



- | | |
|---|---|
| 1 Braukessel 30 Liter/50 Liter | 8 Edelstahl-Malzrohr: - 30 Liter: Malzmenge 8 kg - 50 Liter: Malzmenge 12 kg |
| 2 Transparentes Rohr mit Literskala | |
| 3 Abnehmbarer Edelstahl-Kugelhahn ½" + Auslass | |
| 4 Programmierbare Steuerung mit Digitalanzeige | 9 Hauptstrom und Pumpenschalter |
| 5 Glasdeckel | 10 Abnehmbarer Griff zum Herausheben des Malzrohrs |
| 6 Herausziehbares Edelstahlüberlaufrohr | 11 Bogenrohr |
| 7 Anpassbare Malzsiebe aus Edelstahl | 12 Bazooka-Filter aus Edelstahl |
| | 13 Zubehör |

Vielen Dank für den Kauf des Brew Monk. Überprüfen Sie bitte anhand des Bildes und der Tabelle oben, ob Ihr Brew Monk vollständig ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, wenn Teile fehlen sollten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die folgenden Informationen, um Schäden zu vermeiden. Ein Mangel, der durch die Nichtbeachtung der im Bedienungshandbuch genannten Gegenstände und Vorsichtsmaßnahmen entsteht, ist nicht durch unsere Garantie abgedeckt und wir können daher keine Haftung übernehmen.

TIPP: Bedienungsanleitung immer zur Hand, scannen Sie einfach den QR-Code auf der Rückseite des Brew Monk.

1. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist; es/er sollte vor Gebrauch ersetzt werden.
- Die Maschine ist nur für den Einsatz mit 220 - 240 V und 50/60 Hz vorgesehen. Verwenden Sie keinen Adapter, da die Wattleistung dieses Gerätes hoch ist.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Stromversorgung.
- Wenn das Gerät zusätzliche Leistung benötigt, verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen unter 13 A und schließen Sie kein anderes Gerät an diese Steckdose an.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch das Etikett des Produkts und stellen Sie sicher, dass seine Spannung für die Ausgangsspannung geeignet ist.
- Das Gerät darf nur wie vorgesehen verwendet werden. Es muss sicher und korrekt unter fehlerfreien Bedingungen betrieben werden. Achten Sie darauf, die ordnungsgemäßen Bedingungen vor jedem Gebrauch zu überprüfen.
- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es überwacht wird.

2. Brauvorbereitung

- Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützstruktur positioniert werden.
- Ein voller Kessel enthält kochend heiße Flüssigkeiten und kann bis zu 40 kg (30 Liter Brew Monk)/50 kg (50 Liter Brew Monk) wiegen. Die horizontale Positionierung ist Voraussetzung für das Transferpumpen während des Brauprozesses. Vermeiden Sie eine instabile Oberfläche.
- Das Gerät darf während des Brauprozesses nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur für den Transport des Gerätes in leerem Zustand gedacht.
- Kinder, und Tiere sind unbedingt vom Gerät fern zu halten, während es in Betrieb ist. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile Ihrer Brauanlage; Hygiene ist zwingend notwendig, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Vor Gebrauch ist es ratsam, etwas heißes Wasser im Kessel zu erwärmen, um die Brauanlage mit einem geeigneten Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) zu reinigen.

2.1 Montage der Zirkulationsleitung und Informationen zur Pumpe

- Wir empfehlen, die Pumpe nicht ohne Wasser laufen zu lassen. Der Dampfkessel muss vor dem Einschalten der Pumpe mit Wasser gefüllt werden.
- Wir empfehlen, die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden.
- Vor dem Einschalten der Pumpe ist darauf zu achten, dass das Bogenrohr (11) montiert wird. Montieren Sie das Bogenrohr (11), indem Sie es auf die Zirkulationsleitung (2) legen. Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring installiert ist und verriegeln Sie das Bogenrohr (11), indem Sie die beiden Griffe nach unten drücken. Wenn Sie den Glasdeckel (5) beim Maischen verwenden möchten, müssen Sie den Deckel (5) vor der Montage des Bogenrohres (11) aufsetzen. Das Bogenrohr (11) sollte zuerst durch das Loch im Deckel (5) eingeführt werden.



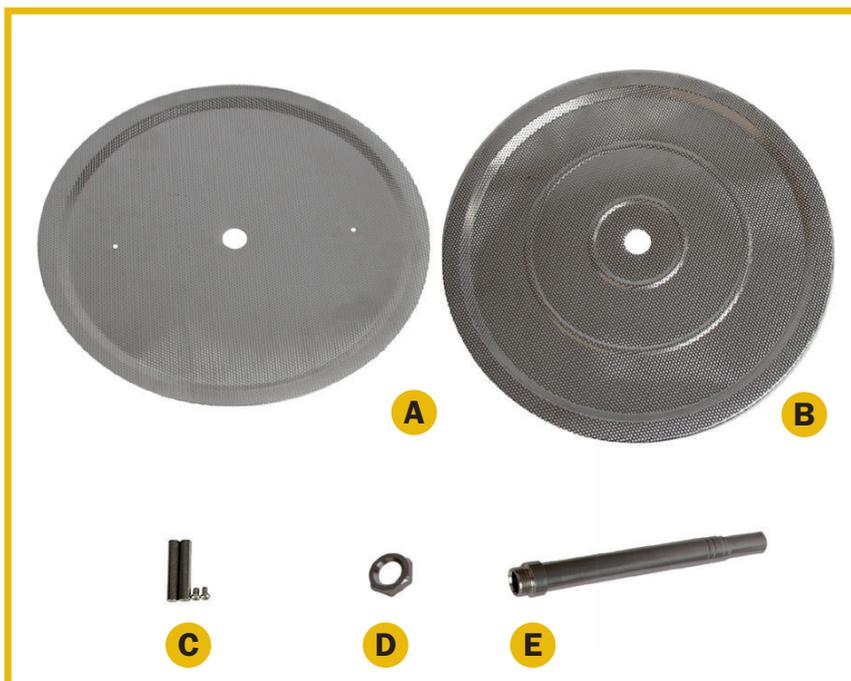
- Stellen Sie die Durchflussmenge mit dem blauen Ventil an der Zirkulationsleitung für eine korrekte Umlaufgeschwindigkeit ein. Wenn die Pumpendrehzahl zu hoch ist, wird der Getreidekorb (8) das Zentralrohr überfüllen, und der Boden des Dampfkessels kann trocken laufen, so dass die Zutaten verbrennen und das Gerät überhitzt.
- Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in horizontaler Position schließt den Kugelhahn. Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in vertikaler Position öffnet den Kugelhahn.
- Schalten Sie die Pumpe aus, wenn Sie das blaue Ventil länger als 5 Sekunden schließen.
- Schließen Sie immer das blaue Ventil und schalten Sie die Pumpe aus, bevor Sie das Bogenrohr (11) entfernen.
- Lassen Sie die Pumpe nicht laufen, während die Bierwürze kocht.
- Es wird nicht empfohlen, die Pumpe zum Pumpen der Bierwürze nach dem Abkühlen zu verwenden, da kein Filter am Pumpeneingang vorhanden ist. Dies kann dazu führen, dass Brauablagerungen in die Pumpe eindringen, wodurch das System blockiert und beschädigt werden kann.

2.2 Montage des Bazooka-Filters

Befestigen Sie den Bazooka-Filter (12) mithilfe des Steckverbinders auf dem Außengewinde innerhalb des Brew Monk und schrauben Sie den Bazooka-Filter fest (siehe Bilder unten).



2.3 Montage des Überlaufrohrs



- A** 1 x Malzschild oben (1 Loch in der Mitte + 2 kleine Löcher)
- B** 1 x verstärkter Malzschild unten (1 Loch in der Mitte)
- C** 2x Handgriffe
- D** 1x Mutter
- E** 1x herausziehbares Überlaufrohr

2.3.1 Montage des Malzrohrs außerhalb des Brew Monk

Schritt 1

Legen Sie den Außengewindestecker (E) durch den unteren Malzschirm (B) und befestigen Sie ihn mit der Mutter (D).



Schritt 2

Sie können das Überlaufrohr entsprechend der für Ihr Rezept empfohlenen Malzmenge anpassen. Stellen Sie dafür das herausziehbare Rohr (E) auf die gewünschte Höhe ein.



Schritt 3

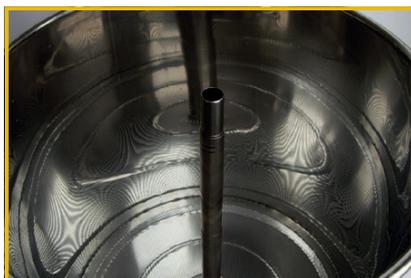
Schließen Sie die 2 Griffe (C) an den oberen Malzschirm (A) an.



2.3.2 Befüllen des Malzrohrs mit Malz

Schritt 1

Stecken Sie das zusammengebaute Überlaufrohr mit Malzschirm in das Malzrohr.



Schritt 2

Ziehen Sie das herausziehbare Überlaufrohr (E) auf seine maximale Höhe aus.

Schritt 3

Setzen Sie das Malzrohr (8) in den Brew Monk (1). Füllen Sie nach Rezept Wasser ein.



Schritt 4

Setzen Sie die schwarze Kappe (13) und füllen Sie Malz in das Malzrohr (8).

Schritt 5

Stellen Sie die Höhe des herausziehbaren Überlaufrohrs (E) 3 bis 4 cm höher als das Wasservolumen ein.

Schritt 6

Schieben Sie den oberen Malzschirm mit den Handgriffen über das Malz.

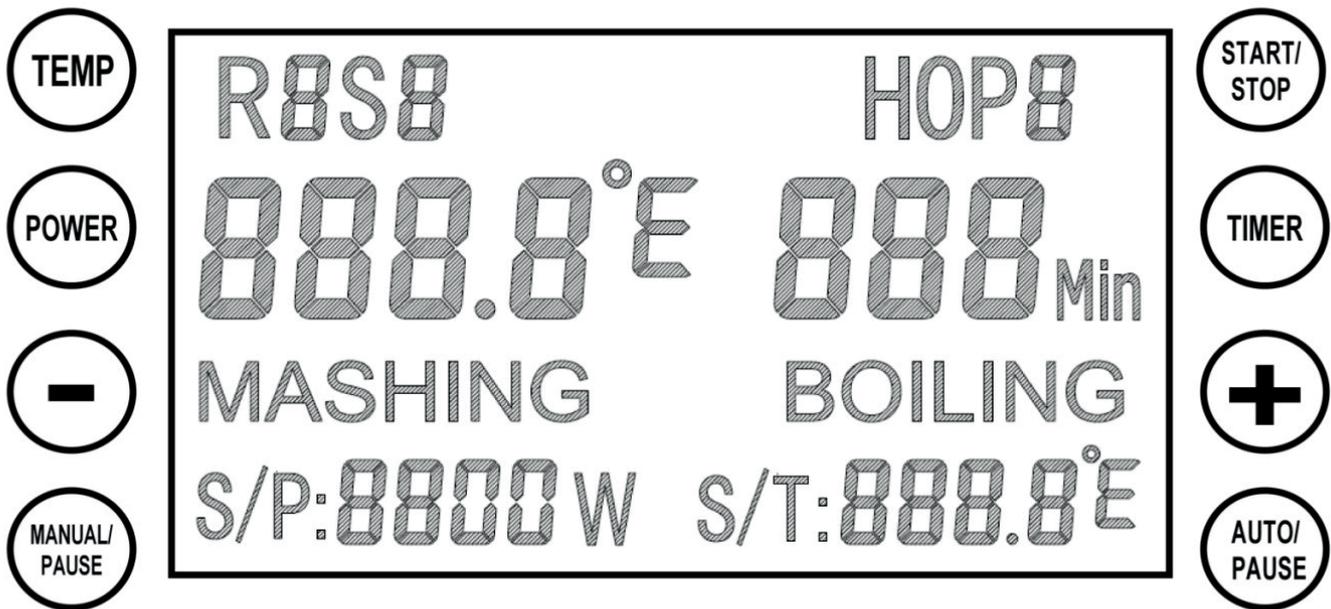
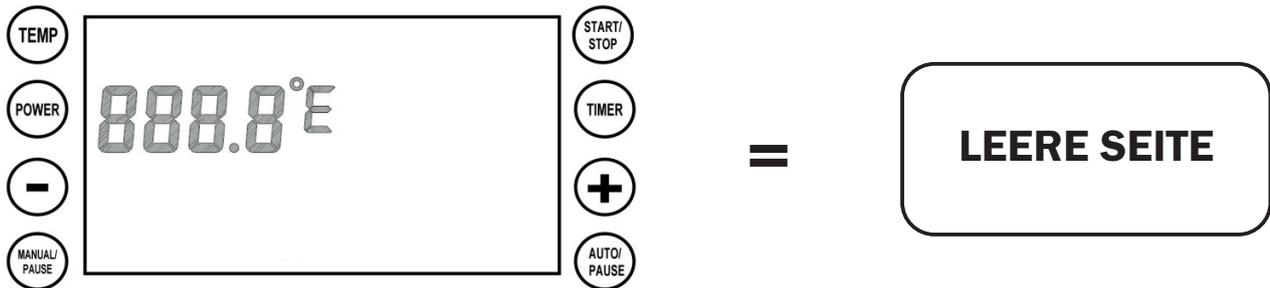
2.4 Vor dem Gebrauch des Brew Monk

Wir empfehlen, die Maschine mit 5 - 10 Liter Wasser zu spülen. Reinigen Sie das Malzrohr (8), die Filterscheiben (7) und das Überlaufrohr (6) sowie den Bazooka-Filter. Zum Spülen der Maschine können Sie den manuellen Modus verwenden (siehe 2.5.1).

1. Achten Sie darauf, dass beide Kugelhähne (3) und das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung (2) geschlossen sind.
2. Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an und befüllen Sie es mit 5 - 10 Liter Wasser.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Das Display zeigt die Temperatur an.
5. Drücken Sie die Taste „Manual“, um den manuellen Modus auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten TEMP, POWER und TIMER zusammen mit „+“ und „-“, um die Temperatur 55 °C, die Spülzeit 5 Min. und POWER 2000 W einzustellen.
7. Fügen Sie das Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) hinzu.
8. Drücken Sie „Start“.
9. Öffnen Sie den blauen Kugelhahn und schalten Sie die Pumpe ein (beachten Sie, dass das Bogenrohr montiert sein muss, siehe 2.1).
10. Wenn das Programm fertig ist, schalten Sie die Pumpe aus und lassen Sie das heiße Wasser mit dem Kugelhahn (3) ablaufen.
11. Das heiße Wasser kann zum Reinigen des Bazooka-Filters (12), des Malzrohrs (8) und der Filterscheiben (7) in der Spüle verwendet werden.

Sie können den Brew Monk jetzt verwenden!

2.5 Programmeinstellung



2.5.1 Einstellung manueller Modus

1. Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie dann die Taste **MANUAL**.
2. **TEMP** ist für Temperatureinstellung, **POWER** ist für die Watt-Einstellung, **TIMER** ist für die Zeiteinstellung. Diese 3 Funktionen müssen eingestellt werden, bevor die Maschine gestartet werden kann. Sie können in beliebiger Reihenfolge eingestellt werden. Verwenden Sie „-“ und „+“, um die gewünschte Stufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **START**, wenn alle 3 Einstellungen eingegeben wurden, und die manuelle Sitzung beginnt. In der oberen linken Ecke blinkt ein „H“, dies bedeutet, dass die Maschine sich aufwärmt.
4. • Die Standard-Kochtemperatur beträgt 100 °C, der Timer wird nicht ausgelöst, wenn die Temperatur nicht 100 °C anzeigt.
Legen Sie in diesem Fall bitte die Abdeckung für 1 - 2 Min. darauf (oder siehe unten), um auf dem Display 100 °C zu erreichen.
 - Wenn die Maschine zu kochen beginnt, aber eine niedrigere Temperatur auf dem Display anzeigt, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um die Temperatur auf 100 °C einzustellen und den Timer auszulösen.
 - Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, bis das Display das Zeichen **C1/F1** anzeigt. Der Temperaturkorrekturbereich liegt bei -10 °C bis +10 °C oder -50 °F bis +50 °F.
5. Wenn Sie während des Aufwärmens die Taste **MANUAL/PAUSE** drücken, kehrt das Display zur Bearbeitungsseite zurück. Sie können **TEMP**, **POWER**, **TIMER** bearbeiten. Drücken Sie dann zur Bestätigung erneut die Taste **MANUAL/PAUSE** und die Maschine folgt den neuen Einstellungen.
6. Drücken Sie **TEMP** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los, um von Grad Celsius auf Fahrenheit umzuschalten. Dieser Vorgang kann nur in der **BLANK PAGE** ausgeführt werden.

2.5.1.1 Speicherfunktion im manuellen Modus für den 1. Maischeschritt

1. Drücken Sie auf der Bearbeitungsseite die Taste **MANUAL/PAUSE** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los. Sie können die letzte Einstellung speichern. Es ertönt ein Signal (Klingelton), wenn sie erfolgreich gespeichert wurde.
2. Drücken Sie die Taste **START** nach Ausführung der oben genannten Schritte. Die Maschine führt die eingegeben Daten aus.
3. Drücken Sie die Taste **STOP**. Die Maschine wird angehalten und geht zur **BLANK PAGE**.
4. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, drücken Sie die Taste **AUTO/PAUSE** auf **BLANK PAGE** für 5 Sekunden, ein Audiosignal (langsames Klingeln) zeigt an, dass Sie die Werkseinstellungen erfolgreich wiederhergestellt haben.



2.5.2 Einstellung automatischer Modus

1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste **AUTO**.
2. S1 erscheint oben links, geben Sie die 3 Einstellungen ein - **TEMP**, **TIMER** und **POWER** (wie im manuellen Modus mit „+“ und „-“).
3. Nachdem Sie den ersten Schritt eingestellt haben, drücken Sie erneut die Taste **AUTO** und geben dann die zweite Schritt-Einstellung ein. Die Schritte 3 bis 9 werden wie der erste und zweite Schritt eingestellt. Für jeden Schritt (3 - 9) drücken Sie die Taste **AUTO** zur Bestätigung und gehen dann zum nächsten Schritt.
4. Sobald **TEMP** auf 100 °C eingestellt ist, wird automatisch von MASHING (Maischen) zu BOILING (Kochen) gewechselt.
5. Hopfenerinnerung beim Kochvorgang einstellen: Nach dem Einstellen von **TEMP**, **TIMER** und **POWER** zum Kochen drücken Sie **AUTO**. Stellen Sie die Zeit für die
 1. Hopfenerinnerung mit „+“ und „-“ ein. Drücken Sie die Taste **TIMER** für die 2., 3., ... Hopfenerinnerung. Zum Beispiel: 60 Minuten Kochen und nach 10 Minuten die ersten Hopfenzugabe; der Hopfenerinnerung **TIMER** sollte bei 50 Minuten sein.
6. Wenn Sie die erforderlichen Schritte (bis 9) eingegeben haben, drücken Sie die Taste **START**, um die obigen Schritteinstellungen zu bestätigen. Der Brauprozess startet. Der aktuelle Schritt blinkt in der oberen linken Ecke.
7. Wenn 9 Stufen zu viel für Ihr Rezept sind, stellen Sie alle Temperaturen unter dem Kochen durch Drücken der **TEMP**-Taste nach Ihrem letzten Schritt ein. Das Programm unterstützt nur eine Kocheinstellung in jedem Rezept. Sie können die Kochleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.

2.5.2.1 Während des MAISCHENS und KOCHENS

1. Wenn der 1. Schritt beendet ist, ertönt ein Audiosignal (Erinnerungs-Klingelton), das Programm fährt erst mit dem 2. Schritt fort, wenn Sie die **AUTO**-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist die Erinnerung für die Zugabe der Zutaten.
2. Die Kocherinnerung ist die gleiche wie oben, wenn die Maschine den Schritt vor dem Kochen beendet, ertönt ein Audiosignal (Erinnerungs-Klingelton). Das Programm fährt erst mit dem Schritt Kochen fort, wenn Sie die **AUTO**-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist die Erinnerung zum Anschwänzen.
3. Die Taste **PAUSE** stoppt den Brew Monk und den Timer vorübergehend, Sie können die Daten ändern. Danach drücken Sie **AUTO**, um fortzufahren.
4. Wenn Sie im laufenden Auto-Modus die **START**-Taste drücken, wird der aktuelle Schritt übersprungen.
5. Wenn Sie die **STOP**-Taste drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät auf, zu arbeiten, das Display zeigt **END** und der Klingelton ertönt für 30 Sekunden. Drücken Sie die **STOP**-Taste erneut, um zu **BLANK PAGE** zu gelangen.

2.5.2.2 Speicherfunktion im automatischen Modus

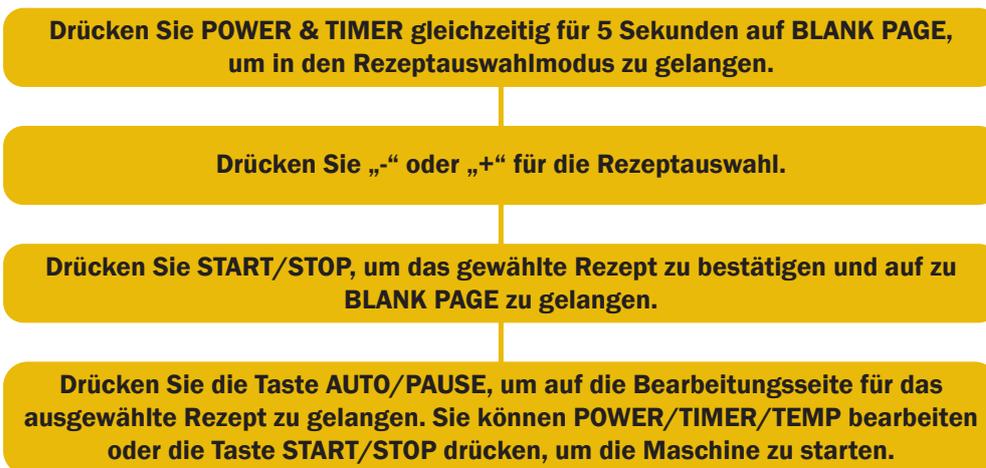
1. Nachdem Sie alle benötigten Daten im Auto-Modus eingestellt haben, drücken Sie die **STOP**-Taste, bis **BLANK PAGE** erscheint. Bitte schalten Sie die Maschine nicht aus! Folgen Sie den unten stehenden Schritten für die Speicherung.
2. Drücken Sie die Taste **MANUAL**, um die manuelle Bearbeitungsseite aufzurufen. Drücken Sie dann die Taste **MANUAL** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los. Sie können die letzte Einstellung im manuellen und automatischen Modus speichern. Es ertönt ein Signal (Klingelton), wenn sie erfolgreich gespeichert wurde.
3. Schalten Sie das Gerät aus und drücken Sie die **AUTO**-Taste; der 1. Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint auf dem Display.
4. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Maschine beginnt, zu arbeiten.
5. Unser Programm unterstützt keine Mehrfachspeicherung. Für jeden Eintrag müssen Sie die oben genannten Anweisungen wiederholen.

2.5.2.3 Eingabe/Änderung Speicherfunktion für Auto-Modus

Drücken Sie auf **BLANK PAGE** gleichzeitig die Tasten **POWER** und **TIMER** für 5 Sekunden. Das Display wechselt zur Rezeptauswahl. Drücken Sie „-“ oder „+“, um das gewünschte Rezept (R0S1, R1S1, ...) auszuwählen. Es können bis zu 10 Programme gespeichert werden. Drücken Sie die **START**-Taste, um das ausgewählte Rezept zu bestätigen. Auf dem Display erscheint **BLANK PAGE**. Drücken Sie dann die Taste **AUTO/PAUSE**, um zur Bearbeitungsseite für das ausgewählte Rezept zu gelangen. Sie können die **START**-Taste drücken, um das ausgewählte Programm sofort auszuführen, oder die Taste **AUTO/PAUSE**, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten/zu überprüfen.



2.5.3 Rezeptauswahl im automatischen Modus



3. Wartung

- Es ist sehr wichtig, die Maschine nach jedem Gebrauch zu reinigen. Trockene Zutaten können am Metall und in der Pumpe hängenbleiben.
- Spülen Sie die Maschine mit 5 - 10 Liter Wasser bei 60 °C 15 Minuten oder länger, bis sie sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Kesselinnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Topfschwamm.
- Rückstände von Bierwürze auf dem Kesselboden müssen vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Bogenrohr anschließen.
- Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden (Chemipro® Wash).
- Bespritzen Sie keine elektrischen Teile der Maschine.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.
- Bewahren Sie die Maschine an einem trockenen Ort auf und schließen Sie sie nicht an das Stromnetz an, wenn sie nicht benutzt wird.

4. Tipps zur Fehlerbehebung

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| 1 | In der Pumpe festsitzende Rückstände | A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Bogenrohr anschließen. B: Demontieren Sie die Pumpe, um die Rückstände zu entfernen. |
| 2 | 100 °C werden nicht erreicht | A: Legen Sie die Abdeckung 1 bis 2 Minuten auf das Gerät. B: Führen Sie eine Temperaturkorrektur durch. |
| 3 | C1-Grad Celsius Temperaturkorrektur | A: Durch gleichzeitiges Drücken von „-“ und „+“ gelangen Sie zur Einstellung der C1-Temperaturkorrektur. Der Einstellungsbereich liegt bei -10 °C bis +10 °C. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „TEMP“. |
| 4 | F1-Fahrenheit temperature correction | A: Durch gleichzeitiges Drücken von „-“ und „+“ gelangen Sie zur Einstellung der F1-Temperaturkorrektur. Der Einstellungsbereich liegt bei -50 °F bis +50 °F. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „TEMP“. |
| 5 | ERR-1 erscheint auf dem Display | A: Die Temperatur ist niedriger als -20 °C. Dies ist eine niedrige Temperatur-Warnung. B: Der Sensoranschluss ist lose. C: Öffnen Sie die Maschine unten und überprüfen Sie den Sensor. Schließen Sie ihn neu an, falls er lose ist. |
| 6 | ERR-2 erscheint auf dem Display | A: Die Temperatur ist höher als 120 °C. Dies ist eine Überhitzungs-/Trockengeh-Warnung. B: Sensordefekt, wenden Sie sich bitte an den Händler für einen Ersatz. |

5. Technische Daten

| | |
|---------------------------|--|
| Modellnr.: | 057.700.30 |
| Inhalt: | 40 Liter bis oben, 30 Liter bis zur Maximallinie |
| Spannung: | 220 V-240 V |
| Anschlussleistung: | 2500 W |
| Frequenz: | 50 Hz/60 Hz |

| | |
|---------------------------|--|
| Modellnr.: | 057.700.50 |
| Inhalt: | 52 Liter bis oben, 45 Liter bis zur Maximallinie |
| Spannung: | 220 V-240 V |
| Anschlussleistung: | 3000 W |
| Frequenz: | 50 Hz/60 Hz |

6. Elektrischer Stromkreis

