

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Model: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Model:DM-N60



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Thank you for purchasing this microbrewery system.

Please follow the instructions to get the best use of your machine. The brewing process illustrated below is only a guide for reference. Since there are various brewing formulas and conditions, the results are accordingly different. This machine is designed for you to adjust the settings to meet your brewing requirements.

Safety Instructions

Please read all the instructions carefully, and keep this manual for future reference.

- Check the product's rating label and ensure that the device voltage fits your outlet voltage before use.
- The plug should be connected to the earth wire.
- 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 and power of this device are high.
- Switch off the button before removing the plug.
- Always switch it off before trying to move the water boiler.
- Be sure to avoid electric supply overloaded.
- As the device requires extra power, do not use extensions if under 13amp.
- This device requires a 13amp-16amp plug.
- Products may be connected to this extension.
- The device must be only used as intended. It must be operated in a safe, fault-free condition. Be sure to check the proper conditions before each use.
- The appliance is only to be installed in safe locations.
- Never dip the mash tun into water. Always protect the electric power cable from the mixture.
- Do not switch on the water boiler if the water tank is empty.
- Do not remove the lid while boiling.
- DRY-BURNING: The machine is equipped with dry-burning protection. When the appliance is burnt, this function will be activated automatically. First, the dry-burning thermostat will cut out while the element overheats. Please fill some water inside or wait until the heating element cools down, then turn on the switch again. In case of burnt, please always make sure there are at least 3 liters of liquid inside. (The problems caused by dry-burning without adding water are not covered by the warranty! Although this machine is equipped with dry-burning protection, please pay attention when using it.)
- Please do not turn on the pump during wort boiling since air bubbles will cause the pump to idle and wear out under high temperatures. The machine damage caused by this reason is not under warranty coverage.
- It is not recommended to use the pump for pumping out the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet, which will cause brew debris to enter the pump, potentially blocking and damaging the system.
- Switch off the pump after mashing. Please do not remove the curved pipe before closing the valve and switching off the pump.

What's In The Box

- The water temperature should be no higher than +40°C;
- The maximum submersing depth should not exceed 10m.
- The PH of water should be in 6.5-8.5.
- The maximum diameter of passable solid particles: Ø15~Ø35mm.



1	Digital Programmable Controller	5	Circulation Valve (Mash Flow Technology)
2	Switches (PCB / Power and Pump)	6	Connector (Cam-lock)
3	Tap	7	Circulation Tube (Mash Flow Technology)
4	Built-in Pump		

Parts



Top Sparge Plate
for Grain Basket



Bottom Sparge Plate
for Grain Basket



Glass Lid Cover with
Hole for Circulation
Pipe



Bazooka Mesh
Filter for Tap



Circulation Pipe
(Cam-Lock Connector)



Bottom
Tube



Grain Stopper: White
Screw Cap for
Telescopic Overflow



Screw Nut for
Telescopic Overflow



Grain Basket



Grain Basket Handle



Telescopic Overflow Pipe for Grain Basket



Wort chiller for cooling





Hop Spider




Operation

Switch Operation

The "PCB" switch is an ON/OFF switch for the power of the Digital Controller that controls the heating elements. The "PUMP" button is the ON/OFF switch for the pump.



	
Switch ON	Switch OFF


Tap Operation

		
Closed.	To open, pull the circle towards the end of the lever and turn the lever counterclockwise by 90°.	Open. To close, pull the circle towards the end of the lever and turn the lever clockwise by 90°.




Valve Operation

This valve serves to open and close the wort circulation. It is also used to set the correct wort flow during mashing.

	
<p>Closed</p>	<p>Open</p>

	<p>Note: Never open the circulation valve before assembling the circulation tube and make the tube go through the lid hole. Otherwise, the hot water or wort may cause burns.</p>
--	--

Circulation Tube Assembly

1	2	3
		
<p>Insert circulation pipe into the Cam-Lock connector.</p>	<p>To lock, pull the Cam-Lock levers downward.</p>	<p>Done. Now it's locked and ready to use.</p>



Note:

- Using the blue valve to adjust the flow rate for a correct circulation speed. If the pump speed is too fast, the grain basket will overflow down the central pipe, and the bottom of the boiler may run dry and cause ingredients to burn and overheat the heating element.
- Please adjust the flow until an excellent rate of circulation is achieved.

Grain Basket Assembly

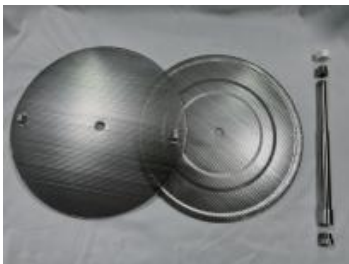
- 1.Lift with the top handle and put the grain basket into the brewery.Then remove the handle.
- 2.Insert the overflow pipe assembly into the brewery. When adding the mash water and grains, remove the top sparge plate and add the grain stopper.
- 3.When the mashing is completed, lift the grain basket with the handle and hook its feet to the rim of the brewery. Then sparge.



Grain Basket Overflow Pipe Assembly

Assemble the Grain basket's overflow pipe insert. This insert holds the malt grains in place inside the grain basket. The overflow pipe allows the wort to flow freely from the top sparge plate to the bottom if needed. The grain stopper screw cap is only used during mash-in, so the milled grain cannot fall into the overflow pipe. Remove it when all grains have been added. When adding the mash water and grains, remove the top sparge plate and add the grain stopper.

1



2





<p>Components prepared.</p>	<p style="text-align: center;">Assemble</p> <p>Use the bottom screw to connect the bottom sparge plate with the telescopic overflow pipe. Then attach the top screw nut to the telescopic overflow pipe.</p>
-----------------------------	---

Bazooka Mesh Filter Assembly on Tap



Bottom Little Tube Assembly

	<p>Note: To prevent the malt from clogging the water hole, please insert this tube into the pump before using the device.</p>	
---	--	--

Wort Chiller Assembly





Note: Please connect the appropriate water pipe in the cooling pipe.

Preparation

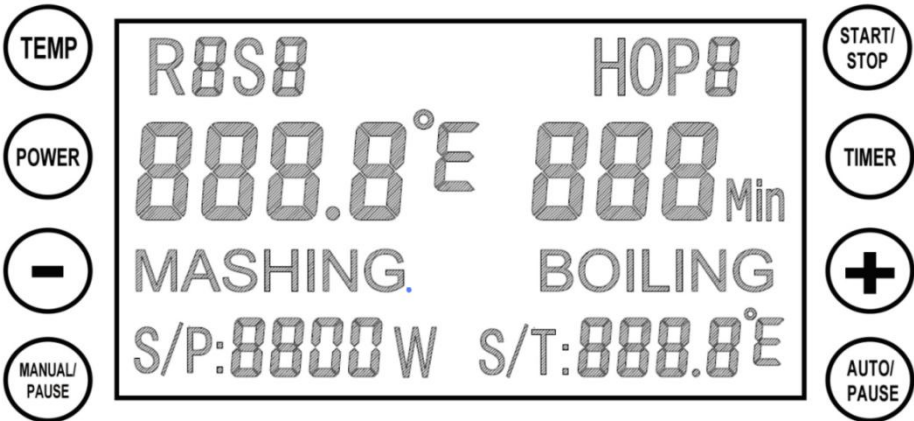
1. **Inspect:** Ensure the chiller is clean, undamaged, and connections are secure.
2. **Connect:** Attach the inlet to a cold water source and the outlet to a drain or container.
3. **Position:** Place the chiller in the brewing kettle.

Operation

1. **Start:** After boiling, turn off heat and begin cooling.
2. **Run Water:** Open the cold water valve slowly, adjusting flow for efficient cooling.
3. **Monitor:** Check wort temperature until it reaches the target (e.g., 18-22°C for fermentation).
4. **Finish:** Shut off water and disconnect the chiller.

How To Use The Controller?

Control Panel and Key Functions



Manufacturer:

Temp Button	Press to set target temperature for each step.
Power Button	Press to set power for each step.

Timer Button	Press to set timer for each step.
"-" Button	Press to reduce the value.
"+" button	Press to increase the value.
Start/Stop	Press to start or stop the program.
Manual/Pause	Press to enter manual mode. Press to pause the program on manual mode.
Auto/Pause	Press to enter auto mode. Press to pause the program on auto mode.
S/P: W	Set the power.
S/T: °C	Set the temperature.
-H	When it's flashing, the element is heating to the target temperature.

Manual Mode Setting

1. Turn on the power switch, then press the MANUAL button.
2. TEMP is for Temperature setting, POWER is for Wattage setting, and TIMER is for session timing. All these 3 must be set before the device starts working. P.S. You can set these 3 settings in any order.
3. Press the START button when all the 3 settings have been made, and the manual session will start. An "H" flashing at the top left corner means the device is heating.
4. The default boiling temperature is 100°C in our program. The timer will not be triggered if the temperature does not indicate 100°C. In this case, please put the cover on for 1-2 mins. (or see below) to achieve 100°C on display.
5. If the device starts to boil, but shows a lower temp on display, make the following adjustment to set the temp at 100°C and trigger the timer.
6. Press the "-" and "+" buttons together until the display shows the C1/F1 sign. The temperature correction range is from -10°C to +10°C or -50°F to +50°F.

7. Press the Manual/Pause button during heating, and the device will return to the edit page. Then, you can edit Temp/Power/Timer. Press the Manual/Pause button again to confirm and device back to heating.

8. Long-press the TEMP button for 5 seconds to switch Celsius to Fahrenheit. This operation can only be preceded when you switch on the device before any setting.

Memory Function in Manual Mode

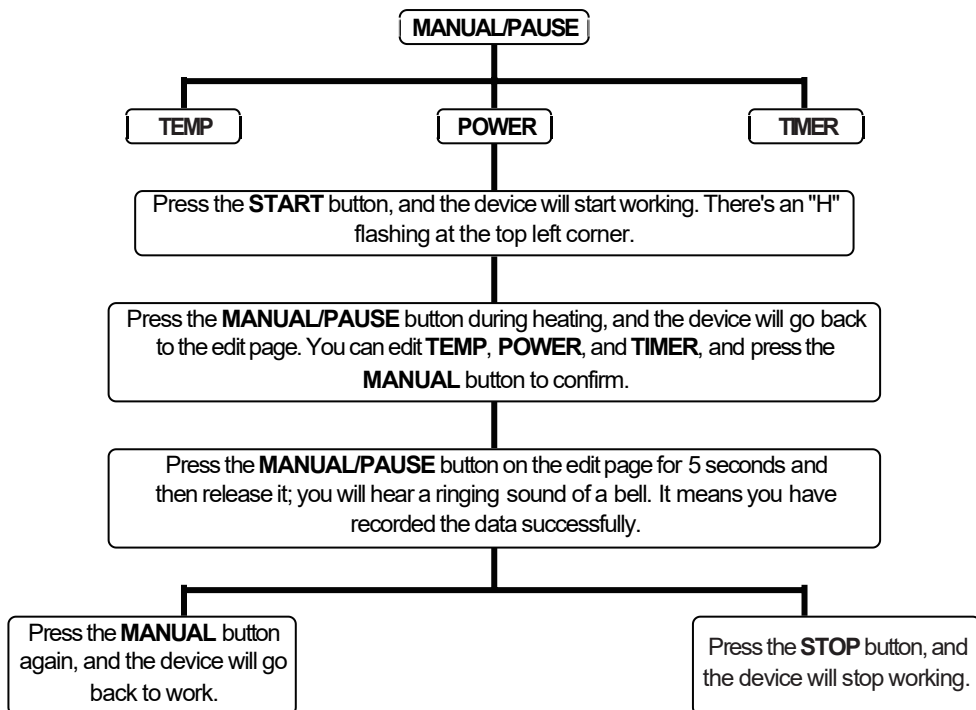
1. Press the MANUAL/PAUSE button in the edit page for 5 seconds and release it to record the last setting. There's a ringing sound of a bell for a successful recording.

2. Press the START button after the above operation, the device will go back to work and carry out the input data.

3. Press the STOP button, and the device will stop working.

4. Long-press the AUTO/PAUSE button in the BLANK PAGE as below (display shows the current temperature only as below) for 5 seconds to restore factory settings. There's a slower ringing for successful restoring.





Auto Mode Setting

1. Switch on the device, then press the AUTO button.
2. S1 will be shown on the top left corner. Input the 3 settings - TEMP, TIMER, and POWER as above.
3. After setting the 1st program, press the AUTO button again to enter the 2nd program setting. The 3rd to 9th programs are set as the 1st and 2nd.
4. When you have entered up to 9 steps as required, press the START button to confirm the above step mashing settings.
5. The step after boiling will be skipped if 9 steps are too much for you. This program only supports one boiling setting in each recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime.
6. When S1 is finished, there is a reminder ringing. The program will not enter the 2nd step unless you press the AUTO button to confirm. It is an ingredients-filling reminder.
7. The boiling reminder is the same as above. When the device finishes the step before boiling, a reminder rings. The program will not enter boiling

step unless you press the AUTO button for confirmation. It is a sparing reminder.

8. The PAUSE button will stop the element and timer from working temporarily, and you can amend the data afterward. Press the AUTO button to continue.

9. Press the START button when auto mode is running, then you can skip the step you do not need instantly.

10. Setting hop reminder in boiling process, press "-" or "+" for countdown timer setting. Press the TIMER button for the 2nd, 3rd...9th settings. The countdown timer must be boiling leads time>1st >2nd>3rd...>9th. Press the START button to start to heat.

11. Long-press the POWER and TIMER buttons for 5 seconds in the BLANK PAGE, the operation will enter recipe selection. Press "-" or "+" to choose the required recipe. Recipe storage is up to 9 programs. Press the START button to confirm the selected recipe, and the BLANK PAGE will be shown on display. Then, press the AUTO/PAUSE button to enter the chosen recipe edit page. You can press the START button to run the picked-up program instantly or press the AUTO/PAUSE button to edit or check the program step by step.

12. If you press the STOP button to skip all the steps, the device stops working, the display shows END, and the bell rings for 30 seconds. Press the STOP button again to enter the BLANK PAGE.

Memory Function in Auto Mode

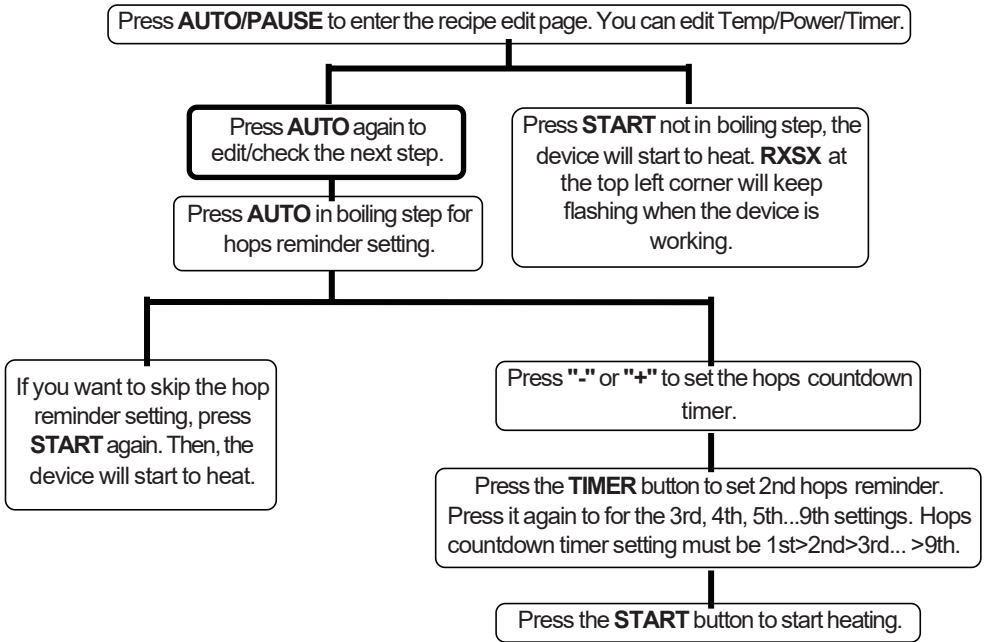
1. After setting all the data you need in auto mode, press the STOP button to enter BLANK PAGE. Please do not switch off the device and follow steps below for recording.

2. Press the MANUAL button to enter the manual edit page. Then, long-press the MANUAL button for 5 seconds and release it. You can record the last manual and auto mode settings. There is a ringing sound of a bell for a successful recording.

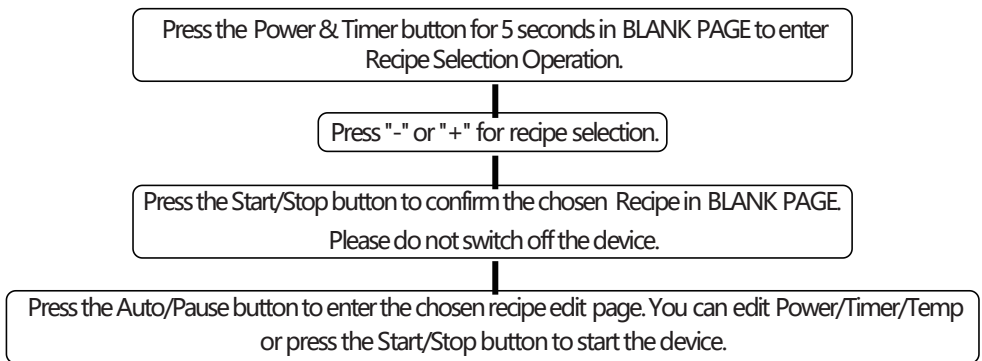
3. Switch off/on the device, then, press the AUTO button, the 1st step of the last chosen program will be shown on display.

4. Press the START button, and the device start working.

5. Our program does not support batch storage. Each recording needs to repeat the above instruction.



Recipe Selection in Auto Mode



Brewing Preparation

- The device must be positioned on a stable, secure, and horizontal support structure before use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 40kg. 50L up to 50kgs 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 that 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 acceptable to heat a quantity of hot water in the boiler to sterilize the brewing equipment, etc.
- After grinding the malt, it is recommended to shake it before saccharifying it. Dry burning should be avoided.
- You are now ready to brew!

Brewing Process (Example)

- Always clean the machine before and after use.
- Assemble the Bazooka filter to the tap and add the required quantity of water before switching it on.
- Heat up the water to 66°C-68°C, then add the grain into the grain basket and stir it gently.
- Start your circulation pump when the correct temperature is reached, then regulate the pump flow as shown in the section below.
- The standard heat session time is 60mins for the 1st mashing (recipes may vary).
- The 2nd mashing temperature is 78-80°C, and the session time is 20mins (recipes may vary).
- After mashing, please carefully lift the grain basket with the separate handle, and locate the grain basket lugs onto the support ring on the boiler rim.
- Use your sparging water to extract excess sugars from the grain in the basket. Remember to leave basket to drain into the boiler for about 10mins after sparging.
- Heat up the water to the boiling temperature, which can be done while the basket is draining. The boiling session time is 90mins (recipes may vary).
- Add the hops etc., at the correct timings according to your recipe.

- To sterilize the equipment, immerse your wort chiller about 15mins before the boiling is finished.
- After boiling, cool down the wort to 20°C before transferring it to your fermenting vessel via the drain tap/bazooka filter on the boiler front.

Maintenance

- It is essential to clean the device after use. The dry ingredients may stick onto the metal and inside the pump.
- Rinse the device with 5L-10L 60°C water for 15 mins or more until you make sure it is clean. Please turn on the pump during cleaning.
- Do not use any sharp metal implement to remove the residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler instead. (Vinegar can be good for cleaning.)
- Any wort residue marks on the boiler base should be cleaned off before the next use.
- Flush the pump reversely by connecting a hose to the curved pipe.
- Suitable cleaning products can be used. (Please check their suitability before.)
- Do not splash any electronic parts of the device.
- Do not immerse the machine in the water.
- Store the device in a dry place. Do not plug in when not in use.

Troubleshooting Tips

Ingredients stuck in the pump	A: Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe. B: Dismantle the pump to remove the ingredients.
Fail to reach 100°C	A: Put the cover on for 1 to 2 mins. B: Do temperature correction.
C1--Celsius temperature correction	A: Press "-" and "+" simultaneously to enter the C1 temperature correction setting. The setting range is from -10°C to +10°C.

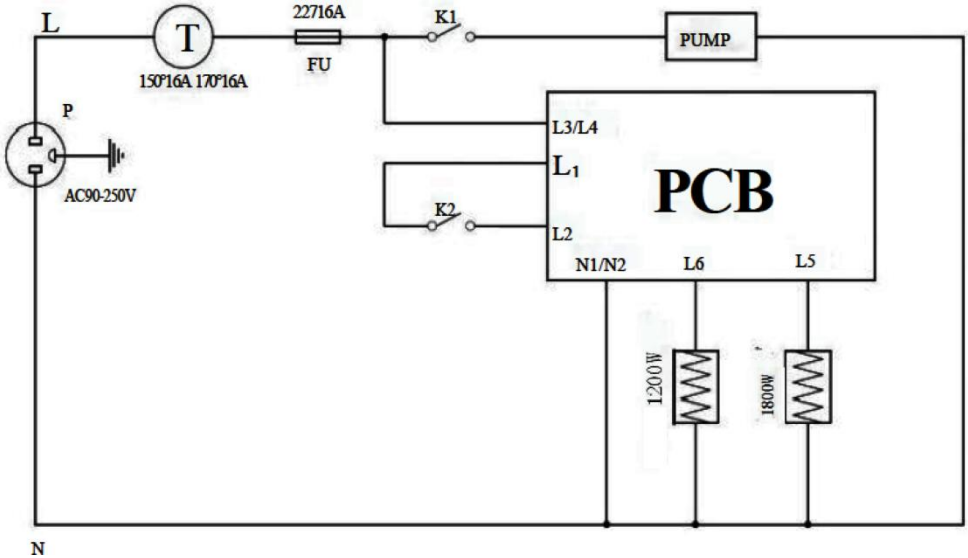
F1--Fahrenheit temperature correction	A: Press "-" and "+" simultaneously to enter the C1 temperature correction setting. The setting range is from -50°F to +50°F.
ERR-1 shown on display	A: A low-temperature warning indicates a lower temperature than -20°C. B: The sensor connector is loosened. C: Open the underneath and check the sensor. Re-connect it if it loosens.
ERR-2 shown on display	A: An overheat/boil-dry warning indicates a higher temperature than 120°C. B: The sensor is fails. Please get in touch with the dealer for replacement.
Suddenly shut off during heating	A: Lower the heat up power. B: Replace the overheat protection thermostat.

Technical Data

Model No.	DM-N60
Volume	60L up to top, 65L to full line
Voltage	European Specification 220V-240V
	American Specification 220V-240V
Power	European Specification 3000W
	American Specification 3000W
Frequency	European Specification 50Hz
	American Specification 60Hz

Electric Circuit

Specification



Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

MAISON PROFESSIONNELLE BRASSAGE MACHINE

Modèle : DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Modèle : DM-N 60



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser de ne pas vous informer ultérieurement des mises à jour technologiques ou logicielles de notre produit.

Merci d'avoir acheté ce système de microbrasserie.

Veuillez suivre les instructions pour optimiser l'utilisation de votre machine. Le processus d'infusion illustré ci-dessous n'est qu'un guide de référence. Étant donné la diversité des formules et des conditions d'infusion, Les résultats sont donc différents. Cette machine est conçue pour vous permettre d'ajuster les réglages selon vos besoins.

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions et conserver ce manuel pour référence ultérieure.

- Vérifiez l'étiquette signalétique du produit et assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à la tension de votre prise avant utilisation.
- La fiche doit être connectée au fil de terre.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Ils doivent être remplacés avant utilisation.
- N'utilisez pas d'adaptateur car la puissance et la tension de cet appareil sont élevées.
- Éteignez le bouton avant de retirer la fiche.
- Éteignez toujours le chauffe-eau avant d'essayer de le déplacer.
- Assurez-vous d'éviter toute surcharge de l'alimentation électrique.
- Comme l'appareil nécessite une puissance supplémentaire, n'utilisez pas de rallonges si la puissance est inférieure à 13 ampères.
- Cet appareil nécessite une prise de 13 à 16 ampères.
- Des produits peuvent être connectés à cette extension.
- L'appareil doit être utilisé uniquement comme prévu. Il doit être utilisé en toute sécurité et sans défaut. Assurez-vous de vérifier son bon état avant chaque utilisation.
- L'appareil ne doit être installé que dans des endroits sûrs.
- Ne jamais plonger la cuve dans l'eau. Toujours protéger le câble d'alimentation du mélange.
- Ne pas allumer la bouilloire si le réservoir d'eau est vide.
- Ne retirez pas le couvercle pendant l'ébullition.
- **COMBUSTION À SEC** : La machine est équipée d'une protection contre la combustion à sec. Lorsque l'appareil est En cas de brûlure, cette fonction s'activera automatiquement. Le thermostat anti-brûlure se coupera en cas de surchauffe de l'élément chauffant. Veuillez ajouter de l'eau ou attendre que l'élément chauffant refroidisse, puis réactiver l'interrupteur. En cas de brûlure, assurez-vous qu'il y ait au moins 3 litres de liquide à l'intérieur. (Les problèmes causés par une brûlure sans ajout d'eau ne sont pas couverts par la garantie ! Bien que cet appareil soit équipé d'une protection anti-brûlure, veuillez en tenir compte.)
attention lors de son utilisation.)
- Veuillez ne pas mettre la pompe en marche pendant l'ébullition du moût, car les bulles d'air la ralentiraient et l'useraient à haute température. Les dommages causés à la machine ne sont pas couverts par la garantie.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la pompe pour pomper le moût après refroidissement, car il n'y a pas filtre sur l'entrée de la pompe, ce qui

entraînera l'entrée de débris d'infusion dans la pompe, bloquant et endommageant potentiellement le système.

- Arrêter la pompe après le brassage. Ne pas retirer le tuyau coudé avant d'avoir fermé la vanne et d'avoir arrêté la pompe.

Qu'y a-t-il dans la boîte

- La température de l'eau ne doit pas dépasser +40°C ;
- La profondeur maximale d'immersion ne doit pas dépasser 10 m.
- Le pH de l'eau doit être compris entre 6,5 et 8,5.
- Diamètre maximal des particules solides franchissables : Ø15~Ø35 mm.



1	Contrôleur numérique programmable	5	vanne de circulation (Technologie Mash Flow)
2	Interrupteurs (PCB / Alimentation et pompe)	6	Connecteur (Cam-lock)

3	Robinet	7	Tube de circulation (Technologie Mash Flow)
4	Pompe intégrée		

Parties

 <p>Plaque d'aspersion supérieure pour le panier à grains</p>	 <p>Plaque d'aspersion inférieure pour panier à grains</p>	 <p>Couvercle en verre avec trou pour tuyau de circulation</p>
 <p>Bazooka Mesh Filtre pour robinet</p>	 <p>tuyau de circulation (Connecteur Cam-Lock)</p>	 <p>Bas Tube</p>
 <p>Bouchon à grains : Bouchon à vis blanc pour trop-plein télescopique</p>	 <p>Écrou à vis pour trop-plein télescopique</p>	 <p>panier à céréales</p>
 <p>Poignée de panier à grains</p>	 <p>Tuyau de trop-plein télescopique pour panier à grains</p>	



Refroidisseur de moût pour le refroidissement



Araignée-houblon

Opération

Fonctionnement du commutateur

L'interrupteur « PCB » permet d'allumer/éteindre le contrôleur numérique qui contrôle les éléments chauffants. Le bouton « PUMP » permet d'allumer/éteindre la pompe.




Allumer





Éteindre

Fonctionnement du robinet

		
<p>Fermé.</p>	<p>Pour ouvrir, tirez le cercle vers l'extrémité de le levier et tournez-le toujours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 90°.</p>	<p>Ouvrir. Pour fermer, tirez le cercle vers l'extrémité du levier et tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre de 90°.</p>

Fonctionnement de la vanne

Cette vanne sert à ouvrir et fermer la circulation du moût. Elle permet également de régler le débit de moût pendant l'empâtage.




	
<p>Fermé</p>	<p>Ouvrir</p>



Remarque : N'ouvrez jamais la vanne de circulation avant d'avoir assemblé le tube de circulation et de l'avoir inséré dans l'orifice du couvercle. L'eau chaude ou le moût

risqueraient de provoquer des brûlures.

Ensemble de tubes de circulation

1	2	3
		
<p>Insérez le tuyau de circulation dans le connecteur Cam-Lock.</p>	<p>Pour verrouiller, tirez les leviers Cam-Lock vers le bas.</p>	<p>C'est fait. C'est maintenant verrouillé et prêt à l'emploi.</p>



Note:

Utiliser la vanne bleue pour régler le débit et obtenir une vitesse de circulation correcte. Si la pompe tourne trop vite, le panier à grains débordera dans le tuyau central, et le fond de la chaudière risque de s'assécher, provoquant la brûlure des ingrédients et la surchauffe de l'élément chauffant.

- Veuillez ajuster le débit jusqu'à obtenir un excellent taux de circulation.

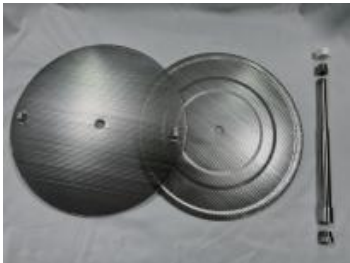

Assemblage du panier à grains

1. Soulevez avec la poignée supérieure et placez le panier à grains dans la brasserie. Retirez ensuite la poignée.
2. Insérez l'ensemble du tuyau de trop-plein dans le Brasserie. Lors de l'ajout de l'eau de brassage et des grains, retirez la plaque d'aspersion supérieure et ajoutez les grains. bouchon.
3. Lorsque le brassage est terminé, soulevez le grain Le panier est muni d'une poignée et ses pieds sont fixés au bord de la cuve. Puis, aspergez.



Ensemble de tuyau de trop-plein du panier à grains



Assemblez l'insert du tuyau de trop-plein du panier à grains. Cet insert maintient les grains de malt en place à l'intérieur du panier. Le tuyau de trop-plein permet au moût de s'écouler librement de la plaque d'aspersion supérieure vers le bas, si nécessaire. Le bouchon à vis du bouchon à grains n'est utilisé que pendant l'empâtage, afin que les grains moulus ne tombent pas dans le tuyau de trop-plein. Retirez-le une fois tous les grains ajoutés. Lors de l'ajout de l'empâtage, l'eau et grains, retirez la plaque d'aspersion supérieure et ajoutez le bouchon à grains.

1	2
	
Composants préparés.	<p>Assembler</p> <p>Utilisez la vis inférieure pour connecter la plaque d'aspersion inférieure au tuyau de trop-plein télescopique. Fixez ensuite l'écrou supérieur de la vis du tuyau de trop-plein télescopique.</p>

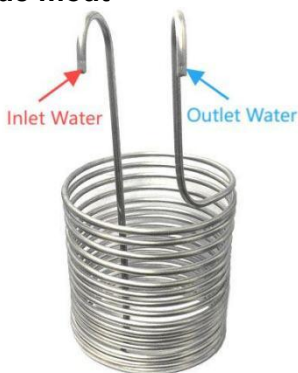
Ensemble de filtre à mailles Bazooka sur robinet




Ensemble de petit tube inférieur

	<p>Remarque : pour éviter que le malt n'obstrue le trou d'eau, veuillez insérer ce tube dans la pompe avant d'utiliser l'appareil.</p>	
--	---	---

Ensemble refroidisseur de moût



	<p>Note: Veuillez connecter le tuyau d'eau approprié au tuyau de refroidissement .</p>
--	---

Préparation

1. Inspectez : assurez-vous que le refroidisseur est propre, non endommagé et que les connexions sont sécurisées.

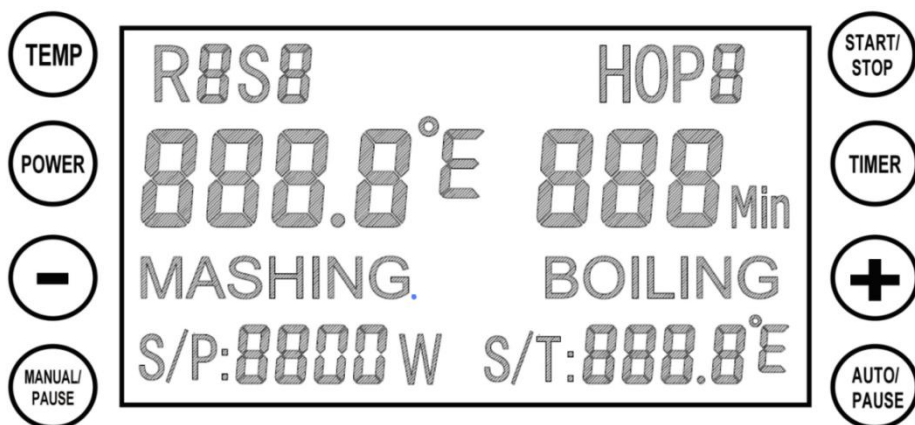
2. Connexion : Fixez l'entrée à une source d'eau froide et la sortie à un drain ou à un récipient.
3. Position : Placez le refroidisseur dans la cuve de brassage .

Opération

1. Démarrage : Après ébullition, éteignez le feu et commencez à refroidir.
2. Faites couler l'eau : ouvrez lentement la vanne d'eau froide, en ajustant le débit pour un refroidissement efficace.
3. Surveiller : Vérifiez la température du moût jusqu'à ce qu'elle atteigne la cible (par exemple, 18-22 °C pour la fermentation).
4. Terminer : Couper l'eau et débrancher le refroidisseur.

Comment utiliser le contrôleur ?

Panneau de configuration et fonctions clés



Fabricant:

Bouton de température	Appuyez pour définir la température cible pour chaque étape.
Bouton d'alimentation	Appuyez pour régler la puissance pour chaque étape.
Bouton de minuterie	Appuyez pour régler la minuterie pour chaque étape.
"-" Bouton	Appuyez pour réduire la valeur.

bouton "+"	Appuyez pour augmenter la valeur.
Démarrer/Arrêter	Appuyez pour démarrer ou arrêter le programme.
Manuel/Pause	Appuyez pour entrer en mode manuel. Appuyez pour mettre le programme en pause en mode manuel.
Auto/Pause	Appuyez pour entrer en mode automatique. Appuyez pour mettre le programme en pause en mode automatique.
S/P : O	Régler la puissance.
S/T : °C	Régler la température.
-H	Lorsqu'il clignote, l'élément chauffe jusqu'à la température cible.

Réglage du mode manuel

1. Allumez l'interrupteur d'alimentation, puis appuyez sur le bouton **MANUAL**.
2. **TEMPÉRATURE** permet de régler la température, **PUISSANCE** la puissance et **MINUTERIE** la durée de la séance. Ces trois paramètres doivent être réglés avant la mise en marche de l'appareil. P.-S. : Vous pouvez régler ces trois paramètres dans n'importe quel ordre.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** une fois les trois réglages effectués, et la séance manuelle démarre. Un « H » clignotant en haut à gauche indique que l'appareil chauffe.
4. La température d'ébullition par défaut est de 100 °C dans notre programme. La minuterie ne se déclenchera pas si La température n'indique pas 100 °C. Dans ce cas, couvrez l'appareil pendant 1 à 2 minutes (ou voir ci-dessous) pour atteindre 100 °C.
5. Si l'appareil commence à bouillir, mais affiche une température plus basse sur l'écran, effectuez le réglage suivant pour régler la température à 100°C et déclencher la minuterie.
6. Appuyez simultanément sur les boutons « - » et « + » jusqu'à ce que le signe **C1/F1** s'affiche. La plage de correction de température est comprise entre -10 °C et +10 °C ou -50 °F et +50 °F.

7. Appuyez sur le bouton Manuel/Pause pendant le chauffage pour revenir à la page de modification. Vous pouvez ensuite modifier la température, la puissance et la minuterie. Appuyez à nouveau sur le bouton Manuel/Pause pour confirmer et revenir à la page de modification. chauffage.

8. Appuyez longuement sur le bouton TEMP pendant 5 secondes pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit. Cette opération ne peut être effectuée qu'après avoir allumé l'appareil avant tout réglage.

Fonction mémoire en mode manuel

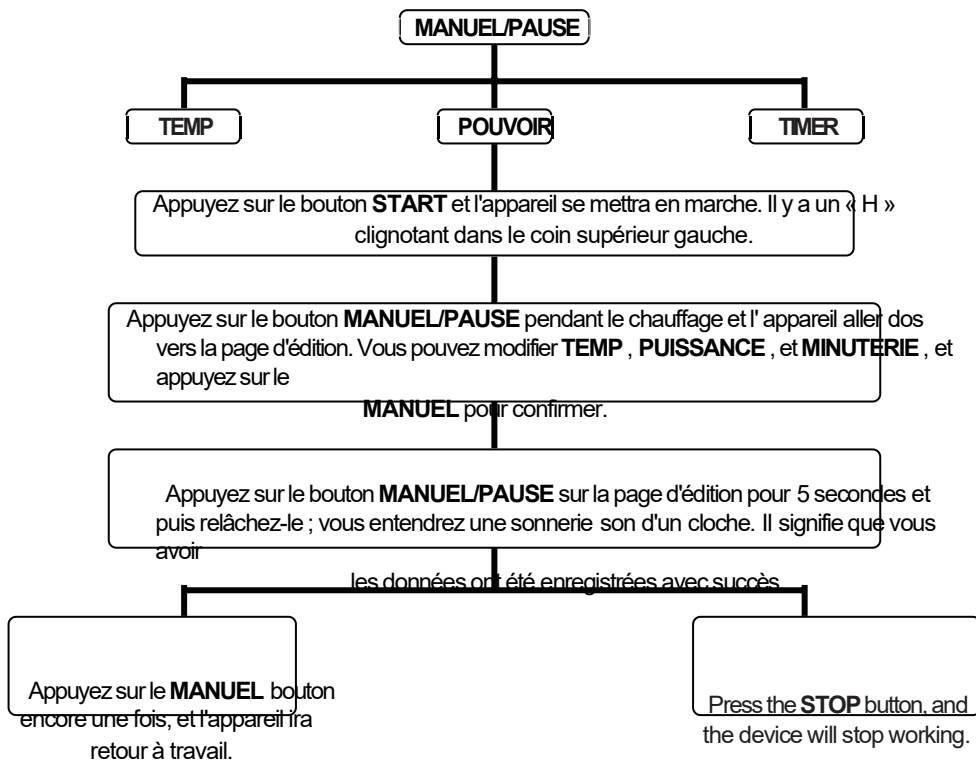
1. Appuyez sur le bouton MANUEL/PAUSE de la page d'édition pendant 5 secondes, puis relâchez-le pour enregistrer le dernier réglage. Une sonnerie retentit pour signaler la réussite de l'enregistrement.

2. Appuyez sur le bouton START après l'opération ci-dessus, l'appareil se remettra au travail et exécutera les données d'entrée.

3. Appuyez sur le bouton STOP et l'appareil cessera de fonctionner.

4. Appuyez longuement sur le bouton AUTO/PAUSE dans la page blanche (voir ci-dessous) pendant 5 secondes pour restaurer les paramètres d'usine. Une sonnerie plus lente indique la restauration réussie.





Réglage du mode automatique

1. Allumez l'appareil, puis appuyez sur le bouton AUTO.
2. S1 s'affichera en haut à gauche. Saisissez les trois réglages : TEMPÉRATURE, MINUTERIE et PUISSANCE, comme indiqué ci-dessus.
3. Après avoir défini le premier programme, appuyez à nouveau sur le bouton AUTO pour accéder au deuxième programme. Les programmes 3 à 9 sont définis comme premier et deuxième.
4. Lorsque vous avez saisi jusqu'à 9 étapes selon vos besoins, appuyez sur le bouton START pour confirmer les paramètres de purée des étapes ci-dessus.
5. L'étape suivant l'ébullition sera ignorée si 9 étapes sont trop longues pour vous. Ce programme ne prend en charge qu'un seul réglage d'ébullition par recette. Vous pouvez ajuster la puissance d'ébullition à tout moment pendant le fonctionnement.

6. Une fois l'étape S1 terminée, un rappel sonore retentit. Le programme ne passera pas à l'étape 2, sauf si vous appuyez sur le bouton AUTO pour confirmer. Il s'agit d'un rappel pour le remplissage des ingrédients.

7. Le rappel d'ébullition est identique à celui indiqué ci-dessus. Lorsque l'appareil termine l'étape précédant l'ébullition, un rappel retentit. Le programme ne passera pas à l'étape d'ébullition tant que vous n'aurez pas appuyé sur le bouton AUTO pour confirmer. Ce rappel est un rappel de précaution.

8. Le bouton PAUSE arrête temporairement le fonctionnement de l'élément et du minuteur, et vous permet de modifier les données ultérieurement. Appuyez sur le bouton AUTO pour continuer.

9. Appuyez sur le bouton START lorsque le mode automatique est en cours d'exécution, vous pouvez alors ignorer instantanément l'étape dont vous n'avez pas besoin.

10. Réglage du rappel de houblon pendant l'ébullition : appuyez sur « - » ou « + » pour régler le compte à rebours. Appuyez sur le bouton MINUTERIE pour les 2e, 3e et 9e réglages. Le compte à rebours doit être réglé sur les temps suivants : 1er, 2e, 3e et 9e. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour démarrer la chauffe.

11. Appuyez longuement sur les boutons POWER et TIMER pendant 5 secondes sur la page blanche pour accéder à la sélection de la recette. Appuyez sur « - » ou « + » pour choisir la recette souhaitée. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 9 recettes.

Programmes. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer la recette sélectionnée ; une page blanche s'affichera à l'écran. Appuyez ensuite sur le bouton AUTO/PAUSE pour accéder à la page de modification de la recette choisie. Vous pouvez appuyer sur le bouton DÉMARRER pour lancer instantanément le programme sélectionné ou sur le bouton AUTO/PAUSE pour le modifier ou le vérifier étape par étape.

12. Si vous appuyez sur le bouton STOP pour ignorer toutes les étapes, l'appareil cesse de fonctionner, l'écran affiche FIN et la sonnerie retentit pendant 30 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton STOP pour accéder à la PAGE VIERGE.

Fonction mémoire en mode automatique

1. Après avoir défini toutes les données nécessaires en mode automatique, appuyez sur le bouton STOP pour accéder au mode PAGE VIERGE.

N'éteignez pas l'appareil et suivez les étapes ci-dessous pour l'enregistrement.

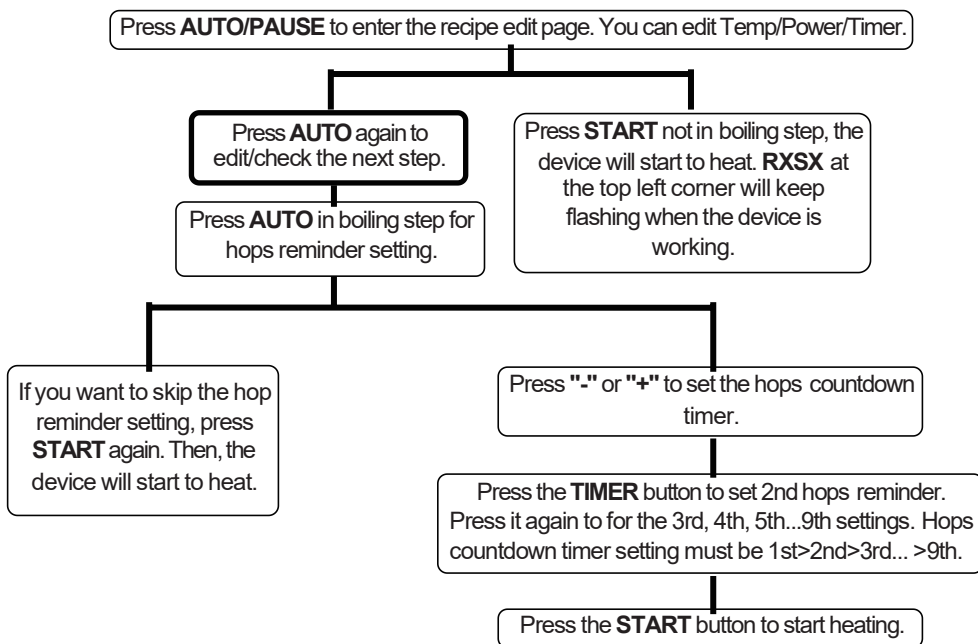
2. Appuyez sur le bouton MANUEL pour accéder à la page de modification manuelle. Ensuite, appuyez longuement sur le bouton MANUEL.

Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes, puis relâchez-le. Vous pouvez enregistrer les derniers réglages des modes manuel et automatique. Une sonnerie retentit pour signaler un enregistrement réussi.

3. Éteignez/rallumez l'appareil, puis appuyez sur le bouton AUTO, la 1ère étape du dernier programme choisi s'affichera sur l'écran.

4. Appuyez sur le bouton START et l'appareil commence à fonctionner.

5. Notre programme ne prend pas en charge le stockage par lots. Chaque enregistrement nécessite de répéter l'instruction ci-dessus.



Sélection de recette en mode automatique

Press the Power & Timer button for 5 seconds in BLANK PAGE to enter Recipe Selection Operation.

Press "-" or "+" for recipe selection.

Press the Start/Stop button to confirm the chosen Recipe in BLANK PAGE.

Please do not switch off the device.

Press the Auto/Pause button to enter the chosen recipe edit page. You can edit Power/Timer/Temp or press the Start/Stop button to start the device.

Préparation du brassage

- L'appareil doit être positionné sur une structure de support stable, sécurisée et horizontale avant utilisation.
 - Un récipient plein contient des liquides bouillants et peut peser jusqu'à 40 kg. 50 L jusqu'à 50 kg à l'horizontale
- Le positionnement est essentiel au pompage de transfert pendant le processus de brassage. Évitez une base instable.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant le processus de préparation. Les poignées servent uniquement à transporter l'appareil à vide. Il est impératif de tenir les enfants, les personnes fragiles et les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. N'oubliez pas que l'eau bouillante est très dangereuse.
 - Nettoyez toujours toutes les pièces de votre équipement de brassage. L'hygiène est essentielle pour obtenir de bons résultats de brassage.
 - Avant utilisation, il est acceptable de chauffer une quantité d'eau chaude dans la chaudière pour stériliser le matériel de brassage, etc. Après broyage du malt, il est recommandé de l'agiter avant de le saccharifier. Il est conseillé d'éviter la combustion à sec.
 - Vous êtes maintenant prêt à infuser !

Processus de brassage (exemple)

- Nettoyez toujours la machine avant et après utilisation.
- Assemblez le filtre Bazooka au robinet et ajoutez la quantité d'eau requise avant de l'ouvrir.
- Faites chauffer l'eau à 66°C-68°C, puis ajoutez les céréales dans le panier à céréales et remuez doucement.
- Démarrez votre pompe de circulation lorsque la température souhaitée est atteinte, puis réglez le débit de la pompe comme indiqué dans la section ci-dessous.

- La durée standard d'une séance de chauffage est de 60 minutes pour le 1er brassage (les recettes peuvent varier).
- La 2ème température de brassage est de 78-80°C et la durée de la séance est de 20 minutes (les recettes peuvent varier).
- Après le brassage, soulevez soigneusement le panier à grains à l'aide de la poignée séparée et placez les pattes du panier à grains sur l'anneau de support situé sur le bord de la chaudière.
- Utilisez l'eau d'aspersion pour extraire l'excès de sucre des grains dans le panier. N'oubliez pas de laisser le panier s'égoutter dans la chaudière pendant environ 10 minutes après l'aspersion.
- Porter l'eau à ébullition, ce qui peut être fait pendant que le panier s'égoutte. La durée de l'ébullition est de 90 minutes (les recettes peuvent varier).
- Ajoutez le houblon, etc., aux moments appropriés selon votre recette.
- Pour stériliser le matériel, plongez votre refroidisseur de moût environ 15 minutes avant la fin de l'ébullition.
- Après ébullition, refroidissez le moût à 20 °C avant de le transférer dans votre cuve de fermentation via le robinet de vidange/filtre bazooka situé à l'avant de la chaudière.

Entretien

Il est essentiel de nettoyer l'appareil après utilisation. Les ingrédients secs peuvent coller au métal et à l'intérieur de la pompe.

Rincez l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau à 60 °C pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit propre. Veuillez allumer la pompe pendant le nettoyage.

- N'utilisez pas d'objet métallique pointu pour retirer les résidus. Utilisez plutôt un chiffon doux ou une éponge à récurer douce pour nettoyer l'intérieur de la chaudière. (Le vinaigre peut être efficace pour le nettoyage.)
- Toutes les traces de résidus de moût sur la base de la chaudière doivent être nettoyées avant la prochaine utilisation.
- Rincer la pompe en sens inverse en connectant un tuyau au tuyau courbé.
- Des produits de nettoyage adaptés peuvent être utilisés. (Veuillez vérifier leur compatibilité au préalable.)
- Ne pas éclabousser les pièces électroniques de l'appareil.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Ne le branchez pas lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils de dépannage

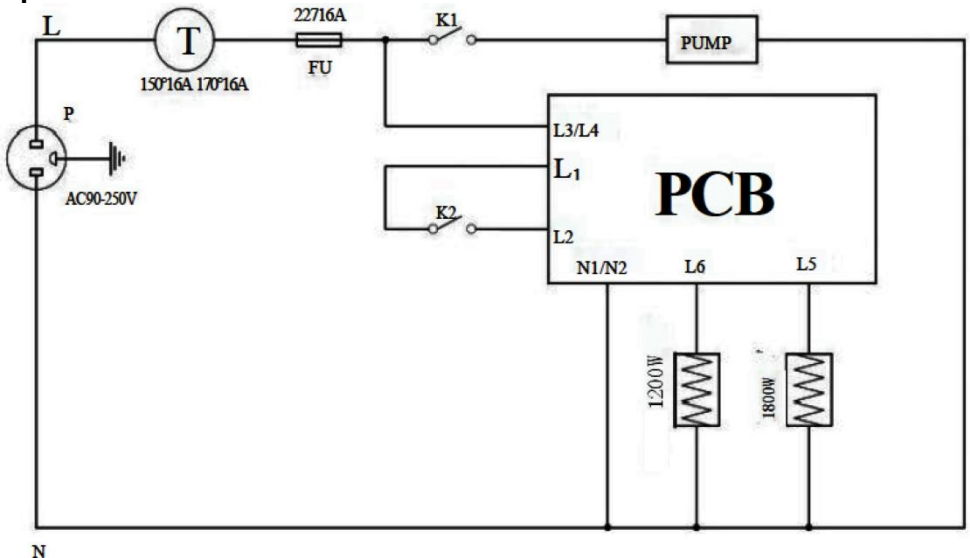
<p>Ingrédients coincés dans la pompe</p>	<p>A : Rincez la pompe en connectant un tuyau au tuyau courbe. B : Démontez la pompe pour retirer les ingrédients.</p>
<p>Ne parvient pas à atteindre 100 °C</p>	<p>A : Mettez le couvercle pendant 1 à 2 minutes. B : Effectuez la correction de température.</p>
<p>C1 - Correction de température en degrés Celsius</p>	<p>A : Appuyez simultanément sur « - » et « + » pour accéder au réglage de correction de température C1. La plage de réglage est comprise entre -10 °C et +10 °C.</p>
<p>F1 - Correction de température en degrés Fahrenheit</p>	<p>A : Appuyez simultanément sur « - » et « + » pour accéder au réglage de correction de température C1. La plage de réglage est comprise entre -50 °F et +50 °F.</p>
<p>ERR-1 affiché sur l'écran</p>	<p>A : Un avertissement de basse température indique une température inférieure à -20°C. B : Le connecteur du capteur est desserré. C : Ouvrez le dessous et vérifiez le capteur. Reconnectez-le s'il se desserre.</p>
<p>ERR-2 affiché à l'écran</p>	<p>A : Un avertissement de surchauffe/d'ébullition à sec indique une température supérieure à 120 °C. B : Le capteur est défectueux. Veuillez contacter votre revendeur pour le remplacer.</p>
<p>Coupure soudaine pendant le chauffage</p>	<p>A : Réduisez la puissance de chauffage. B : Remplacer le thermostat de protection contre la surchauffe.</p>

Données techniques

Numéro de modèle	DM-N 60
Volume	60 L jusqu'en haut, 6,5 L jusqu'à la ligne pleine
Tension	Spécification européenne 220V-240V
	Spécification américaine 220V-240V
Pouvoir	Spécification européenne 30 00W
	Spécification américaine 30 00W
Fréquence	Spécification européenne 50 Hz
	Spécification américaine 60 Hz

Circuit électrique

Spécification



Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET,
ASTWOOD
NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONELLES ZUHAUSE Brauen MASCHINE

Modell: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Modell: DM-N 60



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

Vielen Dank für den Kauf dieses Mikrobrauereisystems.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen, um Ihre Maschine optimal zu nutzen. Der unten abgebildete Brühvorgang dient nur als Orientierungshilfe. Da es verschiedene Brührezepte und -bedingungen gibt,

Die Ergebnisse sind dementsprechend unterschiedlich. Diese Maschine ist so konzipiert, dass Sie die Einstellungen an Ihre Brühanforderungen anpassen können.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

- Überprüfen Sie vor der Verwendung das Typenschild des Produkts und stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung mit Ihrer Steckdosenspannung übereinstimmt.
- Der Stecker sollte mit dem Erdungskabel verbunden sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Diese sollten vor der Verwendung ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie keinen Adapter, da die Wattzahl und Leistung dieses Geräts hoch sind.
- Schalten Sie den Schalter aus, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Schalten Sie den Wasserkocher immer aus, bevor Sie versuchen, ihn zu bewegen.
- Vermeiden Sie unbedingt eine Überlastung der Stromversorgung.
- Da das Gerät zusätzlichen Strom benötigt, verwenden Sie keine Verlängerungskabel, wenn der Strom unter 13 Ampere liegt.
- Dieses Gerät benötigt einen 13-A-16-A-Stecker.
- Mit dieser Erweiterung können Produkte verbunden werden.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden. Es muss in sicherem, einwandfreiem Zustand betrieben werden. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die ordnungsgemäßen Bedingungen.
- Das Gerät darf nur an sicheren Orten installiert werden.
- Tauchen Sie den Maischbottich niemals in Wasser. Schützen Sie das Stromkabel immer vor der Mischung.
- Schalten Sie den Wasserkocher nicht ein, wenn der Wassertank leer ist.
- Nehmen Sie den Deckel während des Kochens nicht ab.
- **TROCKENBRENNEN:** Die Maschine ist mit einem Trockenbrennschutz ausgestattet. Wenn das Gerät bei Verbrennungen wird diese Funktion automatisch aktiviert. Zunächst schaltet der Trockenbrandthermostat ab, da das Heizelement überhitzt. Füllen Sie etwas Wasser ein oder warten Sie, bis das Heizelement abgekühlt ist, und schalten Sie den Schalter dann wieder ein. Stellen Sie im Falle einer Verbrennung sicher, dass sich mindestens 3 Liter Flüssigkeit im Gerät befinden. (Die durch Trockenbrand ohne Wasserzugabe verursachten Probleme sind nicht durch die Garantie abgedeckt! Obwohl diese Maschine mit einem Trockenbrandschutz ausgestattet ist, zahlen Sie bitte Vorsicht bei der Verwendung.)

- Schalten Sie die Pumpe während des Würzekochens nicht ein, da Luftblasen bei hohen Temperaturen zu Leerlauf und Verschleiß der Pumpe führen. Dadurch verursachte Maschinenschäden fallen nicht unter die Garantie.
- Es wird nicht empfohlen, die Pumpe zum Abpumpen der Würze nach dem Abkühlen zu verwenden, da es keine Filter am Pumpeneinlass, wodurch Brührückstände in die Pumpe gelangen und das System möglicherweise blockieren und beschädigen.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen aus. Bitte entfernen Sie das gebogene Rohr nicht, bevor Sie das Ventil schließen und die Pumpe ausschalten.

Lieferumfang

- Die Wassertemperatur sollte nicht höher als +40 °C sein;
- Die maximale Eintauchtiefe sollte 10 m nicht überschreiten.
- Der pH-Wert des Wassers sollte zwischen 6,5 und 8,5 liegen.
- Der maximale Durchmesser der durchlassbaren Feststoffpartikel: Ø15~Ø35mm.



1	Digitaler programmierbarer Controller	5	Zirkulationsventil (Maischflusstechnologie)
2	Schalter (PCB / Stromversorgung und Pumpe)	6	Stecker (Cam-Lock)
3	Klopfen	7	Zirkulationsrohr (Maischflusstechnologie)
4	Eingebaute Pumpe		

Ersatzteile

 <p>Obere Brauplatte für Getreidekorb</p>	 <p>Untere Brauplatte für Getreidekorb</p>	 <p>Glasdeckel mit Loch für Zirkulationsrohr</p>
 <p>Bazooka-Netz Filter für Wasserhahn</p>	 <p>Zirkulationsrohr (Cam-Lock-Anschluss)</p>	 <p>Unten Rohr</p>
 <p>Getreidestopper: Weißer Schraubverschluss für Teleskopüberlauf</p>	 <p>Schraubmutter für Teleskopüberlauf</p>	 <p>Getreidekorb</p>
 <p>Getreidekorbgriff</p>	 <p>Teleskop-Überlaufrohr für Getreidekorb</p>	
 <p>Würzekühler zur Kühlung</p>	 <p>Hopfenspinne</p>	




Betrieb

Schalterbetrieb

Der „PCB“-Schalter ist ein EIN/AUS-Schalter für die Stromversorgung des Digitalcontrollers, der die Heizelemente steuert. Die „PUMP“-Taste ist der EIN/AUS-Schalter für die Pumpe.



	
Einschalten	Ausschalten


Tippen Sie auf Bedienung

		
Geschlossen.	Zum Öffnen ziehen Sie den Kreis zum Ende des Hebel und drehen Sie ihn um 90° gegen den Uhrzeigersinn.	Offen. Zum Schließen den Kreis zum Ende des Hebels ziehen und drehen den Hebel um 90° im Uhrzeigersinn.




Ventilbetrieb

Dieses Ventil dient zum Öffnen und Schließen des Würzekreislaufs. Außerdem wird es verwendet, um den richtigen Würzefluss beim Maischen einzustellen.

	
<p>Geschlossen</p>	<p>Offen</p>

	<p>Hinweis: Öffnen Sie das Zirkulationsventil niemals, bevor Sie den Zirkulationsschlauch montiert und durch die Deckelöffnung geführt haben. Andernfalls kann das heiße Wasser oder die Würze Verbrennungen verursachen.</p>
--	--

Zirkulationsrohrbaugruppe

<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
		
<p>Stecken Sie das Zirkulationsrohr in den Cam-Lock-Anschluss.</p>	<p>Zum Verriegeln ziehen Sie die Cam-Lock-Hebel nach unten.</p>	<p>Fertig. Jetzt ist es gesperrt und einsatzbereit.</p>

**Notiz:**

- Passen Sie die Durchflussrate mit dem blauen Ventil an, um eine korrekte Zirkulationsgeschwindigkeit zu erzielen. Wenn die Pumpengeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidekorb über das zentrale Rohr und der Boden des Kessels kann trocken laufen, wodurch die Zutaten verbrennen und das Heizelement überhitzen kann.
- Bitte passen Sie den Durchfluss an, bis eine optimale Zirkulationsrate erreicht ist.

Getreidekorbbaugruppe

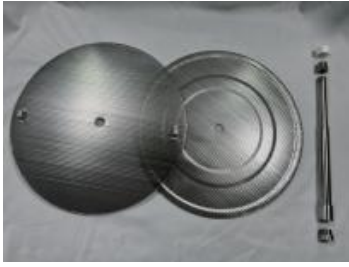
1. Heben Sie den Getreidekorb am oberen Griff an und stellen Sie ihn in die Brauerei. Entfernen Sie dann den Griff.
2. Setzen Sie die Überlaufrohrbaugruppe in die Brauerei. Wenn Sie das Maischwasser und die Körner hinzufügen, entfernen Sie die obere Brauplatte und fügen Sie das Getreide hinzu Stopper.
3. Wenn das Maischen abgeschlossen ist, heben Sie das Getreide Korb mit dem Griff und haken Sie seine Füße am Rand der Brauerei ein. Dann läuten.

**Kornkorb-Überlaufrohrbaugruppe**

Montieren Sie den Überlaufrohreinsetz des Kornkorbs. Dieser Einsatz hält die Malzkörner im Kornkorb an ihrem Platz. Das Überlaufrohr ermöglicht den freien Abfluss der Würze von der oberen Brauplatte nach unten. Der Kornverschluss wird nur beim Einmaischen verwendet, damit das gemahlene Korn nicht in das Überlaufrohr fallen kann. Entfernen Sie ihn, wenn alle Körner hinzugefügt wurden. Beim Hinzufügen des Maischwassers und Körner, entfernen Sie die obere Brauplatte und fügen Sie den Kornstopfen hinzu.

1

2



Komponenten vorbereitet.

Montieren
 Verbinden Sie mit der unteren Schraube die untere Brauseplatte mit dem Teleskop-Überlaufrohr. Befestigen Sie dann die obere Schraubenmutter am Teleskop-Überlaufrohr.

Bazooka-Netzfiltereinheit vom Fass



Untere kleine Rohrbaugruppe



Hinweis: Um zu verhindern, dass das Malz das Wasserloch verstopft, stecken Sie diesen Schlauch bitte vor der Verwendung des Geräts in die Pumpe.



Würzekühler -Baugruppe



Notiz: Bitte schließen Sie die entsprechende Wasserleitung an die Kühlleitung an .

Vorbereitung

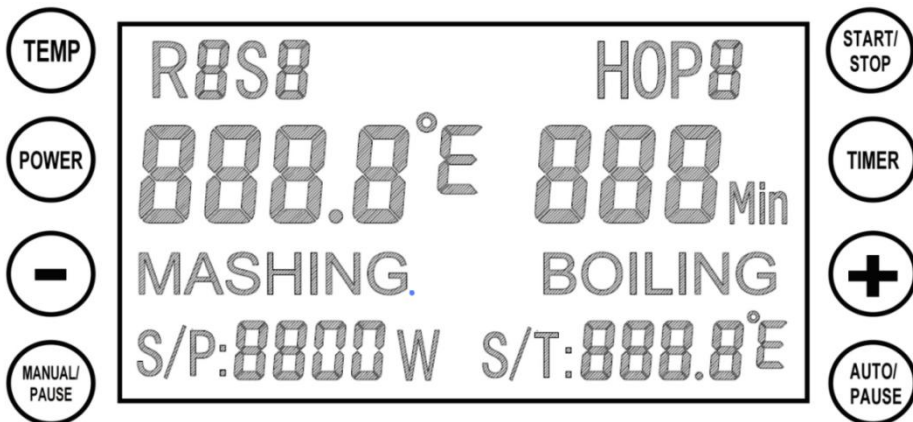
1. Prüfen: Stellen Sie sicher, dass der Kühler sauber und unbeschädigt ist und die Anschlüsse sicher sind.
2. Anschließen: Schließen Sie den Einlass an eine Kaltwasserquelle und den Auslass an einen Abfluss oder Behälter an.
3. Position: Stellen Sie den Kühler in den Braukessel .

Betrieb

1. Start: Nach dem Aufkochen die Hitze abstellen und mit dem Abkühlen beginnen.
2. Wasser laufen lassen: Öffnen Sie das Kaltwasserventil langsam und passen Sie den Durchfluss für eine effiziente Kühlung an.
3. Überwachen: Überprüfen Sie die Würzetemperatur, bis sie den Zielwert erreicht (z. B. 18–22 °C für die Gärung).
4. Abschluss: Wasser abstellen und Kühler abklemmen.

Wie verwende ich den Controller?

Bedienfeld und Tastenfunktionen



Hersteller:

Temp-Taste	Drücken Sie, um die Zieltemperatur für jeden Schritt einzustellen.
Netzschalter	Drücken Sie, um die Leistung für jeden Schritt einzustellen.
Timer-Taste	Drücken Sie, um den Timer für jeden Schritt einzustellen.
"-" Taste	Drücken Sie, um den Wert zu verringern.
Schaltfläche "+"	Drücken Sie, um den Wert zu erhöhen.
Start/Stop	Drücken Sie, um das Programm zu starten oder zu stoppen.
Manuell/Pause	Drücken Sie, um in den manuellen Modus zu wechseln. Drücken Sie, um das Programm im manuellen Modus anzuhalten.
Auto/Pause	Drücken Sie, um in den Automatikmodus zu wechseln. Drücken Sie, um das Programm im Automatikmodus anzuhalten.
S/P: W	Stellen Sie die Leistung ein.
S/T: °C	Stellen Sie die Temperatur ein.

-H	Wenn es blinkt, heizt sich das Element auf die Zieltemperatur auf.
-----------	--

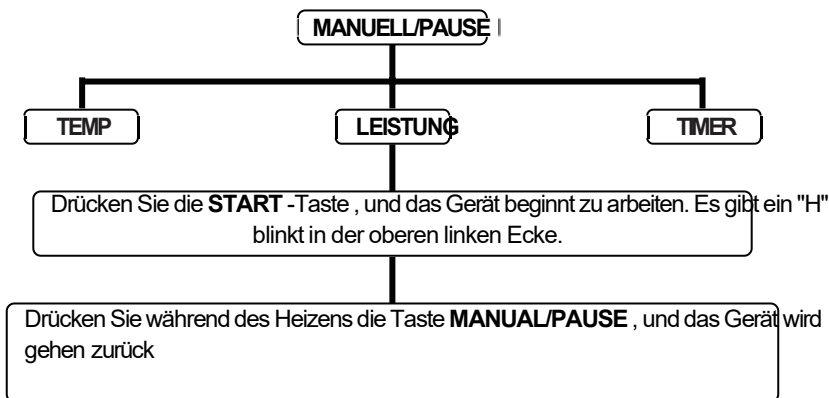
Manuelle Moduseinstellung

1. Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie dann die Taste **MANUAL**.
2. **TEMP** dient zur Temperatureinstellung, **POWER** zur Watteinstellung und **TIMER** zur Sitzungsdauer. Alle drei Einstellungen müssen vor Inbetriebnahme des Geräts vorgenommen werden. PS: Sie können diese drei Einstellungen in beliebiger Reihenfolge vornehmen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, wenn alle 3 Einstellungen vorgenommen wurden. Die manuelle Sitzung beginnt. Ein blinkendes „H“ in der oberen linken Ecke bedeutet, dass das Gerät heizt.
4. Die Standardkochtemperatur beträgt in unserem Programm 100 °C. Der Timer wird nicht ausgelöst, wenn die Die Temperatur zeigt nicht 100 °C an. Setzen Sie in diesem Fall die Abdeckung für 1–2 Minuten auf (oder siehe unten), um 100 °C auf dem Display zu erreichen.
5. Wenn das Gerät zu kochen beginnt, aber eine niedrigere Temperatur auf dem Display anzeigt, nehmen Sie die folgende Anpassung vor, um die Temperatur auf 100 °C einzustellen und den Timer auszulösen.
6. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, bis auf dem Display das Zeichen C1/F1 angezeigt wird. Der Temperaturkorrekturbereich liegt zwischen -10 °C und +10 °C bzw. zwischen -50 °F und +50 °F.
7. Drücken Sie während des Heizvorgangs die Taste **Manuell/Pause**. Das Gerät kehrt zur Bearbeitungsseite zurück. Anschließend können Sie Temperatur, Leistung und Timer bearbeiten. Drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste **Manuell/Pause**. Das Gerät kehrt zur Bearbeitungsseite zurück.
Heizung.
8. Halten Sie die **TEMP**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um von Celsius auf Fahrenheit umzuschalten. Dieser Vorgang kann nur durchgeführt werden, wenn Sie das Gerät vor jeder Einstellung einschalten.

Speicherfunktion im manuellen Modus

1. Drücken Sie die **MANUAL/PAUSE**-Taste auf der Editierseite für 5 Sekunden und lassen Sie sie los, um die letzte Einstellung zu speichern. Bei erfolgreicher Aufnahme ertönt ein Klingelton.

2. Drücken Sie nach dem obigen Vorgang die **START**-Taste. Das Gerät nimmt die Arbeit wieder auf und führt die eingegebenen Daten aus.
3. Drücken Sie die **STOP**-Taste, und das Gerät stoppt den Betrieb.
4. Halten Sie die **AUTO/PAUSE**-Taste auf der leeren Seite (siehe unten) 5 Sekunden lang gedrückt, um die Werkseinstellungen wiederherzustellen. Ein langsames Klingeln signalisiert die erfolgreiche Wiederherstellung.



zur Bearbeitungsseite. Sie können **TEMP bearbeiten** , **POWER** und **ZEITSCHALTUHR** ,
Und drücken Sie die

MANUAL .

Drücken Sie die **MANUAL/PAUSE** -Taste auf der Bearbeitungsseite für 5 Sekunden
Und
dann loslassen; Sie hören ein Klingeln Klang eines Glocke. Es bedeutet du haben
Die Daten wurden erfolgreich aufgezeichnet.

Drücken Sie die **MANUELLE** Taste
erneut, und das Gerät geht
zurück zu arbeiten.

Press the **STOP** button, and
the device will stop working.

Auto-Modus-Einstellung

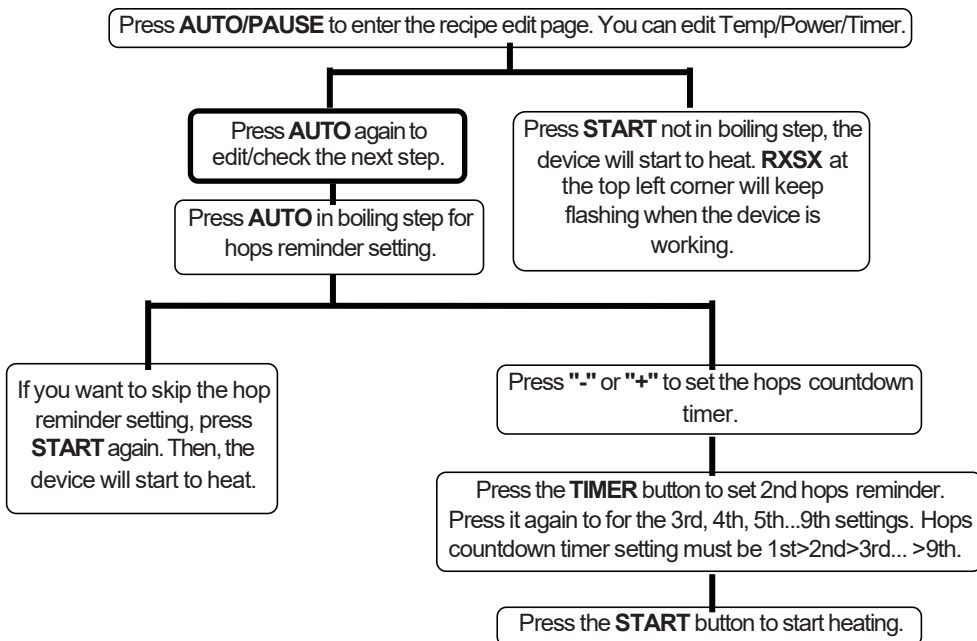
1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die AUTO-Taste.
2. S1 wird in der oberen linken Ecke angezeigt. Geben Sie die 3 Einstellungen ein – TEMP, TIMER und POWER wie oben beschrieben.
3. Nachdem Sie das 1. Programm eingestellt haben, drücken Sie erneut die AUTO-Taste, um zur Einstellung des 2. Programms zu gelangen. Die Programme 3 bis 9 werden als 1. und 2. eingestellt.
4. Wenn Sie wie gewünscht bis zu 9 Schritte eingegeben haben, drücken Sie die START-Taste, um die obigen Einstellungen für das Maischen zu bestätigen.
5. Der Schritt nach dem Kochen wird übersprungen, wenn Ihnen 9 Schritte zu viel sind. Dieses Programm unterstützt nur eine Kochstufe pro Rezept. Sie können die Kochleistung während des Betriebs jederzeit anpassen.
6. Wenn S1 abgeschlossen ist, ertönt ein Erinnerungssignal. Das Programm startet den zweiten Schritt erst, wenn Sie zur Bestätigung die AUTO-Taste drücken. Dies ist eine Erinnerung zum Nachfüllen der Zutaten.
7. Die Kocherinnerung funktioniert wie oben beschrieben. Wenn das Gerät den Schritt vor dem Kochen beendet, ertönt ein Erinnerungssignal. Das Programm beginnt erst mit dem Kochen, wenn Sie zur Bestätigung die AUTO-Taste drücken. Dies ist eine sparsame Erinnerung.
8. Mit der PAUSE-Taste können Sie das Element und den Timer vorübergehend stoppen. Anschließend können Sie die Daten ändern. Drücken Sie die AUTO-Taste, um fortzufahren.

9. Drücken Sie die START-Taste, wenn der Automodus läuft. Dann können Sie den Schritt, den Sie nicht benötigen, sofort überspringen.
10. Stellen Sie die Hopfenerinnerung während des Kochvorgangs ein. Drücken Sie „-“ oder „+“, um den Countdown-Timer einzustellen. Drücken Sie die TIMER-Taste für die 2., 3. ... 9. Einstellung. Der Countdown-Timer muss die Kochzeit > 1. > 2. > 3. ... > 9. anzeigen. Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
11. Halten Sie die Tasten POWER und TIMER 5 Sekunden lang gedrückt, um die Rezeptauswahl zu starten. Drücken Sie „-“ oder „+“, um das gewünschte Rezept auszuwählen. Bis zu 9 Rezepte können gespeichert werden.
- Programme. Drücken Sie die START-Taste, um das ausgewählte Rezept zu bestätigen. Die LEERE SEITE wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie anschließend die AUTO/PAUSE-Taste, um die gewünschte Rezeptbearbeitungsseite aufzurufen. Sie können die START-Taste drücken, um das ausgewählte Programm sofort auszuführen, oder die AUTO/PAUSE-Taste drücken, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten oder zu überprüfen.
12. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, um alle Schritte zu überspringen, stoppt das Gerät, das Display zeigt END an und die Glocke ertönt 30 Sekunden lang. Drücken Sie die STOP-Taste erneut, um zur LEEREN SEITE zu gelangen.

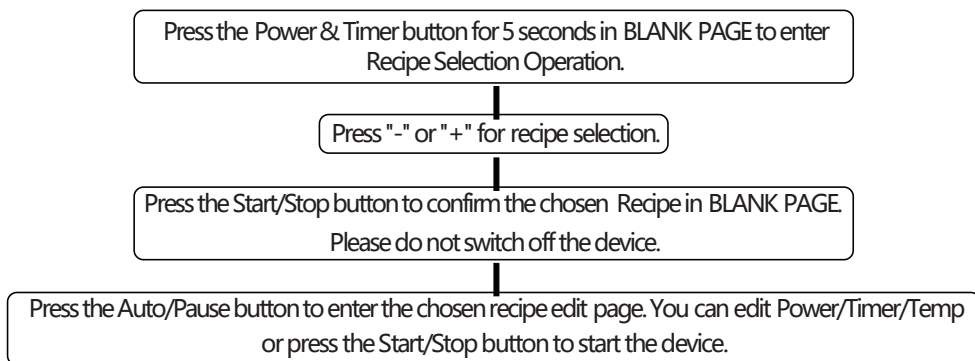
Memory-Funktion im Auto-Modus

1. Nachdem Sie alle benötigten Daten im Automatikmodus eingestellt haben, drücken Sie die STOP-Taste, um die leere Seite aufzurufen. Bitte schalten Sie das Gerät nicht aus und befolgen Sie die unten stehenden Schritte zur Aufnahme.
2. Drücken Sie die Taste MANUAL, um die manuelle Bearbeitungsseite aufzurufen. Drücken Sie dann lange die Taste MANUAL 5 Sekunden lang gedrückt halten und loslassen. Sie können die letzten manuellen und automatischen Einstellungen speichern. Bei erfolgreicher Aufnahme ertönt ein Klingelton.
3. Gerät aus-/einschalten, dann die AUTO-Taste drücken, der 1. Schritt des zuletzt gewählten Programms wird auf dem Display angezeigt.
4. Drücken Sie die START-Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.

5. Unser Programm unterstützt keine Stapelspeicherung. Bei jeder Aufnahme muss die obige Anweisung wiederholt werden.



Rezeptauswahl im Auto-Modus



Brauvorbereitung

- Das Gerät muss vor der Verwendung auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Trägerstruktur positioniert werden.
- Ein voller Behälter enthält kochend heiße Flüssigkeiten und kann bis zu 40 kg wiegen. 50 l bis zu 50 kg horizontal
Die Positionierung ist Voraussetzung für das Umpumpen während des Brühvorgangs. Vermeiden Sie einen wackeligen Stand.
- Während des Brühvorgangs darf das Gerät nicht bewegt werden. Die Griffe dienen ausschließlich zum Transport des Gerätes im leeren Zustand.
- Halten Sie Kinder, gebrechliche Personen und Tiere während des Betriebs unbedingt vom Gerät fern. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie stets alle Teile Ihrer Brauanlage. Hygiene ist für gute Brauergebnisse unerlässlich.
- Vor der Verwendung ist es zulässig, eine Menge heißes Wasser im Kessel zu erhitzen, um die Brauausrüstung usw. zu sterilisieren.
- Nach dem Mahlen des Malzes empfiehlt es sich, es vor dem Verzuckern zu schütteln. Trockenens Brennen sollte vermieden werden.
- Jetzt sind Sie bereit zum Brauen!

Brauprozess (Beispiel)

- Reinigen Sie die Maschine immer vor und nach dem Gebrauch.
- Montieren Sie den Bazooka-Filter am Wasserhahn und geben Sie die erforderliche Wassermenge hinzu, bevor Sie ihn einschalten.
- Erhitzen Sie das Wasser auf 66–68 °C, geben Sie dann das Getreide in den Getreidekorb und rühren Sie es vorsichtig um.
- Starten Sie Ihre Umwälzpumpe, wenn die richtige Temperatur erreicht ist, und regulieren Sie dann den Pumpenfluss wie im folgenden Abschnitt gezeigt.
- Die Standard-Heizdauer beträgt 60 Minuten für das erste Maischen (Rezepte können variieren).
- Die Temperatur des zweiten Maischevorgangs beträgt 78–80 °C und die Dauer des Vorgangs beträgt 20 Minuten (Rezepte können variieren).
- Nach dem Maischen den Kornkorb bitte vorsichtig am separaten Griff anheben und die Kornkorbnasen auf den Auflagering am Kesselrand aufsetzen.
- Verwenden Sie Ihr Anschwärzwasser, um überschüssigen Zucker aus dem Getreide im Korb zu extrahieren. Denken Sie daran, den Korb nach dem Anschwärzen etwa 10 Minuten lang im Kessel abtropfen zu lassen.

- Erhitzen Sie das Wasser bis zum Siedepunkt. Dies kann während des Abtropfens aus dem Korb erfolgen. Die Kochzeit beträgt 90 Minuten (Rezepte können variieren).
- Fügen Sie den Hopfen usw. gemäß Ihrem Rezept zum richtigen Zeitpunkt hinzu.
- Um die Ausrüstung zu sterilisieren, tauchen Sie Ihren Würzekühler etwa 15 Minuten vor dem Ende des Kochens ein.
- Kühlen Sie die Würze nach dem Kochen auf 20 °C ab, bevor Sie sie über den Ablasshahn/Bazooka-Filter an der Vorderseite des Kessels in Ihr Gärgefäß umfüllen.

Wartung

- Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach dem Gebrauch. Die trockenen Zutaten können am Metall und im Inneren der Pumpe haften bleiben.
- Spülen Sie das Gerät 15 Minuten oder länger mit 5–10 l 60 °C heißem Wasser, bis es sauber ist. Bitte schalten Sie während der Reinigung die Pumpe ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um die Rückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Innere des Kessels stattdessen mit einem weichen Tuch oder einem weichen Scheuerschwamm. (Essig eignet sich gut zum Reinigen.)
- Eventuelle Würzerückstände am Kesselboden sollten vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie die Pumpe in umgekehrter Richtung, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
- Es können geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. (Bitte vorher deren Eignung prüfen.)
- Spritzen Sie keine elektronischen Teile des Geräts nass.
- Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf. Stecken Sie es nicht ein, wenn es nicht verwendet wird.

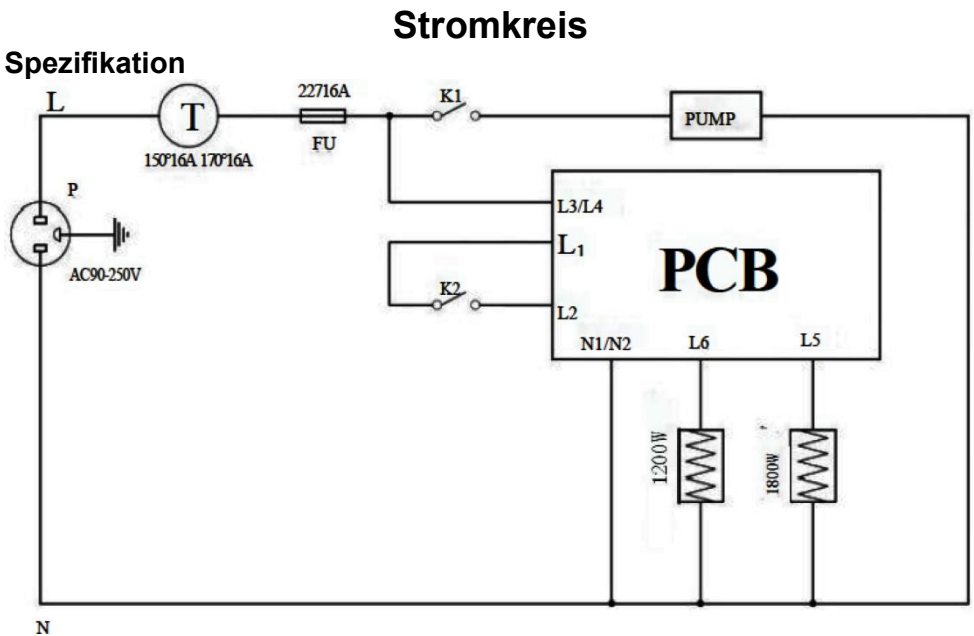
Tipps zur Fehlerbehebung

Zutaten stecken in der Pumpe fest	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Kurvenrohr anschließen. B: Demontieren Sie die Pumpe, um die Zutaten zu entfernen.
100 °C werden nicht erreicht	A: Setzen Sie den Deckel für 1 bis 2 Minuten auf. B: Führen Sie eine Temperaturkorrektur durch.
C1 – Celsius-Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig „-“ und „+“, um die C1-Temperaturkorrektureinstellung aufzurufen. Der Einstellbereich liegt zwischen -10 °C und +10 °C.
F1 - Temperaturkorrektur in Fahrenheit	A: Drücken Sie gleichzeitig „-“ und „+“, um die C1-Temperaturkorrektureinstellung aufzurufen. Der Einstellbereich liegt zwischen -50 °F und +50 °F.
ERR-1 wird auf dem Display angezeigt	A: Eine Niedrigtemperaturwarnung weist auf eine Temperatur unter -20 °C hin. B: Der Sensorstecker ist gelöst. C: Öffnen Sie die Unterseite und prüfen Sie den Sensor. Schließen Sie ihn erneut an, wenn er sich löst.
ERR-2 wird auf dem Display angezeigt	A: Eine Überhitzungs-/Trockenkochwarnung weist auf eine Temperatur über 120 °C hin. B: Der Sensor ist defekt. Wenden Sie sich für einen Austausch an Ihren Händler.
Plötzliches Abschalten während des Heizens	A: Verringern Sie die Aufheizleistung. B: Ersetzen Sie den Überhitzungsschutzthermostat.

Technische Daten

Modell Nr.	DM-N 60
Volumen	60 L bis zum Rand, 6,5 L bis zur vollen Linie

Stromspannung	Europäische Spezifikation 220 V-240 V
	Amerikanische Spezifikation 220 V-240 V
Leistung	Europäische Spezifikation 30 00W
	Amerikanische Spezifikation 30 00W
Frequenz	Europäische Spezifikation 50 Hz
	Amerikanische Spezifikation 60 Hz



Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

CASA PROFESSIONALE BIRRIFICAZIONE MACCHINA

Modello: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Modello: DM-N 60



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Grazie per aver acquistato questo sistema di microbirrificio.

Si prega di seguire le istruzioni per utilizzare al meglio la macchina. Il processo di preparazione illustrato di seguito è solo una guida di riferimento. Poiché esistono diverse formule e condizioni di preparazione,

i risultati sono di conseguenza diversi. Questa macchina è progettata per consentirti di regolare le impostazioni in base alle tue esigenze di preparazione.

Istruzioni di sicurezza

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservare il presente manuale per riferimento futuro.

- Prima dell'uso, controllare l'etichetta dei dati tecnici del prodotto e assicurarsi che la tensione del dispositivo corrisponda alla tensione della presa di corrente.
- La spina deve essere collegata al filo di terra.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati. Sostituirli prima dell'uso.
- Non utilizzare un adattatore poiché la potenza e la potenza di questo dispositivo sono elevate.
- Spegnere l'interruttore prima di rimuovere la spina.
- Spegnere sempre l'apparecchio prima di provare a spostare il bollitore.
- Assicurarsi di evitare sovraccarichi di corrente elettrica.
- Poiché il dispositivo richiede potenza extra, non utilizzare prolunghe se inferiore a 13 ampere.
- Questo dispositivo richiede una spina da 13-16 amp.
- I prodotti possono essere collegati a questa estensione.
- Il dispositivo deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto. Deve essere utilizzato in condizioni di sicurezza e senza guasti. Assicurarsi che le condizioni siano corrette prima di ogni utilizzo.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi sicuri.
- Non immergere mai il tino di ammostamento nell'acqua. Proteggere sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla miscela.
- Non accendere la caldaia se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Non togliere il coperchio durante l'ebollizione.
- **COMBUSTIONE A SECCO:** La macchina è dotata di protezione contro la combustione a secco. Quando l'apparecchio è bruciato, questa funzione si attiverà automaticamente. Innanzitutto, il termostato di combustione a secco si spegnerà mentre l'elemento si surriscalda. Si prega di riempire d'acqua all'interno o attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi, quindi riaccendere l'interruttore. In caso di bruciatura, assicurarsi sempre che ci siano almeno 3 litri di liquido all'interno. (I problemi causati dalla combustione a secco senza aggiunta di acqua non sono coperti dalla garanzia! Sebbene questa macchina sia dotata di protezione dalla combustione a secco, si prega di pagare attenzione quando lo si utilizza.)

- Non accendere la pompa durante la bollitura del mosto, poiché le bolle d'aria potrebbero farla girare a vuoto e usarla a causa delle alte temperature. I danni alla macchina causati da questo motivo non sono coperti da garanzia.
- Non è consigliabile utilizzare la pompa per pompare fuori il mosto dopo il raffreddamento, in quanto non c'è filtro all'ingresso della pompa, che causerebbe l'ingresso di detriti di infusione nella pompa, potenzialmente bloccando e danneggiando il sistema.
- Spegnere la pompa dopo la macerazione. Non rimuovere il tubo curvo prima di aver chiuso la valvola e spento la pompa.

Cosa c'è nella scatola

- La temperatura dell'acqua non deve essere superiore a +40°C;
- La profondità massima di immersione non deve superare i 10 m.
- Il pH dell'acqua dovrebbe essere compreso tra 6,5 e 8,5.
- Diametro massimo delle particelle solide passabili: Ø15~Ø35mm.



1	Controllore programmabile digitale	5	Valvola di circolazione (Tecnologia del flusso di ammostamento)
2	Interruttori (PCB / Alimentazione e pompa)	6	Connettore (Cam-lock)
3	Rubinetto	7	Tubo di circolazione (Tecnologia del flusso di ammostamento)
4	Pompa incorporata		

Parti

 <p>Piastra di spargimento superiore per cesto di grano</p>	 <p>Piastra di spargimento inferiore per cestello per cereali</p>	 <p>Coperchio in vetro con foro per tubo di circolazione</p>
 <p>Bazooka Mesh Filtro per rubinetto</p>	 <p>Tubo di circolazione (Connettore Cam-Lock)</p>	 <p>Metter il fondo a Tubo</p>
 <p>Tappo per cereali: tappo a vite bianco per troppo pieno telescopico</p>	 <p>Dado a vite per troppo pieno telescopico</p>	 <p>Cesto di grano</p>

 <p>cesto di cereali</p>	 <p>Tubo di troppo pieno telescopico per cesto di cereali</p>
 <p>Refrigeratore di mosto per il raffreddamento</p>	 <p>Ragno luppolo</p>

Operazione

Funzionamento dell'interruttore

L'interruttore "PCB" è un interruttore ON/OFF per l'alimentazione del controller digitale che controlla gli elementi riscaldanti. Il pulsante "PUMP" è l'interruttore ON/OFF per la pompa.



	
<p>Accendi</p>	<p>Spegnere</p>

Funzionamento del rubinetto

		
<p>Chiuso.</p>	<p>Per aprire, tirare il cerchio verso la fine la leva e ruotarla in senso antiorario di 90°.</p>	<p>Aprire. Per chiudere, tirare il cerchio verso l'estremità della leva e girare la leva in senso orario di 90°.</p>

Funzionamento della valvola

Questa valvola serve ad aprire e chiudere la circolazione del mosto. Viene anche utilizzata per impostare il corretto flusso del mosto durante l'ammostamento.




	
<p>Chiuso</p>	<p>Aprire</p>



Nota: non aprire mai la valvola di circolazione prima di aver assemblato il tubo di circolazione e averlo fatto passare attraverso il foro del coperchio. In caso contrario, l'acqua

calda o il mosto potrebbero causare ustioni.

Gruppo tubi di circolazione

1	2	3
		
<p>Inserire il tubo di circolazione nel connettore Cam-Lock.</p>	<p>Per bloccare, tirare verso il basso le leve Cam-Lock.</p>	<p>Fatto. Ora è bloccato e pronto all'uso.</p>



Nota:

- Utilizzare la valvola blu per regolare la portata per una corretta velocità di circolazione. Se la velocità della pompa è troppo elevata, il cestello dei cereali traboccherà nel tubo centrale e il fondo della caldaia potrebbe asciugarsi, bruciando gli ingredienti e surriscaldando l'elemento riscaldante.
- Regolare il flusso fino a raggiungere un livello di circolazione ottimale.

Assemblaggio del cestello per cereali

1. Sollevare con la maniglia superiore e posizionare il cestello per i cereali nel birrificio. Quindi rimuovere la maniglia.
2. Inserire il gruppo tubo di troppo pieno nel birrificio. Quando si aggiungono l'acqua di ammostamento e i cereali, rimuovere la piastra di sparge superiore e aggiungere i cereali tappo.
3. Una volta completata la macerazione, sollevare il grano cestello con manico e agganciare i piedi al bordo del birrificio. Quindi spargete.



Gruppo tubo di troppo pieno del cestello per cereali

Montare l'inserito del tubo di troppo pieno del cestello per i cereali. Questo inserto mantiene i grani di malto in posizione all'interno del cestello. Il tubo di troppo pieno consente al mosto di fluire liberamente dalla piastra di sparge superiore a quella inferiore, se necessario. Il tappo a vite del tappo per i cereali viene utilizzato solo durante il mash-in, in modo che i cereali macinati non possano cadere nel tubo di troppo pieno. Rimuoverlo quando tutti i grani sono stati aggiunti. Quando si aggiunge l'acqua di mash e grani, rimuovere la piastra di spargimento superiore e aggiungere il tappo per grani.

1	2
	
Componenti preparati.	assemblare Utilizzare la vite inferiore per collegare la piastra di scarico inferiore con il tubo di troppo pieno telescopico. Quindi fissare il dado della vite superiore al tubo di troppo pieno telescopico.

Gruppo filtro a rete Bazooka alla spina



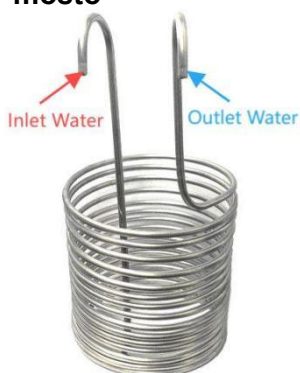
Gruppo tubicino inferiore



Nota: per evitare che il malto ostruisca il foro dell'acqua, inserire questo tubo nella pompa prima di utilizzare il dispositivo.



Gruppo refrigeratore per mosto



Nota: Collegare il tubo dell'acqua appropriato al tubo di raffreddamento .

Preparazione

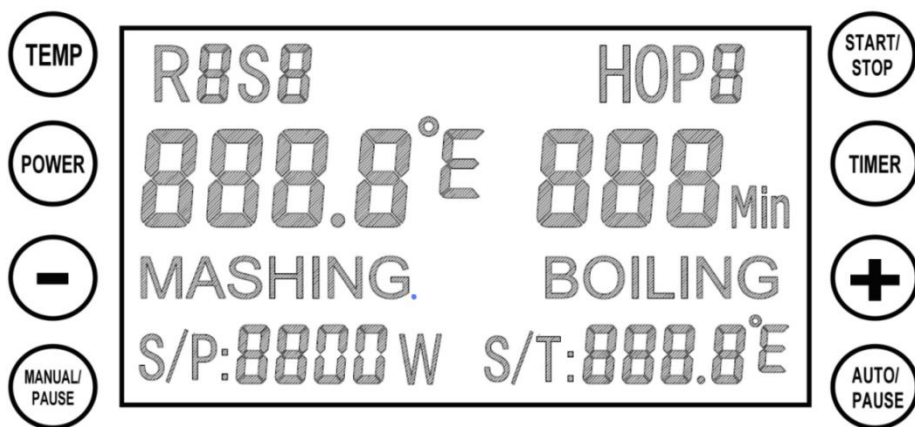
1. Ispezionare: assicurarsi che il refrigeratore sia pulito, integro e che i collegamenti siano saldi.
2. Collegamento: collegare l'ingresso a una fonte di acqua fredda e l'uscita a uno scarico o a un contenitore.
3. Posizione: posizionare il refrigeratore nel bollitore .

Operazione

1. Inizio: Dopo l'ebollizione, spegnere il fuoco e iniziare a raffreddare.
2. Far scorrere l'acqua: aprire lentamente la valvola dell'acqua fredda, regolando il flusso per un raffreddamento efficiente.
3. Monitoraggio: controllare la temperatura del mosto finché non raggiunge il valore target (ad esempio, 18-22°C per la fermentazione).
4. Fine: chiudere l'acqua e scollegare il refrigeratore.

Come utilizzare il controller?

Pannello di controllo e funzioni dei tasti



Produttore:

Pulsante Temp	Premere per impostare la temperatura desiderata per ogni fase.
Pulsante di accensione	Premere per impostare la potenza per ogni fase.
Pulsante timer	Premere per impostare il timer per ogni passaggio.
Pulsante "-"	Premere per ridurre il valore.

pulsante "+"	Premere per aumentare il valore.
Avvio/Arresto	Premere per avviare o interrompere il programma.
Manuale/Pausa	Premere per accedere alla modalità manuale. Premere per mettere in pausa il programma in modalità manuale.
Auto/Pausa	Premere per accedere alla modalità automatica. Premere per mettere in pausa il programma in modalità automatica.
S/P: O	Imposta la potenza.
Temperatura: °C	Imposta la temperatura.
-H	Quando lampeggia, l'elemento si sta riscaldando fino alla temperatura desiderata.

Impostazione della modalità manuale

1. Accendere l'interruttore di alimentazione, quindi premere il pulsante MANUALE.
2. TEMP è l'impostazione della temperatura, POWER è l'impostazione della potenza e TIMER è la durata della sessione. Tutti e 3 devono essere impostati prima che il dispositivo inizi a funzionare. P.S. Puoi impostare queste 3 impostazioni in qualsiasi ordine.
3. Una volta completate tutte e 3 le impostazioni, premere il pulsante START per avviare la sessione manuale. Una "H" lampeggiante nell'angolo in alto a sinistra indica che il dispositivo si sta riscaldando.
4. La temperatura di ebollizione predefinita nel nostro programma è 100°C. Il timer non verrà attivato se la temperatura non indica 100°C. In questo caso, coprire per 1-2 minuti (o vedere sotto) per raggiungere i 100°C sul display.
5. Se il dispositivo inizia a bollire, ma sul display viene visualizzata una temperatura inferiore, effettuare la seguente regolazione per impostare la temperatura a 100°C e attivare il timer.
6. Premere contemporaneamente i pulsanti "-" e "+" finché sul display non viene visualizzato il simbolo C1/F1. L'intervallo di correzione della temperatura è compreso tra -10°C e +10°C o tra -50°F e +50°F.

7. Premere il pulsante Manuale/Pausa durante il riscaldamento e il dispositivo tornerà alla pagina di modifica. Quindi, è possibile modificare Temperatura/Potenza/Timer. Premere nuovamente il pulsante Manuale/Pausa per confermare e il dispositivo tornerà alla pagina di modifica.

riscaldamento.

8. Premere a lungo il pulsante TEMP per 5 secondi per passare da Celsius a Fahrenheit. Questa operazione può essere eseguita solo se si accende il dispositivo prima di qualsiasi impostazione.

Funzione di memoria in modalità manuale

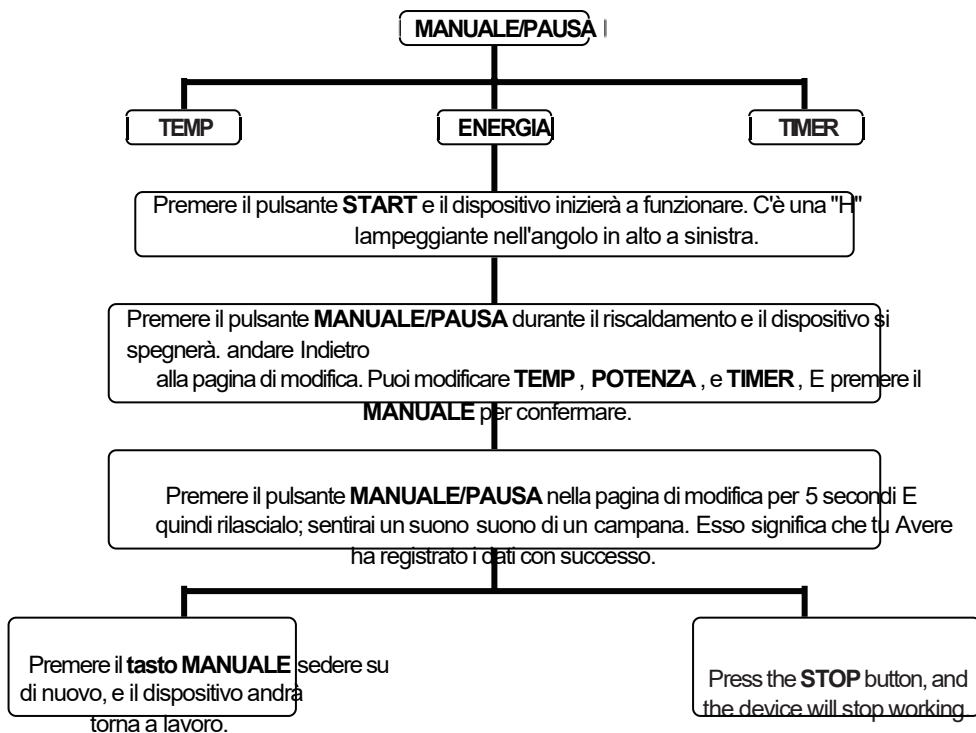
1. Premere il pulsante MANUAL/PAUSE nella pagina di modifica per 5 secondi e rilasciarlo per registrare l'ultima impostazione. Un suono di campanello segnala l'avvenuta registrazione.

2. Dopo aver eseguito l'operazione sopra descritta, premere il pulsante START; il dispositivo riprenderà a funzionare ed eseguirà l'inserimento dei dati.

3. Premere il pulsante STOP e il dispositivo smetterà di funzionare.

4. Premere a lungo il pulsante AUTO/PAUSE nella PAGINA VUOTA come di seguito (il display mostra solo la temperatura attuale come di seguito) per 5 secondi per ripristinare le impostazioni di fabbrica. Un suono più lento indica che il ripristino è avvenuto correttamente.





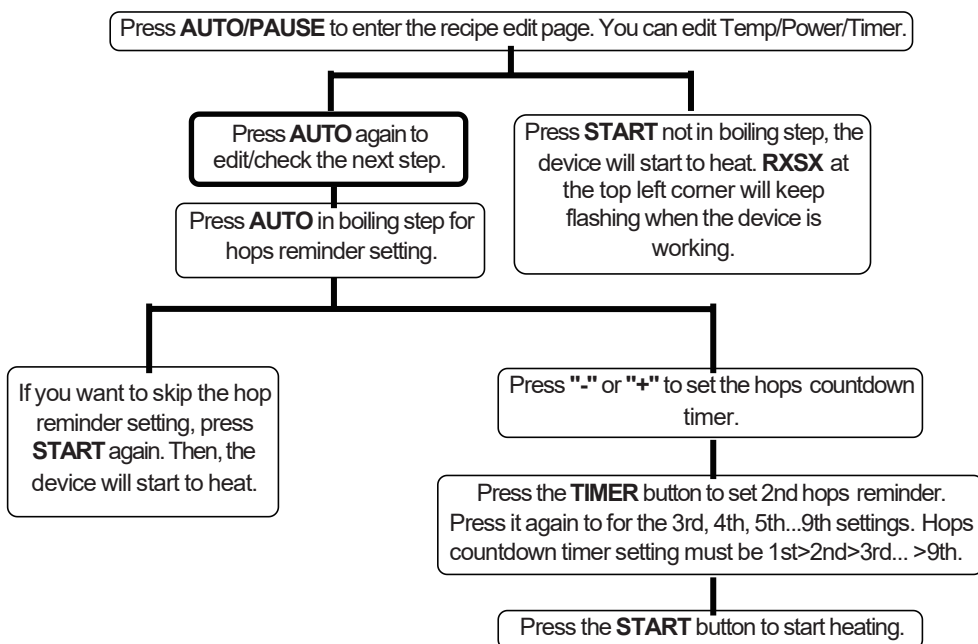
Impostazione della modalità automatica

1. Accendere il dispositivo, quindi premere il pulsante AUTO.
2. S1 verrà visualizzato nell'angolo in alto a sinistra. Inserire le 3 impostazioni: TEMP, TIMER e POWER come sopra.
3. Dopo aver impostato il 1° programma, premere nuovamente il pulsante AUTO per accedere all'impostazione del 2° programma. I programmi dal 3° al 9° vengono impostati come 1° e 2°.
4. Dopo aver inserito fino a 9 passaggi come richiesto, premere il pulsante START per confermare le impostazioni di ammostamento dei passaggi precedenti.

5. Il passaggio successivo all'ebollizione verrà saltato se 9 passaggi sono troppi. Questo programma supporta una sola impostazione di ebollizione per ogni ricetta. È possibile regolare la potenza di ebollizione durante il funzionamento in qualsiasi momento.
6. Al termine della fase S1, viene emesso un segnale acustico di promemoria. Il programma non entrerà nella seconda fase finché non si preme il pulsante AUTO per confermare. Si tratta di un promemoria per l'inserimento degli ingredienti.
7. Il promemoria di ebollizione è lo stesso di cui sopra. Quando il dispositivo completa la fase precedente all'ebollizione, suona un promemoria. Il programma non entrerà nella fase di ebollizione a meno che non si preme il pulsante AUTO per conferma. Si tratta di un promemoria di risparmio energetico.
8. Il pulsante PAUSE interromperà temporaneamente il funzionamento dell'elemento e del timer, consentendo di modificare i dati in un secondo momento. Premere il pulsante AUTO per continuare.
9. Premere il pulsante START quando è attiva la modalità automatica, quindi è possibile saltare immediatamente il passaggio non necessario.
10. Per impostare il promemoria del luppolo durante il processo di bollitura, premere "-" o "+" per impostare il timer del conto alla rovescia. Premere il pulsante TIMER per le impostazioni 2a, 3a...9a. Il timer del conto alla rovescia deve essere impostato come segue: tempo di bollitura > 1a > 2a > 3a... > 9a. Premere il pulsante START per avviare il riscaldamento.
11. Premere a lungo i pulsanti POWER e TIMER per 5 secondi nella PAGINA VUOTA, l'unità entrerà nella selezione della ricetta. Premere "-" o "+" per scegliere la ricetta desiderata. La memorizzazione delle ricette è fino a 9.
- Programmi. Premere il pulsante START per confermare la ricetta selezionata e sul display verrà visualizzata la PAGINA VUOTA. Quindi, premere il pulsante AUTO/PAUSA per accedere alla pagina di modifica della ricetta scelta. È possibile premere il pulsante START per eseguire immediatamente il programma selezionato oppure premere il pulsante AUTO/PAUSA per modificare o controllare il programma passo dopo passo.
12. Se si preme il pulsante STOP per saltare tutti i passaggi, il dispositivo smette di funzionare, il display visualizza END e il campanello suona per 30 secondi. Premere nuovamente il pulsante STOP per accedere alla PAGINA VUOTA.

Funzione di memoria in modalità automatica

1. Dopo aver impostato tutti i dati necessari in modalità automatica, premere il pulsante STOP per accedere alla PAGINA VUOTA. Non spegnere il dispositivo e seguire i passaggi seguenti per la registrazione.
2. Premere il pulsante MANUALE per accedere alla pagina di modifica manuale. Quindi, premere a lungo il pulsante MANUALE per 5 secondi e rilasciarlo. È possibile registrare le ultime impostazioni della modalità manuale e automatica. Un suono di campanello segnala l'avvenuta registrazione.
3. Spegnerne/accendere l'apparecchio, quindi premere il pulsante AUTO, sul display verrà visualizzato il 1° passaggio dell'ultimo programma scelto.
4. Premere il pulsante START e il dispositivo inizierà a funzionare.
5. Il nostro programma non supporta l'archiviazione in batch. Ogni registrazione deve ripetere le istruzioni sopra riportate.



Selezione della ricetta in modalità automatica

Press the Power & Timer button for 5 seconds in BLANK PAGE to enter Recipe Selection Operation.

Press "-" or "+" for recipe selection.

Press the Start/Stop button to confirm the chosen Recipe in BLANK PAGE.
Please do not switch off the device.

Press the Auto/Pause button to enter the chosen recipe edit page. You can edit Power/Timer/Temp or press the Start/Stop button to start the device.

Preparazione della birra

- Prima dell'uso, il dispositivo deve essere posizionato su una struttura di supporto stabile, sicura e orizzontale.
 - Un contenitore pieno contiene liquidi bollenti e può pesare fino a 40 kg. 50L fino a 50 kg in orizzontale
- Il posizionamento è un prerequisito per il pompaggio di trasferimento durante il processo di fermentazione. Evitare una base instabile.
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il processo di preparazione. Le maniglie servono solo per trasportare l'apparecchio vuoto.
 - È fondamentale tenere bambini, persone fragili e animali lontani dall'apparecchio mentre è in funzione. Ricordare che l'acqua bollente è molto pericolosa.
 - Pulisci sempre tutte le parti dell'attrezzatura per la preparazione del caffè. L'igiene è fondamentale per ottenere buoni risultati di preparazione.
 - Prima dell'uso, è accettabile riscaldare una quantità di acqua calda nella caldaia per sterilizzare l'attrezzatura per la preparazione della birra, ecc.
 - Dopo aver macinato il malto, si consiglia di agitarlo prima di saccarificarlo. Si consiglia di evitare la combustione a secco.
 - Ora sei pronto per preparare la birra!

Processo di fermentazione (esempio)

- Pulire sempre la macchina prima e dopo l'uso.
- Montare il filtro Bazooka sul rubinetto e aggiungere la quantità d'acqua necessaria prima di accenderlo.

- Riscaldare l'acqua a 66°C-68°C, quindi aggiungere i cereali nel cestello e mescolare delicatamente.
- Avviare la pompa di circolazione quando viene raggiunta la temperatura corretta, quindi regolare il flusso della pompa come mostrato nella sezione seguente.
- Il tempo standard della sessione di riscaldamento è di 60 minuti per la prima ammostatura (le ricette possono variare).
- La seconda temperatura di ammostamento è di 78-80°C e la durata della sessione è di 20 minuti (le ricette possono variare).
- Dopo la macerazione, sollevare con cautela il cestello del grano con la maniglia separata e posizionare i perni del cestello del grano sull'anello di supporto sul bordo della caldaia.
- Utilizzare l'acqua di sbrinamento per estrarre gli zuccheri in eccesso dai chicchi nel cestello. Ricordarsi di lasciare scolare il cestello nella caldaia per circa 10 minuti dopo lo sbrinamento.
- Riscaldare l'acqua fino a raggiungere la temperatura di ebollizione, operazione che può essere effettuata mentre il cestello si sta svuotando. La durata della bollitura è di 90 minuti (le ricette possono variare).
- Aggiungere il luppolo ecc. nei tempi corretti secondo la ricetta.
- Per sterilizzare l'attrezzatura, immergere il refrigeratore del mosto circa 15 minuti prima del termine della bollitura.
- Dopo l'ebollizione, raffreddare il mosto a 20°C prima di trasferirlo nel recipiente di fermentazione tramite il rubinetto di scarico/filtro bazooka sulla parte anteriore della caldaia.

Manutenzione

- È essenziale pulire il dispositivo dopo l'uso. Gli ingredienti secchi potrebbero attaccarsi al metallo e all'interno della pompa.
- Risciacquare il dispositivo con 5-10 litri di acqua a 60°C per 15 minuti o più, fino a quando non si è certi che sia pulito. Accendere la pompa durante la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici affilati per rimuovere i residui. Utilizzare invece un panno morbido o una spugnetta abrasiva morbida per pulire l'interno della caldaia. (L'aceto può essere utile per la pulizia.)
- Eventuali residui di mosto sulla base della caldaia devono essere rimossi prima del successivo utilizzo.
- Lavare la pompa in senso inverso collegando un tubo flessibile al tubo curvo.

- È possibile utilizzare prodotti detergenti idonei. (Verificare prima la loro idoneità.)
- Non spruzzare le parti elettroniche del dispositivo.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto. Non collegarlo alla presa di corrente quando non è in uso.

Suggerimenti per la risoluzione dei problemi

Ingredienti bloccati nella pompa	A: Lavare la pompa collegando un tubo flessibile al tubo curvo. B: Smontare la pompa per estrarre gli ingredienti.
Non riesce a raggiungere i 100°C	A: Coprire per 1 o 2 minuti. B: Correggi la temperatura.
C1--Correzione della temperatura Celsius	A: Premere contemporaneamente "-" e "+" per accedere all'impostazione di correzione della temperatura C1. L'intervallo di impostazione è compreso tra -10°C e +10°C.
F1--Correzione della temperatura Fahrenheit	A: Premere contemporaneamente "-" e "+" per accedere all'impostazione di correzione della temperatura C1. L'intervallo di impostazione è compreso tra -50 °F e +50 °F.
ERR-1 visualizzato sul display	A: Un avviso di bassa temperatura indica una temperatura inferiore a -20°C. B: Il connettore del sensore è allentato. C: Aprire la parte inferiore e controllare il sensore. Ricollegarlo se si allenta.
ERR-2 visualizzato sul display	A: Un avviso di surriscaldamento/essiccazione indica una temperatura superiore a 120°C. B: Il sensore è difettoso. Contattare il rivenditore per la sostituzione.

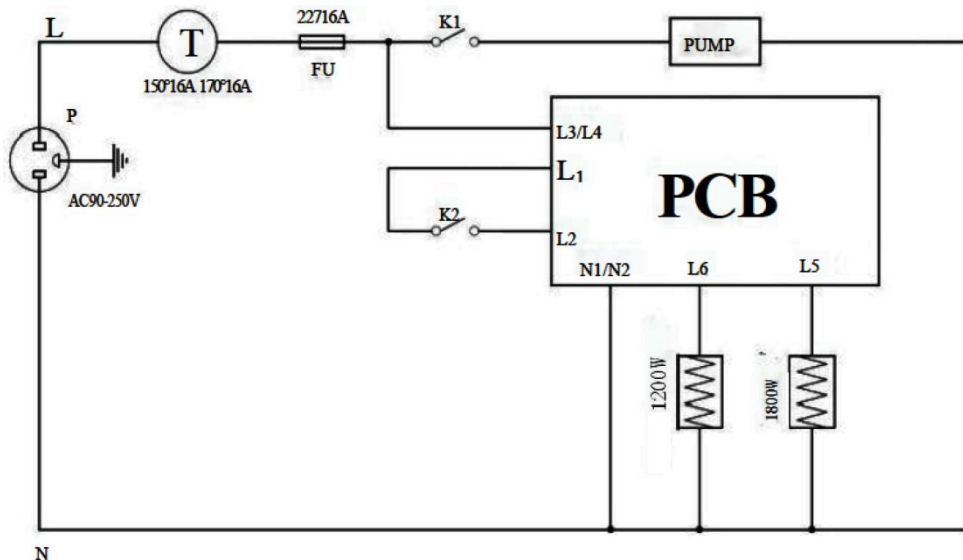
Spegnimento improvviso durante il riscaldamento	A: Abbassare la potenza di riscaldamento. B: Sostituire il termostato di protezione dal surriscaldamento.
--	--

Dati tecnici

Modello n.	DM-N 60
Volume	60 L fino alla cima, 6,5 L fino alla linea piena
Voltaggio	Specifiche europee 220V-240V
	Specifiche americane 220V-240V
Energia	Specifica europea 30 00W
	Specifica americana 30 00W
Frequenza	Specifica europea 50Hz
	Specifica americana 60Hz

Circuito elettrico

Specifica



Produttore: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

HOGAR PROFESIONAL FABRICACIÓN DE CERVEZA MÁQUINA

Modelo: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Modelo: DM-N 60



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

Gracias por adquirir este sistema de microcervecería.

Siga las instrucciones para aprovechar al máximo su máquina. El proceso de preparación que se ilustra a continuación es solo una guía de referencia. Dado que existen diversas fórmulas y condiciones de preparación,

Los resultados varían según el caso. Esta máquina está diseñada para que usted ajuste la configuración según sus necesidades de preparación.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones y conserve este manual para futuras consultas.

- Verifique la etiqueta de clasificación del producto y asegúrese de que el voltaje del dispositivo coincida con el voltaje de su toma de corriente antes de usarlo.

- El enchufe debe estar conectado al cable de tierra.

No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados. Debe reemplazarlos antes de usarlos.

- No utilice un adaptador ya que el voltaje y la potencia de este dispositivo son altos.

- Apague el botón antes de retirar el enchufe.

- Apáguelo siempre antes de intentar mover el hervidor de agua.

- Asegúrese de evitar sobrecargas en el suministro eléctrico.

- Como el dispositivo requiere energía adicional, no utilice extensiones si es menor a 13 amperios.

- Este dispositivo requiere un enchufe de 13 a 16 amperios.

- Se pueden conectar productos a esta extensión.

- El dispositivo debe utilizarse únicamente para el fin previsto. Debe operarse en condiciones seguras y sin fallos. Asegúrese de comprobar que se encuentra en las condiciones adecuadas antes de cada uso.

- El aparato sólo debe instalarse en lugares seguros.

- Nunca sumerja la cuba de maceración en agua. Proteja siempre el cable eléctrico de la mezcla.

- No encienda el hervidor de agua si el depósito de agua está vacío.

- No retire la tapa mientras esté hirviendo.

- **QUEMADURA EN SECO:** La máquina está equipada con protección contra quema en seco. Cuando el aparato está Si se quema, esta función se activará automáticamente. Primero, el termostato de combustión en seco se apagará mientras el elemento se sobrecalienta. Llene con agua el interior o espere a que el elemento calefactor se enfríe y luego vuelva a encenderlo. En caso de que se queme, asegúrese siempre de que haya al menos 3 litros de líquido en el interior. (Los problemas causados por la combustión en seco sin añadir agua no están cubiertos por la garantía). Aunque esta máquina está equipada con protección contra la combustión en seco, pague...

(Preste atención al usarlo.)

No encienda la bomba durante la ebullición del mosto, ya que las burbujas de aire la harán funcionar en vacío y se desgastará a altas temperaturas.

Los daños a la máquina causados por este motivo no están cubiertos por la garantía.

- No se recomienda utilizar la bomba para bombear el mosto después de enfriarlo, ya que no hay filtro en la entrada de la bomba, lo que hará que los residuos del café ingresen a la bomba, bloqueando y dañando potencialmente el sistema.

Apague la bomba después de macerar. No retire el tubo curvo antes de cerrar la válvula y apagar la bomba.

¿Qué hay en la caja?

- La temperatura del agua no debe ser superior a +40°C;
- La profundidad máxima de inmersión no debe superar los 10 m.
- El PH del agua debe estar entre 6,5-8,5.
- El diámetro máximo de partículas sólidas pasables: Ø15~Ø35mm.



1	Controlador programable digital	5	Válvula de circulación (Tecnología de flujo de puré)
2	Interruptores (PCB / Potencia y Bomba)	6	Conector (Cam-lock)
3	Grifo	7	Tubo de circulación (Tecnología de flujo de puré)
4	Bomba incorporada		

Regiones



 <p>Placa de burbujeo superior para cesta de grano</p>	 <p>Placa de rociado inferior para cesta de granos</p>	 <p>Tapa de vidrio con orificio para tubo de circulación</p>
 <p>Malla de bazuca Filtro para grifo</p>	 <p>Tubería de circulación (Conector Cam-Lock)</p>	 <p>Abajo Tubo</p>
 <p>Tapón de grano: tapón de rosca blanco para rebosadero telescópico</p>	 <p>Tuerca de tornillo para rebosadero telescópico</p>	 <p>Cesta de granos</p>

 <p>Asa de cesta de grano</p>	 <p>Tubo de desbordamiento telescópico para cesta de grano</p>
 <p>Enfriador de mosto para enfriar</p>	 <p>Araña de salto</p>


Operación

Operación del interruptor

El interruptor "PCB" enciende y apaga el controlador digital que controla los elementos calefactores. El botón "BOMBA" enciende y apaga la bomba.



	
<p>Encender</p>	<p>Desconectar</p>

Operación del grifo

		
<p>Cerrado.</p>	<p>Para abrir, tire del círculo hacia el final de la palanca y gire la palanca 90° en sentido antihorario.</p>	<p>Abierto. Para cerrar, tire del círculo hacia el extremo de la palanca y gire la palanca 90° en el sentido de las agujas del reloj.</p>

Operación de la válvula

Esta válvula sirve para abrir y cerrar la circulación del mosto. También se utiliza para regular el flujo correcto del mosto durante la maceración.




	
<p>Cerrado</p>	<p>Abierto</p>



Nota: Nunca abra la válvula de circulación antes de ensamblar el tubo de circulación y pasarlo por el orificio de la tapa. De lo contrario, el agua o el mosto calientes podrían

causar quemaduras.

Conjunto de tubo de circulación

1	2	3
		
<p>Inserte el tubo de circulación en el conector Cam-Lock.</p>	<p>Para bloquear, tire de las palancas Cam-Lock hacia abajo.</p>	<p>Listo. Ya está bloqueado y listo para usar.</p>



Nota:

- Use la válvula azul para ajustar el caudal y lograr una velocidad de circulación correcta. Si la velocidad de la bomba es demasiado alta, el grano se desbordará por la tubería central y el fondo de la caldera podría secarse, quemando los ingredientes y sobrecalentando el elemento calefactor.
- Ajuste el flujo hasta lograr una excelente tasa de circulación.

Conjunto de cesta de grano

1. Levante con el asa superior y coloque la cesta de granos en la cervecería. Luego retire el asa.
2. Inserte el conjunto del tubo de desbordamiento en el Cervecería. Al agregar el agua de maceración y los granos, retire la placa de aspersión superior y agregue los granos. tapón.
3. Cuando el macerado esté completo,



<p>levante el grano. Cesta con asa y engancha las patas al borde de la cafetera. Luego, rocía.</p>	
--	--

Conjunto de tubería de desbordamiento de cesta de granos

Ensamble el inserto del tubo de rebose de la cesta de granos. Este inserto sujeta los granos de malta dentro de la cesta. El tubo de rebose permite que el mosto fluya libremente desde la placa de burbujeo superior hacia la inferior si es necesario. El tapón de rosca del tapón de granos solo se usa durante la maceración, para que el grano molido no caiga en el tubo de rebose. Retírelo cuando se hayan agregado todos los granos. Al agregar el agua de maceración y granos, retire la placa de burbujeo superior y agregue el tapón de granos.

1	2
	
<p>Componentes preparados.</p>	<p>Armar Utilice el tornillo inferior para conectar la placa de rociado inferior con el tubo de rebose telescópico. Luego, fije la tuerca del tornillo superior al tubo de rebose telescópico.</p>

Conjunto de filtro de malla Bazooka en el grifo



Conjunto de tubo pequeño inferior



Nota: Para evitar que la malta obstruya el orificio de agua, inserte este tubo en la bomba antes de usar el dispositivo.



Conjunto de enfriador de mosto



Nota: Conecte la tubería de agua adecuada en la tubería de enfriamiento .

Preparación

1. Inspeccionar: Asegúrese de que el enfriador esté limpio, sin daños y que las conexiones sean seguras.
2. Conectar: Conecte la entrada a una fuente de agua fría y la salida a un desagüe o recipiente.

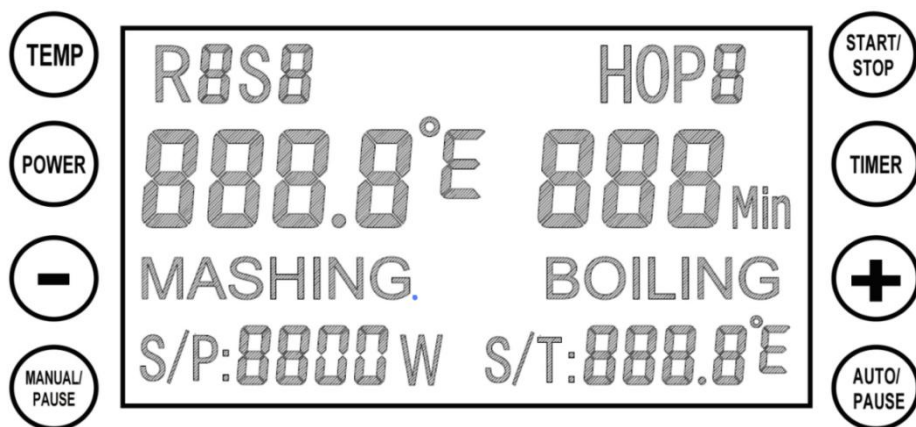
3. Posición: Coloque el enfriador dentro del hervidor de preparación .

Operación

1. Inicio: Después de hervir, apague el fuego y comience a enfriar.
2. Deje correr el agua: abra la válvula de agua fría lentamente, ajustando el flujo para un enfriamiento eficiente.
3. Monitorear: Verificar la temperatura del mosto hasta que alcance el valor objetivo (por ejemplo, 18-22 °C para la fermentación).
4. Finalizar: Cierre el agua y desconecte el enfriador.

¿Cómo utilizar el controlador?

Panel de control y funciones clave



Fabricante:

Botón de temperatura	Presione para establecer la temperatura objetivo para cada paso.
Botón de encendido	Presione para configurar la potencia para cada paso.
Botón del temporizador	Presione para configurar el temporizador para cada paso.
"-" Botón	Presione para reducir el valor.
Botón "+"	Presione para aumentar el valor.

Iniciar/Detener	Presione para iniciar o detener el programa.
Manual/Pausa	Presione para ingresar al modo manual. Presione para pausar el programa en modo manual.
Automático/Pausa	Presione para ingresar al modo automático. Presione para pausar el programa en modo automático.
S/P: Oeste	Ajuste la potencia.
Temperatura: °C	Establezca la temperatura.
-H	Cuando parpadea, el elemento se está calentando a la temperatura objetivo.

Configuración del modo manual

1. Encienda el interruptor de encendido y luego presione el botón **MANUAL**.
2. **TEMPERATURA**: ajusta la temperatura, **POTENCIA**: ajusta la potencia y **TEMPORIZADOR**: ajusta el tiempo de la sesión. Deben configurarse estos tres parámetros antes de que el dispositivo comience a funcionar. **PD**: Puede configurar estos tres parámetros en cualquier orden.
3. Pulse el botón **INICIO** cuando haya realizado los tres ajustes y comenzará la sesión manual. Una "H" parpadeante en la esquina superior izquierda significa que el dispositivo está calentando.
4. La temperatura de ebullición predeterminada en nuestro programa es de 100 °C. El temporizador no se activará si... La temperatura no indica 100 °C. En este caso, coloque la tapa durante 1 o 2 minutos (o vea a continuación) para que la pantalla indique 100 °C.
5. Si el dispositivo comienza a hervir, pero muestra una temperatura más baja en la pantalla, realice el siguiente ajuste para establecer la temperatura a 100 °C y activar el temporizador.
6. Pulse los botones "-" y "+" simultáneamente hasta que la pantalla muestre el símbolo C1/F1. El rango de corrección de temperatura es de -10 °C a +10 °C o de -50 °F a +50 °F.
7. Pulse el botón **Manual/Pausa** durante el calentamiento y el dispositivo volverá a la página de edición. A continuación, podrá editar la temperatura, la potencia y el temporizador. Pulse el botón **Manual/Pausa** de nuevo para confirmar y el dispositivo volverá a la página de edición.

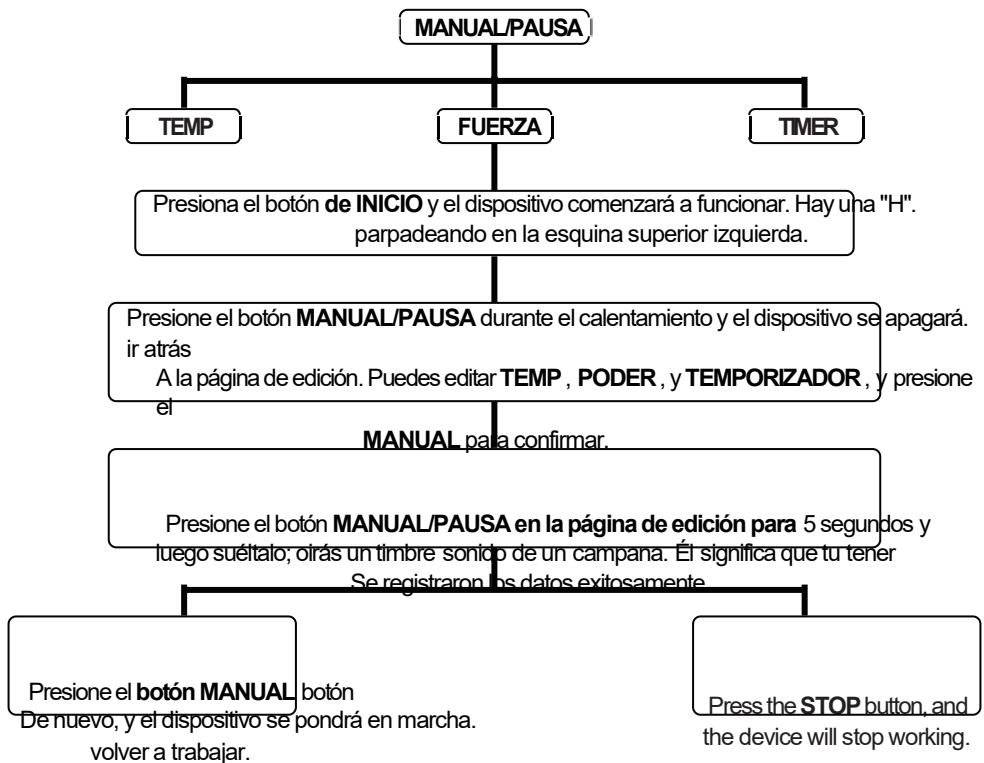
calefacción.

8. Mantenga pulsado el botón TEMP durante 5 segundos para cambiar de Celsius a Fahrenheit. Esta operación solo se puede realizar si enciende el dispositivo antes de realizar cualquier ajuste.

Función de memoria en modo manual

1. Pulse el botón MANUAL/PAUSA en la página de edición durante 5 segundos y suéltelo para grabar la última configuración. Se oirá una campana indicando que la grabación se ha realizado correctamente.
2. Presione el botón INICIO después de la operación anterior, el dispositivo volverá a funcionar y realizará la entrada de datos.
3. Presione el botón STOP y el dispositivo dejará de funcionar.
4. Mantenga pulsado el botón AUTO/PAUSA en la PÁGINA EN BLANCO, como se muestra a continuación (la pantalla muestra solo la temperatura actual, como se muestra a continuación), durante 5 segundos para restablecer la configuración de fábrica. El timbre suena más lento para indicar que la restauración se ha realizado correctamente.





Configuración del modo automático

1. Encienda el dispositivo y luego presione el botón AUTO.
2. S1 se mostrará en la esquina superior izquierda. Introduzca los tres ajustes: TEMP, TIMER y POWER, como se indica arriba.
3. Después de configurar el primer programa, vuelva a pulsar el botón AUTO para acceder a la configuración del segundo. Los programas del tercero al noveno se configuran como el primero y el segundo.
4. Cuando haya ingresado hasta 9 pasos según lo requerido, presione el botón INICIO para confirmar la configuración de maceración de pasos anterior.
5. Si 9 pasos son demasiados para usted, se omitirá el paso posterior a la ebullición. Este programa solo admite una configuración de ebullición por receta. Puede ajustar la potencia de ebullición durante el funcionamiento en cualquier momento.
6. Al finalizar el S1, suena un recordatorio. El programa no pasará al segundo paso a menos que presione el botón AUTO para confirmar. Es un recordatorio de llenado de ingredientes.

7. El recordatorio de ebullición es el mismo que el anterior. Cuando el dispositivo finaliza el paso previo a la ebullición, suena un recordatorio. El programa no entrará en el paso de ebullición a menos que pulse el botón AUTO para confirmar. Es un recordatorio de ahorro.
8. El botón PAUSA detendrá temporalmente el funcionamiento del elemento y del temporizador, y podrá modificar los datos posteriormente. Pulse el botón AUTOMÁTICO para continuar.
9. Presione el botón INICIO cuando el modo automático esté en funcionamiento, luego podrá omitir instantáneamente el paso que no necesita.
10. Para configurar el recordatorio de lúpulo durante la ebullición, pulse "-" o "+" para configurar el temporizador de cuenta regresiva. Pulse el botón TIMER para los ajustes 2, 3 y 9. El temporizador debe indicar el tiempo de ebullición > 1, 2, 3 y 9. Pulse el botón START para empezar a calentar.
11. Mantenga pulsados los botones de ENCENDIDO y TEMPORIZADOR durante 5 segundos en la PÁGINA EN BLANCO para acceder a la selección de recetas. Pulse "-" o "+" para seleccionar la receta deseada. Se pueden guardar hasta 9 recetas.
Programas. Pulse el botón INICIO para confirmar la receta seleccionada y se mostrará la PÁGINA EN BLANCO. A continuación, pulse el botón AUTO/PAUSA para acceder a la página de edición de la receta seleccionada. Puede pulsar el botón INICIO para ejecutar el programa seleccionado al instante o pulsar el botón AUTO/PAUSA para editarlo o consultarlo paso a paso.
12. Si pulsa el botón STOP para omitir todos los pasos, el dispositivo deja de funcionar, la pantalla muestra FIN y la alarma suena durante 30 segundos. Pulse el botón STOP de nuevo para acceder a la PÁGINA EN BLANCO.

Función de memoria en modo automático

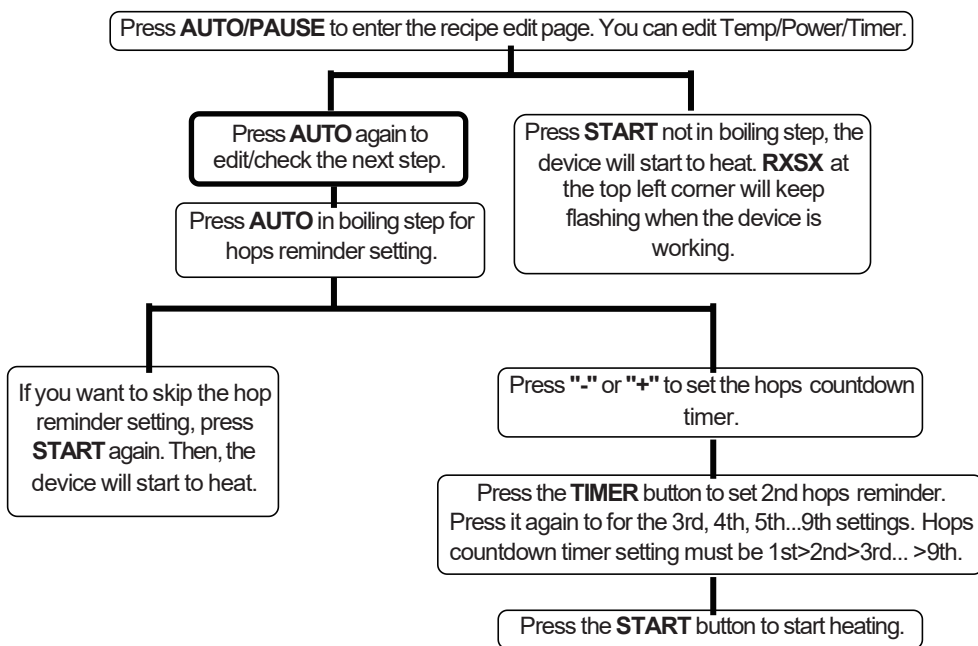
1. Después de configurar todos los datos necesarios en modo automático, pulse el botón DETENER para acceder a la PÁGINA EN BLANCO. No apague el dispositivo y siga los pasos a continuación para grabar.
2. Pulse el botón MANUAL para acceder a la página de edición manual. A continuación, mantenga pulsado el botón MANUAL.

Mantén pulsado el botón durante 5 segundos y suéltalo. Puedes grabar la última configuración de los modos manual y automático. Suena una campana para indicar que la grabación se ha realizado correctamente.

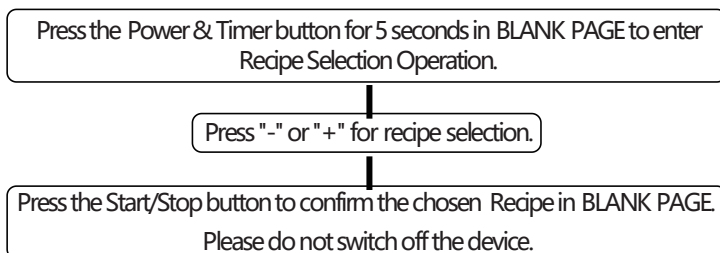
3. Apague/encienda el dispositivo, luego presione el botón AUTO, se mostrará en la pantalla el 1er paso del último programa elegido.

4. Presione el botón INICIO y el dispositivo comenzará a funcionar.

5. Nuestro programa no admite el almacenamiento por lotes. Cada grabación debe repetir la instrucción anterior.



Selección de recetas en modo automático



Press the Auto/Pause button to enter the chosen recipe edit page. You can edit Power/Timer/Temp or press the Start/Stop button to start the device.

Preparación de la cerveza

- El dispositivo debe colocarse sobre una estructura de soporte estable, segura y horizontal antes de su uso.
- Un recipiente lleno contiene líquidos hirviendo y puede pesar hasta 40 kg. 50L hasta 50 kg en horizontal

El posicionamiento es fundamental para el bombeo de transferencia durante el proceso de elaboración. Evite una base inestable.

- El dispositivo no debe moverse durante la preparación. Las asas solo sirven para transportarlo vacío.

Es fundamental mantener a los niños, personas frágiles y 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 café. La higiene es fundamental para obtener buenos resultados.

- Antes de usar, es aceptable calentar una cantidad de agua caliente en la caldera para esterilizar el equipo de preparación, etc.
- Tras moler la malta, se recomienda agitarla antes de sacarificarla. Se debe evitar que se queme en seco.
- ¡Ya estás listo para preparar tu café!

Proceso de elaboración de cerveza (ejemplo)

- Limpie siempre la máquina antes y después de usarla.
- Monte el filtro Bazooka en el grifo y añada la cantidad de agua necesaria antes de encenderlo.
- Calienta el agua a 66°C-68°C, luego agrega el grano en la canasta de granos y revuelve suavemente.
- Ponga en marcha la bomba de circulación cuando se alcance la temperatura correcta, luego regule el flujo de la bomba como se muestra en la sección a continuación.
- El tiempo estándar de la sesión de calor es de 60 minutos para el primer macerado (las recetas pueden variar).
- La segunda temperatura de maceración es de 78-80 °C y el tiempo de sesión es de 20 minutos (las recetas pueden variar).

- Después de triturar, levante con cuidado la cesta de granos con el mango separado y ubique las orejetas de la cesta de granos en el anillo de soporte en el borde de la caldera.
- Use el agua de lavado para extraer el exceso de azúcares del grano en la cesta. Recuerde dejar que la cesta se escurra en la caldera durante unos 10 minutos después del lavado.
- Calentar el agua hasta que hierva, lo cual se puede hacer mientras se escurra la canasta. El tiempo de ebullición es de 90 minutos (las recetas pueden variar).
- Añade el lúpulo, etc., en los momentos adecuados según tu receta.
- Para esterilizar el equipo, sumerja el enfriador de mosto unos 15 minutos antes de que finalice la ebullición.
- Después de hervir, enfríe el mosto a 20 °C antes de transferirlo a su recipiente de fermentación a través del grifo de drenaje/filtro bazooka en el frente de la caldera.

Mantenimiento

Es fundamental limpiar el dispositivo después de usarlo. Los ingredientes secos pueden adherirse al metal y al interior de la bomba.

Enjuague el dispositivo con 5-10 L de agua a 60 °C durante 15 minutos o más hasta que esté limpio. Encienda la bomba durante la limpieza.

No utilice ningún objeto metálico afilado para eliminar los residuos. Utilice un paño suave o un estropajo suave para limpiar el interior de la caldera. (El vinagre puede ser útil para limpiar).

- Cualquier marca de residuos de mosto en la base de la caldera debe limpiarse antes del próximo uso.
- Lave la bomba en sentido inverso conectando una manguera a la tubería curva.
- Se pueden utilizar productos de limpieza adecuados. (Por favor, compruebe su idoneidad antes).
- No salpique ninguna parte electrónica del dispositivo.
- No sumerja la máquina en el agua.
- Guarde el dispositivo en un lugar seco. No lo enchufe cuando no lo utilice.

Consejos para la solución de problemas

Ingredientes atascados en la bomba	A: Lave la bomba conectando una manguera al tubo curvo. B: Desmontar la bomba para retirar los ingredientes.
No se alcanzan los 100°C	A: Coloque la tapa durante 1 o 2 minutos. B: Realizar corrección de temperatura.
C1--Corrección de temperatura en grados Celsius	A: Pulse "-" y "+" simultáneamente para acceder al ajuste de corrección de temperatura C1. El rango de ajuste es de -10 °C a +10 °C.
F1--Corrección de temperatura Fahrenheit	A: Presione "-" y "+" simultáneamente para acceder al ajuste de corrección de temperatura C1. El rango de ajuste es de -50 °F a +50 °F.
ERR-1 mostrado en pantalla	A: Una advertencia de baja temperatura indica una temperatura inferior a -20 °C. B: El conector del sensor está aflojado. C: Abra la parte inferior y revise el sensor. Vuelva a conectarlo si se afloja.
ERR-2 mostrado en pantalla	A: Una advertencia de sobrecalentamiento/hervido en seco indica una temperatura superior a 120 °C. B: El sensor está defectuoso. Contacte con el distribuidor para reemplazarlo.
Apagado repentino durante la calefacción	A: Baje la potencia de calentamiento. B: Reemplace el termostato de protección contra sobrecalentamiento.

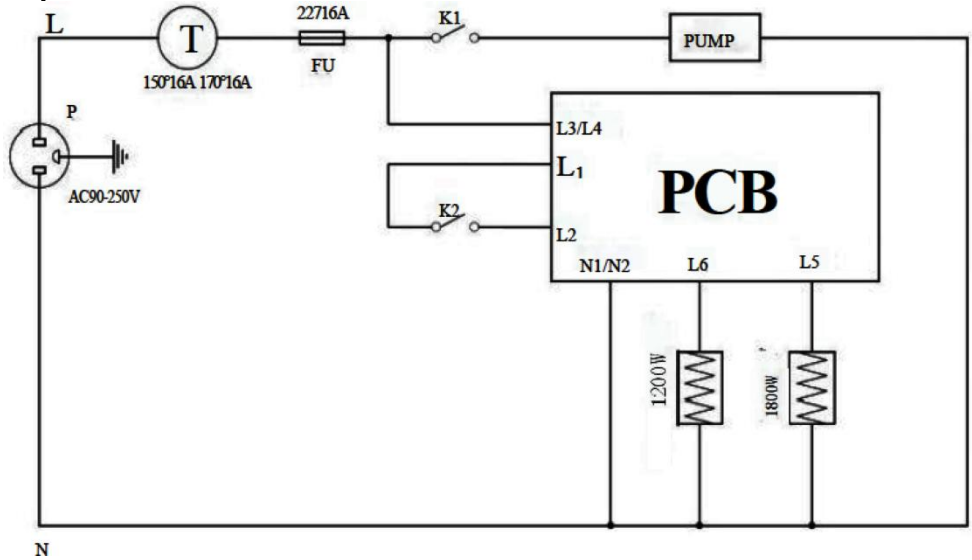
Datos técnicos

Modelo N°	DM-N 60
Volumen	60 L hasta la parte superior, 6,5 L hasta la línea llena
Voltaje	Especificación europea 220V-240V

	Especificación americana 220V-240V
Fuerza	Especificación europea 30 00W
	Especificación americana 30 00W
Frecuencia	Especificación europea de 50 Hz
	Especificación americana de 60 Hz

Circuito eléctrico

Especificación



Fabricante: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESJONALNY DOM BROWARNICTWO MASZYNA

Model: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Model: DM-N 60



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

Dziękujemy za zakup tego systemu do minibrowarnictwa.

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby w pełni wykorzystać możliwości swojego ekspresu. Przedstawiony poniżej proces parzenia kawy stanowi jedynie wskazówkę. Ponieważ istnieją różne formuły i warunki parzenia,

Wyniki są zatem różne. Ten ekspres został zaprojektowany tak, aby umożliwić Ci dostosowanie ustawień do Twoich potrzeb związanych z parzeniem.

Instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj instrukcję, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

- Przed użyciem sprawdź etykietę znamionową produktu i upewnij się, że napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem w gniazdku.
- Wtyczkę należy podłączyć do przewodu uziemiającego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Przed użyciem należy je wymienić.
- Nie należy używać adaptera, ponieważ moc i natężenie prądu tego urządzenia są wysokie.
- Przed wyjęciem wtyczki należy wyłączyć przycisk.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed próbą przeniesienia kotła.
- Unikaj przeciążenia sieci elektrycznej.
- Ponieważ urządzenie wymaga dodatkowej mocy, nie należy stosować przedłużaczy, jeśli natężenie jest mniejsze niż 13 amperów.
- To urządzenie wymaga wtyczki o natężeniu 13–16 amperów.
- Do tego rozszerzenia można podłączać produkty.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Musi być eksploatowane w bezpiecznym i bezawaryjnym stanie. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie jest w odpowiednich warunkach.
- Urządzenie należy instalować wyłącznie w bezpiecznych miejscach.
- Nigdy nie zanurzaj kadzi zaciernej w wodzie. Zawsze chroń kabel zasilający przed kontaktem z mieszanką.
- Nie włączaj czajnika, jeśli zbiornik na wodę jest pusty.
- Nie zdejmuj pokrywki podczas gotowania.
- Spalanie na sucho: Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed spalaniem na sucho. Gdy urządzenie jest W przypadku oparzenia, funkcja ta zostanie aktywowana automatycznie. Najpierw termostat wyłącza się, gdy element grzejny się przegrzewa. Nalej trochę wody do środka lub poczekaj, aż element grzejny ostygnie, a następnie ponownie włącz przełącznik. W przypadku oparzenia zawsze upewnij się, że w środku znajduje się co najmniej 3 litry płynu. (Problemy spowodowane paleniem na sucho bez dodawania wody nie są objęte gwarancją! Chociaż urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed paleniem na sucho, należy zwrócić (należy zachować ostrożność podczas jego używania.)

- Nie należy włączać pompy podczas gotowania brzezki, ponieważ pęcherzyki powietrza spowodują, że pompa będzie pracować na biegu jałowym i ulegnie zużyciu w wysokich temperaturach. Uszkodzenia urządzenia spowodowane tym faktem nie są objęte gwarancją.
- Nie zaleca się stosowania pompy do wypompowywania brzezki po schłodzeniu, ponieważ nie ma filtr na wlocie pompy, co spowoduje przedostanie się resztek napoju do pompy, co może zablokować i uszkodzić system.
- Wyłącz pompę po zacieraniu. Nie wyjmuj zakrzywionej rury przed zamknięciem zaworu i wyłączeniem pompy.

Co jest w pudełku

- Temperatura wody nie powinna być wyższa niż +40°C;
- Maksymalna głębokość zanurzenia nie powinna przekraczać 10m.
- pH wody powinno mieścić się w granicach 6,5–8,5.
- Maksymalna średnica przepuszczalnych cząstek stałych: Ø15~Ø35 mm.



1	Cyfrowy programowalny sterownik	5	Zawór cyrkulacyjny (Technologia przepływu zacieru)
2	Przełączniki (PCB / Zasilanie i pompa)	6	Złącze (Cam-lock)
3	Uzyskiwać	7	Rurka cyrkulacyjna (Technologia przepływu zacieru)
4	Wbudowana pompa		

Strony

 <p>Górna płyta sparge'owa dla koszyka zbożowego</p>	 <p>Dolna płyta do rozpylania ziarna w koszyku</p>	 <p>Pokrywa szklana z otworem na rurę cyrkulacyjną</p>
 <p>Siatka bazooka Filtr dla kranu</p>	 <p>Rura cyrkulacyjna (Złącze Cam-Lock)</p>	 <p>Spód Rura</p>
 <p>Zatyczka do ziarna: biała nakrętka do przelewu teleskopowego</p>	 <p>Nakrętka śrubowa do przelewu teleskopowego</p>	 <p>Koszyk zbożowy</p>

 <p>Uchwyt do koszyka zbożowego</p>	 <p>Teleskopowa rura przelewowa do kosza na zboże</p>
 <p>Chłodziarka do brzeczek do chłodzenia</p>	 <p>Pająk chmielowy</p>




Działanie

Operacja przełączania

Przełącznik „PCB” to włącznik/wyłącznik zasilania sterownika cyfrowego sterującego elementami grzejnymi. Przycisk „PUMP” to włącznik/wyłącznik pompy.


	
<p>Włączać</p>	<p>Wyłączać</p>

Obsługa kranu

		
Zamknięte.	Aby otworzyć, pociągnij kółko w kierunku końca dźwigni i obróć ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara o 90°.	Otwarte. Aby zamknąć, pociągnij kółko w kierunku końca dźwigni i obróć dźwignię zgodnie z ruchem wskazówek zegara o 90°.

Działanie zaworu

Zawór ten służy do otwierania i zamykania obiegu brzezki. Służy również do ustawienia prawidłowego przepływu brzezki podczas zacierania.




	
Zamknięte	Otwarte



Uwaga: Nigdy nie otwieraj zaworu cyrkulacyjnego przed montażem rurki cyrkulacyjnej i nie przeciągaj rurki przez otwór w pokrywie. W przeciwnym razie gorąca woda lub brzezka

mogą spowodować oparzenia.

Zespół rur cyrkulacyjnych

1	2	3
		
<p>Włóż rurę cyrkulacyjną do złącza Cam-Lock.</p>	<p>Aby zablokować, należy pociągnąć dźwignie Cam-Lock w dół.</p>	<p>Gotowe. Teraz jest zablokowane i gotowe do użycia.</p>



Notatka:

- Używając niebieskiego zaworu, wyreguluj natężenie przepływu, aby uzyskać prawidłową prędkość cyrkulacji. Zbyt duża prędkość pompy spowoduje przepełnienie kosza z ziarnem rurą centralną, a dolna część kotła może wyschnąć, powodując spalenie składników i przegrzanie elementu grzejnego.
- Proszę regulować przepływ, aż do uzyskania optymalnej cyrkulacji.

Zespół kosza zbożowego

1. Podnieś za górny uchwyt i włóż kosz na ziarno do browaru. Następnie zdejmij uchwyt.
2. Włóż zespół rury przelewowej do browaru. Podczas dodawania wody zaciernej i ziaren, zdejmij górną płytę do napowietrzania i dodaj ziarna korek.
3. Po zakończeniu zacierania podnieś ziarno kosz z uchwytem i zaczep jego nóżki o krawędź browaru. Następnie przelej.



Zespół rury przelewowej kosza zbożowego



Zamontuj wkładkę rury przelewowej kosza na ziarno. Ta wkładka utrzymuje ziarna słodu na miejscu wewnątrz kosza. Rura przelewowa umożliwia swobodny przepływ brzezki z górnej płyty napowietrzającej do dolnej, jeśli zajdzie taka potrzeba. Zakrętka blokująca ziarno jest używana tylko podczas zacierania, aby zmielone ziarno nie wpadło do rury przelewowej. Zdejmij ją po dodaniu całego ziarna. Podczas dodawania wody zaciernej i ziarna, zdejmij górną płytkę do spryskiwania i dodaj zatyczkę do ziaren.

1	2
	
Komponenty przygotowane.	<p>Gromadzić się</p> <p>Za pomocą dolnej śruby połącz dolną płytę spłukującą z teleskopową rurą przelewową. Następnie zamontuj górną nakrętkę śruby do teleskopowej rury przelewowej.</p>

Zespół filtra siatkowego Bazooka na kranie




Zespół dolnej małej rurki

	<p>Uwaga: Aby zapobiec zatkaniu otworu na wodę słodem, przed użyciem urządzenia należy włożyć tę rurkę do pompy.</p>	
--	---	---

Zespół chłodnicy brzeczek



	<p>Notatka: Proszę podłączyć odpowiednią rurę wodną do rury chłodzącej .</p>
--	---

Przygotowanie

1. Kontrola: Upewnij się, że agregat chłodniczy jest czysty, nieuszkodzony i połączenia są bezpieczne.

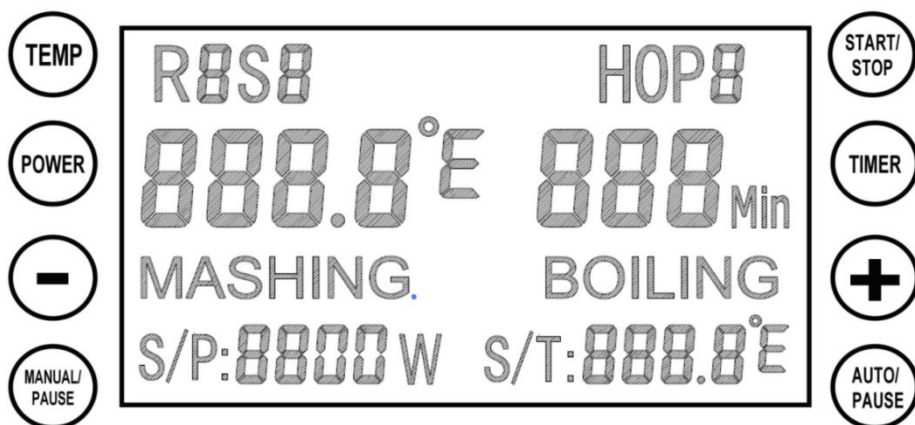
2. Podłączenie: Podłącz wlot do źródła zimnej wody, a wylot do odpływu lub pojemnika.
3. Pozycja: Umieść chłodziarkę w kotle warzelniczym .

Działanie

1. Rozpoczęcie: Po zagotowaniu wyłącz ogień i zacznij studzić.
2. Uruchomienie wody: Powoli otwórz zawór zimnej wody, regulując przepływ w celu efektywnego chłodzenia.
3. Monitorowanie: Sprawdzaj temperaturę brzezki, aż osiągnie ona docelową wartość (np. 18–22°C w przypadku fermentacji).
4. Zakończenie: Zamknij dopływ wody i odłącz agregat chłodniczy.

Jak używać kontrolera?

Panel sterowania i funkcje klawiszy



Producent:

Przycisk Temp	Naciśnij, aby ustawić temperaturę docelową dla każdego kroku.
Przycisk zasilania	Naciśnij, aby ustawić moc dla każdego kroku.
Przycisk timera	Naciśnij, aby ustawić timer dla każdego kroku.
"-" Przycisk	Naciśnij, aby zmniejszyć wartość.
Przycisk „+”	Naciśnij, aby zwiększyć wartość.

Start/Stop	Naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać program.
Manualny/Pauza	Naciśnij, aby przejść do trybu ręcznego. Naciśnij, aby wstrzymać program w trybie ręcznym.
Auto/Pauza	Naciśnij, aby przejść do trybu automatycznego. Naciśnij, aby wstrzymać program w trybie automatycznym.
S/P: W	Ustaw moc.
Temperatura wody: °C	Ustaw temperaturę.
-H	Gdy miga, element nagrzewa się do docelowej temperatury.

Ustawienie trybu ręcznego

1. Włącz zasilanie, a następnie naciśnij przycisk MANUAL.
2. TEMP służy do ustawiania temperatury, POWER do ustawiania mocy, a TIMER do pomiaru czasu sesji. Wszystkie te 3 ustawienia muszą zostać ustawione przed rozpoczęciem pracy urządzenia. PS Możesz ustawić te 3 ustawienia w dowolnej kolejności.
3. Naciśnij przycisk START po wprowadzeniu wszystkich 3 ustawień, aby rozpocząć sesję ręczną. Migająca litera „H” w lewym górnym rogu oznacza, że urządzenie się nagrzewa.
4. Domyślna temperatura wrzenia w naszym programie wynosi 100°C. Timer nie zostanie uruchomiony, jeśli Temperatura nie wskazuje 100°C. W takim przypadku należy założyć pokrywę na 1-2 minuty (lub zapoznać się z poniższymi informacjami), aby wyświetlacz wskazał 100°C.
5. Jeśli urządzenie zaczyna wrzeć, ale na wyświetlaczu pokazuje niższą temperaturę, należy wykonać następujące czynności, aby ustawić temperaturę na 100°C i uruchomić timer.
6. Naciskaj jednocześnie przyciski „-” i „+”, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol C1/F1. Zakres korekcji temperatury wynosi od -10°C do +10°C lub od -50°F do +50°F.
7. Naciśnij przycisk Manual/Pause podczas nagrzewania, a urządzenie powróci do strony edycji. Następnie możesz edytować ustawienia

Temp/Moc/Timer. Naciśnij ponownie przycisk Manual/Pause, aby potwierdzić i powrócić do ustawień.

ogrzewanie.

8. Naciśnij i przytrzymaj przycisk TEMP przez 5 sekund, aby przełączyć stopnie Celsjusza na stopnie Fahrenheita. Operację tę można wykonać tylko po włączeniu urządzenia przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień.

Funkcja pamięci w trybie ręcznym

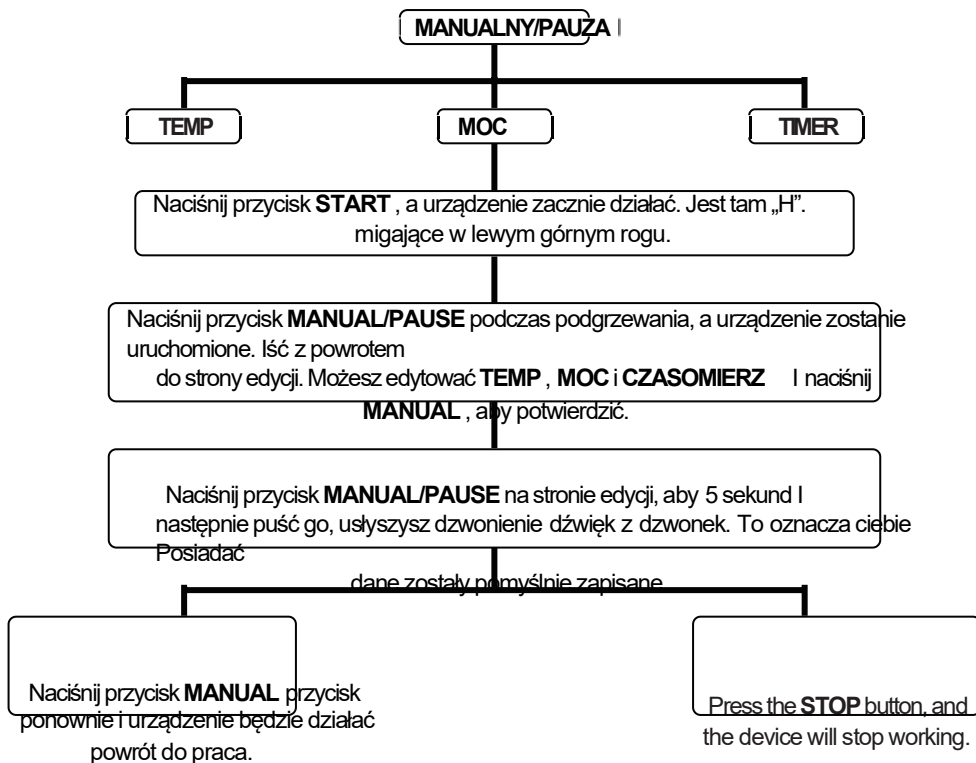
1. Naciśnij przycisk MANUAL/PAUSE na stronie edycji przez 5 sekund i zwolnij go, aby nagrać ostatnie ustawienie. Dźwięk dzwonka oznacza udane nagranie.

2. Po wykonaniu powyższej czynności naciśnij przycisk START, urządzenie powróci do pracy i wprowadzi dane wejściowe.

3. Naciśnij przycisk STOP, a urządzenie przestanie działać.

4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk AUTO/PAUSE na PUSTEJ STRONIE (jak poniżej) przez 5 sekund, aby przywrócić ustawienia fabryczne. Po przywróceniu ustawień fabrycznych sygnał dźwiękowy będzie wolniejszy.





Ustawienie trybu automatycznego

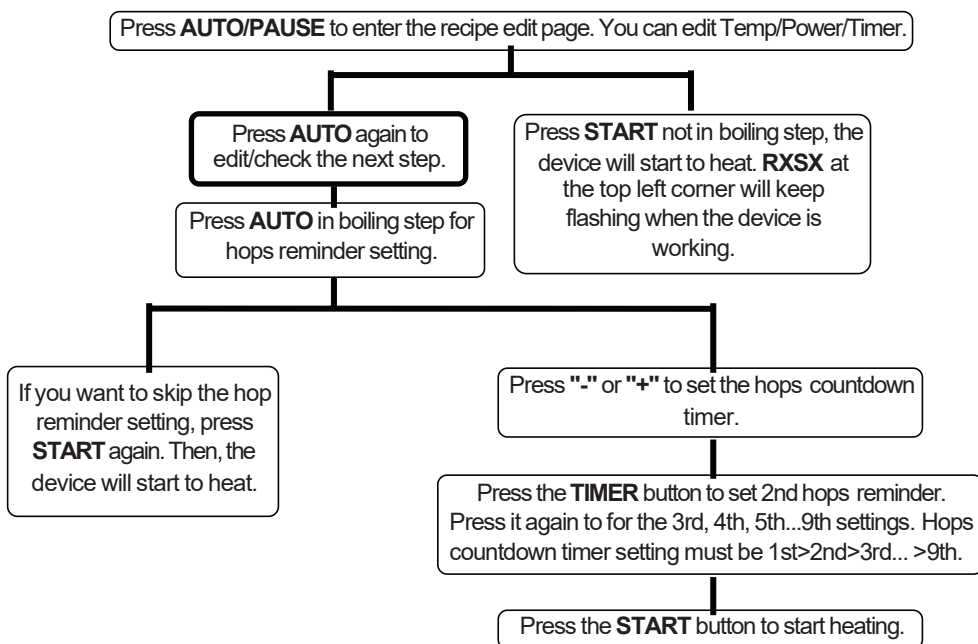
1. Włącz urządzenie, a następnie naciśnij przycisk AUTO.
2. W lewym górnym rogu pojawi się S1. Wprowadź 3 ustawienia – TEMPERATURE, TIMER i MOC, jak powyżej.
3. Po ustawieniu pierwszego programu naciśnij ponownie przycisk AUTO, aby przejść do ustawień drugiego programu. Programy od 3 do 9 są ustawione jako pierwszy i drugi.
4. Po wprowadzeniu do 9 wymaganych kroków naciśnij przycisk START, aby potwierdzić powyższe ustawienia zacierania kroków.
5. Krok po zagotowaniu zostanie pominięty, jeśli 9 kroków to dla Ciebie za dużo. Ten program obsługuje tylko jedno ustawienie gotowania w każdym przepisie. Możesz dostosować moc gotowania w dowolnym momencie podczas pracy.

6. Po zakończeniu S1 rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Program przejdzie do drugiego kroku dopiero po naciśnięciu przycisku AUTO w celu potwierdzenia. Jest to przypomnienie o uzupełnieniu składników.
7. Przypomnienie o gotowaniu jest takie samo jak powyżej. Gdy urządzenie zakończy krok poprzedzający gotowanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Program nie przejdzie do etapu gotowania, dopóki nie naciśniesz przycisku AUTO w celu potwierdzenia. Jest to przypomnienie o konieczności oszczędzania wody.
8. Przycisk PAUSE tymczasowo zatrzyma działanie elementu i timera, a następnie będzie można zmienić dane. Naciśnij przycisk AUTO, aby kontynuować.
9. Naciśnij przycisk START, gdy działa tryb automatyczny. W ten sposób możesz pominąć krok, którego nie potrzebujesz.
10. Aby ustawić przypomnienie o chmieleniu podczas gotowania, naciśnij przycisk „-” lub „+”, aby ustawić timer odliczający. Naciśnij przycisk TIMER, aby ustawić czas od 2., 3. do 9. minuty. Timer odliczający czas gotowania musi być ustawiony na >1 >2 >3 >9. minuty. Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć podgrzewanie.
11. Naciśnij i przytrzymaj przyciski POWER i TIMER przez 5 sekund na pustej stronie, aby przejść do wyboru przepisu. Naciśnij „-” lub „+”, aby wybrać żądany przepis. Pamięć ma do 9 przepisów. Programy. Naciśnij przycisk START, aby potwierdzić wybrany przepis, a na wyświetlaczu pojawi się PUSTA STRONA. Następnie naciśnij przycisk AUTO/PAUZA, aby przejść do strony edycji wybranego przepisu. Możesz nacisnąć przycisk START, aby natychmiast uruchomić wybrany program, lub nacisnąć przycisk AUTO/PAUZA, aby edytować lub sprawdzić program krok po kroku.
12. Jeśli naciśniesz przycisk STOP, aby pominąć wszystkie kroki, urządzenie przestanie działać, na wyświetlaczu pojawi się komunikat END (KONIEC), a dzwonek będzie dzwonił przez 30 sekund. Naciśnij ponownie przycisk STOP, aby przejść do PUSTEJ STRONY.

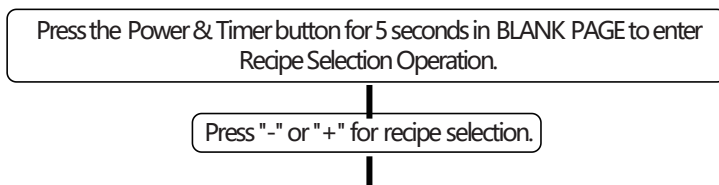
Funkcja pamięci w trybie automatycznym

1. Po ustawieniu wszystkich potrzebnych danych w trybie automatycznym naciśnij przycisk STOP, aby przejść do trybu PUSTEJ STRONY. Nie wyłączaj urządzenia i wykonaj poniższe kroki, aby rozpocząć nagrywanie.

2. Naciśnij przycisk **MANUAL**, aby przejść do strony edycji ręcznej. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk **MANUAL**. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund, a następnie zwolnić. Można nagrać ostatnie ustawienia trybu ręcznego i automatycznego. Dźwięk dzwonka oznacza udane nagranie.
3. Wyłącz i włącz urządzenie, następnie naciśnij przycisk **AUTO**, na wyświetlaczu pojawi się pierwszy krok ostatnio wybranego programu.
4. Naciśnij przycisk **START**, a urządzenie zacznie działać.
5. Nasz program nie obsługuje przechowywania wsadowego. Każde nagranie wymaga powtórzenia powyższej instrukcji.



Wybór przepisu w trybie automatycznym



Press the Start/Stop button to confirm the chosen Recipe in BLANK PAGE.

Please do not switch off the device.

Press the Auto/Pause button to enter the chosen recipe edit page. You can edit Power/Timer/Temp or press the Start/Stop button to start the device.

Przygotowanie warzenia

- Przed użyciem urządzenie należy umieścić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej konstrukcji nośnej.
 - Pełny zbiornik zawiera wrzące gorące płyny i może ważyć do 40 kg. 50 l do 50 kg w poziomie
- Ustawienie jest warunkiem koniecznym do pompowania przelewowego podczas procesu parzenia. Unikaj niestabilnego podłoża.
- Urządzenia nie wolno przenosić podczas parzenia. Uchwyty służą wyłącznie do transportu pustego urządzenia.
 - Należy bezwzględnie trzymać dzieci, osoby słabe i zwierzęta z dala od urządzenia podczas jego działania. Należy pamiętać, że wrząca woda jest bardzo niebezpieczna.
 - Zawsze czyść wszystkie części swojego sprzętu do parzenia. Higiena jest niezbędna, aby uzyskać dobre rezultaty parzenia.
 - Przed użyciem dopuszczalne jest podgrzanie w kotle pewnej ilości gorącej wody w celu wysterylizowania sprzętu do parzenia itp.
 - Po zmieleniu słoju zaleca się jego wstrząśnięcie przed scukrzaniem. Należy unikać palenia na sucho.
 - Jesteś teraz gotowy do zaparzania!

Proces warzenia (przykład)

- Zawsze czyść maszynę przed i po użyciu.
- Zamontuj filtr Bazooka w kranie i przed jego włączeniem wlej wymaganą ilość wody.
- Podgrzej wodę do temperatury 66°C-68°C, następnie wsyp zboże do koszyka na zboże i delikatnie wymieszaj.
- Uruchoom pompę obiegową po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, a następnie wyreguluj przepływ pompy zgodnie z instrukcją podaną w sekcji poniżej.
- Standardowy czas podgrzewania wynosi 60 minut w przypadku pierwszego puree (przepisy mogą się różnić).

- Druga temperatura zacierania wynosi 78–80°C, a czas trwania sesji to 20 minut (przepisy mogą się różnić).
- Po zakończeniu zacierania ostrożnie podnieś kosz na ziarno za pomocą oddzielnego uchwyty i umieść uchwyty kosza na ziarno na pierścieniu podtrzymującym na obrzeżu kotła.
- Użyj wody do napowietrzania, aby usunąć nadmiar cukru z ziarna w koszyczku. Pamiętaj, aby pozostawić kosz do odsączenia do kotła na około 10 minut po napowietrzaniu.
- Podgrzej wodę do temperatury wrzenia, co można zrobić podczas odcędzania wody z koszyka. Czas gotowania wynosi 90 minut (przepisy mogą się różnić).
- Dodaj chmiel itp. w odpowiednim czasie, zgodnie z przepisem.
- Aby wysterylizować sprzęt, zanurz chłodziarkę do brzeczek na około 15 minut przed zakończeniem gotowania.
- Po zagotowaniu schłódź brzeczkę do temperatury 20°C, a następnie przelej ją do naczynia fermentacyjnego przez kran spustowy/filtr bazooka znajdujący się z przodu kotła.

Konserwacja

- Po użyciu należy koniecznie wyczyścić urządzenie. Suche składniki mogą przykleić się do metalu i wnętrza pompki.
- Płucz urządzenie 5–10 l wody o temperaturze 60°C przez 15 minut lub dłużej, aż do uzyskania pewności, że jest czyste. Włącz pompę podczas czyszczenia.
- Nie używaj ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Zamiast tego użyj miękkiej ściereczki lub miękkiego czyścika do czyszczenia wnętrza kotła. (Ocet może być skuteczny do czyszczenia.)
- Przed następnym użyciem należy usunąć wszelkie pozostałości brzeczek z podstawy kotła.
- Przepłukać pompę w odwrotnym kierunku, podłączając wąż do zakrzywionej rury.
- Można stosować odpowiednie środki czyszczące. (Należy wcześniej sprawdzić ich przydatność.)
- Nie dopuszczaj do zachlapania żadnej części elektronicznej urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu. Nie podłączaj go do gniazdka, gdy nie jest używane.

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów

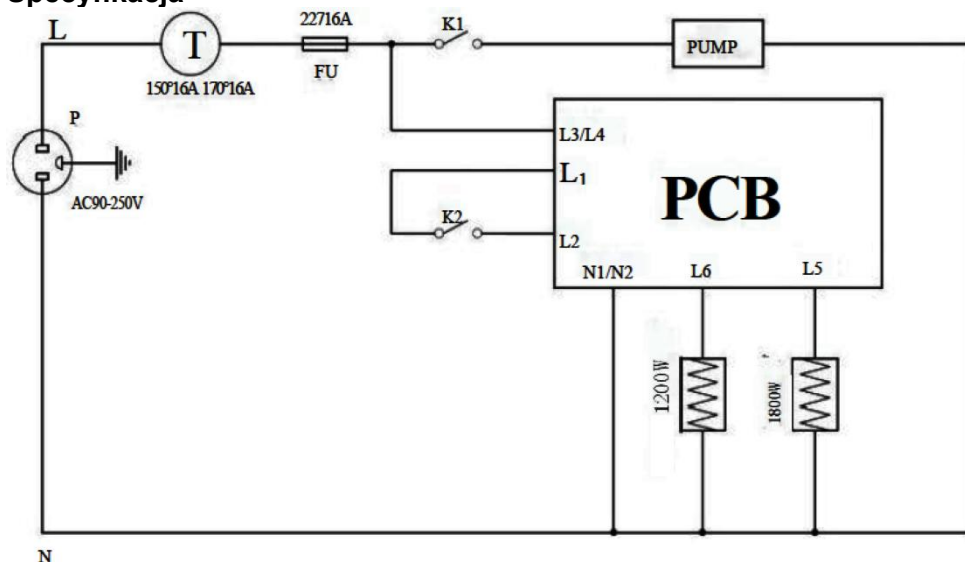
Składniki utknęły w pompie	A: Przepłucz pompę, podłączając wąż do rury zakrzywionej. B: Zdemontuj pompę, aby usunąć składniki.
Nie osiągnięto 100°C	A: Załóż pokrywkę na 1–2 minuty. B: Dokonaj korekty temperatury.
C1--Korekta temperatury w stopniach Celsjusza	A: Naciśnij jednocześnie przyciski „-” i „+”, aby przejść do ustawienia korekty temperatury C1. Zakres ustawień wynosi od -10°C do +10°C.
F1 – korekta temperatury Fahrenheita	A: Naciśnij jednocześnie przyciski „-” i „+”, aby przejść do ustawienia korekty temperatury C1. Zakres ustawień wynosi od -50°F do +50°F.
ERR-1 wyświetlany na wyświetlaczu	A: Ostrzeżenie o niskiej temperaturze oznacza temperaturę niższą niż -20°C. B: Złącze czujnika jest poluzowane. C: Otwórz spód i sprawdź czujnik. Podłącz go ponownie, jeśli się poluzuje.
ERR-2 pokazany na wyświetlaczu	A: Ostrzeżenie o przegrzaniu/wygotowaniu oznacza, że temperatura jest wyższa niż 120°C. B: Czujnik jest uszkodzony. Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu wymiany.
Nagle wyłączenie podczas ogrzewania	A: Zmniejsz moc grzania. B: Wymień termostat zabezpieczający przed przegrzaniem.

Dane techniczne

Numer modelu	DM-N 60
Tom	60 l do góry, 6 5 l do pełnej linii
Woltaż	Specyfikacja europejska 220V-240V
	Specyfikacja amerykańska 220V-240V
Moc	Specyfikacja europejska 30 00W
	Specyfikacja amerykańska 30 00W
Częstotliwość	Specyfikacja europejska 50Hz
	Specyfikacja amerykańska 60Hz

Obwód elektryczny

Specyfikacja



Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONELE WONING BROUWERIJ MACHINE

Model: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Model: DM-N 60



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

Hartelijk dank voor de aankoop van dit microbrouwerijsysteem.

Volg de instructies om uw machine optimaal te benutten. Het hieronder geïllustreerde zetproces is slechts een richtlijn. Omdat er verschillende zetformules en -omstandigheden zijn,

De resultaten zijn daardoor verschillend. Deze machine is zo ontworpen dat u de instellingen kunt aanpassen aan uw eigen koffiebehoeften.

Veiligheidsinstructies

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

- Controleer het typeplaatje van het product en zorg ervoor dat de spanning van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw stopcontact voordat u het gebruikt.
- De stekker moet worden aangesloten op de aarddraad.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Vervang het snoer of de stekker vóór gebruik.
- Gebruik geen adapter, aangezien het wattage en vermogen van dit apparaat hoog zijn.
- Schakel de knop uit voordat u de stekker verwijderd.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de waterkoker probeert te verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de elektrische voeding niet overbelast raakt.
- Omdat het apparaat extra stroom nodig heeft, mag u geen verlengsnoeren gebruiken als de spanning minder dan 13 ampère bedraagt.
- Voor dit apparaat is een stekker van 13-16 ampère nodig.
- Producten kunnen aan deze extensie worden gekoppeld.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals bedoeld. Het moet in een veilige, storingsvrije staat worden gebruikt. Controleer voor elk gebruik de juiste staat.
- Het apparaat mag alleen op veilige plaatsen worden geïnstalleerd.
- Dompel de maischkuip nooit in water. Bescherm de elektrische kabel altijd tegen het mengsel.
- Zet de waterkoker niet aan als het waterreservoir leeg is.
- Verwijder het deksel niet tijdens het koken.
- DROOGBRANDEN: Het apparaat is voorzien van droogbrandbeveiliging. Wanneer het apparaat als het apparaat is doorgebrand, wordt deze functie automatisch geactiveerd. Eerst schakelt de droogbrandthermostaat uit terwijl het element oververhit raakt. Vul de machine met water of wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld en zet de schakelaar vervolgens weer aan. Zorg er bij een verbranding altijd voor dat er minimaal 3 liter vloeistof in zit. (Problemen veroorzaakt door droogbranden zonder water toe te voegen vallen niet onder de garantie! Hoewel dit apparaat is uitgerust met droogbrandbeveiliging, dient u de volgende garantie te betalen:
(let op bij gebruik.)
- Schakel de pomp niet in tijdens het koken van wort, aangezien luchtbellen ervoor zorgen dat de pomp stationair draait en bij hoge

temperaturen slijt. Schade aan het apparaat die hierdoor ontstaat, valt niet onder de garantie.

- Het is niet aan te raden om de pomp te gebruiken om het wort weg te pompen na afkoeling, omdat er geen filter op de inlaat van de pomp, waardoor brouwresten in de pomp terechtkomen, wat het systeem kan blokkeren en beschadigen.
- Schakel de pomp uit na het maischen. Verwijder de gebogen leiding niet voordat u de klep sluit en de pomp uitschakelt.

Wat zit er in de doos?



- De watertemperatuur mag niet hoger zijn dan +40°C;
- De maximale onderdompelingsdiepte mag niet meer dan 10 m bedragen.
- De pH-waarde van het water moet tussen 6,5 en 8,5 liggen.
- De maximale diameter van doorlaatbare vaste deeltjes: Ø15~Ø35mm.



1	Digitale programmeerbare controller	5	Circulatieklep (Mash Flow Technologie)
2	Schakelaars (PCB / Voeding en pomp)	6	Connector (Cam-lock)
3	Kraan	7	Circulatiebuis (Mash Flow Technologie)
4	Ingebouwde pomp		

Onderdelen

 <p>Bovenste sproeiplateau voor Graanmand</p>	 <p>Onderste sproeiplateau voor graanmand</p>	 <p>Glazen deksel met gat voor circulatiepijp</p>
 <p>Bazooka Mesh Filter voor Tap</p>	 <p>Circulatiepijp (Cam-Lock-connector)</p>	 <p>Onderkant Buis</p>
 <p>Graanstopper: witte schroefdop voor telescopische overloop</p>	 <p>Schroefmoer voor telescopische overloop</p>	 <p>Graanmand</p>

 <p>Handvat voor graanmand</p>	 <p>Telescopische overlooppijp voor graanmand</p>
 <p>Wortkoeler voor koeling</p>	 <p>Hopspin</p>

Operatie

Schakelbediening

De "PCB"-schakelaar is een AAN/UIT-schakelaar voor de voeding van de digitale controller die de verwarmingselementen aanstuurt. De "POMP"-knop is de AAN/UIT-schakelaar voor de pomp.



	
<p>AAN zetten</p>	<p>Uitschakelen</p>

Tikbediening

		
<p>Gesloten.</p>	<p>Om te openen, trekt u de cirkel naar het einde van de hendel los en draait deze 90° tegen de klok in.</p>	<p>Open. Om te sluiten, trekt u de cirkel naar het einde van de hendel en draait u de hendel 90° met de klok mee.</p>

Klepwerking




Deze klep dient om de wortcirculatie te openen en te sluiten. Hij wordt ook gebruikt om de juiste wortstroom tijdens het maischen in te stellen.

	
<p>Gesloten</p>	<p>Open</p>



Let op: Open de circulatieklep nooit voordat u de circulatiebuis monteert en de buis door het dekselgat steekt. Anders kan het hete water of wort brandwonden veroorzaken.

Circulatiebuismontage

1	2	3
		
Plaats de circulatiebuis in de Cam-Lock-aansluiting.	Om te vergrendelen, trekt u de Cam-Lock-hendels naar beneden.	Klaar. Het is nu vergrendeld en klaar voor gebruik.



Opmerking:

- Gebruik de blauwe klep om de stroomsnelheid aan te passen voor een correcte circulatiesnelheid. Als de pompsnelheid te hoog is, zal de graanmand overstromen via de centrale buis, waardoor de bodem van de boiler droog kan raken en ingrediënten kunnen verbranden en het verwarmingselement oververhit kan raken.
- Pas de stroming aan totdat een optimale circulatie is bereikt.


Graanmand montage

1. Til de graanmand op aan de bovenste handgreep en plaats hem in de brouwerij. Verwijder vervolgens de handgreep.
2. Plaats de overloopbuis in de brouwerij. Verwijder bij het toevoegen van het maischwater en de granen de bovenste spoelplaat en voeg het graan toe. stop.
3. Wanneer het maischen voltooid is, til je het graan op Mand met handvat en haak de voetjes vast aan de rand van de brouwerij. Daarna spoelen.



Overloopbuis voor graanmand

Monteer de overlooppijp van de graanmand. Deze houdt de moutkorrels op hun plaats in de graanmand. De overlooppijp zorgt ervoor dat het wort indien nodig vrij van de bovenste spoelplaat naar de bodem kan stromen. De schroefdop van de graanstopper wordt alleen gebruikt tijdens het maischen, zodat het gemalen graan niet in de overlooppijp kan vallen. Verwijder deze wanneer alle granen zijn toegevoegd. Bij het toevoegen van het maischwater en korrels, verwijder de bovenste spoelplaat en plaats de korrelstopper.

1	2
	
Componenten voorbereid.	<p style="text-align: center;">Monteren</p> <p style="text-align: center;">Gebruik de onderste schroef om de onderste sproeiplateau te verbinden met de telescopische overloopbuis. Bevestig vervolgens de bovenste schroefmoer aan de telescopische overloopbuis.</p>

Bazooka Mesh Filter Montage op Tap



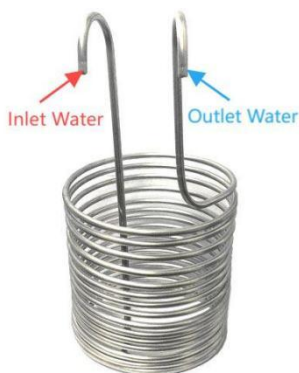
Onderste kleine buismontage



Let op: Om te voorkomen dat de mout het watergat verstopt, dient u deze slang in de pomp te steken voordat u het apparaat gebruikt.



Wortkoeler -assemblage



Opmerking: Sluit de juiste waterleiding aan op de koelleiding .

Vorbereiding

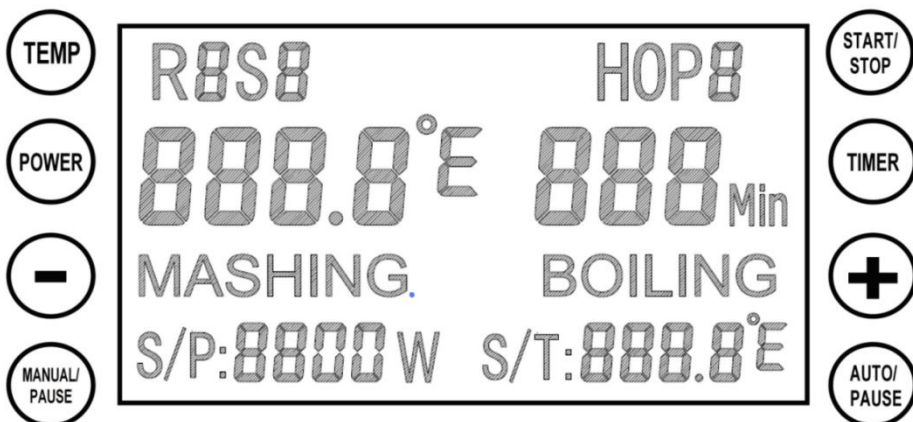
1. Inspectie: Zorg ervoor dat de koeler schoon en onbeschadigd is en dat de aansluitingen goed vastzitten.
2. Aansluiten: Sluit de inlaat aan op een koudwaterbron en de uitlaat op een afvoer of container.
3. Positie: Plaats de koeler in de brouwketel .

Operatie

1. Start: Zodra het water kookt, zet u het vuur uit en laat u het afkoelen.
2. Laat het water lopen: Open de koudwaterkraan langzaam en pas de stroomsnelheid aan voor efficiënte koeling.
3. Monitoren: Controleer de worttemperatuur totdat deze de gewenste temperatuur bereikt (bijv. 18-22°C voor fermentatie).
4. Afronden: Draai de watertoevoer dicht en koppel de koeler los.

Hoe gebruik je de controller?

Bedieningspaneel en belangrijkste functies



Fabrikant:

Temp-knop	Druk om de doeltemperatuur voor elke stap in te stellen.
Aan/uit-knop	Druk om het vermogen voor elke stap in te stellen.
Timerknop	Druk om de timer voor elke stap in te stellen.
"-" Knop	Druk op om de waarde te verlagen.
"+" knop	Druk om de waarde te verhogen.
Starten/Stoppen	Druk om het programma te starten of te stoppen.
Handmatig/Pauze	Druk om de handmatige modus te openen. Druk op deze toets om het programma in de handmatige modus te pauzeren.
Auto/Pauze	Druk om de automatische modus te openen. Druk op deze knop om het programma in de automatische modus te pauzeren.
S/P: W	Stel het vermogen in.
S/T: °C	Stel de temperatuur in.
-H	Als het lampje knippert, wordt het element verwarmd tot de gewenste temperatuur.

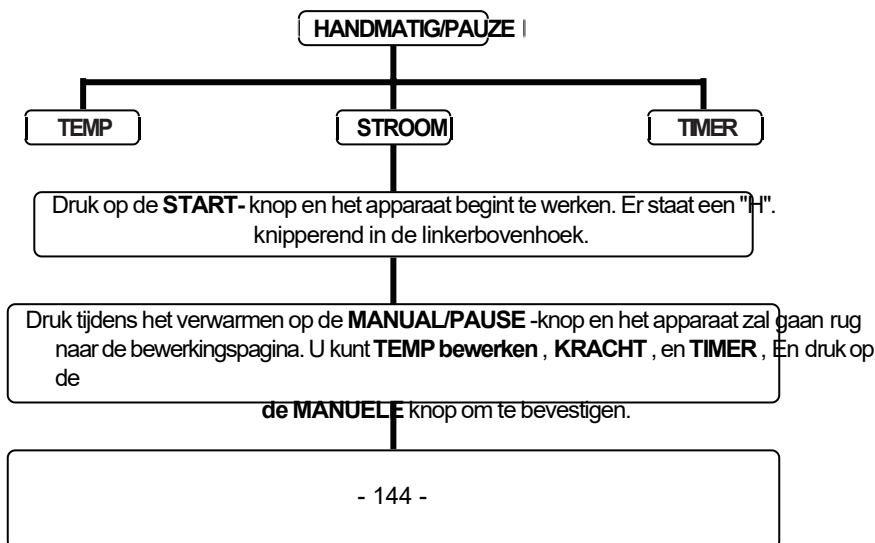
Handmatige modusinstelling

1. Schakel de aan/uit-schakelaar in en druk vervolgens op de knop **MANUAL**.
2. **TEMP** is voor de temperatuurinstelling, **POWER** is voor het wattage en **TIMER** is voor de sessietiming. Deze 3 instellingen moeten allemaal worden ingesteld voordat het apparaat in werking treedt. **PS:** U kunt deze 3 instellingen in willekeurige volgorde instellen.
3. Druk op de **START**-knop wanneer alle 3 instellingen zijn gemaakt. De handmatige sessie start. Een knipperende "H" in de linkerbovenhoek betekent dat het apparaat aan het verwarmen is.
4. De standaard kooktemperatuur in ons programma is 100 °C. De timer wordt niet geactiveerd als de De temperatuur geeft geen 100 °C aan. Plaats in dat geval de hoes 1-2 minuten (of zie hieronder) om de weergavetemperatuur van 100 °C te bereiken.
5. Als het apparaat begint te koken, maar een lagere temperatuur op het display weergeeft, voer dan de volgende aanpassing uit om de temperatuur in te stellen op 100°C en de timer te activeren.
6. Druk tegelijkertijd op de knoppen "-" en "+" totdat het display het teken C1/F1 weergeeft. Het temperatuurcorrectiebereik loopt van -10 °C tot +10 °C of -50 °F tot +50 °F.
7. Druk tijdens het verwarmen op de knop **Handmatig/Pauze**. Het apparaat keert terug naar de bewerkingspagina. Vervolgens kunt u de temperatuur, het vermogen en de timer bewerken. Druk nogmaals op de knop **Handmatig/Pauze** om te bevestigen en het apparaat keert terug naar de bewerkingspagina.
verwarming.
8. Houd de **TEMP**-knop 5 seconden ingedrukt om van Celsius naar Fahrenheit te schakelen. Deze handeling kan alleen worden uitgevoerd als u het apparaat inschakelt vóór het instellen.

Geheugenfunctie in handmatige modus

1. Houd de **MANUAL/PAUSE**-knop op de bewerkingspagina 5 seconden ingedrukt en laat deze los om de laatste instelling op te slaan. Een belsignaal geeft aan dat de opname succesvol is.
2. Druk na bovenstaande handeling op de **START**-knop. Het apparaat gaat dan weer aan de slag en voert de invoergegevens uit.
3. Druk op de **STOP**-knop. Het apparaat stopt dan met werken.

4. Houd de AUTO/PAUSE-knop 5 seconden lang ingedrukt op de BLANCO PAGINA (het display toont alleen de huidige temperatuur zoals hieronder) om de fabrieksinstellingen te herstellen. Er klinkt een langzamere beltoon voor een succesvolle reset.



Druk op de **MANUAL/PAUSE** -knop op de bewerkingspagina voor 5 seconden En laat het dan los; je hoort een beltoon geluid van een klok. Het betekent jij hebben de gegevens succesvol geregistreerd.

Druk op de **HANDMATIGE** knop opnieuw, en het apparaat gaat terug naar werk.

Press the **STOP** button, and the device will stop working.

Automatische modusinstelling

1. Schakel het apparaat in en druk op de AUTO-knop.
2. S1 wordt linksboven weergegeven. Voer de 3 instellingen - TEMP, TIMER en POWER - in zoals hierboven.
3. Nadat u het eerste programma hebt ingesteld, drukt u nogmaals op de AUTO-knop om naar de instelling voor het tweede programma te gaan. De programma's 3 tot en met 9 worden ingesteld als het eerste en tweede programma.
4. Wanneer u de gewenste 9 stappen hebt ingevoerd, drukt u op de START-knop om de bovenstaande stappenmaischinstellingen te bevestigen.
5. De stap na het koken wordt overgeslagen als 9 stappen te veel voor u zijn. Dit programma ondersteunt slechts één kookstand per recept. U kunt het kookvermogen tijdens het koken op elk gewenst moment aanpassen.
6. Wanneer S1 klaar is, klinkt er een herinnering. Het programma gaat pas naar de 2e stap als u op de AUTO-knop drukt om te bevestigen. Dit is een herinnering voor het vullen van de ingrediënten.
7. De herinnering voor het koken is hetzelfde als hierboven. Wanneer het apparaat de stap vóór het koken heeft voltooid, klinkt er een herinnering. Het programma gaat pas over naar de kookstap als u ter bevestiging op de AUTO-knop drukt. Het is een spaarzame herinnering.
8. Met de PAUSE-knop worden het element en de timer tijdelijk stopgezet. U kunt de gegevens daarna wijzigen. Druk op de AUTO-knop om verder te gaan.
9. Druk op de START-knop wanneer de automatische modus actief is. U kunt dan de stap die u niet direct nodig hebt, overslaan.
10. Stel de hop-herinnering in tijdens het kookproces. Druk op "-" of "+" om de afteltimer in te stellen. Druk op de TIMER-knop voor de 2e, 3e...9e instelling. De afteltimer moet kooktijd > 1e > 2e > 3e... > 9e hebben. Druk op de START-knop om te beginnen met verwarmen.

11. Houd de POWER- en TIMER-knoppen 5 seconden lang ingedrukt in de BLANCO PAGINA. De procedure start de receptselectie. Druk op "-" of "+" om het gewenste recept te kiezen. De recepten kunnen maximaal 9 keer worden opgeslagen.

Programma's. Druk op de START-knop om het geselecteerde recept te bevestigen. De BLANCO PAGINA verschijnt op het display. Druk vervolgens op de AUTO/PAUSE-knop om de pagina voor het bewerken van het gekozen recept te openen. U kunt op de START-knop drukken om het gekozen programma direct uit te voeren of op de AUTO/PAUSE-knop drukken om het programma stap voor stap te bewerken of te controleren.

12. Als u op de STOP-knop drukt om alle stappen over te slaan, stopt het apparaat met werken, verschijnt op het display END en gaat de bel 30 seconden lang. Druk nogmaals op de STOP-knop om de LEGE PAGINA te openen.

Geheugenfunctie in automatische modus

1. Nadat u alle gewenste gegevens in de automatische modus hebt ingesteld, drukt u op de STOP-knop om naar de BLANCO PAGINA te gaan. Schakel het apparaat niet uit en volg de onderstaande stappen om op te nemen.

2. Druk op de MANUAL-knop om de handmatige bewerkingspagina te openen. Houd vervolgens de MANUAL-knop lang ingedrukt. Houd de knop 5 seconden ingedrukt en laat hem los. U kunt de laatste handmatige en automatische instellingen opnemen. Een belsignaal geeft aan dat de opname succesvol is.

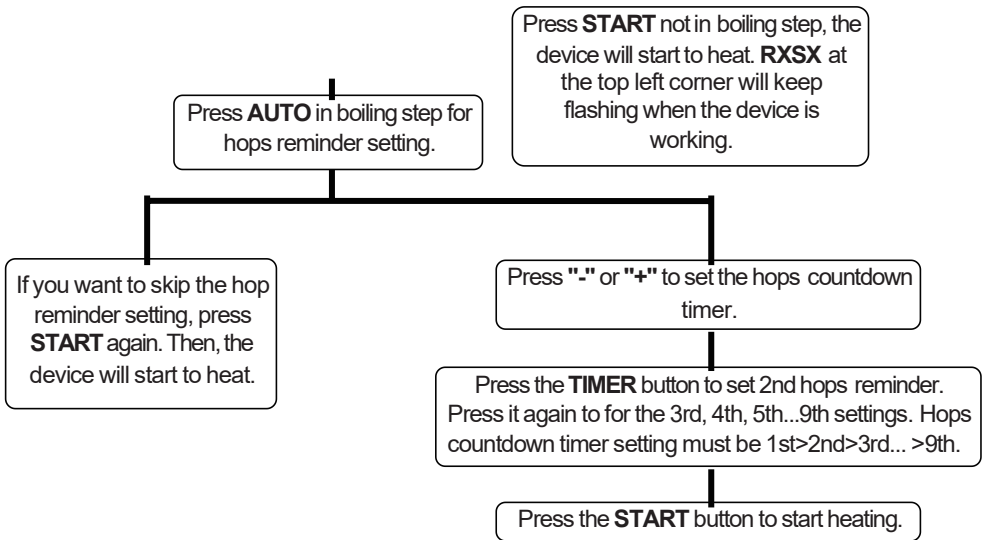
3. Schakel het apparaat uit en weer in en druk op de AUTO-knop. De 1e stap van het laatst gekozen programma wordt op het display weergegeven.

4. Druk op de START-knop en het apparaat begint te werken.

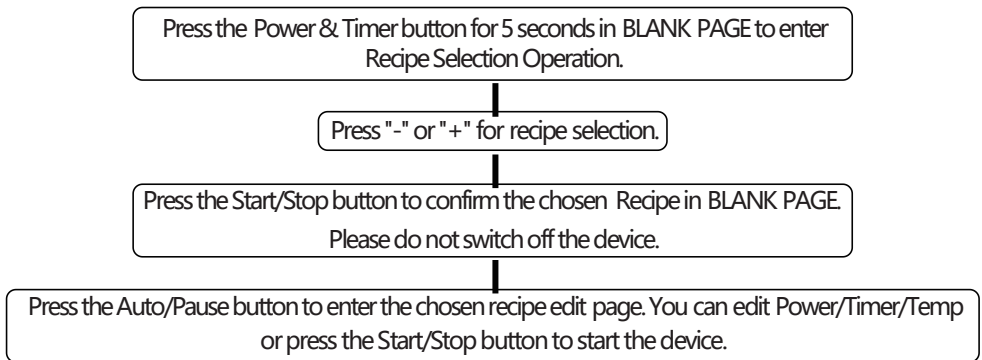
5. Ons programma ondersteunt geen batchopslag. Elke opname moet bovenstaande instructie herhalen.

Press **AUTO/PAUSE** to enter the recipe edit page. You can edit Temp/Power/Timer.

Press **AUTO** again to edit/check the next step.



Receptselectie in de automatische modus



Brouwvoorbereiding

- Het apparaat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.
- Een vol vat bevat kokendhete vloeistoffen en kan tot 40 kg wegen. 50L tot 50 kg horizontaal

Positionering is een vereiste voor het overpompen tijdens het brouwproces. Vermijd een onstabiele ondergrond.

- Het apparaat mag niet worden verplaatst tijdens het koffiezetten. De handgrepen zijn uitsluitend bedoeld om het apparaat in lege toestand te vervoeren.
- Houd kinderen, kwetsbare personen en dieren uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is. Houd er rekening mee dat kokend water zeer gevaarlijk is.
- Reinig altijd alle onderdelen van uw koffiezetapparaat. Hygiëne is essentieel voor goede koffiezetresultaten.
- Het is acceptabel om voor gebruik een hoeveelheid heet water in de boiler te verwarmen om bijvoorbeeld de brouwapparatuur te steriliseren.
- Na het malen is het raadzaam de mout te schudden voordat deze wordt versuikerd. Droogbranden moet worden vermeden.
- Nu bent u klaar om te brouwen!

Brouwproces (voorbeeld)

- Maak het apparaat altijd schoon voor en na gebruik.
- Monteer het Bazooka-filter op de kraan en voeg de gewenste hoeveelheid water toe voordat u de kraan opendraait.
- Verwarm het water tot 66°C-68°C, doe het graan in de graanmand en roer het voorzichtig door.
- Start uw circulatiepomp wanneer de juiste temperatuur is bereikt en regel vervolgens de pompstroom zoals hieronder aangegeven.
- De standaard verwarmingstijd bedraagt 60 minuten voor de eerste maischbeurt (recepten kunnen variëren).
- De 2e maischtemperatuur is 78-80°C en de sessietijd bedraagt 20 minuten (recepten kunnen variëren).
- Til na het maischen de graanmand voorzichtig op met het aparte handvat en plaats de nokken van de graanmand op de steuning op de rand van de ketel.
- Gebruik je spoelwater om overtollige suikers uit het graan in de mand te halen. Vergeet niet om de mand na het spoelen ongeveer 10 minuten in de boiler te laten uitlekken.
- Verwarm het water tot het kookpunt, dit kan terwijl het mandje uitlekt. De kooktijd is 90 minuten (recepten kunnen variëren).
- Voeg de hop etc. toe op de juiste tijdstippen volgens uw recept.
- Om de apparatuur te steriliseren, dompelt u uw wortkoeler ongeveer 15 minuten voordat het koken is voltooid onder in het water.

- Laat het wort na het koken afkoelen tot 20°C voordat u het via de aftapkraan/bazookafilter aan de voorkant van de ketel overbrengt naar uw gistingsvat.

Onderhoud

- Het is essentieel om het apparaat na gebruik schoon te maken. De droge ingrediënten kunnen aan het metaal en in de pomp blijven plakken.
- Spoel het apparaat 15 minuten of langer af met 5-10 liter water van 60 °C totdat het schoon is. Zet de pomp aan tijdens het reinigen.
- Gebruik geen scherp metalen voorwerp om de resten te verwijderen. Gebruik in plaats daarvan een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de boiler schoon te maken. (Azijn kan hiervoor een goede oplossing zijn.)
- Eventuele wortresten op de bodem van de ketel dienen vóór het volgende gebruik te worden verwijderd.
- Spoel de pomp omgekeerd door een slang aan te sluiten op de gebogen leiding.
- Geschikte schoonmaakmiddelen kunnen worden gebruikt. (Controleer vooraf of deze geschikt zijn.)
- Spat niet op de elektronische onderdelen van het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Sluit het niet aan wanneer u het niet gebruikt.

Tips voor probleemoplossing

<p>Ingrediënten blijven in de pomp zitten</p>	<p>A: Spoel de pomp door een slang aan te sluiten op de gebogen buis. B: Demonteer de pomp om de ingrediënten te verwijderen.</p>
<p>Bereikt de 100°C niet</p>	<p>A: Doe de deksel erop en laat het 1 tot 2 minuten zitten. B: Pas temperatuurcorrectie toe.</p>
<p>C1--Celsius temperatuurcorrec</p>	<p>A: Druk tegelijkertijd op "-" en "+" om de C1-temperatuurcorrectie-instelling te openen. Het</p>

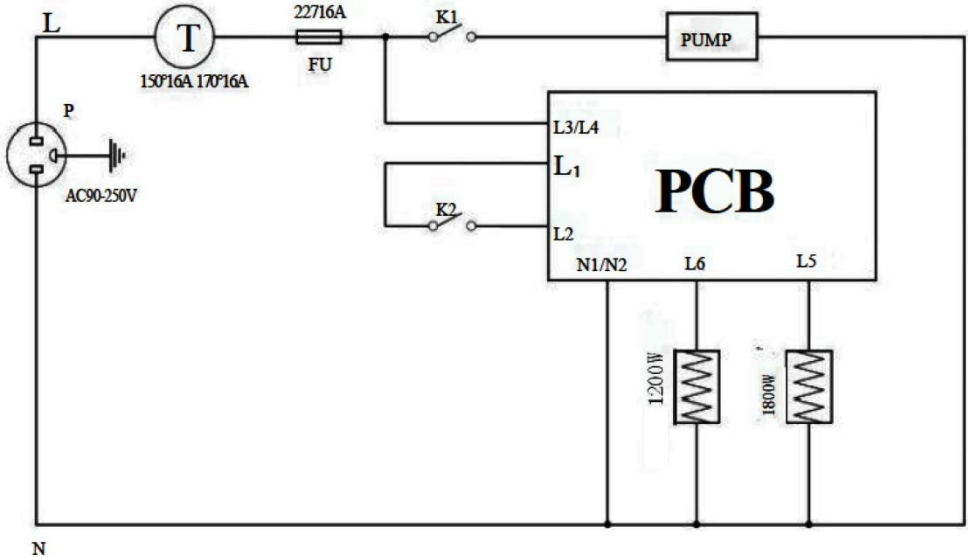
tie	instelbereik loopt van -10 °C tot +10 °C.
F1--Fahrenheit temperatuurcorrec tie	A: Druk tegelijkertijd op "-" en "+" om de temperatuurcorrectie-instelling C1 te openen. Het instelbereik loopt van -50 °F tot +50 °F.
ERR-1 weergegeven op het display	A: Een waarschuwing voor lage temperaturen geeft aan dat de temperatuur lager is dan -20°C. B: De sensorconnector is los. C: Open de onderkant en controleer de sensor. Sluit hem opnieuw aan als hij los zit.
ERR-2 weergegeven op het display	A: Een waarschuwing voor oververhitting/droogkoken geeft aan dat de temperatuur hoger is dan 120°C. B: De sensor is defect. Neem contact op met de dealer voor vervanging.
Plotseling uitgevallen tijdens het verwarmen	A: Verlaag het opwarmvermogen. B: Vervang de thermostaat van de oververhittingsbeveiliging.

Technische gegevens

Modelnr.	DM-N 60
Volume	60 L tot bovenaan, 6,5 L tot de volledige lijn
Spanning	Europese specificatie 220V-240V
	Amerikaanse specificatie 220V-240V
Stroom	Europese specificatie 30 00W
	Amerikaanse specificatie 30 00W
Frequentie	Europese specificatie 50Hz

Elektrisch circuit

Specificatie



Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim
Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONELLT HEM BRYGGNING MASKIN

Modell: DM-N60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PROFESSIONAL HOME BREWING MACHINE

Modell: DM-N 60



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

Tack för att du köpt detta mikrobryggerisystem.

Följ instruktionerna för att få ut det mesta av din maskin. Bryggprocessen som illustreras nedan är endast en vägledning. Eftersom det finns olika bryggformler och förhållanden, Resultaten är därför olika. Den här maskinen är utformad så att du kan justera inställningarna för att möta dina bryggbehov.

Säkerhetsinstruktioner

Läs alla instruktioner noggrant och spara denna manual för framtida bruk.

- Kontrollera produktens märkskylt och se till att enhetens spänning passar ditt uttags spänning före användning.
- Kontakten ska vara ansluten till jordledningen.
- Använd inte enheten om sladden eller kontakten är skadad. Den bör bytas ut före användning.
- Använd inte en adapter eftersom den här enheten har hög effekt och effekt.
- Stäng av knappen innan du drar ur kontakten.
- Stäng alltid av den innan du försöker flytta vattenkokaren.
- Se till att strömförsörjningen inte överbelastas.
- Eftersom enheten kräver extra ström, använd inte förlängningssladdar om de är under 13 amp.
- Den här enheten kräver en 13-16 amp-kontakt.
- Produkter kan vara anslutna till denna anknötning.
- Enheten får endast användas enligt avsikten. Den måste användas i säkert och felfritt skick. Kontrollera att den är i rätt skick före varje användning.
- Apparaten får endast installeras på säkra platser.
- Doppa aldrig maskbehållaren i vatten. Skydda alltid strömkabeln från blandningen.
- Slå inte på vattenkokaren om vattentanken är tom.
- Ta inte bort locket medan det kokar.
- TORRFÖRBRÄNNING: Maskinen är utrustad med ett torrförbränningskydd. När apparaten är Om det är bränt aktiveras den här funktionen automatiskt. Först stängs torrförbränningstermostaten av medan elementet överhettas. Fyll på med vatten eller vänta tills värmeelementet svalnar, slå sedan på strömbrytaren igen. Vid bränt, se alltid till att det finns minst 3 liter vätska inuti. (Problem som orsakas av torrförbränning utan att tillsätta vatten täcks inte av garantin! Även om denna maskin är utrustad med torrförbränningskydd, vänligen betala för detta.)
uppmärksamhet när du använder den.)
- Slå inte på pumpen medan vörten kokar eftersom luftbubblor kan göra att pumpen går på tomgång och slits ut vid höga temperaturer. Maskinskador som orsakas av denna anledning täcks inte av garantin.
- Det rekommenderas inte att använda pumpen för att pumpa ut vörten efter kylning, eftersom det inte finns någon filter på pumpinloppet, vilket

kan orsaka att bryggrester kommer in i pumpen och potentiellt blockerar och skadar systemet.

- Stäng av pumpen efter mäskningen. Ta inte bort det böjda röret innan ventilen stängts och pumpen stängts av.

Vad finns i lådan

- Vattentemperaturen bör inte vara högre än +40 °C ;
- Det maximala nedsänkingsdjupet bör inte överstiga 10 m.
- Vattnets pH-värde bör ligga mellan 6,5 och 8,5.
- Maximal diameter för passable fasta partiklar: Ø15~Ø35 mm.



1	Digital programmerbar styrenhet	5	Cirkulationsventil (Mash Flow-teknik)
2	Växlar (Kortkort / Kraft och pump)	6	Kontakt (kamlås)

3	Knacka	7	Cirkulationsrör (Mash Flow-teknik)
4	Inbyggd pump		

Delar

 <p>Övre Sparge-plattan för spannmålskorg</p>	 <p>Bottensprutplatta för spannmålskorg</p>	 <p>Glaslock med hål för cirkulationsrör</p>
 <p>Bazooka-nät Filtrera för tryck</p>	 <p>Cirkulationsrör (Cam-Lock-kontakt)</p>	 <p>Botten Rör</p>
 <p>Spannmålsstopp: Vit skruvlock för teleskopiskt överlopp</p>	 <p>Skruvmutter för teleskopiskt bräddavlopp</p>	 <p>Spannmålskorg</p>
 <p>Handtag för spannmålskorg</p>	 <p>Teleskopiskt överloppsror för spannmålskorg</p>	



Wortkylare för kylning



Humlespindel

Drift

Växelfunktion

"PCB"-brytaren är en PÅ/AV-brytare för strömmen till den digitala styrenheten som styr värmeelementen. "PUMP"-knappen är PÅ/AV-brytaren för pumpen.



Slå på



Stänga av



Tryck på operationen




Stängd.	För att öppna, dra cirkeln mot slutet av spaken och vrid alltid moturs 90°.	Öppna. För att stänga, dra cirkeln mot spakens ände och vrid spaken medurs 90°.
---------	---	--

Ventilens funktion

Denna ventil tjänar till att öppna och stänga vörtcirkulationen. Den används också för att ställa in rätt vörtflöde under mäsning.


	
Stängd	Öppna


	<p>Obs: Öppna aldrig cirkulationsventilen innan du monterar cirkulationsröret och låt röret gå genom hålet i locket. Annars kan det varma vattnet eller vörten orsaka brännskador.</p>
--	---

Cirkulationsrörsaggregat

1	2	3
---	---	---

		
<p>Sätt i cirkulationsröret i Cam-Lock-kopplingen.</p>	<p>För att låsa, dra Cam-Lock-spakarna nedåt.</p>	<p>Klart. Nu är den låst och redo att användas.</p>

	<p>Notera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Använd den blå ventilen för att justera flödes hastigheten för korrekt cirkulationshastighet. Om pumphastigheten är för hög kommer spannmålskorgen att svämma över ner i det centrala röret, och botten av pannan kan bli torr och orsaka att ingredienserna bränns och värmeelementet överhettas. • Justera flödet tills en utmärkt cirkulation uppnås.
--	---

<p>Montering av spannmålskorg</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lyft upp korgen med det övre handtaget och placera den i bryggeriet. Ta sedan bort handtaget. 2. Sätt in överloppsrorenheten i bryggeri. När du tillsätter mäskvatten och spannmål, ta bort den övre spridningsplattan och tillsätt spannmålen propp. 3. När mäskningen är klar, lyft upp kornet korgen med handtaget och haka fast fötterna i bryggeriets kant. Sprula sedan. 	
--	---

Överloppsror för spannmålskorg

Montera överloppsröret till spannmålskorgen. Detta hål håller malkornen på plats inuti spannmålskorgen. Överloppsröret gör att vörten kan flöda fritt från den övre spridningsplattan till botten vid behov.

Spannmålsstoppets skruvlock används endast under mäskning, så att det malda kornet inte kan falla ner i överloppsröret. Ta bort det när alla korn



har tillsatts. När du tillsätter mäskvatten och spannmål, ta bort den övre spridningsplattan och sätt i spannmålsproppen.

1	2
	
Komponenter förberedda.	<p>Montera</p> <p>Använd den nedre skruven för att ansluta den nedre spridningsplattan till det teleskopiska överloppsroret. Fäst sedan den övre skruvmuttern till det teleskopiska överloppsroret.</p>

Bazooka Mesh Filteraggregat på kran



Lilla bottenrörsaggregatet

	<p>Obs: För att förhindra att maltet täpper till vattenhålet, vänligen för in detta rör i pumpen innan du använder apparaten.</p>	
---	--	---

Vörtkylaggregatmontering



Notera: Anslut lämpligt vattenrör i kylröret .

Förberedelse

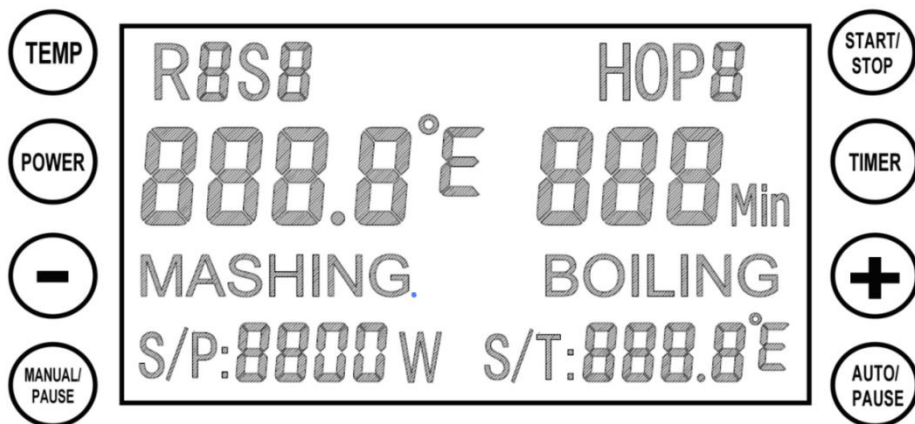
1. Inspektera: Se till att kylaggregatet är rent, oskadat och att anslutningarna är säkra.
2. Anslutning: Anslut inloppet till en kallvattenkälla och utloppet till ett avlopp eller en behållare.
3. Position: Placera kylaren i bryggkitteln .

Drift

1. Start: Efter kokning, stäng av värmen och börja svalna.
2. Kör vatten: Öppna kallvattenventilen långsamt och justera flödet för effektiv kylning.
3. Övervakning: Kontrollera vörttemperaturen tills den når måltemperaturen (t.ex. 18–22 °C för jäsnings).
4. Avsluta: Stäng av vattnet och koppla bort kylaren.

Hur använder man kontrollenheten?

Kontrollpanel och nyckelfunktioner



Tillverkare:

Temp-knapp	Tryck för att ställa in måltemperaturen för varje steg.
Strömbrytare	Tryck för att ställa in effekten för varje steg.
Timerknapp	Tryck för att ställa in timern för varje steg.
"-"-knapp	Tryck för att minska värdet.
"+"-knappen	Tryck för att öka värdet.
Start/Stop	Tryck för att starta eller stoppa programmet.
Manuell/Paus	Tryck för att gå in i manuellt läge. Tryck för att pausa programmet i manuellt läge.
Auto/Paus	Tryck för att gå in i autoläge. Tryck för att pausa programmet i autoläge.
S/P: V	Ställ in strömmen.
S/T: °C	Ställ in temperaturen.
-H	När den blinkar värms elementet upp till måltemperaturen.

Inställning av manuellt läge

1. Slå på strömbrytaren och tryck sedan på MANUELL-knappen.

2. TEMP är för temperaturinställning, POWER är för effektinställning och TIMER är för sessionstidtagning. Alla dessa 3 måste ställas in innan enheten börjar fungera. PS Du kan ställa in dessa 3 inställningar i valfri ordning.
3. Tryck på START-knappen när alla 3 inställningar har gjorts, så startar den manuella sessionen. Ett blinkande "H" i det övre vänstra hörnet betyder att enheten värms upp.
4. Standardkoktemperaturen är 100 °C i vårt program. Timern utlöses inte om Temperaturen visar inte 100 °C. I så fall, sätt på locket i 1–2 minuter (eller se nedan) för att uppnå 100 °C på displayen.
5. Om apparaten börjar koka, men visar en lägre temperatur på displayen, gör följande justering för att ställa in temperaturen på 100 °C och utlösa timern.
6. Tryck på knapparna "-" och "+" samtidigt tills tecknet C1/F1 visas på displayen. Temperaturkorreeringsområdet är från -10°C till +10°C eller -50°F till +50°F.
7. Tryck på knappen Manuell/Paus under uppvärmning, så återgår enheten till redigeringsidan. Sedan kan du redigera Temp/Effekt/Timer. Tryck på knappen Manuell/Paus igen för att bekräfta och återgå till uppvärmning.
8. Håll TEMP-knappen intryckt i 5 sekunder för att växla från Celsius till Fahrenheit. Denna åtgärd kan endast föregås om du slår på enheten innan någon inställning.

Minnesfunktion i manuellt läge

1. Tryck på MANUELL/PAUS-knappen på redigeringsidan i 5 sekunder och släpp den för att spela in den senaste inställningen. En klocka ringer för att inspelningen ska vara klar.
2. Tryck på START-knappen efter ovanstående operation, enheten återgår till arbetet och utför inmatningsdata.
3. Tryck på STOPP-knappen så slutar enheten att fungera.
4. Tryck länge på AUTO/PAUSE-knappen på den TOMMA SIDA enligt nedan (displayen visar endast aktuell temperatur enligt nedan) i 5 sekunder för att återställa fabriksinställningarna. Ringsignalen är långsammare för att återställningen ska gå bra.



BLANK PAGE

MANUELL/PAUS

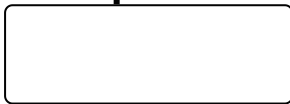


Tryck på **START** -knappen så börjar enheten fungera. Det finns ett "H" blinkar i det övre vänstra hörnet.

Tryck på **MANUELL/PAUS** -knappen under uppvärmning, så kommer enheten att gå tillbaka till redigeringssidan. Du kan redigera **TEMP**, **KRAFT** och **TIMER**, och tryck på **MANUELL** -knappen för att bekräfta.

Tryck på knappen **MANUELL/PAUS** på redigeringssidan för 5 sekunder och släpp den sedan; du kommer att höra en ringsignal ljud av en klocka. Det betyder att du ha

registrerade data framgångsrikt



Tryck på **MANUELL-knappen** rumpa på igen, och enheten kommer att gå tillbaka till arbete.

Press the **STOP** button, and the device will stop working.

Inställning av automatiskt läge

1. Slå på enheten och tryck sedan på AUTO-knappen.
2. S1 visas i det övre vänstra hörnet. Ange de 3 inställningarna - TEMP, TIMER och EFFEKT enligt ovan.
3. Efter att du har ställt in det första programmet, tryck på AUTO-knappen igen för att gå till den andra programinställningen. Programmen 3 till 9 ställs in som 1:a och 2:a.
4. När du har angett upp till 9 steg efter behov, tryck på START-knappen för att bekräfta ovanstående inställningar för stegmäskning.
5. Steget efter kokning hoppas över om 9 steg är för mycket för dig. Det här programmet stöder bara en kokningsinställning i varje recept. Du kan justera kokeffekten under drift när som helst.
6. När S1 är klart ringer en påminnelse. Programmet går inte vidare till steg 2 om du inte trycker på AUTO-knappen för att bekräfta. Det är en påminnelse om att fylla på ingredienser.
7. Kokningspåminnelsen är densamma som ovan. När enheten avslutar steget före kokning ringer en påminnelse. Programmet går inte in i kokningssteget om du inte trycker på AUTO-knappen för bekräftelse. Det är en reservpåminnelse.
8. PAUS-knappen stoppar elementet och timern tillfälligt, och du kan ändra informationen efteråt. Tryck på AUTO-knappen för att fortsätta.
9. Tryck på START-knappen när autoläget är igång, så kan du hoppa över det steg du inte behöver direkt.
10. Ställ in humlepåminnelsen under kokning, tryck på "-" eller "+" för nedräkningstimern. Tryck på TIMER-knappen för inställningarna 2, 3...9. Nedräkningstimern måste vara kokande, vilket leder till tid > 1 > 2 > 3...> 9. Tryck på START-knappen för att börja värma.
11. Håll POWER- och TIMER-knapparna intryckta i 5 sekunder på den TOMMA SIDA, så öppnas receptvalet. Tryck på "-" eller "+" för att välja önskat recept. Receptlagringen är upp till 9 sekunder. Tryck på START-knappen för att bekräfta det valda receptet, så visas en BLANK SIDA på displayen. Tryck sedan på AUTO/PAUS-knappen för att öppna den valda receptredigeringsidan. Du kan trycka på

START-knappen för att köra det valda programmet direkt eller trycka på AUTO/PAUS-knappen för att redigera eller kontrollera programmet steg för steg.

12. Om du trycker på STOPP-knappen för att hoppa över alla steg, slutar enheten att fungera, displayen visar SLUT och klockan ringer i 30 sekunder. Tryck på STOPP-knappen igen för att gå tillbaka till DEN TOMMA SIDA.

Minnesfunktion i autoläge

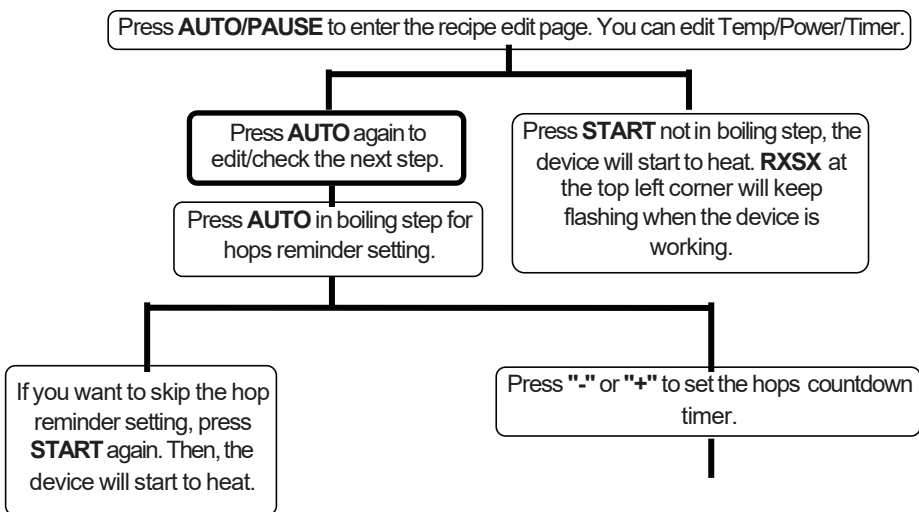
1. När du har ställt in alla data du behöver i autoläge, tryck på STOPP-knappen för att gå till BLANK SIDA. Stäng inte av enheten och följ stegen nedan för inspelning.

2. Tryck på MANUAL-knappen för att öppna sidan för manuell redigering. Tryck sedan länge på MANUAL-knappen i 5 sekunder och släpp den. Du kan spela in de senaste inställningarna för manuellt och automatiskt läge. En klocka ringer för att inspelningen ska vara lyckad.

3. Stäng av/slå på enheten och tryck sedan på AUTO-knappen. Det första steget i det senast valda programmet visas på displayen.

4. Tryck på START-knappen så börjar enheten fungera.

5. Vårt program stöder inte batchlagring. Varje inspelning måste upprepa ovanstående instruktion.



Press the **TIMER** button to set 2nd hops reminder. Press it again to for the 3rd, 4th, 5th...9th settings. Hops countdown timer setting must be 1st>2nd>3rd... >9th.

Press the **START** button to start heating.

Receptval i autoläge

Press the Power & Timer button for 5 seconds in BLANK PAGE to enter Recipe Selection Operation.

Press "-" or "+" for recipe selection.

Press the Start/Stop button to confirm the chosen Recipe in BLANK PAGE. Please do not switch off the device.

Press the Auto/Pause button to enter the chosen recipe edit page. You can edit Power/Timer/Temp or press the Start/Stop button to start the device.

Bryggningsförberedelse

- Enheten måste placeras på en stabil, säker och horisontell stödstruktur före användning.
 - Ett fullt kärl innehåller kokande heta vätskor och kan väga upp till 40 kg. 50 l upp till 50 kg horisontellt
- Placering är en förutsättning för överföringspumpning under bryggningsprocessen. Undvik en ostadig bas.
- Apparaten får inte flyttas under bryggningsprocessen. Handtagen är endast avsedda för transport av apparaten i tomt tillstånd.
 - Det är absolut nödvändigt att hålla barn, sköra personer och djur borta från apparaten medan den är i drift. Kom ihåg att kokande vatten är mycket farligt.
 - Rengör alltid alla delar av din bryggutrustning. Hygien är avgörande för att få bra bryggresultat.
 - Före användning är det acceptabelt att värma en mängd varmt vatten i pannan för att sterilisera bryggutrustningen etc.
 - Efter malning av maltet rekommenderas det att skaka det innan det sackariseras. Torrbränning bör undvikas.

- Nu är du redo att brygga!

Bryggprocess (exempel)

- Rengör alltid maskinen före och efter användning.
- Montera Bazooka-filtret på kranen och tillsätt önskad mängd vatten innan du slår på det.
- Värm upp vattnet till 66–68 °C, tillsätt sedan spannmålen i spannmålskorgen och rör om försiktigt.
- Starta cirkulationspumpen när rätt temperatur har uppnåtts och reglera sedan pumpflödet enligt avsnittet nedan.
- Standardtiden för uppvärmning är 60 minuter för den första mäsningen (recept kan variera).
- Den andra mäsningstemperaturen är 78–80 °C och mäsningstiden är 20 minuter (recept kan variera).
- Lyft försiktigt upp spannmålskorgen med det separata handtaget efter mäsningen och placera korgens fästen på stödringen på pannans kant.
- Använd ditt spolningsvatten för att extrahera överflödigt socker från spannmålen i korgen. Kom ihåg att låta korgen rinna av i kokaren i cirka 10 minuter efter spolningen.
- Värm upp vattnet till kokpunkten, vilket kan göras medan korgen töms. Koktiden är 90 minuter (recept kan variera).
- Tillsätt humle etc. vid rätt tidpunkt enligt ditt recept.
- För att sterilisera utrustningen, sänk ner din vörtkylare cirka 15 minuter innan kokningen är klar.
- Efter kokning, kyl ner vörten till 20 °C innan du överför den till jäskärlet via avtappningskranen/bazookafiltret på pannans framsida.

Underhåll

- Det är viktigt att rengöra apparaten efter användning. De torra ingredienserna kan fastna på metallen och inuti pumpen.
- Skölj apparaten med 5–10 liter vatten vid 60 °C i 15 minuter eller mer tills du är säker på att den är ren. Slå på pumpen under rengöringen.
- Använd inte vassa metallredskap för att ta bort rester. Använd istället en mjuk trasa eller en mjuk skursvamp för att rengöra pannans insida. (Vinäger kan vara bra för rengöring.)
- Eventuella vörtrester på pannans botten bör rengöras före nästa användning.

- Spola pumpen i omvänd ordning genom att ansluta en slang till det böjda röret.
- Lämpliga rengöringsprodukter kan användas. (Kontrollera deras lämplighet innan.)
- Undvik att stänka på enhetens elektroniska delar.
- Sänk inte ner maskinen i vatten.
- Förvara enheten på en torr plats. Anslut inte strömmen när den inte används.

Felsökningstips

Ingredienser fastnade i pumpen	A: Spola pumpen genom att ansluta en slang till kurvröret. B: Demontera pumpen för att ta bort ingredienserna.
Misslyckas med att nå 100 °C	A: Lägg på locket i 1 till 2 minuter. B: Gör temperaturkorrigering.
C1 -- Korrigering av Celsiustemperatur	A: Tryck på "-" och "+" samtidigt för att komma åt C1-temperaturkorrigeringsinställningen. Inställningsområdet är från -10°C till +10°C.
F1 -- Korrigering av Fahrenheit-temperatur	A: Tryck på "-" och "+" samtidigt för att komma åt temperaturkorrigeringsinställningen C1. Inställningsområdet är från -50°F till +50°F.
ERR-1 visas på displayen	A: En varning för låg temperatur indikerar en lägre temperatur än -20 °C. B: Sensorkontakten är lossad. C: Öppna undersidan och kontrollera sensorn. Återanslut den om den lossnar.
ERR-2 visas på displayen	A: En varning för överhettning/torrkokning indikerar en högre temperatur än 120 °C. B: Sensorn är trasig. Kontakta återförsäljaren för byte.

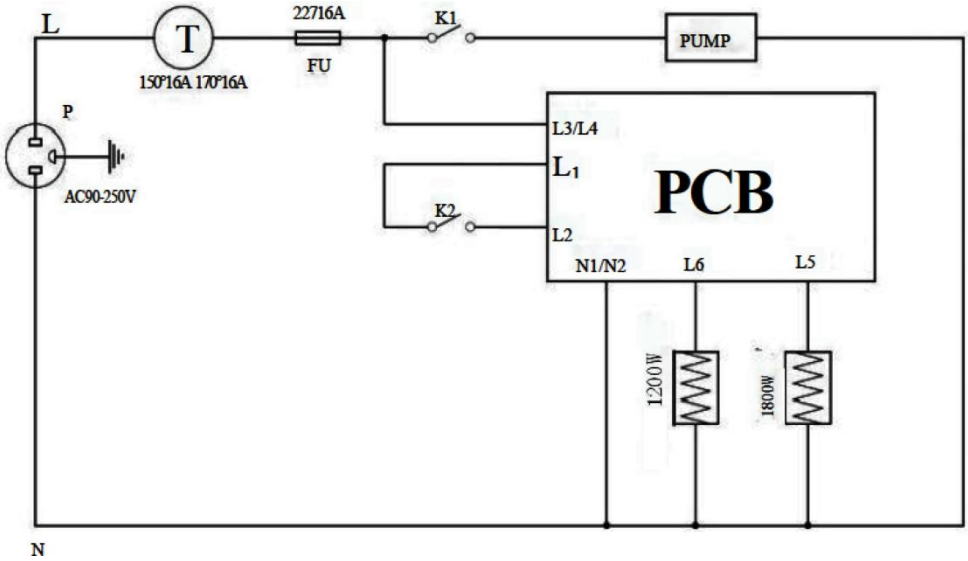
Plötsligt avstängd under uppvärmning	A: Sänk uppvärmningseffekten. B: Byt ut överhettningsskyddstermostaten.
---	--

Tekniska data

Modellnr.	DM-N 60
Volym	60 l upp till toppen, 6,5 l till full linjen
Spänning	Europeisk specifikation 220V-240V
	Amerikansk specifikation 220V-240V
Driva	Europeisk specifikation 30 00W
	Amerikansk specifikation 30 00W
Frekvens	Europeisk specifikation 50Hz
	Amerikansk specifikation 60Hz

Elektrisk krets

Specifikation



Tillverkare: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREET EASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

