

Professioneller konischer Fermenter

Installationsanleitung

Produktartikel: PD-31234

EAN: 9120111123540



Vielen Dank, dass Sie sich für diesen konischen Fermenter entschieden haben.

Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen, um das Beste aus Ihrem Gerät herauszuholen.

- Der Fermenter ist für die erste Maischegärung konzipiert.
- Der Benutzer haftet für alle Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Brauen :)

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Kontrollieren Sie ob alle Füße gut halten bevor Sie Wasser einfüllen, da sonst durch Druck Wasser aus dem Wasserauslass austreten kann.
- Der Gärspund mit Silikonstopfen sollte nach dem Einfüllen der Wassermenge montiert werden.

Bezeichnung der einzelnen Teile



1	Gärspund mit Silikonstopfen	5	Bierauslaufventil
2	Klemmen	6	Hefeauslaufventil
3	Deckel	7	Füße
4	Thermometer		

Lieferumfang



Thermometerbetrieb

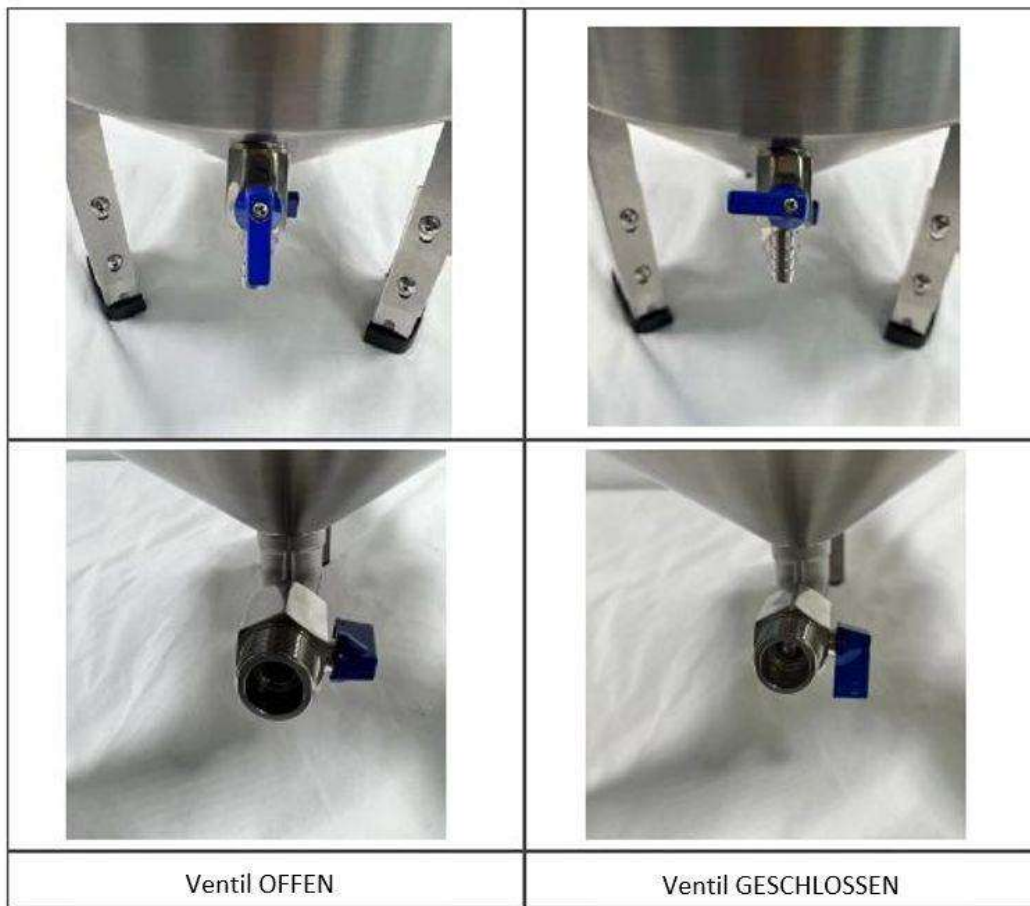
		
Das Thermometer in die Öffnung <u>einführen</u>	Befestigen Sie die Teile der Reihe nach (Silikonring+Unterlegscheibe+Mutter)	Fertig



Hinweis: Bitte stellen Sie sicher, dass das Thermometer ausgerichtet ist und ziehen Sie es mit einem Werkzeug (z. B. einem Schraubenschlüssel) fest. Andernfalls wird es bei der Gärung undicht.

Ventilbetätigung

Dieses Ventil dient zum Entnehmen bzw. Entleeren der Würze und der Hefe.



Gärung

Vorbereitung

1. Vor der Gärung müssen der Fermenter und sein Zubehör unbedingt sterilisiert werden. Sie können den Fermenter mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel reinigen oder den Fermenter 20-30 Minuten lang in Wasser mit Sterilisationstabletten einweichen. Passende Reinigungsmittel finden Sie zB online <https://bier-brauen.at/reinigungsmittel>
2. Bitte füllen Sie den Tank bis zum oberen Rand mit Wasser und vergewissern Sie sich, dass keine undichten Stellen vorhanden sind, bevor Sie die Würze hinzufügen.
3. Füllen Sie den Tank nicht mit mehr als 60 Litern Würze. Achten Sie darauf, dass genügend Platz zum Ausblasen der Luftblasen vorhanden ist.
4. Stecken Sie den Gärspund auf den Silikonstopfen. Setzen Sie den Silikonstopfen samt dem Gärspund, wie abgebildet, in das vorhandene Loch im Deckel ein und füllen Sie ein wenig Wasser in den Gärspund.
5. Sichern Sie den Deckel mit Klammern.
6. Stellen Sie das Fermentationsgefäß auf einen stabilen Tisch.

Nach der Gärung

1. Reinigen und sterilisieren Sie den Fermenter und das Zubehör (einschließlich der Ventile) nach dem Gebrauch.
2. Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um Ablagerungen zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Scheuerschwamm, um die Innenseite des Kessels zu reinigen.
3. Geeignete Reinigungsmittel wie Geschirrspülmittel, Essig oder Soda können verwendet werden.
4. Lagern Sie das Gärgefäß an einem trockenen Ort.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und alle Zubehörteile vor dem nächsten Gebrauch sauber und sterilisiert sind.