BREW MONK

INSTRUCTION MANUAL

BREW MONK

CONICAL FERMENTER

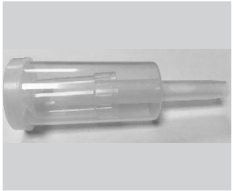
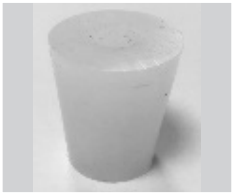
Item N°.: 017.070.30
Volume: Up to 32 litre

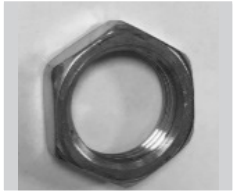
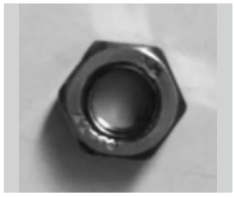
EN	Instruction Manual
NL	Gebruiksaanwijzing
FR	Mode d'emploi
DE	Bedienungsanleitung
IT	Manuale di istruzioni
ES	Manual de instrucciones
PT	Manual de Instruções
PL	Instrukcja obsługi fermentatora
NO	Bruksanvisning
DK	Betjeningsvejledning
SE	Bruksanvisning

www.brewmonk.eu

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.

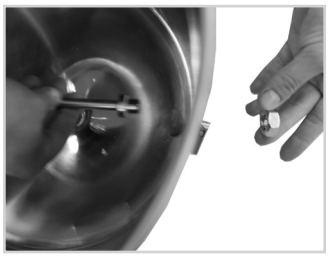
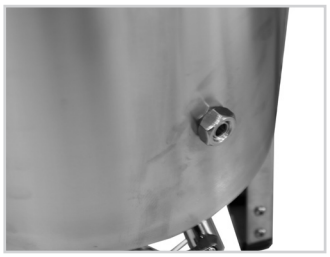
COMPONENT SHEET

Component		Quantity
Airlock		1
Airlock bung		1
Thermometer		1
Thermometer O-ring (black)		1
Thermometer M10 tightening nut		1
Ball-valve + O-ring (black)		1
Thermowell		1

Component		Quantity
Ball-valve M12 tightening nut		1
Rotating racking arm		1
3/4" Strainer valve		1
Detachable stand		3
M6 screw		12
M6 nut		12

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Install the thermowell. Make sure the nut is screwed on properly. Install the black rubber. Insert the thermometer.

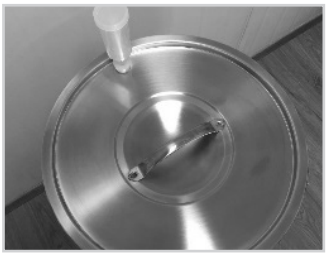
Put the ball-valve into the provided hole on the conical bottom and tighten it with a M12 nut. It is located at the front of the fermenter, on the conical part as shown. Tip: insert the rotating arms into the valve inlet as shown, the racking arm direction can be adjusted by rotating the ball-valve during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

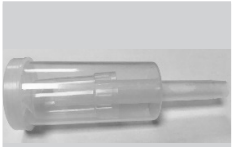
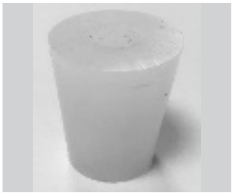
- The fermenter must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.

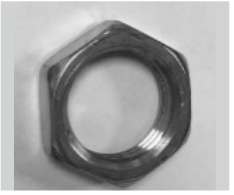
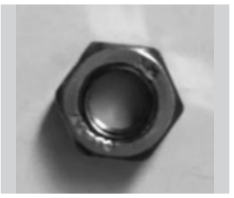
AFTER FERMENTATION

- 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.

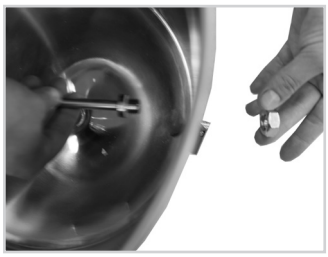
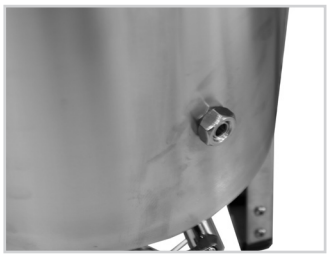
OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

Onderdeel		Hoeveelheid
Waterslot		1
Stop voor waterslot		1
Thermometer		1
O-ring thermometer (zwart)		1
M10-moer voor thermometer		1
Bolkraan + O-ring (zwart)		1
Thermowell		1

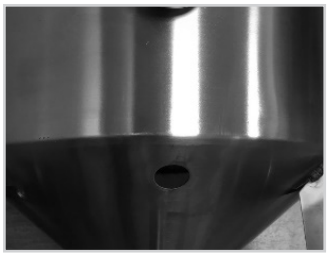
Onderdeel		Hoeveelheid
M12-spanmoer voor bolkraan		1
Roteerbare hevelarm		1
3/4" koppelkraan		1
Afneembare voet		3
M6-schroef		12
M6-moer		12

INSTRUCTIES VOOR MONTAGE

Installeer de thermowell. Controleer of de moer goed is vastgeschroefd. Plaats het zwarte rubber. Bevestig de thermometer.

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.

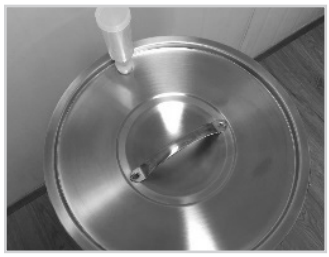


Dicht de schroefkoppeling af met wat teflontape (niet inbegrepen) en schroef de koppelkraan vast op de schroefkoppeling, zoals op de foto wordt getoond. Tip: zorg ervoor dat de teflontape voldoende afdicht om lekken te voorkomen.

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

VOORBEREIDING VAN DE VERGISTING

- Het is uitermate belangrijk om het gistingsvat 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 gistingsvat tot boven met water en zorg ervoor dat er geen lekkage is voordat je het wort overbrengt naar het gistingsvat.
- Vul het gistingsvat 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.

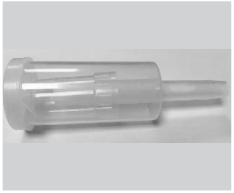
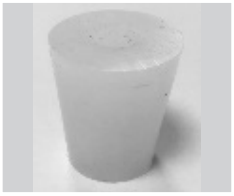
- Het gistingsvat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.

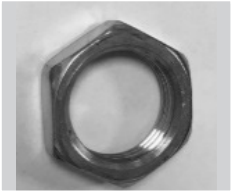
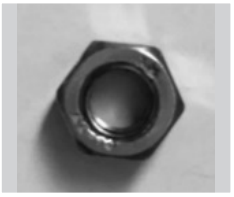
NA VERGISTING

- Het is uitermate belangrijk om het gistingsvat 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 gistingsvat 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.

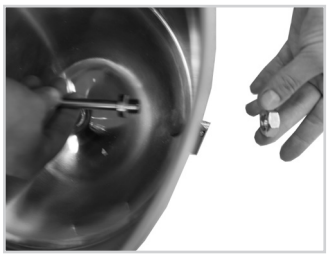
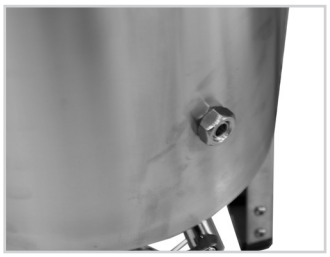
LISTE DES COMPOSANTS

Composant		Quantité
Barboteur		1
Bouchon de barboteur		1
Thermomètre		1
Joint torique du thermomètre (noir)		1
M10 contre-écrou de serrage pour le thermomètre		1
Robinet à boule + Joint torique (noir)		1
Thermowell		1

Composant		Quantité
Contre-écrou de serrage M12 du robinet à boule		1
Bec de soutirage pivotant		1
Vanne filtre 3/4"		1
Pied détachable		3
Vis M6		12
Contre-écrou M6		12

INSTRUCTIONS D’ASSEMBLAGE

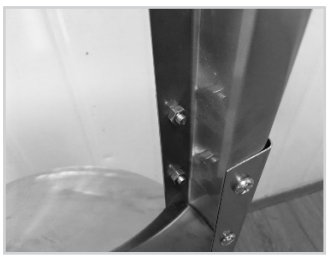
Installez le thermowell. Assurez-vous que le contre-écrou est correctement vissé. Installez le caoutchouc noir. Insérez le thermomètre.

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.

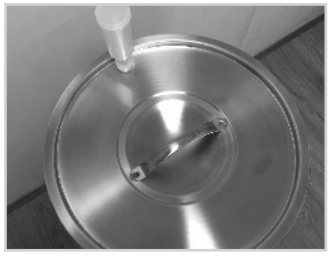
Fermez la vanne filtre de manière hermétique à l’aide d’un ruban PTFE (non inclus) et vissez la vanne filtre sur le tuyau filtre, comme indiqué. Conseil : assurez-vous que le ruban PTFE est correctement placé pour éviter les fuites.

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.

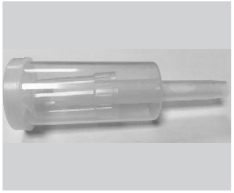
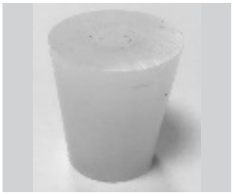
- Avant utilisation, placez la cuve de fermentation sur une structure horizontale stable et sécurisée.

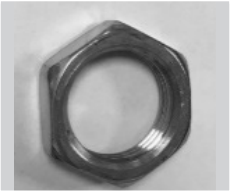
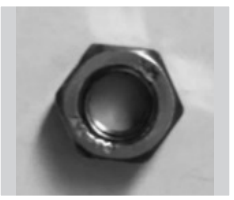
APRÈS LA FERMENTATION

- 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.
- Entreposez 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.

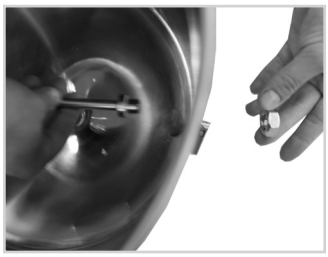
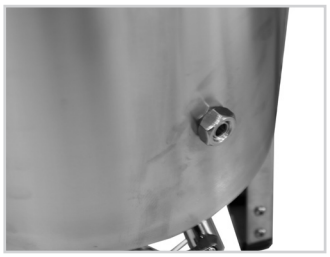
ÜBERSICHT DER BAUTEILE

Bauteil		Anzahl
Gärspund		1
Gärspund-Stopfen		1
Thermometer		1
O-Ring für Thermometer Schwarz		1
Mutter M10 für Thermometer		1
Kugelhahn + O-Ring (schwarz)		1
Thermowell		1

Bauteil		Anzahl
Mutter M12 für Kugelhahn		1
Drehbarer Abfüllarm		1
3/4-Zoll-Siebventil		1
Abnehmbarer Fuß		3
Schraube M6		12
Mutter M6		12

MONTAGEANWEISUNGEN

Thermowell einsetzen. Darauf achten, dass die Mutter richtig sitzt. Schwarzes Gummi einsetzen. Thermometer einsetzen.

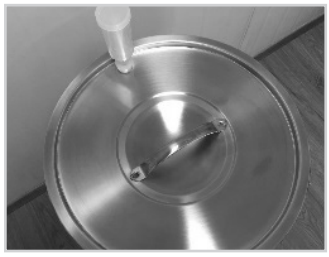
Kugelhahn in das entsprechende Loch am konischen Boden stecken und mit einer Mutter (M12) anziehen. Das Loch befindet sich wie abgebildet im konischen Bereich an der Vorderseite des Gärbehälters. Tipp: Abfüllarm wie abgebildet in den Ventileingang stecken, wobei die Ausrichtung des Abfüllarms durch Drehen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

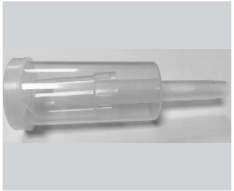
- Der Gärbehälter muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützkonstruktion positioniert werden.

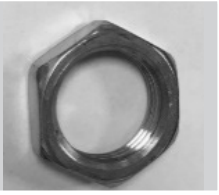
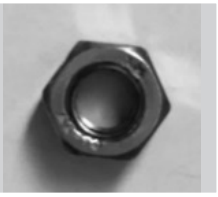
NACH DER GÄRUNG

- 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.

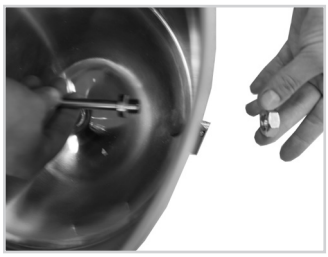
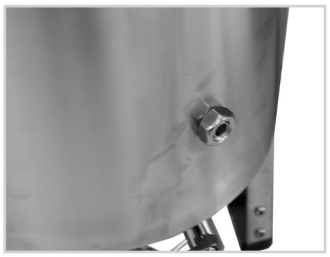
SCHEDA COMPONENTI

Componente		Quantità
Gorgogliatore		1
Tappo del gorgogliatore		1
Thermometro		1
O-ring del thermometro (nero)		1
Thermometro M10 dado di serraggio		1
Valvola a sfera + O-ring (nero)		1
Pozzetto termometrico		1

Componente		Quantità
Dado di serraggio valvola a sfera M12		1
Braccio rotante a cremagliera		1
Valvola del filtro da 3/4”		1
Supporto rimovibile		3
Vite M6		12
Dado M6		12

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

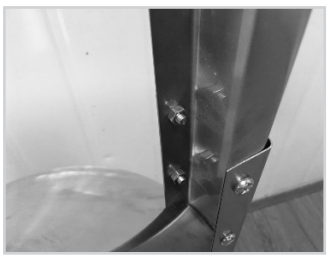
Installare il pozzetto termometrico. Assicurarsi che il dado sia avvitato correttamente. Installare la guarnizione in gomma nera. Inserire il termometro.

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.

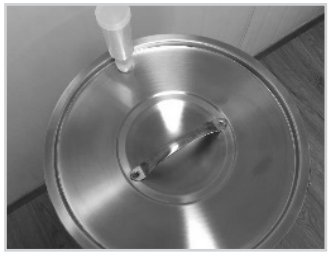
Sigillare la valvola del filtro con un po' di nastro PTFE (non incluso), avvitare la valvola del filtro sul tubo del filtro, come mostrato nell'immagine. Suggerimento: assicurarsi che il nastro PTFE sia sufficientemente aderente, in modo da prevenire perdite.

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.

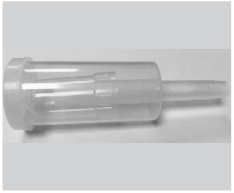
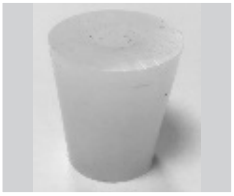
- Prima dell'uso, il fermentatore deve essere posizionato su una struttura di supporto orizzontale, fissa e stabile.

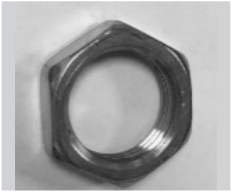
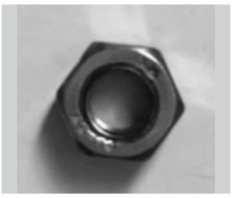
DOPO LA FERMENTAZIONE

- 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.

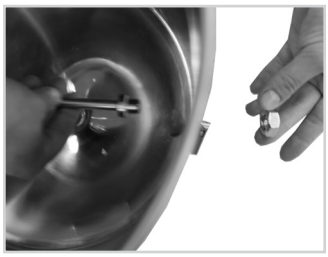
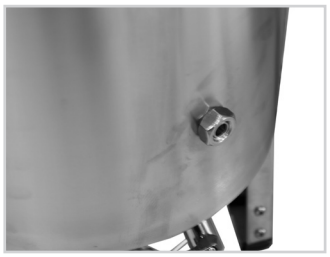
FICHA DE COMPONENTES

Componente		Cantidad
Compartimento hermético		1
Tapón del compartimento hermético		1
Termómetro		1
Junta tórica del termómetro (negra)		1
Tuerca de apriete M10 del termómetro		1
Válvula de bola + junta tórica (negra)		1
Thermowell		1

Componente		Cantidad
Tuerca de apriete M12 de la válvula de bola		1
Brazo de encuadre giratorio		1
Válvula de filtro de 3/4"		1
Soporte desmontable		3
Tornillo M6		12
Tuerca M6		12

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Instale el Thermowell. Asegúrese de que la tuerca esté bien enroscada. Instale la goma negra. Inserte el termómetro.

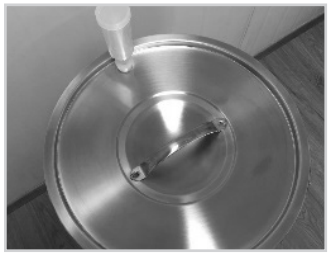
Coloque la válvula de bola en el orificio que hay en el fondo cónico y apriétela con una tuerca M12. Está en la parte delantera del fermentador, en la parte cónica, como se muestra. Consejo: introduzca los brazos giratorios en la entrada de la válvula como se muestra; la dirección del brazo de encuadre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

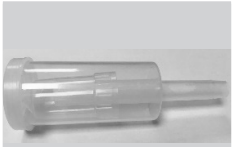
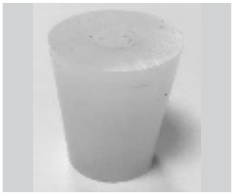
- Antes de usar el fermentador, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.

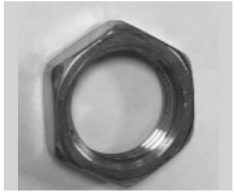
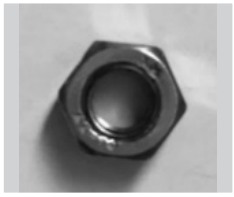
DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

- 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.

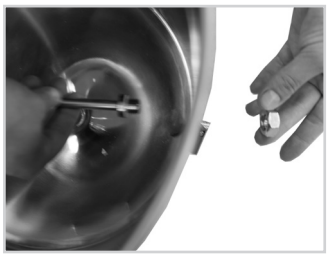
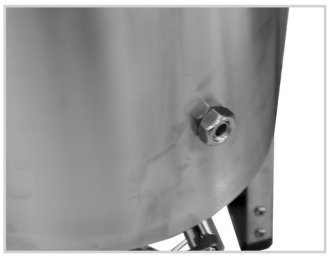
FICHA DE COMPONENTES

Componente		Quantidade
Bloqueio		1
Tampa do bloqueio de entrada de ar		1
Termómetro		1
O-ring do termómetro (preto)		1
Termómetro M10 porca de aperto		1
Válvula de esfera + O-ring (preto)		1
Poço térmico		1

Componente		Quantidade
Porca de aperto M12 da válvula de esfera		1
Braço de rack rotativo		1
Válvula de filtro de 3/4 pol.		1
Suporte amovível		3
Parafuso M6		12
Porca M6		12

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

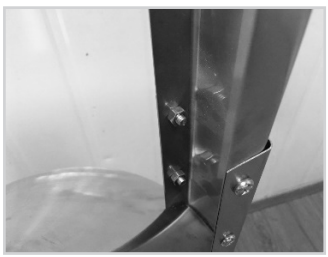
Instale o poço térmico. Certifique-se de que a porca está bem aparafusada. Instale a borracha preta. Insira o termómetro.

Coloque a válvula esférica no orifício fornecido na base cónica e aperte-a com uma porca M12. Está localizada na parte frontal do fermentador, na parte cónica, 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.

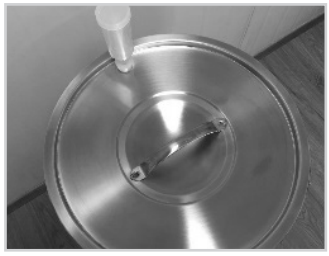
Vede a válvula do filtro com fita de PTFE (não incluída); aparafuse a válvula do filtro no tubo do filtro conforme ilustrado. Dica: certifique-se de que a fita de PTFE está suficientemente vedada para evitar fugas.

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.

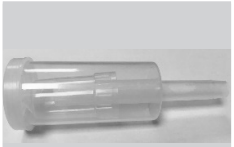
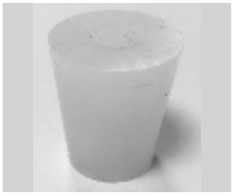
- Antes da utilização, o fermentador deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.

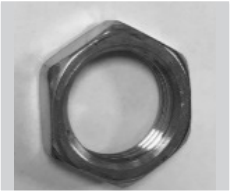
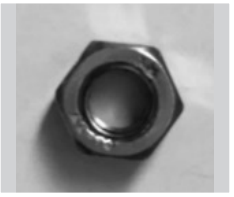
DEPOIS DA FERMENTAÇÃO

- 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.

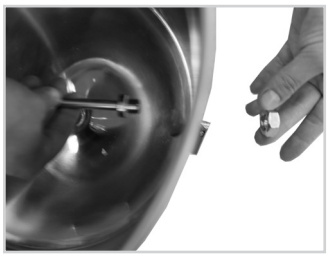
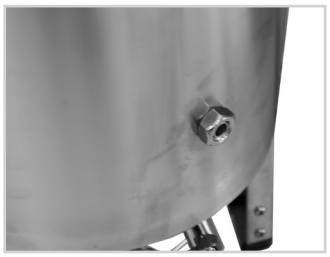
ARKUSZ KOMPONENTÓW

Część		Ilość
Rurka		1
Korek rurki fermentacyjnej		1
Termometr		1
O-ring termometru (czarny)		1
Termometr M10 nakrętka mocująca		1
Zawór kulowy + O-ring (czarny)		1
Osłona Thermowell		1

Część		Ilość
Nakrętka mocująca zaworu kulowego M12		1
Ramię obrotowe		1
Zawór sitkowy 3/4”		1
Odłączany stojak		3
Śruba M6		12
Nakrętka M6		12

INSTRUKCJA MONTAŻU

Założyć osłonę thermowell. Upewnić się, że nakrętka jest odpowiednio dokręcona. Założyć czarną gumę. Włożyć termometr.

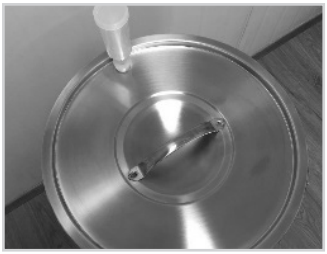
Włożyć zawór kulowy do otworu w dnie stożka i przykręcić nakrętką M12. Otwór znajduje się z przodu fermentatora, na części stożkowej, jak pokazano na rysunku. Wskazówka: ramiona obrotowe włożyć do wejścia zaworu zgodnie z ilustracją; kierunek obrotu ramio można regulować podczas fermentacji, obracając 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 przepełniać fermentatora (maks. 30 litrów brzeczki). 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.

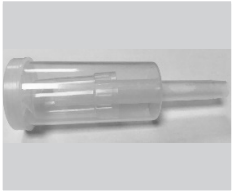
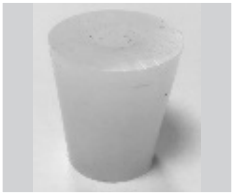
- Przed użyciem urządzenie należy ustawić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej podstawie.

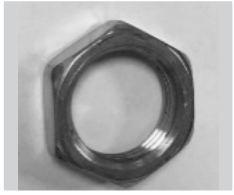
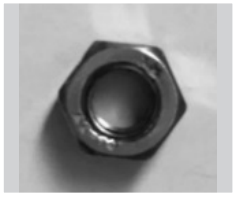
PO FERMENTACJI

- 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.

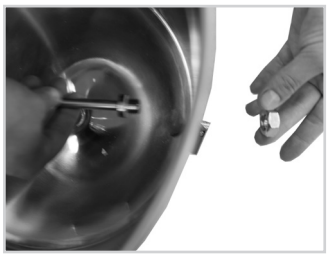
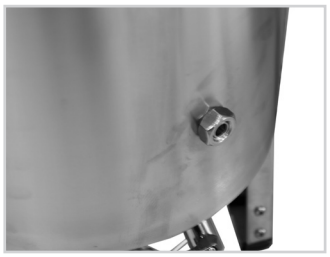
KOMPONENTOVERSIKT

Komponent		Antall
Gjærlås		1
Gjærlåspropp		1
Termometer		1
Termometer O-ring (svart)		1
Termometer M10 strammemutter		1
Kuleventil + O-ring (svart)		1
Termobrønn		1

Komponent		Antall
Kuleventil M12 strammemutter		1
Dreibar tappearm		1
3/4" Silvaventil		1
Avtakbart stativ		3
M6 skrue		12
M6 mutter		12

MONTERINGSANVISNING

Installer termobrønnen. Sørg for at mutteren er skrudd ordentlig på. Sett inn den svarte gummipakningen. Sett inn termometeret.

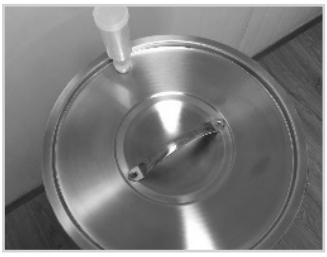
Sett kuleventilen inn i det tilhørende hullet i den koniske bunnen, og stram deretter til med en M12 mutter. Den er plassert foran på gjæringskaret på den koniske delen som vist. Tips: Sett de dreibare armene inn i ventilinntaket som vist. Retningen på tappearmen kan reguleres ved å dreie på kuleventilen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

FORBEREDELSER 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.

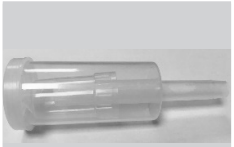
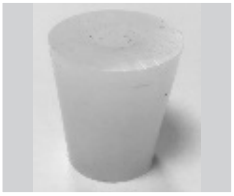
- Gjæringskaret må plasseres på en stabil, sikker og horisontal støttestruktur før bruk.

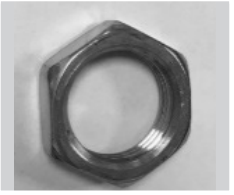
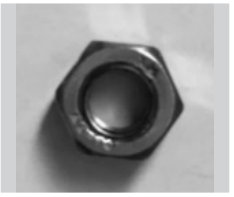
ETTER GJÆRING

- 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.

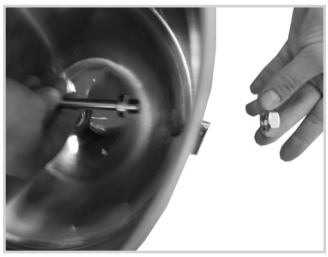
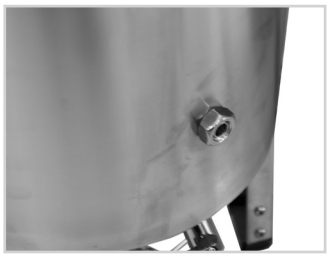
KOMPONENTOVERSIGT

Komponent		Antal
Gærrør		1
Gærrørsprop		1
Termometer		1
Termometer O-ring (sort)		1
Termometer, M10-tilspændings-møtrik		1
Kugleventil + O-ring (sort)		1
Termorør		1

Komponent		Antal
M12-tilspænd-ingsmøtrik til kugleventil		1
Roterende stativarm		1
3/4" filterventil		1
Aftagelig stander		3
M6-skrue		12
M6-møtrik		12

SAMLEVEJLEDNING

Monter termorøret. Sørg for, at møtrikken er skruet korrekt på. Monter det sorte gummi. Indsæt termometeret.

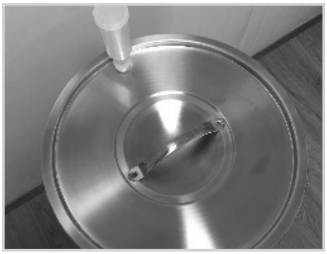
Sæt kugleventilen ind i hullet i den koniske bund, og spænd den med en M12-møtrik. Den skal som vist sidde forrest på gærtanken på den koniske del. Tip: Indsæt de roterende arme i ventilindløbet som vist. Stativarmens retning kan justeres ved at dreje kugleventilen under gæring.

Forsegl filterventilen med PTFE-tape (medfølger ikke), skru filterventilen på filterrøret som vist. Tip: Sørg for, at PTFE-tapen forsegler 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.

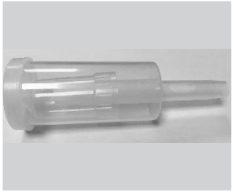
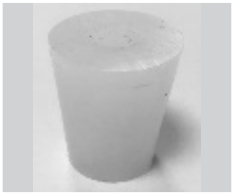
- Før gærtanken tages i brug, skal den placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.

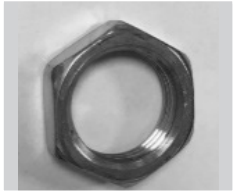
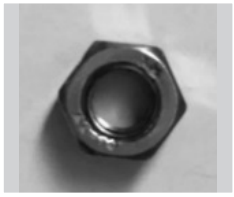
EFTER GÆRING

- 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.

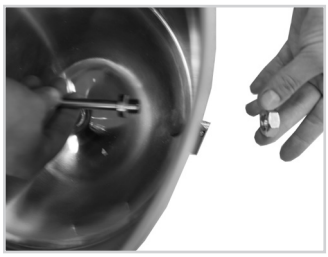
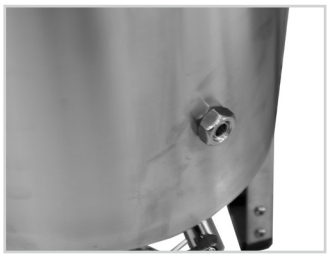
KOMPONENTBLAD

Komponent		Kvantitet
Luftlås		1
Luftlåstapp		1
Termometer		1
O-ring till termometer (svart)		1
Termometer M10 åtdragnings-mutter		1
Kulventil + O-ring (svart)		1
Dykrör		1

Komponent		Kvantitet
Åtdragnings-mutter för M12		1
Roterande omtappnings-arm		1
3/4" Strypventil		1
Avtagbart stativ		3
M6 skruv		12
M6 mutter		12

MONTERINGSANVISNINGAR

Montera dykröret. Se till att muttern är ordentligt fastskruvad. Montera den svarta gummidelen. Sätt i termometern.

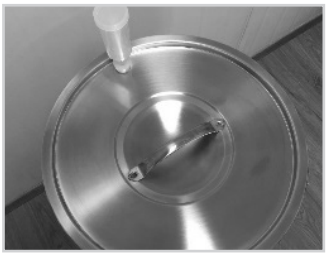
Placera kulventilen i hålet på den koniska sidan och dra åt med en M12-mutter. Hålet sitter framtill på jäskärlet, på den koniska delen så som visas. Tips: För in de roterande armarna i ventilinloppet så som på bilden. Armens riktning kan justeras genom att rotera kulventilen under jäsningen.

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.

JÄSNINGSFÖRBEREDELSER

- 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.

BREW MONK

www.brewmonk.eu

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