



**DISPOSITIVO "ALL IN ONE"  
PER LA PRODUZIONE DI BIRRA**

**NEW  
WiFi**



**BrewMonster 30l. (B40)**

**BrewMonster 50l. (B50)**

**MANUALE D'USO**



---

# **GRAZIE PER AVER ACQUISTATO IL NOSTRO SISTEMA DI PRODUZIONE BIRRA “ALL IN ONE” BREWMONSTER**

**Vi preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.**

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico qualificato.
- Non collegare il dispositivo a prese multiple per evitare un sovraccarico. Non collegare il dispositivo ad una presa alla quale sono già collegati altri apparecchi.
- Verificare prima dell'uso la tensione sulla targhetta identificativa. Collegare il dispositivo solo a prese la cui tensione corrisponde a quella indicata.
- Il dispositivo non è per uso commerciale bensì per un uso domestico e in ambienti simili.
- Scegliere un luogo di installazione idoneo dove persone competenti possono sorvegliare il dispositivo.

## **Note per l'installazione**

- Il dispositivo deve essere collocato su una superficie stabile, sicura e piana.
- La pentola piena di mosto può pesare fino a 40/50 kg. a seconda del modello utilizzato. Una superficie piana è pertanto un requisito fondamentale per il processo di produzione della birra.
- Non spostare il dispositivo durante il processo di produzione della birra. Le impugnature sono concepite solo per il trasporto del dispositivo vuoto.
- Tenere lontani dal dispositivo i bambini, le persone anziane e gli animali. Tenere presente che l'acqua bollente è molto pericolosa. Pulire sempre tutti i componenti del contenitore. L'igiene è fondamentale per ottenere risultati ottimali.
- Prima del primo utilizzo riscaldare un po' di acqua nel contenitore per sterilizzare i componenti.

**Si prega di seguire le seguenti istruzioni per ottenere le migliori prestazioni e utilizzo nella preparazione della birra con la nostra macchina.**

**I passaggi del processo qui descritti sono solo una guida, poiché siamo consapevoli che le diverse ricette e condizioni di preparazione variano. La macchina è stata progettata per consentirti di regolare le impostazioni e di adattarle alle tue esigenze di preparazione.**

**\* Happy Brewing \***

## Dati tecnici

<b>Modello</b>	BrewMonster 30l (B40)	BrewMonster 50l (B50)
<b>Volume:</b>	35L volume effettivo 40L al colmo	45L volume effettivo 52L al colmo
<b>Voltaggio:</b>	220V-240V	220V-240V
<b>Potenza:</b>	2500W	3000W
<b>Frequenza:</b>	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz

## Dichiarazione di conformità



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



Questo prodotto è inoltre conforme alle seguenti direttive europee:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

## Smaltimento



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata come previsto dalla normativa 2012/19/UE, attenendovi alle modalità previste nel vostro paese.

Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

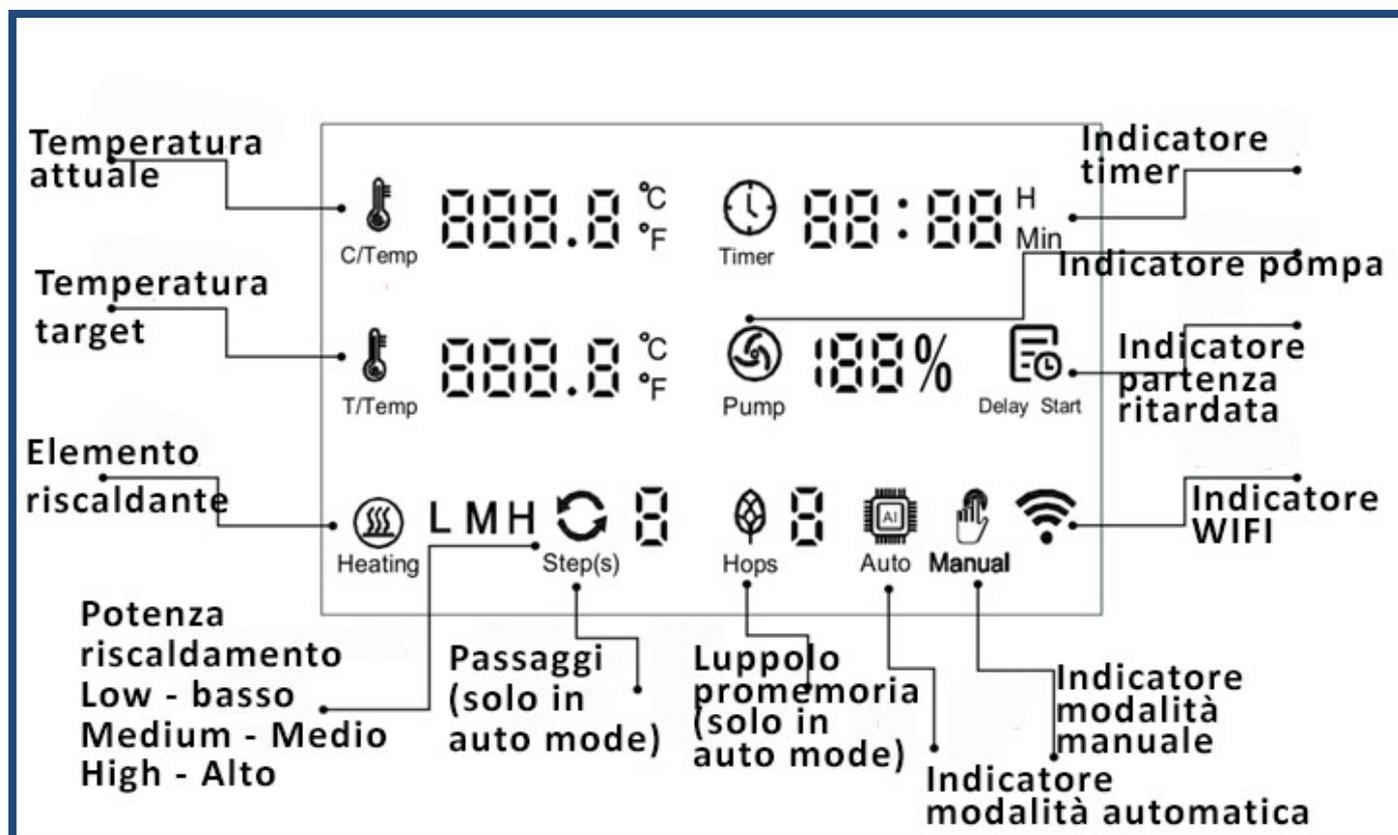


BrewMonster è prodotto per Disegna Group di Lunardon Domenico - PINTA  
Via Marsan 28/a - 36063 Marostica (VI) - Tel. 0424 471424 - ordini@pinta.it



1: BrewMonster All In One	2: Cestello del malto	3: Vagli regolabili	4: Maniglia del cestello del malto
5: Filtro bazzoka del rubinetto	6: Tubo curvo di ricircolo	7: Braccio di lavaggio funzione "anti-burn"	

**Riconoscere i segnali e i pulsanti sul pannello di controllo del display prima dell'uso**



-   
 Increase
-   
 Decrease
-   
 Pump
-   
 Setting
-   
 On/off  
 Pause

## Istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e tenere questo manuale a portata di mano per riferimento futuro.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo CA o la spina sono danneggiati. Dovrebbero essere sostituiti prima dell'uso.
- Non utilizzare un adattatore poiché la potenza in watt di questo dispositivo è elevata.
- Evitare di sovraccaricare l'alimentazione elettrica.
- Poiché il dispositivo richiede energia extra, non utilizzare prolunghe inferiori a 13 amp. Nessun altro prodotto può essere collegato a tale prolunga.
- Controllare l'etichetta di classificazione del prodotto e assicurarsi che la tensione sia adatta alla tensione della presa prima dell'uso.
- Il dispositivo deve essere utilizzato solo come previsto. Deve essere utilizzato in condizioni sicure e prive di guasti. Assicurarsi di controllare le condizioni appropriate prima di ogni utilizzo.
- Questo apparecchio è dotato di una spina da 13 amp-16 amp.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi sicuri..

## Preparazione dell'attrezzatura

- Il dispositivo deve essere posizionato su una struttura di supporto **ROBUSTA**, sicura e orizzontale **AD ALTEZZA ADEGUATA** prima dell'uso.
- Il contenitore pieno contiene liquidi bollenti e può pesare fino a 40/50 kg. Il posizionamento orizzontale è un requisito fondamentale per il corretto funzionamento della pompa di ricircolo. Evitare una base instabile.
- Il dispositivo non può essere spostato durante il processo di preparazione. Le maniglie sono pensate solo per trasportare il dispositivo vuoto.
- È fondamentale tenere bambini, persone fragili e animali lontani dal dispositivo mentre è in funzione. Ricorda che l'acqua bollente è molto pericolosa.
- Pulisci sempre tutte le parti dell'attrezzatura per la preparazione, l'igiene è fondamentale per ottenere buoni risultati di preparazione.
- Prima dell'utilizzo **INIZIALE**, si consiglia di **FAR BOLLIRE** l'acqua nel dispositivo per sterilizzare l'attrezzatura e gli accessori per la preparazione.

### Assemblaggio del tubo di troppo pieno (over flow pipe)

- Il disco a maglie con 1 foro al centro è il filtro inferiore. Prima di posizionare il filtro inferiore nel cestello per cereali, svitare il dado inferiore dal tubo telescopico e inserirlo nel filtro inferiore, quindi serrare nuovamente il dado come mostrato nell'immagine.
- Dopo i passaggi precedenti, posizionare il falso fondo con il tubo telescopico nel cestello per cereali.
- Avvitare le 2 piccole maniglie in acciaio inossidabile al disco superiore come mostrato nell'immagine sottostante.
- Posizionare il tappo bianco sul tubo quando si aggiungono gli ingredienti per la fermentazione.
- Dopo aver aggiunto gli ingredienti nel cestello, rimuovere il tappo bianco e far scorrere il disco a maglie superiore sul tubo centrale, quindi abbassare sui grani, con le 2 maniglie rivolte verso l'alto.
- Ora sei pronto per procedere all'ammestamento (mash)



## Impostazione della pompa

1. Accendere/spegnere la pompa premendo il pulsante "PUMP".
2. Il controllo della pompa non viene controllato dalla modalità manuale/automatica, può essere acceso e spento in qualsiasi momento.
3. Spegnerne sempre la pompa prima di rimuovere gli accessori.

## Impostazioni della modalità manuale.

**1. Accendere l'interruttore:** il display si illumina. Sul display sono presenti la temperatura attuale e il segnale Wi-Fi.

**2. Seguire i passaggi seguenti:**

- Premere il pulsante on/off, la modalità predefinita è la modalità Manuale, quindi premere il pulsante "SETTING" per impostare il timer di avvio ritardato, premere nuovamente il pulsante "SETTING" per uscire dall'impostazione di avvio ritardato, la terza pressione del pulsante "SETTING" consente di accedere all'impostazione dei dati della modalità manuale.
- Dopo essere entrati nella pagina di impostazione dei dati della modalità manuale, la prima impostazione è la temperatura target, la seconda impostazione è il timer e la terza impostazione è la potenza. Dopo aver impostato tutti e tre i dati, premere il pulsante on/off, la macchina inizia a funzionare.
- Una volta terminato il conto alla rovescia del timer, il display mostra End
- Se sono state fatte modifiche durante l'esecuzione, premere il pulsante "SETTING" per rivedere i dati e premere il pulsante on/off per riprendere il lavoro.

## Impostazione modalità automatica

**1. Accendere l'interruttore:** il display si illumina. Sul display sono presenti la temperatura attuale e il segnale Wi-Fi.

**2. Seguire i passaggi sottostanti:.**

- Premere il pulsante on/off, la modalità predefinita è la modalità manuale, quindi premere il pulsante "SETTING" per impostare il timer di avvio ritardato, premere nuovamente il pulsante "SETTING" per uscire dall'impostazione di avvio ritardato.
- A questo punto, vedrai il simbolo di modalità manuale e puoi premere il pulsante "+" o "-" per scegliere la modalità automatica, confermare premendo il pulsante "SETTING"
- Nella pagina di impostazione della modalità automatica, la prima impostazione riguarda il passaggio n. 1, premere il pulsante "SETTING" per impostare la temperatura target, premere nuovamente "SETTING" per l'impostazione del timer, quindi ancora "SETTING" per impostare la potenza di riscaldamento.  
Se l'impostazione della temperatura target è l'ebollizione (boiling), puoi anche impostare il promemoria per le gittate di luppolo, per il luppolo sono impostabili fino a 9 allarmi.
- Dopo aver impostato tutti i dati, premere il pulsante on/off per confermare e la macchina inizierà a funzionare.

**3. Suggerimenti per la modalità automatica**

- Quando viene raggiunta la temperatura del passaggio n. 1, la macchina emette un segnale acustico per ricordare i passaggi successivi nella preparazione del mosto, premere il pulsante "SETTING", {NOTA: assicurarsi che il cestello del malto sia inserito e che i grani macinati siano caricati nella macchina per lo step successivo}, quindi premere "SETTING" per confermare e attivare il conto alla rovescia del timer.
- Al termine del conto alla rovescia pre-bollitura la macchina emette un segnale acustico per ricordare il passaggio successivo. Questo indica che la fase di ammostamento è terminata e che le trebbie devono essere rimosse prima di iniziare la fase di bollitura. Sollevare il cestello del malto bloccandolo nella posizione desiderata per fare il lavaggio delle trebbie (opzionale) e rimuovere il cestello con le trebbie.
- Premere il pulsante "SETTING" per avviare la bollitura.

## ● Ulteriori suggerimenti per l'impostazione delle funzioni

<b>Funzione di avvio ritardato</b>	1. Accendere l'interruttore, il display si illumina	2. Premere il pulsante on/off, quindi premere il pulsante "SETTING", quindi immettere l'impostazione del timer di avvio ritardato, l'intervallo del timer è 0-48 ore. C'è un segnale acustico di promemoria quando il timer termina il conto alla rovescia.
<b>Calibrazione della temperatura</b>	1. Quando la macchina smette di funzionare, premere il pulsante on/off per 3 secondi finché la pagina non mostra la temperatura corrente	2. Premendo contemporaneamente "+" e "-" si attiva la calibrazione della temperatura C1, premere il pulsante on/off per confermare l'impostazione. L'intervallo di impostazione è da +10° C a -10° C
<b>Impostazione della compensazione del punto di ebollizione</b>	1. Quando la macchina è in funzione, premere il pulsante on/off per 5 secondi finché la pagina non mostra la temperatura corrente	2. Premendo "+" e "-" contemporaneamente si attiva la calibrazione della temperatura C1, premere il pulsante set per attivare l'impostazione C2. L'impostazione della compensazione del punto di ebollizione è efficace solo su temperature superiori a 90° C, l'intervallo di impostazione è 0-10° C
<b>Commutazione gradi Fahrenheit</b>	1. Accendere l'interruttore e premere il pulsante "+" per 5 secondi	2. Premere il pulsante "+" per scegliere l'unità di temperatura, quindi premere il pulsante on/off per confermare
<b>Cancellazione della registrazione Wi-Fi</b>	1. Premere a lungo il pulsante "SETTING" per 5 secondi per cancellare la connessione precedentemente abbinata	
<b>Connessione Wifi</b>	1. Scarica la App "Tuya"	2. Accendi il dispositivo, il segnale Wi-Fi lampeggia, cerca il pulsante di aggiunta dispositivo sulla App
	3. Quando l'app ha trovato il dispositivo, conferma e aggiungilo, quindi inserisci il tuo ID Wi-Fi e la password.	4. Dopo aver inserito l'ID Wi-Fi e la password, inizia ad abbinare il dispositivo alla App fino a che non è registrato correttamente e premi il pulsante Fine

### **ATTENZIONE:**

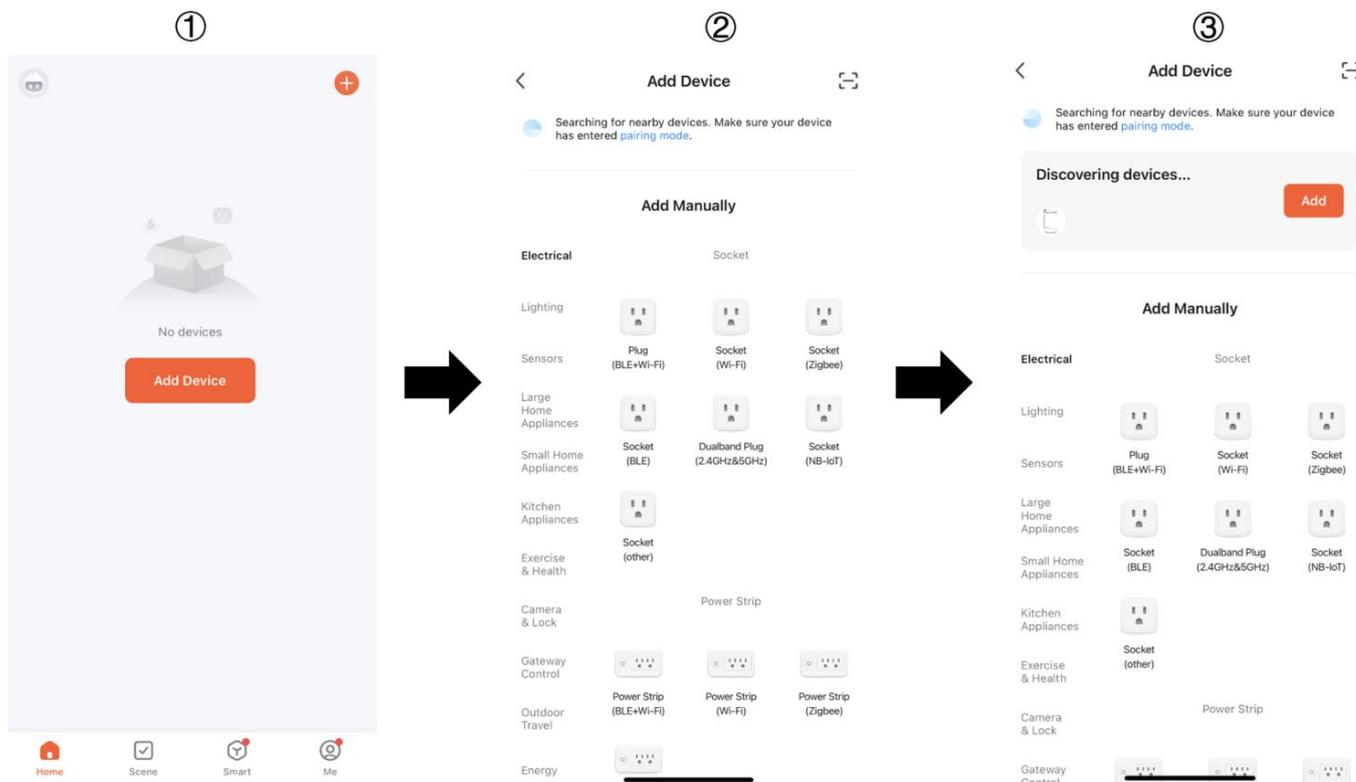
**Per evitare intasamenti nei filtri e nella pompa e conseguente surriscaldamento dell'impianto, si consiglia l'utilizzo di lolla di riso o una macinatura grossa, soprattutto per ricette con alta percentuale di frumento o con grossi quantitativi di malto.**

**Si consiglia inoltre un rapporto acqua/malto di almeno 3,2 litri per kg. di malto**

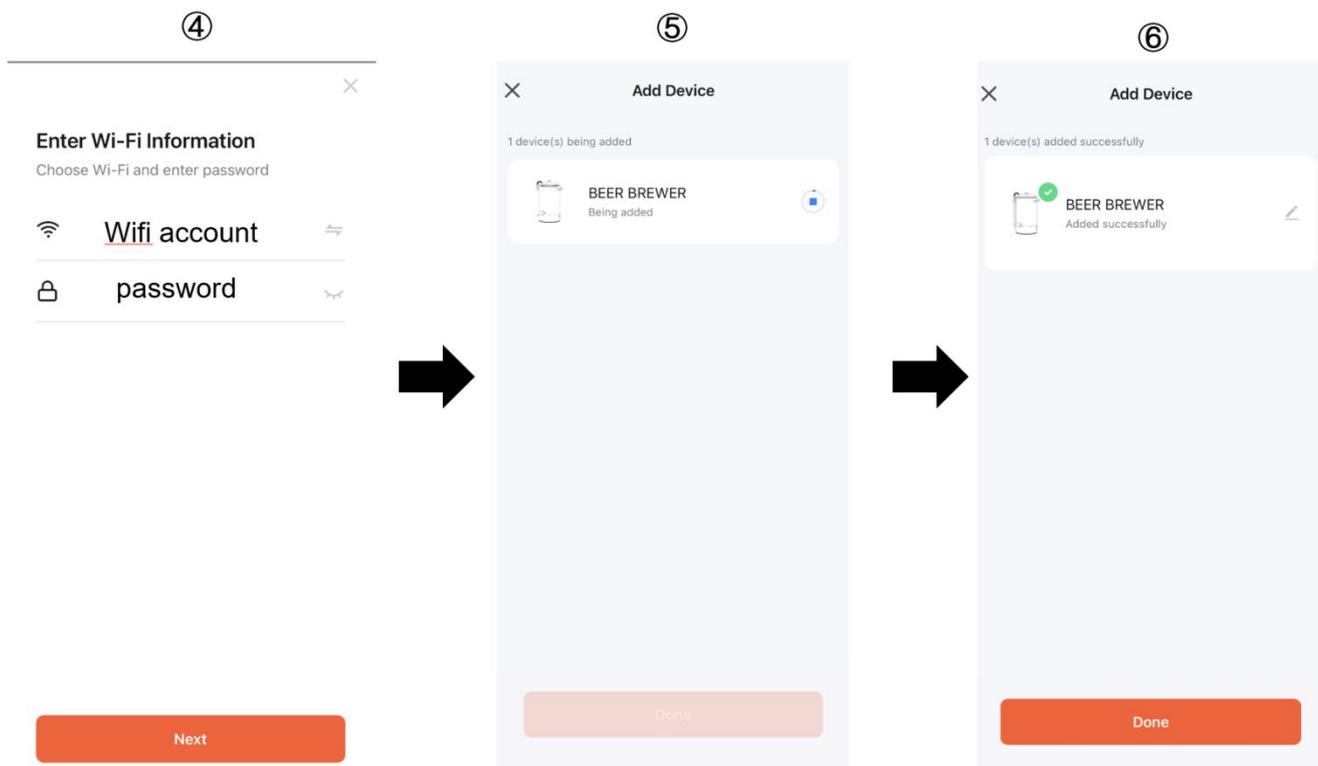
# Connessione Wi-Fi e istruzioni per l'utilizzo della APP "TUYA"

## Abbinamento del dispositivo all'applicazione e impostazione della modalità manuale

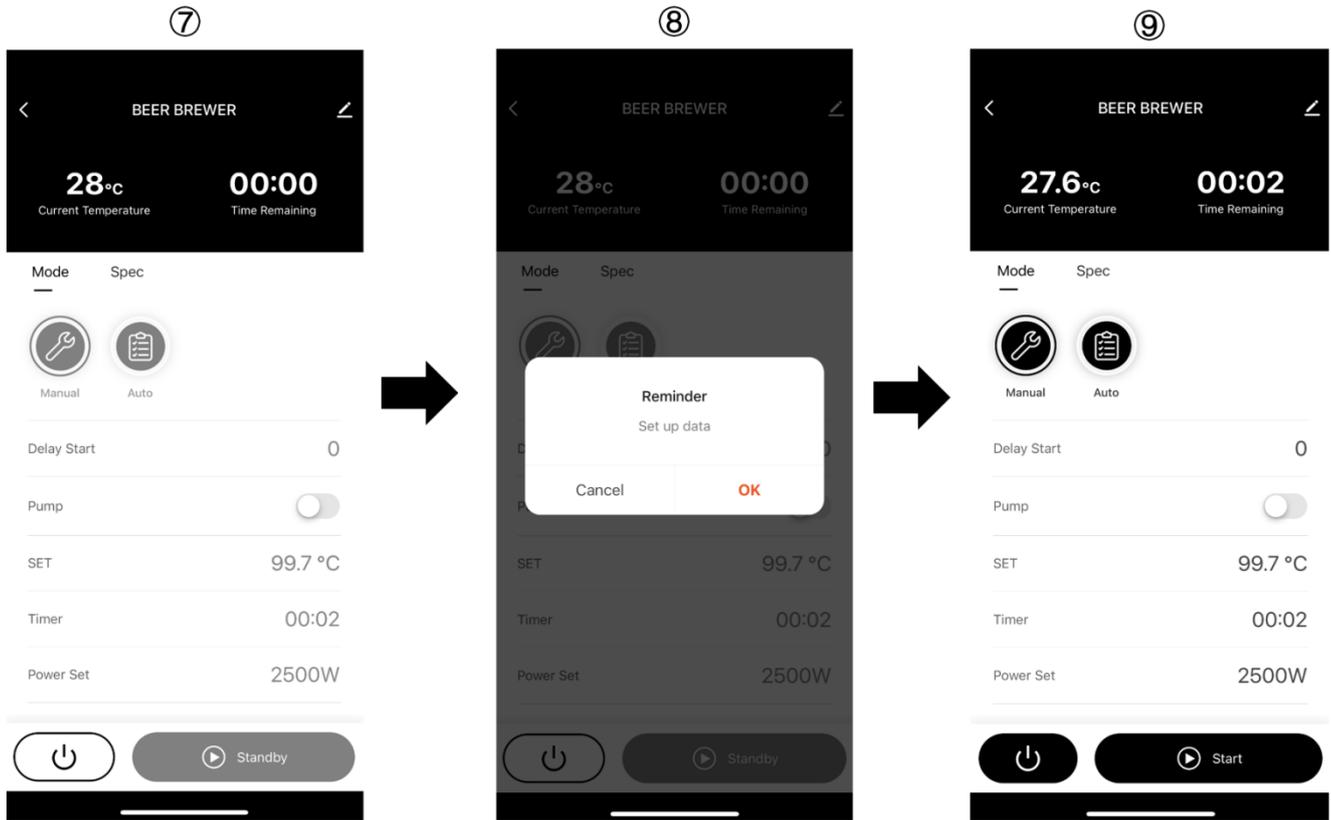
- Aggiungere il dispositivo ①, potrebbero essere necessari circa 30-60 secondi per ABBINARE il dispositivo ②, quando la pagina mostra i dispositivi rilevabili... ③, premere il pulsante Aggiungi dispositivo per ABBINARE.



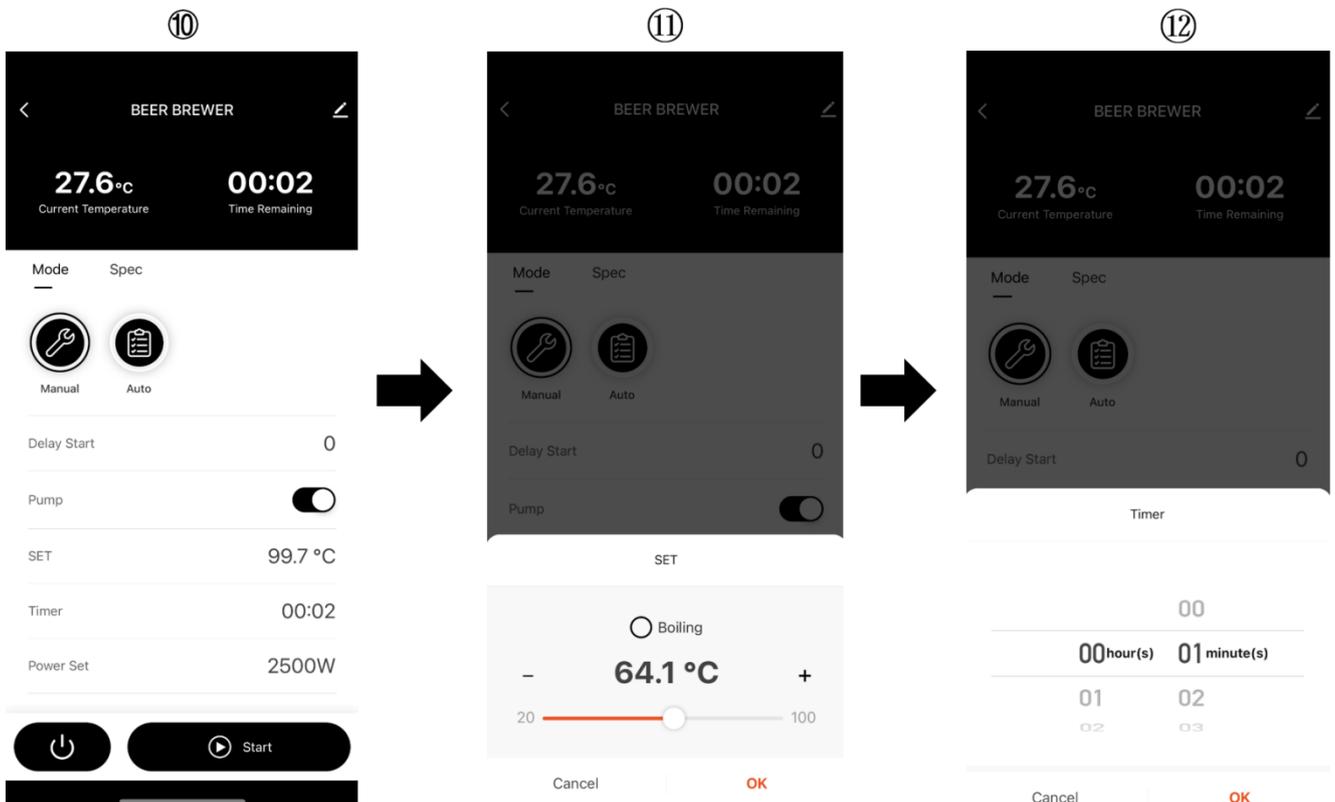
- Inserire le informazioni della vostra rete Wi-Fi ④, quindi il dispositivo da aggiungere ⑤⑥.

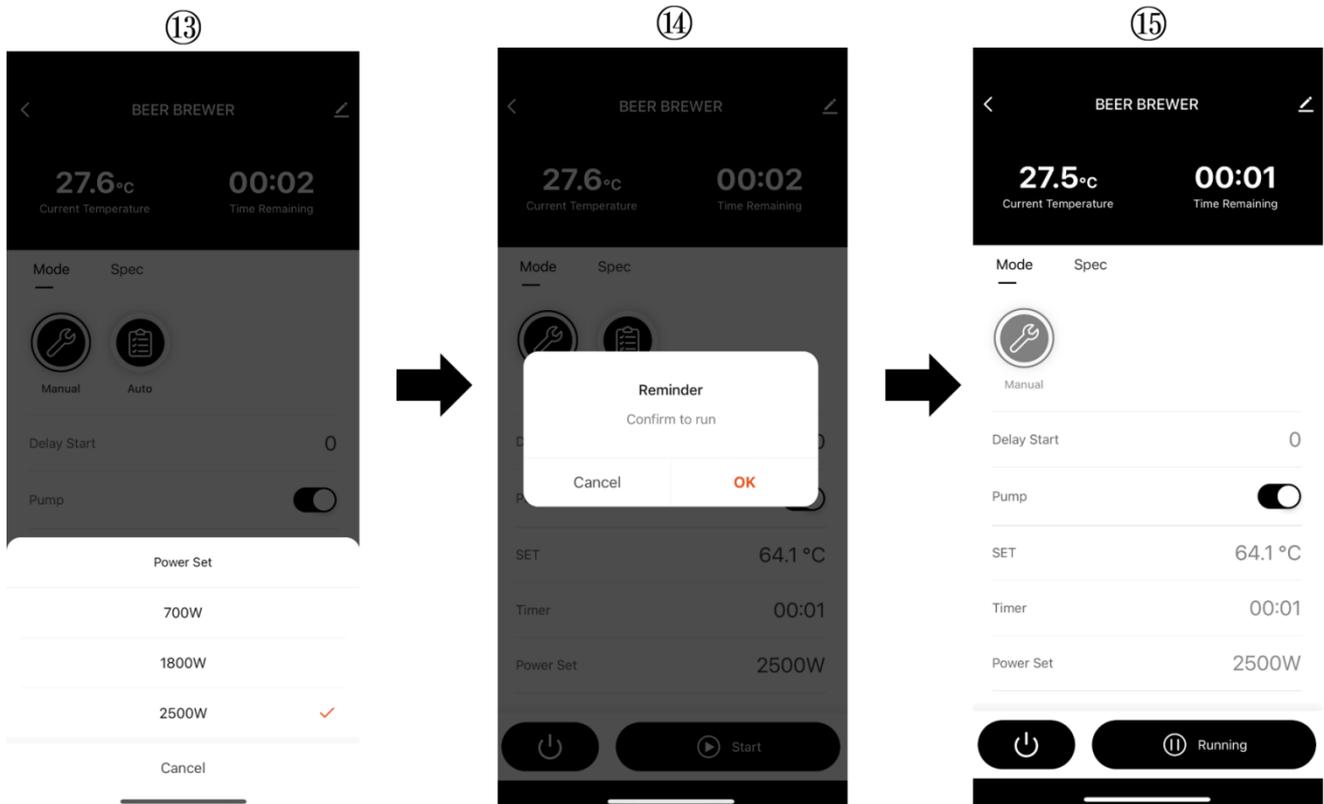


- Premere il pulsante On/off ⑦, quindi viene visualizzata la finestra promemoria (reminder) ⑧, premere OK, quindi scegliere l'impostazione Modalità manuale (Manual) ⑨.

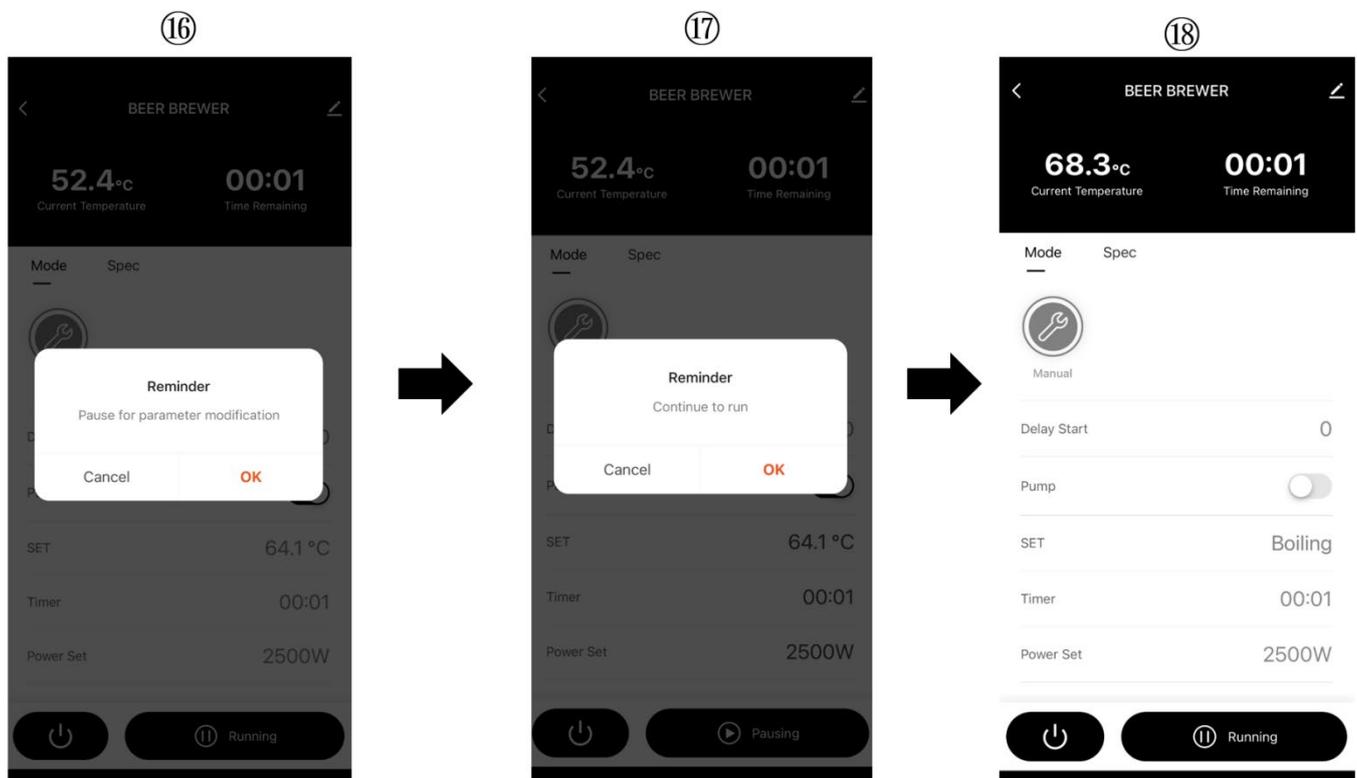


- Accendere la pompa se necessario ⑩, impostare la temperatura ⑪, quindi premere ok, quindi per l'impostazione del timer ⑫. Impostare la potenza, dopo aver completato l'impostazione ⑬, premere ok. Premere il pulsante di avvio, c'è una finestra di promemoria, premere ok per confermare l'esecuzione ⑭⑮.





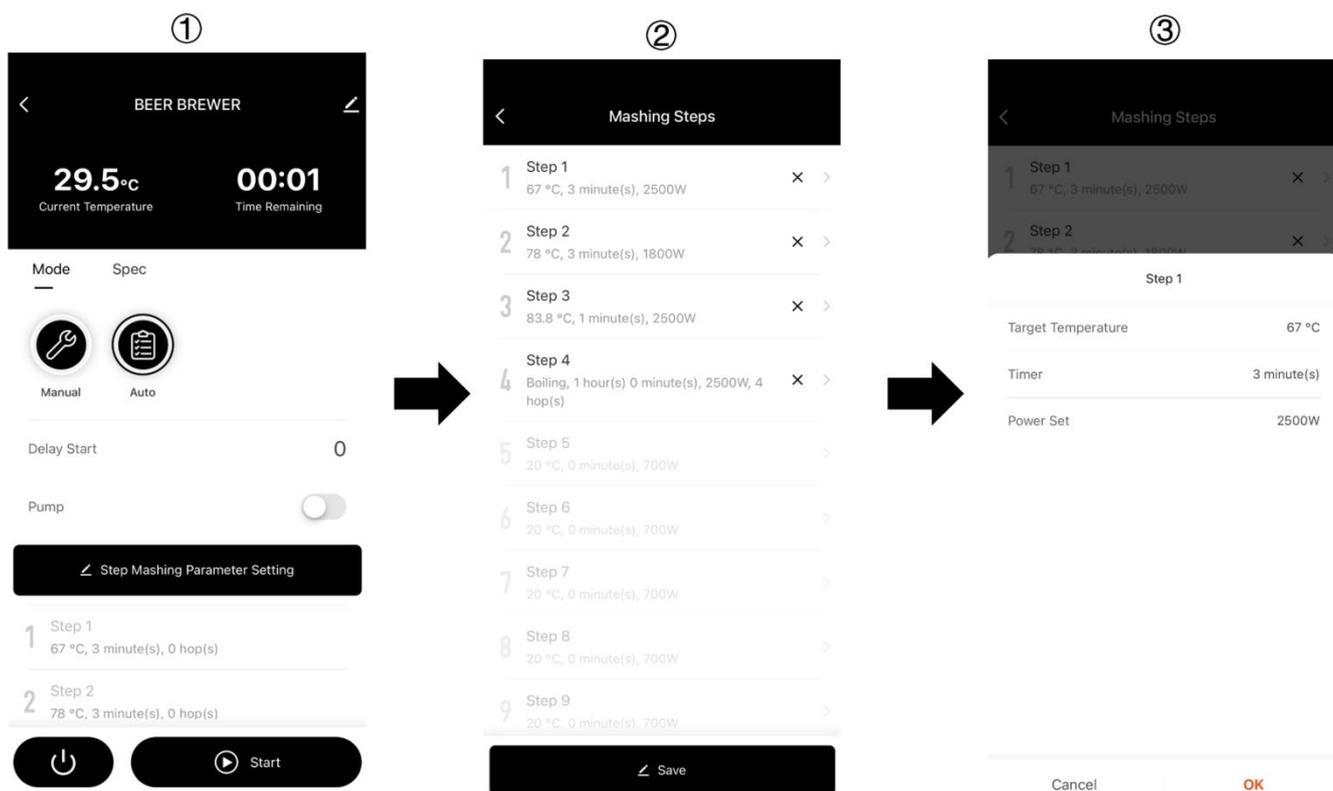
Premere il pulsante di esecuzione (Running) per mettere in pausa la cotta se dovete fare una modifica (16). Dopo la modifica, premere il pulsante OK (17) per continuare la cotta (18).



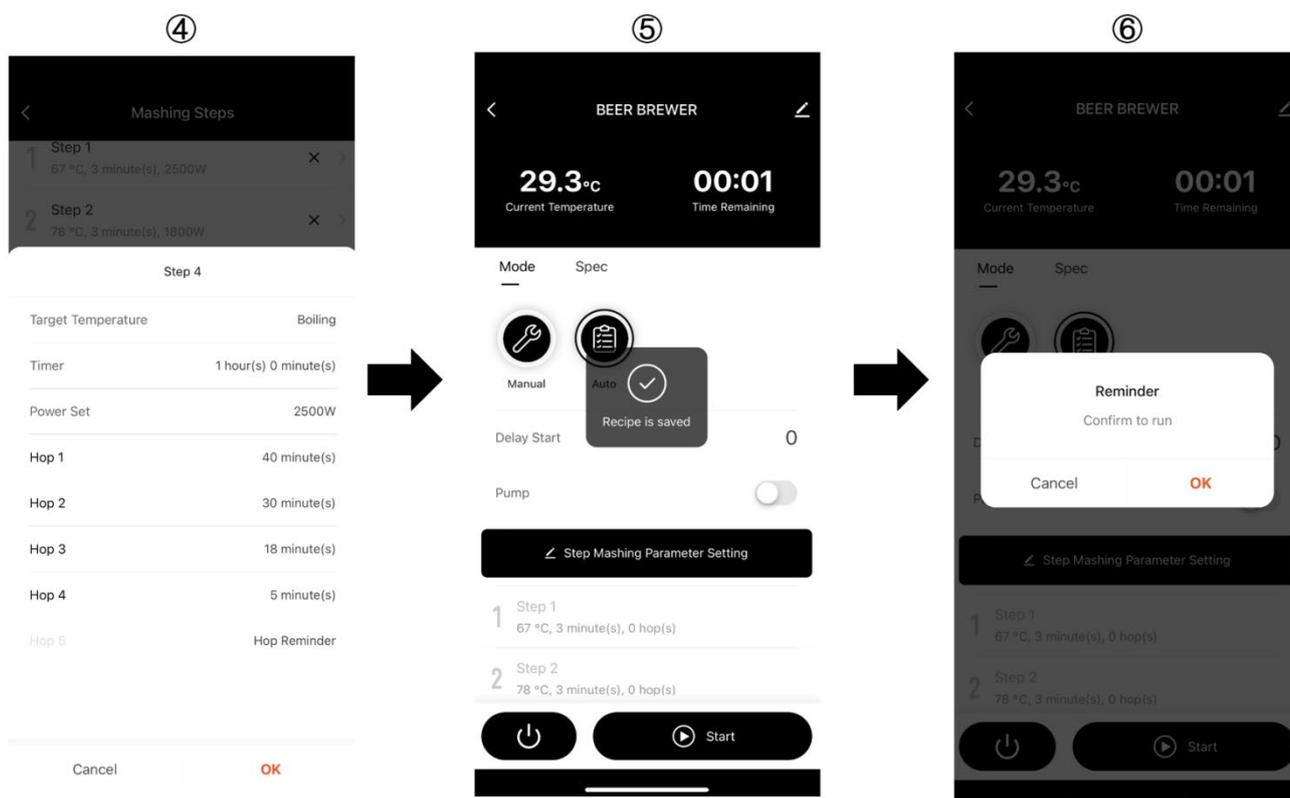
2.

## Impostare la modalità automatica sulla APP

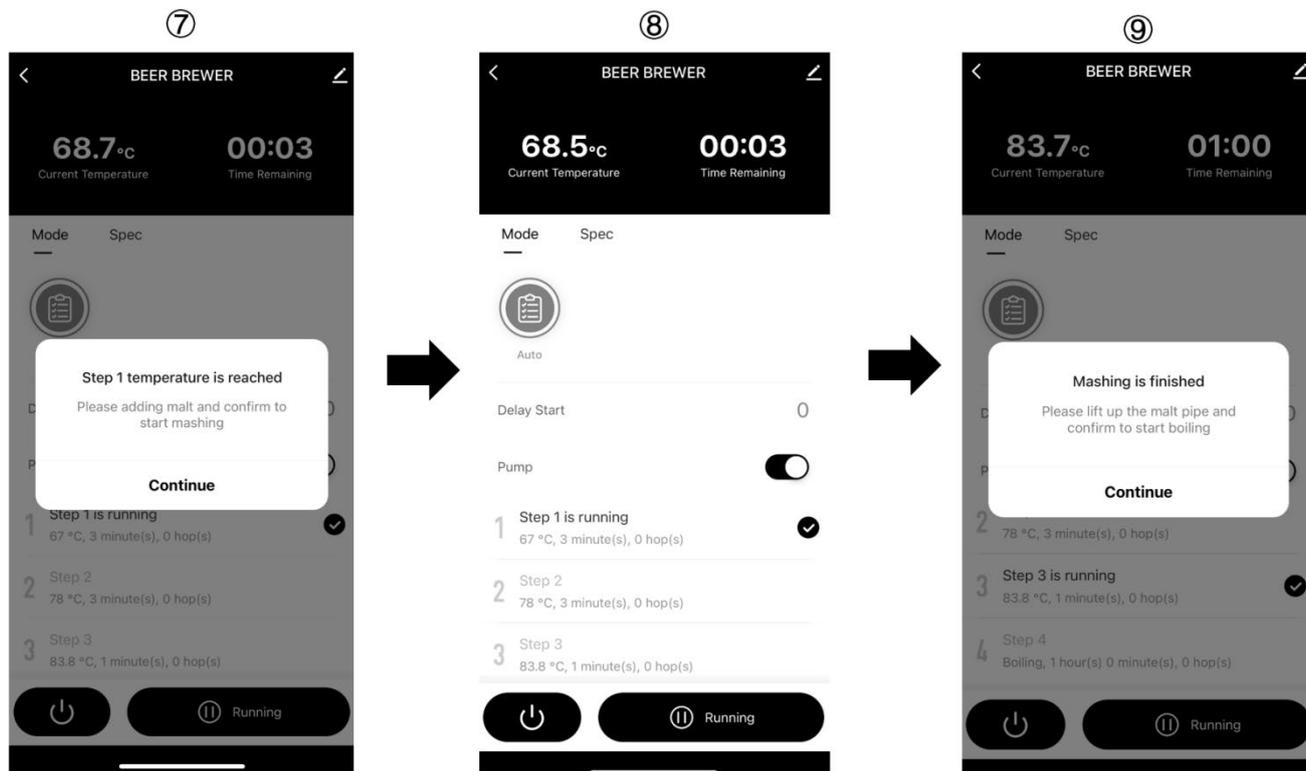
- Impostare i parametri degli step di mashing premendo il pulsante ①, accedere alla pagina di impostazione degli step di mashing ②, inserire i dati ③. Si possono impostare fino a 9 passaggi.



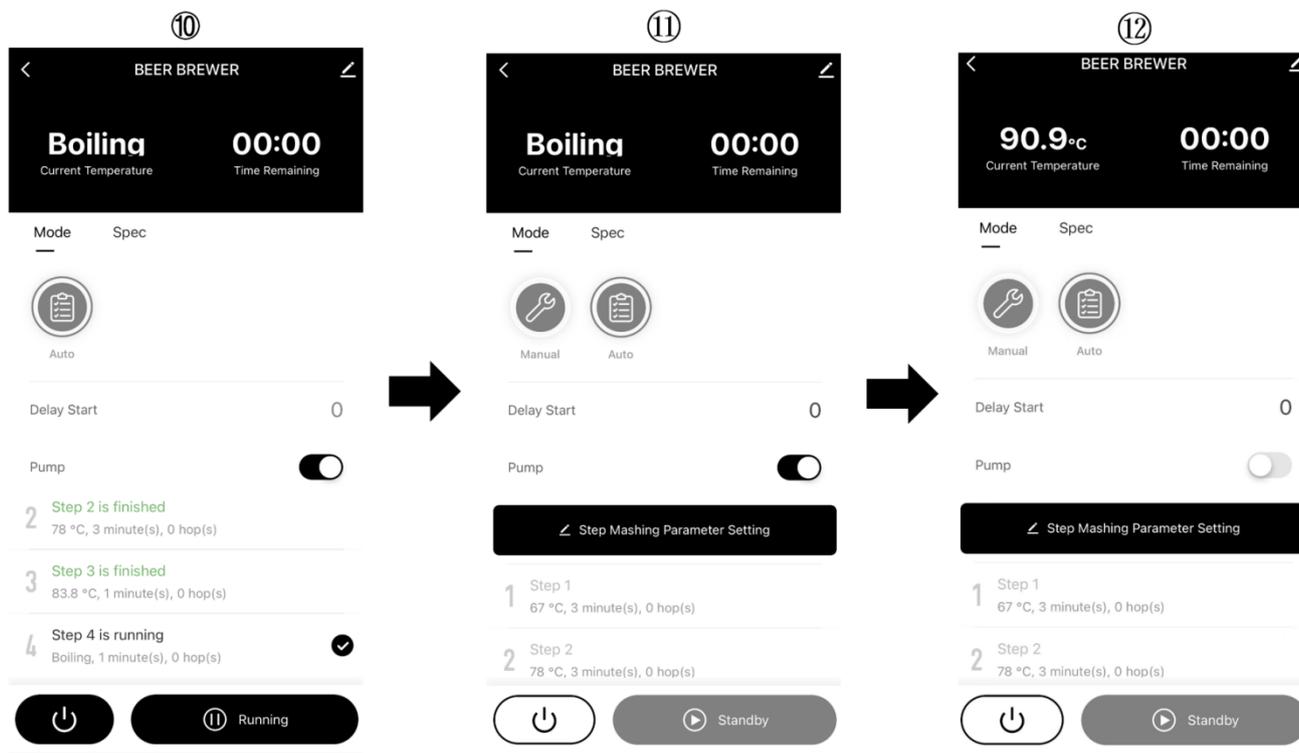
- Quando la temperatura target deve essere impostata per la bollitura, c'è una funzione di impostazione promemoria luppolo aggiuntiva ④. Premere ok dopo aver completato tutte le impostazioni, una finestra mostra che la ricetta è salvata ⑤ quindi premere il pulsante START per confermare l'esecuzione e premere di nuovo ok ⑥.



●Quando si raggiunge la temperatura del 1° step, viene visualizzata una finestra per ricordare di aggiungere malto e confermare l'avvio dell'ammestamento. Premere il pulsante continua per attivare il conto alla rovescia del timer ⑦⑧. Un'altra finestra di promemoria “Mash is finished” verrà visualizzata quando il timer ha terminato il conto alla rovescia nel passaggio prima dell'ebollizione. Premere il pulsante OK per continuare e confermare l'avvio della macchina per riscaldare fino all'ebollizione ⑨.



●Il timer mostra 00:00 quando tutti i passaggi sono stati eseguiti ⑩⑪. Spegnere la pompa prima di aprire il coperchio e rimuovere il tubo della curva di ricircolo ⑫.



## Altre specifiche

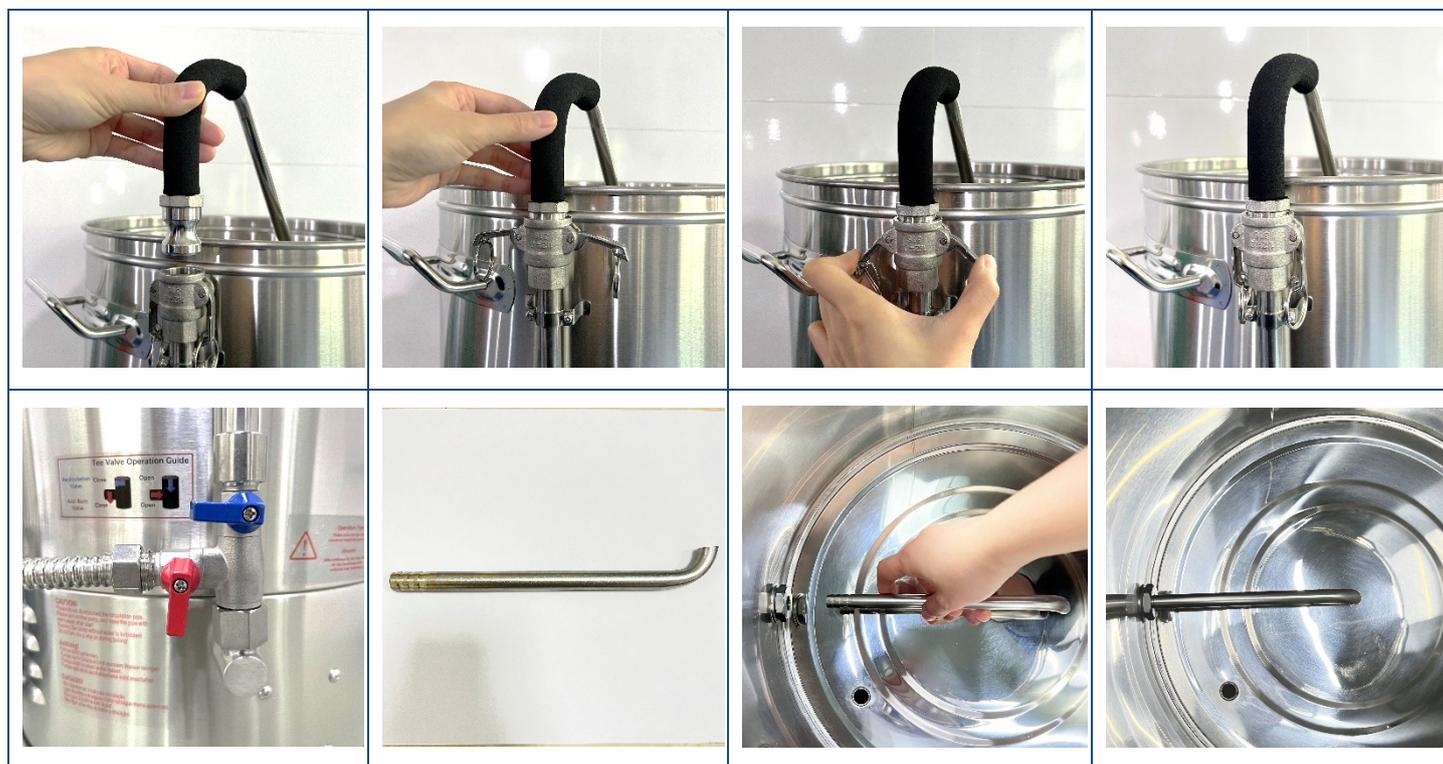


## Processo di brassaggio (esempio)

- Pulisci sempre la macchina prima e dopo l'uso.
- Monta il filtro Bazooka sul rubinetto e aggiungi la quantità d'acqua richiesta prima di accenderla.
- Riscalda l'acqua a 66°C-68°C, quindi aggiungi i grani macinati nel cestello e mescola delicatamente.
- Avvia la pompa di ricircolo quando viene raggiunta la temperatura corretta, regola il flusso della pompa (come mostrato nella sezione sottostante)
- Il tempo standard della sessione di riscaldamento è di 60 minuti per il primo step di ammostamento (le ricette possono variare)
- La seconda temperatura di ammostamento è di 78-80°C, il tempo della sessione è di 20 minuti (le ricette possono variare)
- Dopo l'ammostamento, solleva con attenzione il cestello del grano con la maniglia fornita e posiziona i perni del cestello del grano sull'anello di supporto sul bordo della caldaia.
- Usa l'acqua di sparging per estrarre gli zuccheri rimasti dal grano nel cestello. (lasciare il cestello a scolare nella caldaia per circa 10 minuti dopo lo sparging)
- Riscaldare il mosto fino a ebollizione (cosa che può essere fatta mentre il cestello si sta svuotando), la sessione di ebollizione dura 90 minuti (le ricette possono variare)
- Aggiungere il luppolo ecc. nei tempi corretti in base alla ricetta.
- Immergere la serpentina di raffreddamento nel mosto circa 15 minuti prima che l'ebollizione finisca, in questo modo si sterilizza l'attrezzatura.
- Dopo la bollitura, raffreddare il mosto a 20°C prima di trasferirlo nel recipiente di fermentazione tramite il rubinetto di scarico/filtro bazooka posto sulla parte anteriore della caldaia.
- Ora sei pronto per procedere alla fermentazione

## Pompa di ricircolo

- **È vietato far funzionare la pompa senza acqua!**
- L'acqua deve essere nella caldaia prima di accendere la pompa.
- Chiudere la valvola (blu) sul tubo di ricircolo.
- Inserire il tubo curvo. Premere verso il basso le due maniglie sul connettore per bloccare il tubo in posizione.
- Accendere la pompa dopo l'operazione di cui sopra.
- Regolare la portata utilizzando la valvola blu per una corretta velocità di circolazione. (Se la velocità della pompa è troppo elevata, il cestello del grano traboccherà nel tubo centrale e il fondo della caldaia potrebbe asciugarsi e far bruciare gli ingredienti e surriscaldare l'elemento.)
- È necessario regolare la portata fino a raggiungere una buona velocità di circolazione.
- Spegnerla pompa dopo l'ammostamento. Si prega di non rimuovere il tubo curvo prima di chiudere la valvola e spegnere la pompa. (altrimenti fuoriesce acqua!)
- Questa valvola a "T" ha una manopola blu che serve per il ricircolo durante l'ammostamento e una manopola rossa per un flusso anti-bruciatura del fondo. Seguire la direzione di apertura e chiusura come indicato sull'adesivo di funzionamento accanto alla valvola,
- Posizionare il braccio di lavaggio anti-bruciature come nell'immagine sottostante.



### Tee Valve Operation Guide

Recirculation  
Valve

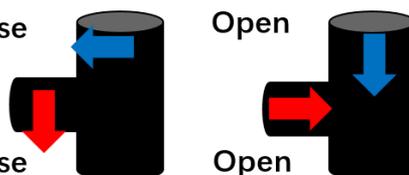
Close

Open

Anti Burn  
Valve

Close

Open



## Assemblaggio del filtro bazooka

- Avvitare il filtro Bazzoka al rubinetto come nell'immagine sottostante.



## Manutenzione

- È molto importante pulire la macchina dopo l'uso. Gli ingredienti secchi potrebbero attaccarsi al metallo e all'interno della pompa.
- Fare un ricircolo con 5L-10L di acqua a 60 °C per 15 minuti o più fino a quando non si è certi che sia pulita. Accendere la pompa durante la pulizia.
- Non utilizzare alcun utensile metallico affilato per rimuovere eventuali residui. Utilizzare un panno morbido o una spugna abrasiva morbida per pulire l'interno della caldaia. (L'aceto può essere utile per questo scopo)
- Eventuali segni di residui di mosto sulla base della caldaia devono essere puliti prima del successivo utilizzo.
- Eseguire il lavaggio inverso della pompa collegando un tubo flessibile al tubo curvo.
- È possibile utilizzare prodotti di pulizia idonei. (verificare l'idoneità)
- Non bagnare le parti elettroniche della macchina.
- Non immergere la macchina in acqua.
- Conservare la macchina in un luogo asciutto, non collegare la spina quando non è in uso.

## Suggerimenti per la risoluzione dei problemi

1	Ingredienti bloccati nella pompa	A: Lavare la pompa collegando un tubo flessibile al tubo curvo B: Smontare la pompa per rimuovere i residui intrappolati
2	Non si riesce a raggiungere i 100° C	A: Coprire per 1 o 2 minuti B: Correggere la temperatura.
3	Spegnimento improvviso durante il riscaldamento	A: Abbassare la potenza di riscaldamento B: Sostituire il termostato di protezione dal surriscaldamento
4	Segno E1 E2 sul display	A: scollegare e ricollegare il sensore B: sostituire il sensore

## Circuito Elettrico

