



TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

NL Transfermer®

Rvs vergistingsvat 35 l

017.140.5

Bedankt voor jouw aankoop van de Transfermer®.

Opgepast: Inhoud kan opwinding veroorzaken.

VOLUME: Tot 35 liter

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN:



VOORBEREIDING VAN DE VERGISTING:

- Het is uitermate belangrijk om het gistingsvat met toebehoren voor te bereiden en te reinigen. We raden aan om reinigingsmiddelen als Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi en Chemipro® San te gebruiken.
- Vul het gistingsvat tot de bovenrand met water en controleer of er geen lekkage is, voordat je het wort overhevelt 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 tot aan de lijn en bevestig het in het deksel, zoals op de foto wordt getoond. (Foto 1)
- Sluit het deksel af met 4 klemmen. (Foto 2)
- Het gistingsvat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.



Foto 1



Foto 2

NA DE VERGISTING:

- Het is heel belangrijk om het vergistingsvat met toebehoren na elk gebruik te reinigen; de droge ingrediënten kunnen namelijk aan het metaal blijven kleven. Wij adviseren reinigingsmiddelen zoals Chemipro® Wash of Chemipro® Oxi te gebruiken.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om restanten te verwijderen. Gebruik een zachte poetslap of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel te reinigen.
- Bewaar het gistingsvat op een droge plek.

FR Transfermer®

Cuve de fermentation 35 l en inox

017.140.5

Merci d'avoir choisi la cuve de fermentation Transfermer®.

Attention: Le contenu peut provoquer des réactions excitantes.

CAPACITÉ : Jusqu'à 35 litres

LISTE DES COMPOSANTS :



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, Chemipro® Oxi et Chemipro® San.
- Remplissez la cuve de fermentation jusqu'au bord 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 jusqu'à la ligne et placez-le dans le couvercle, comme indiqué. (Photo 1)
- Verrouillez le couvercle à l'aide des 4 clips. (Photo 2)
- Avant utilisation, placez la cuve de fermentation sur une structure horizontale stable et sécurisée.



Photo 1



Photo 2

APRÈS LA FERMENTATION :

- Il est primordial de nettoyer l'appareil 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 ou Chemipro® Oxi.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou une éponge souple pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Entreposez la cuve de fermentation dans un endroit sec.





TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

EN Transfermer®

Stainless steel fermenter 35 l

017.140.5

Thank you for purchasing the Transfermer®.

Caution: Content may cause excitement.

VOLUME: Up to 35 litre

COMPONENT SHEET:



FERMENTATION PREPARATION:

- It is very important to prepare and clean the fermenter and accessories before fermentation. We recommend using cleaning agents like Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi and Chemipro® San.
- Please fill the fermenter with water to the top and make sure there is no leakage before transferring the wort to the fermenter.
- Do not overfill the fermenter (no 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 up to the line and put it into the lid, as shown. (Photo 1)
- Lock the lid with 4 clamps. (Photo 2)
- The fermenter must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.



Photo 1



Photo 2

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 or Chemipro® Oxi.
- 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.
- Store the fermenter in a dry place.

DE Transfermer®

Edelstahl-Gärbehälter 35 l

017.140.5

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Transfermer® entschieden haben.

Achtung: Inhalt kann Aufregung verursachen.

INHALT: Bis zu 35 Liter

ÜBERSICHT DER BAUTEILE:



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, Chemipro® Oxi 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 bis zur Markierung und wie abgebildet in den Deckel einsetzen. (Foto 1)
- Deckel mit 4 Klemmen verschließen. (Foto 2)
- Der Gärbehälter muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützkonstruktion positioniert werden.



Foto 1



Foto 2

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 oder Chemipro® Oxi.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Kesselininnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Topfschwamm.
- Gärbehälter an einem trockenen Ort lagern.





TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

IT Transfermer®

Fermentatore in acciaio inossidabile da 35 l

017.140.5

Grazie per aver acquistato Transfermer®.

Attenzione: Il contenuto può causare entusiasmo.

VOLUME: Fino a 35 litri

SCHEDA COMPONENTI:

		
Transfermer® + valvola	Tappo in silicone, 30-37 mm	Gorgogliatore in tre pezzi

PREPARAZIONE ALLA FERMENTAZIONE:

- Prima di iniziare la fermentazione, è estremamente importante preparare e pulire sia il fermentatore che gli accessori. Si consiglia l'uso di detergenti come Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi e Chemipro® San.
- Prima di trasferire il mosto nel fermentatore, riempire quest'ultimo fino all'orlo con acqua per assicurarsi che non ci siano perdite.
- Non riempire eccessivamente il fermentatore (non più di 30 litri di mosto) e assicurarsi che ci sia uno spazio libero sufficiente per prevenire esplosioni.
- Riempire il gorgogliatore con una piccola quantità di acqua (fino alla linea) e inserirlo sul coperchio, come indicato nell'immagine. (Foto 1)
- Serrare il coperchio con 4 morsetti. (Foto 2)
- Prima dell'uso, il fermentatore deve essere posizionato su una struttura di supporto orizzontale, fissa e stabile.



Foto 1



Foto 2

DOPO LA FERMENTAZIONE:

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

ES Transfermer®

Fermentador de acero inoxidable de 35 l

017.140.5

Gracias por adquirir Transfermer®.

Cuidado: El contenido puede tener un efecto euforizante.

VOLUMEN: Hasta 35 litros

FICHA DE COMPONENTES:

		
Transfermer® + válvula	Tapón de silicona de 30-37 mm	Compartimento hermético de tres piezas

PREPARACIÓN DE LA FERMENTACIÓN:

- Es muy importante preparar y limpiar el fermentador y los accesorios antes de la fermentación. Recomendamos utilizar productos limpiadores como Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi y Chemipro® San.
- Llene el fermentador de agua hasta arriba y compruebe que no haya fugas antes de verter el mosto en el fermentador.
- No llene en exceso el fermentador (no más de 30 litros de mosto) y compruebe que haya suficiente espacio libre para evitar que rebose.
- Llene el compartimento hermético con una pequeña cantidad de agua, hasta la marca, e introdúzcalo en la tapa como se muestra. (Imagen 1)
- Bloquee la tapa con cuatro abrazaderas. (Imagen 2)
- Antes de usar el fermentador, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.



Imagen 1



Imagen 2

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 utilizar un producto limpiador como Chemipro® Wash o Chemipro® Oxi.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño o un estropajo suaves para limpiar el interior del hervidor.
- Guarde el fermentador en un lugar seco.





TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

PT Transfermer®

Fermentador em aço inoxidável de 35 l

017.140.5

Obrigado por adquirir o Transfermer®.

Atenção: Os conteúdos podem causar agitação.

VOLUME: Até 35 litros

FICHA DE COMPONENTES:



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 Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi e 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 até à linha e coloque-o na tampa, conforme ilustrado. (Foto 1)
- Bloqueie a tampa com 4 grampos. (Foto 2)
- Antes da utilização, o fermentador deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.



Foto 1



Foto 2

APÓS A 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 Chemipro® Wash ou Chemipro® Oxi.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos aguçados para remover quaisquer resíduos. Utilize um pano ou esfregão macios para limpar o interior da caldeira.
- Guarde o fermentador num local seco.

PL Transfermer®

Fermentator ze stali nierdzewnej 35 l

017.140.5

Dziękujemy za zakup urządzenia Transfermer®.

Uwaga: Zawartość może wywołać podrażnienie.

POJEMNOŚĆ: Do 35 litrów

ARKUSZ KOMPONENTÓW:



PRZYGOTOWANIE DO FERMENTACJI:

- Bardzo ważne jest przygotowanie i wyczyszczenie fermentatora i akcesoriów przed fermentacją. Zalecamy stosowanie takich środków czyszczących jak Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi i Chemipro® San.
- Napełnić cały fermentator wodą i sprawdzić, czy nie ma wycieków, a dopiero potem przelać do niego brzeczki.
- Nie przepelniać 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. (Zdjęcie 1)
- Zablokować pokrywę 4 zaciskami. (Zdjęcie 2)
- Przed użyciem urządzenie należy ustawić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej podstawie.



Zdjęcie nr 1



Zdjęcie nr 2

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 lub Chemipro® Oxi.
- Nie używać ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Wyczyścić wnętrze kociołka miękką ściereczką lub myjką.
- Przechowywać w suchym miejscu.





TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

NO Transfermer®

Gjæringskar i rustfritt stål, 35 l

017.140.5

Takk for at du kjøpte Transfermer®.

Forsiktig: Innholdet kan forårsake spenning.

VOLUM: Opptil 35 liter

KOMPONENTOVERSIKT:



FORBEREDELSE TIL GJÆRING:

- Det er svært viktig å klargjøre og rengjøre gjæringskar og tilbehør før gjæring. Vi anbefaler å bruke rengjøringsmidler som Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi og Chemipro® San.
- Fyll gjæringskaret helt opp med vann og forsikre deg om at det ikke er noen lekkasjer, før du overfører vørteren til gjæringskaret.
- Ikke overfyll gjæringskaret (maks. 30 liter vørter). Pass på at det er nok luftrom til å unngå utblåsning.
- Fyll på litt vann i gjærlåsen, opp til streken, og sett den i lokket som vist. (Bilde 1)
- Lås lokket med 4 klemmer. (Bilde 2)
- Gjæringskaret må plasseres på en stabil, sikker og horisontal støttestruktur før bruk.



Bilde 1



Bilde 2

ETTER GJÆRING:

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

DK Transfermer®

Gærtank i rustfrit stål 35 l

017.140.5

Tak, fordi du har købt en Transfermer®.

Advarsel: Indholdet kan skabe glæde og spænding.

KAPACITET: Op til 35 liter

KOMPONENTOVERSIKT:



GÆRINGSFORBEREDELSE:

- Det er meget vigtigt at klargøre og rengøre gærtanken og tilbehøret før gæring. Vi anbefaler at bruge rengøringsmidler som Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi og Chemipro® San.
- Fyld gærtanken med vand op til toppen, og sørg for, at der ikke er nogen lækager, 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 op til linjen, og sæt det i låget som vist. (Billede 1)
- Lås låget med fire klemmer. (Billede 2)
- Før gærtanken tages i brug, skal den placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.



Billede 1



Billede 2

EFTER GÆRING:

- Det er meget vigtigt at rengøre gærtanken og tilbehøret efter hver brug. De tørre ingredienser kan sidde fast på metallet. Vi anbefaler at bruge rengøringsmidler som Chemipro® Wash eller Chemipro® Oxi.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne eventuelle rester. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre kedlens inderside.
- Oppbevar gærtanken et tørt sted.





TRANSFERMER®

Stainless steel fermenter 35 l
Instruction Manual

SE Transfermer®

Jäskärl i rostfritt stål 35 l

017.140.5

Tack för att du har köpt Transfermer®.

Obs! Innehållet kan vara spännande.

VOLYM: Upp till 35 liter

KOMPONENTBLAD:

		
Transfermer® + ventil	Silikonpropp 30-37 mm	Tredelad luftsluss

JÄSNINGSFÖRBEREDELSE:

- Det är mycket viktigt att man förbereder och rengör jäskärlet och tillbehören före jäsnings. Vi rekommenderar användning av rengöringsmedel som Chemipro® Wash, Chemipro® Oxi 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. (Bild 1)
- Sätt fast locket med 4 klämmor. (Bild 2)
- Jäskärlet ska placeras på en stabil, säker och vågrät yta före användning.



Bild 1



Bild 2

EFTER JÄSNING:

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



BROUWLAND

