



# DEMA-CRAFT

## 60L Manual Manuale operativo



INSTRUCTION MANUAL



**G**razie per aver acquistato Dema-Craft. Seguire le istruzioni per utilizzare al meglio la proprio impianto . Il processo descritto è solo una guida. Ti consigliamo di utilizzare questo processo per le tue prime produzioni prima di adattarlo al tuo stile di produzione.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- |    |                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare questo manuale per riferimenti futuri                                                             | 07 | Non immergere mai la macchina. Per pulire l'esterno, utilizzare un panno umido. Proteggere sempre il cavo di alimentazione elettrica dall'acqua                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 02 | Controllare l'etichetta di classificazione dei prodotti e assicurarsi che la tensione della macchina sia adatta alla tensione in uscita prima dell'uso. | 08 | Non accendere la macchina se il recipiente è vuoto. La macchina dispone di un interruttore di spegnimento a secco per spegnere l'elemento se si surriscalda (quando non c'è acqua) ma l'elemento e l'elettronica potrebbero ancora essere danneggiati. La garanzia non copre i danni dovuti all'ebollizione a secco                                                                                                                 |
| 03 | Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati                                                                                    | 09 | Si prega di non accendere la pompa per più di 5 minuti alla volta durante l'ebollizione del mosto (poiché le bolle causano il minimo della pompa e l'usura a temperature elevate). Non è consigliabile utilizzare la pompa per pompare il mosto dopo il raffreddamento (piuttosto utilizzare il rubinetto sulla parte anteriore dell'unità). Luppolo e trub possono entrare nella pompa, potenzialmente bloccando e danneggiando il |
| 04 | Spegnere la macchina prima di rimuovere la spina                                                                                                        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 05 | Spostare la macchina solo quando l'alimentazione è spenta e la macchina è vuota                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 06 | Questo apparecchio richiede una presa da 13 amp 16 amp                                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



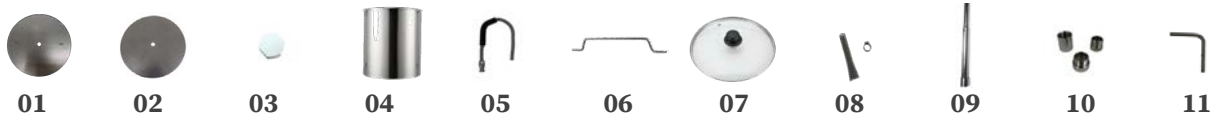


## COSA C'È NELLA SCATOLA?



### PARTS

- |           |                                                 |           |                                                                     |
|-----------|-------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> | Piastra superiore per cestello cereali          | <b>07</b> | Coperchio in vetro del recipiente con foro per tubo di ricircolo    |
| <b>02</b> | Piastra superiore per cestello cereali          | <b>08</b> | Tubo del filtro                                                     |
| <b>03</b> | Coperchio a vite bianco                         | <b>09</b> | Tubo di troppo pieno telescopico e regolabile per produzioni minori |
| <b>04</b> | Cestello cereali                                | <b>10</b> | Dado                                                                |
| <b>05</b> | Tubo di ricircolo (connettore a blocco a camma) | <b>11</b> | Tubicino inferiore                                                  |
| <b>06</b> | Alça para cesto grãos                           |           |                                                                     |



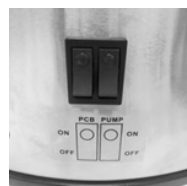
### ACCESSORI AGGIUNTIVI

- |           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| <b>01</b> | Serpentina di raffreddamento 13m |
| <b>02</b> | Braccio per whirlpool            |
| <b>03</b> | Cesto per luppolo                |
| <b>04</b> | Paletta per cereali              |
| <b>05</b> | Pozzetto                         |

# FUNZIONAMENTO

## Operazione di accensione

Il pulsante "PCB" è l'interruttore ON / OFF per l'alimentazione del controller digitale che gestisce gli elementi riscaldanti. Il pulsante "PUMP" è l'interruttore ON / OFF per la pompa. Se l'interruttore è acceso vedrai una luce rossa



**Ligado**



**Desligado**



## Regolazione Rubinetto

Per aprire, tirare verso l'alto il fermo di sicurezza e ruotare la leva di 90 ° in senso antiorario.

Per chiudere, tirare verso l'alto il fermo di sicurezza e ruotare la leva in senso orario di 90 °.

## Funzionamento della valvola

Questa valvola serve a regolare l'apertura e chiusura della pompa di ricircolo del mosto aprire e chiudere il ricircolo del mosto . Viene anche usata per regolare il flusso del mosto durante L'AMMOSTAMENTO.



## Assemblaggio del tubo di ricircolo

Regolare la portata utilizzando la valvola blu. Se il flusso è troppo veloce, il cestello dei grani traboccherà lungo il tubo centrale e il fondo della caldaia potrebbe funzionare a secco.

Regolare il flusso fino a quando il flusso dalla pompa corrisponde alla velocità con cui il mosto scorre attraverso i grani. Attenzione potrebbe essere necessario modificarlo durante l'ammostamento.



Inserire il tubo di circolazione nella serratura a camma connettore



Per bloccare. Premere verso il basso la leva del blocco a camma



Ora è bloccato e pronto per l'uso.



Dirigere il tubo attraverso il coperchio di vetro



### Gruppo tubo troppopieno per cesto di cereali

Utilizzare un cacciavite per fissare le due maniglie metalliche alla piastra superiore. Queste maniglie sono già attaccate.

Fissare, il tubo di troppo pieno nella piastra di sparge inferiore, inserendo l'estremità più grande e filettata, attraverso il foro e fissandolo dal basso tramite il dado. Assicurarsi che il dado sia serrato solo con le dita. Collegare il dado più piccolo sulla parte superiore del tubo di troppo pieno.

Il tappo bianco dei grani viene utilizzato solo durante il lavaggio in modo che i grani macinati non possano cadere nel tubo di troppo pieno. Rimuovere questo tappo quando tutti i grani sono stati aggiunti



Componenti



Utilizzare la vite per collegare la piastra di sparge inferiore con il tubo di troppo pieno



telescopico Installare la piastra sparge superiore, e il tappo bianco

### Gruppo cestello per cereali



Usa la maniglia per abbassare il cesto di cereali nel Demacraft. Assicurarsi che i supporti sul cestino siano agganciati all'anello di supporto



Quando si aggiungono acqua e cereali, rimuovere la piastra superiore e aggiungere il tappo per cereali.



Al termine dell'operazione, utilizzare la maniglia per sollevare il cestello per i cereali e agganciare i supporti inferiori all'anello di supporto



Collegamento Gruppo filtro a rete Bazooka al rubinetto

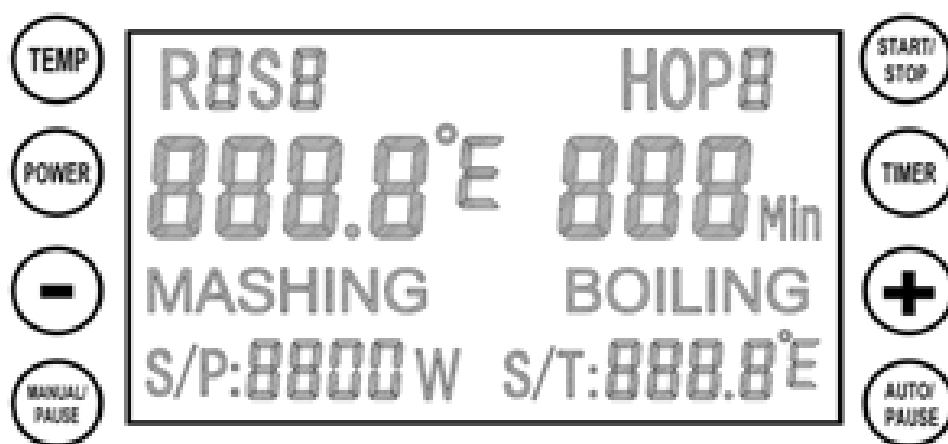


Gruppo tubicino inferiore

**Nota:** Inserisci questo tubo nella pompa, prima di azionare la macchina per evitare che il malto possa ostruire la pompa di aspirazione

## COME USARE IL CONTROLLER?

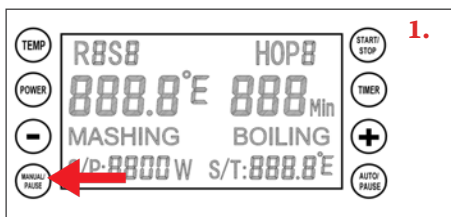
### Pannello di controllo e funzioni dei tasti



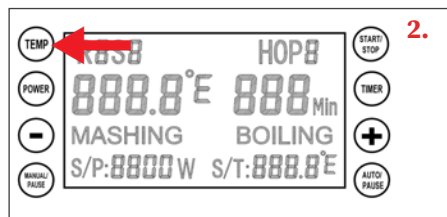
|                        |                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Pulsante Temp          | Premere per impostare la temperatura target per ogni step                  |
| Pulsante di accensione | Premere per accendere l'impianto                                           |
| Pulsante timer         | Premere per impostare il timer per ciascuno step                           |
| - Pulsante             | Premere per ridurre il valore                                              |
| Tasto +                | Premere per aumentare il valore                                            |
| Start / Stop           | Premere per avviare o interrompere il programma                            |
| Manuale / Pausa        | Premere per accedere in modalità manuale.                                  |
|                        | Premere per mettere in pausa il programma in modalità manuale.             |
| Auto / Pausa           | Premere per accedere in modalità automatica.                               |
|                        | Premere per mettere in pausa il programma in modalità Auto.                |
| S / P:                 | W Imposta la potenza                                                       |
| S / T:                 | Impostare la temperatura                                                   |
| -H                     | Quando lampeggia, significa che si sta riscaldando alla temperatura target |

## Configuração de modo manual

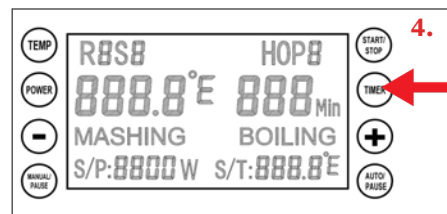
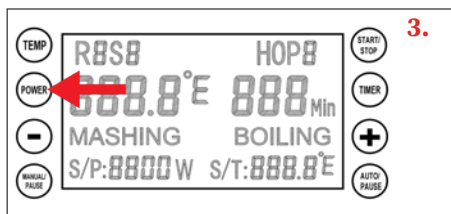
**1.** Ligue o interruptor Controlador Digital e pressione o botão MANUAL / PAUSE para entrar no modo manual.



**2.** Pressione o botão TEMP. O ponto de ajuste de temperatura (S / T: XX.X ° C) na parte inferior direita da tela ficará intermitente e você poderá usar os botões - e + para definir sua temperatura.



**3.** Pressione o botão POWER. O ponto de ajuste de potência (S / P: XXXXW) na parte inferior esquerda ficará intermitente e você poderá usar os botões - e + para definir sua potência. Recomendamos 3000W para aumentar a temperatura entre as etapas. 1500W durante a fase de trituração para manter a temperatura da trituração. E depois de ferver, reduza para 2500W para manter a fervura constante.



**4.** Pressione o botão TIMER. O tempo (XX min) no canto superior direito da tela d e ficará intermitente e você poderá usar os botões - e + para definir o temporizador da contagem decrescente. Depois de definir TEMP, POWER e TIMER, pressione o botão START / STOP para iniciar a máquina. O símbolo H no canto superior esquerdo ficará intermitente para mostrar que a máquina está aquecendo. A máquina aquecerá o líquido até o ponto de ajuste de temperatura. Quando atingir o ponto de ajuste, a máquina tocará e iniciará a contagem decrescente enquanto mantém a temperatura do ponto de ajuste. O tempo ficará intermitente enquanto o temporizador estiver em contagem decrescente.

### NOTA:

O símbolo H continuará intermitente mesmo quando os elementos estiverem desligados. Quando o temporizador chegar a zero, a máquina emitirá um aviso sonoro e a palavra END ficará intermitente. Pressione o botão START / STOP para interromper o aviso sonoro. Para editar qualquer uma das configurações de TEMP, POWER ou TIMER, pressione o botão MANUAL / PAUSE novamente. Para voltar ao seu programa depois de ajustar qualquer uma das configurações, pressione o botão MANUAL / PAUSE novamente.

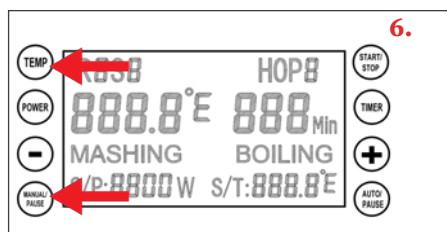
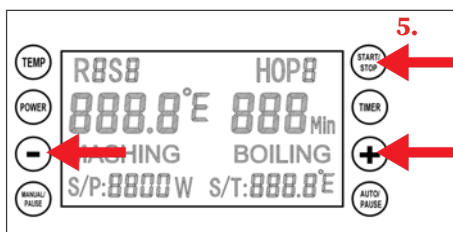




**5.** A temperatura de ebulição padrão é 100. O temporizador não será acionado se a temperatura não indicar 100.

Se a máquina começar a ferver, mas mostrar uma temperatura mais baixa no painel (ou seja, se você estiver produzindo a uma altitude mais alta que o nível do mar), faça o seguinte ajuste para ajustar a temperatura para 100 e acionar o temporizador.

**6.** Pressione START / STOP até que apenas a temperatura seja exibida no painel. Pressione os botões “-” e “+” juntos por 5 segundos e, em seguida, solte; o painel exibirá C1 (compensação de temperatura para graus Celsius) ou F2 (compensação de temperatura para graus Fahrenheit). Pressione o botão MANUAL / PAUSE até que o painel mostre C2 (compensação de temperatura de ebulição em graus Celsius) ou F2 (compensação de temperatura de ebulição em graus Fahrenheit). O intervalo de correção da temperatura é de 0 a + 10 ou 0 a + 50. Se você ajustar C2 para 6, a unidade começará a fase de ebulição do programa em 94

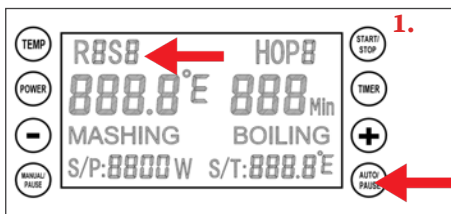


Pressione o botão MANUAL / PAUSE durante o aquecimento para voltar à página de edição. Você pode editar Temp / Power / Timer e pressionar o botão MANUAL / PAUSE novamente para continuar.

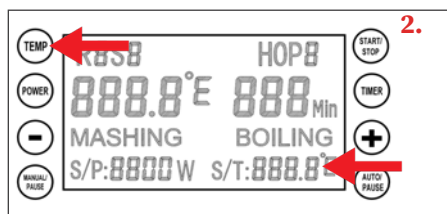
**NOTA:** pressione TEMP por 5 segundos e mude o grau centígrado para Fahrenheit. Esta operação só pode ser precedida quando você liga a máquina antes de qualquer configuração.

## Configuração do modo automático

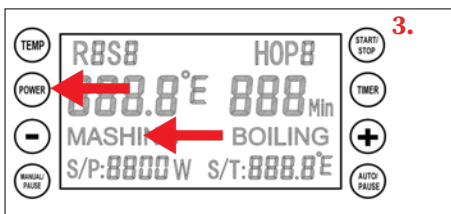
**1.** Ligue o painel e pressione o botão AUTO / PAUSE para entrar no modo automático. S1 (Etapa 1) será exibido no canto superior esquerdo da tela.



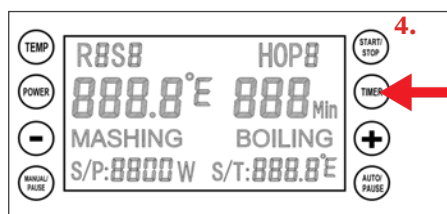
**2.** Pressione o botão TEMP. O ponto de ajuste de temperatura (S / T: XX.X ° C) na parte inferior direita da tela piscará e você poderá usar os botões - e + para definir sua temperatura.



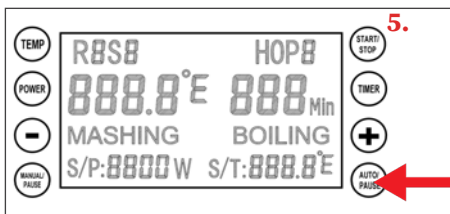
**3.** Pressione o botão POWER. O ponto de ajuste de potência (S / P: XXXXW) na parte inferior esquerda da tela piscará e você poderá usar os botões - e + para definir sua potência. Recomendamos 3000W para aumentar a temperatura entre as etapas. 1500W durante a fase de trituração para manter a temperatura da trituração. E depois de ferver, reduza para 2500W para manter a fervura constante.



**4.** Pressione o botão TIMER. O tempo (XX min) no canto superior direito da tela pisca e você pode usar os botões - e + para definir o temporizador da contagem decrescente



**5.** Depois de definir os parâmetros para S1, pressione o botão AUTO / PAUSE novamente. S2 (Etapa 2) será exibido no canto superior esquerdo da tela. Defina os parâmetros TEMP, POWER e TIMER como acima.



**7.** A etapa em que você define a temperatura para “fervor” será sempre a última etapa do programa e todas as etapas subsequentes serão ignoradas.

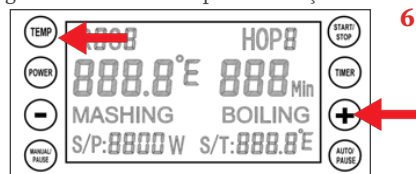
**9.** Quando você tiver inserido todas as etapas, pressione o botão START / STOP para confirmar as configurações de esmagamento das etapas acima.

**10.** No final de cada etapa, a máquina tocará e não continuará na próxima etapa até que AUTO / PAUSE seja pressionado.

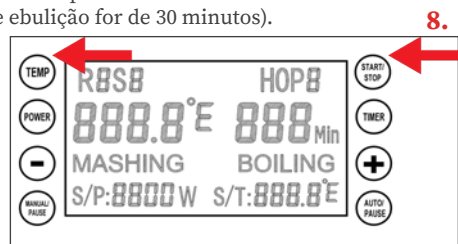
**11.** Pressione o botão AUTO / PAUSE para interromper o funcionamento temporário do elemento e do temporizador e pausar a etapa atual. Enquanto estiver em pausa, você poderá editar as configurações da etapa. Pressione AUTO / PAUSE para continuar.

**6.** Repita o processo acima para S1 a S9.

O programa entrará em ebulição automaticamente após a etapa 2. Se você deseja executar mais etapas de esmagamento, basta pressionar TEMP e depois menos para diminuir a temperatura da ebulição. Isso informa ao programa que você gostaria de ter mais etapas de esmagamento. Agora você pode definir suas etapas de esmagamento de acordo. Quando você tiver programado todas as etapas de trituração para sua receita, pressione TEMP e, em seguida, +. Quando a temperatura atingir 100 ° C (ou mais baixa, se você alterou o valor C2), o programa entrará na etapa de ebulição.



**8.** Após definir a etapa de ebulição, você pode definir os lembretes de salto. Pressione - ou + para definir a hora em que o lembrete de salto tocará. A configuração em 60min significa que o lembrete tocará 60 minutos ANTES do final da fervura. Pressione o botão TIMER para definir outros lembretes de salto (até 9 no total). O lembrete para a adição do primeiro salto não pode ser maior que o tempo de ebulição (ou seja, você não pode receber um lembrete de 60 minutos se o tempo de ebulição for de 30 minutos).

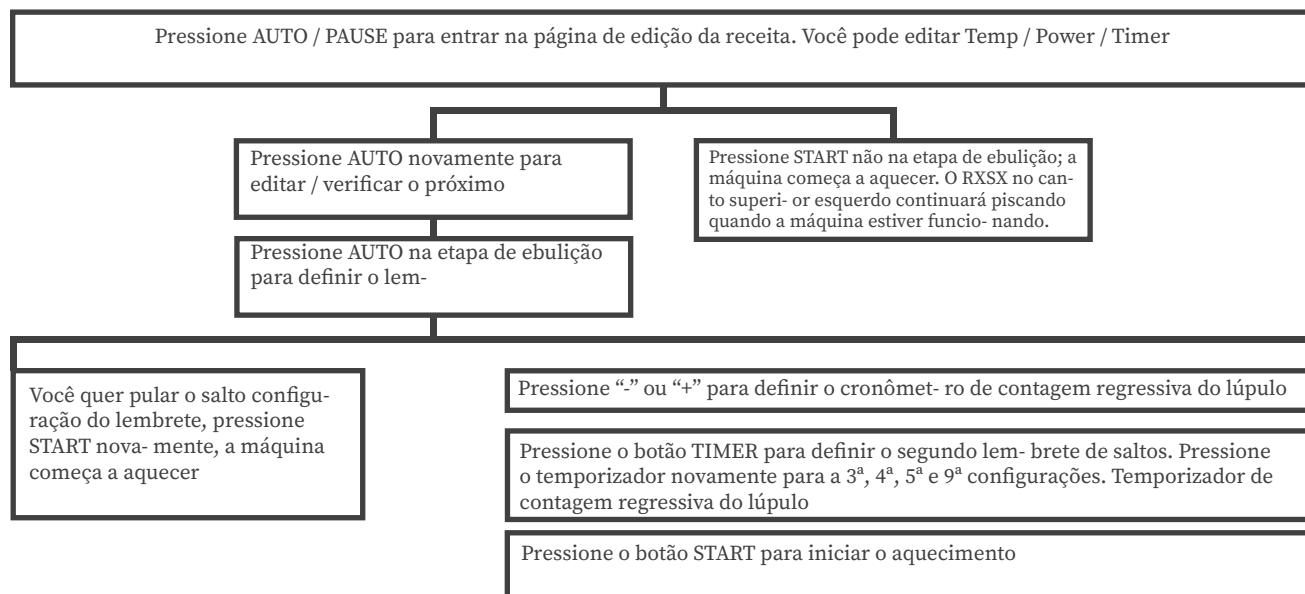


**12.** Pressione o botão START / STOP no modo automático para saltar a etapa atual.

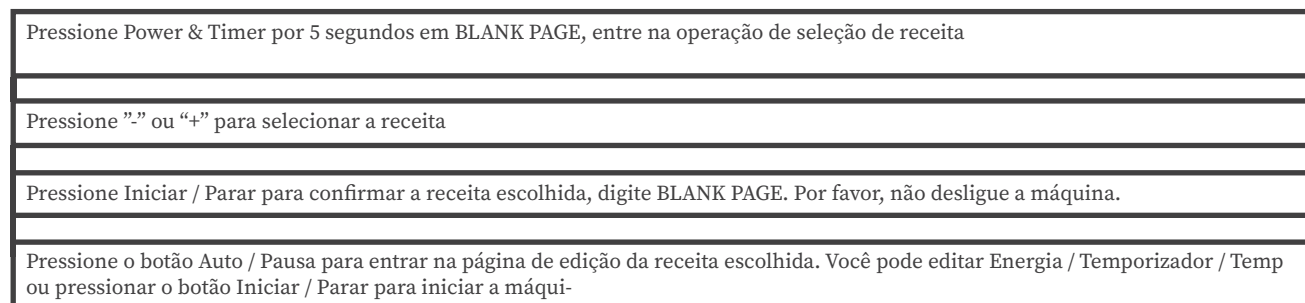


# Salvando receita de fabricação de cerveja

1. Depois de definir sua receita de fabricação de cerveja no modo automático, pressione o botão STOP até voltar à página principal (somente a temperatura é exibida).
2. Pressione o botão MANUAL / PAUSE para entrar na página de edição do modo manual
3. Para salvar as configurações que acabou de definir no modo automático, pressione e segure o botão MANUAL / PAUSE por 5 segundos e solte-o. A máquina tocará para confirmar que as configurações foram salvas.
4. Para iniciar uma nova receita de infusão, vá para a página principal (somente a temperatura é exibida) e pressione e segure os botões POWER e TIMER por 5s. R0 (receita 0) será exibido no canto superior esquerdo da tela.
5. Pressione “-” ou “+” para rolar entre as receitas. Pressione o botão Iniciar / Parar para confirmar a receita selecionada e retornar à página principal.
6. Pressione o botão AUTO / PAUSE (PAUSA AUTOMÁTICA / PAUSA) para entrar na página de edição da receita escolhida e, em seguida, você pode prosseguir como acima.



## eleção de receita no modo automático



# VAMOS PREPARAR!

Certifique-se de que a máquina esteja posicionada em uma superfície estável e segura antes de preparar, pois um recipiente cheio contém líquidos quentes e ferventes e pode pesar até 70 kg.

A máquina nunca deve ser movida durante o processo de fermentação. As alças foram projetadas apenas para mover a máquina quando vazias

## Processo de fabricação de cerveja (exemplo)

- Always clean the brewing vessel before and after use.
- Attach the Bazooka filter to the inside tail of the tap using the included hose clamp.
- Add the required quantity of strike water before switching the brewing vessel on.
- Insert the bottom sparge plate into the malt pipe and then insert the malt pipe into the brewing vessel.
- Heat up the water to your strike temperature in either manual or auto mode.
- Add the milled grain into grain basket and stir it gently.
- Once your grain is well mixed and completely saturated, gently place the top sparge plate on top of your mash.
- Switch on the pump to circulate the wort through your grain bed. If the wort is overflowing through the central overflow pipe, reduce the pump flow by using the blue valve.
- After mashing, carefully lift the malt pipe with the included handle, and gently set the feet of the malt pipe down onto the support ring on the boiler.
- If you are sparging, you can gently pour your sparge water into the malt pipe and let it run through your grain. Leave the grain to drain into boiler for at least 10mins after sparging before removing.
- Heat up the wort to boiling temperature.
- Add the hops etc. at the correct times according to your recipe.
- Immerse your wort chiller into the boiling wort 10 minutes before the end of the boil to sanitise it.
- After the boil is finished, cool down the wort to the pitching temperature stated in your recipe before transferring to your fermenting vessel via the tap and bazooka filter on the front of the machine.



## Follow this maintenance guide:

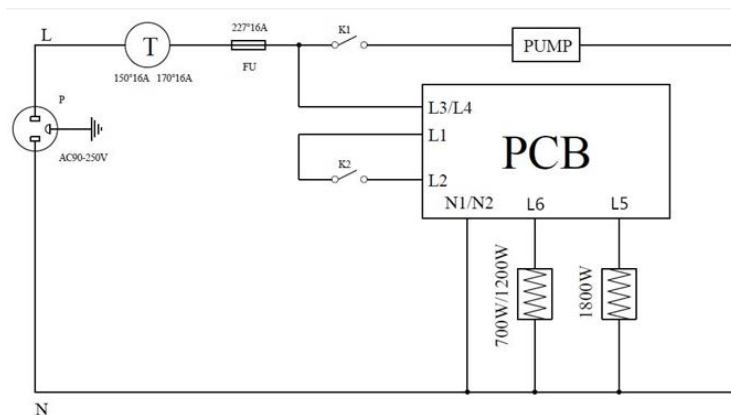
- Place 10-20L of water into the machine and heat to 60C. Dissolve a brewing cleaner such as Demaclean into the warm water and recirculate it through the pump for 15 minutes while you clean the inside of your Demacraft with a soft cloth.
- Do not use sharp metal implements to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler.
- Any wort residue on the base of the boiler should be cleaned off before next use.
- After cleaning rinse the machine well, including flushing the pump by connecting a hose to the pump outlet.
- Do not get water on any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- To clean the outside of the brewing vessel, simply use a damp, soft cloth.



## Troubleshooting tips

|                               |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredients stuck in the pump | Flush the pump by connecting a hose to the outlet of the pump. If that fails, dismantle the pump to remove the ingredients                                                                                                |
| Failing to reach 100          | Put the lid on to see if it comes to a boil. If that fails, do a temperature correction as described below                                                                                                                |
| C1-- temperature offset       | Press “-” and “+” at the same time enter into the C1 temperature correction setting. Setting range is from -10 to +10. This is a temperature offset if the probe is reading the temperature incorrectly                   |
| C2-- boiling point offset     | Press “-” and “+” at the same time enter into the C1 temperature corrected setting and then press the AUTO/PAUSE button to enter into the C2 temperature correction setting. This is a temperature offset for the boiling |
| ERR-1 shown on display        | This error is displayed if the temperature reading is lower than -20 °C. This is most often due to a loose probe connection. To rectify, open the bottom of the machine and check if the sensor is loose                  |
| ERR-2 shown on display        | This error is displayed if the temperature reading is higher than 120 °C, it is an overheat/boil-dry warning temperature only                                                                                             |

## Electric Circuit



## What temperature should you boil at?

Check your location elevation here:

[www.whatismyelevation.com](http://www.whatismyelevation.com)

Next, check the below list to see which temperature you should boil at.:

| Altitude in meters | Altitude in feet | Temperature in deg C | Temperature in deg. Fahrenheit |
|--------------------|------------------|----------------------|--------------------------------|
| 0 m.               | 0 ft.            | 100 °C               | 212 °F                         |
| 152 m.             | 500 ft.          | 99.5 °C              | 211 °F                         |
| 305 m.             | 1000 ft.         | 99 °C                | 210 °F                         |
| 457 m.             | 1500 ft.         | 98.5 °C              | 209 °F                         |
| 610 m.             | 2000 ft.         | 98 °C                | 208 °F                         |
| 762 m.             | 2500 ft.         | 97.5 °C              | 207 °F                         |
| 914 m.             | 3000 ft.         | 97 °C                | 206 °F                         |
| 1067 m.            | 3500 ft.         | 96 °C                | 205.5 °F                       |
| 1219 m.            | 4000 ft.         | 95.5 °C              | 204 °F                         |
| 1372 m.            | 4500 ft.         | 95 °C                | 203.5 °F                       |
| 1524 m.            | 5000 ft.         | 94.5 °C              | 202 °F                         |
| 1676 m.            | 5500 ft.         | 94 °C                | 201.5 °F                       |
| 1829 m.            | 6000 ft.         | 93.5 °C              | 200.5 °F                       |
| 1981 m.            | 6500 ft.         | 93 °C                | 199.5 °F                       |
| 2134 m.            | 7000 ft.         | 92.5 °C              | 198.5 °F                       |
| 2286 m.            | 7500 ft.         | 92 °C                | 198 °F                         |
| 2438 m.            | 8000 ft.         | 91.5 °C              | 197 °F                         |
| 2591 m.            | 8500 ft.         | 91 °C                | 196 °F                         |
| 2743 m.            | 9000 ft.         | 90.5 °C              | 195 °F                         |
| 2895 m.            | 9500 ft.         | 90 °C                | 194 °F                         |
| 3048 m.            | 10000 ft.        | 89.5 °C              | 193 °F                         |



# DEMATECH

DEMATECH IS A TURN-KEY SOLUTION PROVIDER TO THE CRAFT BEER AND SOFT DRINK INDUSTRY OFFERING EVERYTHING FROM BREWING EQUIPMENT TO BOTTLING LINES AND PROCUREMENT SERVICES



At Dematech we provide top quality solutions for the processing & packaging of beverages