

INSTRUCTION MANUAL FOR BREWSTER BEACON 40



MODEL NO.: BB-A400M-1

Instruction manual - English

page 2-8

Brugsanvisning - Dansk

side 9-16

Bedienungsanleitung - Deutsch

seite 17-24

Congratulations on your new Brewster Beacon All-In-One Brew System. Please follow the instructions in this manual to get the best from your machine. The processes described are general guides, as we fully understand that brew recipes and conditions vary. The machine has been designed for you to adjust the settings to suit your own brewing requirements. That is why we believe you will appreciate the programming functions of up to 9 mashing steps and up to 9 hop steps and the fact that you can store up to 10 different recipe settings.

Besides this manual please also scan the QR code or go to www.brewolution.com for tutorials

Cheers to Craft Brewing.

Safety Instructions

- Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged. It should be replaced before use.
- Do not use an adaptor as the wattage power of this device is high.
- Overloading the electric supply must be avoided.
- As the device requires extra power, do not use extensions if under 13amp. No other products may be connected to this extension.
- Check the product's rating label and make sure the water urn voltage is fit for your outlet voltage before using.
- The device must be only used as intended. It must be operated in a safe, fault-free condition. Ensure to check the proper conditions prior to each use.
- This appliance is fitted with a 13amp-16amp plug.
- The appliance is only to be installed in safe locations.

Brewing Preparation

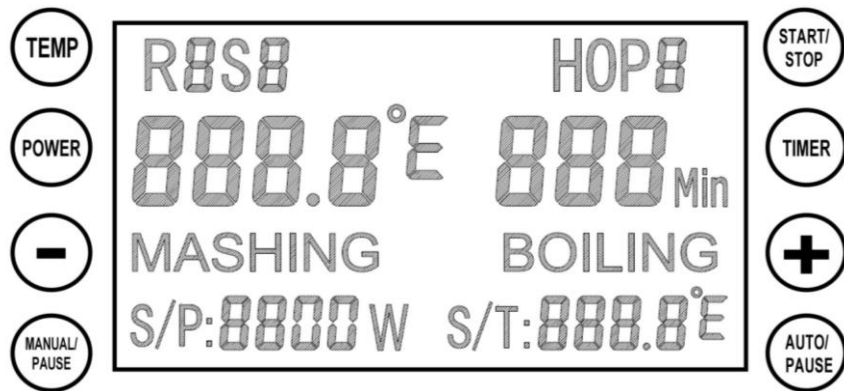
- The device must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 40kg. Horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady base.
- The device may not be moved during the brewing process. The handles are only meant for transporting the device in an empty state.
- It is imperative to keep children, frail persons, and animals away from the device while it is in operation. Remember boiling water is very dangerous.
- Always clean all the parts of your brewing equipment, hygiene is imperative to get good brewing results.
- Before use, it is optional to heat a quantity of hot water in the boiler to use for sterilizing brewing equipment etc.

Overflow Pipe Assembly

- The mesh disc with 1 hole in the center is the bottom screen. Before placing the bottom screen into the grain basket, untighten the bottom nut from the telescopic pipe and insert it to the bottom screen then tighten again the nut as shown in the picture.
- After the above steps, place the false bottom with telescopic pipe into grain basket.
- Tighten the 2 small stainless handles to the upper disc as shown in the picture below
- Adjust the ideal height of the overflow pipe according to the malt volume.
- Place the cap cover onto the pipe when adding the brewing ingredients.
- After adding your ingredients to the basket, remove the cap and slide the upper mesh disc onto the central pipe, and lower onto the grain, with the 2 posts/handles facing upwards.
- You are now ready to brew.



Program Setting

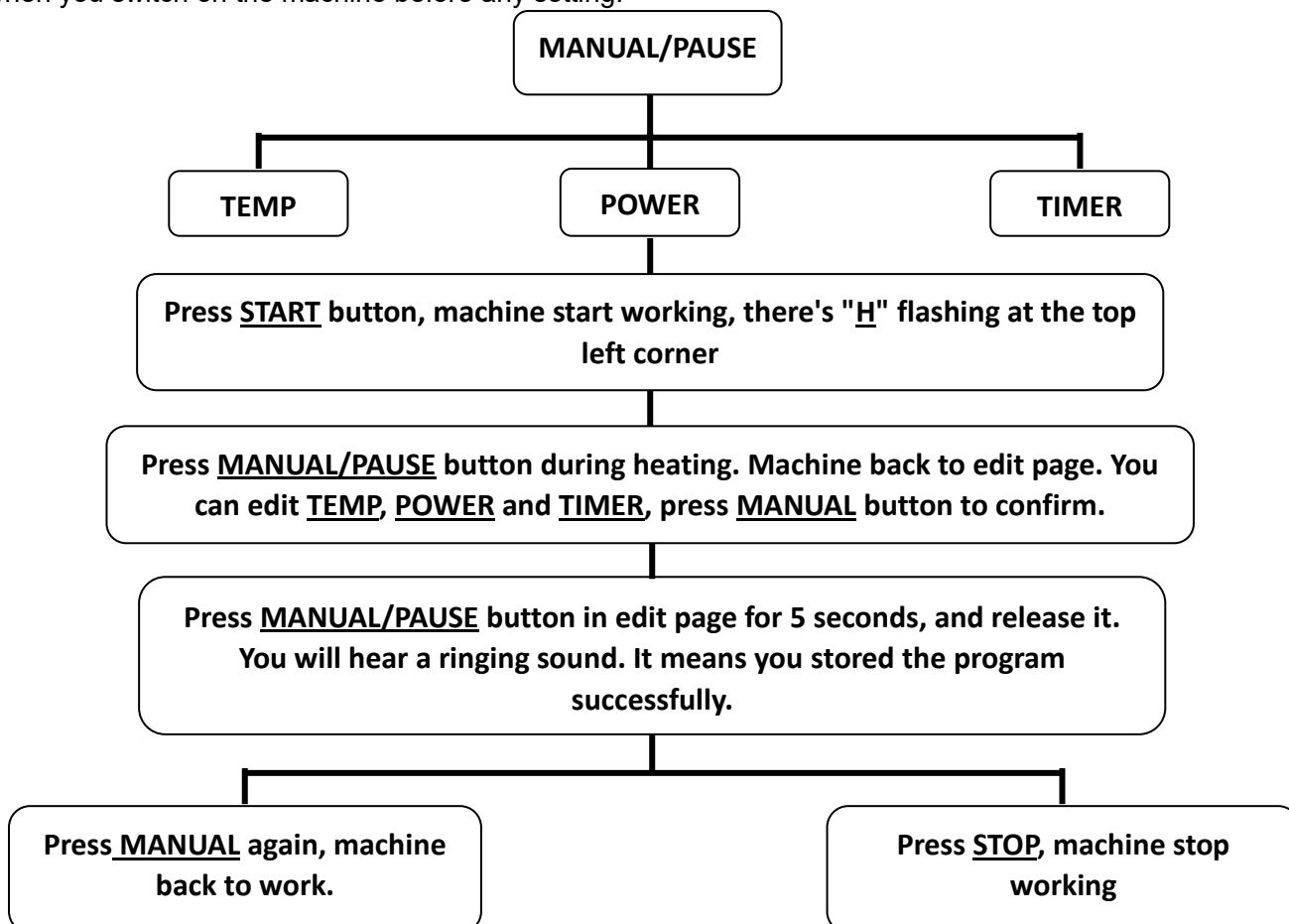


Manual Mode Setting

1. Switch on the power switch, then press the **MANUAL** button.
2. **TEMP** is for Temperature setting, **POWER** is for Wattage setting, **TIMER** is for session timing. - All 3 of these must be set before machine will start. These can be set in any order
3. Press **START** button when all 3 settings have been made, and the manual session will start. There is "**H**" flashing at the top left corner means the Brewster is heating.
4. The default boiling temperature is 100°C., the timer will not be activated if the temperature does not indicate 100°C. In this case, please put the cover on for 1-2mins. (or see below) to achieve 100°C on the display.

Temperature correction

1. If the machine starts to boil, but shows a lower temp on the display, make the following adjustment to set the temp at 100°C and activate the timer.
2. Press "**-**" and "**+**" button simultaneously until the display shows the **C1/F1** sign. Temperature correction range is from -10°C to +10°C or -50°F to +50. Press **TEMP** to go back.
3. Press **MANUAL/PAUSE** button during heating, the machine will go back to the edit page. You can edit Temp/Power/Timer, then press **MANUAL/PAUSE** again to confirm and the machine will go back to heating.
4. Long press **TEMP** for 5 seconds, switch degree centigrade to Fahrenheit. This operation can only be performed when you switch on the machine before any setting.



Memory Function in Manual Mode

1. Press **MANUAL/PAUSE** button in edit page for 5 seconds and release it. You have then stored the last setting. There is a ringing sound for successful storing.
2. Press **START** button after the above operation and the Brewster will continue to perform the set program.
3. Press **STOP** button to stop the Brewster
4. Long press **AUTO/PAUSE** button in **BLANK PAGE** as below (display show current temperature only as below) for 5 seconds to restore factory settings, there is a slow ringing for restoring successfully.

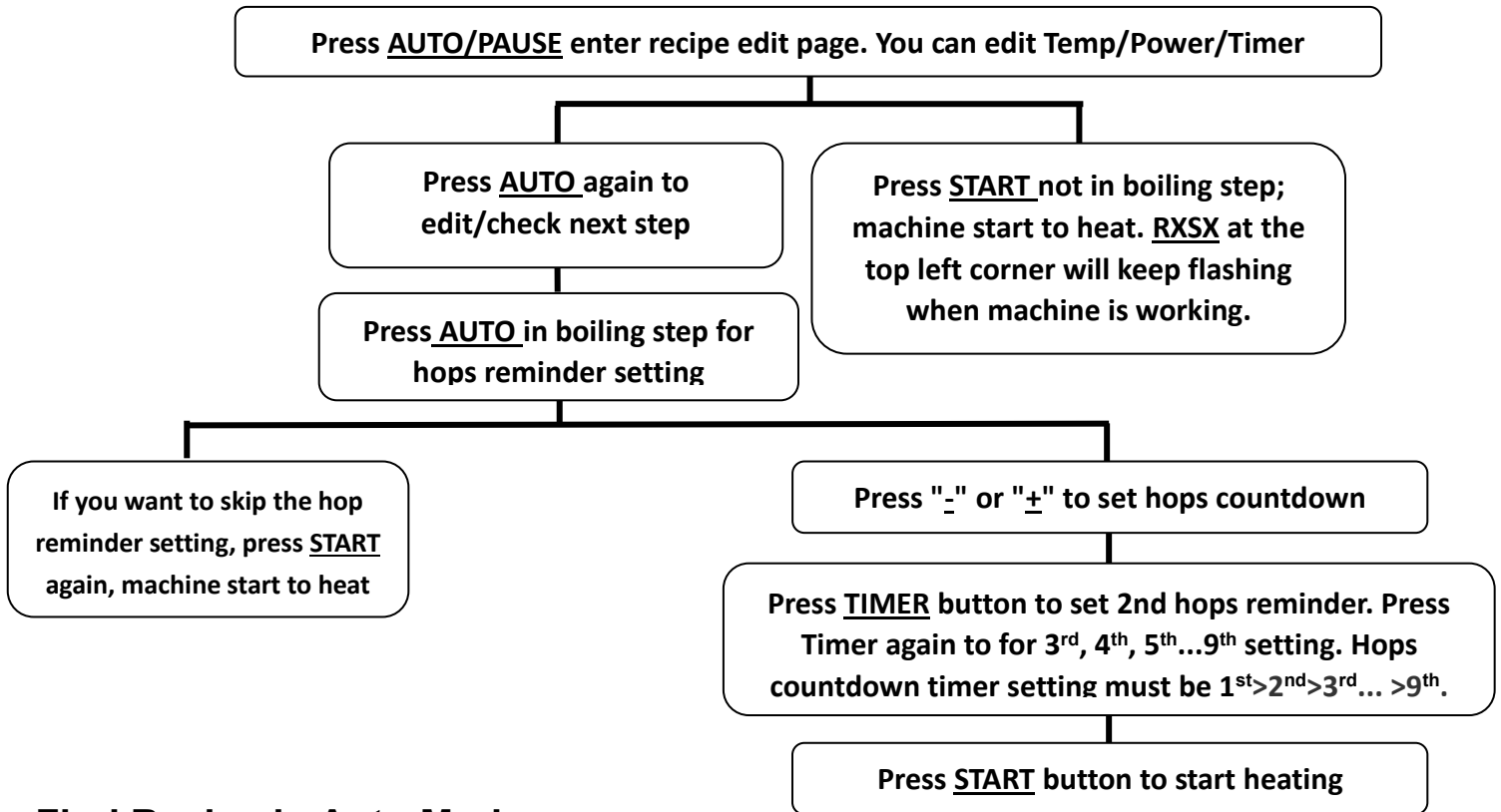
Auto Mode Setting

1. Switch on the device, then press **AUTO** button.
2. S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - **TEMP**, **TIMER** and **POWER** (as above).
3. After you have set the 1st program, press **AUTO** button again then proceed to the 2nd program setting. 3rd to 9th programs are set as 1st and 2nd.
4. When you have entered up to 9 steps as you require, press the **START** button to confirm the above step mashing settings.
5. The steps after boiling will be skipped if 9 steps are too many for your recipe. This program only supports one boiling setting in each recipe. However, you can adjust the boiling power during operation anytime.
6. When S1 temperature is reached, there is reminder ringing, timer will not countdown unless you press AUTO button to confirm. **It is ingredients filling reminder.**
7. The boiling reminder is same as above, when machine finish the step before boiling, there is reminder ringing, program will not enter boiling step unless you press AUTO button for confirmation. **It is sparging reminder.**
8. **PAUSE** button will stop the heating and timer working temporarily, and you can amend the data, afterwards press **AUTO** to continue.
9. Press **START** button when auto mode is running, you can skip the step you if not needed.
10. Setting hop reminder in boiling process, press **-** or **+** for countdown timer setting. Press **TIMER** button for 2nd, 3rd...9th setting. The countdown timer should be set with the longest time first e.g. 60 min., 30 min., 15 min., 5 min., etc. Press **START** button start to heat.
11. Long pressing **POWER** and **TIMER** buttons for 5s in **BLANK PAGE**, operation enter to recipe selection. Press **"-"** or **"+"** to choose required recipe. Recipe storage is up to 9 programs. Press **Start** button to confirm the selected recipe, **BLANK PAGE** will be shown on display, then press **AUTO/PAUSE** button to enter the chosen recipe edit page. You can press **START** button to run the selected program or press **AUTO/PAUSE** button to edit/check the program step by step.
12. If you press **STOP** button to skip all the steps, the Brewster will stop working, and the display will show **END**, an alarm will ring for 30 sec., press the **STOP** button again to enter **BLANK PAGE**.

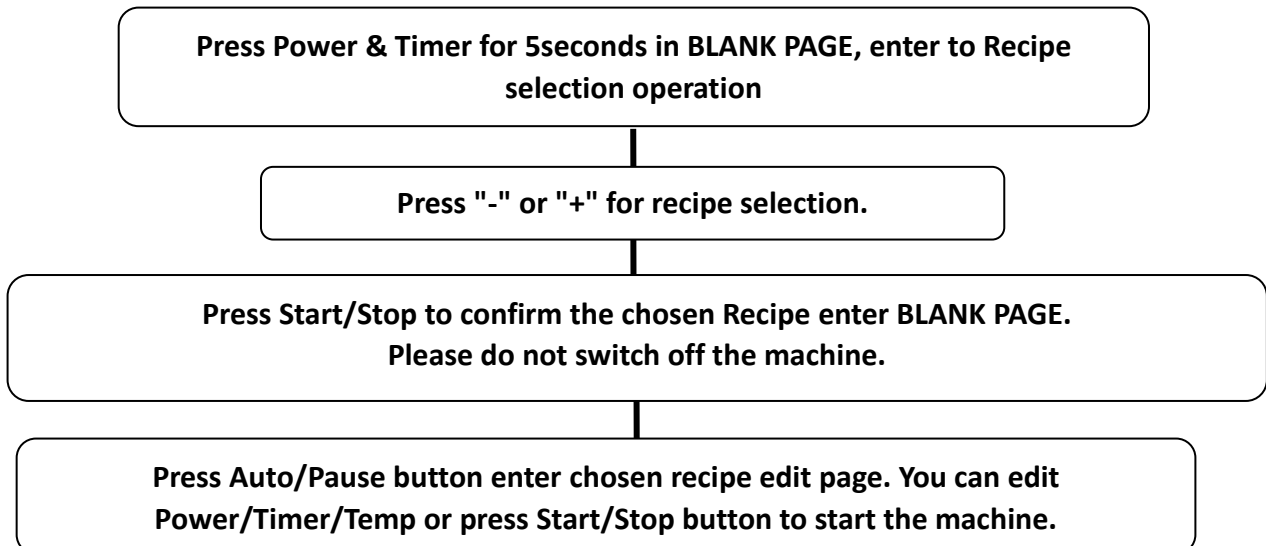
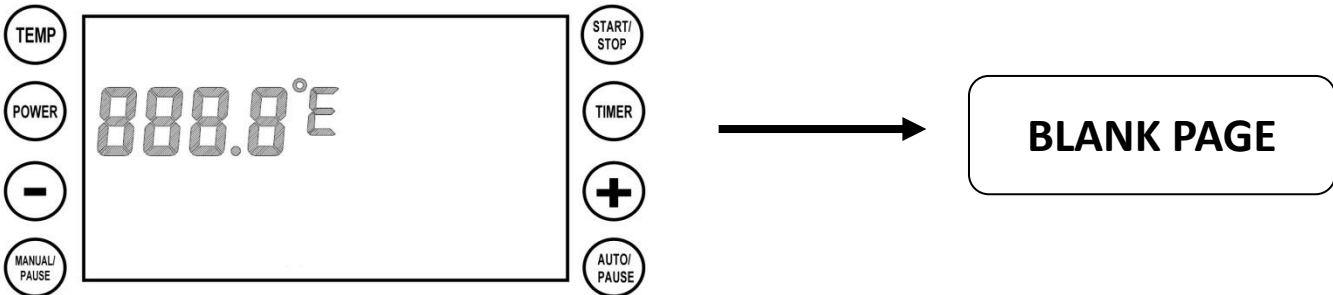
Memory Function in Auto Mode

1. After setting all the data you need in auto mode, press **STOP** button until **BLANK PAGE**. Please do not switch off the machine! Follow below step for storing.
2. Press **MANUAL** button to enter manual edit page, then long press **MANUAL** button for 5 seconds and then release it. You have now stored the last manual and auto mode setting. There is ringing sound for successful storing.
3. Switch off/on the machine, then press **AUTO** button, the 1st step of last chosen program will be shown on the display.
4. Press **START** button, machine start working.
5. The program does not support batch storage. Each recording needs to repeat above instruction.

Recipe Selection in Auto Mode



Find Recipe in Auto Mode



Brewing Process (example)

- Always clean the machine before and after use.
- Add the required quantity of water before switching on.
- Enter your desired settings or choose stored setting and heat up the water to the first level of the mashing program, then add the malt into the grain basket and stir it gently.
- Start your circulation pump when the correct temperature is reached, regulate the pump flow (as shown in the section below)
- The standard heat session time is 60-90mins for the mashing (recipes may vary)
- Increase the temperature to 78-80°C, for sparging (recipes may vary)
- After mashing, carefully lift the grain basket with the separate handle and locate the grain basket lugs onto the support ring on the boiler rim.
- Now sparge to extract the remaining sugars sitting in the grains in the basket.
- Heat up the water to boiling temperature, (which can be done while basket is draining) boiling session time is app. 60 mins (recipes may vary).
- Add the hops etc. at correct timings according to your recipe.
- Immerse your wort chiller appx.15mins before the boil has finished, this sterilizes the equipment.
- After the boil, cool down the wort to 26°C before pumping the wort to a fermenter
- Please also see the Brewster Beacon tutorials on www.brewolution.com or scan the QR code on the Brewster.

Circulation Pump

- **Running the pump without water will ruin the pump!**
- Water must be in the boiler before switching on the pump.
- Do not run the pump during wort boiling.
- Close the (blue) valve on the circulation pipe.
- Insert the curved pipe. Press down the two handles on the connector to lock the pipe into place.
- Switch on the pump after above operation.
- Adjust the flow rate using the blue valve for correct circulation speed
- You need to adjust the flow until a happy rate of circulation is achieved.
- Switch off the pump after mashing. Please do not remove the curved pipe before you close the valve and switch off the pump. Unless you want a fountain of wort all over the place.



Maintenance

- It is very important to clean the machine after use. The dry ingredients may stick on the metal and stick inside the pump.
- Rise the machine with 5L-10L, 70-80°C water for 15mins or more until you make sure it is clean. Turn on the pump during cleaning.
- Do not use any sharp metal implement to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler. (vinegar can be good for this)
- Any wort residue marks on the boiler base should be cleaned off before next use.
- Reverse flush the pump by connecting a hose to the curved pipe.
- Suitable cleaning products can be used. (please check suitability)
- Do not splash any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- Store the machine in a dry place, do not plug in when not in use.

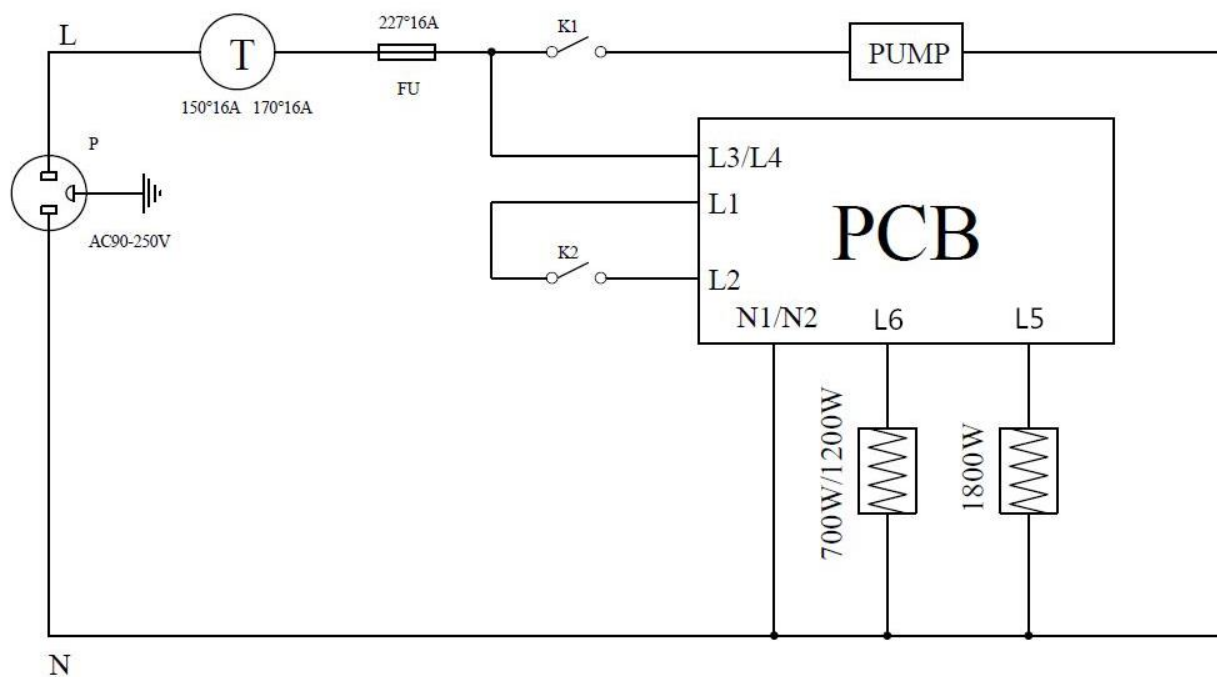
Troubleshooting Tips

1	Ingredients stuck in the pump	A: Flush the pump by connecting a hose to the curved pipe B: Dismantle the pump to remove the ingredients.
2	Failing to reach 100°C	A: Put the lid on for 1 to 2 mins B: Make a temperature correction.
3	C1--degree centigrade temperature correction	A: Press "-" and "+" at the same time to enter C1 temperature correction setting. Setting range is from -10°C to +10°C, press TEMP button to confirm.
4	F1--Fahrenheit temperature correction	A: Press "-" and "+" at the same time to enter C1 temperature correction setting. Setting range is from -50°F to +50°F, press TEMP button to confirm
5	ERR-1 shown on display	A: Temperature is lower than -20°C, it is low temperature warning. B: Sensor connector is loose. C: Open the underneath and check the sensor. Re-connect it if loose.
6	ERR-2 shown on display	A: Temperature is higher than 120°C, it is overheat/boil-dry warning. B: Sensor is out of order, please contact dealer for replacement.
7	Suddenly shut off during heating	A: Lower the heat up power B: Replace overheat protection fuse

Technical Data

Model No.:	BB-A400M-1
Volume:	40L up to top, 35L to full line
Voltage:	220V-240V
Power:	2500W
Frequency:	50Hz/60Hz

Electric Circuit



Spare parts for the pump

The angle pipe in silicone and strips are spare parts for the internal pump. The O-rings is an extra packing for the sight glass.



BREWOLUTION



Scan the QR-code for video tutorials

INSTRUKTIONSMANUAL TIL BREWSTER BEACON 40



MODEL NO.: BB-A400M-1

Tillykke med din nye Brewster Beacon alt-i-et mikrobryggeri.

Følg venligst instruktionerne i denne vejledning for at få det fulde udbytte af din maskine.

De beskrevne brygprocesser er generelle guides, da vi har fuld forståelse for, at brygopskrifter og forhold varierer.

Maskinen er designet således, at du let kan justere indstillingerne så de passer til dit brygbehov.

Vi tror på, at du vil sætte pris på programmering af op til 9 mæsketrin og op til 9 humle trin, og fordi du kan gemme op til 10 forskellige opskriftindstillinger.

Skål for hjemmebrygget øl.

Ud over denne vejledning, scan QR koden eller besøg www.brewolution.com for instruktionsvideoer

Sikkerhedsanvisninger

- Læs alle anvisningerne omhyggeligt og gem vejledningen til senere brug.
- Benyt ikke enheden, hvis kablet eller stikket er beskadiget. Dette skal udskiftes før brug.
- Anvend ikke en adapter, da enheden har et højt effektforbruget.
- Undlad at overbelaste strømforsyningen.
- Da enheden har et højt effektforbruget, må der ikke benyttes stikdåse/forlængerledning på under 13 A. Der må ikke tilsluttes andre enheder til stikdåsen/forlængerledningen samtidigt.
- Før anvendelse skal siden med de Tekniske Data kontrolleres og sikre, at spændingen stemmer overens med spændingen i stikkontakten.
- Enheden må kun anvendes til det formål den er produceret til. Den skal betjenes på sikker og korrekt vis og i fejlfri tilstand. Kontroller forholdene hver gang, før enheden tages i brug.
- Enheden er udstyret med et 13 A – 16 A stik
- Enheden må kun benyttes under sikre forhold og lokation.

Bryg klargøring

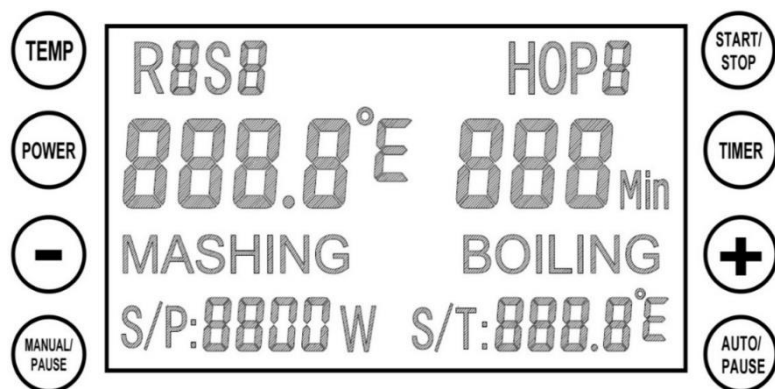
- Før Brewsteren tages i brug skal den placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.
- En fuld kedel kan indeholde varm væske og kan veje op til 40 kg. Den vandrette placering er en forudsætning for at pumpen kan pumpe væske rundt under brygprocessen. Undgå ustabil underlag.
- Enheden må ikke flyttes under brygprocessen. Håndtagene er kun beregnet til at transportere enheden, når denne er tom.
- Det er yderst vigtigt at holde børn og dyr på afstand af enheden, mens den er i drift. Husk, at kogende væske er meget farligt.
- Rengør altid alle delene af bryggeudstyret. Hygiejne er afgørende for, at du får et godt brygresultat.
- Før brygning er det en god idé at skylle kedlen indvendigt med rindende vand og derefter påfylde 5-10 Liter vand og starte cirkulationen. Tøm kedlen for vand efter den er skyllet.
- Før brygning, er det muligt at varme noget vand op i kedlen til at sterilisere dit brygudstyr.

Samling af teleskoprør

- Mæskepladen med kun et hul i midten er den nederste mæskeplade. Før placering af den nederste mæskeplade fastgøres møtrikken på teleskoprøret og sættes i den nederste mæskeplade og spænd nu møtrikken som vist på billederne herunder.
- Efter det ovennævnte placeres den nederste mæskeplade med monteret teleskoprør i indsatsen.
- Fastgør de to håndtag på den øverste mæskeplade som vist på billederne.
- Juster højden på teleskoprøret så den passer med maltmængden.
- Placer hættten på overløbsrøret, når malten og de andre ingredienser tilføjes.
- Efter ingredienserne er tilføjet i indsatsen, fjernes hættten og den øverste mæskeplade placeres på overløbsrøret og sænkes ned over malten - med de to håndtag vendt opad.
- Du er nu klar til at brygge



Program indstillinger

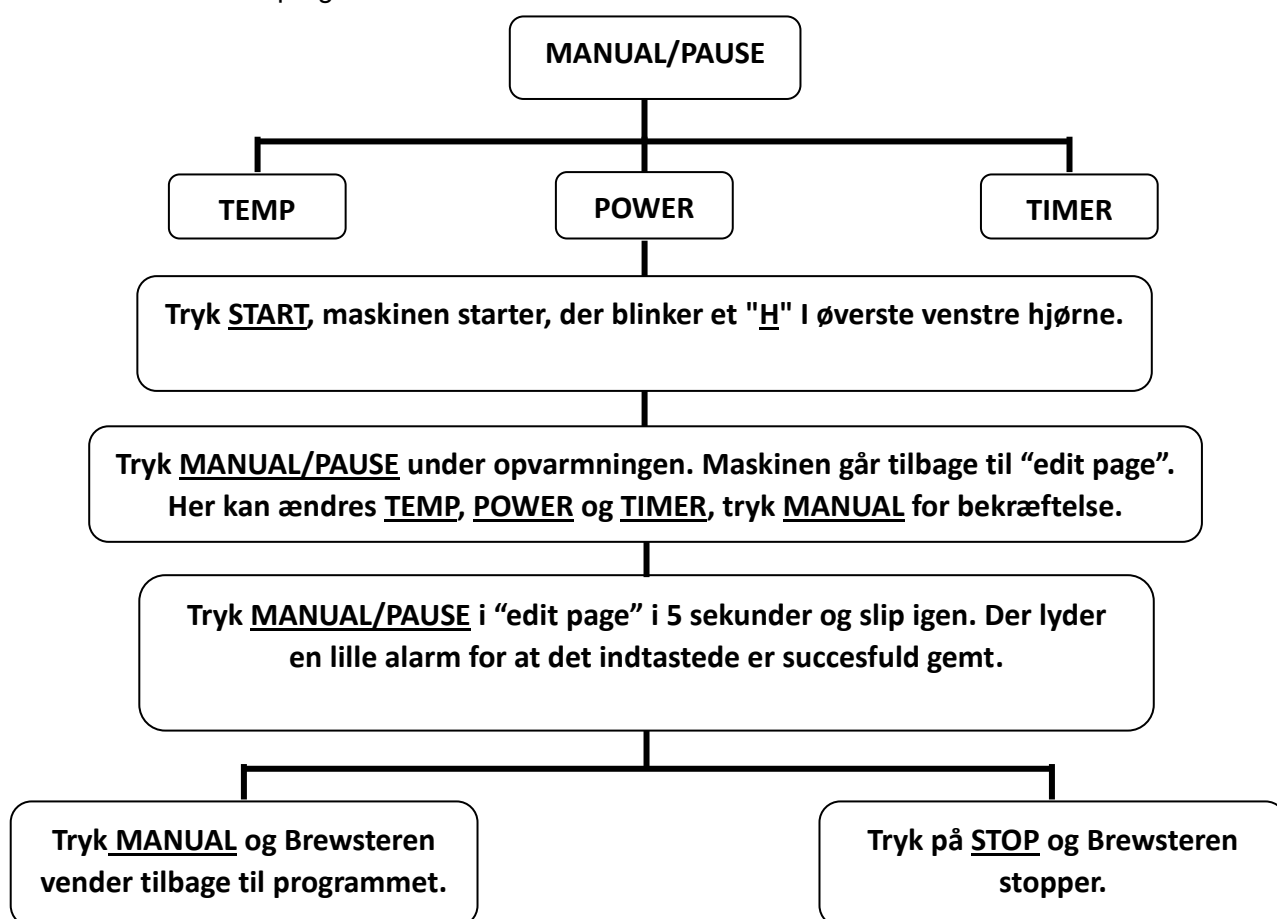


Manual Indstilling

1. Tænd på power knappen og tryk på **MANUAL** knappen.
2. **TEMP** knappen indstiller temperaturen, **POWER** knappen indstiller strømstyrken, **TIMER** knappen indstiller den ønskede tid. – Alle disse 3 parametre skal indstilles før der trykkes på start. De kan indstilles i vilkårlig rækkefølge.
3. Tryk på **START** knappen når alle 3 parametre er indstillet. Herefter starter maskinen med de ønskede indstillinger. I det øverste venstre hjørne vises et "H" hvilket betyder at Brewsteren er i gang med at varme op. (H = heating)
4. Standard kogetemperatur er sat til 100°C., timeren vil ikke starte nedtællingen før temperaturen på displayet indikerer 100°C. I enkelte tilfælde kan det være nødvendigt at lægge låget på i et par minutter (eller se nedenfor) for at opnå 100°C på displayet.

Temperatur korrigering

1. Hvis maskinen begynder at koge, men viser en lavere temperatur end 100°C på displayet, kan følgende justering foretages for at displayet viser 100°C og timeren dermed aktiveres.
2. Tryk samtidigt på "-" and "+" knapperne i 5 sekunder, indtil displayet viser **C1/F1**. Temperaturen kan nu korrigeres fra -10°C til +10°C eller -50°F to +50°F. Tryk på **MANUAL/PAUSE** og derefter **TEMP** for at vende tilbage.
3. Tryk på **MANUAL/PAUSE** knappen under opvarmningen, og maskinen skifter til indstillings siden. Her kan der så redigeres i Temp/Power/Timer, tryk igen på **MANUAL/PAUSE** for at bekræfte og vend tilbage til opvarmning.
4. Tryk på **TEMP** i 5 sekunder for at skifte mellem Celsius og Fahrenheit. Denne operation kan kun udføres inden maskinen indstilles med et program.



Memory Funktion i Manual Indstilling

1. Tryk på **MANUAL/PAUSE** knappen i "**edit page**" i 5 sekunder og slip herefter knappen. De seneste brugte indstillinger er herefter gemt. Der er en lille alarm for succesfuld gemning.
2. Tryk på **START** knappen efter ovenstående operation og Brewsteren fortsætter med at udføre indstillingerne.
3. Tryk på **STOP** knappen for at stoppe Brewsteren.
4. Tryk på **AUTO/PAUSE** knappen i **BLANK PAGE** i 5 sekunder for at genetablere de oprindelige fabriksindstillinger. Der vil være en lille alarm for succesfuld gen-etablering.

Auto Indstilling

1. Tænd for Brewsteren og tryk på **AUTO** knappen.
2. S1 vises i det øverste venstre hjørne, indtast de 3 parametre - **TEMP**, **TIMER** og **POWER** (som ovenfor).
3. Efter de første 3 indstillinger er indtastet, tryk på **AUTO** knappen igen og fortsæt hermed til step 2. Indtast nu igen de 3 parametre og tryk igen på **AUTO** knappen. Step 3-9 indstilles på samme vis. Indstilles temperaturen til over 100°C, skifter displayet automatisk til **BOILING**. Der kan kun indstilles 1 step med kogning, men strømstyrken kan når som helst justeres under selve kogningen.
4. Indstil alarm for tilsætning af humle i kogetrinnet ved at trykke på **-** eller **+**. Bekræft ved tryk på **TIMER**. Indstil op til 9 alarmer. Eksempel: 60 min. kogning og 15 min til første humle tilsætning, indtastes (60 – 15 =) 45 min.
5. Når der er indtastet op til 9 steps efter behov trykkes der på **START** for, at bekræfte de indtastede indstillinger og Brewsteren starter opvarmning. Det aktuelle trin og program blinker i øverste venstre hjørne.
6. Hvis 9 steps er for meget til den givne opskrift, vil alle steps efter kogning blive sprunget over.
7. Når S1 temperaturen er nået, lyder en alarm og timeren vil ikke starte nedtællingen før der trykkes på **AUTO** knappen for at bekræfte. **Denne alarm indikerer at der skal tilsættes malt.**
8. På samme vis er der en alarm når Brewsteren afslutter sidste step før kogning. Brewsteren vil ikke fortsætte til kogning før der trykkes på **AUTO** knappen for at bekræfte. **Denne alarm indikerer udmæskning.**
9. **PAUSE** knappen stopper opvarmning og timer nedtælling midlertidigt. Der kan rettes på de indstillede parametre og her efter igen trykkes på **AUTO** for at fortsætte.
10. Tryk på **START** mens et step er i gang og dette step springes over og næste step starter i stedet.
11. Tryk **POWER** og **TIMER** knapperne i 5 sekunder i **BLANK PAGE**, for at komme til de gemte programmer/opskrifter. Tryk **"-"** or **"+"** for at vælge den ønskede opskrift (R0S1, R1S1,...). Der kan gemmes op til 10 forskellige opskrifter. Tryk **Start** for at bekræfte den valgte opskrift, **BLANK PAGE** vises nu på displayet, tryk så **AUTO/PAUSE** knappen for at komme til denne opskrifs redigeringside. Tryk på **START** for at starte det valgte program eller tryk **AUTO/PAUSE** for at redigere/checke programmet step for step.
12. Hvis der trykkes **STOP** til alle steps, stopper Brewsteren og displayet vil vise **END**, en alarm vil ringe i 30 sekunder, tryk på **STOP** igen og du kommer til **BLANK PAGE**.

Memory Funktion i Auto Indstilling

1. Efter at alle parametre og hele opskriften dermed er indtastet i Auto Indstilling, tryk **STOP** indtil **BLANK PAGE**. Viser. Strømmen skal ikke afbrydes. Gør herefter følgende for at gemme opskriften.
2. Tryk **MANUAL** for at komme til manuel redigeringsiden. Hold **MANUAL** knappen inde i 5 sekunder, hvorefter knappen slippes. Nu er de seneste manuelle og auto indstillinger gemt. En alarm vil lyde for at bekræfte dette.
3. Sluk og tænd Brewsteren igen, tryk på **AUTO** og step 1 af det sidst gemte program vil blive vist i displayet.
4. Tryk **START** og Brewsteren vil starte dette program.
5. Softwaren understøtter ikke batch storage. Hver opskrift skal derfor gemmes i henhold til ovenstående.

Tryk AUTO/PAUSE for redigerings siden. Her kan redigeres Temp/Power/Timer

Tryk AUTO for at redigere edit/checke næste step

Tryk START uden at være i kogetrinnet, Brewsteren starter med opvarmning. RXSX vises i øverste venstre hjørne.

Tryk AUTO i kogetrinnet for at indstille alarm for humletilsætning

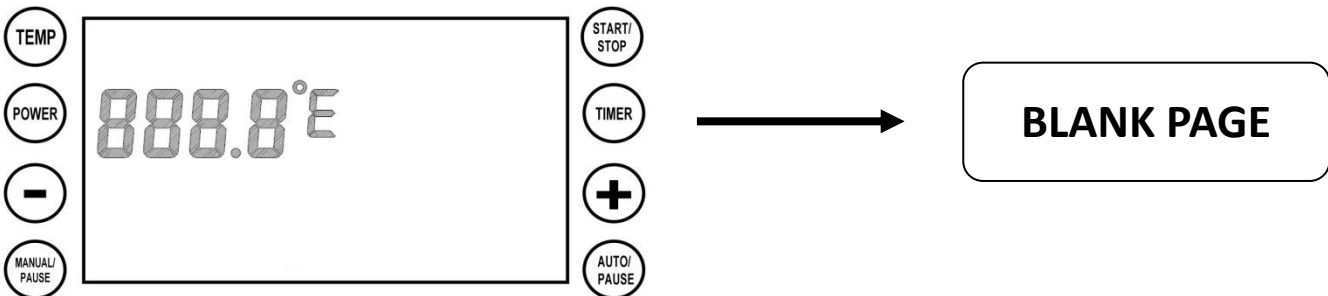
Hvis du ønsker at skippe humlealarmerne, tryk blot på START og Brewsteren starter.

Tryk "-" eller "+" for at indstille humletid.

Tryk TIMER for at bekræfte. Indstil mellem 2-9 humlealarmer. Alarmerne skal indstilles i forhold til den resterende tid under kogning.

Tryk START for at starte med opvarmning

Valg af opskrift i Auto Indstilling



Tryk Power & Timer i 5 sekunder i BLANK PAGE, for at komme til de gemte opskrifter.

Tryk "-" eller "+" for at vælge en opskrift.

Tryk Start/Stop for at bekræfte den ønskede opskrift.
Her må strømmen ikke afbrydes.

Tryk Auto/Pause for at komme til den valgte opskrifs redigerings side. Her kan redigeres Power/Timer/Temp eller tryk på Start for at starte programmet

Eksempel på brygproces

- Rengør altid maskinen før og efter brug
- Tilføj den nødvendige mængde vand før der tændes
- Indtast dine indstillinger eller vælg et program fra hukommelsen og varm vandet op til mæsketemperatur. Tilføj malten forsigtigt i indsatsen og jævn den forsigtigt ud i overfladen.
- Start for cirkulationspumpen når den korrekte temperatur er nået. Reguler flowhastigheden (se næste sektion)
- Standard mæsketid ligger mellem 60-90 min. (opskrifter kan variere)
- Hæv temperaturen til 78-80°C, for udmæskning. (opskrifter kan variere)
- Efter mæskning, hæv forsigtigt indsatsen med det aftagelige håndtag og placere indsatsen i et af de to niveauer på støttingen i kedlen.
- Når vandspejlet i indsatsen er væk, udmæskes der forsigtigt 78° C varmt vand. Hæld vandet jævnt ud over malten, ca. 1 liter per minut, for at trække det resterende sukker der sidder i malten ud.
- Varm urten op til kogepunktet, (dette kan gøres mens indsatsen drypper af) kogetiden er ca. 60 min. (opskrifter kan variere)
- Tilføj humle m.m. i forhold til tidsangivelserne i opskriften.
- Placer din chiller i urten ca. 15 min. før urtkogningen er færdig, dette vil sterilisere chilleren.
- Efter urtkogningen, nedkøles urten til 26°C før den pumpes over på en gærtank.
- Se Brewster Beacon instruktionsvideoer på www.brewolution.com eller skan QR kode på Brewsteren.

Cirkulationspumpe

- **Pumpen må aldrig køre uden vand, det vil beskadige pumpen!**
- Kedlen skal fyldes med vand, før pumpen tændes.
- Brug ikke pumpen under urtkogning.
- Luk den blå hane på cirkulationsrøret.
- Indsæt cirkulationsrørets overstykke (det buede rør). Pres ned på de to håndtag for at låse overstykket på plads.
- Tænd for pumpen, efter overstående er gennemført,
- Juster flowhastigheden med den blå hane på cirkulationsrøret for at opnå den korrekte cirkulationshastighed.
- Ved for høj pumpehastighed vil væsken løbe i overløbsrøret og direkte ned i bunden af kedlen. Der er dog stadig risiko for, at ingredienserne vil brænde på og elementet overophedes. Det er derfor vigtigt regelmæssigt at kontrollere og justere flowhastigheden.
- Sluk for pumpen efter mæskning. Fjern ikke overstykket før den blå hane er lukket og pumpen er slukket. Medmindre du ønsker et springvand af urt ud over det hele.



Vedligeholdelse

- Det er meget vigtigt at rengøre Brewsteren efter den har været i brug. De tørre ingredienser kan sidde fast på metallet og inde i pumpen.
- Skyl Brewsteren med 5-10 liter, 70-80°C varmt vand indtil den er ren. Tænd for pumpen under rengøringen.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne eventuelle rester. Brug en blød klud, børste eller en blød skuresvamp til at rengøre kedlens inderside. (eddike kan benyttes)
- Eventuelle urtresten på kedlens bund skal fjernes, inden næste ibrugtagning.
- Skyld pumpen igennem i modsat retning, ved at sætte en slange på det buede rør.
- Velegnede rengøringsprodukter kan benyttes. (kontrollere at de er velegnede)
- Sprøjt ikke vand på enhedens elektroniske dele
- Må ikke nedsænkes i vand
- Opbevar Brewsteren et tørt sted og træk altid stikket ud når den ikke er i brug.

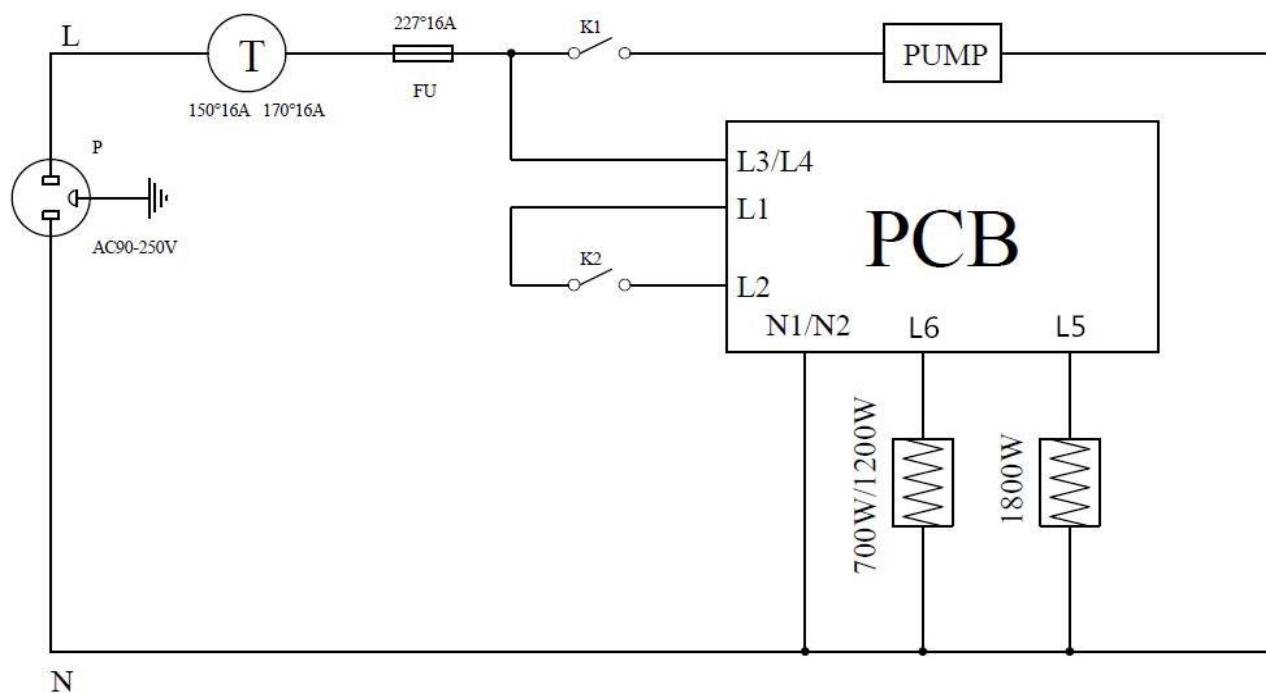
Tips til fejlfinding

1	Der sidder ingredienser fast i pumpen	A: Skyl pumpen ved at sætte en slange på det buede rør. B: Skil pumpen ad og fjern ingredienserne.
2	Brewsteren når ikke op på 100 °C	A: Læg låget på i 1-2 minutter. B: Korrigere temperaturen.
3	C1-- Korrektur af temperaturen i celsius °C	A: Tryk på "-" og "+" samtidig for at tilgå korrektur af C1-temperaturindstillingen. Indstillingsintervallet er fra -10 °C til +10°C, tryk TEMP knappen for at bekræfte.
4	F1-- Korrektur af temperaturen i fahrenheit °F	A: Tryk på "-" og "+" samtidig for at tilgå korrektur af F1-temperaturindstillingen. Indstillingsintervallet er fra -50°F til +50°F, tryk TEMP knappen for at bekræfte.
5	ERR-1 vises i displayet	A: Temperaturen er lavere end -20 °C; advarsel for lav temperatur. B: Temperaturføleren sidder løs. C: Åbn Brewsterens bund og kontrollér føleren. Fastgør den igen, hvis den er løs.
6	ERR-2 vises i displayet	A: Temperaturen er højere end 120 °C; advarsel om overophedning/tørkogning. B: Fejl på føler, kontakt forhandleren.
7	Slukker pludseligt under opvarmning.	A: Sænk strømstyrken ved opvarmning B: Udskift overophedningssikringen.

Tekniske Data

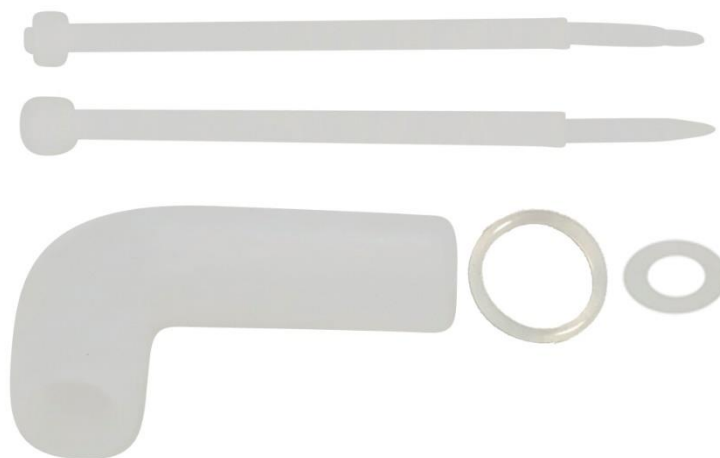
Modelnr.:	BB-A400M-1
Kapacitet:	40 liter til top, 35 liter til opfyldningslinjen.
Spænding:	220V-240V
Effekt:	2500W
Frekvens:	50Hz/60Hz

EI-diagram



Reserve dele til pumpe

Vinkelrør i silikone samt strips er reservedele til den interne pumpe. O-ringene er ekstra pakning til stigerøret



BREWOLUTION



Scan QR kode for videovejledninger

BEDIENUNGSANLEITUNG BREWSTER BEACON 40



MODEL NO.: BB-A400M-1

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Brausystem.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die sich auf die sichere Verwendung und Handhabung des Brewster Beacon 40 L beziehen. Es ist wichtig, dass Sie diese Anweisungen vollständig lesen bevor Sie das Produkt verwenden. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die beschriebenen Abläufe sind allgemeine Richtlinien, da Bedingungen und Rezepte variieren können. Das System wurde so konzipiert, dass Sie das Gerät an Ihre eigenen Braubedürfnisse anpassen können.

Deshalb besitzt das Gerät eine Programmierfunktion für bis zu 9 Brauschnitte und bis zu 9 Hopfenzugaben, sowie eine Speicherfunktion von bis zu 10 Rezepten.

Auf www.brewolution.com finden Sie zusätzliche Lernvideos.

Cheers to Craft Brewing.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. In diesem Fall müssen diese vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen anschließen, um eine Überladung zu vermeiden.
- Eine Überlastung der Stromversorgung muss verhindert werden.
- Da das Gerät zusätzliche Energie benötigt, verwenden Sie keine Erweiterungen unter 13 Ampere. Keine anderen Produkte können mit dieser Erweiterung verbunden sein.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden. Es muss in einem sicheren, fehlerfreien Zustand betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass vor jeder Verwendung die richtigen Bedingungen bestehen.
- Dieses Gerät ist mit einem 13-Ampere-Stecker ausgestattet.
- Das Gerät darf nur an sicheren Orten installiert werden, wo es von Fachkräften überwacht wird.

Vorbereitungen am Brautag

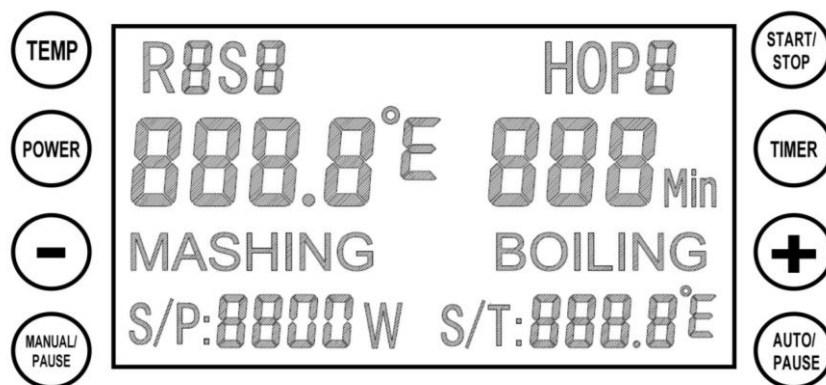
- Vor dem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass dieses auf einen stabilen, sicheren und horizontalen Untergrund platziert wird.
- Ein voller Behälter heißer Maische kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Grundvoraussetzung für das Umpumpen während des Brauens, d.h. vermeiden Sie einen unstabilen Untergrund.
- Das Gerät darf während des Brauvorgangs nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur dazu bestimmt, das Gerät in einem leeren Zustand zu transportieren.
- Kinder, gebrechliche Personen und Tiere sind während des Betriebs unbedingt vom Gerät fernzuhalten. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser zu schweren Verletzungen führen kann.
- Reinigen Sie immer alle Teile des Braukessels. Hygiene ist zwingend erforderlich, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Es ist empfehlenswert, vor dem Gebrauch ca. 1 Liter Wasser im Braukessel zu erhitzen und dieses zum Sterilisieren von Einzelteilen usw. zu verwenden.

Zusammenbau Überlaufrohr

- Die Malzplatte mit dem Loch in der Mitte ist die Unterseite der Malzplatte. Befestigen Sie vor dem Einsetzen der unteren Malzplatte die Schraubenmutter am Überlaufrohr, setzen Sie diese in die untere Malzplatte ein und ziehen Sie die Schraubenmutter, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt, fest.
- Legen Sie nach den obigen Schritten die Malzplatte mit dem Überlaufrohr in das Malzrohr.
- Schrauben Sie die beiden Griffe auf der zweiten, der oberen Malzplatte an, wie in den Abbildungen (letzte Abb.) gezeigt wird.
- Passen Sie die Höhe des Überlaufrohrs entsprechend der Malzmenge an.
- Setzen die weiße Kappe auf das Überlaufrohr, um im Anschluss die Zutaten hinzuzufügen.
- Nach den die Zutaten in den Korb geschüttet haben, entfernen Sie die Kappe wieder. Schieben Sie die obere Malzplatte (mit den zwei Griffen) auf das Rohr und pressen es leicht auf die Zutaten. Los geht's!



Display und Einstellungen



Manueller Betrieb

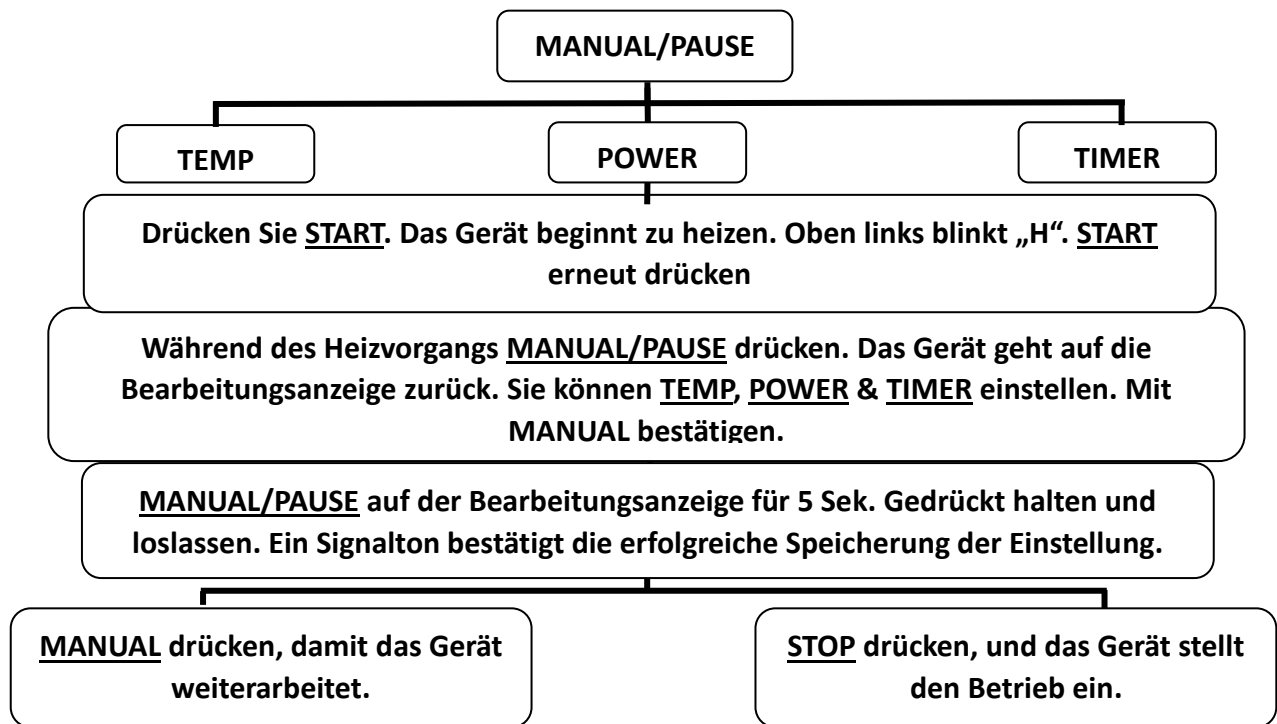
1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf die **MANUAL/PAUSE** - Taste.
2. Mit der **TEMP**-Taste stellen Sie die Temperatur ein, mit der **POWER**-Taste die Leistung, und mit der **TIMER**-Taste die Zeit für den Durchgang. Alle dieser drei Werte müssen vor dem Brauvorgang eingestellt werden, um das Gerät zu starten. Die drei Einstellungen können in beliebiger Reihenfolge festgelegt werden.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, nachdem alle drei Einstellungen vorgenommen wurden, und der manuelle Betrieb beginnt. In der oberen linken Ecke blinkt "H" auf, und der Brewster beginnt zu heizen.
4. Die voreingestellte Brautemperatur beträgt 100 °C. Der Timer wird nicht aktiviert, wenn die Temperaturanzeige nicht 100 °C anzeigt. In diesem Fall setzen Sie den Deckel 1-2 Minuten lang auf, damit die 100 °C auf dem Display erreicht werden oder nehmen folgende Korrektur vor, um den Timer zu starten:

Temperaturkorrektur

1. Falls die Flüssigkeit im Kessel zu kochen beginnt, aber eine niedrigere Temperatur auf dem Display angezeigt wird, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um die Temperatur auf 100 °C einzustellen und den Timer zu aktivieren.
2. Drücken Sie gleichzeitig die "[+]" und "[-]" Taste, bis das Display "C1/F1" anzeigt. Der Korrekturbereich der Temperatur reicht von -10°C zu +10°C bzw. -50°F zu +50. Drücken Sie die **TEMP**-Taste um zurückzugehen.
3. Drücken Sie während des Heizens die **MANUAL/PAUSE**-Taste. Das Display setzt sich auf die Bearbeitungsanzeige zurück. Sie können **Temp / Power / Timer** bearbeiten und dann erneut **MANUAL / PAUSE** zum Bestätigen drücken. Das Gerät geht in den Heizmodus zurück
4. **TEMP**-Taste für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Diese Einstellung kann nur ausgeführt werden, wenn das Gerät eingeschaltet wurde und noch keine anderen Einstellungen gemacht wurden.

Speicherfunktion im manuellen Betrieb

1. Drücken Sie die **MANUAL / PAUSE**-Taste in der Bearbeitungsanzeige für 5 Sekunden. Die letzte Einstellung wird gespeichert. Bei erfolgreicher Speicherung ertönt ein Signalton.
2. Nach dem vorherigen Schritt die **START**-Taste drücken und das Gerät führt die gespeicherte Einstellung aus.
3. Zum Anhalten des Geräts die **STOP** – Taste drücken.
4. Die **AUTO/PAUSE** – Taste für 5 Sekunden bei leerer Anzeige gedrückt halten (es wird nur die aktuelle Temperatur angezeigt.), um die Werkseinstellungen wiederherzustellen. Ein Signalton bestätigt eine erfolgreiche Wiederherstellung. Die leere Anzeige erscheint bei Drücken der **START/STOP** – Taste.

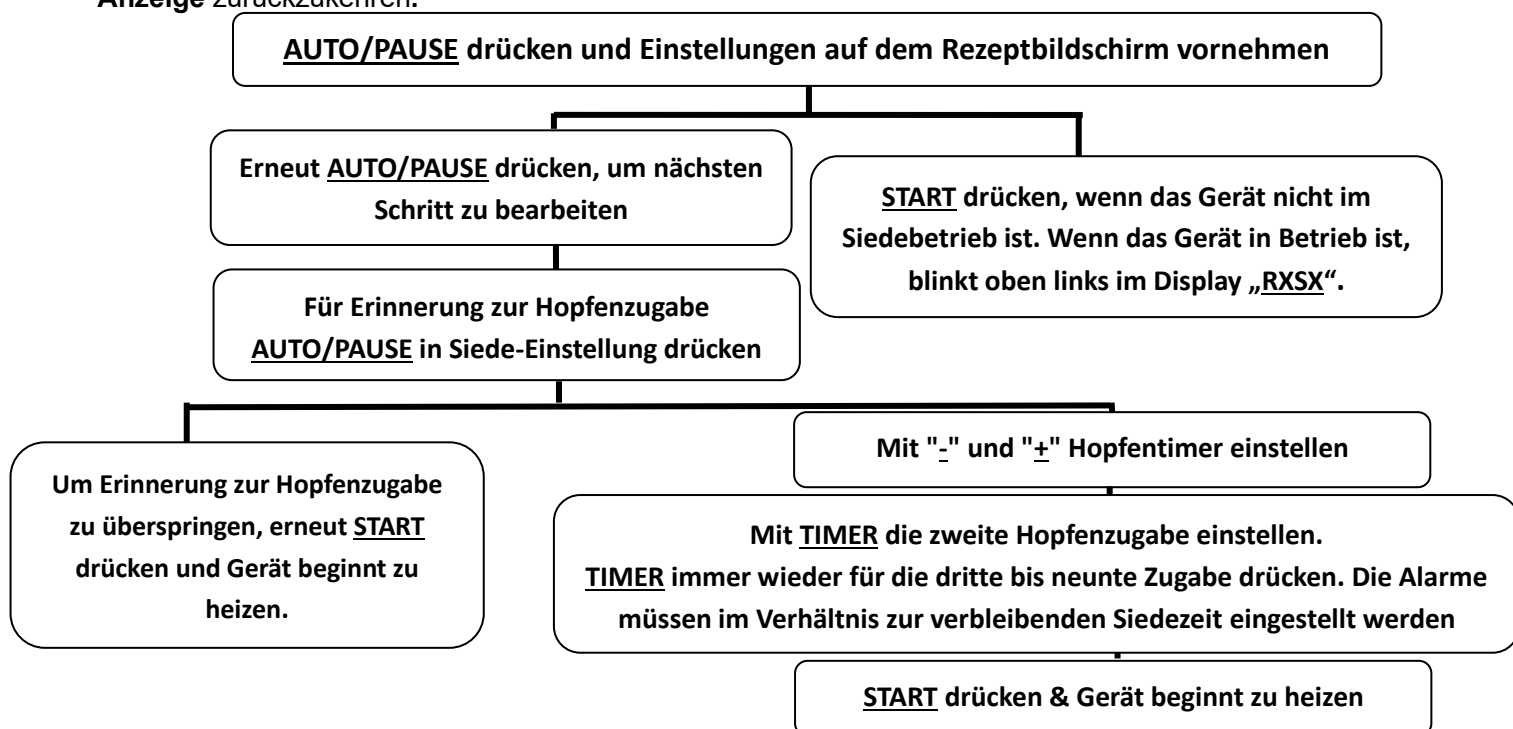


Automatischer Betrieb

13. Gerät einschalten und **AUTO/PAUSE** – Taste drücken.
14. Oben links im Display erscheint "S1". Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein (siehe oben manueller Betrieb).
15. Nachdem Sie alle Werte für den ersten Brauschritt eingegeben haben, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste und geben die Werte für den zweiten Programmschritt ein. Das gleiche gilt für den dritten bis neunten Schritt. Wenn eine Temperatur über 100 °C eingestellt wird, schaltet das Display automatisch auf **BOILING** um. Das Programm unterstützt nur eine Siede-Einstellung (zum Würzekochen) in jedem Rezept. Sie können die Siedeleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.
16. Um eine Erinnerung für die Hopfenzugabe im Siedevorgang einzustellen gehen Sie wie folgt vor: Die Tasten "-" oder "+" drücken, um den Timer einzustellen. Die **TIMER** – Taste für die zweite bis neunte Einstellung drücken. Beispiel: insgesamt soll die Würze 60 Min. kochen und nach 15 Min. erfolgt die erste Hopfenzugabe, d.h. Timer auf 45 setzen (60 – 15 = 45).
17. Nachdem Sie bis zu 9 Hopfenzugaben eingegeben haben, drücken Sie die **START/STOP** – Taste um mit dem Maischprogramm zu beginnen. Der Brewster beginnt nun mit dem Heizvorgang. Der aktuelle Schritt und das Programm blinken in der oberen linken Ecke.
18. Die Schritte nach dem Sieden werden automatisch ausgelassen, falls Ihnen 9 Schritte zu viel sind.

Weitere Einstellungen:

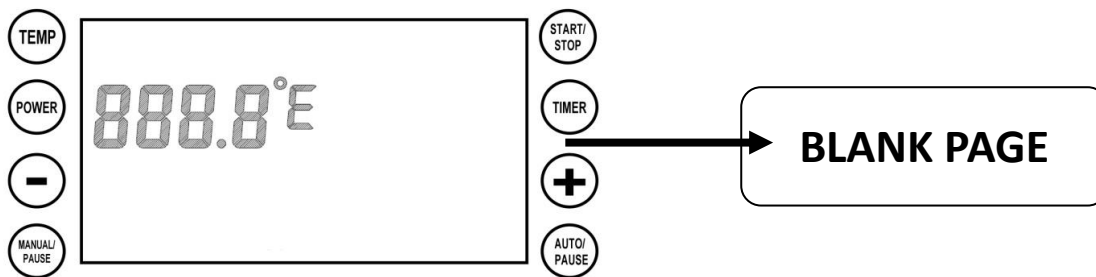
- Wenn die Temperatur "**S1**" erreicht ist, ertönt ein Alarm und der Timer startet den Countdown erst, wenn Sie die **AUTO/PAUSE** - Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Hinzufügen der Zutaten.**
- Wenn der Brewster das Maischprogramm beendet hat, ertönt einen Alarm und das Programm geht erst in den Siedepunkt (zum Würzekochen über), bis Sie die **AUTO/PAUSE** -Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Läutern.**
- Die **AUTO/PAUSE**-Taste stoppt die Heizung und den Timer vorübergehend. Sie können die Eingaben ändern und danach die **AUTO/PAUSE** -Taste drücken, um fortzufahren.
Die **START/STOP** – Taste im automatischen Betrieb drücken, um einen Schritt zu überspringen, der nicht unmittelbar benötigt wird zu überspringen.
- Die **POWER** – & **TIMER** -Taste für 5 Sekunden bei leerer Anzeige (hierzu **START/STOP** - Taste gedrückt halten) gedrückt halten, um zur Rezeptwahl zu gelangen. Mit den Tasten "-" oder "+" das gewünschte Rezept wählen. Der Rezeptspeicher kann bis zu 10 Programmen speichern. Dann **START/STOP** - Taste drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen. Die Anzeige ist leer. Mit **AUTO/PAUSE** - Taste zum Rezept-Einstellungsbildschirm gelangen. Mit **START/PAUSE** starten Sie das gewählte Programm sofort. Um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste.
- Drücken Sie **START/STOP** um alle Schritte zu überspringen und das Gerät stellt den Betrieb ein. In der Anzeige erscheint "**END**" und ein Signal ertönt für 30 Sekunden. Drücken Sie anschließend **START/STOP**, um zur **leeren Anzeige** zurückzukehren.



Programmspeicherung im automatischen Betrieb

6. Nach der Eingabe aller Werte, die Sie im automatischen Betrieb benötigen, drücken Sie **STOP** – Taste, bis im Display die **leere Anzeige** erscheint. Gerät bitte nicht abschalten. Nachfolgende Schritte abschließen, um Einstellungen zu speichern.
7. Drücken Sie die Taste **MANUAL** – Taste, um die Seite für die manuelle Bearbeitung aufzurufen. Für 5 Sekunden die **MANUAL** –Taste gedrückt halten. Sie haben jetzt die letzte manuelle und automatische Einstellung gespeichert. Ein Signalton versichert einen erfolgreichen Speichervorgang.
8. Gerät aus & wieder einschalten und die **AUTO** – Taste drücken. Der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint im Display.
9. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät startet nun.
10. Das Programm unterstützt keine Bündelspeicherung. Jede Speicherung eines Rezepts muss nach den vorher genannten Schritten durchgeführt werden.

Rezeptauswahl im automatischen Betrieb



POWER und **TIMER** 5 Sekunden gedrückt halten, um in die Rezeptauswahl zu gelangen.

Mit „+“ und „-“ gewünschtes Rezept wählen.

START/STOP drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen.
Der Bildschirm wird leer. Schalten Sie das Gerät nicht aus.

AUTO/PAUSE drücken, um zur gewählten Rezeptseite zu gelangen und zu bearbeiten.
Mit **POWER/TIMER/TEMP** oder **START/STOP** drücken, um das Gerät zu starten

Braubeispiel

- Das Gerät immer vor und nach dem Gebrauch reinigen.
- Vor dem Einschalten die erforderliche Wassermenge hinzufügen.
- Geben Sie Ihre gewünschten Einstellungen ein oder wählen Sie die gespeicherte Einstellung und erhitzen Sie das Wasser auf die erste Stufe des Maischprogramms. Geben Sie dann das Malz in den Getreidekorb und rühren Sie es langsam um.
- Starten Sie die Umwälzpumpe, sobald die richtige Temperatur erreicht ist und regulieren Sie die Flussgeschwindigkeit (wie im folgenden Abschnitt gezeigt)
- Die Standard Zeit für das Maischen ist ca. 60 – 90 Minuten (Rezepte können variieren)
- Für das Läutern die Temperatur auf 78-80 °C erhöhen (Rezepte können variieren)
- Heben Sie nach dem Maischen vorsichtig den Getreidekorb am Griff an und befestigen Sie ihn am Kesselrand.
- Läutern, um die ungelösten von den flüssigen Bestandteilen zu trennen.
- Heizen Sie das Gerät auf Siedetemperatur (kann erfolgen während Getreidekorb noch drainiert). Standard Zeit für das Würzekochen beträgt ca. 60 Minuten (Rezepte können variieren).
- Fügen Sie den Hopfen usw. zum richtigen Zeitpunkt gemäß Ihrem Rezept hinzu.
- Tauchen Sie den Würzekühler 15 Minuten vor Ende des Würzekochens ein, um diesen zu sterilisieren.
- Kühlen Sie die Würze nach dem Kochen auf 26 ° C ab, bevor Sie die Würze in einen Gärbottich pumpen
- Bitte sehen Sie sich auch die Brewster Beacon Tutorials auf www.braugschaefl.de/tutorials an oder scannen Sie den QR-Code auf dem Brewster.

Umwälzpumpe

Die **Pumpe nicht ohne Wasser laufen lassen**, da diese andernfalls defekt wird. Die Maische darf nach dem Abkühlen nicht mit der Pumpe abgepumpt werden, da diese keinen Filter beinhaltet. Rückstände könnten in die Pumpe gelangen und sich festsetzen und die Pumpe beschädigen. Pumpe nicht einschalten, während die Maische/Würze kocht.

- **Vor dem Einschalten muss sich im Kessel Wasser befinden.**
- Schließen Sie das blaue Ventil an die Umwälzpumpe (Abb. 1).
- Setzen Sie das abgerundete Rohr ein. Drücken Sie die beiden Griffe am Anschluss nach unten, um das Rohr zu fixieren (Abb. 3).

- Schalten Sie die Pumpe nun ein.
- Benutzen Sie das blaue Ventil, um die Flussgeschwindigkeit zu regulieren. Wenn die Flussgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidebehälter über und ins Überlaufrohr ein. Dadurch kann der Kessel trockenlaufen, was dazu führt, dass Zutaten anbrennen und sich das Heizelement überhitzt.
- Passen Sie die Flussgeschwindigkeit langsam an, bis sie stimmig ist.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen ab. Entfernen Sie das abgerundete Rohr erst, nachdem Sie das Ventil geschlossen und die Pumpe ausgeschaltet haben.



Instandhaltung

- Es ist sehr wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die trockenen Zutaten können sonst auf dem Metall haften und in der Pumpe stecken bleiben.
- Spülen Sie das Gerät mit 5L-10L 70-80° C Wasser für mind. 15 Minuten oder länger, bis Sie sicher sind, dass es sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgeräte, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm, um das Innere des Kessels zu reinigen. Verdünnte Essiglösung kann den Vorgang vereinfachen.
- Eventuelle Rückstände der Würze auf dem Kesselboden sollten vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie auch die Pumpe entgegengesetzt, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
- Nur milde Reinigungsmittel verwenden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektronischen Teile der Maschine eindringt.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und schließen Sie es nicht an, wenn es nicht benutzt wird.

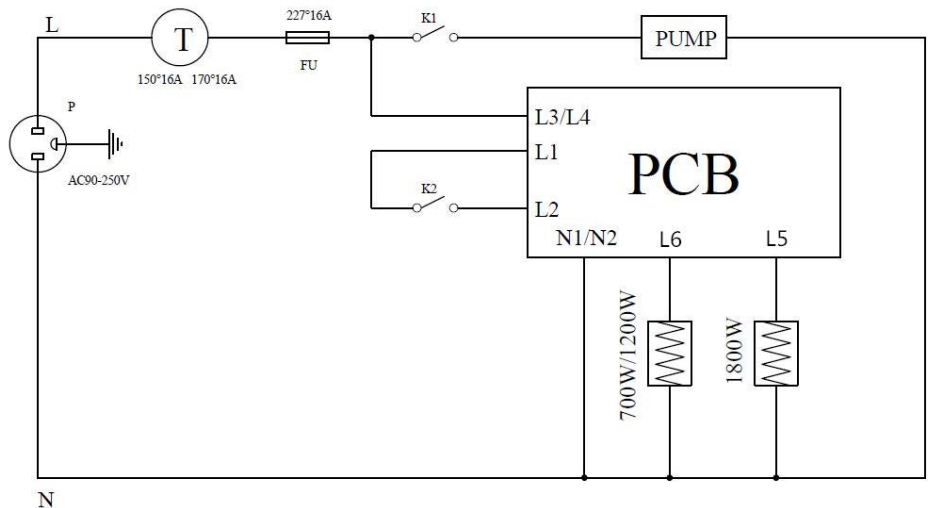
Tipps zur Problembehandlung

1	Zutaten stecken in der Pumpe fest	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen B: Zerlegen Sie die Pumpe, um die Rückstände zu entfernen.
2	Es werden keine 100 ° C erreicht	A: Den Deckel 1 bis 2 Minuten lang aufsetzen B: Nehmen Sie eine Temperaturkorrektur vor.
3	C1 - Grad Celsius Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von -10 °C bis + 10 °C. Drücken Sie die TEMP-Taste zur Bestätigung.
4	F1 - Fahrenheit-Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von -50 °F bis + 50 °F. Drücken Sie zur Bestätigung die TEMP-Taste
5	Display zeigt ERR-1 an	A: Die Temperatur liegt unter -20 °C und ist eine Warnung vor Untertemperatur B: Das Sensorkabel ist lose C: Öffnen Sie die Unterseite und überprüfen Sie den Sensor. Falls lose, erneut verbinden.
6	Display zeigt ERR-2 an	A: Die Temperatur liegt über 120 °C und ist eine Überhitzungs- und Trockenlaufwarnung B: Der Sensor ist defekt, bitte wenden Sie sich zum Austausch an den Händler.
7	Während des Heizens plötzlich ausgeschaltet	A: Senken Sie die Aufheizleistung B: Ersetzen Sie die Hitzeschutzsicherung

Technische Daten

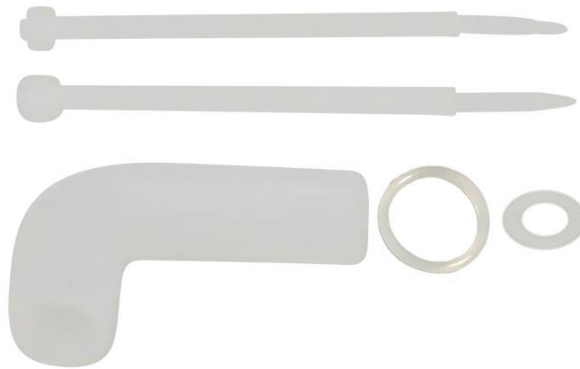
Model No.:	BB-A400M-1
Volume:	40L up to top, 35L to full line
Voltage:	220V-240V
Power:	2500W
Frequency:	50Hz/60Hz

Elektrischer Kreislauf



Ersatzteile für die Pumpe

Winkelrohr aus Silikon und Streifen sind Ersatzteile für die interne Pumpe. Die O-Ringen sind extra Verpackungen für den Überlaufrohr.



BREWOLUTION



Für Videoanleitungen scannen Sie den QR-Code