

# BEDIENUNGSANLEITUNG BREWSTER BEACON



## MODEL NO.: BB-A400M-1

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Brausystem.

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

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

Auf [www.braugschaefl.de/pages/tutorials](http://www.braugschaefl.de/pages/tutorials) finden Sie zusätzliche Lernvideos.

Cheers to Craft Brewing.

## 1. Sicherheitshinweise

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



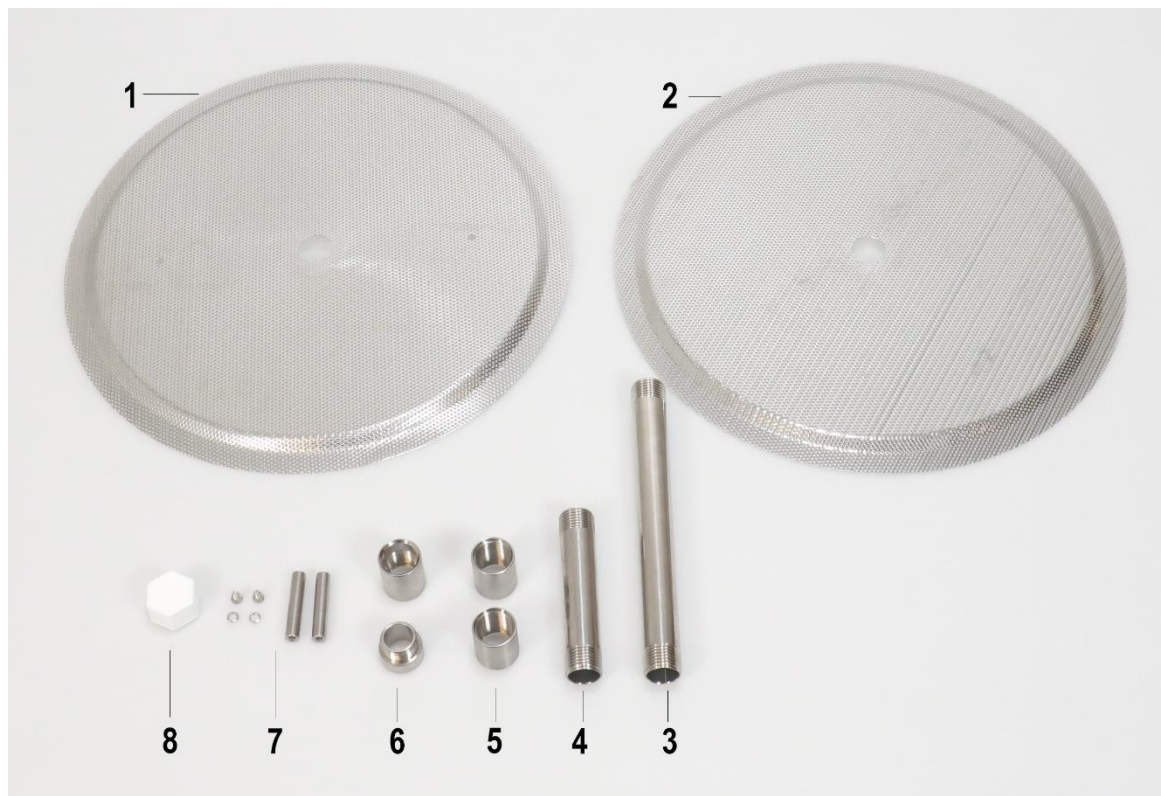
1 – Braukessel	7 – Überlaufrohr
2 – Füllstandanzeiger	8 – Anpassbare Filterscheiben
3 – Hauptstrom & Pumpenschalter	9 – Abnehmbarer Griff zum Herausheben des Malzrohrs
4 – Programmierbare Steuerung mit Digitalanzeige	10 – Bogenrohr mit Verlängerung
5 – Bodenfilter	11 – Glasdeckel
6 – Malzrohr, max. 11 kg	12 – Zubehör

## 2. Vorbereitungen am Brautag

- Vor dem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass dieses auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützstruktur platziert wird.
- Ein voller Behälter kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Grundvoraussetzung für das Transferpumpen während des Brauvorgangs, d.h. vermeiden Sie einen unstabilen Untergrund.
- Das Gerät darf während des Brauvorgangs nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur dazu bestimmt, das Gerät in einem leeren Zustand zu transportieren.
- Kinder, gebrechliche Personen und Tiere sind während des Betriebs unbedingt vom Gerät fernzuhalten. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile des Braukessels. Hygiene ist zwingend erforderlich, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Es ist empfehlenswert, vor dem Gebrauch ca. 5 -10 Liter Wasser im Braukessel zu erhitzen und dieses zum Sterilisieren von Einzelteilen usw. zu verwenden.

### 2.1 Montage des Überlaufrohrs

Das Zubehör enthält unterschiedlich lange (Überlauf-)Rohre für individuelle Malzschüttungen. Verwenden Sie die notwendige Kombination von Rohren, abhängig von der Getreidemenge im Korb.



1 – Malzplatte oben (2 kleine Löcher)	5 – 2x doppelter Innengewindestecker
2 – Malzplatte unten	6 – 1x Außengewindestecker (unten) 1x einfacher Innengewindestecker
3 – 1x langes Rohr	7 – 2x Metallgriffe
4 – 1x kurzes Rohr	8 – 1x Plastikkappe, weiß

## 2.1.1 Montage der Filterscheiben

### Schritt 1

Nehmen Sie die untere Malzplatte (2) zur Hand und stecken Sie den Außengewindestecker (6, unterer Stecker) hindurch. Mit einem der beiden doppelten Innengewindestecker (5) festschrauben. Nicht zu arg festschrauben.



### Schritt 2

Das Überlaufrohr kann entsprechend Ihrem Rezept benötigter Malzmenge angepasst werden. Für eine Malzmenge bis zu 4kg kann das kürzere Rohrstück (4) verwendet werden. Für eine Malzmenge von mehr als 4kg bis 10kg wird das längere Rohrstück (3) verwendet. In beiden Fällen das Rohr nicht zu fest anziehen.

≤ 4kg Malzschüttungen



≤ 10kg Malzschüttungen



### **Schritt 3**

Schrauben Sie die kleinen Metallgriffe (7) an die obere Malzplatte (1).



### **Schritt 4**

Den zweiten doppelten Innengewindestecker (5) auf das (kurze bzw. lange) Rohr schrauben. Im folgenden Bild sehen Sie die Montage des kurzen Rohrs mit dem langen Rohr folgend (für Malzschüttungen bis zu 4kg).



### **Schritt 5**

Nun die obere Malzplatte (1) mit montierten Metallgriffen auf das Rohr schieben. Anschließend den Innengewindestecker (6, oben) aufschrauben. Im folgenden Bild sehen Sie die Montage mit kurzem Rohr.



## 2.1.2 Befüllung des Malzrohrs

Setzen Sie die untere Malzplatte (2), wie im Schritt 4 montiert, in den Brewster. Die weiße Plastikkappe auf das Rohr setzen, damit kein Malz in das Rohr gelangen kann.



Nehmen Sie die weiße Kappe nach dem Hinzufügen der Zutaten wieder ab und fahren Sie mit **Schritt 3** wie in 2.1.1 fort.

## 2.2 Montage der Zirkulationsleitung und Umwälzpumpe

Die Pumpe nicht ohne Wasser laufen lassen, da diese andernfalls defekt wird. Vor dem Einschalten der Pumpe muss sich im Kessel Wasser befinden. Wir empfehlen die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden und diese während des Würzekochen nicht einzuschalten.

- Vor dem Einschalten der Pumpe muss das Bogenrohr mit Verlängerung (10) in der Zirkulationsleitung befestigt werden. Schließen Sie hierzu zuerst das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung (links zeigend).
- Ziehen Sie die Verlängerung auf das Rohr und setzen Sie das Bogenrohr anschließend in die Zirkulationsleitung ein. Drücken Sie die beiden Griffe nach unten um das Rohr zu fixieren (Abb. 3). Falls Sie den Glasdeckel (11) beim Maischen verwenden möchten, muss der dieser vor der Montage des Bogenrohrs aufgesetzt werden. Hierzu das Bogenrohr mit Verlängerung durch das Loch im Deckel einführen.
- Schalten Sie die Pumpe nun ein.
- Benutzen Sie das blaue Ventil, um die Flussgeschwindigkeit zu regulieren. Wenn die Flussgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidebehälter (8) über und ins Überlaufrohr ein. Dadurch kann der Kessel trockenlaufen, was dazu führt, dass Zutaten anbrennen und sich das Heizelement überhitzt.
- Passen Sie die Flussgeschwindigkeit langsam an, bis sie stimmig ist. Horizontal zeigend bedeutet, dass der Hahn geschlossen ist. Vertikal zeigend bedeutet, dass der Hahn geöffnet ist. Im Idealfall sollte während des Maischens die obere Malzplatte mit ca. 1 cm Würze bedeckt sein und nur wenig Würze in das Überlaufrohr abfließen. Während des Maischens sollte der Füllstandanzeiger mindestens 5 Liter anzeigen, damit der Kessel nicht trockenläuft.
- Pumpe ausschalten, falls Sie das Ventil länger als 6 Sekunden geschlossen haben.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen ab. Entfernen Sie das Bogenrohr erst, nachdem Sie das Ventil geschlossen und die Pumpe ausgeschaltet haben.



Nachdem Sie die Würze auf  $<26^{\circ}\text{C}$  gekühlt haben wird das Bogenrohr mit Verlängerung (10) erneut ausgerichtet und zeigt nun im 90 Grad Winkel vom Braukessel weg und muss erneut verriegelt werden. Platzieren Sie einen gereinigten und desinfizierten Gärtank unter das Bogenrohr und schalten die Pumpe wieder ein. Nun wird die Bierwürze aus dem Brewster gepumpt. Sobald sich keine Flüssigkeit mehr im Braukessel befindet, schalten Sie die Pumpe aus und schließen das Ventil.

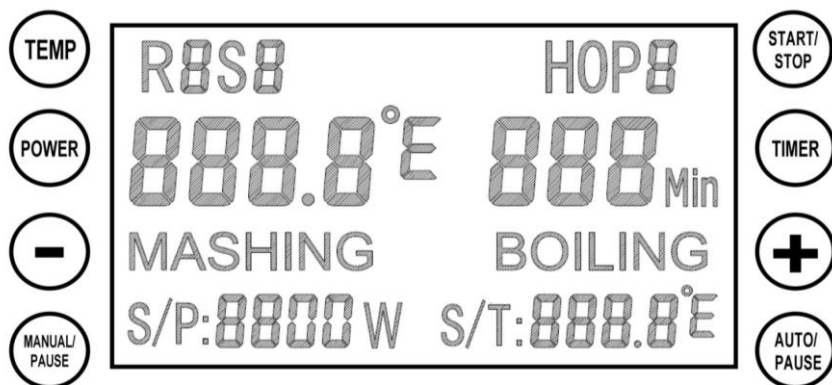


## 2.3 Vor dem Brauprozess

Das Gerät vor dem Brauvorgang mit 5 – 10L Wasser spülen. Malzrohr (6), Überlaufrohr (7), Filterscheiben (8), Bodenfilter (5) reinigen. Wir empfehlen zum Spülen den manuellen Modus zu verwenden (2.4.1).

1. Blaues Ventil am Zirkulationsrohr sollte für das Spülen geschlossen sein (horizontal).
2. Gerät an Stromnetz anschließen und das Wasser hinzugeben.
3. Gerät einschalten und das Display zeigt die Temperatur an.
4. „MANUAL/PAUSE“- Taste drücken um den manuellen Modus zu wählen. TEMP, POWER, TIMER zusammen mit "[+]" und "[-]" Tasten drücken um eine Temperatur von  $50^{\circ}\text{C}$ , eine Spülzeit von 5 Min. und 2000W einzustellen.
5. Fügen Sie Ihr Reinigungsmittel hinzu.
6. „START“- Taste drücken um mit den Spülvorgang zu beginnen.
7. Blaues Ventil am Zirkulationsrohr öffnen und Pumpe starten. Stellen Sie sicher, dass Sie zuvor das Bogenrohr mit Verlängerung montiert haben.
8. Sobald das Programm fertig ist, schalten Sie die Pumpe aus und montieren das Bogenrohr nach außen zeigend (muss im 90 Grad Winkel vom Brewster wegzeigen). Seien Sie hierbei vorsichtig und stellen sicher, dass kein warmes Wasser sich im Rohr befindet.
9. Sie können jetzt mit dem Brauen beginnen.

## 2.4 Programmeinstellungen



### 2.4.1 Manueller Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf die **MANUAL/PAUSE** - Taste.
2. Mit der **TEMP**-Taste stellen Sie die Temperatur ein, mit der **POWER**-Taste die Watt-Einstellung, und mit der **TIMER**-Taste die Zeit für den Durchgang. Diese 3 Funktionen müssen vor dem Brauvorgang eingestellt werden, um das Gerät zu starten. Die drei Einstellungen können in beliebiger Reihenfolge festgelegt werden. Verwenden Sie hierzu die "[+]" und "[-]" Tasten um die gewünschte Stufe einzustellen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, nachdem alle 3 Einstellungen vorgenommen wurden, und der manuelle Betrieb beginnt. In der oberen linken Ecke blinkt ein "H" auf, und der Brewster beginnt zu heizen.
4. Die voreingestellte Brautemperatur beträgt 100 °C. Der Timer wird nicht aktiviert, wenn die Temperaturanzeige nicht 100 °C anzeigt. In diesem Fall setzen Sie den Deckel 1-2 Minuten lang auf, damit die 100 °C auf dem Display erreicht werden oder nehmen folgende Korrektur vor um den Timer zu starten (siehe 2.4.2):

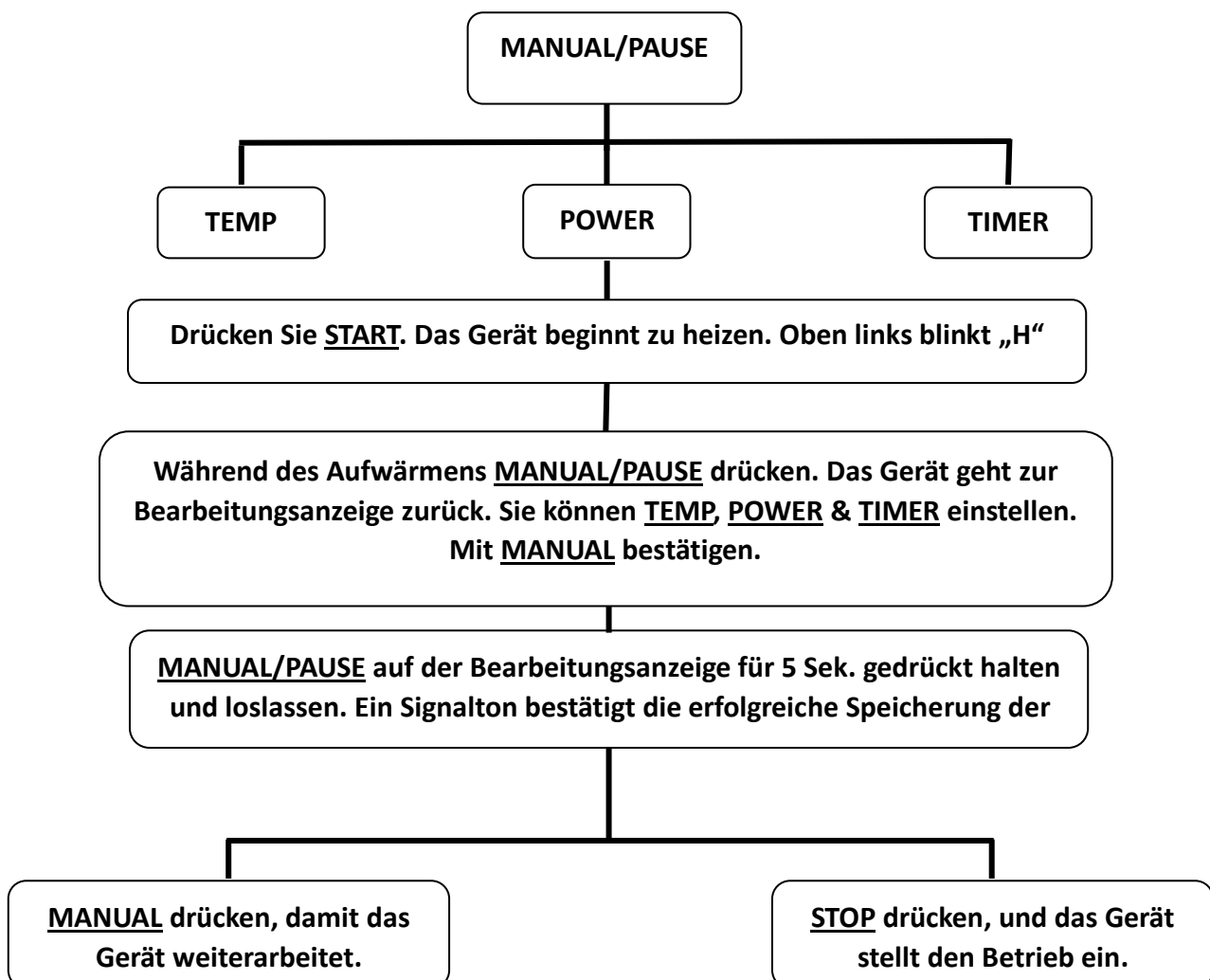
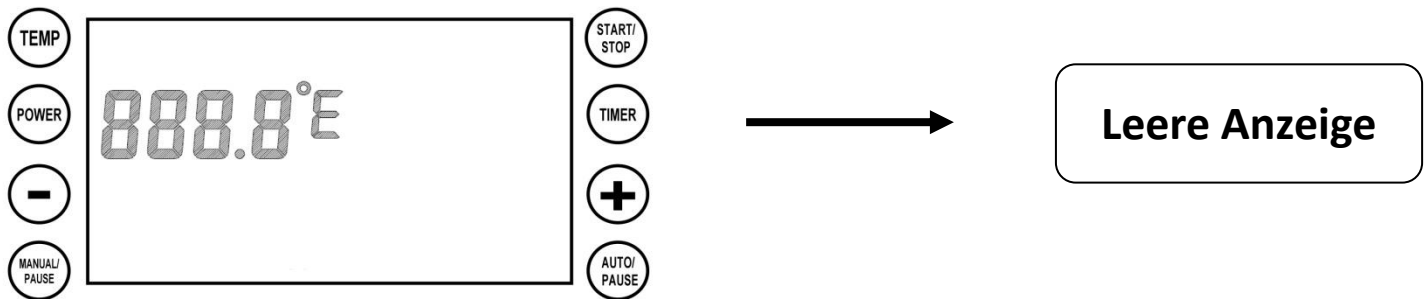
### 2.4.2 Temperaturkorrektur

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



### 2.4.3 Speicherfunktion im manuellen Betrieb für den 1. Maischeschritt

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



## 2.4.4 Automatischer Betrieb

1. Gerät einschalten und **AUTO/PAUSE** – Taste drücken.
2. Oben links im Display erscheint "S1". Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein (wie im manuellen Betrieb mit "[+]" und "[-]").
3. Nachdem Sie alle Werte für den ersten Brauschritt eingegeben haben, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste und geben die Werte für den zweiten Programmschritt ein. Das gleiche gilt für den dritten bis neunten Schritt. Für jeden Schritt (3 – 9) die **AUTO/PAUSE** – Taste drücken um zu Bestätigen und zum nächsten Schritt zu gelangen.
4. Sobald **TEMP** über 100 °C eingestellt wird, schaltet das Display automatisch von **MASHING** (Maischen) auf **BOILING** (Kochen) um.
5. Das Programm unterstützt nur einen Kochvorgang (zum Würzekochen) in jedem Rezept. Sie können die Kochleistung jederzeit während des Betriebs anpassen. Um eine Erinnerung für die Hopfenzugabe im Kochvorgang einzustellen gehen Sie wie folgt vor:
  - Stellen Sie **TEMP**, **TIMER**, **POWER** zum Kochen ein und drücken Sie **AUTO/PAUSE**.
  - Die Tasten "-" oder "+" drücken, um den Timer für die erste Hopfenenerinnerung einzustellen. Die **TIMER** – Taste für die zweite bis neunte Einstellung drücken. Beispiel: insgesamt soll die Würze 60 Min. kochen und nach 15 Min. erfolgt die erste Hopfenzugabe, d.h. Timer auf 45 setzen (60 – 15 = 45).
6. Nachdem Sie bis zu 9 Hopfenzugaben eingegeben haben, drücken Sie die **START/STOP** – Taste um mit dem Brauprozess zu beginnen. Der Brewster beginnt nun mit dem Heizvorgang. Der aktuelle Schritt und das aktuelle Programm blinken in der oberen linken Ecke.
7. Die Schritte nach dem Sieden werden automatisch ausgelassen, falls Ihnen 9 Schritte zu viel sind.

### 2.4.4.1 Während des Maischens und Kochens

- Wenn die Temperatur "S1" erreicht und somit der erste Schritt beendet ist, ertönt ein Alarm und Programm fährt erst fort und startet mit dem Countdown, wenn Sie die **AUTO/PAUSE** - Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Hinzufügen der Zutaten.**
- Wenn der Brewster das Maischeprogramm beendet hat, ertönt einen Alarm und das Programm geht erst zum Würzekochen über, wenn Sie die **AUTO/PAUSE** -Taste zur Bestätigung drücken. **Dies erinnert Sie an das Läutern und Anschwänzen.**
- Die **AUTO/PAUSE**-Taste stoppt die Heizung und den Timer vorübergehend. Sie können die Eingaben ändern und danach die **AUTO/PAUSE** -Taste drücken, um fortzufahren.
- Die **START/STOP** – Taste im automatischen Betrieb drücken, um einen Schritt zu überspringen, der nicht unmittelbar benötigt wird.
- Drücken Sie **START/STOP** um alle Schritte zu überspringen und das Gerät stellt den Betrieb ein. In der Anzeige erscheint "END" und ein Signal ertönt für 30 Sekunden. Drücken Sie anschließend **START/STOP**, um zur leeren Anzeige (**BLANK PAGE**) zurückzukehren.

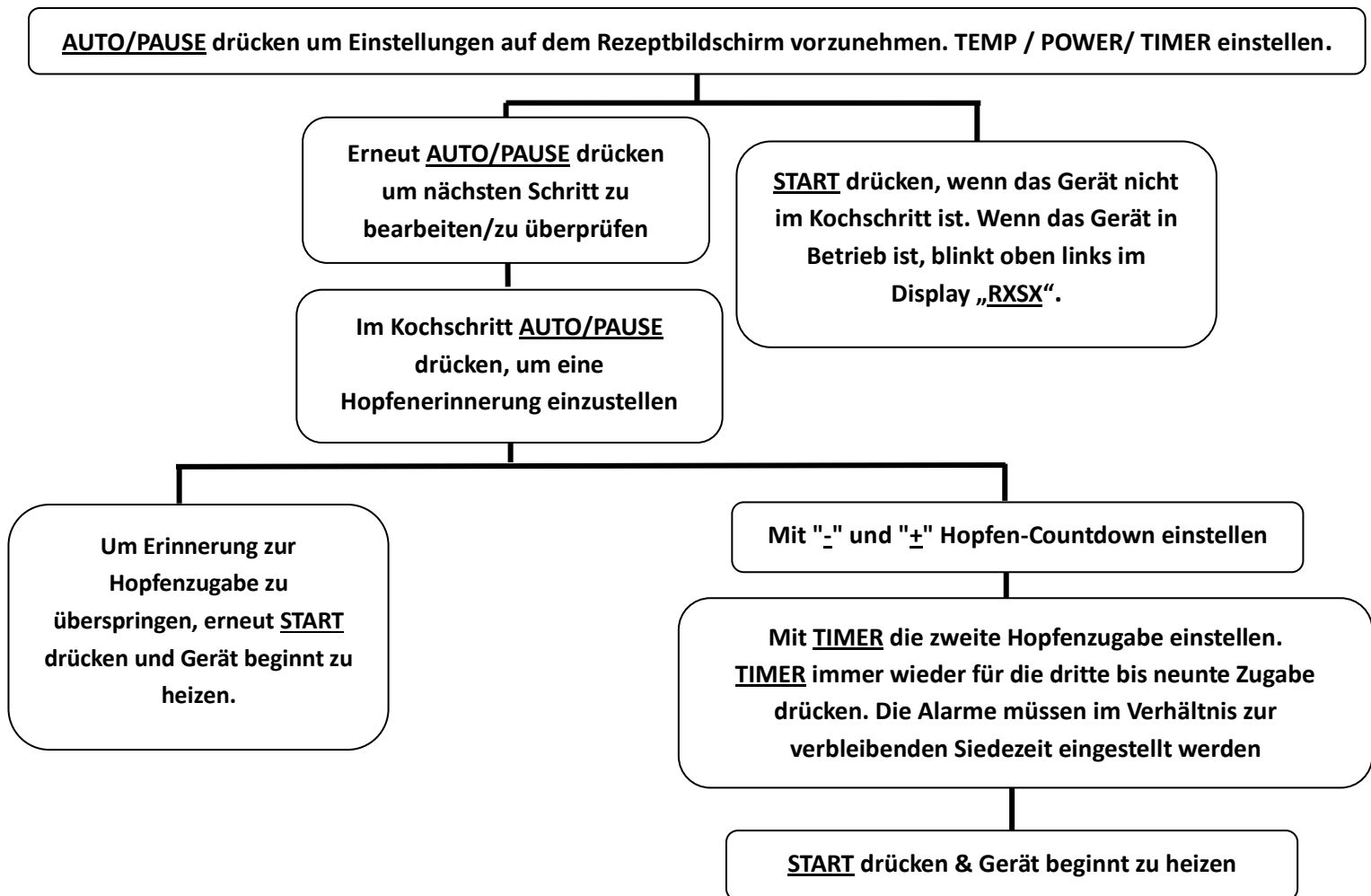
## 2.4.5 Programmspeicherung im automatischen Betrieb

1. Nach der Eingabe aller Werte, die Sie im automatischen Betrieb benötigen, drücken Sie **STOP** – Taste, bis im Display die **leere Anzeige (BLANK PAGE)** erscheint. Gerät bitte nicht abschalten. Nachfolgende Schritte abschließen um Einstellungen zu speichern.

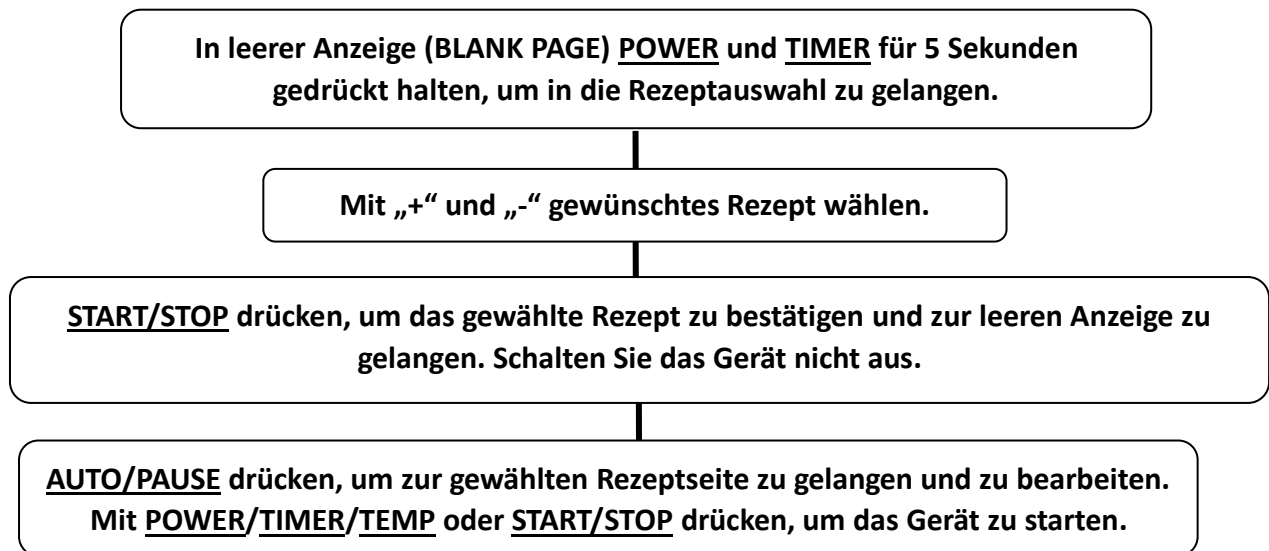
2. Drücken Sie die Taste **MANUAL** – Taste, um die Seite für die manuelle Bearbeitung aufzurufen. Anschließend für 5 Sekunden die **MANUAL** –Taste gedrückt halten. Sie haben jetzt die letzte manuelle und automatische Einstellung gespeichert. Ein Signalton versichert einen erfolgreichen Speichervorgang.
3. Gerät aus- & wieder einschalten und die **AUTO** – Taste drücken. Der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint im Display.
4. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
5. Das Programm unterstützt keine Mehrfachspeicherung. Jede Speicherung eines Rezepts muss nach den vorher genannten Schritten durchgeführt werden.

### 2.4.6 Änderung der Speicherfunktion im automatischen Betrieb

1. Die **POWER** – & **TIMER** -Taste für 5 Sekunden bei leerer Anzeige (**BLANK PAGE** - hierzu **START/STOP** - Taste gedrückt halten) gleichzeitig gedrückt halten, um zur Rezeptwahl zu gelangen. Mit den Tasten "-" oder "+" das gewünschte Rezept wählen. Der Rezeptspeicher kann bis zu 10 Programmen speichern.
2. **START/STOP** - Taste drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen. Auf dem Display erscheint **BLANK PAGE**.
3. Mit **AUTO/PAUSE** - Taste zur Bearbeitungsseite für das ausgewählte Rezept gelangen.
4. Mit **START/PAUSE** starten Sie das gewählte Programm sofort.
5. Um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten/prüfen, drücken Sie die **AUTO/PAUSE** – Taste.



## 2.4.7 Rezeptauswahl im automatischen Betrieb



## Braubeispiel

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

## Instandhaltung

- Es ist sehr wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die trockenen Zutaten können sonst auf dem Metall haften und in der Pumpe stecken bleiben.
- Spülen Sie das Gerät mit 5L - 10L 60° C Wasser für mind. 15 Minuten oder länger, bis Sie sicher sind, dass es sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgeräte, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm, um das Innere des Kessels zu reinigen. Verdünnte Essiglösung kann den Vorgang vereinfachen.
- Eventuelle Rückstände der Würze auf dem Kesselboden sollten vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie auch die Pumpe entgegengesetzt, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
- Nur milde Reinigungsmittel verwenden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektronischen Teile der Maschine eindringt.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie dieses wieder verpacken.
- Beim Verpacken den Bodenfilter unbedingt auf das Malzrohr legen und anschließend den Deckel darüber. Es besteht die Gefahr, dass der Bodenfilter zu rosten beginnt, falls dieser sich am Boden des Brewsters befindet.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und schließen Sie es nicht an, wenn es nicht benutzt wird.

## Tipps zur Problembehandlung

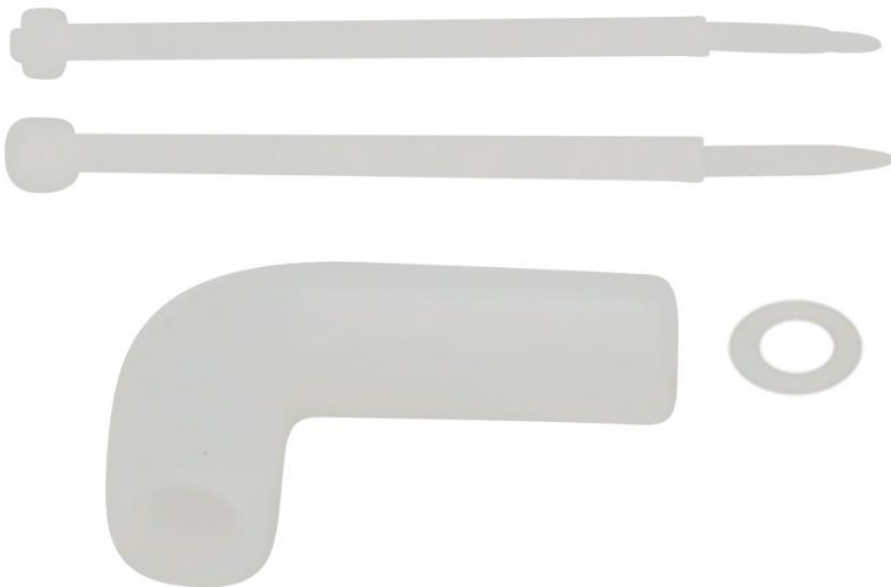
1	Zutaten stecken in der Pumpe fest	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen B: Zerlegen Sie die Pumpe, um die Rückstände zu entfernen.
2	Es werden keine 100 ° C erreicht	A: Den Deckel 1 bis 2 Minuten lang aufsetzen B: Nehmen Sie eine Temperaturkorrektur vor.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

## Technische Daten

<b>Model No.:</b>	BB-A400M-1	
<b>Volume:</b>	40L up to top, 30L to full line	
<b>Voltage:</b>	220V-240V	
<b>Power:</b>	2500W	
<b>Frequency:</b>	50Hz/60Hz	

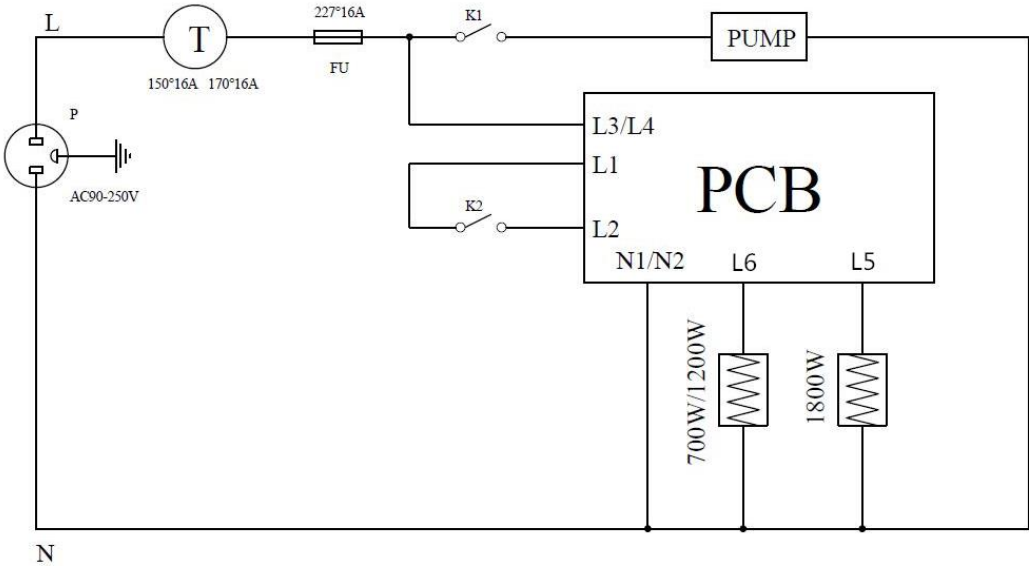
## Ersatzteile für Pumpe

Das Winkelrohr aus Silikon und Kabelbinder sind Ersatzteile für die interne Pumpe. Der O-Ring ist eine zusätzliche Packung für den Füllstandanzeiger.





### Elektrischer Kreislauf



# BREWOLUTION

