

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИВОВАРНЯ

AUTOMATIC MICROBREWERY



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ EASY BREW CONNECT

EASYBREW.RU

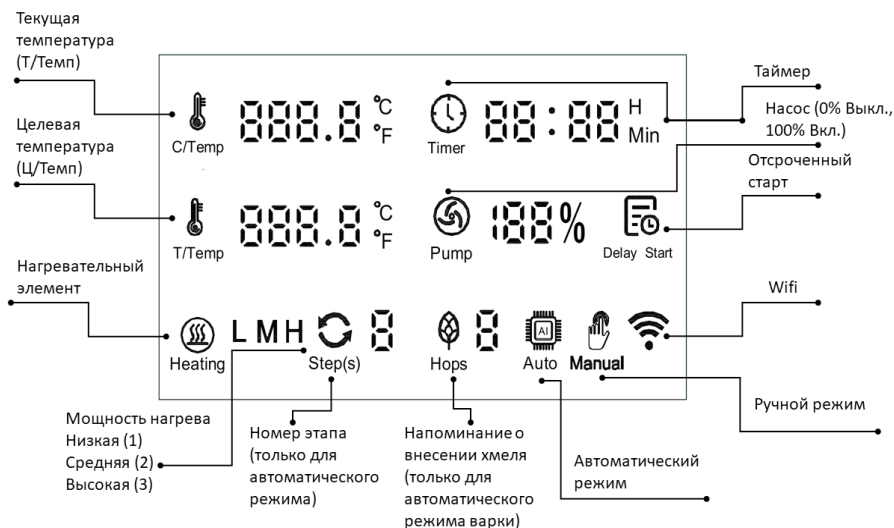


Благодарим за приобретение автоматической пивоварни!

Пожалуйста, следуйте инструкциям, чтобы достичь максимальной производительности и удобства при использовании EASY BREW CONNECT.

Удачного пивоварения!

Для успешного использования пивоварни, ознакомьтесь и запомните иконки и кнопки на панели управления перед началом работы:



Увеличение



Уменьшение



Насос



Настройки



Вкл/Выкл
Пауза



1. Автоматическая пивоварня EASY BREW CONNECT
2. Бункер для солода (зерновая корзина)
3. Система для фильтрации с фальш-дном для бункера
4. Фильтр базука для крана
5. Ручка для бункера
6. Трубка для циркуляции сусла сверху
7. Трубка для циркуляции сусла снизу (защита от пригорания)

Инструкция по безопасности:

1. Внимательно прочтите инструкцию и сохраните её на будущее.
2. Не используйте пивоварню, если сетевой шнур или вилка повреждены. Они должны быть заменены перед использованием.
3. Не используйте переходники для подключения к сети, так как у пивоварни высокая мощность.
4. Избегайте перегрузки электрической сети.
5. Не используйте удлинительные кабели с номинальной мощностью менее 13 ампер. Ни какие другие устройства не должны быть подключены к этому удлинителю (см. п.4).
6. Перед использованием проверьте маркировку пивоварни и убедитесь, что напряжение модели соответствует напряжению вашей розетки.
7. Пивоварня должна использоваться только согласно назначению производителя. Она должна находиться в безопасном и исправном состоянии. Обязательно проверяйте пивоварню перед каждым использованием.
8. Пивоварня оснащена вилкой с потребляемой номинальной мощностью от 13 до 16 ампер.
9. Пивоварня должна быть установлена только в безопасных местах.
10. Не используйте замки на корпусе пивоварни для фиксации стеклянной крышки. Замки предназначены только для металлической крышки под дистиллятор.



Подготовка к варке:

1. Устройство должно быть заранее размещено на устойчивой, надежной и горизонтальной поверхности, на удобной для использования высоте (индивидуально).
2. Заполненная суслон/дробиною пивоварня может весить до 40 кг. Горизонтальное положение является необходимым условием для циркуляции сусла во время процесса пивоварения. Избегайте неустойчивых поверхностей.
3. Пивоварня не должна перемещаться во время процесса варки. Ручки предназначены только для переноски устройства в пустом состоянии.
4. Необходимо строго соблюдать технику безопасности: держите детей и животных вдали от пивоварни во время работы. Помните, что кипящая вода имеет температуру 100°C и очень опасна.
5. Всегда тщательно мойте все детали пивоварни. Гигиена играет важную роль в получении качественного пива.
6. Перед первым использованием рекомендуется прокипятить пивоварню и отдельные детали с чистой водой, а также поциркулировать кипяток по всем трубкам и насосу, чтобы стерилизовать оборудование и аксессуары и очистить их от возможных загрязнений с производства.

Сборка системы для фильтрации:

1. Сетчатый диск с одним отверстием по центру - это нижнее фальш-дно. Перед установкой нижнего фальш-дна в бункер для солода (зерновая корзина) открутите нижнюю гайку от телескопической трубки и вставьте ее в нижнее фальш-дно, затем затяните гайку, как показано на картинке ниже.
2. После выполнения вышеуказанных шагов поместите фальш-дно с телескопической трубкой в бункер для солода (зерновую корзину).
3. Прикрутите 2 маленькие нержавеющие ручки на верхний сетчатый диск, как показано на картинке ниже. (Верхний сетчатый диск для пивоварни C70 имеет 2 ручки, сразу припаянные к нему).
4. Установите белую крышку на трубку при добавлении ингредиентов для варки, чтобы избежать попадания ингредиентов в резервуар под нижнее фальш-дно.
5. После добавления ингредиентов в бункер, снимите белую крышку и наденьте верхний сетчатый диск на центральную трубку и опустите его на зерно, две маленькие ручки должны быть направлены вверх.
6. Теперь вы готовы к процессу затиария и варке пива!



Настройка насоса

1. Включить/выключить насос можно нажав на соответствующую кнопку с изображением насоса.
2. Управление насосом не зависит от выбранного режима "ручной/автоматический". Насос может быть включен или выключен в любое время.
3. Всегда выключайте насос перед отсоединением аксессуаров.

Выбор режима (ручной/автоматический):

1. Включите пивоварню. На дисплее будет отображаться текущая температура и значок Wi-Fi.
2. Выполните следующие шаги:
 - После включения пивоварни по умолчанию установлен «ручной режим».
 - Нажмите кнопку "Настройка", чтобы установить таймер отсроченного запуска.
 - Нажмите кнопку "Настройка" еще раз, чтобы выйти из режима отсроченного запуска.
 - На этом этапе вы увидите значок ручного режима, а чтобы сменить его на автоматический, нажмите кнопку "+" или "-", затем подтвердите выбор, нажав кнопку "Настройка" ещё раз.



Настройка ручного режима:

После выбора ручного режима:

- После перехода к настройкам ручного режима, первый параметр – это целевая температура, второй параметр – таймер, и третий параметр – мощность ТЭНа. После установки всех трех параметров нажмите кнопку включения/выключения, пивоварня начнет работу.
- По истечении времени таймера отобразится "Конец".
- Если во время работы требуется внести изменения, нажмите кнопку "Настройка" еще раз, чтобы изменить данные. Далее нажмите кнопку включения/выключения для продолжения работы.

Настройка автоматического режима:

После выбора автоматического режима:

- После перехода к настройкам автоматического режима, первый параметр относится к этапу №1 (первая температурная пауза из вашего рецепта). Нажмите кнопку "Настройка", чтобы установить целевую температуру, затем нажмите кнопку "Настройка" еще раз для перехода к настройкам и установке таймера, и мощности нагрева.
- По аналогии с пунктом 1 установите необходимые параметры для этапа №2 (следующая температурная пауза) и остальных этапов из вашего рецепта, каждый раз подтверждая установку параметров температуры, таймера и мощности кнопкой «Настройка».
- Когда целевая температура установлена на кипячение (последний этап вашего рецепта, после всех температурных пауз), вы дополнительно можете установить напоминание о внесении хмеля (до 9 порций).
- После установки всех параметров нажмите кнопку включения/выключения для подтверждения, пивоварня начнет работу.

Советы по автоматическому режиму:

1. Когда достигнута температура этапа №1, пивоварня издаст звуковой сигнал, чтобы напомнить о следующих этапах в процессе затириания. Нажмите кнопку "Настройка", чтобы продолжить и отключить звуковой сигнал, и затем нажмите "Настройка", чтобы активировать обратный отсчет таймера на этапе №2 (и т.д. во всех этапах вашего рецепта).
2. По истечении времени на таймере перед этапом кипячения пивоварня также издаст звуковой сигнал, чтобы напомнить о том, что затириание завершено, и необходимо приступить к этапу добавления промывной воды и удаления бункера с дробинкой из пивоварни, прежде чем начнется этап кипячения.

Дополнительные советы по настройке:

- **Функция отсроченного запуска**

Включите пивоварню.

На дисплее будет отображаться текущая температура и значок Wi-Fi.

Нажмите кнопку «Настройка», чтобы установить таймер отсроченного запуска. Диапазон таймера составляет 0–48 часов. Когда таймер завершает обратный отсчет, раздастся звуковой сигнал для оповещения.

- **Калибровка температуры**

После завершения варки зажмите кнопку включения/выключения на 3–5 секунд, пока на экране не отобразится текущая температура.

Одновременным зажатием "+" и "-" активируйте режим калибровки температуры C1, нажмите кнопку включения/выключения для подтверждения выбора режима. Диапазон калибровки составляет от +10°C до -10°C.

- **Настройка компенсации температуры кипения**

После завершения варки зажмите кнопку включения/выключения на 3–5 секунд, пока на экране не отобразится текущая температура.

Одновременным зажатием "+" и "-" активируйте режим калибровки температуры C1, переключите режим на C2. Калибровка температуры кипения эффективна только при температуре выше 90°C, диапазон настройки составляет 0–10°C.

- **Переключение между шкалой Цельсия и Фаренгейта**

Включите пивоварню и зажмите кнопку "+" в течение 5 секунд.

Нажмите кнопку "+" или "-", чтобы выбрать единицы измерения температуры, затем нажмите кнопку включения / выключения для подтверждения выбора.

- **Очистка списка подключенных устройств по Wi-Fi**

Зажмите кнопку «Настройка» в течение 5 секунд для очистки списка подключенных устройств к вашей пивоварне, перед соединением нового устройства.

- **Соединение вашего устройства и пивоварни по Wi-Fi**

Скачайте приложение «Tuu App» из магазина приложений на вашем устройстве или с помощью QR кода.



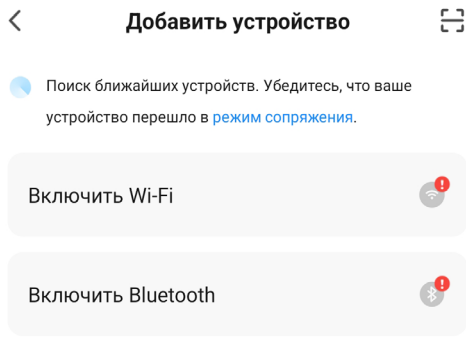
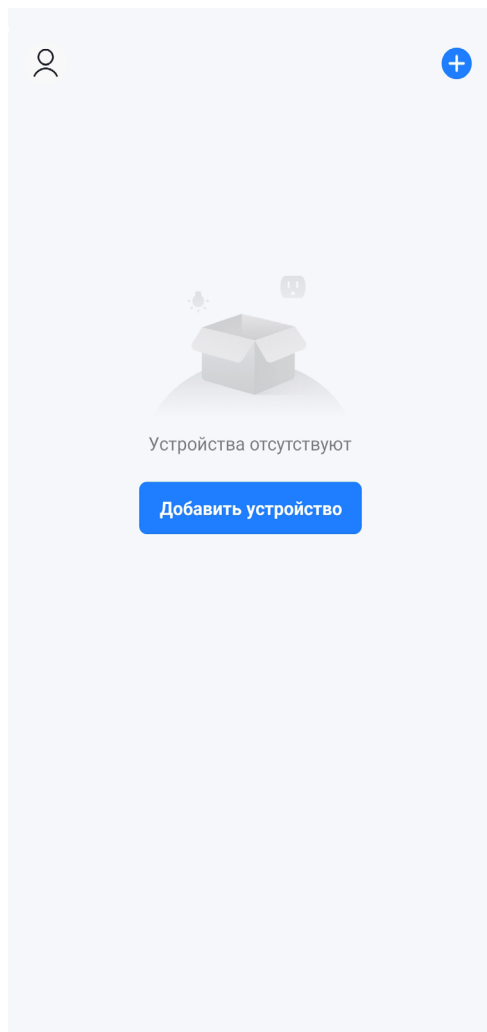
1. Включите пивоварню. На дисплее будет отображаться текущая температура и значок Wi-Fi.
2. Найдите и нажмите кнопку добавления устройства в приложении на вашем устройстве.
3. Когда приложение найдет пивоварню, подтвердите и добавьте её, затем введите свой идентификатор Wi-Fi и пароль.
4. После ввода идентификатора Wi-Fi и пароля начнется соединение пивоварни с приложением.
5. После успешного добавления пивоварни нажмите кнопку готово.



Инструкция по подключению вашего устройства к пивоварне по Wi-Fi с помощью приложения:

Соединение пивоварни с приложением и настройка ручного режима:
Нажмите на кнопку «добавить устройство».

Поиск может занять около 30-60 секунд, чтобы приложение обнаружило пивоварню по близости. Включите GPS, Bluetooth, Wi-Fi на устройстве для корректной работы приложения.





Когда на странице появится обнаруженное устройство, нажмите кнопку "Добавить", чтобы соединить пивоварню и приложение.

Введите информацию о сети Wi-Fi корректно (укажите сеть, к которой подключено ваше устройство), затем пивоварня будет добавлена.

<

Добавить устройство

☰

● Поиск ближайших устройств. Убедитесь, что ваше устройство перешло в [режим сопряжения](#).

Найденные устройства...

Добавить

Добавить вручную

	Электрик	Розетка	
Освещение			
Безопасность и датчики			
Крупная бытовая техника			
Мелкая бытовая техника			
Кухонные приборы			
Здоровье и спорт			
Камера и			

Заполните информацию о сети Wi-Fi

Выберите Wi-Fi сеть и введите пароль

↔

↩

Далее



< **Добавить устройство**



<

Добавить устройство



Добавляется 1 устройство

1 устройство успешно добавлено



EASY BREW CONNECT

Добавление



EASY BREW CONNECT

Добавлено успешно

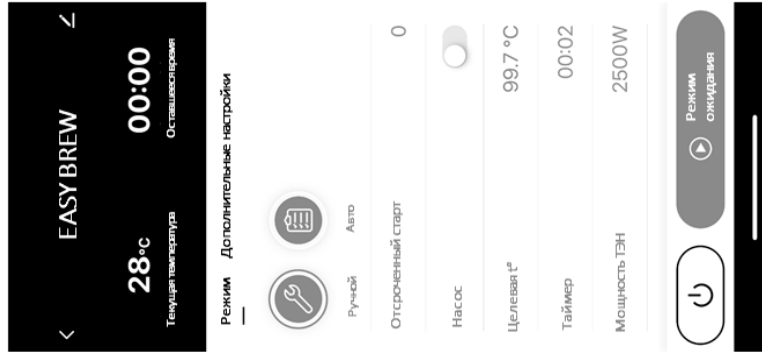


Далее

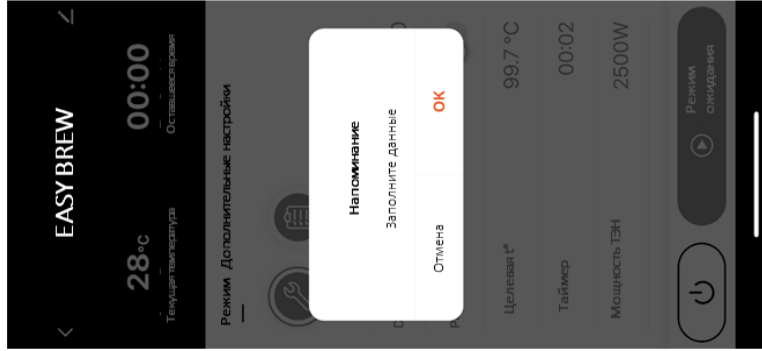
Готово

Нажмите кнопку включения/выключения 1, появится окно напоминания 2, нажмите ОК, выберите настройку ручного режима 3.

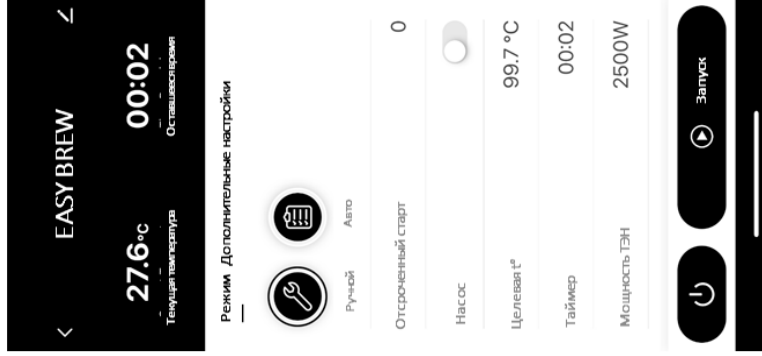
1



2



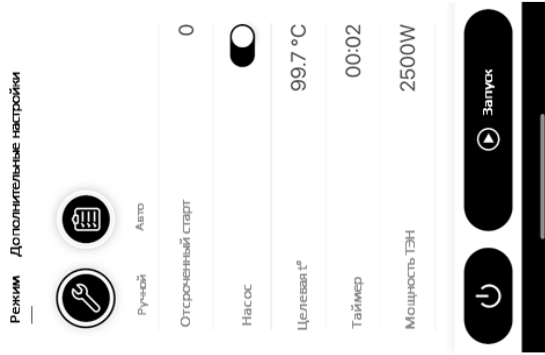
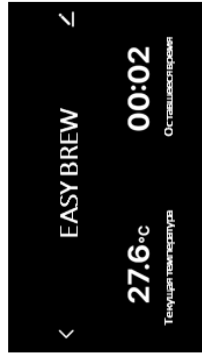
3



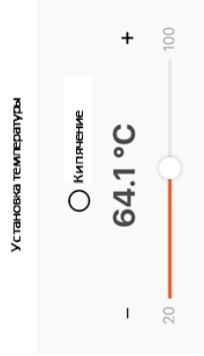
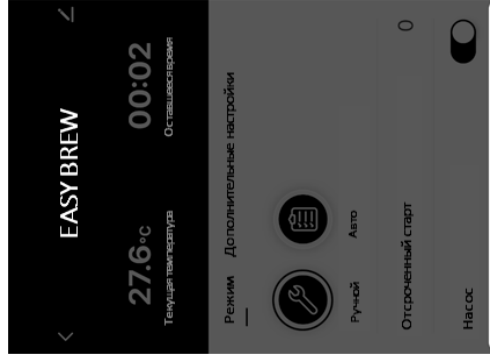


Включите насос (опционально) 4, установите температуру 5, нажмите OK, установите таймер 6.

4



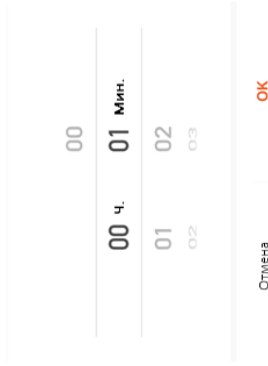
5



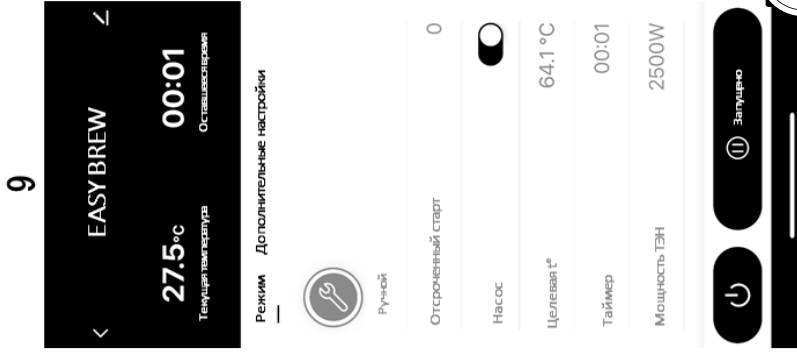
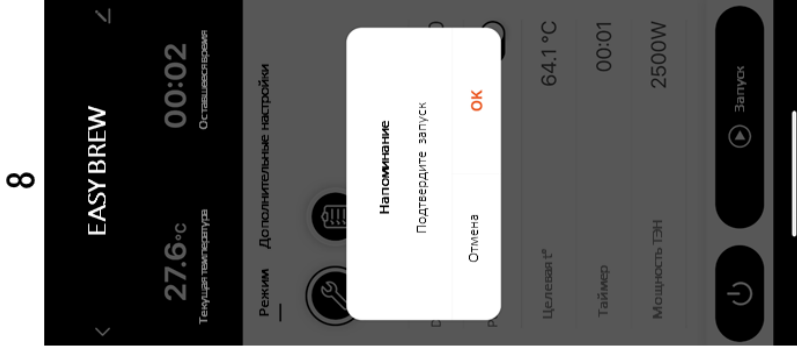
6



Таймер



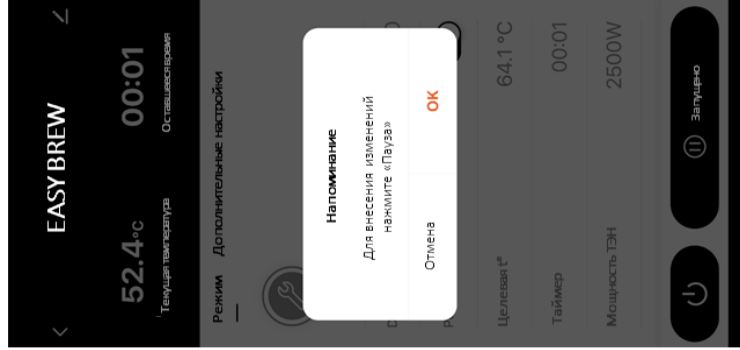
Установите мощность 7, нажмите ОК. Нажмите кнопку "Запуск", появится окно напоминания 8, нажмите "ОК" для подтверждения запуска. Ручной режим запущен 9.



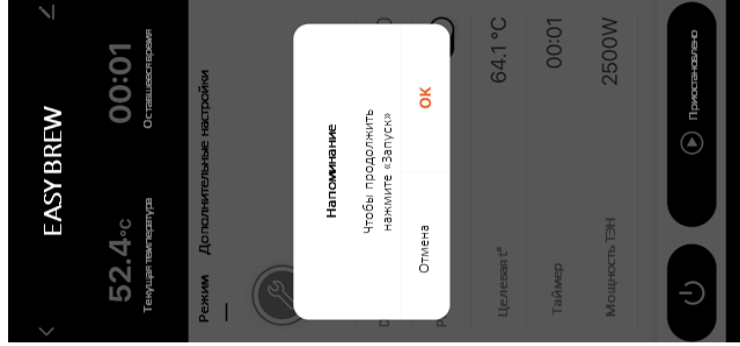


Для внесения изменений после запуска, нажмите «Пауза» 10. После внесения изменений нажмите кнопку ОК 11, далее нажмите «Запуск» еще раз, чтобы продолжить 12.

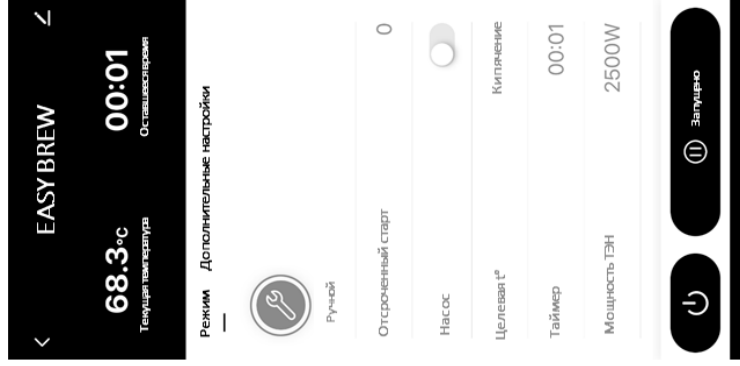
10



11



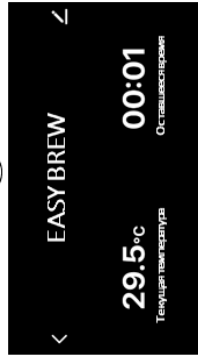
12



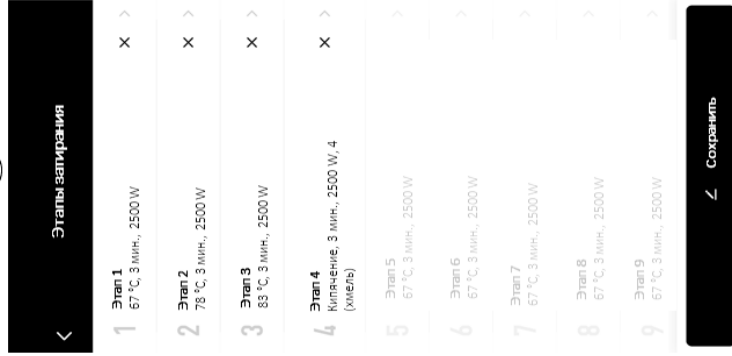
Настройка автоматического режима:

Нажмите кнопку «АВТО», далее нажмите на «настройки параметров затирования» 1, перейдите на страницу шагов затирования 2, установочные данные 3. Количество шагов будет ограничено до 9.

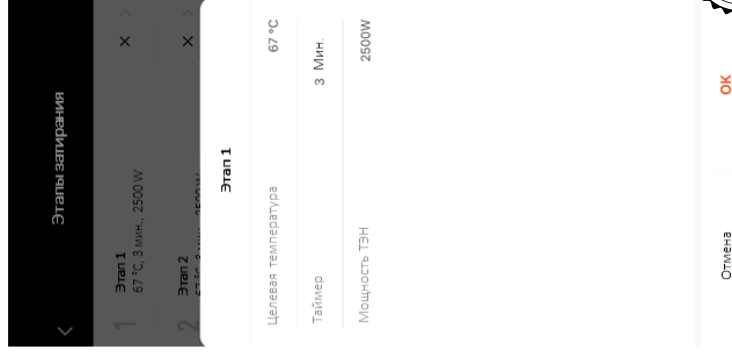
①



②



③



Когда вы установили параметры всех этапов и приступили к заполнению последнего (кипячение), появятся дополнительные поля – напоминания о внесении хмеля 4. Нажмите ОК после заполнения всех параметров, появится окно, в котором показано, что рецепт сохранен 5, нажмите кнопку «Запуск» и подтвердите его, нажав ОК 6.



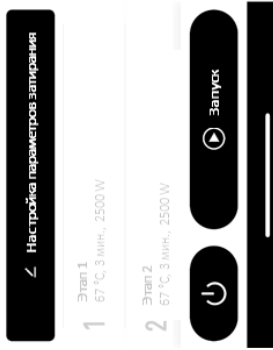
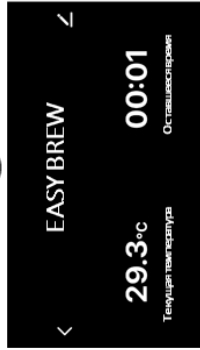
4



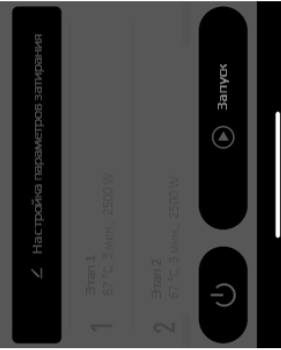
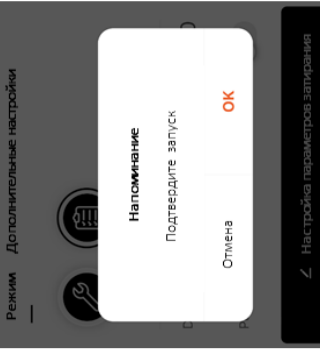
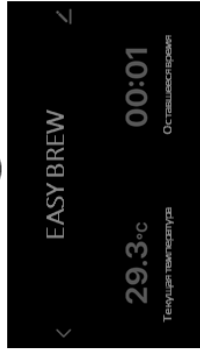
Этап 4	
Целевая температура	Кипячение
Таймер	1 ч. 0 мин.
Мощность	2500W
Хмель 1	40 мин.
Хмель 2	30 мин.
Хмель 3	20 мин.
Хмель 4	10 мин.
Хмель 5	Напоминание

Отмена **OK**

5



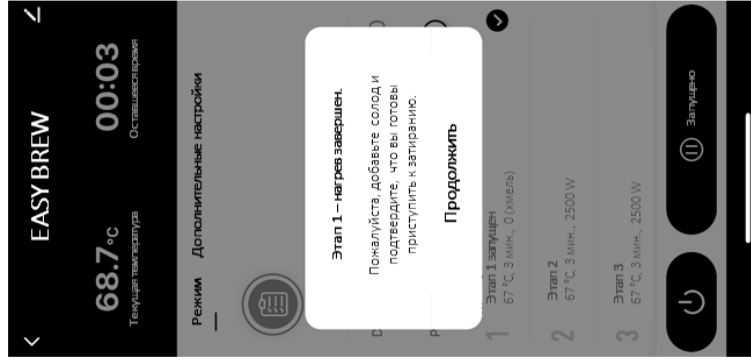
6



При достижении температуры 1-го этапа появляется окно с напоминанием о добавлении солода и подтверждением начала затирования. Добавьте необходимые ингредиенты и нажмите кнопку «Продолжить», чтобы активировать обратный отсчет на таймере первого этапа 7–8. Когда пивоварня закончит последний этап перед кипячением, появится окно с напоминанием о том, что затирание завершено. Нажмите кнопку «Продолжить», чтобы подтвердить запуск нагрева сусле до кипения 9.

Во время нагрева добавьте промывную воду, дождитесь стекания сусле, выньте бункер с дробиною и ожидайте начала кипячения.

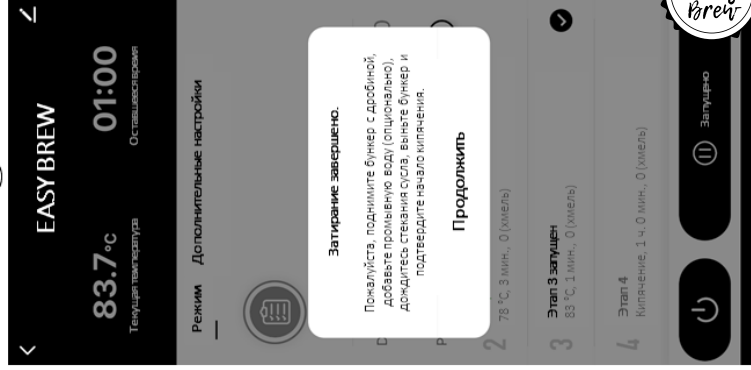
7



8



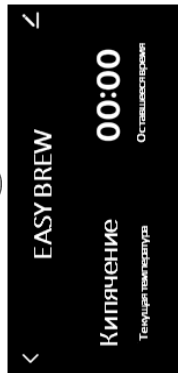
9



Таймер установится на 00:00, когда будут выполнены все этапы варки 10–11. Выключите насос перед тем, как открыть крышку пивоварни и отсоединить верхнюю трубку для циркуляции сусла 12.



10



Режим **Дополнительные настройки**



Авто

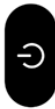
Отсроченный старт 0

Насос

2 **Этап 2 завершен**
78 °C, 1 мин., 0 (хмель)

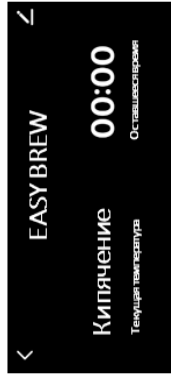
3 **Этап 3 завершен**
83 °C, 1 мин., 0 (хмель)

4 **Этап 4 завершен**
Кипячение, 1 ч, 0 мин., 0 (хмель)



⏸ Запустить

11



Режим **Дополнительные настройки**



Авто

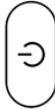
Отсроченный старт 0

Насос

← **Настройки параметров запаривания**

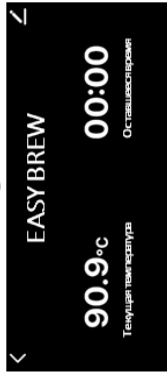
1 **Этап 1**
67 °C, 3 мин., 2500 W

2 **Этап 2**
67 °C, 3 мин., 2500 W



▶ Режим ожидания

12



Режим **Дополнительные настройки**



Ручной

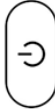
Отсроченный старт 0

Насос

← **Настройки параметров запаривания**

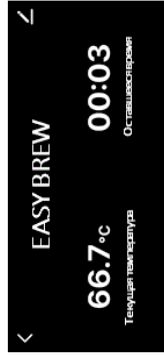
1 **Этап 1**
67 °C, 3 мин., 2500 W

2 **Этап 2**
67 °C, 3 мин., 2500 W



▶ Режим ожидания

Дополнительные настройки:



от -10 °C до +10 °C

Калибровка температуры 0 °C

Диапазон от 0 до 10 °C, можно калибровать при текущей температуре выше 90 °C

Шкала °C/°F

Компенсация температуры кипения 0 °C

Единица измерения температуры °C

Мощность модели

Зависит от вашей модели пивоварни – 2500/3000 Вт (неизменяемый параметр).





Работа с нижней и верхней трубками для циркуляции сусла:

Запрещается запускать насос без воды!

- Перед включением насоса убедитесь, что в пивоварне есть вода.
- Закрывайте синий клапан на циркуляционном трубопроводе перед включением насоса.
- Вставьте изогнутую трубку в трубопровод (верхняя трубка для циркуляции сусла).
- Нажмите на две ручки на фитинге, чтобы зафиксировать её.
- Включайте насос после выполнения вышеуказанной операции.
- Отрегулируйте скорость (расход) сусла с помощью синего клапана для обеспечения правильной циркуляции сусла. Если скорость потока слишком высока, бункер с солодом переполнится, а дно пивоварни пересохнет, что приведет к пригоранию ингредиентов и перегреву ТЭНа.
- Выключайте насос после завершения затирания.
- Не снимайте верхнюю трубку для циркуляции до того, как закроете синий клапан и выключите насос.



Трубопровод на Easy Brew Connect теперь имеет два клапана:

- Синий – для циркуляции сусла сверху.
- Красный – для циркуляции сусла снизу (защита от пригорания во время затирания).

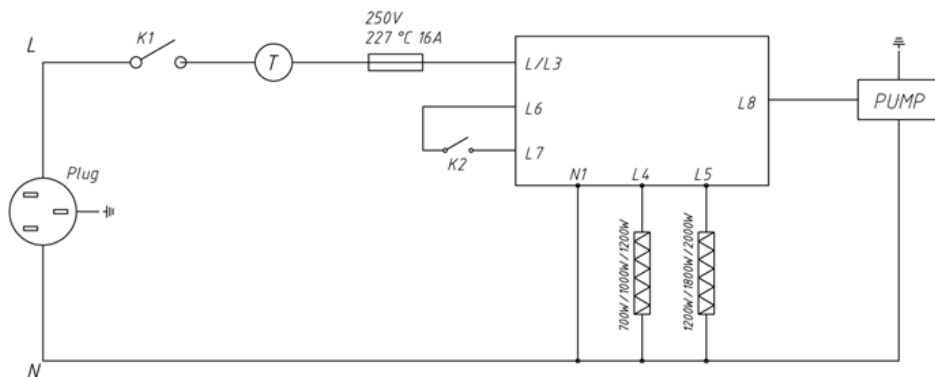
Синяя ручка предназначена для циркуляции сусла сверху для лучшей экстракции сухих веществ, а красная для циркуляции сусла на дне пивоварни для защиты от пригорания.

Рядом с клапаном есть наклейка с инструкцией по эксплуатации, пожалуйста, следуйте её указаниям.

Техническая информация:

№ Модели	C40	C50	C70
Объем:	Эффективный объем 35 л 40Л доверху	Эффективный объем 45 л 52Л доверху	Эффективный объем 65 л 70Л доверху
Напряжение:	220V-240V	220V-240V	220V-240v
Мощность:	2500W	3000W	3200W
Частота:	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz

Электрическая цепь:





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКИ ДЛЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ

- Соберите пивоварню согласно инструкции по сборке.
- Замените стеклянную крышку на металлическую с кламповым соединением (1,5”/2”).
- Убедитесь, что силиконовая прокладка не имеет повреждений и установлена в крышке.
- Убедитесь, что пивоварня заполнена продуктом для дистилляции не более чем на $\frac{3}{4}$ объема.
- Установите крышку для дистилляции и закрепите ее замками на корпусе.
- Убедитесь, что насос для циркуляции сусла выключен.
- Установите дистиллятор.
- Пивоварня готова к процессу дистилляции.
- Используйте ручной режим варки для контроля мощности нагрева в процессе дистилляции (см. стр. 6 «Настройка ручного режима»).
- После использования тщательно промойте пивоварню.



Все товары бренда Easy Brew



Официальный сайт Easy Brew





ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ПРОДАВЕЦ	

■ Условия гарантийного обслуживания

Данная гарантия предусматривает бесплатное гарантийное обслуживание изделия в течение 12 месяцев с даты продажи.

Данная гарантия предусматривает гарантию на ТЭН изделия в течение 24 месяцев с даты продажи.

Данная гарантия предусматривает бесплатное сервисное обслуживание изделия в течение 36 месяцев с даты продажи. Бесплатное сервисное обслуживание предполагает бесплатную услугу по ремонту изделия и сниженные цены на необходимые запчасти.

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийного обслуживания. Гарантия действительна только при условии правильно заполненного гарантийного талона и наличии кассового или товарного чека;

Запрещается вносить изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне. При внесении изменений в гарантийный талон изделие снимается с гарантийного обслуживания.

Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных или коммерческих целях.

Гарантия не распространяется на изделия с механическими повреждениями.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемой инструкции;
- попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т.д.;
- повреждением электрических шнуров;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие, или при несоответствии параметров питающей сети Государственным стандартам РФ;
- неквалифицированным или самостоятельным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции изделия;
- воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- воздействием непреодолимой силы (пожар, наводнение и др.);

Изделие снимается с гарантии если удален или изменен серийный номер.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа (прокладки, шланги, трубки, ножи, сменные фильтры и пр.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

Под действие гарантии не попадают работы по регулярному обслуживанию изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации

• СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
НА ТЕРРИТОРИИ РФ

ИП Лехнович И. В.
194292, Санкт-Петербург, Домостроительная улица, д. 1Б
Режим работы: Пн - Пт 11.00 - 19.00 (МСК)
тел.: 8 (800) 505-45-90, почта: serviscentr@mirbeer.ru