

CAMURRI BRAUER | CB100

INSTRUKTIONER PÅ SVENSKA



MALTMAGNUS.SE

ÖSTRA ÅBY 408 HAGEN | 692 93 KUMLA | SWEDEN

019 - 18 97 90 | INFO@MALTMAGNUS.SE

SPECIFIKATIONER

- **SPÄNNING:** 230V, 50Hz
- **EFFEKT:** 4.4kW 3-fas anslutning 16A
- **MÅTT:** 1000 mm utan lock, 1210 mm med lock x 595 mm x 580 mm
- **VIKT:** 32kg
- **TOTAL VOLYM:** 120 liter
- **MAX MALTMÄNGD:** 25kg med 3 L vatten/kg malt
- **MATERIAL:** Rostfritt stål 18/10

Dessa tekniska data och specifikationer är ej bindande. CAMURRI BREVETTI S.r.l. förbehåller sig rätten att ändra dem när som helst utan förvarning eller ersättning av något slag.

INLEDNING

Bästa kund, grattis! Med köpet av Camurri Brauer har du gjort ett utmärkt val. Du har valt en unik maskin att tillverka god hantverksmässig öl i på ett enkelt sätt. Din CB100 kommer att bli ett oersättligt verktyg som uppfyller alla behov i bryggingsprocessen. Läs **"anvisningar för montering, användning och underhåll"** noggrant och din CB100 kommer att ge dig en långvarig och säker drift samt massor av gott öl.

BESKRIVNING

Din CB100 består av en cylinderformad central del. I den nedre delen/basen sitter alla kontroller och det elektriska systemet. I den övre delen, själva grytan så sitter mixern/omröraren **(36)** och malkorgen **(37)**. Båda kan du lyfta ur. I grytan sitter även en avtappningskran **(24)** och till detta har du ett lock **(2)**.

Medföljer gör även: Ett korgstöd som du hittar i botten av grytan, bruksanvisning, lyfthandtag med krokar till malkorgen, ett litet metallstag för att kunna låta korgen via i upplyft position.


Kontrollera att inget saknas och att det inte finns någon skada på maskinen. Vid saknade eller skadade delar ska du omedelbart kontakta återförsäljaren innan någon installation fortgår.

SÄKERHETS FÖRESKRIFTER

- **Se till att alla reglage är avstängda innan du ansluter apparaten till vägguttaget.**
 - **Innan du kör igång ditt mäskningsschema försäkra dig om att du har minst så mycket vätska i maskinen så att det täcker värmelementen och temperatursonden.**
 - **Maskinen får under inga omständigheter förflyttas med vätska i. Handtagen är inte gjorda för detta.**
1. Innan du ansluter CB100 kontrollera noggrant att uttaget är utrustat med en väl fungerande jordanslutning.
 2. Kontrollera strömförsörjningen och tillgängligheten. Du bör ha ett strömuttag som har säkringar för 16A.
 3. Förhindra att maskinen används av barn eller obehöriga personer eller de som inte har läst denna bruksanvisning.
 4. Doppa inte maskinen i vatten och rikta aldrig vattenstrålar mot dess utsida, inte ens vid rengöring. Använd inte maskinen eller koppla till ström även om den bara är lite fuktig på utsidan.
 5. Felaktig användning av andra ingredienser (t.ex. olja) eller ingredienser som inte är nämnda i avsnitt **"anvisningar för installation, användning och underhåll"** kan utgöra fara för både maskinens funktionalitet och maskinoperatören.
 6. Under maskinens vanliga arbete blir vissa externa ytor så som den yttre behållaren (grytan) och även locket väldigt varma. Undvik hudkontakt på dessa delar under denna period.
 7. Under maskinens arbete avger den vissa ljud. Ljudnivån från CB100 är förhållandevis låg, ej högre än 70dB.

8. Vi rekommenderar att tömma och rengöra maskinen efter utgången av varje arbetscykel och innan en ny arbetscykel (efter en lång inaktiv period).
 9. När din CB100 byggdes i vår fabrik gjordes det ett fullständigt sluttest. I vissa fall görs även verkliga stickprovskontroller då man kör maskinen full med ingredienser och hela program från början till slut. Därför kan det i vissa maskiner finnas spår av testet i form av t.ex. maltskal eller någon vattenfläck, detta garanterar dock endast en väl genomgången och testad produkt. Om du har några garantianspråk ska du därför kontakta din lokala återförsäljare eller oss direkt annars blir garantin ogiltig. Användning av originaldelar är nödvändigt för korrekt och långvarig funktion. Användning av delar med liknande material som inte har testats av tillverkaren upphäver alla garantier.
 10. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning och underlåtenhet att följa instruktionerna på **"anvisningar för installation, användning och underhåll"** och **"garanti"**.
-

BESTÄMMELSER

1. Om nätverksladdan är skadad måste den bytas ut av en av våra auktoriserade servicecenter.
2. Innan du utför någon manöver ska nätanslutningen alltid kopplas ur.
3. Tag inte bort några klistermärken på utrustningen som anger vilken standard som tillämpas.
4. Använd inte lösningsmedel. Använd endast vatten och eller produkter som lämpar sig för rostfritt stål och är anpassade för rutinemässig rengöring av behållare för livsmedelsprodukter. Följ anvisningarna på rengöringsmedlet. Vid rengöring räcker det oftast med ljummet eller varmt vatten.
5. Använd en mjuk fuktad trasa.
6. Doppa inte maskinen i vatten.
7. Använd aldrig högtryckstvätt. Rikta aldrig vattenstrålar direkt mot maskinens utsida.
8. Om vatten eller annan vätska skulle rinna ur maskinen på ett onormalt sätt, stäng av den och koppla bort den elektriska anslutningen omedelbart. När den har svalnat så torka den och kontakta din återförsäljare eller vårt tekniska center.
9. Använd endast utrustningen för det ändamålet som den är utformad till (ölbrygging). All annan användning betraktas som farlig och tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador.
10. Det är förbjudet att kasta utrustningen som hushållsavfall.
11. Avfall måste hanteras av auktoriserade sopstationer eller återvinningscentraler.
12. Felaktig användning av utrustningen, dess delar eller olämpligt bortskaffande kan ha negativa effekter på miljön och på människors hälsa.
13. Symbolen  på utrustningen betyder att den måste separeras från vanligt hushållsavfall.
14. Felaktig hantering av avfallsmaterial som härrör från kasserad utrustning är straffbart enligt lag.

REGLER: Europeiska Direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och senare ändringar.

BRUKSANVISNINGAR

1. Använd ett eluttag som har lämplig spänning för det som utrustningen kräver.
 2. Kontrollera att alla strömbrytare är avstängda. Om någon strömbrytare är på så riskerar du att maskinen startar och bränner sönder värmeelementen. Är du osäker på hur strömbrytarna skall stå eller hur dom fungerar, fyll i så fall grytan med vatten innan du stoppar in elkontakten i eluttaget.
 3. Ta bort locket **(2)** och fyll enheten med lämplig mängd vatten för produktionen. Det finns instansade märken i grytans vägg för 40L, 60L, 80L och 100L för att underlätta vattenfyllningen till rätt nivå.
 4. **OBS! Enheten ska användas med minimum 40L och högst 100L vätska.**
 5. Sätt på locket **(2)** och aktivera knappen **"ON PLC" (10)**. Nu tänds belysningen i displayen.
 6. Använd PLC **(12)** för att kontrollera receptet eller för att programmera in ditt egna recept. Vänligen läs anvisningar om **"Programmering Millenium"** i nästa stycke.
 7. Aktivera knappen **"PRODUCTION" (8)**. Kontrollera att receptet som visas på PLC **(12)** är det samma som du vill producera, om inte tryck på **OK** och välj recept med +/- bekräfta med **OK**.
 8. Tryck till på den fjäderbelastade knappen **"PUSH" (9)** för att aktivera arbetscykeln. Tryck på knappen **"MIXER" (11)** för att starta omröraren så du får en jämn temperatur i hela mäskan.
 9. Kontrolllampan för värmeelementen **(28)** ovanför PLC lyser när värmeelementen är påslagna och slocknar när de stängs av.
 10. Uppvärmningen kommer automatiskt kontrolleras av PLC efter det programmerade receptet.
-

PROGRAMMERING - MILLENIUM - PLC

Lär dig att programmera din PLC för att få största möjliga nytta och nöje av din CB100.

WARNING - Felaktigt utförda operationer som inte anges i dessa instruktioner kan ta bort alla lagrade program.

Din utrustning har en inbyggd Millenium III som är programmerad med mjukvara från Camurri. Den är redan förinställd så att du har fyra stycken programmerbara recept på tre faser vardera. Du har möjlighet att ändra programmen i din PLC för att ställa in andra tider och temperaturer än de som tillhandahålls av tillverkaren. Det kan hända att tider från testkörningen ligger kvar i minnet, dessa tider är endast till för testkörning och inte för brygning.

1. För att välja recept tryck på **A** eller **B** till du hittar önskat recept.
 2. Om du är nöjd med inställningarna i receptet och vill starta produktionen se "instruktioner för användning och underhåll" för att starta det valda programmet.
 3. Om du vill ändra i receptet, tryck på **OK**.
 4. Om du vill ändra tid och temperatur fortsätt med att välja med navigeringsknapparna +/- för att byta inmatningsfält. De värden som ska ändras kommer att markeras i svart och blinka. Tryck nu på **OK**. Använd navigeringsknapparna +/- för att ändra till önskad värde och tryck på knappen **OK** för att bekräfta ändringarna. Gör samma sak för alla de värden du vill redigera.
 5. Programmeringen av tiden räknas i minuter.
 6. Temperaturparametrar räknar med ett lufttryck på 1 bar.
-

ATT TÄNKA PÅ VID KOK

- Locket ska vara av eller delvis av.
 - Du ska ha justerat din PLC så den jobbar så som du har tänkt, läs mer om detta i informationen om senaste uppdateringarna av programvaran.
 - Även om bryggverket är automatiskt så kräver det tillsyn vid koket för att se så att det inte kokar över etc.
 - Du måste alltid ha så pass mycket vätska i din CB100 att det täcker värmeelementen och temperatursensorn **(32)**.
 - Maltkorgen kan även användas vid kokning av humlekottar. Sätt i så fall i korgen i bryggverket och lägg dina humlegivor i denna. Om man skall göra på detta sätt är det bra att ha locket halvt på så det täcker centrumstaget då det bildas ett litet tryck under korgen som leds upp där. Du kan även lägga i humlekottar på traditionellt vis rakt i grytan eller med humlekokpåse. Vid kokning av humlepellets rekommenderar vi att du använder Camurri's humlekokfiler (tillbehör). Du kan även hålla i humlepellets direkt i grytan på traditionellt vis, vilket ger bättre utbyte. Använd inte maltkorgen vid kok av humlepellets då det finns risk att det sätter igen vilket leder till överkok.
-

UNDERHÅLL

- Att hålla din CB100 i perfekt skick garanterar effektiv prestanda och förlänger livstiden på enheten.
 - Du måste rengöra enheten vid slutet av varje arbetscykel, även kranen. För att göra det så skruva loss den översta delen, ta ur packningen och rengör den. Använd sedan den medföljande borsten för att rengöra resten av kranen.
 - Kontrollera regelbundet lyftanordningar så att allt är som det ska.
 - Värmeelementet kan behöva efterdras efter en viss tids användning. Dra åt muttern i mitten på undersidan av värmeelementet.
 - Om du har av någon anledning lyckats bränna fast på värmeelementet så är det enklast att plocka ur elementet ur maskinen och skrapa rent det. Lossa centrum-muttern och koppla bort strömkablarna. Kom ihåg att markera vilken kabel som ska sitta var. Montera sedan tillbaka värmeelementet igen och håll i vatten och titta efter läckage. Efterdra vid behov.
-

RENGÖRING

Här följer några tips på hur du enkelt kan rengöra din maskin.

- Lägg en liten kloss under ena sidan så maskinen lutar något.
- Diska rent skumranden med en diskborste eller disksvamp. Spola rent insidan med t.ex. en vattenslang och sug sedan upp dom ca 3 L vatten i botten med en våtdammsugare. Våtdammsugare är även att föredra vid rengöring av maltkorgen då du enkelt kan spola ner maltrester ner i korgen och suga upp dom med hjälp av våtdammsugaren.
- För att göra rent värmeelementet så tar du en vanlig köksvamp och vik den runt värmeelementet och dra runt alla krökar på elementet. Finns även att köpa till en borste till detta. När du rengjort det noga med svampen så spolar du av det. Det är viktigt att det blir ordentligt rent då avlagringar kan bildas på värmeelementet och så småningom ge felsmaker på ditt öl. Tänk på att garantin inte ersätter brända element p.g.a. undermålig rengöring eller felaktigt handhavande.

TIPS FÖR ATT LYCKAS MED DIN BRYGGNING

Vi rekommenderar starkt första gången då du använder din CB100 att du kör Camurri's originalrecept och följer instruktionerna i **"Hur man går till väga"** noggrant steg för steg.

1. Beräkna 3 liter vatten per kg malt +4 liter vatten. Med dessa mått kommer få rätt mängd vatten till din mäsning och få en perfekt mäs som tillåter att värmen sprids på rätt sätt i hela bryggverket. Maltkorgen rymmer max 6 kg malt.
2. Mäska alltid in (tillsätta malten) vid temperatur över +60°C, detta är för att undvika att det bränner fast på värmeelementen. Om du brygger med ett äldre recept så hoppa över alla raster under +60°C. Att göra det kommer bespara dig rengöringstid och ge dig ett godare öl.
3. Håll inte i malten innan lampan **"Step Work"** börjar blinka och displayen ber dig att hålla i den.
4. Aktivera **"PUSH"**-knappen. Tillsätt malten sakta med omröraren igång. Detta gör du för att maskinen skall kunna kompensera för den nedkylning som malten ger när den tillsätts samt förhindra klumpbildning. Lägg till de extra minuterna det tar att tillsätta malten i ditt mäskschema om du anser att det behövs. Desto närmare +60°C du mäskar in desto långsammare bör du hålla i malten så att mäskvattnet inte kyls ner till +60°C eller under +60°C innan maskinen hunnit kompensera för värmeförlusten.
5. Du ska alltid koka utan lock eller med locket bara delvis på för att din CB100 ska kunna arbeta på korrekt vis. Att koka utan lock gör även att du blir av med oönskad Dimetylsulfid (DMS) som försvinner med ångan.

GRUNDRECEPT FÖR TILLVERKNING AV EGET ÖL

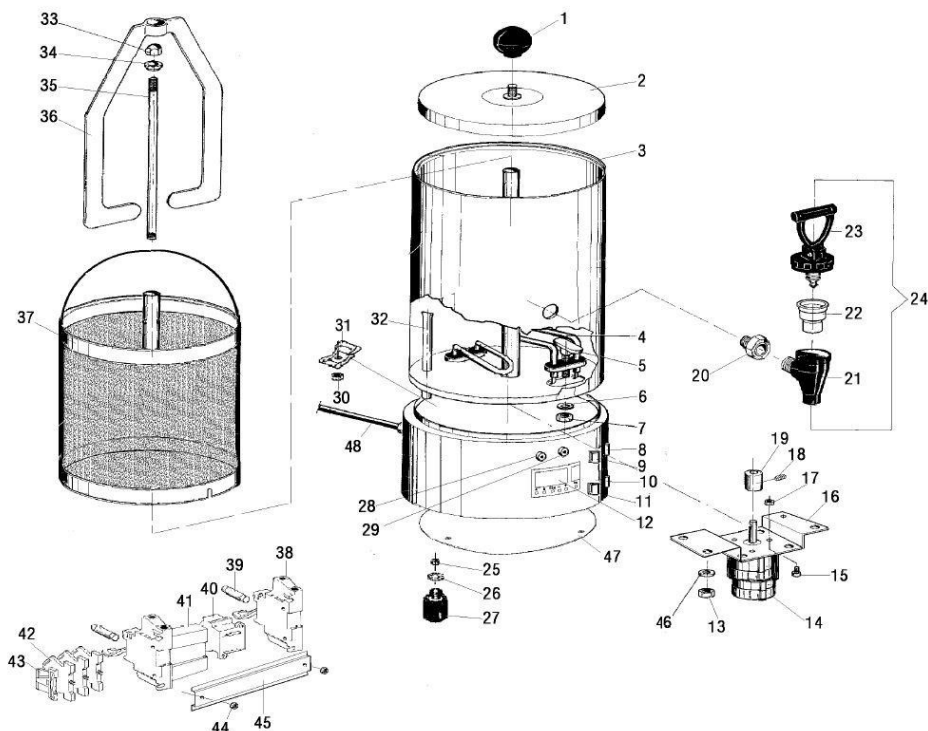
- 10 kg Pale Ale Malt
 - 1 kg Crystal Malt (t.ex. Crystal Malt 100)
 - 40 L Vatten
 - 200 g Golding-humle (80g vid 60 min, 120g vid 10 min)
 - 2 påsar jäst Safale S-04
 - 280 g socker för primning av flaskorna för att skapa kolsyra i ölet.
1. Tillsätt den nödvändiga mängden vatten i maskinen för produktion av det önskade receptet. Du fyller enkelt vatten genom att titta på dom instansade markeringarna i plåten på maskinens bakre vägg. Stansningen börjar vid 40 L, som är den minsta mängd vätska du ska ha i din CB100 när du startar den. Efter 40 L är det 20-litersintervaller upp till den översta markeringen som markerar 100 L.
 2. Sätt i maltkorgen **(37)** och vrid den försiktigt så att den hakar i sätet. Nu sätter du i blandaren/mixern **(36)**. Aktivera knappen **"ON PLC" (10)** för att starta PLC-enheten. Nu tänds displayen.
 3. Aktivera knappen **"PRODUCTION" (8)** och kontrollera att rätt recept är valt. Om inte rätt recept är valt så trycker du på **OK** och justera så att rätt receptnummer visas och tryck **OK**. För att programmera recept, se stycket **"PROGRAMMERING - MILLENIUM - PLC"**.
 4. Aktivera den fjäderbelastade knappen **"PUSH" (9)** för att starta arbetscykeln. Efter att ha nått den inställda temperaturen i första steget (försockringsrasten) så kommer CB100 be dig att tillsätta malten och lampan **"STEPWORK"** blinkar.
 5. Aktivera den fjäderbelastade knappen **"PUSH" (9)** för att tala om för maskinen att du tillsätter malten och mäskrasten kan börja. Sätt igång blandaren **"MIXER" (11)**, ta bort locket **(2)** och tillsätt malten i en lagom takt så att mixerna hinner med att röra ner malten ordentligt i maltkorgen **(37)**.

Din CB100 kommer automatiskt att behålla den inställda temperaturen för hela den tid som anges i det första steget. Operatören kan kontrollera aktuell temperatur och vilket steg som körs, samt hur lång tid det är kvar genom att titta i displayen på **PLC (12)**.

7. CB100 växlar automatiskt från det första steget till det andra (utmäskningen) och jobbar sig upp till den inställda temperaturen. När korrekt temperatur har nåtts i detta steg och timern har räknat ner, stäng av knappen **"MIXER" (11)**, ta bort locket **(2)** och omröraren **(36)**. Nu tar du fram centrumstaget som ska stödja handtaget på maltkorgen **(37)**. Lyft upp maltkorgen **(37)**, sätt i centrumstaget och placera handtaget i sätet på centrumstaget. Vid detta moment kan det vara bra att vara två som hjälper till då blöt malt väger mer än man tror.
8. Bekräfta för CB100 att du har tagit ur malten genom att aktivera den fjäderbelastade knappen **"PUSH" (9)**.
9. Om du vill kan du skölja igenom malten (laka) när du har hängt upp maltkorgen för att få ut så mycket som möjligt av det goda och öka ditt utbyte. Laka helst inte ur mer än att vätskenivån hamnar ca 1 cm under korgkanten, detta är för att underlätta att ta ur maltkorgen. Vätskenivån ska inte heller överstiga den vita packningen på centrumpinnen, då kan vätska läcka in mellan packningen och rinna ner i omrörarmotorn. Total volym är ca 112 L men dom sista 8 L är till för att det inte ska skumma över vid kok eller rinna bredvid när du använder lakvatten i den upphissade maltkorgen **(37)**. Skum eller lite uppbubblande vört skadar inte mixermotorn, men att dränka pinnen kan orsaka det.
10. När maltkorgen **(37)** har droppat klart så lyfter du bort den, centrumpinnen kommer att följa med. Placera maltkorgen på lämpligt ställe för att undvika spill. Töm ur draven ur maltkorgen på lämpligt ställe och spola ur maltresterna med varmt vatten innan det hinner torka fast.
11. Tänk på att du ska koka utan lock eller med locket på glänt. När du bekräftat med **"PUSH" (9)** enligt instruktionen ovan så går din CB100 automatiskt till nästa steg i receptet som är kokningen. Lampan **"STEP WORK" (29)** som är placerad över PLC tänds för att signalera att du nått det sista steget i ditt recept (kok). Lampan **"STEP WORK"** kommer att lysa under hela det sista steget.
12. Under det tredje steget tillsätter man humle. Bitterhumlen ska koka i 60 minuter och aromhumlen ska koka med i 20 minuter.
13. När koket är avslutat och maskinen slår av är det tid att kyla din vört. Man kan välja att kyla direkt i sin CB100 eller i jäskärlet. Titta noga ner i din CB100 och sluta tappa ur när du när ner till draven och ser att den är på väg in i kranen. Vill man snåla så kan man såklart även tappa med lite av draven och låta den sjunka ner till botten på jäskärlet.
14. Kyl vörten med t.ex. Camurris spiralkylare, till lämplig temperatur för den jäst du har tänkt att använda. Följ jästpaketets instruktioner.
15. Låt det jäsa klart, tappa på flaska med lämplig mängd socker eller fat. Låt det bildas kolsyra, vänta och sedan kan du korka upp.

LYCKA TILL!

GENOMSKÄRNING



GARANTI

Vid eventuellt garantispråk så kontakta alltid din återförsäljare först. Garantitiden är 1 år från inköpsdatum. Originalkvitto eller faktura krävs alltid vid eventuella reklameringsärenden. Tel: 019-18 97 90 eller via e-post: info@maltmagnus.se

CAMURRI BREVETTI - TILLVERKARE i samarbete med **MALTMAGNUS.SE** - GENERALAGENT I SVERIGE



MANUAL FÖR NY PROGRAMVARA TILL CAMURRI CB 100

LISTA PÅ ÄNDRINGAR:

- Språket är ändrat till engelska.
- Tidskonstanten är ändrat från sekunder till minuter.
- Pulsering vid temperaturer över +90°C för jämnare reglering.
- Hysteresen vid kokning är ändrad för att få bättre kok.
- Alla steg kommer nu bete sig som ett "koksteg" om temperaturen är över +90°C och bete sig som ett raststeg vid temperaturer under +90°C (med pulsering).
- Funktionen på lamporna ändrad så att den ena lyser när den värmer och den andra när den befinner sig i ett temperatursteg.
- Ny väntefunktion innan första steget där maskinen håller temperaturen och väntar på att malt tillsätts och sedan en bekräftelse på detta med en knapptryckning. Detta är för att bryggverket inte ska börja räkna ner tiden innan malten har tillsats.
- En bekräftelse med **"PUSH"**-knappen på att malten tagits bort innan kok ska påbörjas. Detta är för att säkerhetsställa att mäsken inte blir för varm.
- Indikering med blinkande lampa då bryggverket väntar på operatör innan mäskning och kok.
- En exaktare reglering som reglerar efter tiondels grader.
- Ändrad hysteres vid temperaturstegen så att den inte värmer över en hel grad innan värmen slås av. Nya regleringen är -0,1°C till +0,3 °C.
- Kompensering för låga kokpunkter genom en time-out på uppvärmningen till kok. Om bryggverket har haft över +90°C i 12 minuter börjar den räkna ner koktiden.

INMÄSKNINGEN

När första temperatursteget nåtts kommer bryggverket be dig tillsätta malt och sedan trycka på **"PUSH"**-knappen för att tiden ska börja räkna ner i första steget.

När maskinen väntar på att malt ska tillsättas står den och håller sin temperatur med pulsering på uppvärmningen. Tillsätt malten långsamt och lite åt gången. Detta är för att bryggverket ska hinna med att kompensera för den nedkylningen som sker då malten tillsätts, men även för att minska risken för klumpbildning.

NYA EGENSKAPER VID KOK

Efter sista temperatursteget innan kok kommer bryggverket stanna och invänta att du avlägsnar malten samt bekräftar detta med att trycka på **"PUSH"**-knappen. Den kommer sedan att stänga av på inställd temperatur för att sedan sjunka till 2°C under inställd temperatur innan den slår på värmen igen. Tanken med detta är att du skall ställa in en temperatur som den precis når upp till som mest under kok. Om den t.ex. växlar mellan +99°C och +100°C är +100°C en bra temperatur att ställa in som koktemperatur. Du bör alltså välja den högsta temperaturen.

Exempelvis kan man med locket på uppnå +100°C under uppvärmningen om då koksteget är inställt på +100°C kommer det slå av och invänta +98°C. När detta sker är det tid att ta av locket och skumma av för att sedan invänta att bryggverket börjar värma igen. Utan lock kommer bryggverket ha svårt att nå upp till den valda temperaturen igen och därför värma på för fullt för att förmodligen några gånger under koket nå upp i inställd temperatur igen och då slå av och invänta. Den gör detta för ett lugnare kok.

Om temperaturen är ställd för högt och bryggverket inte klarar av att nå temperaturen t.ex. kan vissa bryggverk ha ett rullande kok redan vid +97°C - +98°C. Skulle du i detta fall ställa in ett temperatursteg på +100°C kommer den temperaturen inte att kunna nås. För detta finns det en timer som startar koktiden om temperaturen varit över +95°C i 10 minuter. Det är då viktigt att ta av locket då koket startar för att undvika att det kokar över. Denna funktion gör det också möjligt att medvetet ställa koktemperaturen någon grad högre för att på så sätt få ett mer intensivt kok. Bryggverket slår i detta fall inte av värmen förrän koktiden är slut. Ställ in t.ex. +120°C som kok och du är garanterad att värmeelementet är på hela tiden. Tänk på att det kommer att ånga väldigt mycket under koket då, samt att din vört karamelliserar hårdare.

ÄNDRA KOKTIMERINSTÄLLNING ELLER PULSERINGSINSTÄLLNING

Man kan få CB23 att bli snabbare, men följderna blir då oftast en mer inexact temperaturreglering. Man kan även få CB23 att räkna ner koktimern tidigare eller senare genom att ändra i den dolda menyn.

OBS! Tänk på att fylla maskinen med vatten så det täcker värmeelementen och temperatursensorn för att undvika skador på maskinen om du av misstag skulle råka att slå på maskinen när du utför nedanstående knapptryckningar.

1. Tryck **"On PLC"**.
2. Håll inne **"PUSH"** i ca. 3 sekunder. Du kommer nu till den dolda menyn för pulseringsinställningar. **Ändra inget här om du inte vet vad du gör.**
3. Tryck in **"PUSH"** igen för att komma till koktimerinställningarna. **Ändra inget här om du inte förstår hur man gör.** Kontakta din återförsäljare för hjälp.
4. För att komma ur menyn stäng av **"On PLC"** och vänta i 20 sekunder, tryck **"On PLC"**.

