



INSTRUCTION MANUAL **BREW MONK TITAN**

Item N°: 057.700.70

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

EN Instruction Manual

DE Bedienungsanleitung



- | | |
|--|---|
| 1 Brouwketel 70 liter | 8 Rvs moutpijp:
- 70 liter: max. hoeveelheid mout 18 kg |
| 2 Transparante buis met litergradering | 9 Hoofdstroom- en pompschakelaar |
| 3 Verwijderbare rvs kogelkraan 1/2" + tuit | 10 Verwijderbare hendel voor het optillen van de moutpijp |
| 4 Programmeerbare besturing met gekantelde digitale display | 11 Gebogen pijp |
| 5 Roestvrijstalen deksel | 12 Rvs bazookafilter |
| 6 Uitschuifbare rvs overlooppijp | 13 Accessoires |
| 7 Instelbare rvs filterschijven | |

Bedankt voor de aankoop van de Brew Monk Titan. Controleer aan de hand van de afbeelding en de tabel hierboven of jouw Brew Monk compleet is. Neem contact op met je verdeler als er onderdelen ontbreken.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en neem de volgende informatie in acht om schade te voorkomen. Eventuele defecten die worden veroorzaakt door het negeren van de voorschriften en de voorzorgsmaatregelen in de gebruiksaanwijzing, worden niet gedekt onder onze garantie. Hiervoor kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld.

TIP: Deze handleiding met gemakkelijk terug te vinden instructies altijd bij de hand hebben? Scan gewoon de QR-code op de achterkant van de Brew Monk Titan.

1. Veiligheidsinstructies

- Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Beschadigde snoeren of stekkers moeten vóór gebruik worden vervangen.
- De machine is uitsluitend bedoeld voor gebruik met 220-240 V en 50/60 Hz. Dit apparaat heeft een hoog vermogen, gebruik dus geen adapter.
- Vermijd overbelasting van de stroomtoevoer.
- Als het apparaat extra vermogen vereist, gebruik dan geen verdeelstekker van minder dan 13 A en sluit geen ander apparaat aan op deze stekker.
- Controleer vóór gebruik het informatielabel van het product en zorg ervoor dat de spanning geschikt is voor jouw stopcontact.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de beoogde doeleinden. Het moet veilig en correct worden bediend onder perfecte omstandigheden. Controleer vóór elk gebruik of de omstandigheden geschikt zijn.
- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op plaatsen waar het onder toezicht staat.
- **VERGRENDEL HET DEKSEL NIET TIJDENS HET KOKEN OM OVERDRUK TE VOORKOMEN.**

2. Voorbereiding van het brouwproces

- Het apparaat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.
- Een volle ketel bevat kokendhete vloeistof en kan tot 70 kg (Brew Monk van 70 liter) wegen. De horizontale positionering is vereist voor het verpompen tijdens het brouwproces. Vermijd een onstabiel oppervlak.
- Het apparaat mag tijdens het brouwproces niet worden verplaatst. De hendels zijn uitsluitend bedoeld voor het verplaatsen van het apparaat wanneer het leeg is.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat terwijl het in werking is. Denk eraan dat kokend water zeer gevaarlijk is.
- Reinig altijd alle onderdelen van je brouwapparatuur. Hygiëne is essentieel voor een goed brouwresultaat.
- Het is raadzaam om vóór gebruik heet water in de ketel op te warmen om de brouwapparatuur te reinigen met een geschikt reinigingsmiddel (Chemipro Wash).

2.1 Montage van de circulatiepijp en pompinformatie

- We raden je aan om de pomp niet zonder water te laten draaien. De ketel moet met water zijn gevuld voordat de pomp wordt ingeschakeld.
- Het is aanbevolen om de pomp tijdens het maischproces te gebruiken.
- Voordat je de pomp inschakelt, moet je de gebogen pijp (11) monteren. Monteer de gebogen pijp (11) door deze bovenop de circulatiepijp (2) te plaatsen. Controleer of de dichting is geplaatst en vergrendel de gebogen pijp (11) door de twee hendels naar beneden te drukken. Als je het rvs deksel (5) tijdens het maischen wil gebruiken, moet je het deksel (5) plaatsen voordat je de gebogen pijp (11) monteert. Steek de gebogen pijp (11) eerst door de opening in het deksel (5).



- Pas het debiet aan met behulp van de blauwe klep op de circulatiepijp voor de juiste circulatiesnelheid. Als de pompsnelheid te hoog is, zal de graankorf (8) overlopen langs de centrale pijp en kan de bodem van de ketel drooglopen, waardoor ingrediënten kunnen verbranden en het

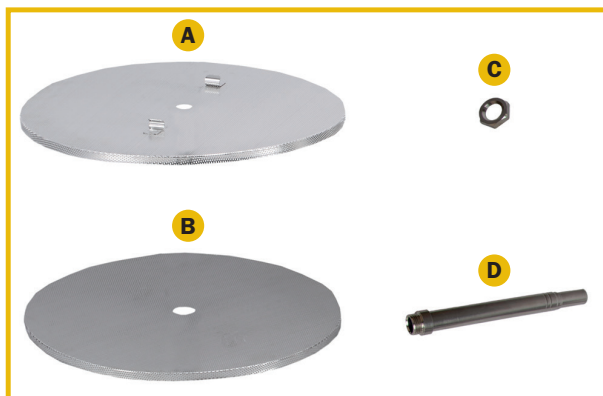
- element oververhit kan raken.
- Door de blauwe klep op de circulatiepijp in horizontale positie te plaatsen, gaat de kogelkraan dicht. Door de blauwe klep op de circulatiepijp in verticale positie te plaatsen, gaat de kogelklep open.
- Schakel de pomp uit wanneer je de blauwe klep langer dan 5 seconden sluit.
- Sluit altijd de blauwe klep en schakel de pomp uit voordat je de gebogen pijp (11) verwijdt.
- Laat de pomp niet draaien tijdens het koken van het wort.
- Het is niet raadzaam om de pomp te gebruiken om het wort na afkoeling te verpompen, aangezien er geen filter op de pompinlaat zit. Hierdoor kan er brouwafval in de pomp terechtkomen, wat het systeem kan blokkeren en beschadigen.

2.2 Montage van de bazookafilter

Bevestig de bazookafilter (12) op de uitwendige schroefdraad binnen in de Brew Monk en draai de bazookafilter erop vast (zie de onderstaande afbeelding).



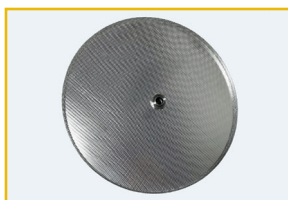
2.3 Montage van de overlooppijp



- A** 1 x bovenste filterschijf
- B** 1 x onderste filterschijf
- C** 1x moer
- D** 1x uitschuifbare overlooppijp

2.3.1 Montage van de moutpijp buiten de Brew Monk Titan

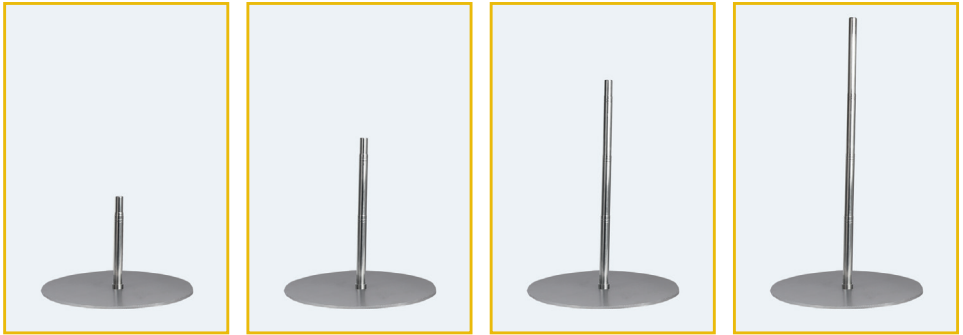
Stap 1



Steek de uitwendige schroefdraad van de overlooppijp (D) door de onderste filterschijf (B) en bevestig deze met de moer (C).

Stap 2

Je kunt de overlooppijp afstellen naargelang de aanbevolen hoeveelheid mout voor jouw recept. Verstel hiervoor de uitschuifbare pijp (D) naar de gewenste hoogte.

**2.3.2 Moutpijp vullen met mout****Stap 1**

Steek de gemonteerde overlooppijp met filterschijf in de moutpijp.

**Stap 2**

Schuif de overlooppijp (D) uit tot haar maximale lengte.

Stap 3

Plaats de moutpijp (8) in de Brew Monk (1). Vul met water volgens het recept.

Stap 4

Plaats de zwarte dop (13) en vul de moutpijp (8) met mout.

**Stap 5**

Verstel de hoogte van de uitschuifbare overlooppijp (D) tot 3 à 4 cm boven het waterpeil.

Stap 6

Schuif de bovenste filterschijf met de hendels op de mout.

2.4 Vóór je de Brew Monk Titan gebruikt

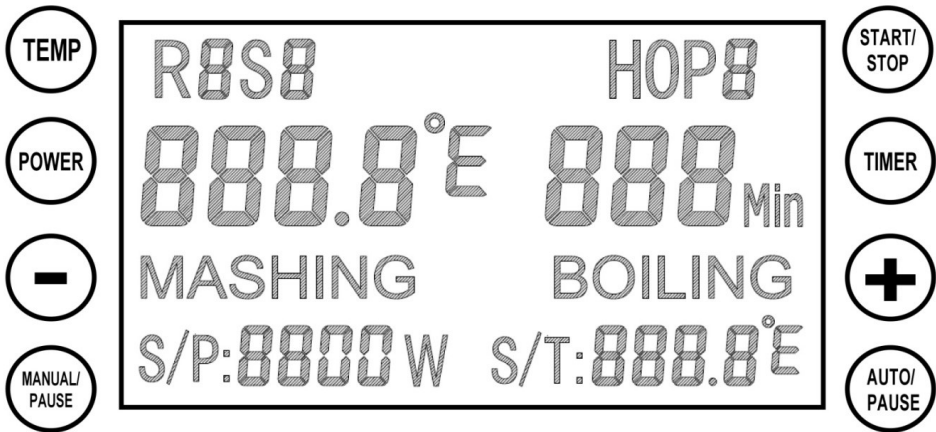
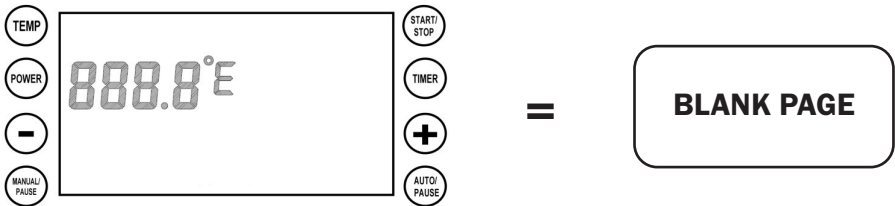
We raden aan om de machine te spoelen met 5-10 liter water. Reinig de moutpijp (8), de filterschermen (7) en de overlooppijp (6), evenals de bazookafilter (12).

Om de machine te spoelen, kan je de manuele modus gebruiken (zie 2.5.1).

1. Zorg ervoor dat de kogelkraan (3) en de blauwe klep op de circulatiepijp (2) gesloten zijn.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en giet 5-10 liter water in het apparaat.
3. Zet het apparaat aan.
4. De display geeft de temperatuur aan.
5. Druk op de Manual-knop om de manuele modus te selecteren.
6. Gebruik de knoppen TEMP, POWER en TIMER samen met '+' en '-' om de temperatuur in te stellen op 55 °C, de spoeltijd op 5 min. en het vermogen op 2000 W.
7. Voeg reinigingsmiddel toe (Chemipro® Wash).
8. Druk op START.
9. Open de blauwe kogelklep en schakel de pomp in (let erop dat je de gebogen pijp monteert, zie 2.1).
10. Na afloop van het programma schakel je de pomp uit en laat je het hete water weglopen met behulp van de kogelkraan (3).
11. Het hete water kan worden gebruikt om de bazookafilter (12), de moutpijp (8) en de filterschermen (7) in de gootsteen te reinigen.

Je bent nu klaar om de Brew Monk Titan te gebruiken!

2.5 Programma-instelling

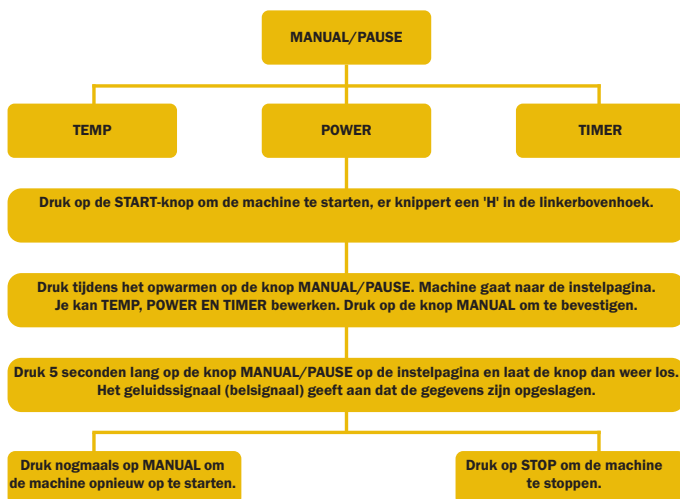


2.5.1 Instelling van de manuele modus

1. Schakel de stroomschakelaar in en druk op de **MANUAL**-knop.
2. **TEMP** is bedoeld voor de temperatuurstelling, **POWER** voor de instelling van het vermogen en **TIMER** voor de tijdsduur van de verschillende stappen. Deze 3 waarden moeten worden ingesteld voor je de machine start. Ze kunnen in elke willekeurige volgorde worden ingegeven. Gebruik '-' en '+' om het gewenste niveau in te stellen.
3. Druk op de **START**-knop wanneer de drie instellingen zijn ingevoerd. De manuele sessie wordt gestart. Er knippert een 'H' in de linkerbovenhoek, wat betekent dat de machine wordt opgewarmd.
4.
 - De standaardkooktemperatuur is 100 °C; de timer wordt niet geactiveerd als de temperatuur geen 100 °C aangeeft. Plaats in dit geval het deksel er gedurende 1-2 min. op tot er 100 °C op de display verschijnt.
 - Wanneer het water in de machine begint te koken, maar er een lagere temperatuur op de display wordt weergegeven, voer dan de volgende aanpassing uit om de temperatuur op 100 °C in te stellen en de timer te activeren: druk tegelijkertijd op de knoppen '-' en '+' totdat het **C1/F1**-symbool op de display verschijnt. Het temperatuurcorrectiebereik ligt tussen -10 °C en +10 °C of -50 °F en +50 °F.
5. Wanneer je tijdens het verwarmen op de knop **MANUAL/PAUSE** drukt, dan keert de display terug naar de instelpagina. Je kan **TEMP**, **POWER**, **TIMER** aanpassen en vervolgens nogmaals op de knop **MANUAL/PAUSE** drukken om te bevestigen. De machine zal de nieuwe instellingen volgen.
6. Druk 5 seconden lang op **TEMP** en laat vervolgens los om van graden Celsius naar Fahrenheit over te schakelen. Deze bewerking kan alleen worden uitgevoerd in de **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Geheugenfunctie in manuele modus voor de 1e maischstap

1. Druk 5 seconden in de instelpagina op de knop **MANUAL/PAUSE** en laat vervolgens los. Zo kan je de laatste instelling opslaan. Er klinkt een geluidssignaal (belsignaal) als de gegevens zijn opgeslagen.
2. Druk na de bovenstaande bewerking op de **START**-knop. De machine voert de ingevoerde gegevens uit.
3. Druk op de **STOP**-knop. De machine stopt met werken en de **BLANK PAGE** verschijnt.
4. Om de fabrieksinstellingen te herstellen, druk je gedurende 5 seconden op de **AUTO/PAUSE**-knop in **BLANK PAGE**. Een geluidssignaal (langzamer belgeluid) geeft aan dat de fabrieksinstellingen succesvol werden hersteld.



2.5.2 Instelling van de automatische modus

1. Schakel het apparaat in en druk op de **AUTO**-knop.
2. In de linkerbovenhoek wordt S1 weergegeven. Voer de 3 instellingen in **TEMP**, **TIMER** en **POWER** (zoals in de manuele modus met '+' en '-').
3. Nadat je de 1e stap hebt ingesteld, druk je opnieuw op de **AUTO**-knop en voer je vervolgens de 2e stap in. De stappen 3 t.e.m. 9 worden ingesteld zoals stap 1 en 2. Druk voor elke stap (3-9) op de **AUTO**-knop om te bevestigen en om naar de volgende stap te gaan.
4. Zodra **TEMP** is ingesteld op 100 °C, schakelt het apparaat automatisch van **MAISCHEN** over op **KOKEN**.
5. Instelling hopherinnering in het kookproces: druk na het instellen van **TEMP**, **TIMER** en **POWER** voor het kookproces op **AUTO**. Stel de tijd voor hop 1 in met '+' en '-'. Druk op de **TIMER**-knop voor de 2e, 3e ... hopherinnering. Bijvoorbeeld: bij 60 minuten koken en na 10 minuten de eerste toevoeging van hop, moet de **TIMER** voor de hopherinnering ingesteld zijn op 50 minuten.
6. Wanneer je de nodige stappen (tot 9) hebt ingevoerd, druk je op de **START**-knop om de bovenstaande instellingen te bevestigen. Het brouwproces gaat nu van start. In de linkerbovenhoek zie je de huidige stap knipperen.
7. Als 9 stappen te veel zijn voor jouw recept, stel dan alle temperaturen onder het kookpunt in door na je laatste stap op **TEMP** te drukken. Het programma laat slechts één kookinstelling toe per recept. Je kan het kookvermogen op elk gewenst moment tijdens het gebruik aanpassen.

2.5.2.1 Tijdens het MAISCHEN en KOKEN

1. Als de 1e stap is voltooid, klinkt er een geluidssignaal (herinneringsbel). Het programma gaat pas verder met de 2e stap, zodra je op de **AUTO**-knop drukt om te bevestigen. Dit is de herinnering om ingrediënten toe te voegen.
2. De kookherinnering gebeurt op dezelfde wijze als hierboven. Wanneer de machine de stap vóór het koken voltooid heeft, klinkt er een geluidssignaal (herinneringsbel). Pas wanneer je op de **AUTO**-knop drukt, gaat het programma verder met de kookstap. Dit is de spoelherinnering.
3. Met de **PAUSE**-knop kan je de Brew Monk en de timer tijdelijk onderbreken om de gegevens te wijzigen, druk daarna op **AUTO** om door te gaan.
4. Als je op **START** drukt terwijl de automatische modus actief is, dan wordt de huidige stap overgeslagen.
5. Als je op **STOP** drukt om alle stappen over te slaan, dan stopt de machine met werken. Op de display verschijnt **END** en er klinkt gedurende 30 seconden een belsignaal. Druk opnieuw op **STOP** om naar **BLANK PAGE** te gaan.

2.5.2.2 Geheugenfunctie in de automatische modus

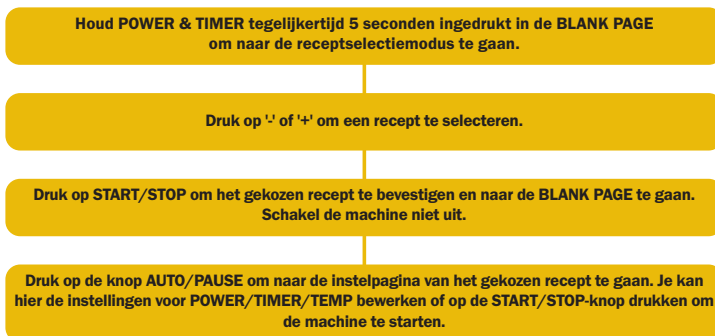
1. Nadat je alle gewenste gegevens in de automatische modus hebt ingesteld, druk je op **STOP** tot **BLANK PAGE** verschijnt. Schakel de machine niet uit! Volg de onderstaande stappen voor het opslaan van de gegevens.
2. Druk op de **MANUAL**-knop om naar de handmatige instelpagina te gaan. Druk vervolgens 5 seconden lang op de **MANUAL**-knop en laat deze vervolgens los. Je kan de laatste instellingen in de handmatige en automatische modus opslaan. Er klinkt een geluidssignaal (belsignaal) zodra dit voltooid is.
3. Schakel de machine uit/in en druk vervolgens op de **AUTO**-knop. De 1e stap van het laatst gekozen programma wordt op de display weergegeven.
4. Druk op **START**. De machine begint te werken.
5. Ons programma ondersteunt geen batchopslag. Voor elke invoer moet je bovenstaande instructies herhalen.

2.5.2.3 Invoer/wijziging geheugenfunctie voor automatische modus

Wanneer je op de **BLANK PAGE** bent, druk je 5 seconden lang tegelijkertijd op de knoppen **POWER** en **TIMER**. De display geeft vervolgens de receptselectie weer. Druk op '-' of '+' om het gewenste recept te kiezen (ROS1, R1S1, ...). Er kunnen maximaal 10 programma's als recepten worden opgeslagen. Druk op **START** om het geselecteerde recept te bevestigen. Op de display staat nu **BLANK PAGE**. Druk vervolgens op de **AUTO/PAUSE**-knop om naar de instelpagina van het geselecteerde recept te gaan. Je kan op **START** drukken om het geselecteerde programma meteen te starten of op de **AUTO/PAUSE**-knop om het programma stap voor stap te bewerken/controleren.



2.5.3 Receptselectie in de automatische modus



3. Onderhoud

- Het is zeer belangrijk om de machine na elk gebruik te reinigen. De droge ingrediënten kunnen aan het metaal kleven en in de pomp vast blijven zitten.
- Spoel de machine met 5-10 liter water van 60 °C gedurende 15 minuten of langer totdat deze schoon is. Schakel de pomp in tijdens de reiniging.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om resten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel te reinigen.
- Eventuele wortresten op de bodem van de ketel moeten vóór het volgende gebruik worden verwijderd.
- Spoel de pomp in de omgekeerde richting door een slang op de gebogen pijp en op een waterkraan aan te sluiten. Open vervolgens de waterkraan.
- Gebruik geschikte reinigingsproducten (Chemipro Wash).
- Zorg ervoor dat de elektronische onderdelen van de machine niet nat worden.
- Dompel de machine niet onder in water.
- Bewaar de machine op een droge plaats en trek de stekker uit als de machine niet in gebruik is.

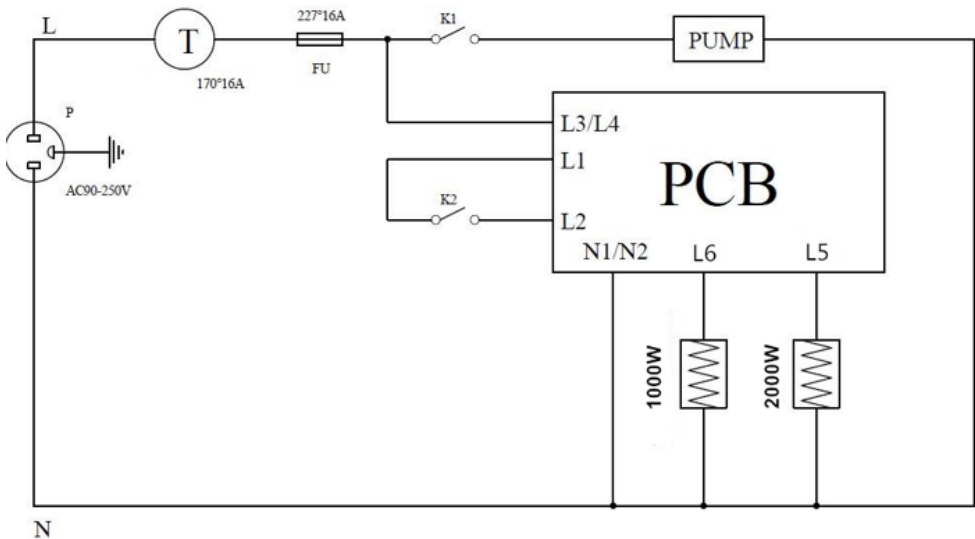
4. Tips voor het oplossen van problemen

1	Er zitten ingrediënten vast in de pomp	A: Spoel de pomp door een slang aan te sluiten op de gebogen pijp. B: Haal de pomp uit elkaar om de ingrediënten te verwijderen.
2	Het apparaat bereikt de 100 °C niet	A: Dek af met deksel gedurende 1 tot 2 minuten. B: Voer een temperatuurcorrectie uit.
3	C1-temperatuurcorrectie graden Celsius	A: Druk tegelijkertijd op '-' en '+' om naar de instelling voor C1-temperatuurcorrectie te gaan en druk op TEMP om te bevestigen. Het instellingsbereik gaat van -10 °C tot +10 °C.
4	F1-temperatuurcorrectie graden Fahrenheit	A: Druk tegelijkertijd op '-' en '+' om naar de instelling voor F1-temperatuurcorrectie te gaan. Het instellingsbereik loopt van -50 °F tot +50 °F. Druk op TEMP om te bevestigen.
5	ERR-1 verschijnt op de display	A: De temperatuur is lager dan -20 °C. Dit is een waarschuwing voor een te lage temperatuur. B: Sensoraansluiting zit los. C: Open de onderkant en controleer de sensor. Sluit hem weer aan als hij los zit.
6	ERR-2 verschijnt op de display	A: De temperatuur is hoger dan 120 °C. Dit is een waarschuwing voor oververhitting/droogkoken. B: Sensorfout. Neem contact op met de verkoper voor vervanging.

5. Technische gegevens

Modelnr.:	057.700.70
Volume:	70 liter tot top, 65 liter tot MAX-lijn
Spanning:	220 V-240 V
Vermogen:	3000 W
Frequentie:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrisch circuit





- | | |
|---|---|
| 1 Cuve de brassage d'une capacité de 70 litres | 8 Cuve à malt en inox :
- 70 litres : jusqu'à 18 kg de malt |
| 2 Tube transparent avec graduations par litre | 9 Interrupteur principal et commutateur de pompe |
| 3 Robinet à boule amovible ½" en inox avec embout | 10 Poignée amovible pour le levage de la cuve à malt |
| 4 Contrôleur programmable avec affichage numérique incliné | 11 Tuyau courbé |
| 5 Couvercle en acier inoxydable | 12 Filtre bazooka en inox |
| 6 Tuyau de trop-plein télescopique en inox | 13 Accessoires |
| 7 Filtres à tamis réglables en inox | |

Merci d'avoir choisi le Brew Monk Titan. Veuillez vérifier, à l'aide des illustrations et du tableau ci-dessus, que votre Brew Monk est complet. Si l'un des composants venait à manquer, contactez votre revendeur.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et tenir compte des informations que vous y trouverez afin d'éviter d'endommager l'appareil. Toute panne causée par un manquement aux précautions décrites dans ce mode d'emploi ne sera pas couverte par la garantie et nous en déclinons toute responsabilité.

Conseil : Il vous suffit de scanner le code QR situé à l'arrière du Brew Monk Titan pour avoir à portée de main le mode d'emploi et ces instructions faciles à trouver.

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement les instructions et conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Si le câble ou la prise est endommagé(e), cessez d'utiliser l'appareil et remplacez la pièce défectueuse avant toute autre utilisation.
- L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé avec du courant 220-240 V et 50/60 Hz. La puissance électrique de l'appareil étant élevée, ce dernier ne peut être utilisé avec un adaptateur.
- Évitez toute surcharge au niveau de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil requiert davantage de puissance, utilisez un bloc multiprise de minimum 13 A, et ne connectez aucun autre appareil.
- Reportez-vous à la plaque signalétique du produit et assurez-vous que la tension correspond à celle de votre appareil avant utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les fins auxquelles il est destiné. L'appareil doit être utilisé prudemment et de façon correcte. Veillez à consulter les conditions d'utilisation correctes avant chaque utilisation.
- L'appareil doit uniquement être placé dans des endroits depuis lesquels il peut être surveillé.
- **AFIN D'ÉVITER TOUTE SURPRESSION, NE VERROUILLEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT L'ÉBULLITION.**

2. Préparation relative au brassage

- Avant utilisation, placez l'appareil sur une structure horizontale stable et sécurisée.
- Une cuve pleine contient des liquides brûlants et peut peser jusqu'à 70 kg (Brew Monk 70 litres). Une position horizontale constitue une condition préalable au pompage de transfert durant le processus de brassage. Évitez toute surface instable.
- Ne déplacez pas l'appareil durant le processus de brassage. Les poignées ne doivent servir qu'au transport de l'appareil vide.
- Il est crucial de garder l'appareil hors de portée des enfants, et des animaux lorsque celui-ci est en fonctionnement. Gardez à l'esprit que l'eau bouillante est extrêmement dangereuse.
- Nettoyez toujours chaque élément de votre matériel de brassage. L'hygiène est indispensable à un brassage de qualité.
- Avant utilisation, il est conseillé de faire chauffer de l'eau dans la cuve afin de nettoyer le matériel avec un produit de nettoyage approprié (Chemipro Wash).

2.1 Montage du tuyau de circulation et informations relatives à la pompe

- Il est déconseillé de faire fonctionner la pompe à vide. La cuve doit être remplie d'eau avant l'allumage de la pompe.
- Il est conseillé d'utiliser la pompe durant le processus d'empâtage.
- Avant d'allumer la pompe, procédez à la mise en place du tuyau courbé (11). Placez le tuyau courbé (11) par-dessus le tuyau de circulation (2). Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est installé et bloquez le tuyau courbé (11) en appuyant sur les deux poignées. Si vous souhaitez utiliser le couvercle en inox (5) durant l'empâtage, mettez-le (5) en place avant d'assembler le tuyau courbé (11). Le tuyau courbé (11) doit d'abord être inséré dans l'orifice du couvercle (5).



- Ajustez le débit à l'aide de la valve bleue située sur le tuyau de circulation pour une vitesse de circulation adaptée. Si la vitesse de la pompe est trop élevée, le contenu du panier à grain (8) risque de déborder et de se déverser sur le tuyau central. Le fond de la cuve risque donc de fonctionner à

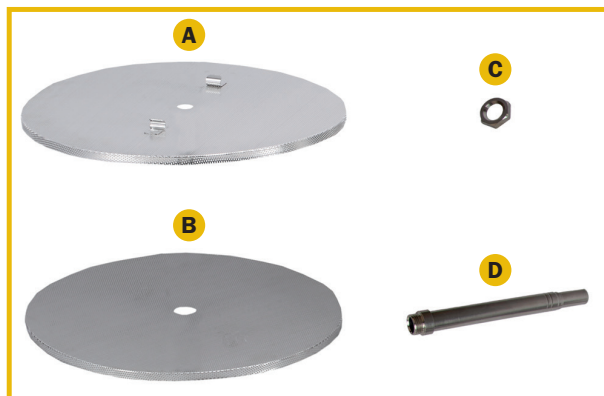
- sec, de surchauffer et les ingrédients pourraient alors brûler.
- La valve bleue, située sur le tuyau de circulation, ferme le robinet à boule lorsqu'elle est en position horizontale et ouvre le robinet à boule lorsqu'elle est en position verticale.
- Éteignez la pompe lorsque vous fermez la valve bleue durant plus de 5 secondes.
- Fermez toujours la valve bleue et éteignez la pompe avant de retirer le tuyau courbé (11).
- N'allumez pas la pompe durant l'ébullition du moût.
- La pompe n'étant pas équipée d'un filtre, il est déconseillé de l'utiliser pour pomper le moût après le refroidissement. Les résidus de brassage risqueraient d'entrer dans la pompe et pourraient bloquer et endommager le système.

2.2 Assemblage du filtre Bazooka

Fixez le filtre bazooka (12) sur le filetage mâle à l'intérieur du Brew Monk et vissez le filtre bazooka (voir photo ci-dessous).



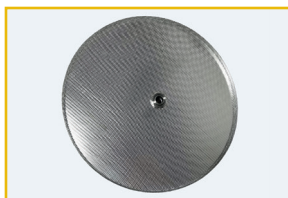
2.3 Assemblage du tuyau de trop-plein



- A** 1 x filtre à tamis supérieur
- B** 1 x filtre à tamis inférieur
- C** 1 x écrou
- D** 1 x tuyau de trop-plein télescopique

2.3.1 Assemblage de la cuve à malt à l'extérieur du Brew Monk

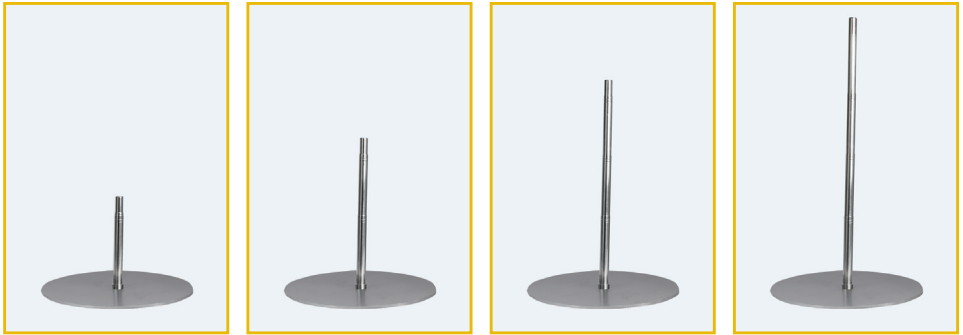
Étape 1



Placez le filetage mâle du tuyau (D) à travers le filtre à tamis inférieur (B) et fixez-le avec l'écrou (C).

Étape 2

Vous pouvez adapter le tuyau de trop-plein en fonction de la quantité de malt recommandée pour votre recette. Pour cela, réglez le tuyau télescopique (D) à la hauteur souhaitée.

**2.3.2 Remplissage de la cuve à malt avec du malt****Étape 1**

Insérez le tuyau de trop-plein assemblé avec filtre à tamis dans la cuve à malt.

**Étape 2**

Déployez le tuyau de trop-plein télescopique (D) à sa hauteur maximale.

Étape 3

Placez la cuve à malt (8) dans le Brew Monk (1).

Remplissez avec de l'eau selon la recette.

Étape 4

Placez le bouchon noir (13) et remplissez la cuve à malt (8) de malt.

**Étape 5**

Réglez la hauteur du tuyau de trop-plein télescopique (D) à 3-4 cm au-dessus du volume d'eau.

Étape 6

Glissez avec les poignées le filtre à tamis supérieur sur le malt.

2.4 Avant toute utilisation du Brew Monk

- Il est recommandé de rincer l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau. Nettoyez la cuve à malt (8), les filtres à tamis (7) et le tuyau de trop-plein (6), ainsi que le filtre bazooka (12). Pour procéder au rinçage de l'appareil, vous pouvez utiliser le mode manuel (voir 2.5.1).
1. Assurez-vous que le robinet à boule (3) et la valve bleue du tuyau de circulation (2) sont fermés.
 2. Branchez l'appareil et versez 5 à 10 litres d'eau.
 3. Allumez l'interrupteur.
 4. L'écran affiche alors la température.
 5. Appuyez sur MANUAL afin de sélectionner le mode manuel.
 6. Avec la touche TEMP, réglez la température (55 °C), avec la touche POWER, la puissance (2 000 W) et avec la touche TIMER, le temps de rinçage (5 min.). Servez-vous des touches « + » et « - » pour le réglage de ces paramètres.
 7. Ajoutez un agent nettoyant (Chemipro® Wash).
 8. Appuyez sur START.
 9. Ouvrez le robinet à boule bleu et allumez la pompe (pensez à installer le tuyau courbé, voir point 2.1).
 10. Une fois la programmation terminée, éteignez la pompe et videz l'eau chaude à l'aide du robinet à boule (3).
 11. L'eau chaude peut être utilisée pour nettoyer le filtre bazooka (12), la cuve à malt (8) et les filtres à tamis (7) dans un évier.

Vous êtes fin prêt à utiliser le Brew Monk Titan !

2.5 Réglage des programmes

TEMP

POWER

-

MANUAL/PAUSE

START/STOP

TIMER

+

AUTO/PAUSE

888.8°E

=

BLANK PAGE

TEMP

POWER

-

MANUAL/PAUSE

START/STOP

TIMER

+

AUTO/PAUSE

R8S8

888.8°E

MASHING

S/P:8800W

HOP8

888Min

BOILING

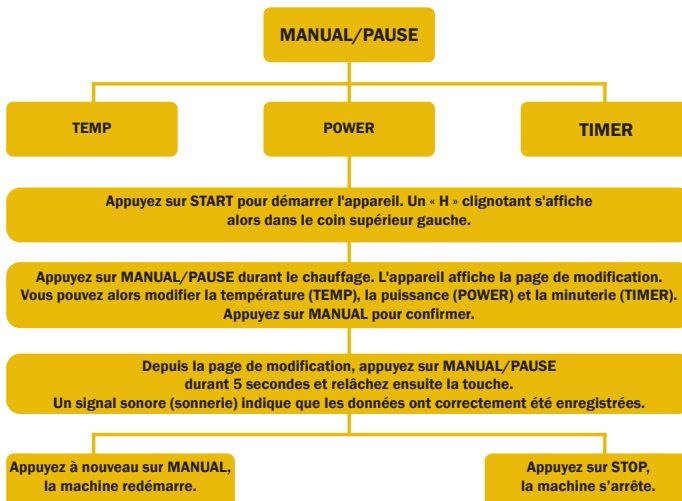
S/T:888.8°E

2.5.1 Réglage du mode manuel

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et appuyez ensuite sur **MANUAL**.
2. La touche **TEMP** sert à régler la température, la touche **POWER**, la puissance électrique et la touche **TIMER**, la minuterie. Ces 3 réglages doivent être effectués avant l'allumage de l'appareil. Et ce, dans n'importe quel ordre. Utilisez les touches « + » et « - » afin de sélectionner le niveau souhaité.
3. Une fois ces 3 réglages effectués, appuyez sur **START** et la session manuelle démarre. La lettre « **H** » clignotant dans le coin supérieur gauche indique que l'appareil chauffe.
4. • La température d'ébullition par défaut est de 100 °C. La minuterie ne démarre qu'une fois que la température indique 100 °C. Dans ce cas, placez le couvercle sur l'appareil durant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que l'écran affiche 100 °C.
• Si l'ébullition a lieu, mais que l'écran indique une température plus basse, procédez au réglage suivant afin d'atteindre une température de 100 °C et d'enclencher la minuterie.
• Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole **C1/F1**. La plage de correction de température est comprise entre -10 °C et +10 °C ou entre -50 °F et +50 °F.
5. Lorsque vous appuyez sur **MANUAL/PAUSE** pendant que l'appareil chauffe, l'écran affiche à nouveau la page de modification. Vous pouvez modifier la température (**TEMP**), la puissance (**POWER**) et la minuterie (**TIMER**) et ensuite appuyer à nouveau sur **MANUAL/PAUSE** pour confirmer. L'appareil prend alors les nouveaux réglages en compte.
6. Appuyez sur la touche **TEMP** durant 5 secondes puis relâchez-la pour passer des degrés centigrades aux degrés Fahrenheit. Cette opération est uniquement réalisable dans **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Fonction mémoire dans le mode manuel pour la 1^{re} étape de l'empâtage

1. Depuis la page de modification, appuyez sur **MANUAL/PAUSE** durant 5 secondes puis relâchez la touche. Il est possible d'enregistrer le dernier réglage.
Un signal sonore (sonnerie) indique que les données ont correctement été enregistrées.
2. Appuyez ensuite sur **START** et l'appareil prendra les données saisies en compte.
3. Appuyez sur **STOP** pour que l'appareil s'arrête et revienne à l'écran **BLANK PAGE**.
4. Pour réinitialiser les paramètres d'usine, appuyez sur **AUTO/PAUSE** dans **BLANK PAGE** durant 5 secondes. Un signal sonore (sonnerie lente) indique que les paramètres d'usine ont correctement été rétablis.



2.5.2 Réglage du mode auto

1. Allumez l'appareil et appuyez sur **AUTO**.
2. Le symbole S1 s'affiche dans le coin supérieur gauche. Procédez au réglage de la température (**TEMP**), de la puissance (**POWER**) et de la minuterie (**TIMER**) (comme dans le mode manuel, à l'aide des touches « + » et « - »).
3. Après avoir paramétré la 1^{re} étape, appuyez à nouveau sur **AUTO**, et passez à la 2^e étape. Les étapes 3 à 9 sont paramétrées comme la 1^{re} et la 2^e. Pour chaque étape (3-9), appuyez sur **AUTO** afin de confirmer et passez à l'étape suivante.
4. Une fois la température (**TEMP**) réglée sur 100 °C, le mode **MASHING** (empâtage) passe automatiquement au mode **BOILING** (ébullition).
5. Programmation d'un rappel pour l'ajout de houblon durant le processus d'ébullition : Après avoir réglé la température (**TEMP**), la minuterie (**TIMER**) et la puissance (**POWER**) pour l'ébullition, appuyez sur **AUTO**. Programmez le rappel pour l'ajout de houblon à l'aide des touches « + » et « - ». Appuyez sur **TIMER** pour procéder au réglage des rappels d'ajout de houblons suivants. Par exemple : pour une ébullition de 60 minutes et un premier ajout de houblon après 10 minutes, **la minuterie (TIMER)** doit être réglée sur 50 minutes.
6. Une fois les différentes étapes programmées (il existe jusqu'à 9 étapes), appuyez sur **START** pour confirmer les réglages. Le processus de brassage débute. L'étape en cours clignote alors dans le coin supérieur gauche.
7. Si votre recette ne requiert pas les 9 étapes, réglez toutes les températures à un niveau inférieur à celui de l'ébullition à l'aide de la touche **TEMP**, et ce, après la dernière étape de votre recette. Le programme ne prend en compte qu'une seule ébullition pour chaque recette. Il est possible, à tout moment, d'ajuster la puissance de l'ébullition durant le fonctionnement.

2.5.2.1 Durant l'empâtage et l'ébullition

1. Une fois l'étape 1 terminée, un signal sonore (sonnerie de rappel) retentit. Le programme ne passera à l'étape 2 que si vous appuyez sur **AUTO** pour confirmer. Le signal sonore indique le remplissage des ingrédients.
2. Le rappel pour l'ébullition est le même que celui indiquant l'adjonction des ingrédients ; lorsque l'appareil arrive au bout de l'étape qui précède l'ébullition, il émet un signal sonore (sonnerie de rappel). Le programme ne passera à l'étape de l'ébullition que si vous appuyez sur **AUTO** pour confirmer. Ce rappel indique le rinçage.
3. Grâce au bouton **PAUSE**, il est possible d'arrêter momentanément le Brew Monk et la minuterie. Vous pouvez alors modifier les données et ensuite appuyer sur **AUTO** pour continuer.
4. Si vous appuyez sur **START** lorsque le mode auto est en fonctionnement, l'étape en cours sera ignorée.
5. Si vous appuyez sur **STOP** pour sauter toutes les étapes, l'écran affiche **END** et l'appareil s'arrête et sonne durant 30 secondes. Appuyez à nouveau sur **STOP** pour revenir à **BLANK PAGE**.

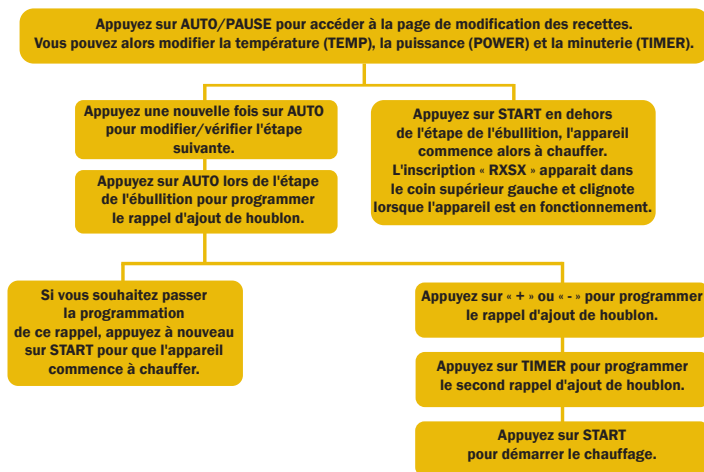
2.5.2.2 Fonction mémoire en mode auto

1. Une fois toutes les données nécessaires saisies dans le mode auto, appuyez sur **STOP** jusqu'à atteindre **BLANK PAGE**. Veuillez ne pas éteindre l'appareil ! Suivez les étapes suivantes pour l'enregistrement.
2. Appuyez sur **MANUAL** pour atteindre la page de modification, appuyez ensuite sur **MANUAL** durant 5 secondes puis relâchez la touche. Il est possible d'enregistrer le dernier réglage des modes manuel et auto. Un signal sonore (sonnerie) indique que l'enregistrement a été correctement effectué.
3. Éteignez/allumez l'appareil, appuyez ensuite sur **AUTO** et la 1^{re} étape du dernier programme sélectionné apparaît sur l'écran.

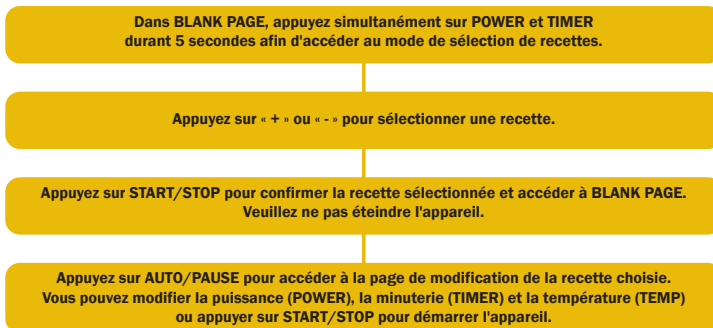
4. Appuyez sur **START**, l'appareil se met alors en marche.
5. Notre programme ne prend pas en charge le traitement multiple.
Pour chaque entrée, vous devez répéter les instructions ci-dessus.

2.5.2.3 Saisie/modification de la fonction mémoire pour le mode auto

Une fois dans **BLANK PAGE**, appuyez simultanément sur **POWER** et **TIMER** durant 5 secondes. L'écran affiche la sélection de recettes. Appuyez sur « + » et « - » pour sélectionner une recette (R0S1, R1S1...). Vous pouvez enregistrer jusqu'à 10 recettes. Appuyez sur **START** pour confirmer la recette sélectionnée, l'écran affiche **BLANK PAGE**. Appuyez ensuite sur **AUTO/PAUSE** afin d'atteindre la page de modification de la recette choisie. Vous pouvez appuyer sur **START** pour démarrer le programme sélectionné de suite ou sur **AUTO/PAUSE** pour modifier/vérifier le programme étape par étape.



2.5.3 Sélection de recettes en mode auto



3. Entretien

- Il est primordial de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les ingrédients secs sont susceptibles de coller au métal et à l'intérieur de la pompe.
- Rincez l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau à 60 °C pendant au moins 15 minutes, jusqu'à ce que celui-ci soit propre. Allumez la pompe durant le nettoyage.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon abrasif doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Toute trace de résidu de moût sur la base de la cuve doit être nettoyée avant toute utilisation ultérieure.
- Rincez la pompe dans le sens contraire en reliant un tuyau d'arrosage au tuyau courbé et à un robinet d'eau. Ouvrez ensuite le robinet d'eau.
- Des produits de nettoyage appropriés peuvent être utilisés (Chemipro Wash).
- Veillez à ne mouiller aucun des composants électroniques de l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et ne le branchez pas lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

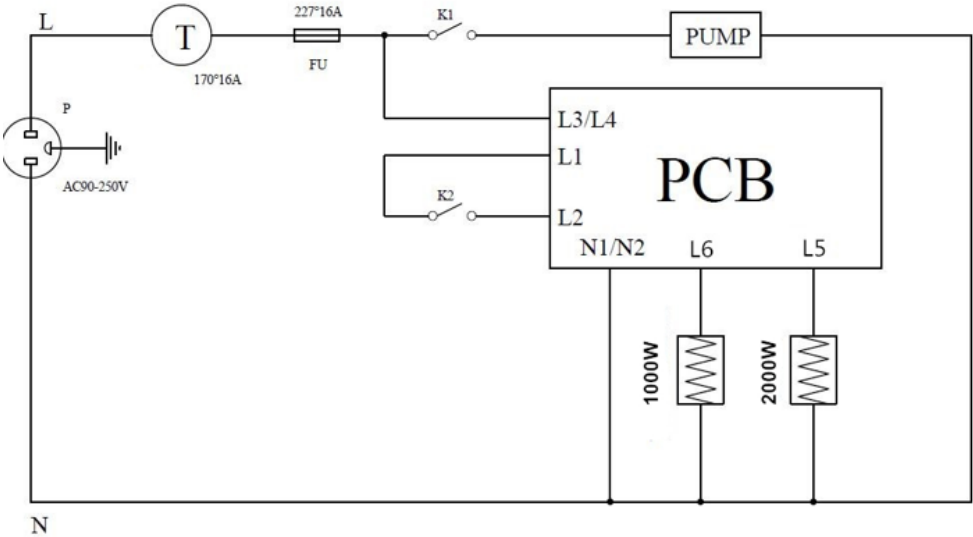
4. Conseils de dépannage

1	Ingrédients coincés dans la pompe	A : Rincez la pompe en reliant un tuyau d'arrosage au tuyau courbé. B : Démontez la pompe afin d'enlever les ingrédients.
2	L'appareil n'atteint pas 100 °C	A : Placez le couvercle sur l'appareil durant 1 à 2 minute(s). B : Modifiez la température afin de la corriger.
3	C1-Température en degrés centigrades	A : Appuyez simultanément sur « + » et « - » et accédez aux paramètres de correction de température C1, appuyez sur la touche TEMP pour confirmer. La plage de réglage est comprise entre -10 °C et +10 °C.
4	F1-Température en degrés Fahrenheit	A : Appuyez simultanément sur « + » et « - » et accédez aux paramètres de correction de température F1, appuyez sur la touche TEMP pour confirmer. La plage de réglage est comprise entre -50 °F et +50 °F.
5	Affichage ERR-1	A : La température est inférieure à -20 °C, il s'agit d'une alerte indiquant que la température est basse. B : Le connecteur du capteur est mal fixé. C : Ouvrez la partie inférieure de l'appareil et vérifiez le capteur. Si ce dernier est desserré, reconnectez-le.
6	Affichage ERR-2	A : La température est supérieure à 120 °C, il s'agit d'une alerte indiquant une surchauffe/chauffe à sec. B : Panne au niveau du capteur, veuillez prendre contact avec votre revendeur pour un remplacement.

5. Caractéristiques techniques

N° d'article :	057.700.70
Capacité :	70 litres jusqu'au bord, 65 litres jusqu'à la ligne MAX
Tension :	220 V - 240 V
Puissance :	3 000 W
Fréquence :	50 Hz/60 Hz

6. Circuit électrique





1 Brewing kettle 70 litres	8 SST malt pipe: - 70 litres: malt quantity 18 kg
2 Transparent tube with litre graduation	9 Main power and pump switch
3 Removable SST ball valve ½" + nozzle	10 Removable handle for lifting malt pipe
4 Programmable controller with tilted digital display	11 Curved pipe
5 SST lid	12 SST bazooka filter
6 Telescopic SST overflow pipe	13 Accessories
7 Adjustable SST malt screens	

Thank you for purchasing the Brew Monk Titan. Please verify using the picture and table above if your Brew Monk is complete. Contact your reseller should you be missing any components.

Please read this manual carefully and take heed of the following information to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and we cannot assume any liability.

TIP: You always have the manual at hand with these easy-to-find instructions; just scan the QR code on the back of the Brew Monk Titan.

1. Safety Instructions

- Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged; it should be replaced before use.
- The machine is intended for use only with 220-240 V and 50/60 Hz. Do not use an adaptor as the wattage power of this device is high.
- Avoid overloading the electric supply.
- If the device requires extra power, do not use multi-outlets of under 13 A, and do not connect any other device to this outlet.
- Check the product's rating label and make sure its voltage is fit for your outlet voltage before use.
- The device must only be used as intended. It must be operated safely and correctly under fault-free conditions. Ensure to check the proper conditions prior to each use.
- The appliance is only to be installed in locations where it is supervised.
- **DON'T LOCK THE LID DURING THE BOIL TO AVOID OVERPRESSURE.**

2. Brewing Preparation

- The device must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 70 kg (70 litres Brew Monk). A horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady surface.
- The device may not be moved during the brewing process. The handles are only meant for transporting the device in an empty state.
- It is imperative to keep children and animals away from the device while it is in operation. Remember boiling water is very dangerous.
- Always clean all the parts of your brewing equipment, hygiene is imperative to get good brewing results.
- Before use, we recommend to heat up some water in the kettle to clean the brewing equipment by using a proper cleaning agent (Chemipro Wash).

2.1 Circulation Pipe Assembly and Pump Information

- We advise not to run the pump without water. The boiler must be filled with water before switching on the pump.
- We recommend using the pump during mashing process.
- Before switching on the pump, make sure to install the curved pipe (11). Assemble the curved pipe (11) by placing it on top of the circulation pipe (2). Check that the seal ring is installed and lock the curved pipe (11) in place by pressing down the two handles. If you want to use the SST lid (5) during mashing, you will have to place the lid (5) before assembling the curved pipe (11). The curved pipe (11) should first be inserted through the hole in the lid (5).



- Adjust the flow rate using the blue valve on the circulation pipe for correct circulation speed. If the pump speed is too fast, the malt pipe (8) will overflow down the central pipe, and the bottom of the kettle may run dry and cause ingredients to burn and overheat the element.

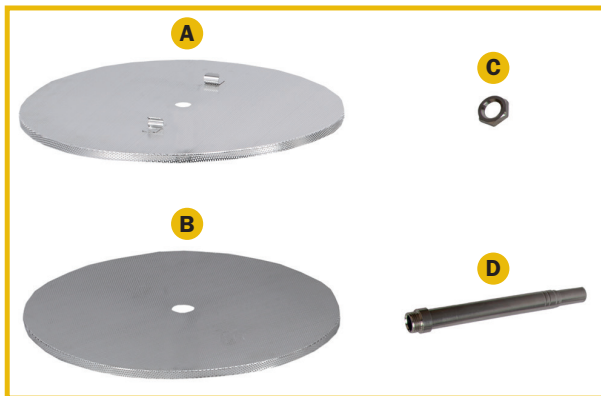
- The blue valve, located on the circulation pipe, closes the ball valve when in horizontal position; and opens the ball valve in vertical position.
- Switch off the pump when you close the blue valve for longer than 5 seconds.
- Always close the blue valve and switch off the pump before removing the curved pipe (11).
- Do not run the pump during wort boiling.
- It is not recommended to use the pump for pumping the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet. This can cause brew debris to enter the pump, potentially blocking and damaging the system.

2.2 Bazooka Filter Assembly

Attach the bazooka filter (12) on the male thread inside the Brew Monk and screw the bazooka filter on (see picture below).

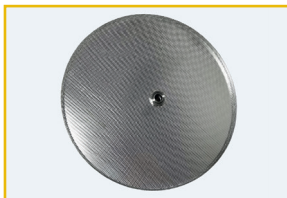


2.3 Overflow Pipe Assembly



- A** 1 x top malt screen
- B** 1 x bottom malt screen
- C** 1 x nut
- D** 1 x telescopic overflow pipe

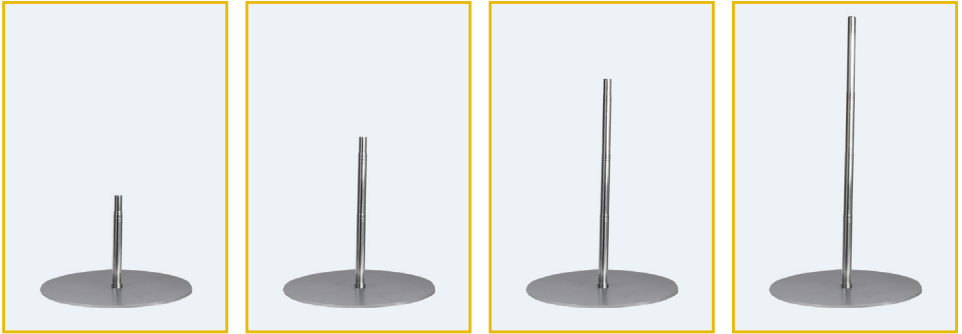
2.3.1 Malt Pipe Assembly Outside the Brew Monk Step 1



Place male threaded overflow pipe (D) through bottom malt screen (B) and attach with the nut (C).

Step 2

You can adapt the overflow pipe according to the amount of malt recommended for your recipe. For that adjust the telescopic pipe (D) to the desired height.



2.3.2 Filling the Malt Pipe with Malt

Step 1

Insert the assembled overflow pipe with malt screen into the malt pipe.



Step 2

Extend the telescopic overflow pipe (D) to its maximum height.

Step 3

Place malt pipe (8) in the Brew Monk (1).

Fill with water according to recipe.

Step 4

Place the black cap (13) and fill the malt pipe (8) with malt.

Step 5

Adjust the height of the telescopic overflow pipe (D) to 3 to 4 cm above the water volume.

Step 6

Slide the upper malt screen with the handles onto the malt.



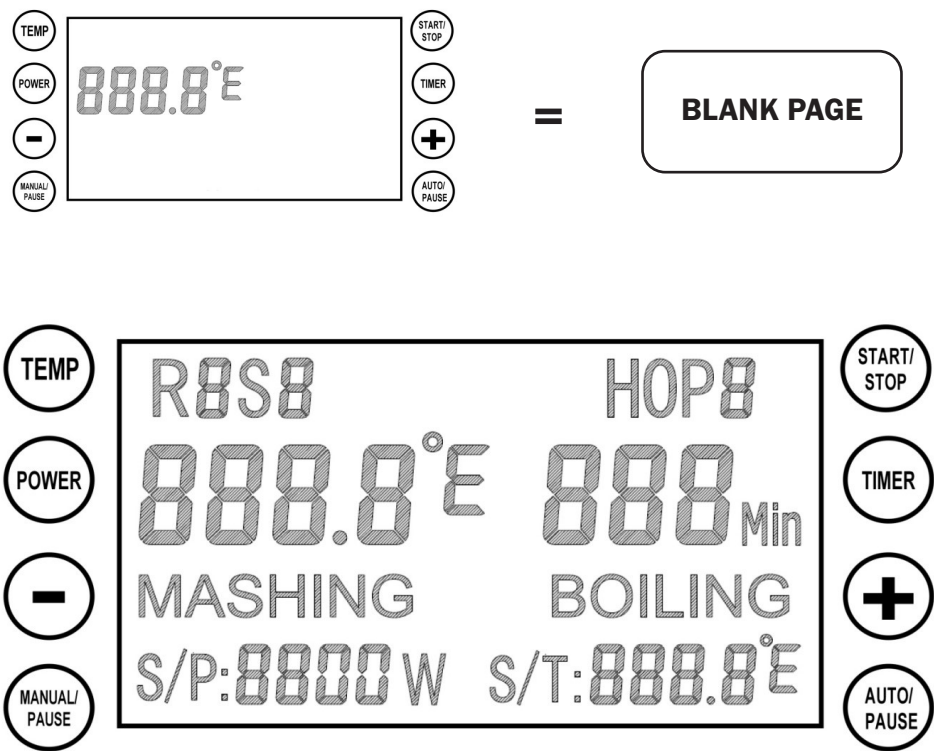
2.4 Before Using the Brew Monk Titan

We advise to rinse the machine with 5-10 litre water. Clean the malt pipe (8), filter screens (7) and overflow pipe (6), as well as the bazooka filter (12). To rinse the machine, you can use the manual mode (see 2.5.1).

- 1. Make sure the ball valve (3) and the blue valve on the circulation pipe (2) are closed.
- 2. Plug in the device and pour 5-10 litre water in the kettle.
- 3. Turn on the power.
- 4. The display will indicate the temperature.
- 5. Press MANUAL button to select manual mode.
- 6. Use TEMP, POWER and TIMER buttons together with “+” and “-” to set temperature to 55 °C, time for rinsing to 5 min. and POWER to 2000 W.
- 7. Add cleaning agent (Chemipro® Wash).
- 8. Press START.
- 9. Open the blue ball valve and switch on the pump (make sure that you install the curved pipe, see 2.1).
- 10. When programme is done, switch off the pump and dispose of the hot water using the ball valve (3).
- 11. The hot water can be used to clean the bazooka filter (12), malt pipe (8) and filter screens (7) in the sink.

You are now ready to use the Brew Monk Titan!

2.5 Programme Setting

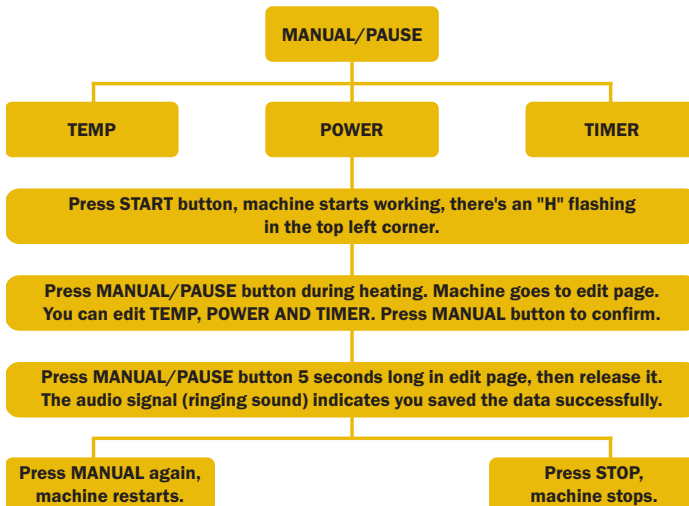


2.5.1 Manual Mode Setting

1. Switch on the power switch, then press the **MANUAL** button.
2. **TEMP** is for temperature setting, **POWER** is for wattage setting, **TIMER** is for step timing. These 3 must be set before the machine starts; they can be set in any order. Use “-” and “+” to set the desired level.
3. Press **START** button when all 3 settings have been entered, and the manual session will start. There is an “H” flashing in the top left corner, this means the machine is heating.
4. • The default boiling temperature is 100°C, the timer will not be triggered if temperature does not indicate 100°C. In this case, please put the cover on for 1-2 min. to achieve 100°C on the display.
• If the machine starts to boil, but shows a lower temp on the display, make the following adjustment to set the temp at 100°C and trigger the timer: Press “-” and “+” button together until the display shows the **C1/F1** sign. Temperature correction range is from -10°C to +10°C or -50°F to +50°F.
5. When you press the **MANUAL/PAUSE** button during heating, display will go back to edit page. You can edit **TEMP**, **POWER**, **TIMER**, then press **MANUAL/PAUSE** button again to confirm and the machine follows new settings.
6. Press **TEMP** 5 seconds long and release it to switch from degree centigrade to Fahrenheit. This operation can only be executed in the **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Memory Function in Manual Mode for 1st mashing step

1. Press **MANUAL/PAUSE** button in edit page for 5 seconds and release it. This allows you to save the last setting. There's an audio signal (ringing sound) when the data has been saved successfully.
2. Press **START** button after above operation, the machine will execute the entered data.
3. Press **STOP** button, the machine stops working and goes to **BLANK PAGE**.
4. To restore factory settings press the **AUTO/PAUSE** button in **BLANK PAGE** for 5 seconds long, an audio signal (slower ringing) indicates you have successfully restored factory settings.



2.5.2 Auto Mode Setting

1. Switch on the device, then press **AUTO** button.
2. S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - **TEMP**, **TIMER** and **POWER** (as in manual mode using "+" and "-").
3. After you have set the 1st step, press **AUTO** button again, then enter the 2nd step setting. Steps 3 to 9 are set as step 1 and 2. For each step (3-9) press the **AUTO** button to confirm and to go to the next step.
4. Once **TEMP** is set to 100°C, **MASHING** is automatically changed to **BOILING**.
5. Setting hop reminder in boiling process: After setting the **TEMP**, **TIMER** and **POWER** for boiling, press **AUTO**. Set time for hop 1 using "+" and "-". Press **TIMER** button for 2nd, 3rd, ... hop reminder. For example: 60 minutes boiling and after 10 minutes first hop addition, the hop reminder **TIMER** should be 50 minutes.
6. When you have entered the required steps (up to 9), press the **START** button to confirm the above step settings. The brewing process will start. The current step will blink in the upper left corner.
7. If 9 steps are too much for your recipe, set all temperatures below boiling by pressing **TEMP** button after your last step. The programme only supports one boiling setting in each recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime.

2.5.2.1 During MASHING and BOILING

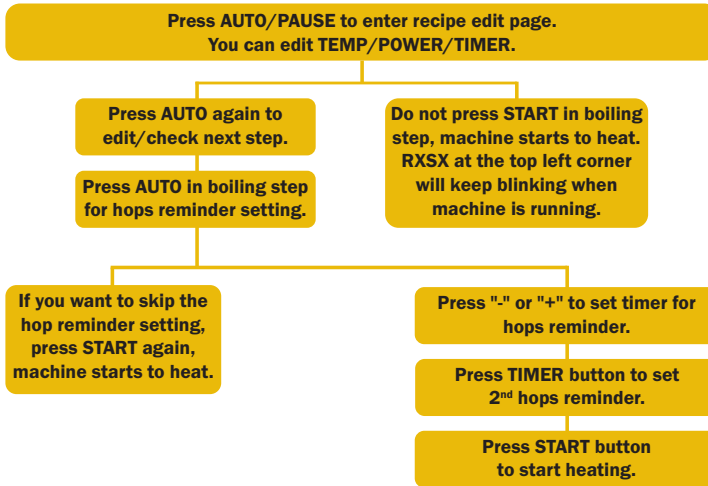
1. When 1st step is finished, there is an audio signal (reminder ringing), programme will not proceed with the 2nd step unless you press the **AUTO** button to confirm. It is the ingredients filling reminder.
2. The boiling reminder is same as above, when machine finishes the step before boiling, there is an audio signal (reminder ringing). The programme will not proceed with the boiling step unless you press the **AUTO** button for confirmation. It is the sparging reminder.
3. **PAUSE** button will stop the Brew Monk and timer temporarily, so you can modify the data, afterwards press **AUTO** to continue.
4. If you press the **START** button when auto mode is running, this will skip the current step.
5. If you press the **STOP** button to skip all steps, the machine stops working. **END** appears on the display and a bell sounds for 30 seconds. Press the **STOP** button again to go to **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Memory Function in Auto Mode

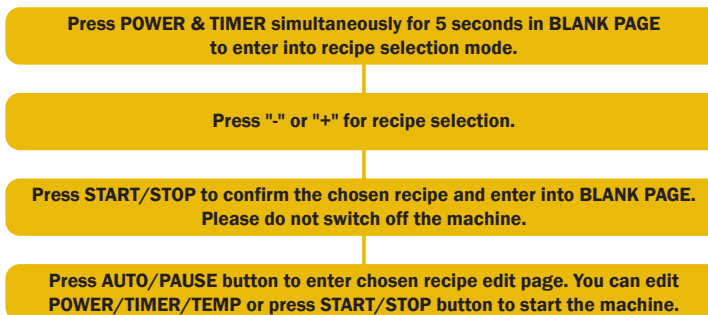
1. After setting all desired data in auto mode, press **STOP** button until **BLANK PAGE** appears. Please do not switch off the machine! Follow the steps below for saving the data.
2. Press **MANUAL** button to enter manual edit page, subsequently press **MANUAL** button for 5 seconds and then release it. You can save the last settings in manual and automatic mode. You will hear an audio signal (ringing sound) as soon as this is done.
3. Switch off/on the machine, then press **AUTO** button, the 1st step of last chosen programme will be shown on the display.
4. Press **START** button, machine starts working.
5. Our programme does not support batch storage. For each entry, you need to repeat the instructions above.

2.5.2.3 Input/Changing Memory Function for Auto Mode

When in **BLANK PAGE**, simultaneously press **POWER** and **TIMER** buttons for 5 seconds. The display will enter into recipe selection. Press “-” or “+” to choose required recipe (R0S1, R1S1, ...). Recipe storage is up to 10 programmes. Press **START** button to confirm the selected recipe, **BLANK PAGE** will appear on display, then press **AUTO/PAUSE** button to enter the selected recipe edit page. You can press **START** button to run the selected programme instantly or press **AUTO/PAUSE** button to edit/check the programme step by step.



2.5.3 Recipe Selection in Auto Mode



3. Maintenance

- It is very important to clean the machine after every use. The dry ingredients may stick to the metal and inside the pump.
- Rinse the machine with 5-10 litres of water of 60 °C for 15 minutes or more, until it is clean. Turn on the pump during cleaning.
- Do not use any sharp metal utensil to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the kettle.
- Any wort residue marks on the bottom of the kettle should be cleaned before next use.
- Reverse flush the pump by connecting a hose to the curved pipe and a water tap. Next, open the water tap.
- Only use suitable cleaning products (Chemipro Wash).
- Do not wet any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- Store the machine in a dry place, do not plug it in when not in use.

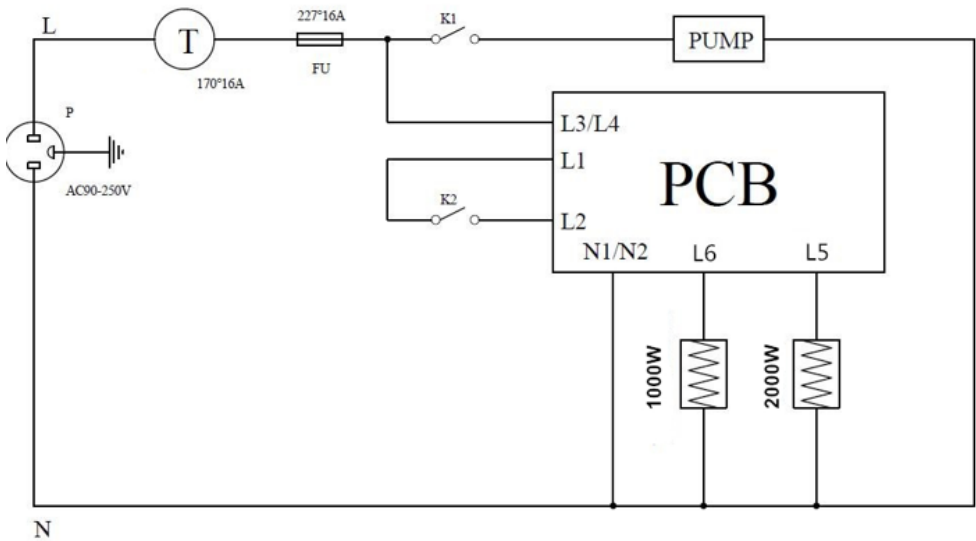
4. Trouble shooting tips

1	Ingredients stuck in the pump	A: Flush the pump by connecting a hose to the curved pipe. B: Dismantle the pump to remove the ingredients.
2	Failing to reach 100 °C	A: Put cover on for 1 to 2 minutes. B: Perform temperature correction.
3	C1-degree centigrade temperature correction	A: Press “-” and “+” at the same time to go to C1 temperature correction setting, press TEMP button to confirm. Setting range is from -10 °C to +10 °C.
4	F1-Fahrenheit temperature correction	A: Press “-” and “+” at the same time to go to F1 temperature correction setting, press TEMP button to confirm. Setting range is from -50 °F to +50 °F.
5	ERR-1 appears on display	A: Temperature is lower than -20 °C, this is a low temperature warning. B: Sensor connector is loose. C: Open at the bottom and check the sensor. Reconnect it if it is loose.
6	ERR-2 appears on display	A: Temperature is higher than 120 °C, this is an overheat/boil-dry warning. B: Sensor failure, please contact dealer for replacement.

5. Technical Data

Model No.:	057.700.70
Volume:	70 litre to top, 65 litre to MAX line
Voltage:	220 V-240 V
Power:	3000 W
Frequency:	50 Hz/60 Hz

6. Electric Circuit





- | | |
|---|---|
| 1 Braukessel 70 Liter | 8 Edelstahl-Malzrohr:
- 70 Liter: Malzmenge 18 kg |
| 2 Transparentes Rohr mit Literkala | 9 Hauptstrom und Pumpenschalter |
| 3 Abnehmbarer Edelstahl-Kugelhahn ½" + Auslass | 10 Abnehmbarer Griff zum Herausheben des Malzrohrs |
| 4 Programmierbare Steuereinheit mit angekippter Digitalanzeige | 11 Bogenrohr |
| 5 Edelstahldeckel | 12 Bazoorka-Filter aus Edelstahl |
| 6 Herausziehbares Edelstahlüberlaufrohr | 13 Zubehör |
| 7 Anpassbare Malzsiebe aus Edelstahl | |

Vielen Dank für den Kauf des Brew Monk Titan. Überprüfen Sie anhand des Bildes und der Tabelle oben, ob Ihr Brew Monk vollständig ist. Wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, falls Teile fehlen sollten.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die folgenden Informationen, um Schäden zu vermeiden. Fehler, die durch das Ignorieren der im Bedienungshandbuch genannten Punkte und Vorsichtsmaßnahmen verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie, sodass wir keine Haftung übernehmen können.

TIPP: Mit diesen leicht zu findenden Anweisungen haben Sie das Handbuch immer zur Hand. Scannen Sie einfach den QR-Code auf der Rückseite des Brew Monk Titan.

1. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sie sollten vor der Verwendung ersetzt werden.
- Das Gerät 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 mehr Strom benötigt, verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen mit weniger als 13 A und schließen Sie kein anderes Gerät an diese Steckdose an.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch das Typenschild des Produkts und stellen Sie sicher, dass die Spannung für die Spannung Ihrer Steckdose geeignet ist.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß 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 aufgestellt werden, an denen es überwacht wird.
- **VERRIEGELN SIE DEN DECKEL WÄHREND DES KOCHENS NICHT, UM ÜBERDRUCK ZU VERMEIDEN.**

2. Brauvorbereitung

- Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Sockelstruktur positioniert werden.
- Ein voller Kessel enthält kochend heiße Flüssigkeit und kann bis zu 70 kg (Brew Monk 70 Liter) wiegen. Eine 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 fernzuhalten, wenn 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, im Kessel etwas Wasser zu erhitzen, 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 ist. 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 Edelstahldeckel (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.



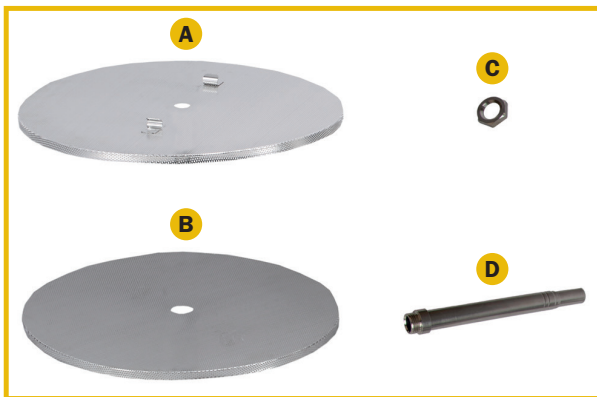
- Stellen Sie die Durchflussmenge mit dem blauen Ventil an der Zirkulationsleitung für eine korrekte Umlaufgeschwindigkeit ein. Wenn die Pumpendrehzahl zu hoch ist, wird der Getreidekorb (8) das Zentralrohr überfüllen, und der Boden des Dampfkessels kann trocken laufen, sodass die Zutaten verbrennen 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) auf dem Außengewinde innerhalb des Brew Monk und befestigen Sie ihn mit einem Schraubendreher (siehe Bild unten).

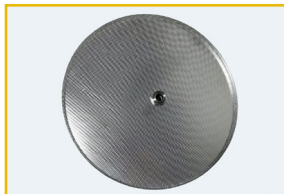


2.3 Montage des Überlaufrohrs



- A** 1 x Malzschild oben
- B** 1 x Malzschild unten
- C** 1 x Mutter
- D** 1 x herausziehbares Überlaufrohr

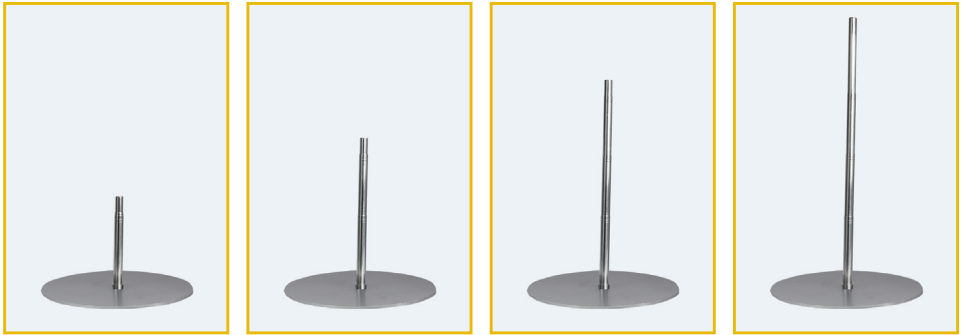
2.3.1 Montage des Malzrohrs außerhalb des Brew Monk Schritt 1



Führen Sie das Außengewinde (D) durch den unteren Malzschild (B) und befestigen Sie es mit der Mutter (C).

Schritt 2

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

**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 (D) auf seine maximale Höhe aus.

Schritt 3

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

**Schritt 4**

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

Schritt 5

Stellen Sie die Höhe des herausziehbaren Überlaufrohrs (D) 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 (12). Zum Spülen der Maschine können Sie den manuellen Modus verwenden (siehe 2.5.1).
1. Achten Sie darauf, dass der Kugelhahn (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 die Stromversorgung 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. Geben Sie 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. Schalten Sie nach Abschluss des Programms die Pumpe ab und lassen Sie das heiße Wasser über den 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

TEMP

POWER

-

MANUAL/PAUSE

START/STOP

TIMER

+

AUTO/PAUSE

888.8°E

=

BLANK PAGE

TEMP

POWER

-

MANUAL/PAUSE

START/STOP

TIMER

+

AUTO/PAUSE

R8S8

888.8°E

MASHING

S/P:8800W

HOP8

888Min

BOILING

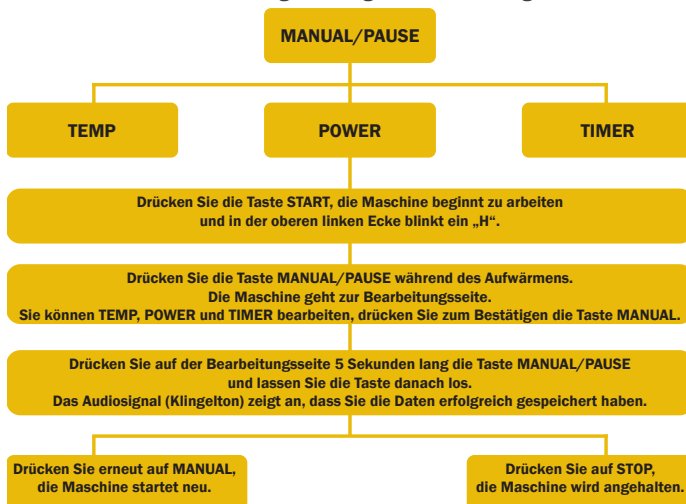
S/T:888.8°E

2.5.1 Einstellung manueller Modus

1. Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie danach 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 die Abdeckung für 1–2° Min. darauf, 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 reicht von -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 danach zur Bestätigung erneut die Taste **MANUAL/PAUSE** und die Maschine folgt den neuen Einstellungen.
6. Drücken Sie 5 Sekunden lang **TEMP** und lassen Sie die Taste danach los, um von Grad Celsius auf Fahrenheit umzuschalten. Dieser Vorgang kann nur auf der **BLANK PAGE** ausgeführt werden.

2.5.1.1 Speicherfunktion im manuellen Modus für den 1: Maiseschritt

1. Drücken Sie auf der Bearbeitungsseite 5 Sekunden lang die Taste **MANUAL/PAUSE** und lassen Sie die Taste danach 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 5 Sekunden lang die Taste **AUTO/PAUSE** auf der **BLANK PAGE**, 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 danach 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 1. Schritt eingestellt haben, drücken Sie erneut die Taste **AUTO** und geben danach die 2. Schritt-Einstellung ein. Die Schritte 3 bis 9 werden wie der 1. und 2. Schritt eingestellt. Für jeden Schritt (3–9) drücken Sie die Taste **AUTO** zur Bestätigung und gehen danach 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 Taste **TEMP** 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 Taste **AUTO** 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 Taste **AUTO** 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. Drücken Sie danach auf **AUTO**, um fortzufahren.
4. Wenn Sie im laufenden Auto-Modus die Taste **START** drücken, wird der aktuelle Schritt übersprungen.
5. Wenn Sie die Taste **STOP** drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät auf zu arbeiten, das Display zeigt **END** und der Klingelton ertönt 30 Sekunden lang. Drücken Sie die Taste **STOP** erneut, um zur **BLANK PAGE** zu gelangen.

2.5.2.2 Speicherfunktion im automatischen Modus

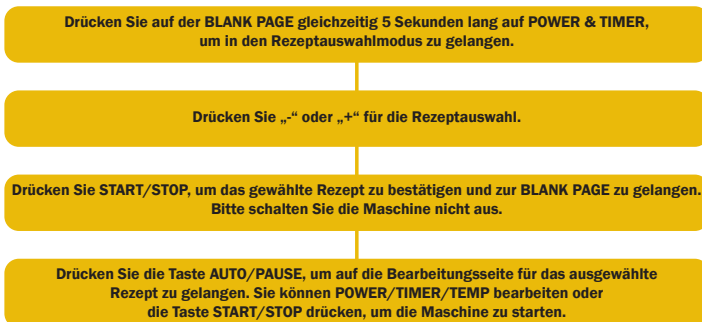
1. Nachdem Sie alle benötigten Daten im Auto-Modus eingestellt haben, drücken Sie die Taste **STOP**, bis die **BLANK PAGE** erscheint. Bitte schalten Sie die Maschine nicht aus! Folgen Sie den unten stehenden Schritten für die Speicherung.
2. Drücken Sie die Taste **MANUAL**, um die manuelle Bearbeitungsseite aufzurufen. Drücken Sie danach die Taste **MANUAL** 5 Sekunden lang 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 Taste **AUTO**; der 1. Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint auf dem Display.
4. Drücken Sie die Taste **START**. 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 der **BLANK PAGE** gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten **POWER** und **TIMER**. Das Display wechselt zur Rezeptauswahl. Drücken Sie „-“ oder „+“, um das gewünschte Rezept (ROS1, R1S1, ...) auszuwählen. Es können bis zu 10 Programme für die Rezepte gespeichert werden. Drücken Sie die Taste **START**, um das ausgewählte Rezept zu bestätigen. Auf dem Display erscheint die **BLANK PAGE**. Drücken Sie danach die Taste **AUTO/PAUSE**, um zur Bearbeitungsseite für das ausgewählte Rezept zu gelangen. Sie können die Taste **START** 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 mindestens 15 Minuten lang mit 5–10 Liter Wasser bei 60 °C, 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 und einen Wasserhahn anschließen. Öffnen Sie danach den Wasserhahn.
- Es können geeignete Reinigungsmittel verwendet werden (Chemipro Wash).
- Vermeiden Sie Spritzer auf elektronischen Teilen des Geräts.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf und schließen Sie es nicht an die Stromversorgung an, wenn es nicht in Gebrauch ist.

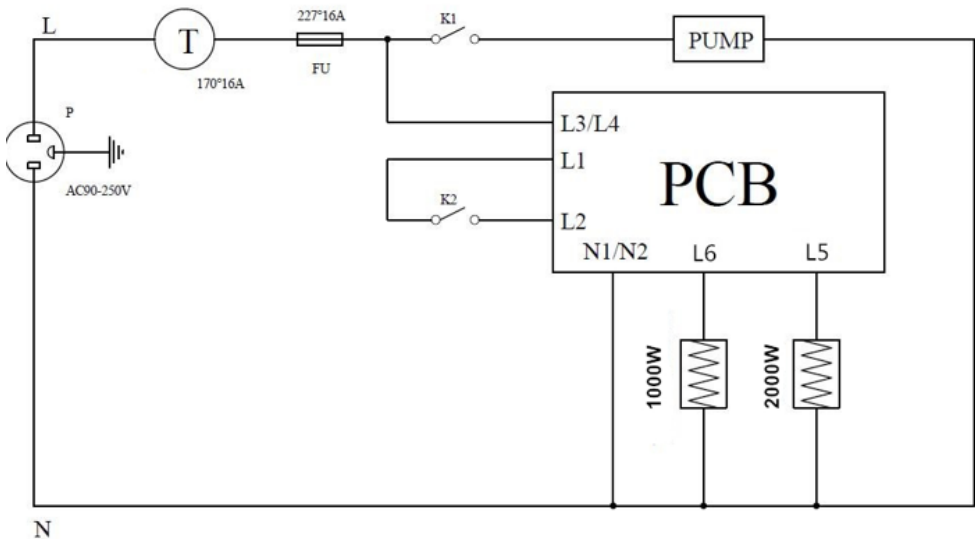
4. Tipps zur Fehlerbehebung

1	In der Pumpe festsitzende Zutaten	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Bogenrohr anschließen. B: Demontieren Sie die Pumpe, um die Zutaten 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. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste TEMP. Der Einstellbereich liegt zwischen -10 °C und +10 °C.
4	F1 – Fahrenheit Temperaturkorrektur	A: Durch gleichzeitiges Drücken von „-“ und „+“ gelangen Sie zur Einstellung der F1-Temperaturkorrektur. Der Einstellbereich liegt zwischen -50 °F und +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.:	057.700.70
Fassungsvermögen:	70 Liter bis oben, 65 Liter bis zur Maximallinie
Spannung:	220 V–240 V
Leistung:	3000 W
Frequenz:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrischer Stromkreis





www.brewmonk.eu

Distributed by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com