



INSTRUCTION MANUAL **BREW MONK** **CONICAL FERMENTER**

Item N°: 017.070.30
Volume: Up to 32 litre



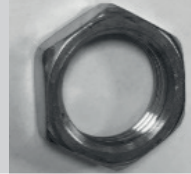
EN	Instruction Manual
NL	Gebruiksaanwijzing
FR	Mode d'emploi
DE	Bedienungsanleitung
IT	Manuale di istruzioni
ES	Manual de instrucciones
PT	Manual de Instruções
PL	Instrukcja obsługi fermentatora
NO	Bruksanvisning
DK	Betjeningsvejledning
SE	Bruksanvisning

Thank you for purchasing the Brew Monk™ Conical Fermenter.

Note: it is important to follow the installation instructions below.

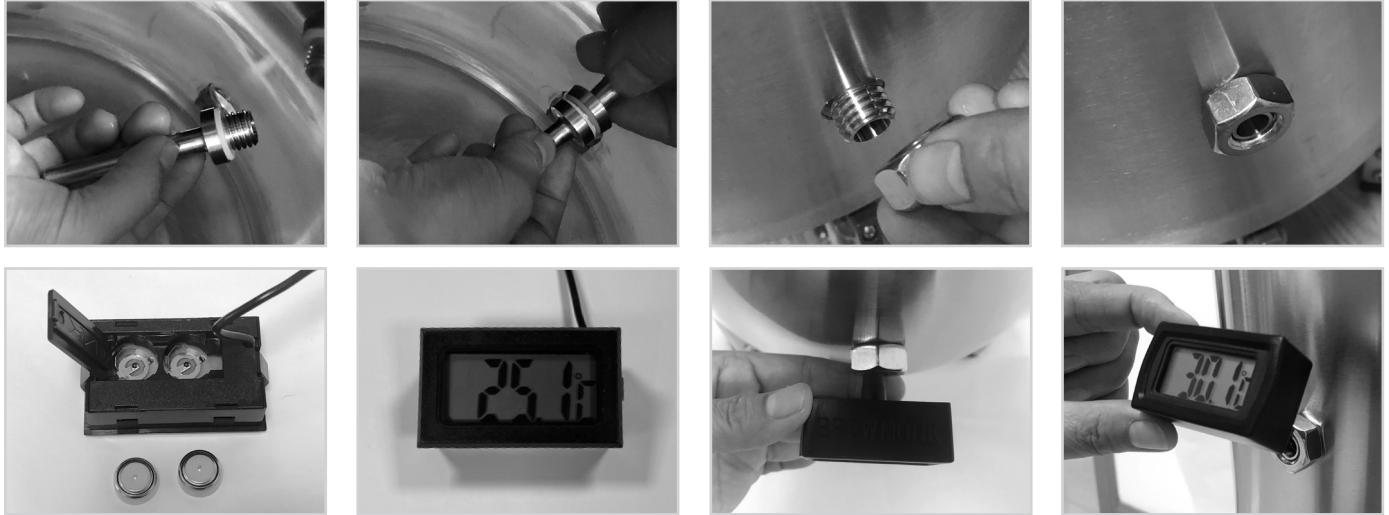
Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.

COMPONENT SHEET

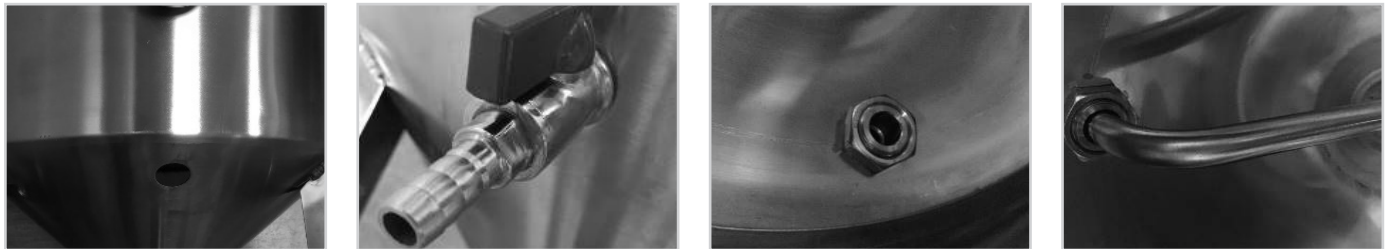
Component		Quantity	Component		Quantity
Airlock		1	Ball-valve M12 tightening nut		1
Airlock bung		1	Rotating racking arm		1
Thermometer		1	3/4" Strainer valve		1
Thermometer M10 tightening nut		1	Detachable stand		3
Ball-valve + O-ring (black)		1	M6 screw		12
Thermowell		1	M6 nut		12
White ring		1			

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

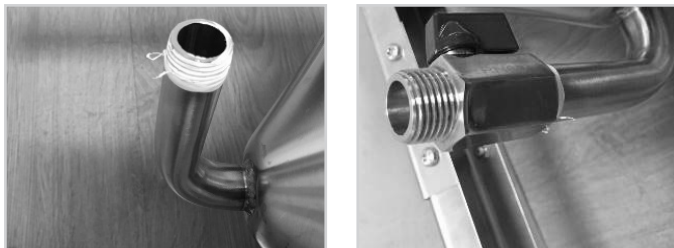
Install the thermowell. Make sure the nut is screwed on properly. Take the thermometer out of its housing. Slide aside the lid at the back. Lift up one side of the lid and insert the batteries in the battery compartment. Press to close the cover and slide it into place. Reinsert the thermometer into the housing. Insert the thermometer (with housing) into the thermowell of your fermenter.



Put the ball-valve into the provided hole on the conical bottom and tighten it with a M12 nut. It is located at the front of the fermenter, on the conical part as shown. Tip: insert the rotating arms into the valve inlet as shown, the racking arm direction can be adjusted by rotating the ball-valve during fermentation.



Seal the strainer valve with some PTFE tape (not included), screw the strainer valve onto strainer pipe as shown. Tip: make sure the PTFE tape is sealed enough to prevent leakage.



Attach 3 detachable stands with M6 screws and M6 nuts.



FERMENTATION PREPARATION

- It is very important to prepare and clean the fermenter and accessories before fermentation. We recommend using cleaning agents like Chemipro Wash and Chemipro San.
- Please fill the fermenter with water up to top and make sure there is no leakage before transferring the wort to fermenter.
- Do not overfill the fermenter (not more than 30 litres of wort), ensure that there is enough headspace to prevent blow-off.
- Fill the airlock with a small amount of water and put it into the lid, as shown.



- Lock the lid with 4 clamps.



- The fermenter must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.

AFTER FERMENTATION

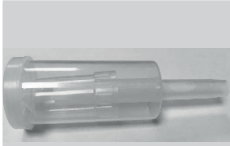
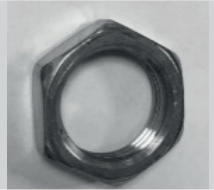
- It is very important to clean the fermenter and accessories after every use; the dry ingredients may stick to the metal. We recommend using a cleaning agent such as Chemipro Wash.
- Do not use any sharp metal utensil to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler.
- Suitable cleaning products can be used; we recommend Chemipro Wash and Chemipro San.
- Store the fermenter in a dry place.

Bedankt voor de aankoop van het conische gistingsvat Brew Monk™.

Opmerking: het is belangrijk om onderstaande installatie-instructies op te volgen.

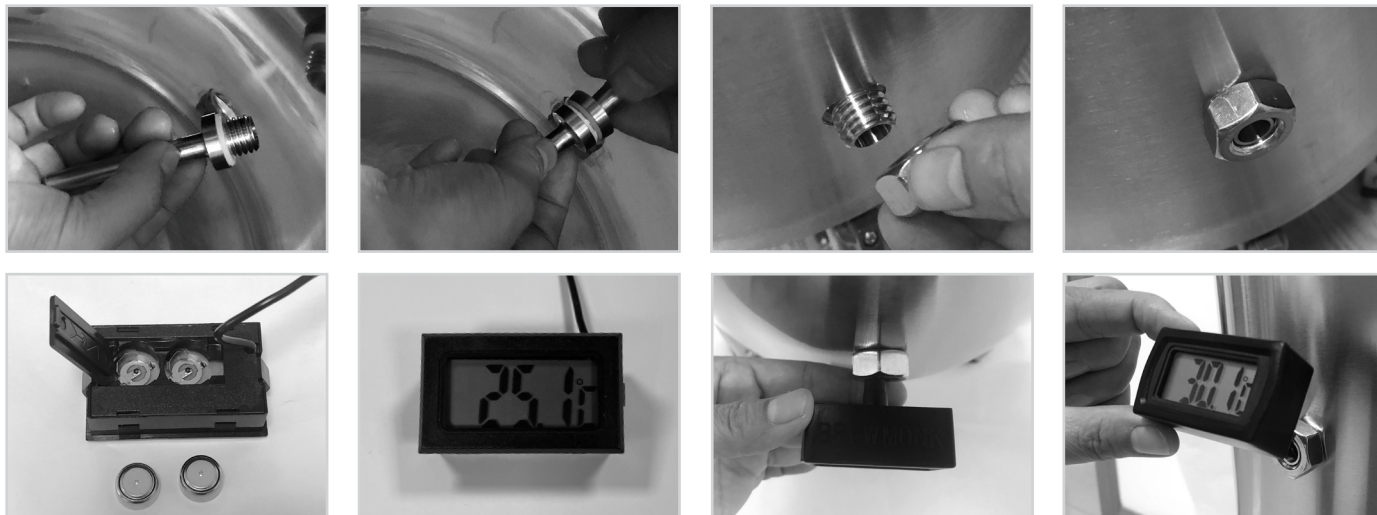
Lees alle instructies grondig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging.

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

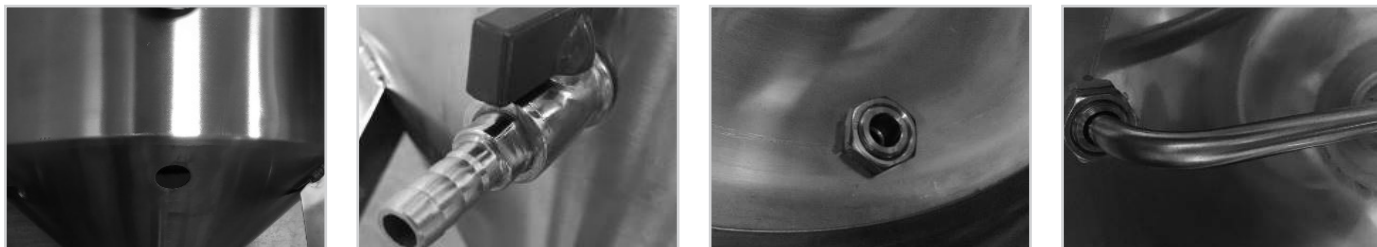
Onderdeel		Hoeveelheid	Onderdeel		Hoeveelheid
Waterslot		1	M12-spanmoer voor bolkraan		1
Stop voor waterslot		1	Roteerbare hevelarm		1
Thermometer		1	3/4" koppelkraan		1
M10-moer voor thermometer		1	Afneembare voet		3
Bolkraan + O-ring (zwart)		1	M6-schroef		12
Thermowell		1	M6-moer		12
Witte ring		1			

INSTRUCTIES VOOR MONTAGE

Installeer de thermowell. Controleer of de moer goed is vastgeschroefd. Neem de thermometer uit de behuizing. Schuif het klepje aan de achterzijde opzij. Til 1 zijde van het klepje omhoog en plaats de batterijen in de daarvoor voorziene openingen. Druk het klepje dicht en schuif het op zijn plaats. Steek de thermometer opnieuw in de behuizing. Steek de thermometer (inclusief behuizing) in de thermowell van je vergistingsvat.



Plaats de bolkraan in de daartoe bestemde opening op de conische bodem en draai ze vast met een M12-moer. De opening bevindt zich aan de voorkant van het gistingsvat op de conische bodem, zoals op de foto wordt getoond. Tip: plaats de roteerbare hevelarm in de inlaat van de klep, zoals op de foto wordt getoond. De richting van de hevelarm kan worden aangepast door de bolkraan tijdens de vergisting te draaien.



Dicht de schroefkoppeling af met wat teflontape (niet inbegrepen) en schroef de koppelkraan vast op de schroefkoppeling, zoals op de foto wordt getoond. Tip: zorg ervoor dat de teflontape voldoende afdicht om lekken te voorkomen.



Maak 3 afneembare voeten vast met M6-schroeven en M6-moeren.



VOORBEREIDING VAN DE VERGISTING

- Het is uitermate belangrijk om het gisting vat en de toebehoren voor te bereiden en te reinigen voordat je met de vergisting van start gaat. We raden aan om schoonmaakmiddelen als Chemipro Wash en Chemipro San te gebruiken.
- Vul het gisting vat tot boven met water en zorg ervoor dat er geen lekkage is voordat je het wort overbrengt naar het gisting vat.
- Vul het gisting vat niet te vol (niet meer dan 30 liter wort) en zorg ervoor dat er voldoende bovenruimte over is om overschuimen (blow-off) te voorkomen.
- Vul het waterslot met een kleine hoeveelheid water en bevestig het in het deksel, zoals op de foto wordt getoond.



- Sluit het deksel af met 4 klemmen.



- Het gisting vat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.

NA VERGISTING

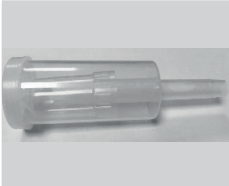
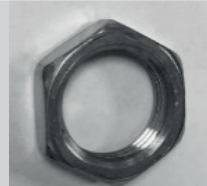
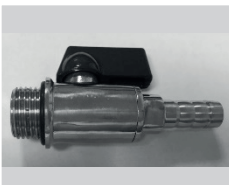
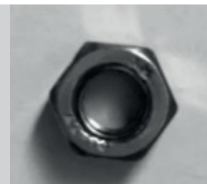
- Het is uitermate belangrijk om het gisting vat en de toebehoren na elk gebruik te reinigen; droge ingrediënten kunnen namelijk aan het metaal blijven kleven. We raden aan om een schoonmaakmiddel als Chemipro Wash te gebruiken.
- Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen om resten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel te reinigen.
- Gebruik enkel geschikte schoonmaakmiddelen; wij raden Chemipro Wash en Chemipro San aan.
- Bewaar het gisting vat op een droge plek.

Merci d'avoir choisi la cuve de fermentation conique Brew Monk™.

Remarque : il est important de suivre les instructions d'installation fournies ci-dessous.

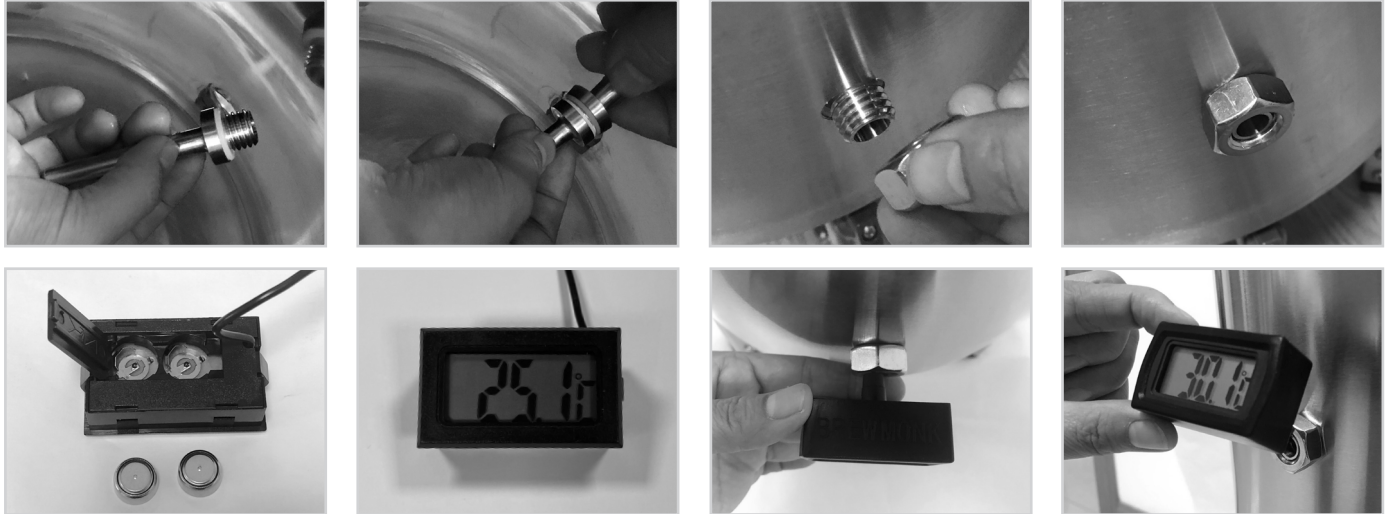
Veuillez lire attentivement les instructions et conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

LISTE DES COMPOSANTS

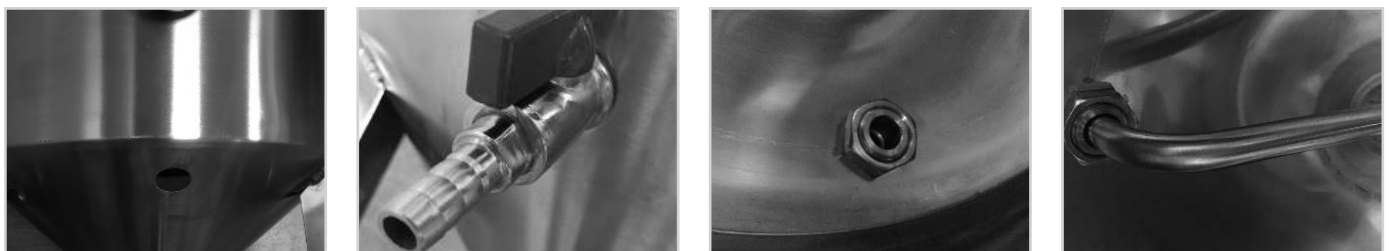
Composant		Quantité	Composant		Quantité
Barboteur		1	Contre-écrou de serrage M12 du robinet à boule		1
Bouchon de barboteur		1	Bec de soutirage pivotant		1
Thermomètre		1	Vanne filtre 3/4"		1
M10 contre-écrou de serrage pour le thermomètre		1	Pied détachable		3
Robinet à boule + Joint torique (noir)		1	Vis M6		12
Thermowell		1	Contre-écrou M6		12
Anneau blanc		1			

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Installez le thermowell. Assurez-vous que le contre-écrou est correctement vissé. Sortez le thermomètre de son boîtier. Faites glisser le couvercle à l'arrière du thermomètre. Soulevez un côté du couvercle et insérez les piles dans le compartiment à piles. Appuyez pour fermer le couvercle et faites-le glisser en place. Réinsérez le thermomètre dans le boîtier. Insérez le thermomètre (avec le boîtier) dans le puits thermométrique de votre cuve de fermentation.



Placez le robinet à boule dans le trou prévu du fond conique et fixez-le à l'aide d'un contre-écrou M12. Ce trou est situé à l'avant de la cuve de fermentation, sur la partie conique, comme indiqué. Conseil : insérez le bec pivotant dans l'entrée du robinet, comme indiqué, l'orientation du bec de soutirage pouvant être ajustée en faisant pivoter le robinet à boule pendant la fermentation.



Fermez la vanne filtre de manière hermétique à l'aide d'un ruban PTFE (non inclus) et vissez la vanne filtre sur le tuyau filtre, comme indiqué. Conseil : assurez-vous que le ruban PTFE est correctement placé pour éviter les fuites.



Fixez les 3 pieds détachables à l'aide des vis M6 et des contre-écrous M6.



PRÉPARATION DE LA FERMENTATION

- Il est très important de préparer et de nettoyer la cuve de fermentation et les accessoires avant la fermentation. Nous vous recommandons d'utiliser des produits de nettoyage tels que Chemipro Wash et Chemipro San.
- Remplissez la cuve de fermentation jusqu'en haut avec de l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite avant de transférer le moût dans la cuve de fermentation.
- Ne remplissez pas trop la cuve de fermentation (pas plus de 30 litres de moût) et veillez à ce qu'il y ait assez d'espace libre pour empêcher tout soufflage.
- Remplissez le barboteur avec un peu d'eau et placez-le dans le couvercle, comme indiqué.



- Verrouillez le couvercle à l'aide des 4 clips.



- Avant utilisation, placez la cuve de fermentation sur une structure horizontale stable et sécurisée.

APRÈS LA FERMENTATION

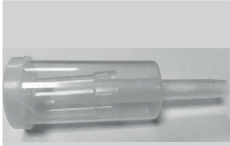
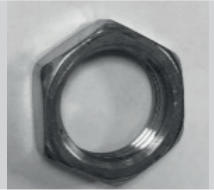
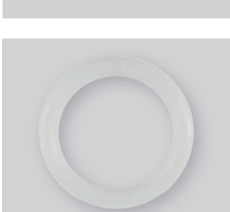
- Il est très important de nettoyer la cuve de fermentation et les accessoires après chaque utilisation. Des résidus secs peuvent coller au métal. Nous vous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage tel que Chemipro Wash.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon abrasif doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Des produits de nettoyage appropriés peuvent être utilisés. Nous recommandons Chemipro Wash et Chemipro San.
- Entrez la cuve de fermentation dans un endroit sec.

Vielen Dank für den Kauf des Konischen Gärbehälters

Brew Monk™. Hinweis: Es ist wichtig, die folgenden Installationsanweisungen zu befolgen.

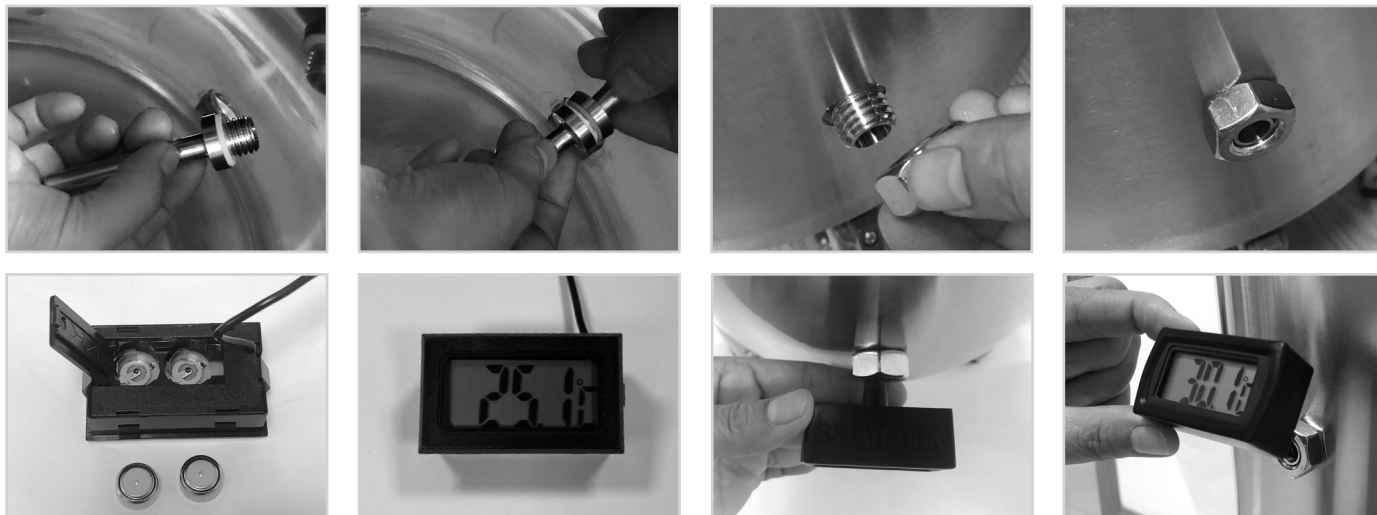
Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.

ÜBERSICHT DER BAUTEILE

Bauteil		Anzahl	Bauteil		Anzahl
Gärspund		1	Mutter M12 für Kugelhahn		1
Gärspund Stopfen		1	Drehbarer Abfüllarm		1
Thermometer		1	3/4-Zoll-Siebventil		1
Mutter M10 für Thermometer		1	Abnehmbarer Fuß		3
Kugelhahn + O Ring (schwarz)		1	Schraube M6		12
Thermowell		1	Mutter M6		12
Weißer Ring		1			

MONTAGEANWEISUNGEN

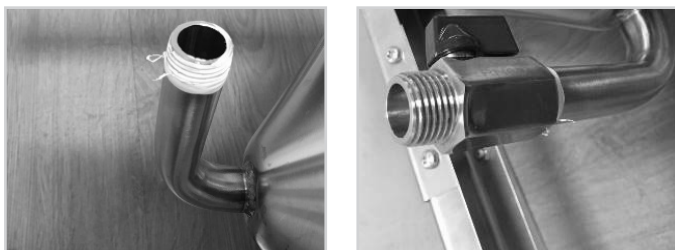
Thermowell einsetzen. Darauf achten, dass die Mutter richtig sitzt. Nehmen Sie das Thermometer aus seinem Gehäuse. Schieben Sie den Deckel auf der Rückseite zur Seite. Heben Sie eine Seite des Deckels an und legen Sie die Batterien in das Batteriefach ein. Drücken Sie, um den Deckel zu schließen, und schieben Sie ihn in seine Position. Setzen Sie das Thermometer wieder in das Gehäuse ein. Stecken Sie das Thermometer (mit Gehäuse) in das Schutzrohr Ihres Gärbehälters.



Kugelhahn in das entsprechende Loch am konischen Boden stecken und mit einer Mutter (M12) anziehen. Das Loch befindet sich wie abgebildet im konischen Bereich an der Vorderseite des Gärbehälters. Tipp: Abfüllarm wie abgebildet in den Ventileingang stecken, wobei die Ausrichtung des Abfüllarms durch Drehen des Kugelhahns während der Gärung angepasst werden kann.



Siebventil mit etwas Gewindedichtband abdichten (nicht im Lieferumfang enthalten), Siebventil wie abgebildet auf die Siebleitung schrauben. Tipp: Gewindedichtband auf seine Dichtigkeit überprüfen, um das Austreten von Flüssigkeit zu vermeiden.

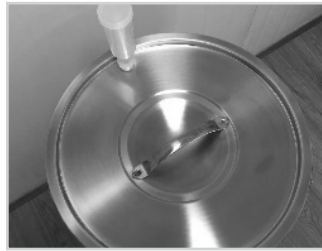


Die 3 abnehmbaren Füße mit Schrauben (M6) und Muttern (M6) befestigen.



VORBEREITUNG DER GÄRUNG

- Der Gärbehälter und das Zubehör müssen vor der Gärung unbedingt vorbereitet und gereinigt werden. Wir empfehlen die Verwendung von Reinigungsmitteln wie Chemipro Wash und Chemipro San.
- Vor dem Zuführen von Würze Gärbehälter bitte mit Wasser befüllen und überprüfen, dass der Behälter dicht ist.
- Gärbehälter nicht überfüllen (nicht mehr als 30 Liter Würze). Sicherstellen, dass ausreichend Luftraum vorhanden ist, um ein Abblasen zu vermeiden.
- Gärspund mit etwas Wasser füllen und wie abgebildet in den Deckel einsetzen.



- Deckel mit 4 Klemmen verschließen.



- Der Gärbehälter muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützkonstruktion positioniert werden.

NACH DER GÄRUNG

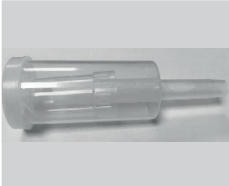
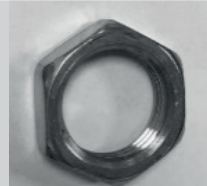
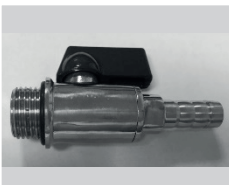
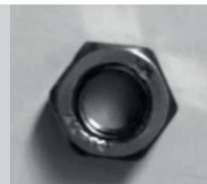
- Der Gärbehälter und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch unbedingt gereinigt werden. Die trockenen Zutaten könnten sonst am Metall kleben bleiben. Wir empfehlen die Verwendung eines Reinigungsmittels wie Chemipro Wash.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Kesselinnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Topfschwamm.
- Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden. Wir empfehlen Chemipro Wash und Chemipro San.
- Gärbehälter an einem trockenen Ort lagern.

Grazie per aver acquistato il fermentatore conico Brew Monk™.

Attenzione: è importante seguire le istruzioni di installazione riportate qui di seguito.

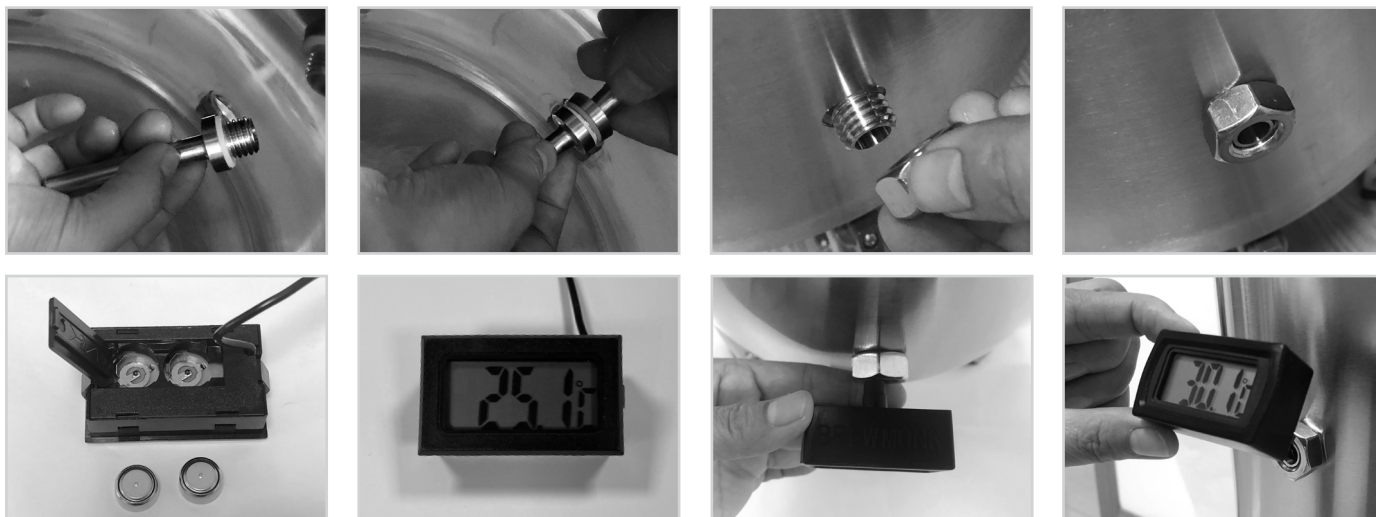
Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il presente manuale per consultazioni future.

SCHEDA COMPONENTI

Componente		Quantità	Componente		Quantità
Gorgogliatore		1	Dado di serraggio valvola a sfera M12		1
Tappo del gorgogliatore		1	Braccio rotante a cremagliera		1
Termometro		1	Valvola del filtro da 3/4"		1
Termometro M10 dado di serraggio		1	Supporto rimovibile		3
Valvola a sfera + O-ring (nero)		1	Vite M6		12
Pozzetto termometrico		1	Dado M6		12
Anello bianco		1			

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

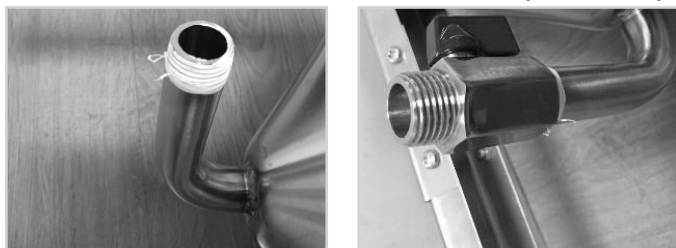
Installare il pozzetto termometrico. Assicurarsi che il dado sia avvitato correttamente. Rimuovere il termometro dall'alloggiamento. Far scorrere il coperchio sul retro di lato. Sollevare 1 lato del coperchio e posizionare le batterie negli appositi fori. Premere il coperchio per chiuderlo e farlo scorrere in posizione. Reinserire il termometro nell'alloggiamento. Inserisci il termometro (compreso l'alloggiamento) nel pozzetto termometrico di fermentazione.



Inserire la valvola a sfera nell'apposito foro presente sul fondo conico e serrarla con un dado M12. Quest'ultimo è situato sulla parte anteriore del fermentatore, come mostrato nell'immagine. Suggerimento: inserire i bracci rotanti nell'ingresso della valvola, come mostrato nell'immagine; la direzione del braccio a cremagliera può essere regolata ruotando la valvola a sfera durante il processo di fermentazione.



Sigillare la valvola del filtro con un po' di nastro PTFE (non incluso), avvitare la valvola del filtro sul tubo del filtro, come mostrato nell'immagine. Suggerimento: assicurarsi che il nastro PTFE sia sufficientemente aderente, in modo da prevenire perdite.



Fissare i tre supporti rimovibili servendosi delle viti M6 e dei dadi M6.



PREPARAZIONE ALLA FERMENTAZIONE

- Prima di iniziare la fermentazione, è estremamente importante preparare e pulire sia il fermentatore che gli accessori. Consigliamo di utilizzare prodotti detergenti come Chemipro Wash e Chemipro San.
- Prima di trasferire il mosto nel fermentatore, riempire quest'ultimo fino all'orlo con dell'acqua per assicurarsi che non vi siano perdite.
- Non riempire eccessivamente il fermentatore (non più di 30 litri di mosto); assicurarsi che vi sia uno spazio libero sufficiente per evitare una fuoriuscita del mosto.
- Riempire il gorgogliatore con una piccola quantità di acqua e inserirlo sul coperchio, come indicato nell'immagine.



- Serrare il coperchio con quattro morsetti.



- Prima dell'uso, il fermentatore deve essere posizionato su una struttura di supporto orizzontale, fissa e stabile.

DOPO LA FERMENTAZIONE

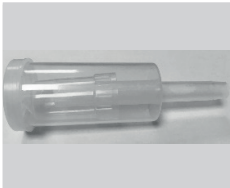
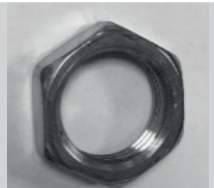
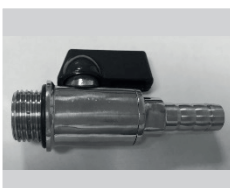
- Dopo ogni uso è molto importante pulire il fermentatore e gli accessori; gli ingredienti secchi potrebbero rimanere attaccati al metallo. Consigliamo di utilizzare un detergente come Chemipro Wash.
- Non utilizzare utensili metallici appuntiti per rimuovere eventuali residui. Usare un panno morbido o una spugna morbida per pulire l'interno della caldaia.
- È possibile utilizzare prodotti detergenti: consigliamo Chemipro Wash e Chemipro San.
- Conservare il fermentatore in un luogo asciutto.

Gracias por adquirir el fermentador cónico Brew Monk™.

Nota: es importante seguir las instrucciones de instalación que se indican a continuación.

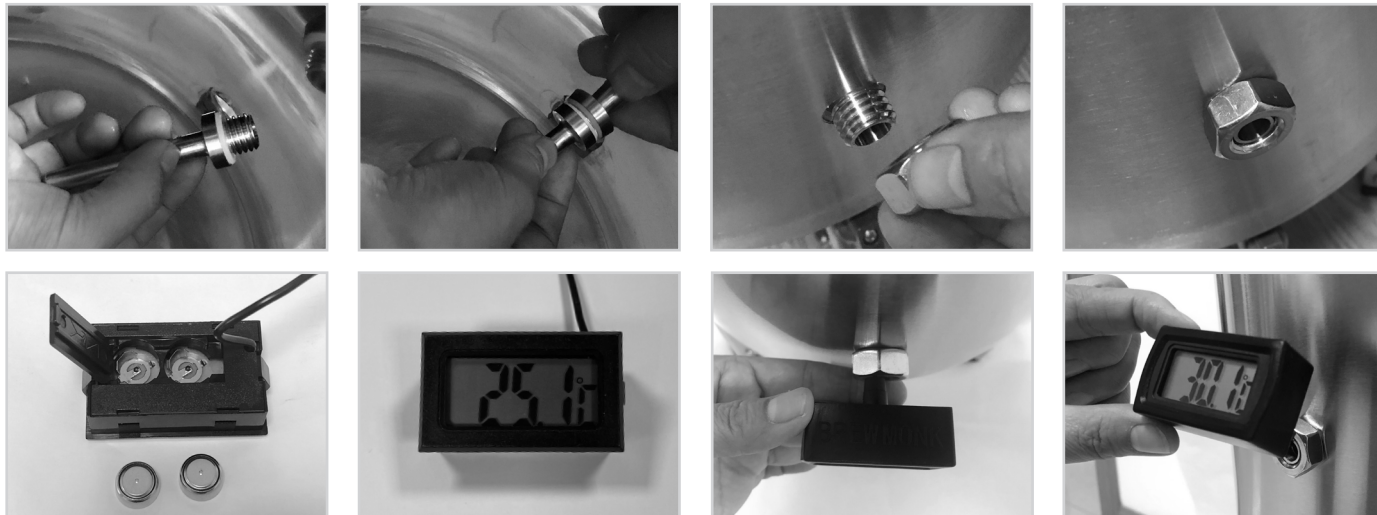
Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

FICHA DE COMPONENTES

Componente		Cantidad	Componente		Cantidad
Compartimento hermético		1	Tuerca de apriete M12 de la válvula de bola		1
Tapón del compartimento hermético		1	Brazo de encuadre giratorio		1
Termómetro		1	Válvula de filtro de 3/4"		1
Tuerca de apriete M10 del termómetro		1	Soporte desmontable		3
Válvula de bola + junta tórica (negra)		1	Tornillo M6		12
Thermowell		1	Tuerca M6		12
Anillo blanco		1			

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

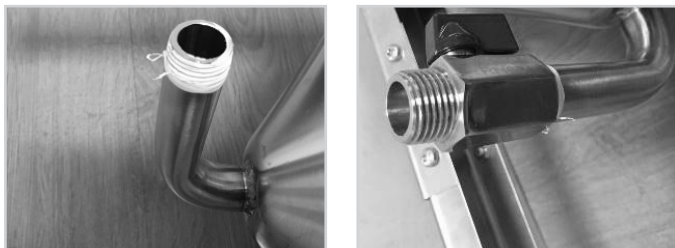
Instale el Thermowell. Asegúrese de que la tuerca esté bien enroscada. Retire el termómetro de la carcasa. Deslice la cubierta en la parte posterior hacia un lado. Levante un lado de la tapa y coloque las baterías en los orificios provistos. Presione la tapa para cerrarla y deslícela en su lugar. Vuelva a insertar el termómetro en la carcasa. Inserte el termómetro (incluida la carcasa) en el thermowell de fermentación.



Coloque la válvula de bola en el orificio que hay en el fondo cónico y apriétela con una tuerca M12. Está en la parte delantera del fermentador, en la parte cónica, como se muestra. Consejo: introduzca los brazos giratorios en la entrada de la válvula como se muestra; la dirección del brazo de encuadre se puede ajustar girando la válvula de bola durante la fermentación.



Selle la válvula de filtro con cinta de PTFE (no incluida) y enrosque la válvula de filtro en la tubería de filtro, como se muestra. Consejo: asegúrese de que la cinta de PTFE esté lo suficientemente sellada para evitar fugas.



Fije tres soportes desmontables con tornillos y tuercas M6.



PREPARACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

- Es muy importante preparar y limpiar el fermentador y los accesorios antes de la fermentación. Recomendamos utilizar agentes limpiadores como Chemipro Wash y Chemipro San.
- Llene el fermentador de agua hasta arriba y asegúrese de que no haya fugas antes de transferir el mosto al fermentador.
- No llene en exceso el fermentador (no más de 30 litros de mosto) y asegúrese de que haya suficiente espacio libre para evitar que se produzcan escapes.
- Llene el compartimento hermético con una pequeña cantidad de agua y colóquelo en la tapa, como se muestra.



- Bloquee la tapa con cuatro abrazaderas.



- Antes de usar el fermentador, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.

DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

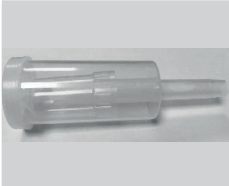
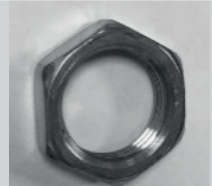
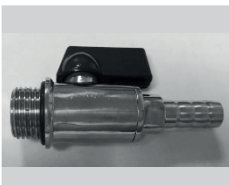
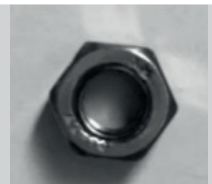
- Es muy importante limpiar el fermentador y los accesorios después de cada uso, ya que los ingredientes secos pueden adherirse al metal. Recomendamos el uso de un producto de limpieza como Chemipro Wash.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño o un estropajo suaves para limpiar el interior del hervidor.
- Se pueden utilizar productos de limpieza adecuados. Recomendamos Chemipro Wash y Chemipro San.
- Guarde el fermentador en un lugar seco.

Obrigado por adquirir o Fermentador Cónico Brew Monk™.

Nota: é importante seguir as instruções de instalação abaixo.

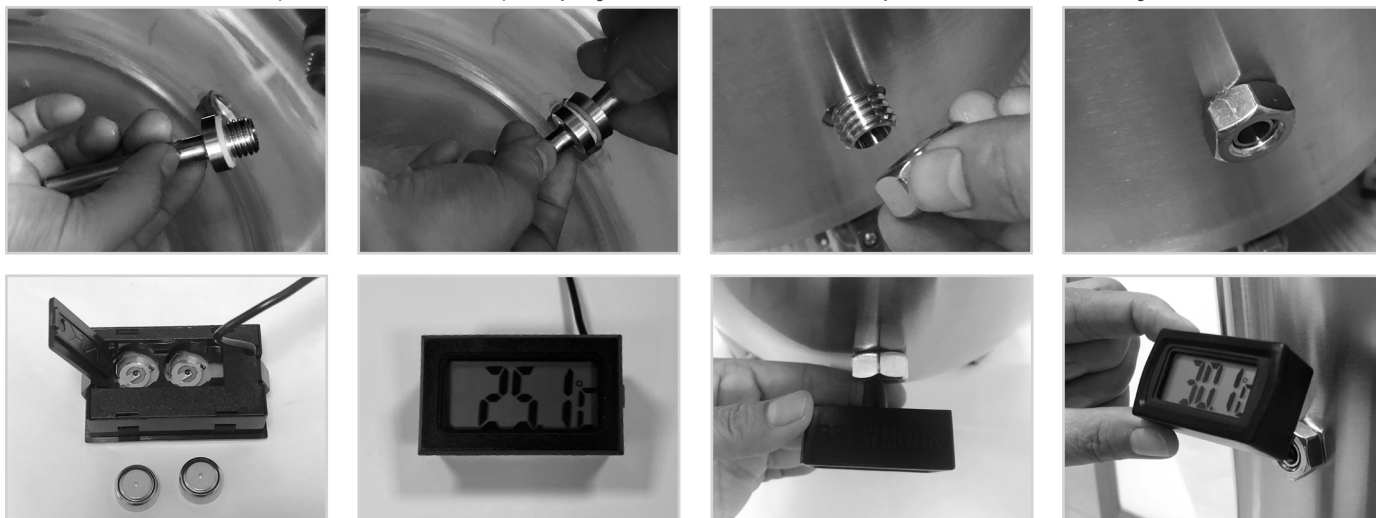
Leia todas as instruções atentamente e guarde este manual para consulta futura.

FICHA DE COMPONENTES

Componente		Quantidade	Componente		Quantidade
Bloqueio		1	Porca de aperto M12 da válvula de esfera		1
Tampa do bloqueio de entrada de ar		1	Braço de rack rotativo		1
Termómetro		1	Válvula de filtro de 3/4 pol.		1
Termómetro M10 porca de aperto		1	Suporte amovível		3
Válvula de esfera + O-ring (preto)		1	Parafuso M6		12
Poço térmico		1	Porca M6		12
Anel branco		1			

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

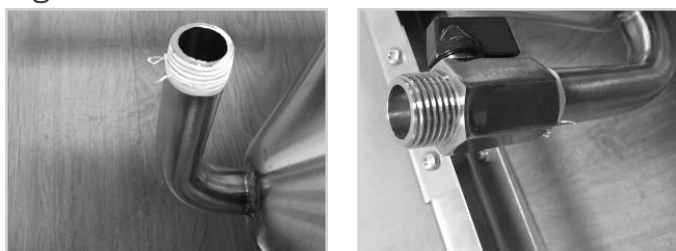
Instale o poço térmico. Certifique-se de que a porca está bem aparafusada. Remova o termômetro da caixa. Deslize a tampa na parte traseira para o lado. Levante um lado da tampa e coloque as baterias nos orifícios fornecidos. Pressione a tampa fechada e deslize-a no lugar. Reinsira o termômetro na caixa. Insira o termômetro (incluindo a caixa) no poço térmico do seu recipiente de fermentação.



Coloque a válvula esférica no orifício fornecido na base cônica e aperte-a com uma porca M12. Está localizada na parte frontal do fermentador, na parte cônica, conforme ilustrado. Sugestão: insira os braços rotativos na entrada da válvula conforme ilustrado; a direção do braço de rack pode ser ajustada rodando a válvula de esfera durante a fermentação.



Vede a válvula do filtro com fita de PTFE (não incluída); aparafuse a válvula do filtro no tubo do filtro conforme ilustrado. Dica: certifique-se de que a fita de PTFE está suficientemente vedada para evitar fugas.



Fixe 3 suportes amovíveis com parafusos M6 e porcas M6.



PREPARAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

- É muito importante preparar e limpar o fermentador e os acessórios antes da fermentação. Recomendamos a utilização de agentes de limpeza como o Chemipro Wash e o Chemipro San.
- Encha o fermentador com água até ao topo e certifique-se de que não existem fugas antes de transferir o mosto para o fermentador.
- Não encha demasiado o fermentador (não mais de 30 litros de mosto); certifique-se de que existe espaço livre suficiente para evitar extravasamentos.
- Encha o bloqueio de entrada de ar com uma pequena quantidade de água e coloque-o na tampa, conforme ilustrado.



- Bloqueie a tampa com 4 grampos.



- Antes da utilização, o fermentador deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.

DEPOIS DA FERMENTAÇÃO

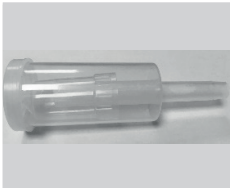
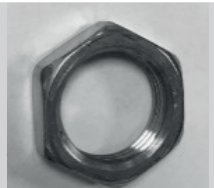
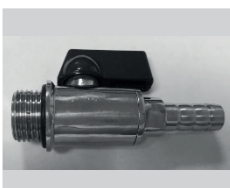
- É muito importante limpar o fermentador e os acessórios após cada utilização, pois os ingredientes secos podem agarrar-se ao metal. Recomendamos a utilização de um agente de limpeza como o Chemipro Wash.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos aguçados para remover quaisquer resíduos. Utilize um pano ou esfregão macios para limpar o interior da caldeira.
- Podem ser utilizados produtos de limpeza adequados; recomendamos o Chemipro Wash e o Chemipro San.
- Guarde o fermentador num local seco.

Dziękujemy za zakup fermentatora stożkowego Brew Monk™.

Uwaga: należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją instalacji.

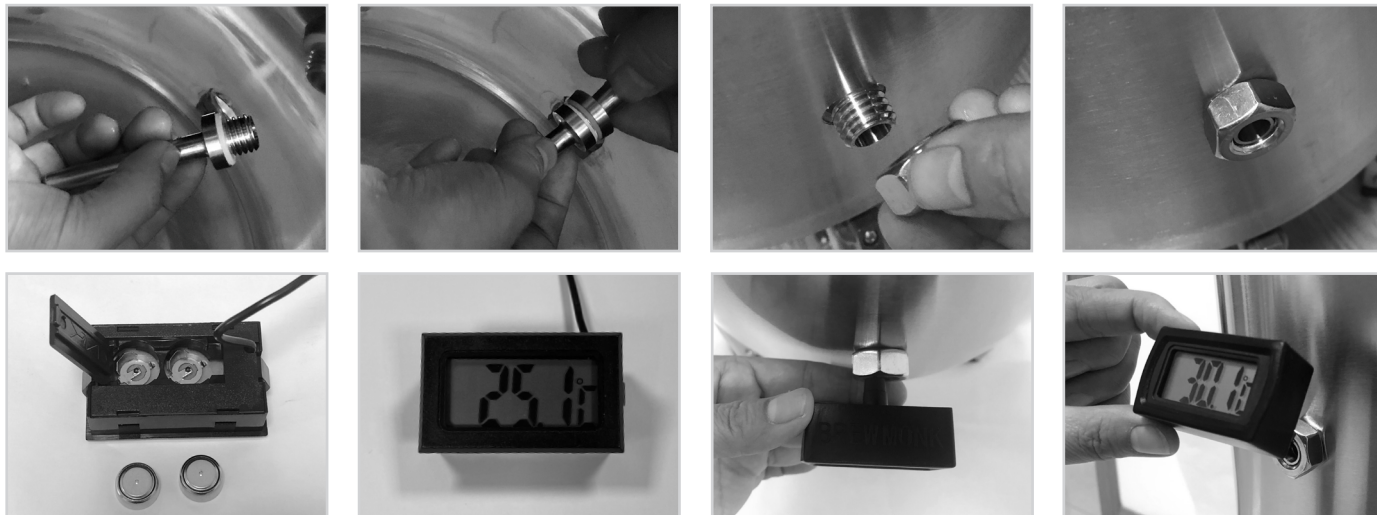
Przeczytaj uważnie instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

ARKUSZ KOMPONENTÓW

Część		Ilość	Część		Ilość
Rurka		1	Nakrętka mocująca zaworu kulowego M12		1
Korek rurki fermentacyjnej		1	Ramię obrotowe		1
Termometr		1	Zawór sitkowy 3/4"		1
Termometr M10 nakrętka mocująca		1	Odlączany stojak		3
Zawór kulowy + O-ring (czarny)		1	Śruba M6		12
Ośłona Thermowell		1	Nakrętka M6		12
Biały pierścione		1			

INSTRUKCJA MONTAŻU

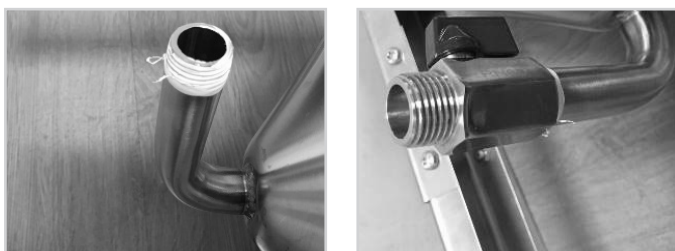
Założyć osłonę thermowell. Upewnić się, że nakrętka jest odpowiednio dokręcona. Wyjmij termometr z obudowy. Przesuń pokrywę z tyłu na bok. Podnieś jedną stronę pokrywy i umieść baterie w przewidzianych do tego otworach. Dociśnij pokrywę i wsuń ją na miejsce. Włóż termometr z powrotem do obudowy. Włóż termometr (wraz z obudową) do osłona Thermowell naczynia fermentacyjnego.



Włożyć zawór kulowy do otworu w dnie stożka i przykręcić nakrętką M12. Otwór znajduje się z przodu fermentatora, na części stożkowej, jak pokazano na rysunku. Wskazówka: ramiona obrotowe włożyć do wejścia zaworu zgodnie z ilustracją; kierunek obrotu ramio można regulować podczas fermentacji, obracając zawór kulowy.



Uszczelnić zawór sitkowy taśmą z PTFE (brak w zestawie) i nakręcić go na rurę filtra jak na ilustracji. Wskazówka: taśma PTFE powinna być dobrze uszczelniona, aby zapobiec przeciekom.



Przymocować 3 zdejmowane stojaki za pomocą śrub M6 i nakrętek M6.



PRZYGOTOWANIE DO FERMENTACJI

- Bardzo ważne jest przygotowanie i wyczyszczenie fermentatora i akcesoriów przed fermentacją. Zalecamy stosowanie środków czyszczących, takich jak Chemipro Wash i Chemipro San.
- Napełnić fermentator wodą i sprawdzić, czy nie ma wycieków, a dopiero potem przelać do niego brzeczkę.
- Nie przepelniać fermentatora (maks. 30 litrów brzeczeki). Pozostawić wolne miejsce, aby brzeczka nie wylewała się.
- Napełnić rurkę fermentacyjną niewielką ilością wody i umieścić ją w pokrywie, jak pokazano na rysunku.



- Zablokować pokrywę 4 zaciskami.



- Przed użyciem urządzenie należy ustawić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej podstawie.

PO FERMENTACJI

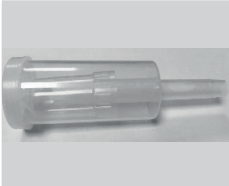
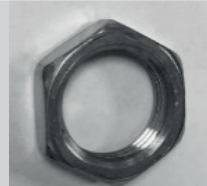
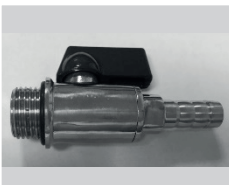
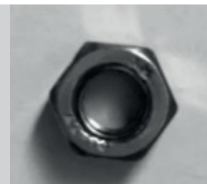
- Bardzo ważne jest, aby po każdym użyciu wyczyścić fermentator i akcesoria; suche składniki mogą przywrzeć do metalu. Zalecamy stosowanie środków czyszczących, takich jak Chemipro Wash.
- Nie używać ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Wyczyścić wnętrze kociołka miękką ściereczką lub myjką.
- Można stosować odpowiednie środki czyszczące; zalecamy Chemipro Wash i Chemipro San.
- Przechowywać w suchym miejscu.

Takk for at du kjøpte Brew Monk™ konisk gjæringskar.

OBS! Det er viktig å følge monteringsanvisningene nedenfor.

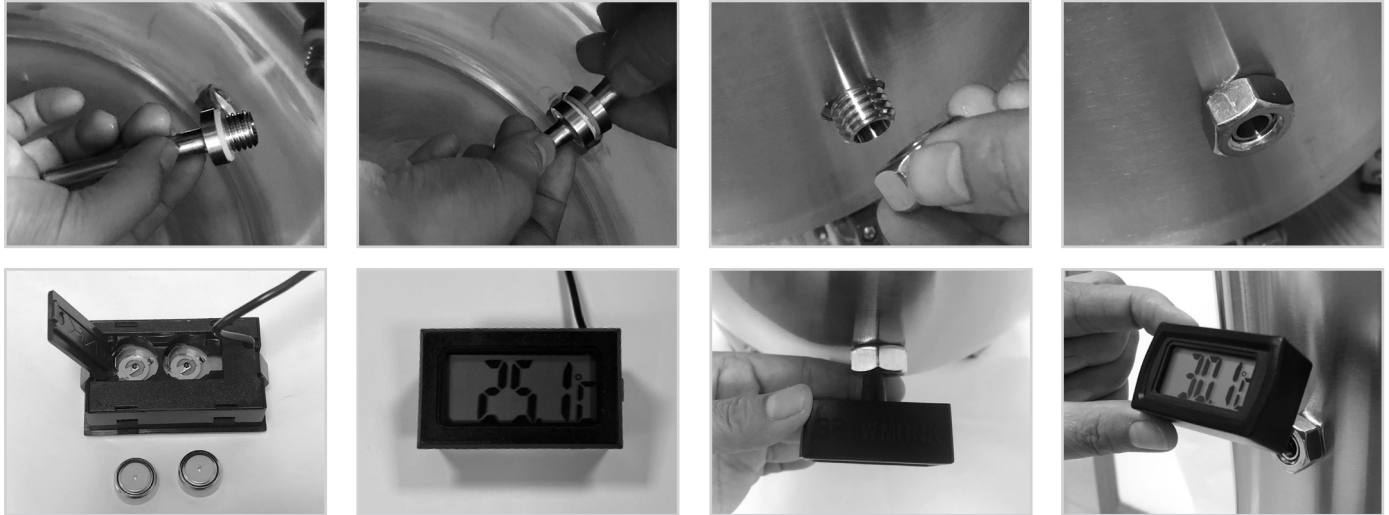
Les alle instruksjoner nøye, og oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk.

KOMPONENTOVERSIKT

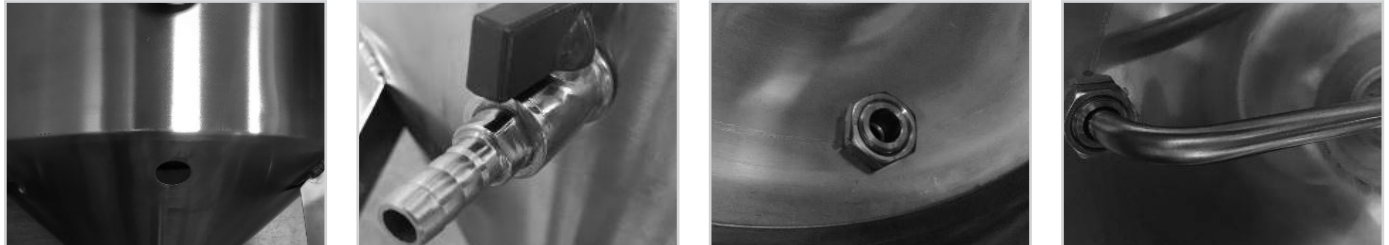
Komponent		Antall	Komponent		Antall
Gjærlås		1	Kuleventil M12 strammemutter		1
Gjærlåspropp		1	Dreibar tappearm		1
Termometer		1	3/4" Silvaentil		1
Termometer M10 strammemutter		1	Avtakbart stativ		3
Kuleventil + O-ring (svart)		1	M6 skrue		12
Termobrønn		1	M6 mutter		12
Hvit ring		1			

MONTERINGSANVISNING

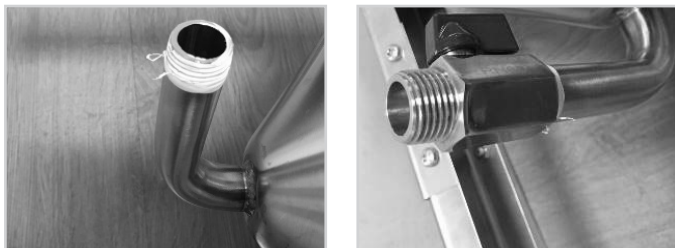
Installer termobrønnen. Sørg for at mutteren er skrudd ordentlig på. Fjern termometeret fra huset. Skyv dekslet på baksiden til siden. Løft den ene siden av dekslet og plasser batteriene i hullene som følger med. Trykk dekslet lukket og skyv det på plass. Sett termometeret inn i huset igjen. Sett termometeret (inkludert hus) inn i termobrønn på gjæringskaret.



Sett kuleventilen inn i det tilhørende hullet i den koniske bunnen, og stram deretter til med en M12 mutter. Den er plassert foran på gjæringskaret på den koniske delen som vist. Tips: Sett de dreibare armene inn i ventilinntaket som vist. Retningen på tappearmen kan reguleres ved å dreie på kuleventilen under gjæring.



Forsegle silventilen med litt gjengetape (medfølger ikke), og skru deretter silventilen på røret som vist. Tips: Sørg for at gjengetapen tetter skikkelig for å hindre lekkasje.



Fest de 3 avtakbare stativene med M6 skruer og M6 muttere.



FORBEREDELSE TIL GJÆRING

- Det er svært viktig å klargjøre og rengjøre gjæringskar og tilbehør før gjæring. Vi anbefaler bruk av rengjøringsmidler som Chemipro Wash og Chemipro San.
- Fyll gjæringskaret helt opp med vann og forsikre deg om at det ikke er noen lekkasje, før du overfører vørteren til gjæringskaret.
- Ikke overfyll gjæringskaret (maks. 30 liter vørter). Pass på at det er nok luftrom til å unngå utblåsing.
- Fyll på litt vann i gjærlåsen, og sett den i lokket som vist.



- Lås lokket med 4 klemmer.



- Gjæringskaret må plasseres på en stabil, sikker og horisontal støttestruktur før bruk.

ETTER GJÆRING

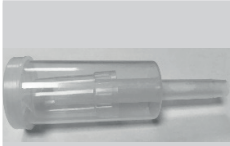
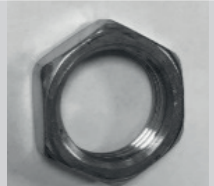
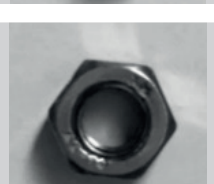
- Det er svært viktig å rengjøre gjæringskaret og tilbehøret etter bruk. De tørre ingrediensene kan sette seg fast i metallet. Vi anbefaler at du bruker et rengjøringsmiddel som Chemipro Wash.
- Ikke bruk skarpe metallredskaper til å fjerne rester. Bruk en myk klut eller en myk skuresvamp til å rengjøre innsiden av kjelen.
- Egnede rengjøringsprodukter kan brukes. Vi anbefaler Chemipro Wash og Chemipro San.
- Oppbevar gjæringskaret på et tørt sted.

Tillykke med din nye koniske gærtank fra Brew Monk™.

Bemærk: Det er vigtigt at følge installationsvejledningen nedenfor.

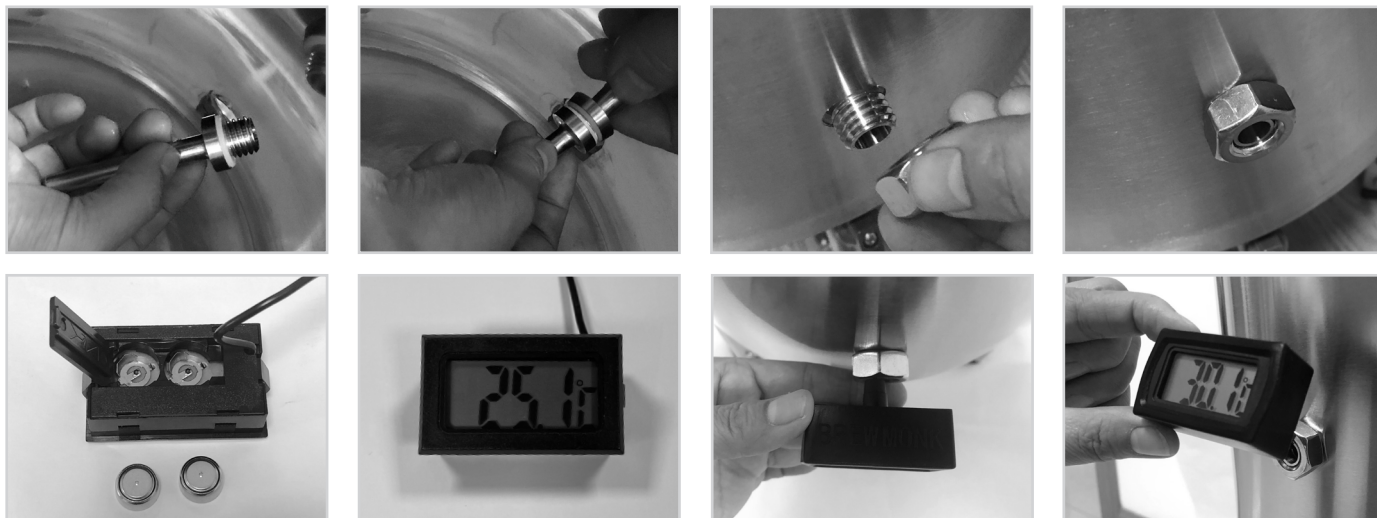
Læs alle anvisningerne omhyggeligt, og gem vejledningen til senere brug.

KOMPONENTOVERSIGT

Komponent		Antal	Komponent		Antal
Gærrør		1	M12-tilspændingsmøtrik til kugleventil		1
Gærrørsprop		1	Roterende stativarm		1
Termometer		1	3/4" filterventil		1
Termometer, M10-tilspændingsmøtrik		1	Aftagelig stander		3
Kugleventil + O-ring (sort)		1	M6-skrue		12
Termorør		1	M6-møtrik		12
Hvid ring		1			

SAMLEVEJLEDNING

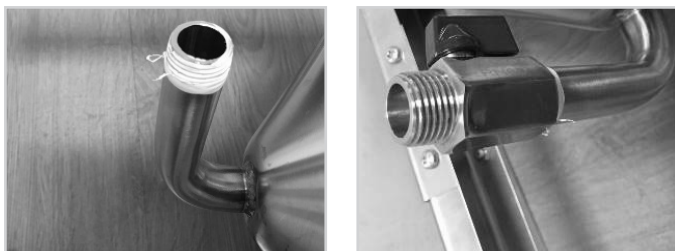
Monter termorøret. Sørg for, at møtrikken er skruet korrekt på. Fjern termometeret fra huset. Skub dækslet på bagsiden til siden. Løft den ene side af dækslet og anbring batterierne i de medfølgende huller. Tryk på låget, og skub det på plads. Sæt termometeret ind i huset igen. Indsæt termometeret (inklusive hus) i termorør på din fermenteringsbeholder.



Sæt kugleventilen ind i hullet i den koniske bund, og spænd den med en M12-møtrik. Den skal som vist sidde forrest på gærtanken på den koniske del. Tip: Indsæt de roterende arme i ventilindløbet som vist. Stativarmens retning kan justeres ved at dreje kugleventilen under gæring.



Forsegl filterventilen med PTFE-tape (medfølger ikke), skru filterventilen på filterrøret som vist. Tip: Sørg for, at PTFE-tapen forseglr tilstrækkeligt, så det kan forhindre lækage.

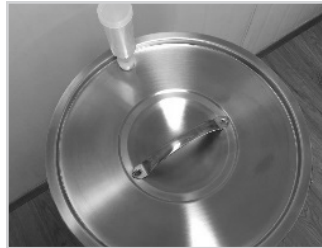


Fastgør 3 aftagelige standere med M6-skruer og M6-møtrikker.



GÆRINGSFORBEREDELSE

- Det er meget vigtigt at klargøre og rengøre gærtanken og tilbehøret før gæring. Vi anbefaler brug af rengøringsmidler som Chemipro Wash og Chemipro San.
- Fyld gærtanken med vand op til toppen, og sørg for, at der ikke er nogen lækage, før urten overføres til gærtanken.
- Overfyld ikke gærtanken (ikke mere end 30 liter urt). Sørg for, at der er nok frirum til at forhindre udblæsning.
- Fyld gærrøret med lidt vand, og sæt det i låget som vist.



- Lås låget med 4 klemmer.



- Før gærtanken tages i brug, skal den placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.

EFTER GÆRING

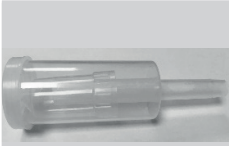
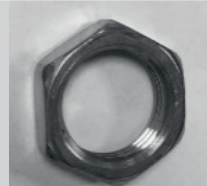
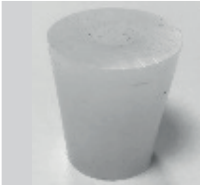
- Det er meget vigtigt at rengøre gærtanken og tilbehøret efter hver brug. De tørre ingredienser kan sidde fast på metallet. Vi anbefaler brug af et rengøringsmiddel som Chemipro Wash.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne eventuelle rester. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre kedlens inderside.
- Egnede rengøringsprodukter kan anvendes. Vi anbefaler Chemipro Wash og Chemipro San.
- Opbevar gærtanken et tørt sted.

Tack för att du valt ett koniskt jäskärl från Brew Monk™.

Obs! Följ monteringsanvisningarna nedan noga.

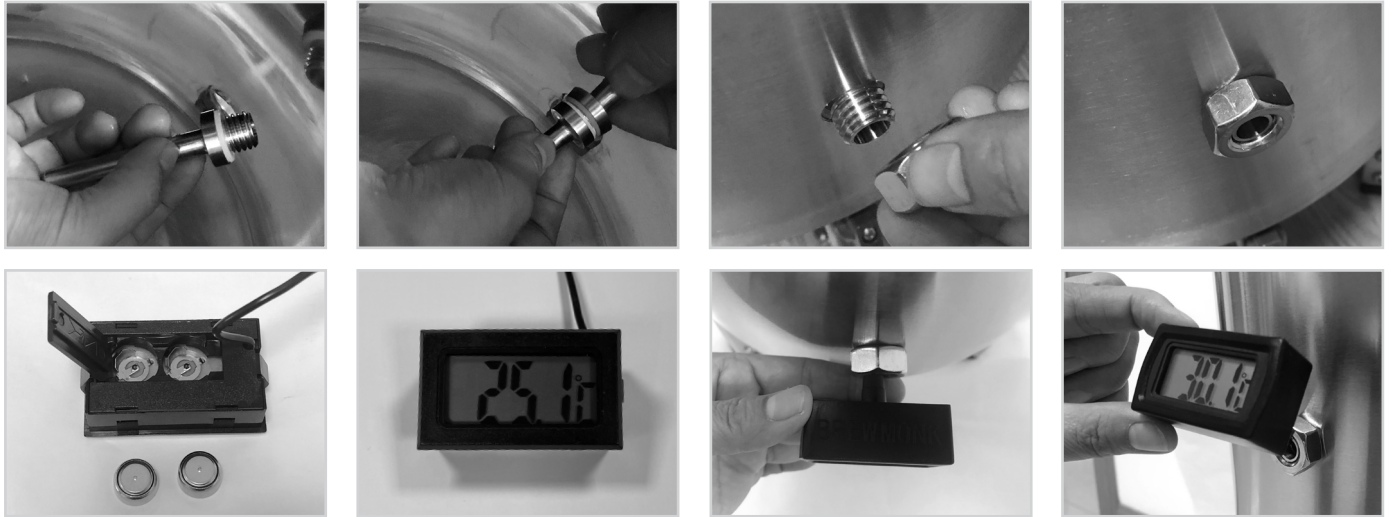
Läs alla anvisningar noggrant och spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

KOMPONENTBLAD

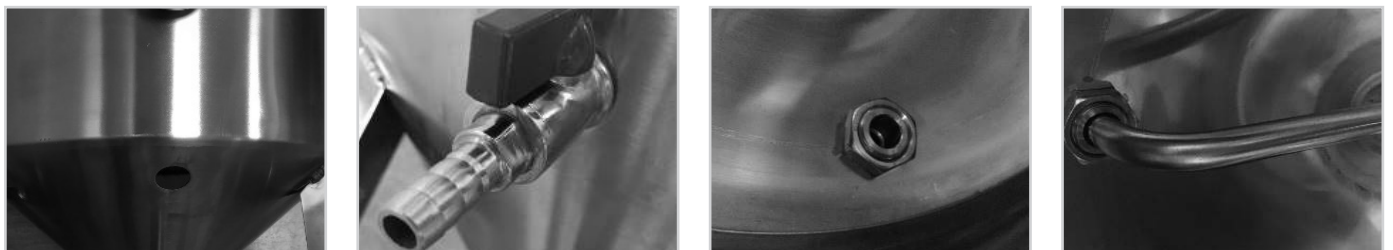
Komponent		Kvantitet	Komponent		Kvantitet
Luftlås		1	Åtdragningsmutter för M12		1
Luftlåstapp		1	Roterande omtappningsarm		1
Termometer		1	3/4" Strypventil		1
Termometer M10 åtdragningsmutter		1	Avtagbart stativ		3
Kulventil + O-ring (svart)		1	M6 skruv		12
Dykrör		1	M6 mutter		12
Vit ring		1			

MONTERINGSANVISNINGAR

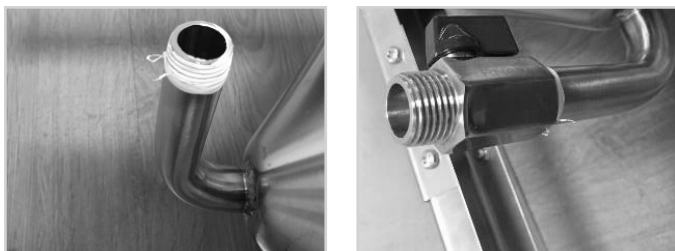
Montera dykröret. Se till att muttern är ordentligt fastskruvad. Ta bort termometern från höljet. Skjut locket på baksidan åt sidan. Lyft den ena sidan av locket och placera batterierna i de avsedda hålen. Tryck på locket och skjut det på plats. Sätt tillbaka termometern i höljet. Sätt in termometern (inklusive hölje) i dykrör på ditt jäskär.



Placera kulventilen i hålet på den koniska sidan och dra åt med en M12-mutter. Hålet sitter framtill på jäskäret, på den koniska delen så som visas. Tips: För in de roterande armarna i ventilinloppet så som på bilden. Armens riktning kan justeras genom att rotera kulventilen under jäsningen.



Dra åt strypventilen med PTFE-tejp (ingår ej), skruva fast skruvventilen på röret så som på bilden. Tips: Se till att PTFE-tejpen är tillräckligt tät för att förhindra läckage.



Sätt fast de tre avtagbara stativen med M6-skruvar och M6-muttrar.



JÄSNINGSFÖRBEREDELSE

- Det är mycket viktigt att förbereda och rengöra jäskärlet och tillbehören före jäsning. Vi rekommenderar användning av rengöringsmedel som Chemipro Wash och Chemipro San.
- Fyll jäskärlet med vatten upp till toppen och säkerställ att det inte läcker någonstans innan vörten överförs till jäskärlet.
- Överfyll inte jäskärlet (max. 30 liter vört) och se till att det finns tillräckligt med utrymme för att undvika avblåsning.
- Fyll luftlåset med lite vatten och för in i locket så som visas på bilden.



- Sätt fast locket med 4 klämmor.



- Jäskärlet ska placeras på en stabil, säker och vågrät yta före användning.

EFTER JÄSNING

- Det är mycket viktigt att rengöra jäskärlet och tillbehören efter varje användning då de torra ingredienserna kan fastna på metallen. Vi rekommenderar rengöringsmedel som Chemipro Wash.
- Använd inte vassa metallredskap för att ta bort eventuella rester. Använd en mjuk trasa eller en mjuk svamp för att göra rent kärlet invändigt.
- Chemipro Wash och Chemipro San är lämpliga rengöringsmedel.
- Förvara jäskärlet på ett torrt ställe.



www.brewmonk.eu

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