ISTRUZIONI IMPIANTO AUTOMATICO BIRRA:

***Per passare da gradi Celsius a Farenheit*** *premere per 5 secondi il pulsante “TEMP” (funziona solo all’accensione della macchina).*

**MODO MANUALE:**

ACCENDERE il dispositivo

Premere “MANUAL/PAUSE”

Premere “TEMP” e poi “+” e “-“ per impostare TEMPERATURA

Premere “POWER” e poi “+” e “-“ per impostare WATT

Premere “TIMER” e poi “+” e “-“ per impostare TEMPO

Premere “START/STOP” per AVVIARE IL PROCESSO

**MODO AUTOMATICO:**

ACCENDERE il dispositivo

Premere “AUTO/PAUSE” (nell’angolo in alto a SX appare R1S1 - Ricetta 1, Step 1)

Premere “TEMP” e poi “+” e “-“ per impostare TEMPERATURA

Premere “POWER” e poi “+” e “-“ per impostare WATT

Premere “TIMER” e poi “+” e “-“ per impostare TEMPO

Premere “AUTO/PAUSE” per confermare il primo step e andare avanti con quelli successivi (R1S2, R1S3 ecc fino ad un massimo di 9 step)

Quando si imposta la “TEMP” a 100°C automaticamente apparirà “BOILING”

Una volta impostati i minuti di bollitura, confermando con “AUTO/PAUSE” entreremo nella fase di luppolatura “HOP 1”

Con “+” e “-“ impostiamo il tempo di aggiunta del primo luppolo (esempio 60 minuti per la gittata da amaro) e confermiamo con “TIMER”

Settiamo tutte le gittate (HOP 2, HOP3 ecc fino al massimo di 9 gittate) premendo sempre “TIMER” per passare a quelle successive e poi confermiamo la fase di luppolatura con “AUTO/PAUSE”

Premere poi “AUTO/PAUSE” più volte, per confermare tutti gli step successivi fino al 9, ad ogni modo sono step che non verranno inclusi nel programma in quanto dopo la bollitura la pentola automaticamente si spegnerà e tornerà in stand-by.

Per far partire il programma premere il pulsante “START/STOP”

**DURANTE LA COTTA AUTOMATICA:**

Quando si preme START la macchina porta alla temperatura del primo step e poi si ferma e attende che inseriamo i grani. Una volta inseriti premere “AUTO/PAUSE” per confermare e far partire il timer.

Per gli step sucessivi la pentola si limiterà ad emettere un segnale acustico alla fine della fase, passando poi automaticamente alla successiva.

Dopo la fase di mash-out la macchina si bloccherà e continuerà ad emettere un segnale acustico (analogamente allo step di inserimento grani). In questo momento dobbiamo alzare il cestello e premere “AUTO/PAUSE” per far partire il riscaldamento per andare in bollitura. Nel frattempo effettueremo lo sparge.

La macchina porterà il mosto a bollire e, una volta a 100°C, farà partire il timer di bollitura ed emetterà un segnale acustico.

*Se la pentola non arriva mai a 100°C anche con coperchio inserito seguire la guida per “IMPOSTARE LA T° DI BOLLITURA”*

**PER SALTARE UNO STEP IN MODALITA’ AUTOMATICA:**

Se si preme il pulsante “START/STOP” si passa allo step successivo e si salta quello in corso

**MEMORIZZARE I DATI:**

Da schermata di stand-by, Tenere premuto per 5 secondi “MANUAL/PAUSE”, un effetto sonoro confermerà l’avvenuto salvataggio

**RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA:**

Da schermata di stand-by, Tenere premuto per 5 secondi “AUTO/PAUSE”, un effetto sonoro confermerà l’avvenuto ripristino.

**IMPOSTARE LA T° DI BOLLITURA:**

Premere contemporaneamente “+” e “-“ fino a quando sul display appare “C1/F1”

Correggere la temperatura con i pulsanti “+” e “-“ (range +10/-10)

**MODIFICARE I DATI A STEP IN CORSO:**

**In modo MANUALE:** premere “MANUAL/PAUSE”, poi modificare TEMP, POWER e TIMER e poi premere nuovamente “MANUAL/PAUSE” per riavviare il processo.

**In modo AUTOMATICO:** premere “AUTO/PAUSE”, poi modificare TEMP, POWER e TIMER e poi premere “AUTO/PAUSE” per riavviare il processo.

**CAMBIARE NUMERO DELLA RICETTA:**

Dalla pagina di stand-by, premere contemporaneamente i pulsanti “POWER” e “TIMER” per 5 secondi

Premere “+” o “-“ per selezionare la ricetta necessaria (R0S1, R1S1, R2S1 ecc… fino a 9)

Premere il pulsante “START” per confermare la scelta. E’ poi possibile salvarla come detto sopra.