

BrewZilla 35L, Pivovar All In One s čerpadlom, Generácia 3.1



1

VAROVANIE A DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE! Str. 2/24

Vážený zákazník, gratulujeme Vám ku kúpe Vášho pivovaru BrewZilla. Prečítajte si starostlivo tento návod, a dodržiavajte ho, aby ste predišli možným škodám. Neručíme za škody, ktoré vzniknú nedodržaním bezpečnostných pokynov a nesprávnym použitím.

1. Ak si nie ste istí niektorou časťou popisu tohto pivovaru, pozrite si videá na YouTube, ktoré sme vytvorili alebo kontaktujte vášho miestneho distribútora.
2. Ak je pivovar BrewZilla akýmkoľvek spôsobom poškodený, nepoužívajte ho. Kontaktujte miestneho distribútora.
3. NIKDY prosím nezapínajte čerpadlo bez pripojenia prečerpávacieho ramena zobrazené v bode 4 tohto návodu. Ak toto rameno nie je upevnené, mohli by ste byť ohrozený postriekaním horúcou mladina do striekajúcou do vzduchu a môže hroziť popálením

4. Čerpadlo tiež nenechajte bežať naprázdno (nasucho). Môže sa poškodiť.
5. NIKDY nezdvíhajte pivovar BrewZilla, keď je už naplnený. Rukoväte slúžia iba na čistenie. Na naplnenie pivovaru používajte hadicu. Pre vypustenie mladiny použite čerpadlo alebo guľový ventil.
6. Ak v akomkoľvek štádiu nie je namontované prečerpávacie rameno alebo musí byť odstránené vždy uistite sa, že guľový ventil je uzavretý (pozri pokyny pod nadpisom PRED TÝM NEŽ ZAČNEME)
7. Nezapínajte nasucho. Nezapínajte tlačidlá, ak v pivovare je menej ako 4 litre tekutiny. Toto je minimálne množstvo pre použitie.

Zoznam dielov 3/24

- pivovar BrewZilla Gen3.1 s čerpadlom
- Guľový ventil ½" s 13 mm Trnom na hadicu
- Sklenená pokrievka s recirkulačným otvorom
- 2 x čierne gombíky na pokrievku
- Ponorný chladič
- Recirkulačné rameno Camlock MALE
- Biela silikónová podložka pre Camlock FEMALE
- Silikónová hadica 0,5 m pre recirkulačné rameno
- Falošné perforované dno
- Úchyt na Falošné dno - Zostava háčikového krúžku s 2 x matica a 2 x podložka

Zostava sladového zásobníka pivovaru:

- Teleso sladového zásobníka
- Držadlo sladového zásobníka
- Sladová bočná rúrka so STOP LOCK zaistením (3/8" závit)
- Sladová stredná rúrka so stlačiteľnou pružinkou
- Prepádový lievnik sladiny pre strednú rúrku
- Sladové dno – s 3/8 vnútorný závitom FEMALE

(Voliteľné)

- Spodné dno zásobníka- sieťovina (voliteľné)
- Krycie sito sladu horné (navyšuje sa zakrytie)
- Silikónová čierna zátka z sladovej rúrky

PRED TÝM NEŽ ZAČNEME str 4/24

Pivovar BrewZilla vám umožní voľnú tvorbu pri výrobe vlastného remeselného piva. V tomto návode na použitie vás naučíme základy, ktoré vám ukážu, ako si vyrobiť svoje vlastné pivo zo sladu. BrewZilla bola vytvorená, aby umožnila variť pivo bez problémov s úpravami hrncov a vrтанím otvorov v nich. Snažíme sa vám pomôcť na vašej ceste do homebrewerského sveta. S našou zákazníckou podporou a rastúcou komunitou sa snažíme, aby sa každé pivo stalo najlepším pivom, aké môžete vyrobiť.

Najprv niekoľko faktov o ktorých musíme hovoriť, pokiaľ ide o bezpečnosť, keďže sa budeme zaoberať elektrinou, horúcimi tekutinami, čerpadlami atď. Existujú určité základné riziká, ktoré je potrebné zvážiť pred uvedením do pivovaru prevádzky. Pivovar BrewZilla vždy umiestnite na pevný

stôl aby sa nemohol prevrátiť. Nepoužívajte miesta so slabým vetraním, v miestach s vysokým pohybom osôb, ani v priestoroch, kde sa deti môžu dostať k pivovaru BrewZilla pri jeho prevádzke.

Skôr ako začnete používať pivovar, skontrolujte, či máte všetky komponenty podľa tohto návodu. Pred naplnením jednotky BrewZilla tiež skontrolujte, či sú guľový ventily pivovaru v polohe uzavretý (na obrázku vpravo).

Spodok pivovaru BrewZilla bol zdvihnutý a bol zvýšený počet vetracích otvorov. Z tohto dôvodu môžete variť priamo na rovnom povrchu bez obáv z prehrievania častí pri dlhšom varení.

Zostava spodnej časti pivovaru s perforovaným dnom **str. 5/24**

Tento model pivovaru BrewZilla bol navrhnutý s perforovaným falošným dnom (falošné dno s nožičkami) nad dnom hrnca. Toto falošné dno NIE JE navrhnuté tak, aby ste nemohli umiestniť slad priamo na dno pivovaru. Toto falošné dno je navrhnuté tak, aby chránilo vaše čerpadlo pred tuhými látkami ako sú chmeľové pelety, kvety, korenie, slad atď. Toto falošné dno významne prispieva k spoľahlivej činnosti pivovaru BrewZilla a doporučuje sa, aby bolo použité vždy, keď sa bude čerpadlo v prevádzke. Falošné dno je vybavené nožičkami, ktoré zabezpečia umiestnenie falošného dna asi 20 mm nad dnom hrnca, takže všetka tekutina, ktorá vstupuje do čerpadla a do guľového ventilu, bude filtrovaná pomocou tohto dna.

Nerezový krúžok so závitom a maticou je potrebné manuálne pripevniť, aby bol možné dvíhať falošné dno. Tieto diely sú súčasťou pivovaru BrewZilla.

Akonáhle je falošné dno na mieste, naplňte hrniec požadovaným množstvom vody pre rmutovanie sladu. Nastavte teplotu na displeji a počkajte, kým sa voda nezahreje.

2. Skompletovanie kohúta s guľovým ventilom str 6/24

V balení nie je kohút pripevnený k pivovaru BrewZilla kvôli riziku poškodenia počas prepravy. Pred inštaláciou skontrolujte, či je silikónové tesnenie na telese kohútika. (pozri obrázok nižšie). Poistnú maticu je možné našróbovať na závit zvnútra hrnca BrewZilla.

3. Zostavenie zásobníka na slad str 7/24

Sladový zásobník vymedzuje sitá v pivovare s obsahom sladu. Sladova rúrka drží spodné a vrchné sito. Vrchné sito je pri použití **voliteľné**, môžete rmutovať slad i bez neho.

Ako vidíte na obr. vpravo, spodný sito vyzerá trochu inak a nemá silikónové tesnenie, pre spodné sladové sito je rúrkaka vybavená nerezovým závitom. Naskrutkujte rúrku na sito, ako je to znázornené na obrázku.

Keď je rúrka priskrutkovaná na sito, umiestnite sito bolo na spodnú hranu sladového zásobníka.

Teraz použite predlžovaciu hornú rúrku a nasadte ju na spodnú časť rúrky, ktorú ste práve pripevnili k spodnému situ.

Stlačte obidva konce stlačiteľnej pružinky, aby ste uvoľnili napätie. Zaklapne na miesto v maximálnej výške. Po pripojení predlžovacej rúrky môžete potom použiť malú čiernu silikónovú zátku a pripevniť ju na otvor v hornej časti predlžovacej trubky. Táto zátku zabráni vsypaniu sladu do rúrky v zásobníku, ktoré by skončilo na dne pivovaru.

Ak stratíte tento uzáver, jednoducho použite namiesto neho fóliu alebo inú upchávku.

Str 8/24

Pred pridaním sladu do pivovaru BrewZilla odporúčame nainštalovať držadlo sladového zásobníka.

Ak chcete namontovať držadlo, posuňte jeden koniec držadla cez jeden otvor v sladovom zásobníku. Držadlo zatlačte na jednej strane dostatočne ďaleko, aby ste na druhej strane mali dostatok voľného priestoru na to, aby ste ho mohli posunúť do protiahlého otvoru.

Po namontovaní držadla môžete sladový zásobník ľahko zdvíhať / manipulovať.

4. Rmutovanie Str 9/24

Odporúčame umiestniť prázdny sladový zásobník do pivovaru a vložiť držadlo sladového zásobníka pred pridaním sladu. Po zostavení sladového zásobníka môžete nasypať slad do zásobníka. Zásobník je navrhnutý tak, aby ste mohli použiť až 9 kg sladu, ale vo väčšine receptov budete pravdepodobne používať asi 4 až 5 kg. Po nasypaní sladu do zásobníka je dôležité premiešať zrná a odstrániť všetky zlepené hrudky. Dôkladné premiešanie sladu vám zaberie asi 2-5 minút. Po rozmiešaní sladu nasadte horné sito (ukážka vpravo). Vrchné sito umiestnite tak, aby sa zľahka dotýkalo hornej časti sladu.

POZNÁMKA: Po namontovaní vrchného sita nasuňte nerezový prepádový lievik. Jemne zatlačte na lievik až kým nedosadne. (pozri obrázok)

Poznámka: Pri zvyšovaní teploty používajte iba výkon 500W, ak je vložený zásobník sladu. Použitie vyššieho výkonu 1900W s vloženým sladovým zásobníkom môže pripáliť dno pivovaru BrewZilla čo môže mať za následok zhoršenú chuť mladiny.

5. Pripevnenie rýchlospojky CAMLOCK Str 10/24

Prečerpávanie (Recirkuláciu mladiny) robíme pomocou čerpadla zabudovaného do pivovaru BrewZilla. Odporúča sa dokúpiť si k BrewZilla extra silikónové hadičky, pretože Vám to pomôže s prečerpávaním mladiny z pivovaru BrewZilla do fermentačnej nádoby pomocou čerpadla alebo guľového ventilu.

Ak prečerpávate počas rmutovania, odporúča sa použiť prepínač 500W, postačuje na ohrev rmutu.

Rýchlosť prečerpávania sa dá regulovať pomocou guľového ventilu na prečerpávacom ramene.

UPOZORNENIE: Rameno prečerpávania musí byť namontované vždy, keď sa používa čerpadlo. Pri montáži ramena prečerpávania postupujte podľa týchto pokynov.

Pred pripevnením prečerpávacieho ramena skontrolujte, či je silikónová podložka umiestnená vo vaničke-camlock. Ak uvoľnila alebo spadla, nedôjde k úplnému utesneniu a pri používaní čerpadla dôjde k úniku kvapaliny.

Nesmiete otáčať otočným prečerpávacím ramenom, keď je v zablokovanej polohe. Ak potrebujete otočiť rameno, aby ste naplnili fermentačnú nádobu, vypnite čerpadlo, uvoľnite a znova nastavte zámok-camlock do polohy, ktorú potrebujete, potom znova camlock zaistite.

6. Teplota Str 11/24

Teplota na displeji ukazuje teplotu na spodku kotla blízko miesta, kde je namontovaný čidlo. Je dôležité vedieť, že to nie je teplota uprostred rmutu. Ak prečerpávate dostatočne dlho, bude teplota rmutu nakoniec blízko teploty na displeji. Ak teda chcete zvýšiť teplotu rmutu, je najrýchlejšie a najjednoduchšie prekročiť požadovanú teplotu rmutu o niekoľko stupňov, zatiaľ čo pomocou druhého teplomeru sledujete teplotu uprostred rmutu.

Fotografia napravo zobrazuje umiestnenie čidla. Umiestnenie čidla bolo navrhnuté tak, aby sa zabránilo prehriatiu a spáleniu mladiny tak, aby bola teplota meranej mladiny čo najpresnejšia!

6.1 - Svetlejšie pivo sa môže variť bez obáv z pripálenej chuti; Od 9,4 W na cm² do 6 W na cm².

7. Vysladzovanie Str. 12/24

Po ukončení rmutovania sladu 60 až 90 minút je čas na vysladenie.

Pomocou držadla nadvihnite sladový zásobník z pivovaru a otočte ho približne o 90 stupňov, až kým neuvidíte, ako sa nožičky zásobníka nachádzajú nad kovovými podperami. (vid' obrázok vpravo)

Po umiestnení nožičiek položte zásobník na podpery a zaistite jeho bezpečnú polohu.

Nalejte teplú vodu (približne 75 - 80 ° C) na slad vo vnútri zásobníka, čím dôjde k vysladeniu rmutu a získaniu zostávajúcich cukrov. Tento proces bude pravdepodobne vyžadovať 5-15 litrov vody v závislosti od receptu a požadovaného objemu, ktorý sa snažíte dosiahnuť. Odporúčame druhú nádobu s horúcou vodou pre tento proces. Ak nedosiahnete horúcu vodu priamo zo zásobníka (bojler ...atď), pripravte si ju.

8. Varenie Str. 12/24

Varenie je jedným z posledných krokov pri výrobe piva v pivovare BrewZilla. Stačí nastaviť teplotu na 120° C a **zapnúť oba prepínače**. Akonáhle mladina v BrewZille začne variť, postačuje zapnutý prepínač 1900W na udržanie konštantného varenia. Potom pridávajte chmeľ podľa vášho receptu.

9. Chladenie Str. 13/24

Pivovar BrewZilla obsahuje ponorný špirálový chladič.

Voliteľný doskový chladič protiprúdového toku je možné zakúpiť samostatne. jeho použitie je komplikované a predáva sa ako voliteľný doplnok.

Ponorný chladič sa ľahko používa a čistí. Jednoducho pripojte záhradnú hadicu na každý koniec, chladič ponorte do mladiny vo vnútri hrnca a pustite tečúcu studenú vodu.

Ak chcete urýchliť proces chladenia:

Kompresné fitinky (rohove spojky 12mm alebo spojky s vonkajším závitom 1/2) pre špirálový chladič je možné zakúpiť zvlášť, ak chcete použiť závitové spoje pre armatúry pre camlocks alebo záhradné hadice. (pozri obrázok nižšie - číslo dielu KL02004). To umožní pripojenie ½ "závitovej spojky BSP.

9.1 Kocka za tepla (chladenie v kanistri) Str. 14/24

Ďalšou skvelou metódou chladenia mladiny, ktorá šetrí čas, je kockovanie za tepla, (**chladenie v kanistri**). Ak vyplníte kanister horúcou mladinou, rýchlo uzavrite veko, aby vaša mladina zostala v hygienickom prostredí. Ak použijete túto metódu, naplňte kanister až povrch (bez zostatku vzduchu) a potom jednoducho nechajte kanister pri izbovej teplote 24 hodín, aby vychladol.

9.2 Ľadový kúpeľ Str. 14/24

Napriek tomu, že ponorná chladiaca špirála je uvažovaná na použitie so studenou vodou, ktorá ňou preteká, je tu možnosť i inej metódy. To znamená, že horúca mladina sa nechá pretekať špirálou a tá je ponorená v ľadovom kúpeli.

Ak uprednostníte túto metódu, pripojte silikónové hadičky k prečerpávaciemu ramenu a druhý koniec k ponorenej chladiacej špirále. Nechajte recirkulovať mladinu vinutím cez cievku a späť do hrnca najmenej 5 minút, aby sa zabezpečilo, že cievka je horúca a aby všetky potenciálne baktérie vo vinutí boli vystavené vriacej mladine.

Potom vložte chladiacu špirálu do nádoby s ľadovou vodou. Použite guľový ventil na prečerpávacom ramene na nastavenie prietoku. Úprava prietoku na prečerpávacom ramene ovplyvní teplotu na výstupe z chladiča. Takže pomocou tejto metódy dosiahnete požadovanú teplotu mladiny aby ste ju mohli umiestniť do fermentačnej nádoby.

Digitálny regulátor a nastavenie teploty na Displeji Str. 15/24

Zobrazenie skutočnej teploty - zobrazuje aktuálnu teplotu. Uvedomte si, že toto je teplota, ktorá sa sníma na dne pivovaru BrewZilla blízko teplotného čidla. V dôsledku toho táto teplota často nebude rovnaká ako teplota vo vnútri rmutu v sladovom zásobníku. Zvyčajne, ak chcete zvýšiť teplotu obsahu v pivovare, budete musieť nastaviť cieľovú teplotu o niekoľko stupňov vyššie, ako je požadovaná teplota obsahu rmutu.

Cieľová teplota - Toto je cieľová teplota, pri ktorej bude nastavenia ďalej pracovať. Po dosiahnutí cieľovej teploty sa nastavenia vypnú.

Uplynulý čas - Toto je čas, ktorý uplynul. Zobrazí sa iba v automatickom režime.

Cieľový čas - Toto je čas priradený konkrétnemu kroku (etape). Zobrazí sa iba v automatickom režime. Len čo uplynutý čas dosiahne cieľový čas, jednotka prejde do ďalšej etapy.

Etapy (kroky) 1 - 6 - Tento model má 6 rôznych krokov, v ktorých môžete nastaviť čas a teplotu. Keď čas vyprší z jednej etapy, skočí do ďalšej etapy. Po ukončení všetkých etáp zaznie alarm. Ak nastavíte čas pre konkrétnu etapu 00:00, táto etapa bude preskočená.

Tlačidlá Str. 16/24

- 1. On/Off (Zapnúť/vypnúť)** - Toto tlačidlo slúži na vypnutie alebo zapnutie napájania.
- 2. Temp (Teplota)** - Stlačením tohto tlačidla môžete zmeniť teplotu. Krátko stlačte toto tlačidlo a nastavenie cieľovej teploty začne blikať. Potom pomocou tlačidiel +/- nastavte teplotu. Na BrewZille môžete prepínať medzi stupňami (°C a Fahrenheit) jednoduchým stlačením a podržaním tlačidla na viac ako niekoľko sekúnd.
- 3. Time (Čas)** - Stlačením tohto tlačidla môžete zmeniť cieľový čas.
- 4. Auto / Man** - Toto tlačidlo prepína medzi automatickým a manuálnym režimom.
- 5. +/-** - Tlačidlá +/- zvyšujú a znižujú nastavenie času a teploty.
- 6. S1-S6** - Toto tlačidlo slúži na striedanie rôznych krokov (etáp). Toto tlačidlo bude fungovať iba v automatickom režime, nie manuálne.
- 7. Play / Pause** - Toto tlačidlo spustí alebo pozastaví proces výroby. Keď stlačíte tlačidlo pauzy, kroky sa vypnú a časovač sa zastaví.

Obnovenie továrenských nastavení

Ak chcete resetovať všetky nastavenia pivovaru BrewZilla a vymazať všetky kroky (etapy), najrýchlejším spôsobom je rýchle stlačenie tlačidiel „+“ a „-“ **súčasne**. Aby to fungovalo, musíte obe tlačidlá stlačiť presne v rovnakom čase. POZNÁMKA: Tento reset vynuluje aj kalibračný údaj.

Kalibrácia

Tento model BrewZilla má funkciu kalibrácie teploty. Ak zistíte, že aktuálna teplota na displeji nie je správna, je možné ju kalibrovať. Tento postup sa zvyčajne nevyžaduje, a ak si nie ste istí, či robíte správne, je najlepšie ak kalibráciu vynechajte. Ak chcete upraviť nastavenie kalibrácie, postupujte podľa pokynov uvedených nižšie:

1. Zapnite BrewZilla a stlačte tlačidlo pauzy.
2. Stlačte a podržte tlačidlo času, až kým sa nezobrazí kalibračné číslo.
3. Nastavte kalibračné číslo medzi -10 a +10. Kladné číslo zvýši zobrazenú teplotu a záporné číslo zníži zobrazenú teplotu. Napríklad, ak váš pivovar BrewZilla zobrazuje na displeji 20°C, ale mal by mať hodnotu 25°C, potom použite kalibračnú hodnotu 5.
4. Opätovným stlačením tlačidla času sa vrátite na hlavnú obrazovku.

Poznámka: Kalibračná hodnota musí byť nastavená v °C, ale ovplyvní zobrazenú teplotu v °C aj fahrenheit.

Manuálny režim Str. 17/24

BrewZilla sa najľahšie ovláda v manuálnom režime. V manuálnom režime sú potrebné iba 4 tlačidlá. Temp (teplota), + - a tlačidlo PLAY (spustenia) / PAUSE (pozastavenia). Ak chcete nastaviť teplotu, musíte prerušiť operáciu (PAUSE), potom jednoducho stlačte tlačidlo (TEMP) a pomocou + a - tlačidiel upravte požadovanú cieľovú teplotu.

Automatický režim

V automatickom režime je možné v pivovare BrewZilla nastaviť 6 rôznych krokov. Tieto kroky sa môžu použiť na programovanie rmutovania alebo sa môžu použiť na nastavenie časovača na predohrev vody, aby sa voda už predohriala na čas, v ktorý sa rozhodnete variť pivo.

Pri stlačení tlačidla Spustenie (PLAY) sa budú meniť kroky (etapy) od S1 do S6. Ak je ktorákoľvek z etáp nastavená na čas 00:00, táto etapa bude preskočená. Na nastavenie etáp použite nasledujúce pokyny:

1. Stlačte tlačidlo pauzy a prepnite BrewZilla do automatického režimu pomocou tlačidla auto / man.
2. Stlačením tlačidla S1-S6 vyberte krok, ktorý chcete upraviť.
3. Použite tlačidlá temp, time a + - pre nastavenie požadovanej teploty a času pre daný stupeň.
4. Stlačením tlačidla S1-S6 prejdite k nasledujúcemu kroku a opakujte krok 3, kým sa nenastavia všetky požadované kroky
5. Ak nechcete, nemusíte používať všetky kroky. Ak nastavíte fázu na 00:00, táto etapa bude ignorovaná.
6. Po dokončení nastavovania všetkých krokov (etáp) použite tlačidlo S1-S6, aby ste vybrali etapu, od ktorej chcete začať (obvykle S1), potom stlačte tlačidlo PLAY, etapy sa spustia postupne.

7. V prípade potreby je možné skočiť dopredu a dozadu do rôznych etáp. Stačí kliknúť na tlačidlo pauzy, potom pomocou klávesov S1-S6 vyberte fázu, ktorú chcete začať, potom stlačte tlačidlo PLAY a táto etapa sa začne.
8. Keď prebieha určitý krok, na displeji bude blikať ikona daného kroku
9. Po dokončení všetkých krokov BrewZilla vydá zvukový signál a v nastaveniach krokov udrží poslednú nastavenú teplotu.

Odporúčané príslušenstvo Str. 18/24

Silikónové hadičky sú vynikajúce na stočenie mladiny z pivovaru BrewZilla do fermentačnej nádoby do „Kocky za tepla“. Odporúčame vysoko odolné silikónové hadičky 12,5/18,5 mm. Táto silikónová hadička neobsahuje zmäkčovadlo, neobsahuje BPA. Je vhodná na stáčanie horúcej mladiny. (Pre použitie až do teploty do 200 °C). Silikónové hadičky sú bohužiaľ drahšie ako vinylové (PVC) hadičky, ale pre túto aplikáciu sú vhodnejšie.

Varecha na miešanie z nehrdzavejúcej ocele s dlhou rúčkou. Ideálna na odstraňovanie zlepeného zhrudkovateľného sladu premiešaním.

Refraktometer je vynikajúci nástroj pre okamžité meranie hustoty mladiny.

Rukavice na čistenie pivovaru s dlhým rukávom Tieto odolné rukavice sú skvelé na manipuláciu s chemikáliami a na chytanie predmetov, ktoré sú pokryté horúcou mladinou.

Izolačný plášť BrewZilla 35L 3.1 - predstavuje výrazný rozdiel pri porovnaní účinnosti pivovaru. Izolačný plášť BrewZilla zabezpečí úsporu energie, je vhodný pre každého nového používateľa pivovaru BrewZilla, ktorý si je vedomý nákladov za energiu.

Parametre izolačného pláštá: o 10% rýchlejšie zahrievanie o 50% nižšie tepelné straty z varného hrnca.

Destilačné veko pre BrewZilla 35L - Nedodávame

Chybové kódy Str. 23/24

V nepravdepodobnom prípade sa môže na displeji varného hrnca BrewZilla zobraziť chybové hlásenie. Tu sú opísané nasledujúce chybové kódy:

Chybový kód

E1 Teplotná sonda je uvoľnená, nie je zapojená, má poškodený vodič alebo z nejakého dôvodu hodnota čidla je mimo čitateľného rozsahu.

E2 Znamená to, že máte skrat na teplotnej sonde. Zvyčajne skratujú poškodené vodiče alebo svorky na teplotnom čidle.

E3 signalizuje, že bola aktivovaná ochrana proti varu. Toto je možné spustiť z niekoľkých dôvodov:

1. Ak bola BrewZilla uvedená do prevádzky, keď nebol naplnený zásobník minimálneho množstva obsahu. Ak k tomu dôjde, spustí sa hlásenie chyba varu za sucha. Uistite sa, že BrewZilla je vždy naplnená aspoň po rysku minimálneho naplnenia.
2. Čerpadlo prečerpáva hrniec za sucha. Napríklad, ak zablokujete prepúšťaciu strednú rúrku, ktorá umožňuje recirkuláciu sladiny a jej vrátenie do varného hrnca, čo môže mať za následok prečerpanie všetkej kvapaliny do sladového zásobníka a potom hladina kvapaliny v hrnci bude príliš nízka a spôsobí túto chybu. Vždy sa uistite, že máte v BrewZille dostatok kvapaliny,

takže keď čerpadlo prečerpáva sladinu do sladového zásobníka, stále máte kvapalinu v spodnej časti kotla, aby nedošlo k spusteniu ochrany proti suchu počas varenia.

3. Tuhé látky vo varnom hrnci, čo môže byť veľa chmeľu, cukru alebo iné tuhé látky. Napríklad, ak do hrnca nalejete kilogram cukru naraz, zakryje sa čidlo a môže pôsobiť ako prikrývka. To umožní čidlu namerať teploty, ktoré sú nad bodom varu, čo bude za následok spustenia ochrany pred varom. To isté sa môže stať pri prebytku chmeľu a iných pevných látok, ktoré zakryjú čidlo.

E4. Prehriatie. Môže k tomu dôjsť z podobných dôvodov ako chyba E3. Taktiež sa musíte uistiť, že vetracie otvory na boku kotla sú voľné a nie sú zakryté. Otvory musia mať dobrú ventiláciu.

Podpora Str. 24/24

Pripojte sa k skupine KegLand Home Brew Community Group a BrewZilla Users Group, kde nájdete pomoc s receptami, tipy a triky týkajúce sa prevádzky vášho varného hrnca BrewZilla. Ak potrebujete hardvérovú podporu, kontaktujte svojho najbližšieho distribútora BrewZilla.

Záruka (Austrália) Str. 24/24

BrewZilla 35L a 65L Generation 3.1 má pri predaji v Austrálii trojročnú záruku. Ak chcete uplatniť nárok na záruku v Austrálii, zašlite prosím čo najviac vizuálnych podporných informácií a podrobný popis problému na adresu beer@kegland.com.au.

Ak ste zakúpili jednotku od medzinárodného distribútora, budete musieť prejsť procesom reklamácie.

Úplné zmluvné podmienky nájdete na našich webových stránkach tu:
<https://www.kegland.com.au/terms-and-conditions/>