



MANUEL D'INSTRUCTION MICROBRASSERIE KEG RIVER



MODÈLE NO.: BM-S400M-1 ~ BM-S500M-1

Merci d'avoir acheté le système de microbrasserie Keg River.

Veillez suivre les instructions ci-dessous pour tirer le meilleur parti de votre machine. Les processus décrits ne sont qu'un guide, car nous sommes conscients des variations entre diverses recettes et conditions. La machine a été conçue pour vous permettre d'ajuster les paramètres selon vos propres exigences en matière de brassage.

*** Bon Brassage ***

Instructions de sécurité

- Lisez toutes les instructions attentivement avant utilisation, et gardez ce manuel pour référence future.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés. Ils doivent être remplacés avant utilisation.
- Ne pas utiliser un adaptateur comme la puissance de cet appareil est élevée.
- Utiliser uniquement une prise électrique à terre
- Évitez la surcharge d'alimentation électrique.
- Si vous avez besoin d'utiliser une rallonge, n'utilisez pas de rallonge de moins de 15 amp.
- Aucun autre produit électrique doit être connecté à cette rallonge .
- Vérifier l'étiquette de notation et s'assurer que la tension est adaptée à votre prise électrique avant d'utiliser
- L'appareil doit être utilisé uniquement comme prévu. Il doit être utilisé dans un état sûr et sans défaut.
- Débranchez toujours avant d'enlever la prise du secteur.
- Enlever la prise après utilisation et laisser refroidir avant déplacement ou nettoyage
- Placez l'infuseur sur une surface horizontale, loin des bords de la table, des surfaces chaudes ou feu ouvert.
- Toujours considérer le risque de fuites accidentelles au moment de choisir où placer l'unité.
- Ne pas brancher le brasseur, s'il n'y a pas d'eau dedans.
- Ne laisser le cordon toucher aucune surface chaude du brasseur.
- Pour protéger contre chocs électriques, ne pas plonger le brasseur dans l'eau.
- Ne pas trop remplir le brasseur, car le liquide se dilate lorsqu'il est chauffé.
- L'utilisation incorrecte du brasseur peut causer de sévères brûlures.
- Attention à la vapeur brûlante en retirant le couvercle.
- Éviter de faire trop bouillir.
- Si le brasseur bouillit à sec, il y a un interrupteur thermique qui se réinitialisera automatiquement.
- Le surchauffage répété pourraient cependant finir par endommager l'élément de chauffe.
- N'essayez pas de démonter le brasseur. Ceci annulerait votre garantie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou bien manquant d'expérience et de connaissance

Préparation de brassage

- L'appareil doit être placé sur une structure de soutien stable, sûre et horizontale avant d'être utilisé.
- Un réservoir plein contient des liquides bouillants pouvant peser jusqu'à 40 kg. 50L jusqu'à 50 kg la position horizontale est une condition préalable pour le pompage de transfert durant le brassage. Éviter une base instable.
- L'appareil ne doit pas être déplacé durant le brassage en cours. Les poignées ne sont conçues que pour transporter l'appareil vide.
- Il est impératif de garder les enfants, les personnes frêles, et les animaux loin du brasseur en marche. Rappelez-vous que l'eau bouillante est très dangereuse.
- Toujours nettoyer tout votre matériel de brasserie, l'hygiène est indispensable pour obtenir de bons résultats de brassage.
- Avant utilisation, chauffer une quantité d'eau chaude dans la chaudière permet de stériliser le matériel de brasserie

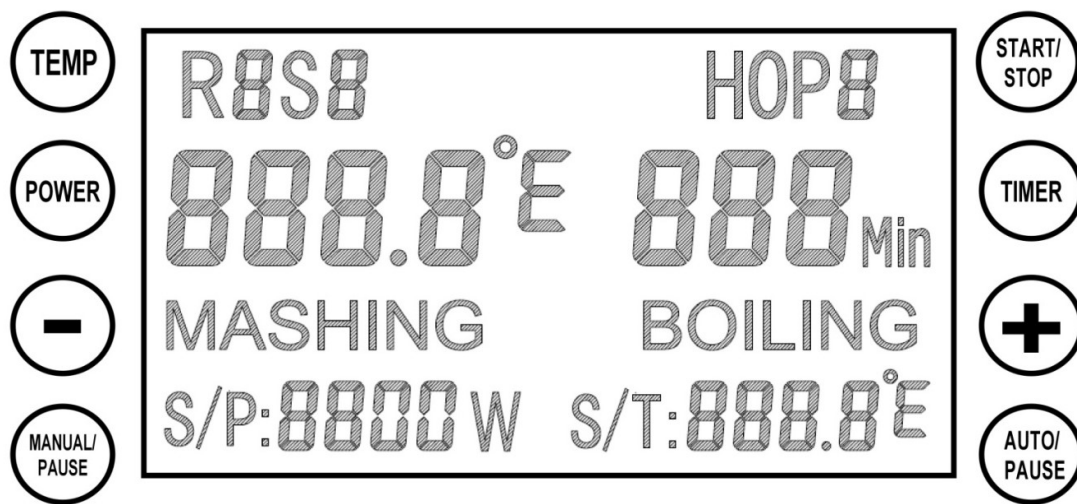
Assemblage de tuyau de débordage

- L'ensemble de tube a deux pièces de longueur différente, combinez la longueur nécessaire pour la quantité de grain utilisée dans le panier.à grains
- Le disque maillé avec un trou au centre est la pièce inférieure. Avant de placer le double fond dans le panier à grains, veuillez joindre les tubes d'extension nécessaires comme indiqué sur les photos. Pas besoin de trop serrer.
- Après les étapes ci-dessus, placez le double-fond et le tuyau de débordage au panier à grains
- Visser les deux petites poignées en acier inoxydable pour le disque supérieur comme indiqué dans l'image ci-dessous.

- Vissez le capuchon blanc sur le tuyau lors de l'ajout des ingrédients de brassage.
- Après avoir ajouté vos ingrédients au panier à grains, retirez le capuchon blanc et faites glisser le disque maillé supérieur sur le tuyau central, et l'abaisser sur le grain, avec la 2 poignées pointant vers le haut.
- Vous êtes maintenant prêts à brasser. !!



Réglage du programme



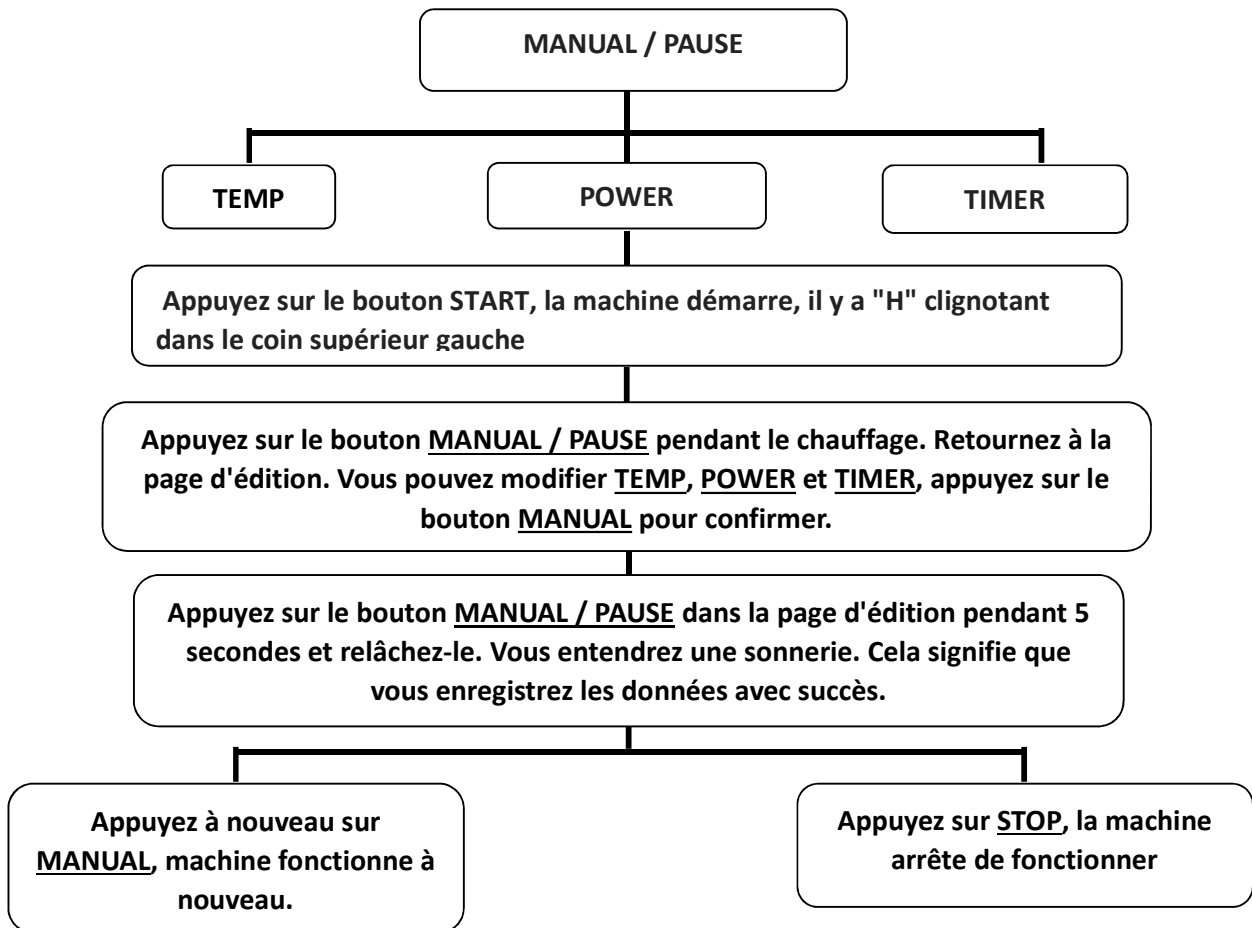
Réglage de mode manuel

1. Mettre le commutateur d'alimentation, puis appuyez sur le bouton **MANUAL**.
2. **TEMP** ajuste le température, **POWER** est pour le réglage de puissance, **TIMER** est pour le réglage du procédé. - Tous les trois doivent être réglés avant que la machine ne démarre. Ils peuvent être mis en place dans n'importe quel ordre
3. Appuyer sur le bouton **START** lorsque tous les trois réglages ont été faits, et le procédé manuel commence. Il y a un "H" clignotant au coin en haut à gauche, qui indique que la machine est en train de chauffer.
4. La valeur par défaut pour température d'ébullition est 100°C dans notre programme, la minuterie ne sera pas déclenchée si la température n'indique pas 100°C. Dans ce cas, veuillez placer le couvercle pour 1-2min. (Ou voir ci-dessous) pour atteindre 100°C sur l'écran.
5. Si la machine commence à bouillir, mais affiche une température inférieure à l'écran, faites les réglages suivants pour ajuster la température à 100°C et déclencher la minuterie.
6. Appuyez ensemble sur "-" et "+" jusqu'à ce que l'écran affiche le signe **C1/F1**. L'écart de correction de température est de -10°C à +10°C. ou de -50°F à +50°F
7. Appuyez sur le bouton Manual/Pause pendant le chauffage, machinez à modifier la page. Vous pouvez modifier la température/puissance/minuterie (Temp/Power/Timer), puis appuyez de nouveau sur le bouton/Manuel (Manual/button) pour confirmer et retour de machine à chauffage.
8. Appui et tenir le bouton **TEMP** pour cinq secondes, changer de degré centigrade à Fahrenheit. Cette opération ne peut être faite que lorsque vous allumez la machine avant tout réglage.

Fonction mémoire en mode manuel

1. Appuyez sur le bouton **MANUAL/PAUSE** dans **edit page** pour 5 secondes, puis relâchez. Vous pouvez enregistrer le dernier réglage. Une sonnerie indique la réussite de l'enregistrement.
2. Appuyez sur le bouton **START** après l'opération ci-dessus, la machine de retour en marche, et d'appliquer les données d'entrée.
3. Appuyez sur le bouton **STOP**, la machine cesse de fonctionner.
4. Appuyez et tenir le bouton **AUTO/PAUSE** dans **PANNEAU VIDE** comme ci-dessous (l'affichage indique la température actuelle seulement comme ci-dessous) pendant 5 secondes pour rétablir les paramètres d'usine, il y a une sonnerie ralentie après la restauration avec succès.

La Figure 1 Exemple de la panneau vide



Configuration de mode Auto

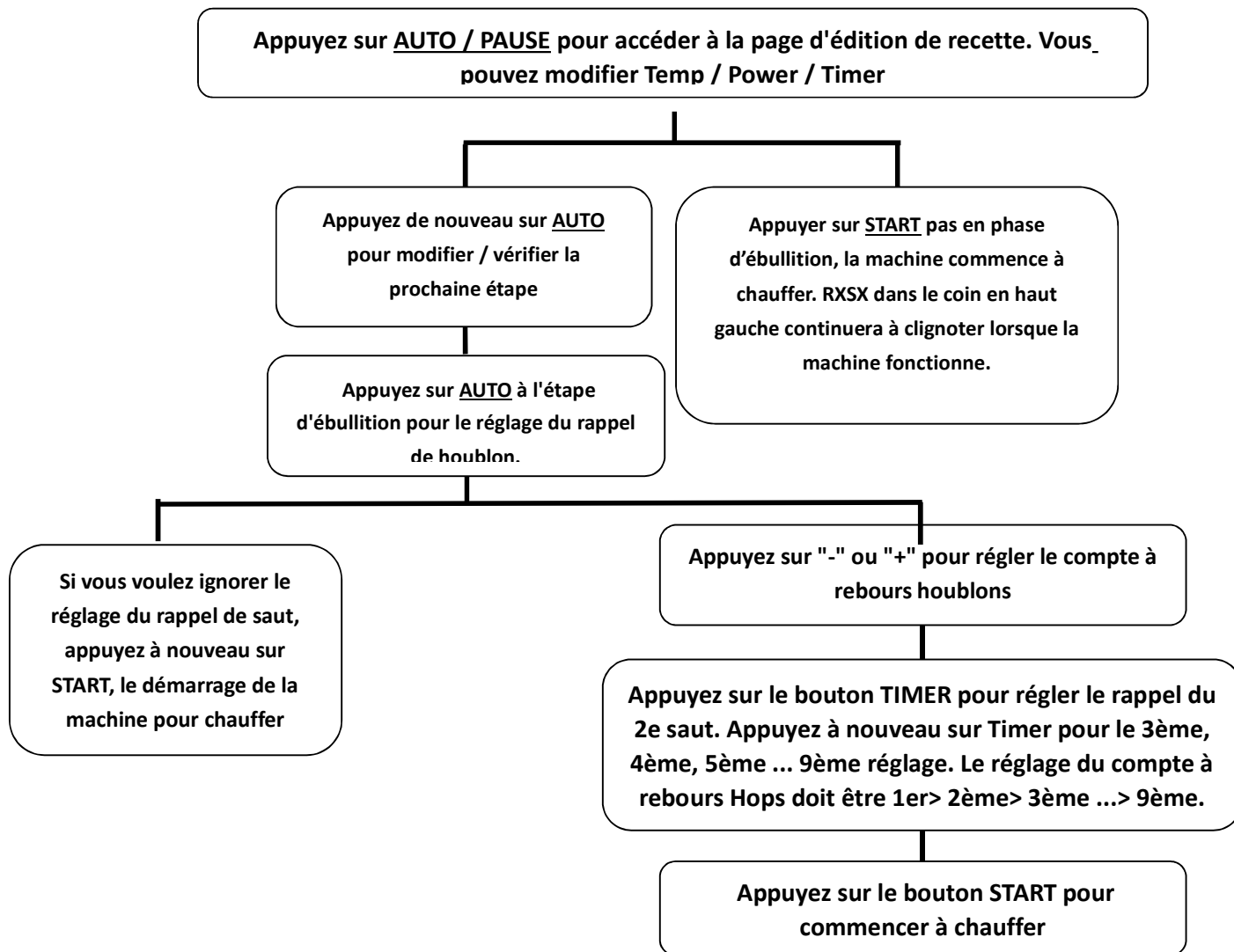
1. Allumer l'appareil, puis appuyez sur le bouton **AUTO**.
2. S1 s'affiche dans le coin en haut à gauche, entrez trois paramètres - **TEMP**, **TIMER** and **POWER**. (Comme ci-dessus).
3. Après avoir réglé le 1er programme, appuyez de nouveau sur le bouton **AUTO** puis entrez en 2ème cadre programme.

3e à 9e programmes sont définis comme 1ère et 2ème.

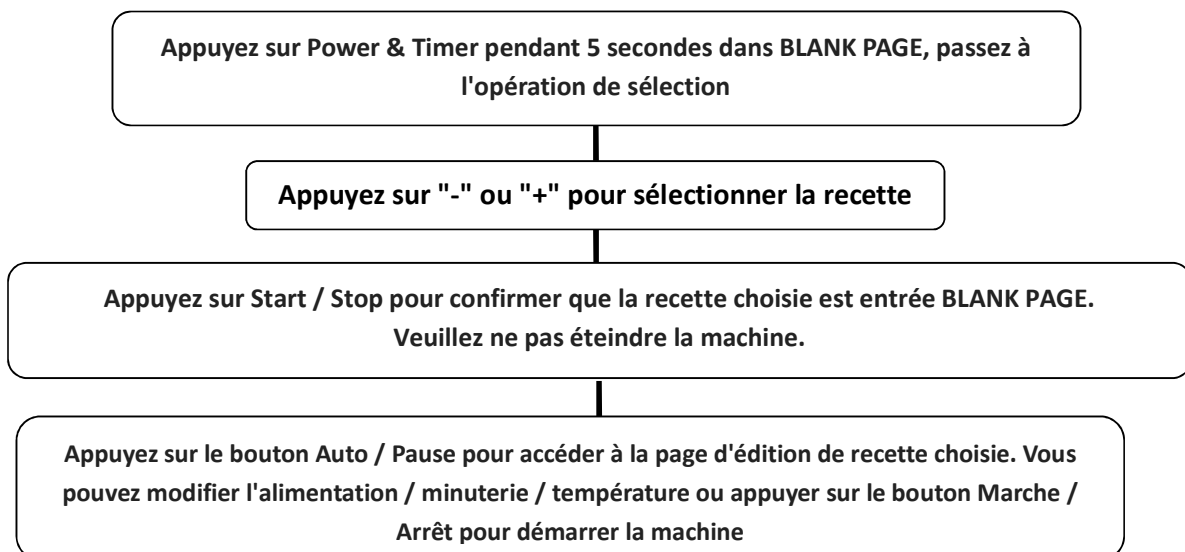
4. Quand vous avez saisi jusqu'à 9 étapes comme il convient, appuyez sur le bouton **START** pour confirmer l'étape ci-dessus de paramètres de purée.
5. L'étape après l'ébullition sera ignorée si 9 étapes sont trop pour vous. Ce programme ne soutient qu'une point d'ébullition dans chaque recette. Vous pouvez régler la puissance d'ébullition pendant l'opération à tout moment.
6. **Lorsque la température S1 est atteinte, il y a une sonnerie de rappel, et la minuterie de compte à rebours que si vous appuyez sur le bouton AUTO pour confirmer. C'est le rappel pour remplissage des ingrédients.**
7. **Le rappel d'ébullition est identique à ci-dessus, lorsque la machine terminer l'étape avant l'ébullition, il y a la sonnerie de rappel, le programme n'entrera pas dans l'étape d'ébullition à moins que vous appuyez sur le bouton AUTO pour confirmation. C'est le rappel pour barbotage.**
8. Le bouton **PAUSE** arrête le chronomètre et l'élément de travailler temporairement, et vous pouvez modifier les données, ensuite, appuyez sur **AUTO** pour continuer.
9. Appuyer sur le bouton **START** lorsque le mode auto est actif, vous pouvez sauter l'étape que vous n'avez pas besoin immédiatement.
10. **Réglage de rappel de houblon dans le processus d'ébullition**, appuyez sur **+** ou **-** pour le réglage de la minuterie de compte à rebours. Appuyez sur le bouton **TIMER** pour les 2ème, 3ème...9ème paramètre. La minuterie doit être **temps de mise en ébullition >1^{er} >2nd >3^e... >9^e**. Appuyer sur le bouton de démarrage **START** pour chauffer.
11. Appuyer sur les boutons **POWER** et **TIMER** pour 5s en **PANNEAU VIDE (BLANK PAGE)**, opération entrée pour sélection de la recette. Appuyez sur **"-"** ou **"+"** pour choisir la recette désirée. Le stockage de recettes est jusqu'à 9 programmes. Appuyer sur le bouton **START** pour confirmer la recette choisie, **PANNEAU VIDE (BLANK PAGE)** s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur le bouton **PAUSE/AUTO** Entrez le recette choisie modifier la page. Vous pouvez appuyer sur le bouton de démarrage pour reprendre le programme de façon instantanée ou appuyez sur **AUTO/PAUSE** bouton pour modifier/vérifier le programme étape par étape.
12. Si vous appuyez sur **STOP** pour passer toutes les étapes, la machine arrêter de travailler, et l'affichage montré **END**, une sonnerie dure 30s, appuyez de nouveau sur la touche **STOP** entrée pour **PANNEAU VIDE (BLANK PAGE)**.

Fonction mémoire en mode Auto

1. Après avoir défini toutes les données dont vous avez besoin en mode automatique, appuyez sur le bouton **STOP** jusqu'à avoir **PANNEAU VIDE (BLANK PAGE)**. Veuillez ne pas éteindre la machine ! Suivre l'étape ci-dessous pour l'enregistrement.
2. Appuyez sur le bouton **MANUAL** de modifier la page manuellement, puis tenir le bouton **MANUAL** pendant 5 secondes puis la relâcher . Vous pouvez enregistrer la dernière configuration du mode auto et manuel. Il y a une sonnerie pour la réussite de l'enregistrement.
3. Éteindre/allumer la machine, puis appuyez sur le bouton **AUTO**, la 1re étape du dernier programme choisi s'affiche à l'écran.
4. Appuyer sur le bouton **START**, la machine commence le travailler.
5. Notre programme ne soutient pas le stockage en lots. Chaque enregistrement doit répéter l'instruction ci-dessus.



Sélection de la recette en mode Auto



Procédé de brassage (exemple)

- Toujours nettoyer machine avant et après l'utilisation.
- Assembler le filtre de bazooka au robinet, et ajouter la quantité requise d'eau avant la mise en marche.
- Température de l'eau à 66°C -68°C, puis ajouter le grain dans le panier et remuer doucement.
- Commencez votre pompe à circulation quand la bonne température est atteinte, régler le débit de la pompe (comme indiqué dans la section ci-dessous)
- La durée de l'étape chauffe standard est de 60 minutes pour la 1^{ère} purée (recettes peuvent varier)
- 2^{ème} température de purée est 78-80°C, l'étape est de 20 minutes (les recettes peuvent varier)
- Après l'a puréfaction, soulevez délicatement le panier à céréales avec la poignée, et placer les tenons des paniers céréales sur les anneaux de support sur le bord de la chaudière.
- Utilisez votre eau de barbotage pour extraire les restes des sucres du grain dans le panier. (laisser s'écouler le panier dans la chaudière pour environ 10mn après barbotage)
- Rechauffer l'eau à température d'ébullition, (ce qui peut être fait tout en vidant le panier) l'étape d'ébullition est de 90mins.(les recettes peuvent varier)
- Ajouter le houblon etc. à corriger le minutage selon votre recette.
- Plongez votre refroidisseur de moût appx.15 minutes avant la cuisson est terminée, ce qui stérilise le matériel.
- Après l'ébullition, refroidir le moût à 20°C avant de transférer à votre cuve de fermentation via le robinet de vidange / filtre bazooka sur l'avant de la chaudière.

LA POMPE DE CIRCULATION

- **Circuler la pompe sans eau est interdit ! Fonctionnant sans eau va brûler la pompe**
- **Il est recommandé de ne pas utiliser la pompe pour le pompage du moût après refroidissement, comme il n'y a pas de filtre sur l'entrée de la pompe. Cela peut provoquer l'entrée des débris de brassage dans la pompe, le bloquer et éventuellement d'endommager le système.**
- L'eau doit être dans la chaudière avant de brancher la pompe.
- **Ne pas faire fonctionner la pompe pendant l'ébullition du moût.**
- Fermer le soupape (bleue) sur le tuyau de circulation.
- Insérez le tuyau courbé. Appuyez sur les deux poignées sur le connecteur pour verrouiller le tuyau en place.
- Brancher la pompe après l'opération ci-dessus.
- Régler le débit à l'aide de la valve bleue pour corriger la vitesse de circulation. (Si la vitesse de la pompe est trop rapide, le panier à céréales va déborder vers le bas le tuyau central, et le fond de la chaudière peut fonctionner à sec et causer des ingrédients pour brûler et la surchauffe de l'élément.)
- Vous avez besoin d'ajuster le débit jusqu'à une vitesse de circulation est atteinte.
- Debrancher la pompe après la puréfaction. Veuillez vous assurer de ne pas enlever le tuyau courbé avant de fermer la vanne et couper la pompe. (Sauf si vous voulez les pieds mouillés) ! ! !



L'entretien

- Il est très important de nettoyer la machine après utilisation. Les ingrédients secs peuvent coller sur le métal et le bâton à l'intérieur de la pompe.
- Rincer la machine avec 5L-10L 60c de l'eau pendant 15 minutes ou plus jusqu'à ce que vous vous assurez qu'il est propre. Activer la pompe pendant le nettoyage.
- N'utilisez aucun objet pointu pour éliminer tout résidu. Utilisez un chiffon doux ou d'un tampon à récurer pour nettoyer l'intérieur de la chaudière. (Vinaigre peut être bon pour ça)
- Toute marque de résidu de mouls sur le bas de la chaudière doit être nettoyé avant la prochaine utilisation.
- Rincer la pompe en marche arrière de la connexion d'un tuyau flexible au tuyau courbé.
- Produits de nettoyage appropriés peuvent être utilisés. (Veuillez vérifier la pertinence)
- Ne pas éclabousser de pièces électriques de la machine.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Stocker la machine dans un endroit sec, ne branchez pas lorsqu'il n'est pas utilisé.

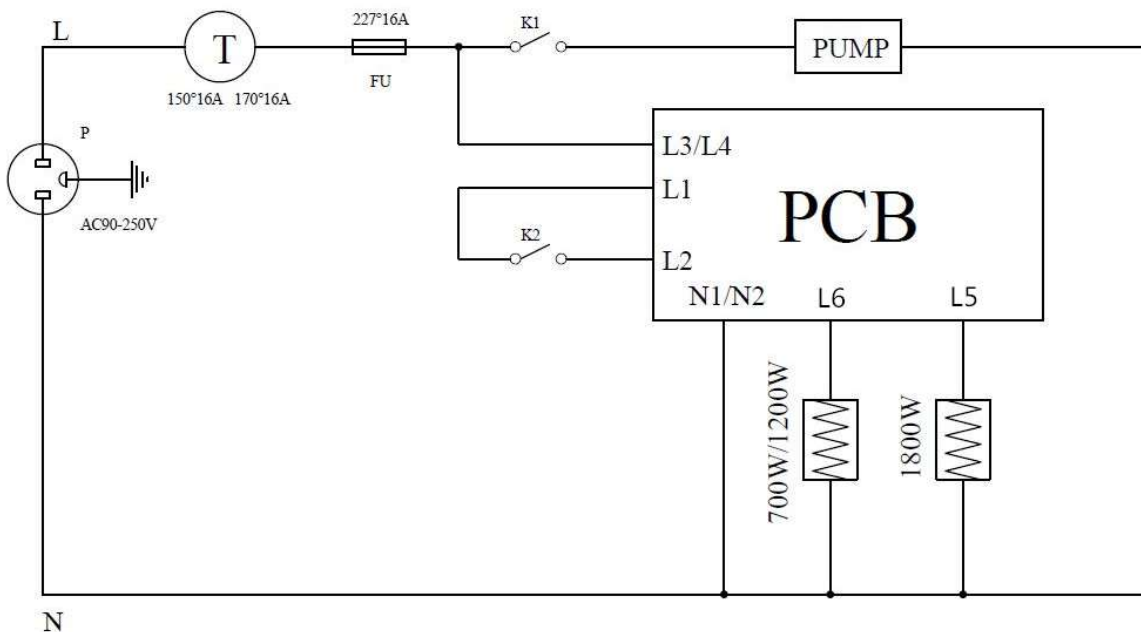
Conseils de dépannage

1	Coincement dans la pompe d'ingrédients	A : Rincer la pompe par la connexion d'un tuyau flexible courbé B : démonter la pompe pour enlever les ingrédients.
2	L'impossibilité d'atteindre 100°C.	A : Mettre le couvercle pendant 1 à 2 minutes B : Appliquer la correction de température.
3	C1-- correction de température degré centigrade	A : Appuyez sur "-" et "+" dans le même temps entrer en C1 le paramètre de correction de température. Écart de réglage est de -10 à +10 °C, appuyez sur le bouton pour confirmer.
4	F1-- correction de température Fahrenheit	A : Appuyez sur "-" et "+" dans le même temps entre en C1 paramètre de correction de température. Écart de réglage est de -50à +50 °F, appuyez sur le bouton TEMP pour confirmer
5	ERR-1 indiqué sur l'écran	A : La température est inférieure à -20°C, c'est avertissement de basse température. B : Connecteur de capteur est desserré. C : Ouvrir le dessous et vérifier le capteur. Re-brancher si desserré
6	ERR-2 indiquée sur l'écran	A : La température est supérieure à 120°C, c'est/surchauffe avertissement chauffe à vide. B : Le capteur est en panne, veuillez contacter votre concessionnaire pour le remplacement.
7	Arrêt soudain pendant chauffage	A : Abaisser la puissance de chauffage B : Remplacer le thermostat protegeant contre la surchauffe

Données techniques

Modèle No :	BM-S400M-1	BM-S500M-1
Volume :	40L jusqu'au haut, 30L pour ligne de plein	52L jusqu'au haut, 45L pour ligne de plein
Tension :	110V-120V	220V-240V
Puissance :	1800W	3000W
Fréquence :	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz

Circuit électrique



Coordonnées :

Keg River Corp

Page Web : www.kegriverbrewer.com

Courriel : support@kegriverbrewer.com