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados, debe sustituirlos antes.
- La máquina está diseñada para ser usada solo con 220-240 V y 50/60 Hz. No utilice un adaptador, puesto que el vataje del dispositivo es elevado.
- Evite sobrecargar el suministro eléctrico.
- Si el dispositivo necesita más potencia, no utilice una toma de corriente múltiple inferior a 13 A ni conecte otro dispositivo a esa toma de corriente.
- Antes de usar el producto, compruebe su etiqueta de clasificación y asegúrese de que su tensión coincide con la de la toma de corriente.
- El dispositivo solo se debe usar para la finalidad prevista. Debe usarse de forma segura y adecuada y si no presenta defectos. Asegúrese de comprobar que el producto está en buenas condiciones antes de cada uso.
- El aparato debe instalarse solo en lugares en los que esté controlado.

2. Elaboración de la cerveza

- Antes de usar el dispositivo, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.
- Un recipiente lleno contiene líquidos hirviendo y puede pesar hasta 40 kg (30 litros Brew Monk)/ 50 kg (50 litros Brew Monk). La colocación horizontal es un requisito previo para trasladar la bomba durante el proceso de elaboración de la cerveza. No emplee una superficie inestable.
- El dispositivo no debe moverse durante el proceso de elaboración de la cerveza. Las asas solo deben usarse para transportar el dispositivo vacío.
- Es esencial mantener a los niños y a los animales alejados del dispositivo mientras esté en funcionamiento. Recuerde que el agua hirviendo es muy peligrosa.
- Limpie siempre todas las piezas de su equipo de elaboración de cerveza, ya que la higiene es esencial para conseguir buenos resultados.
- Antes de usar el dispositivo, se aconseja calentar un poco de agua en el hervidor para limpiar el equipo de elaboración de cerveza con un limpiador adecuado (PBW® Five Star).

2.1 Montaje del tubo de circulación e información sobre la bomba

- Le aconsejamos no poner en marcha la bomba sin agua. El hervidor debe llenarse con agua antes de encender la bomba.
- Le recomendamos utilizar la bomba durante el proceso de maceración.
- Antes de encender la bomba, asegúrese de haber instalado el tubo curvado (11). Monte el tubo curvado (11) colocándolo en la parte superior del tubo de circulación (2). Compruebe que el anillo de sellado esté instalado y fije el tubo curvado (11) en su posición presionando las dos asas hacia abajo. Si quiere utilizar la tapa de cristal (5) durante la maceración, deberá colocarla (5) antes de montar el tubo curvado (11). El tubo curvado (11) debe introducirse primero a través del orificio de la tapa (5).



- Ajuste el caudal con la válvula azul situada en el tubo de circulación para conseguir la velocidad de circulación adecuada. Si la velocidad de la bomba es demasiado alta, el recipiente del grano (8) se desbordará por el tubo central y puede que la parte inferior del hervidor se seque, provocando que los ingredientes se quemen y el elemento se sobrecaliente.
- Si la válvula azul situada en el tubo de circulación está en posición horizontal, la válvula de bola se cierra. Si la válvula azul situada en el tubo de circulación está en posición vertical, la válvula de bola se abre.
- Apague la bomba cuando cierre la válvula azul durante más de 5 segundos.
- Cierre siempre la válvula azul y apague la bomba antes de retirar el tubo curvado (11).
- No ponga en marcha la bomba durante la ebullición del mosto.
- No se recomienda utilizar la bomba para bombear el mosto tras enfriarse, puesto que no hay filtro en la entrada de la bomba. Esto puede provocar que los restos de la elaboración de cerveza se introduzcan en la bomba, lo que podría bloquear y dañar el sistema.

2.2 Montaje del filtro bazooka

Utilizando el conector, monte el filtro bazooka (12) en la rosca macho situada dentro del Brew Monk y enrósquelo (consulte las siguientes imágenes).



2.3 Montaje del tubo de desborde



- A** 1 tamiz de malta superior (1 orificio central + 2 orificios pequeños)
- B** 1 tamiz de malta inferior (1 orificio central)
- C** 2 asas
- D** 1 tubo corto
- E** 1 tubo largo
- F** 2 conectores de rosca hembra dobles
- G** 1 conector de rosca hembra simple
- H** 1 conector de rosca macho
- I** 1 tapón de plástico blanco

2.3.1 Montaje del tubo de malta en el exterior del Brew Monk

Paso 1

Coloque el conector de rosca macho (H) atravesando el tamiz de malta inferior (B) y fíjelo con un conector de rosca hembra doble (F).



Paso 2

Puede ajustar el tubo de desborde según la cantidad de malta recomendada para su receta. Puede usar el montaje 1 para una cantidad elevada de malta y el montaje 2 para una cantidad pequeña de malta.

Montaje 1

Coloque el tubo largo (E) en el montaje en el paso 1.



Montaje 2

Coloque el tubo corto (D) en el montaje en el paso 1.



Paso 3

Coloque las dos asas (C) en el tamiz de malta superior (B).



Paso 4

Coloque un conector de rosca hembra doble (F) al montaje 1 o 2.



Paso 5

Coloque el conjunto del paso 3 sobre el conjunto del paso 4 usando un tubo corto (D) o largo (E), según el montaje seleccionado. Coloque un conector de rosca hembra simple (G) en la parte superior.



2.3.2 Llenado del tubo de malta con malta

Paso 1

Coloque un tapón de plástico blanco (I) en el montaje 1 o 2. Ponga el montaje 1 o 2 en el tubo de malta (8).



Paso 2

Eche malta en el tubo de malta (8).

Paso 3

Retire el tapón de plástico blanco (I).

Paso 4

Continúe a partir del paso 3 del apartado 2.3.1.



2.4 Antes de usar el Brew Monk

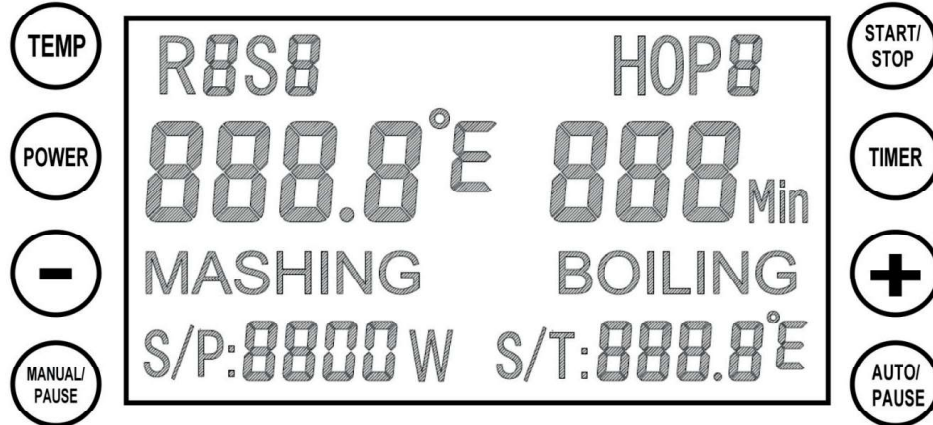
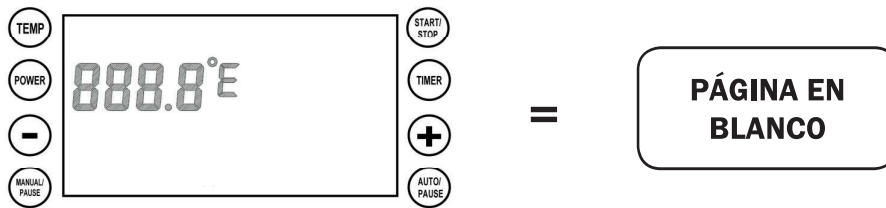
Le aconsejamos aclarar la máquina con 5-10 litros de agua. Limpie el tubo de malta (8), las mallas filtrantes (7) y el tubo de desborde (6), así como el filtro bazooka. Puede usar el modo manual para aclarar la máquina (consulte el apartado 2.5.1).

1. Asegúrese de que las dos válvulas de bola (3) y la válvula azul del tubo de circulación (2) están cerradas.
2. Enchufe el dispositivo y eche 5-10 litros de agua.
3. Encienda el dispositivo.
4. La pantalla mostrará la temperatura.
5. Pulse el botón MANUAL para seleccionar el modo manual.
6. Use los botones TEMP, POWER y TIMER junto con «+» y «-» para establecer la temperatura en 55 °C, la potencia en 2000 W y el tiempo de aclarado en 5 min.

7. Añada un limpiador (PBW® Five Star).
8. Pulse el botón START.
9. Abra la válvula de bola azul y encienda la bomba (tenga cuidado de instalar el tubo curvado, consulte el apartado 2.1).
10. Cuando el programa haya terminado, apague la bomba y retire el agua caliente usando la válvula de bola (3).
11. El agua caliente puede usarse para limpiar el filtro bazooka (12), el tubo de malta (8) y las mallas filtrantes (7) en el fregadero.

¡Ahora ya está listo para usar el Brew Monk!

2.5 Configuración del programa

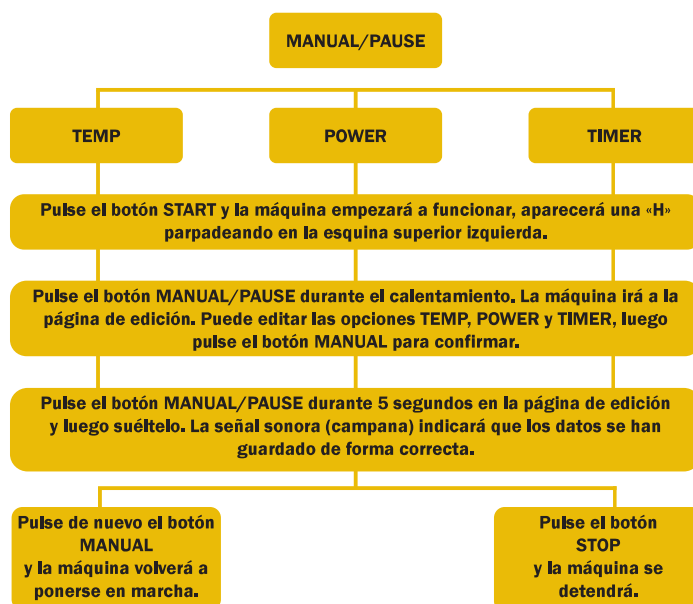


2.5.1 Configuración del modo manual

1. Encienda el interruptor de alimentación y pulse el botón **MANUAL**.
2. **TEMP** se usa para ajustar la temperatura, **POWER** se usa para ajustar el vataje y **TIMER** se usa para ajustar el tiempo. Estas 3 opciones deben ajustarse antes de encender la máquina, puede hacerlo en cualquier orden. Utilice «-» y «+» para ajustar el nivel deseado.
3. Pulse el botón **START** una vez introducidos los 3 ajustes y se iniciará la sesión manual. Aparecerá una «H» parpadeando en la esquina superior izquierda, esto significa que la máquina se está calentando.
4.
 - La temperatura de ebullición predeterminada es de 100 °C, el temporizador no se accionará si la temperatura no indica 100 °C. En ese caso, coloque la tapa durante 1-2 min (o mire más abajo) para alcanzar los 100 °C en la pantalla.
 - Si la máquina empieza a hervir, pero en la pantalla aparece una temperatura más baja, efectúe el ajuste siguiente para establecer la temperatura en 100 °C y accionar el temporizador.
 - Pulse los botones «-» y «+» a la vez hasta que en la pantalla aparezca el símbolo **C1/F1**. El margen de corrección de la temperatura es de -10 °C a +10 °C o de -50 °F a +50 °F.
5. Si pulsa el botón **MANUAL/PAUSE** durante el calentamiento, la pantalla volverá a la página de edición. Puede editar las opciones **TEMP**, **POWER** y **TIMER** y luego pulsar de nuevo el botón **MANUAL/PAUSE** para confirmar y para que la máquina siga la nueva configuración.
6. Pulse el botón **TEMP** durante 5 segundos y suéltelo para cambiar de grados centígrados a grados Fahrenheit. Esta operación solo puede realizarse en la **PÁGINA EN BLANCO**.

2.5.1.1 Función de memoria en el modo manual para el paso 1 de la maceración

1. Pulse el botón **MANUAL/PAUSE** en la página de edición durante 5 segundos y luego suéltelo. Puede guardar la última configuración. Escuchará una señal sonora (una campana) cuando se haya guardado de forma correcta.
2. Pulse el botón **START** después de la operación anterior y la máquina ejecutará los datos introducidos.
3. Pulse el botón **STOP**, la máquina dejará de funcionar y pasará a la **PÁGINA EN BLANCO**.
4. Para restablecer los ajustes de fábrica, pulse el botón **AUTO/PAUSE** en la **PÁGINA EN BLANCO** durante 5 segundos, una señal sonora (pitido más lento) indicará que los ajustes de fábrica se han restablecido correctamente.



2.5.2 Configuración del modo automático

1. Encienda el dispositivo y pulse el botón **AUTO**.
2. Aparecerá «S1» en la esquina superior izquierda, introduzca los 3 ajustes (**TEMP**, **TIMER** y **POWER**) utilizando «+» y «-» como en el modo manual.
3. Después de ajustar el paso 1, pulse de nuevo el botón **AUTO** y entre en la configuración del paso 2. Del paso 3 al 9, los ajustes se realizan como en los dos primeros. En cada paso (3-9), pulse el botón **AUTO** para confirmar e ir al paso siguiente.
4. Una vez establecida la opción **TEMP** en 100 °C, la máquina pasará automáticamente de la **MACERACIÓN** a la **EBULLICIÓN**.
5. Configuración del recordatorio de la adición de lúpulo en el proceso de ebullición: después de ajustar las opciones **TEMP**, **TIMER** y **POWER** para la ebullición, pulse **AUTO**. Establezca un tiempo para el lúpulo 1 usando los botones «+» y «-». Pulse el botón **TIMER** para el 2, el 3 y el resto de recordatorios. Por ejemplo: 60 minutos de ebullición y tras 10 minutos, la primera adición de lúpulo (el **TEMPORIZADOR** del recordatorio de la adición de lúpulo debería ser 50 minutos).
6. Cuando haya introducido los pasos necesarios (hasta 9), pulse el botón **START** para confirmar los ajustes de los pasos mencionados anteriormente. Se iniciará el proceso de elaboración de la cerveza. El paso actual parpadeará en la esquina superior izquierda.
7. Si los 9 pasos son demasiados para su receta, establezca todas las temperaturas por debajo de la de ebullición pulsando el botón **TEMP** después de su último paso. El programa solo admite un ajuste de ebullición en cada receta. Puede ajustar la potencia de ebullición en cualquier momento durante el funcionamiento.

2.5.2.1 Durante la MACERACIÓN y la EBULLICIÓN

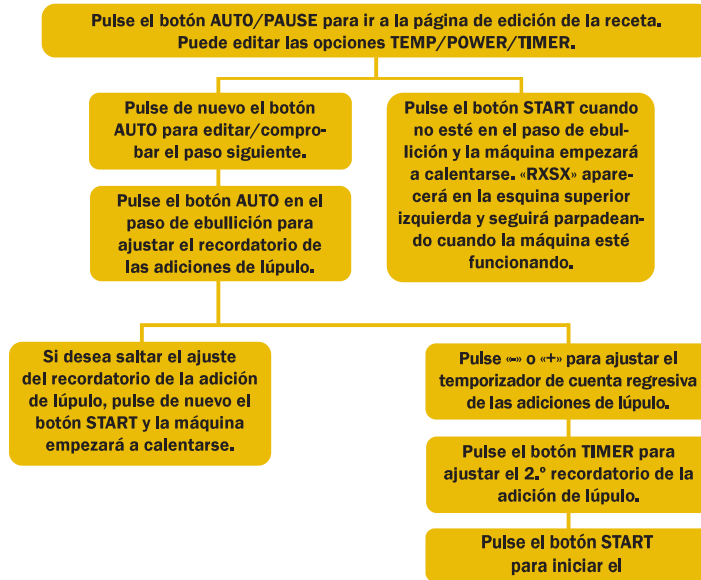
1. Cuando termine el paso 1, escuchará una señal sonora (pitido de recordatorio) y el programa no continuará con el paso 2 a menos que pulse el botón **AUTO** para confirmar. Se trata del recordatorio para la introducción de los ingredientes.
1. El recordatorio de ebullición es el mismo que el anterior, y si la máquina termina el paso antes de la ebullición escuchará una señal sonora (pitido de recordatorio). El programa no continuará con el paso de ebullición a menos que pulse el botón **AUTO** para confirmar. Se trata del recordatorio de la clarificación.
1. El botón **PAUSE** detendrá el Brew Monk y el funcionamiento del temporizador de forma temporal y podrá modificar los datos; después, pulse **AUTO** para continuar.
1. Si pulsa el botón **START** cuando el modo automático está funcionando, saltará el paso actual.
1. Si pulsa el botón **STOP** para saltar todos los pasos, la máquina dejará de funcionar, la pantalla mostrará **END** y la campana sonará durante 30 segundos. Si pulsa de nuevo el botón **STOP**, irá a la **PÁGINA EN BLANCO**.

2.5.2.2 Función de memoria en el modo automático

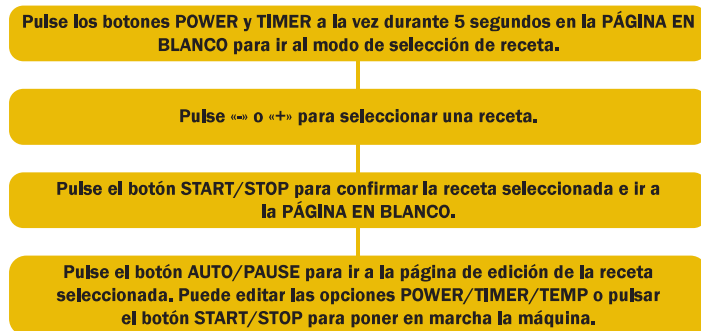
1. 1. Tras ajustar todos los datos que necesita en el modo automático, pulse el botón **STOP** hasta la **PÁGINA EN BLANCO**. ¡No apague la máquina! Siga los pasos siguientes para guardar.
1. 2. Pulse el botón **MANUAL** para ir a la página de edición manual, vuelva a pulsar el botón **MANUAL** durante 5 segundos y luego suéltelo. Puede guardar el último ajuste del modo manual y automático. Escuchará una señal sonora (campana) cuando se haya guardado de forma correcta.
1. 3. Encienda o apague la máquina y pulse el botón **AUTO**, el paso 1 del último programa seleccionado aparecerá en la pantalla.
1. 4. Pulse el botón **START** y la máquina empezará a funcionar.
5. Nuestro programa no permite almacenar lotes. Tendrá que repetir las instrucciones anteriores para cada entrada.

2.5.2.3 Introducción o cambio de la función de memoria para el modo automático

En la **PÁGINA EN BLANCO**, pulse los botones **POWER** y **TIMER** a la vez durante 5 segundos. La pantalla mostrará la selección de recetas. Pulse «←» o «+» para seleccionar la receta necesaria (R0S1, R1S1, ...). La memoria de recetas admite hasta 10 programas. Pulse el botón **START** para confirmar la receta seleccionada, aparecerá la **PÁGINA EN BLANCO** en la pantalla, luego pulse el botón **AUTO/PAUSE** para ir a la página de edición de la receta seleccionada. Puede pulsar el botón **START** para poner en marcha el programa seleccionado de forma instantánea o puede pulsar el botón **AUTO/PAUSE** para editar/comprobar el programa paso a paso.



2.5.3 Selección de receta en el modo automático



3. Mantenimiento

- Es muy importante limpiar la máquina después de cada uso. Los ingredientes secos se pueden quedar adheridos al metal y dentro de la bomba.
- Aclare la máquina con 5-10 litros de agua a 60 °C durante 15 minutos, como mínimo, hasta que esté limpia. Encienda la bomba durante la limpieza.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño o un estropajo suaves para limpiar el interior del hervidor.
- Todas las marcas de los residuos de mosto en la base del hervidor deben limpiarse antes del siguiente uso.
- Lave la bomba en el otro sentido conectando una manguera al tubo curvado.
- Se pueden usar productos de limpieza adecuados (PBW® Five Star).
- Evite salpicar los componentes electrónicos de la máquina.
- No sumerja la máquina en agua.
- Almacene la máquina en un lugar seco y no la deje enchufada cuando no la use.

4. Consejos para solucionar problemas

1	Hay ingredientes atascados en la bomba	A: Lave la bomba conectando una manguera en el tubo curvado. B: Desmante la bomba para retirar los ingredientes.
2	No se alcanzan los 100 °C	A: Ponga la tapa durante 1 o 2 minutos. B: Corrija la temperatura.
3	C1: corrección de la temperatura en grados centígrados	A: Pulse «-» y «+» al mismo tiempo e introduzca el ajuste de corrección de la temperatura C1. El margen de ajuste es de -10 °C a +10 °C. Pulse el botón TEMP para confirmar.
4	F1: corrección de la temperatura en grados Fahrenheit	A: Pulse «-» y «+» al mismo tiempo e introduzca el ajuste de corrección de la temperatura F1. El margen de ajuste es de -50 °F a +50 °F. Pulse el botón TEMP para confirmar.
5	Aparece «ERR-1» en la pantalla	A: La temperatura es inferior a -20°C, es un aviso de temperatura baja. B: El conector del sensor está suelto. C: Abra la parte de abajo y compruebe el sensor. Vuelva a conectarlo si está suelto.
6	Aparece «ERR-2» en la pantalla	A: La temperatura es superior a 120°C, es un aviso de sobrecalentamiento/ebullición en seco. B: Hay un fallo en el sensor, póngase en contacto con el proveedor para sustituirlo.

5. Datos técnicos

N.º de modelo:	057.700.30
Volumen:	40 litros hasta arriba, 30 litros hasta la línea MAX
Tensión:	220 V-240 V
Potencia:	2500 W
Frecuencia:	50 Hz/60 Hz

N.º de modelo:	057.700.50
Volumen:	52 litros hasta arriba, 45 litros hasta la línea MAX
Tensión:	220 V-240 V
Potencia:	3000 W
Frecuencia:	50 Hz/60 Hz

6. Circuito eléctrico

