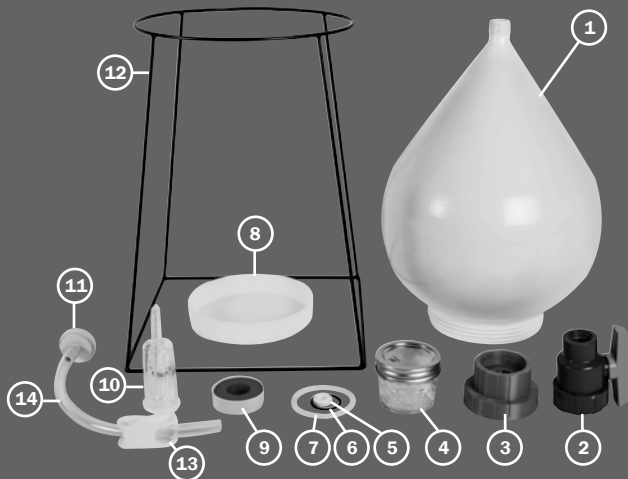


Gefeliciteerd! Je hebt zojuist je eigen FastFerment™ 11 L opengemaakt. Voortaan maak je thuis vlot bier of wijn van uitstekende kwaliteit. Bedankt dat we je daarbij mogen helpen. We stellen alles in het werk om ervoor te zorgen dat je veel plezier beleeft aan het thuis brouwen van bier of bereiden van wijn.

Belangrijk!
Lees eerst
alle instructies
door voordat je
de FastFerment™
installeert of
gebruikt.

Onderdelenlijst

- 1) Conische gistingstank – 1
- 2) 3/4" koppelkraan – 1
- 3) Koppelstuk voor bokaal – 1
- 4) Bokaal – 1
- 5) Doorvoerrubber – 1
- 6) Reserve-O-ring voor koppelkraan – 1
- 7) Pakkingring voor bokaaladapter – 1
- 8) 6"-schroefdeksel met de holle rubber pakkingring – 1 per stuk
- 9) Teflontape – 1
- 10) 3-delig waterslot – 1
- 11) Slangkoppeling – 1
- 12) Metalen standaard – 1
- 13) Slangklem – 1
- 14) Slang – 1



Geïmporteerd door Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, België
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Gefabriceerd door
Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Montage-instructies FastFerment™

Stap 1: Maak het conische vat en de onderdelen binnenin schoon.

Het is zeer belangrijk om je FastFerment™ vóór gebruik grondig schoon te maken met de aanbevolen schoonmaakproducten van Five Star en een zachte spons of doek. De FastFerment™ wordt vóór verzending niet gespoeld of schoongemaakt. Reinig en steriliseer alle onderdelen en laat ze indien mogelijk ook weken voordat je de installatie monteert.

Stap 2: Dicht de schroefdraden af.

Pak de meegeleverde teflontape en wikkel de draad op de bodem van de conische gistingstank met de draad-richting mee.

BELANGRIJK: Als je de teflontape in de verkeerde richting aanbrengt, kan de installatie gaan lekken. Je hebt 6 tot 10 lagen teflontape nodig. Indien er verbindingen lekken tijdens een lekttest, zijn er meer lagen tape nodig.



Stap 3: Zet het vaste uiteinde van de koppelkraan op het conische gistingsvat.

Let op: Schroef de kraan alleen vast tot waar deze de conische tank raakt. Draai de kraan niet te vast aan, omdat de draad anders beschadigd kan raken.

Stap 4: Schroef de bokaaladapter op de bokaal.

Stap 5: Koppel de slang aan de slangkoppeling.

Stap 6: Koppel de bokaaladapter aan de koppelkraan en draai de koppelkraan open.

Stap 7: Steek het doorvoerrubber in de opening bovenaan het 6"-schroefdeksel.

Stap 8: Steek het waterslot in het doorvoerrubber.

Stap 9: Plaats de gemonteerde FastFerment™ in de standaard.

Stap 10: Voer een lekttest uit om er zeker van te zijn dat alles goed afgedicht is. Vul het FastFerment™-gistingsvat met drinkwater en laat het minstens 5-6 uur staan. Als er een lek is, breng dan wat extra lagen teflontape aan.

Stap 11: Indien er bij de lekttest geen lek wordt vastgesteld, start je met het vergisten van het eerste brouwsel door het 6"-schroefdeksel met de holle rubber pakkingring vast te schroeven om een gesloten systeem te creëren.

Heb je vragen, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID

IN GEEN GEVAL KAN Axle Plastic Inc. OP GROND VAN EEN OVEREENKOMST, ONRECHTMATIGE DAAD OF ANDERSZINS AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR GEBEURLIJKE, UITZONDERLIJKE OF ONRECHTSTREEKSE SCHADE, GEVOLGSCHADE OF PUNITIEVE SCHADE, MET INBEGRIIP VAN MAAR NIET BEPERKT TOT SCHADE DOOR VERLIES VAN GEBRUIK, TIJDVERLIES, ONGEMAK, COMMERCIEEL VERLIES, WINSTDERIVING, VERLIES VAN BESPARINGEN OF INKOMSTENDERIVING ONVERMINDERD ZOALS DOOR DE WET KAN WORDEN VERWORPEN VOOR HET GEBRUIK van FastFerment™ of enig accessoire of onderdeel van FastFerment™.



1
Giet de ingrediënten in de FastFerment™.



2
Schroef het deksel met het waterslot erop.



3
Laat de kraan open en wacht tot de primaire vergisting zich heeft voltrokken.



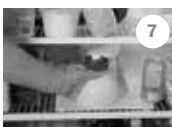
4
Sluit de kraan wanneer de primaire vergisting voltooid is.



5
Verwijder de bokaal.



6
Gooi de gist weg, reinig en steriliseer de bokaal.



7
Of haal de gist eruit voor hergebruik.



8
Plaats de bokaal terug.



9
Open de kraan.



10
Laat de kraan open en wacht tot de secundaire vergisting zich heeft voltrokken.



11
Sluit de kraan wanneer de secundaire vergisting voltooid is.



12
Verwijder de bokaal.



13
Sluit de vulslang aan.



14
Stel de slangklem af.



15
Vul de flessen of de keg en geniet ervan!

Belangrijke tips & advies voor een geslaagd gebruik

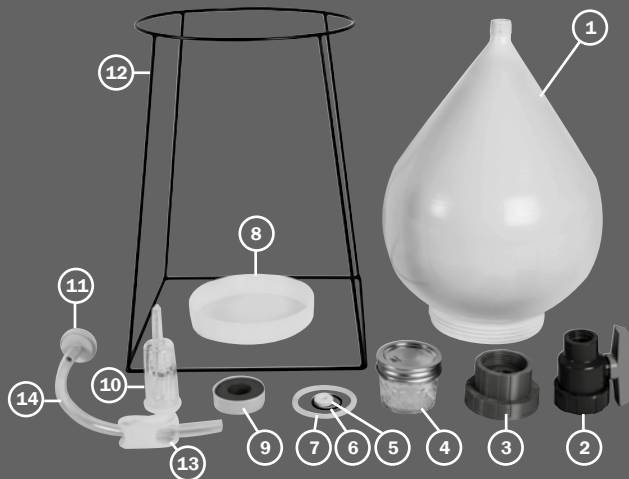
1. Laat het FastFerment™-gistingsvat nooit op de bokaal rusten.
2. Maak vóór elk gebruik de installatie grondig schoon met reinigingsmiddel en een zachte spons of doek. Reinig de FastFerment™ nooit met harde voorwerpen als een borstel of schraper. Zo vermijd je krassen binnenin de FastFerment™, blijft alles vlot doorlopen en voorkom je verontreiniging door vuilrestanten.
3. Wij raden je aan de installatie om de zes maanden volledig uit elkaar te halen en grondig schoon te maken. Zo gaat je installatie lang mee en blijft de kwaliteit van je bier en wijn gegarandeerd. Wees bij het demonteren en monteren van de installatie extra voorzichtig met de plastic schroefdraad.
4. Plaats de FastFerment™ niet in direct zonlicht.
5. Vermijd een lange bewaring in de gistingstank, tenzij de ruimte bovenaan gevuld is met CO₂ in plaats van zuurstof.
6. Houd de installatie uit de buurt van warmtebronnen zoals een open vuur of een heteluchtpistool. Daardoor kan het plastic gaan smelten.
7. Gebruik geen heet water, maar lauw water van hooguit 60 °C, om de grijze delen rond de kraan schoon te maken.

Félicitations ! Vous venez juste d'ouvrir votre propre fermenteur FastFerment™ 11 L. Vous pouvez désormais produire, au prix d'un minimum d'efforts, votre meilleure bière ou vin dans le confort de votre propre maison. Nous sommes ravis de vous aider et ferons tout notre possible pour faire de votre brassage maison et de votre vinification une expérience unique.

Important !
Lisez toutes
les instructions avant
d'assembler ou d'utiliser
votre fermenteur
FastFerment™.

Liste des pièces

- 1) Fermenteur conique - 1
- 2) Soupape de raccord 3/4" - 1
- 3) Accessoire de fixation de raccord pour bocal Mason Jar - 1
- 4) Bocal Mason Jar - 1
- 5) Œillet en caoutchouc - 1
- 6) Joint torique de rechange pour soupape de raccord - 1
- 7) Joint pour adaptateur Mason Jar - 1
- 8) Couvercle à vis 6" et joint creux en caoutchouc - 1 chacun
- 9) Ruban adhésif en téflon - 1
- 10) Barboteur 3 pièces - 1
- 11) Raccord cannelé - 1
- 12) Support métallique - 1
- 13) Clip de serrage - 1
- 14) Tuyau - 1



Importé par Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgique
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Fabriqué par Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Instructions d'utilisation du fermenteur FastFerment™

FR

Étape 1 : Nettoyez l'intérieur du cône et les pièces.

Il est très important de nettoyer minutieusement votre nouveau fermenteur FastFerment™ avant la première utilisation à l'aide des produits de nettoyage Five Star recommandés et d'une éponge ou d'un chiffon doux. Le fermenteur FastFerment™ n'est pas rincé ou nettoyé avant l'expédition. Nettoyez et désinfectez, en faisant tremper si possible, toutes les pièces avant d'assembler l'unité.

Étape 2 : Étanchéifiez les filetages.

Munissez-vous du ruban adhésif en téflon fourni et recouvrez le filetage au bas du fermenteur conique dans le sens de rotation du filetage.

REMARQUE IMPORTANTE : si vous appliquez le ruban en téflon à l'envers, l'unité pourrait fuir. 6 à 10 couches de ruban adhésif en téflon peuvent s'avérer nécessaires. En cas de fuite d'un raccord lors d'un test d'étanchéité, appliquez d'autres couches de ruban adhésif.



Étape 3 : Attachez l'extrémité solide de la soupape de raccord au fermenteur conique.

Remarque : Ne vissez la soupape qu'à l'endroit où elle touche le corps conique. Ne serrez pas trop fort afin de ne pas endommager le filetage.

Étape 4 : Vissez l'adaptateur Mason Jar sur le bocal Mason Jar.

Étape 5 : Attachez le tuyau au raccord cannelé.

Étape 6 : Attachez l'adaptateur Mason Jar à la soupape de raccord et ouvrez la soupape de raccord.

Étape 7 : Insérez l'œillet dans le trou au sommet du couvercle à vis de 6" (15,24 cm).

Étape 8 : Insérez le barboteur dans l'œillet.

Étape 9 : Placez le fermenteur FastFerment™ assemblé sur le support.

Étape 10 : Procédez à un test d'étanchéité pour vérifier l'absence de fuites en remplissant le fermenteur FastFerment™ d'eau potable et en le laissant reposer pendant 5 à 6 heures minimum. En cas de fuite, ajoutez des couches supplémentaires de ruban adhésif en téflon.

Étape 11 : Si le test d'étanchéité ne montre pas de fuites, commencez à fermenter votre premier lot en vissant le couvercle à vis 6" avec le joint creux en caoutchouc pour compléter le système fermé.

Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à nous contacter : info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Axle Plastic Inc. NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE, QUE CE SOIT DE MANIÈRE CONTRACTUELLE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, DE TOUT DOMMAGE IMMATÉRIEL, SPÉCIAL, INDIRECT, CONSÉCUTIF OU PUNITIF, INCLUANT SANS S'Y LIMITER LA PRIVATION DE JOUISSANCE, LA PERTE DE TEMPS, LE DÉSAGRÈMENT, LA PERTE COMMERCIALE OU LA PERTE DE BÉNÉFICES, D'ÉPARGNE OU DE REVENUS, SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DE FastFerment™ ou de tout autre accessoire ou pièce associée à FastFerment™.



Versez les ingrédients dans le fermenteur FastFerment™.



Vissez le couvercle avec le barboteur.



Patiencez le temps de la fermentation primaire avec la soupape ouverte.



Retirez le bocal Mason Jar.



Retirez le bocal Mason Jar.



Videz, nettoyez et désinfectez le bocal Mason Jar.



Ou récupérez la levure afin de la réutiliser.



Fixez de nouveau le bocal Mason Jar.



Ouvrez la soupape.



Patiencez le temps de la fermentation secondaire avec la soupape ouverte.



Lorsque la fermentation secondaire est terminée, fermez la soupape.



Retirez le bocal Mason Jar.



Fixez le tuyau de remplissage.



Ajustez le clip de serrage.



Mettez en bouteille ou en fût et dégustez !

Bonnes pratiques - remarques importantes

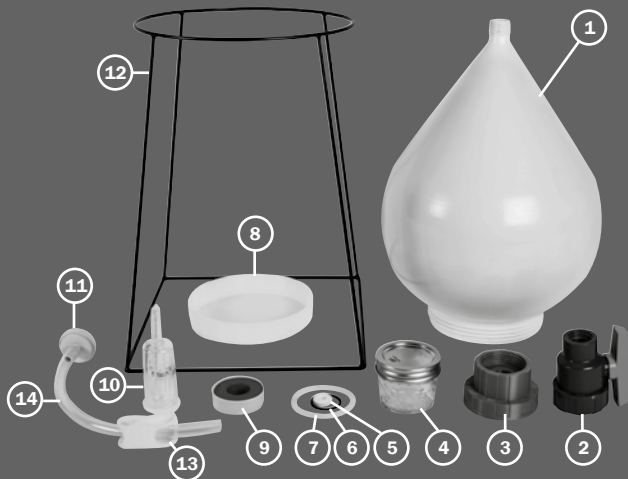
1. Ne laissez jamais le fermenteur FastFerment™ reposer sur son bocal Mason Jar.
2. Veillez toujours à nettoyer minutieusement l'unité avant de l'utiliser, et ce, à l'aide d'un produit de nettoyage et d'une éponge douce ou d'un chiffon doux. N'utilisez jamais d'objet dur comme une brosse ou un grattoir pour nettoyer l'unité. Il est important de ne pas griffer l'intérieur du fermenteur FastFerment™ afin de garantir que le liquide puisse s'écouler correctement et d'éviter toute contamination par des poussières résiduelles.
3. Il est conseillé de démonter complètement l'unité tous les 6 mois afin de la nettoyer minutieusement et de garantir la longévité des pièces et la qualité de votre bière ou vin. Il convient de veiller à ce que les filetages en plastique ne soient pas endommagés lors du démontage ou du réassemblage de l'unité.
4. Installez le fermenteur FastFerment™ à l'abri du soleil.
5. Il vaut mieux éviter un vieillissement à long terme dans l'unité sauf si l'espace vide est rempli de CO₂ et non d'oxygène.
6. N'exposez pas le système à une source de chaleur directe telle qu'une flamme ou un pistolet thermique. Elle risquerait de faire fondre le plastique.
7. N'utilisez pas d'eau chaude pour nettoyer les éléments en plastique autour de la soupape, utilisez plutôt de l'eau tiède d'une température de 60 °C max.

Congratulations! You just opened your very own FastFerment™ 11 L. Now you will be able to make the best beer or wine in the comfort of your home with the least amount of effort. Thank you for allowing us to help - we want to do everything possible to make your home-brewing & winemaking an awesome experience.

Important!
Read all instructions
before setting up
or using your
FastFerment™

Parts List

- 1) Conical Fermenter Body - 1
- 2) 3/4" Union Valve - 1
- 3) Union Fitting Attachment for Mason Jar -1
- 4) Mason Jar - 1
- 5) Rubber Grommet - 1
- 6) Spare O-Ring for Union Valve - 1
- 7) Gasket for Mason Jar Adapter - 1
- 8) 6" Screw Top Lid & Hollow Rubber Gasket 1 each
- 9) Teflon Tape - 1
- 10) 3-Piece Airlock - 1
- 11) Hose Barb - 1
- 12) Metal Stand - 1
- 13) Hose Clamp - 1
- 14) Hose - 1



Imported by Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Manufactured by Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

FastFerment™ Setup Instructions

Step 1: Clean Inside of Conical and Parts.

It's very important to thoroughly clean your new FastFerment™ before use with the recommended Five Star Cleaning Supplies and a soft sponge or cloth. The FastFerment™ has not been rinsed or cleaned prior to shipping. Clean and sanitize, soak if possible, all parts before putting the unit together.

Step 2: Tape Threads.

Take the supplied Teflon Tape and wrap the thread at the bottom of the conical fermenter body in the same direction as the threads rotate.

IMPORTANT NOTE: If you put the Teflon Tape on backwards the unit could leak. You might need 6-10 layers of Teflon Tape. If any connection leaks during a leak test, more layers of tape are required.



Step 3: Attach the solid end of the Union Valve to the Conical Fermenter.

NOTE: Only screw the valve to where it touches the conical body. Do not overtighten, as this might damage the threads.

Step 4: Screw the Mason Jar Adapter on the Mason Jar.

Step 5: Attach the Hose to the Hose Barb.

Step 6: Attach the Mason Jar Adapter to the Union Valve and open the Union Valve.

Step 7: Insert Grommet into the hole on the top of the 6" Screw Top Lid.

Step 8: Insert the Airlock into the Grommet.

Step 9: Place the completed FastFerment™ into the stand.

Step 10: Do a leak test to ensure that everything seals properly by filling the FastFerment™ with potable water and leaving it for at least 5-6 hours. If there is a leak, add a few extra layers of Teflon Tape.

Step 11: If the leak test produces no leaks, start fermenting your first batch by screwing on the 6" Screw Top with the Hollow Rubber Gasket to complete the closed system.

If we can do anything to help, please let us know: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

LIMITATION OF LIABILITY

IN NO EVENT WILL Axle Plastic Inc. BE LIABLE, WHETHER IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE, FOR ANY INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, DAMAGES FOR ANY LOSS OF USE, LOSS OF TIME, INCONVENIENCE, COMMERCIAL LOSS, OR LOST PROFITS, SAVINGS, OR REVENUES TO THE FULL EXTENT SUCH MAY BE DISCLAIMED BY LAW FOR USE OF FastFerment™ or any accessories or parts associated with FastFerment™.



1
Pour ingredients into the FastFerment™.



2
Screw on the lid with airlock.



3
Allow time for primary fermentation with valve open.



4
When primary fermentation is done, close the valve.



5
Remove the Mason Jar.



6
Dump, clean & sanitize the Mason Jar.



7
Or harvest the yeast to reuse.



8
Reattach the Mason Jar.



9
Open the valve.



10
Allow time for secondary fermentation with valve open.



11
When secondary fermentation is done, close the valve.



12
Remove the Mason Jar.



13
Attach the filling hose.



14
Adjust the hose clamp.



15
Bottle or keg & enjoy!

Best Practices – Important Notices

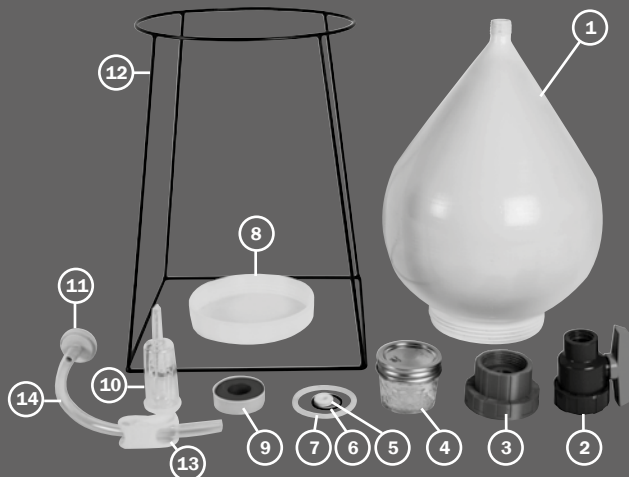
1. Never ever rest the FastFerment™ on its Mason Jar.
2. Always make sure to clean the unit thoroughly before use with cleaning product and a soft sponge or cloth. Never use anything hard like as a brush or scraper to clean the unit. It is important to avoid scratching the inside of the FastFerment™ to ensure everything can funnel through properly and to avoid contamination by residual dirt.
3. It is advised to completely disassemble the unit and clean it thoroughly every 6 months. This will help ensure the longevity of the parts and the quality of your beer & wine. Extra care and attention must be taken to ensure the plastic threads are not damaged when taking apart or putting the unit back together.
4. Mount FastFerment™ out of direct sunlight.
5. It's best to avoid long-term aging in the unit unless head space is filled with CO₂, not oxygen.
6. Do not apply direct heat such as a flame or heat gun to the system. It will melt the plastic.
7. Don't use hot water to clean the grey plastic parts around the valve, use lukewarm water up to 60 °C instead.

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben soeben die Verpackung Ihres ganz persönlichen FastFerment™ 11 L geöffnet. Ab heute können Sie das beste Bier oder den besten Wein selber herstellen, und das ganz bequem und leicht zu Hause. Vielen Dank, dass wir Sie dabei unterstützen dürfen. Wir werden unser Möglichstes tun, damit Bierbrauen und Weinherstellung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Wichtig!
Lesen Sie bitte
vor der Installation
oder Inbetriebnahme
Ihres FastFerment™
die Anleitung
gründlich
durch.

Teilleiste

- 1) Konischer Gärbehälter – 1
- 2) 3/4-Zoll-Anschlussventil – 1
- 3) Anschlussarmaturaufsatz für Einmachglas – 1
- 4) Einmachglas – 1
- 5) Gummidichtung – 1
- 6) Ersatzteil O-Ring für Anschlussventil – 1
- 7) Dichtung für Einmachglas-Adapter – 1
- 8) 6-Zoll-Schraubverschlussdeckel und Hohlkugelmidichtung – je 1
- 9) PTFE-Band – 1
- 10) 3-teiliger Gärspund – 1
- 11) Schlauchanschlussstück – 1
- 12) Metallständer – 1
- 13) Schlauchschelle – 1
- 14) Schlauch – 1



Importiert von Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgien
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Hergestellt von Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

FastFerment™ Anweisungen für die Inbetriebnahme

DE

Schritt 1: Reinigen Sie das Innere des Konus und die Teile.

Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihren neuen FastFerment™ vor der Inbetriebnahme gründlich reinigen. Verwenden Sie hierzu die empfohlenen Five Star Reinigungsmittels und einen weichen Schwamm bzw. ein weiches Tuch. Der FastFerment™ wurde vor dem Versand weder abgespült noch gereinigt. Reinigen und desinfizieren Sie alle Teile vor dem Zusammenbau des Geräts. Weichen Sie die Teile falls möglich vorher ein.

Schritt 2: Dichten Sie die Gewinde mit Dichtungsband ab

Nehmen Sie das mitgelieferte PTFE-Band und wickeln Sie es unten am konischen Gärbehälter in Richtung der Gewindedrehung um das Gewinde.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie das Teflonband rückwärts einlegen, könnte das Gerät lecken. Sie benötigen möglicherweise 6-10 Schichten PTFE-Band. Wenn bei einer Dichtheitsprüfung ein Anschluss undicht ist, werden mehr Schichten des Bandes benötigt.



Schritt 3: Verbinden Sie das feste Ende des Anschlussventils mit dem konischen Gärbehälter.

Hinweis: Schrauben Sie das Ventil nur bis zu der Stelle, an der es den konischen Behälter berührt. Ziehen Sie es nicht zu stark an, da dadurch das Gewinde beschädigt werden könnte.

Schritt 4: Schrauben Sie den Einmachglas-Adapter auf das Einmachglas.

Schritt 5: Schließen Sie den Schlauch an das Schlauchanschlusstück an.

Schritt 6: Verbinden Sie den Einmachglas-Adapter mit dem Anschlussventil und öffnen Sie das Anschlussventil.

Schritt 7: Setzen Sie den Pfropfen in das Loch an der Oberseite des 6-Zoll-Schraubverschluss-deckels ein.

Schritt 8: Setzen Sie den Gärspond in die Pfropfen ein.

Schritt 9: Setzen Sie den fertigen FastFerment™ in den Ständer.

Schritt 10: Führen Sie eine Leckprüfung durch, um sicherzugehen, dass alles richtig dicht ist. Füllen Sie dazu den FastFerment™ mit Trinkwasser und lassen Sie ihn mindestens 5-6 Stunden so stehen. Wenn ein Leck besteht, bringen Sie ein paar zusätzliche Schichten Teflonband an.

Schritt 11: Wenn bei der Dichtheitsprüfung nichts undicht ist, beginnen Sie mit dem Gären Ihrer ersten Charge, indem Sie den 6-Zoll-Schraubverschluss mit der Hohlkugelmichtung verschrauben, um das geschlossene System zu vervollständigen.

Wenn Sie Hilfe benötigen, können Sie sich jederzeit gerne an uns wenden: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

UNTER KEINEN UMSTÄNDEN HAFTET Axle Plastic Inc., GANZ GLEICH OB DURCH VERTRAGSVERLETZUNG ODER UNERLAUBTE HANDLUNG O. Ä., FÜR ETWAIGE ZUFÄLLIGE, BESONDERE, INDIREKTE ODER FOLGESCHÄDEN BZW. SCHADENSER-SATZ, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF NUTZUNGS-AUSFALL, ZEITVERLUST, UNAN-NEHMLICHKEITEN, WIRTSCHAFTLI-CHE VERLUSTE ODER ENTGANGENE GEWINNE, VERLUST VON SPARGUTHABEN ODER EINKÜNFTE N UND IM VOLLSTEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG, FÜR DIE NUTZUNG VON FastFerment™ oder Zubehörteilen oder mit FastFerment™ verbundenen Teilen.



1
Gießen Sie die Zutaten in den FastFerment™.



2
Schrauben Sie den Deckel mit dem Gärspund auf.



3
Gewähren Sie Zeit für die Hauptgärung mit offenem Ventil.



4
Wenn die Hauptgärung abgeschlossen ist, schließen Sie das Ventil.



5
Entnehmen Sie das Einmachglas.



6
Entleeren, reinigen und desinfizieren Sie das Einmachglas.



7
Oder ernten Sie die Hefe zur Wiederverwendung.



8
Bringen Sie das Einmachglas wieder an.



9
Öffnen Sie das Ventil.



10
Gewähren Sie Zeit für die Nachgärung mit offenem Ventil.



11
Wenn die Nachgärung abgeschlossen ist, schließen Sie das Ventil.



12
Entnehmen Sie das Einmachglas.



13
Bringen Sie den Abfüllschlauch an.



14
Passen Sie die Schlauchschelle an.



15
Füllen Sie Ihr Bier oder Ihren Wein in Flaschen oder Fässer ab.
Viel Spaß!

Bewährte Verfahren – Wichtige Hinweise

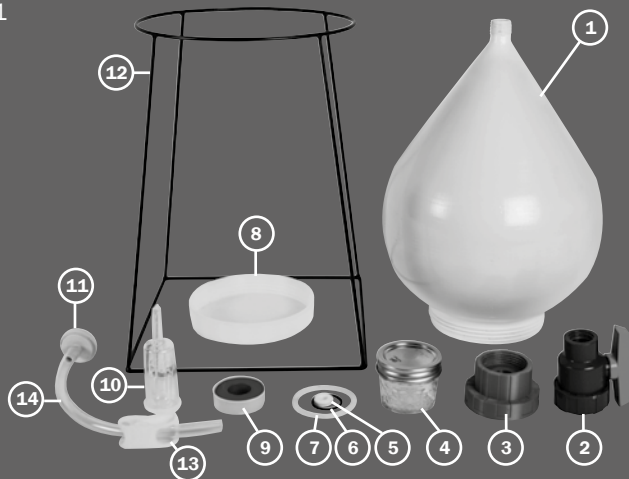
1. Stützen Sie den FastFerment™-Gärbehälter niemals auf sein Einmachglas.
2. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme immer gründlich mit einem Reinigungsprodukt und einem weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine harten Hilfsmittel, wie eine Bürste oder einen Schaber. Kratzer im Inneren des FastFerment™ sind unbedingt zu vermeiden, um einen ordnungsgemäßen Durchlauf zu gewährleisten und eine Verunreinigung durch Schmutzrückstände zu vermeiden.
3. Wir empfehlen, das Gerät alle sechs Monate auseinanderzunehmen und es gründlich zu reinigen. So kann die Lebensdauer der Teile und die Qualität Ihres Biers bzw. Weins sichergestellt werden. Bei der Lagerung oder dem erneuten Zusammenbau des Geräts muss sorgfältig darauf geachtet werden, dass die Plastikgewinde nicht beschädigt werden.
4. Schützen Sie den FastFerment™ bei der Montage vor direkter Sonneneinstrahlung.
5. Eine langfristige Alterung des Geräts sollte vermieden werden, sofern der Luftraum mit CO₂ angefüllt ist, nicht mit Sauerstoff.
6. Nutzen Sie keine direkte Hitze, wie Flammen oder Heißluftpistolen, zusammen mit dem System. Dadurch schmelzen die Kunststoffteile.
7. Reinigen Sie die grauen Kunststoffteile um das Ventil herum nicht mit heißem Wasser. Verwenden Sie stattdessen lauwarmes Wasser bis 60 °C.

Complimenti! Avete appena aperto il vostro FastFerment™ da 11 L. Ora potrete produrre birra o vino della miglior qualità comodamente a casa vostra con il minimo sforzo. Vi ringraziamo e saremo lieti di potervi aiutare. Faremo tutto il possibile perché fare il vino o la birra in casa sia per voi un'esperienza fantastica.

Importante!
LEGGETE
tutte le istruzioni
prima di montare
o utilizzare
FastFerment™.

Elenco dei componenti:

- 1) Corpo fermentatore conico - 1
- 2) Valvola di collegamento da 3/4" - 1
- 3) Raccordo di collegamento per barattolo - 1
- 4) Barattolo - 1
- 5) Anello di tenuta in gomma - 1
- 6) O-ring di ricambio per valvola di raccordo - 1
- 7) Guarnizione per adattatore del barattolo - 1
- 8) Tappo a vite da 6" e guarnizione in gomma cava - 1 per ognuno
- 9) Nastro sigillante - 1
- 10) Gorgogliatore a 3 pezzi - 1
- 11) Attacco portagomma - 1
- 12) Piedistallo in metallo - 1
- 13) Fascetta stringitubo - 1
- 14) Tubo flessibile - 1



Importato da Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Prodotto da Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Istruzioni per la preparazione di FastFerment™

Fase 1: **Pulite l'interno del fermentatore conico e dei componenti.**

È molto importante pulire accuratamente il vostro nuovo FastFerment™ prima dell'uso con il detergente consigliato Five Star, fornito in dotazione, e una spugna morbida o un panno. FastFerment™ non viene sciacquato né pulito prima della spedizione. Pulite e sanificate, se possibile, immergendo tutte le parti prima di assemblare l'unità.

Fase 2: **Coprite le filettature con il nastro.**

Prendere il nastro sigillante in PTFE in dotazione e avvolgere le filettature nella parte inferiore del fermentatore conico nello stesso senso di rotazione della filettatura.

IMPORTANTE: se il nastro sigillante in PTFE è applicato al contrario, potrebbero verificarsi perdite dall'unità. Potrebbero essere necessari 6-10 strati di nastro in PTFE. Se durante una prova di tenuta si nota una perdita da un raccordo, saranno necessari altri strati di nastro.



Fase 3: Fissate la parte piena della valvola di collegamento al fermentatore conico.

Nota: avvitare la valvola solo dove tocca il corpo conico. Non serrare eccessivamente, in caso contrario si potrebbero danneggiare le filettature.

Fase 4: Avvitare l'adattatore sul barattolo.

Fase 5: Fissate il tubo all'attacco portagomma.

Fase 6: Fissare l'adattatore per barattolo alla valvola di collegamento e aprire quest'ultima.

Fase 7: Inserite l'anello di tenuta nel foro sulla parte superiore del tappo a vite da 6".

Fase 8: Inserite il gorgogliatore nell'anello di tenuta.

Fase 9: Posizionate il FastFerment™ montato sul piedistallo.

Fase 10: Effettuate una prova di tenuta per verificare che tutte le guarnizioni funzionino correttamente riempiendo il FastFerment™ con acqua potabile e lasciandolo riposare per almeno 5 - 6 ore. Se è presente una perdita, aggiungere alcuni strati aggiuntivi di nastro in PTFE.

Fase 11: Se la prova di tenuta va a buon fine, avviare la fermentazione della prima produzione avvitando il tappo a vite da 6" con la guarnizione in gomma cava per completare la procedura di chiusura.

Se possiamo fare qualcosa per aiutarvi, contattateci: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

Axle Plastic Inc. NON POTRANNO ESSERE RITENUTI IN NESSUN CASO RESPONSABILI PER CONTRATTO, ILLECITO O ALTRO, DI QUALSIVOGLIA DANNO ACCIDENTALE, PARTICOLARE, INDIRETTO, CONSEGUENZIALE O PUNITIVO, COMPRESI, MA NON LIMITATI A, DANNI PER MANCATO UTILIZZO, RITARDI, INCONVENIENTI, PERDITE COMMERCIALI, DI PROFITTI, DI RISPARMI O ENTRATE NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE DOVUTI ALL'USO DI FastFerment™ o qualunque altro accessorio o componente associato a FastFerment™.



1
Versate gli ingredienti in FastFerment™.



2
Avvitate il coperchio con il gorgogliatore.



3
Considerate il tempo necessario per la fermentazione primaria a valvola aperta.



4
Al termine della fermentazione primaria, chiudete la valvola.



5
Rimuovere il barattolo.



6
Svuotare, pulire e sanificare il barattolo.



7
In alternativa raccogliete il lievito da riutilizzare.



8
Ricollegare il barattolo.



9
Aprite la valvola.



10
Considerate il tempo necessario per la fermentazione secondaria a valvola aperta.



11
Al termine della fermentazione secondaria, chiudete la valvola.



12
Rimuovere il barattolo.



13
Collegate il tubo di riempimento.



14
Regolate la fascetta stringitubo.



15
Utilizzate una bottiglia o un fusto e divertitevi!

Informazioni importanti per la preparazione, l'uso e la manutenzione

1. Non lasciare in alcun caso il FastFerment™ poggiato sul proprio barattolo.
2. Accertatevi sempre di pulire l'unità a fondo con un detergente e una spugna morbida o un panno prima dell'uso. Non utilizzate mai nulla di ruvido come spazzole o raschietti. È importante evitare di grattare la parte interna di FastFerment™ per garantire che il prodotto scorra verso il basso in modo adeguato e per evitare contaminazione da sporco residuo.
3. Si consiglia di smontare completamente l'unità e pulirla a fondo ogni 6 mesi. Questo garantirà la durevolezza dei componenti e la qualità della vostra birra e del vostro vino. Occorre inoltre prestare particolare attenzione a eventuali danni alle filettature in plastica durante il montaggio e lo smontaggio.
4. Non esponete FastFerment™ alla luce diretta del sole.
5. Si consiglia di non invecchiare il prodotto troppo a lungo nell'unità, a meno che nello spazio vuoto in alto vi sia CO₂ e non ossigeno.
6. Non utilizzate sul sistema fonti dirette di calore come fiamme o pistole a caldo per non sciogliere la plastica.
7. Per pulire le parti in plastica grigie intorno alla valvola, usare acqua tiepida fino a un massimo di 60 °C. Non usare acqua calda.

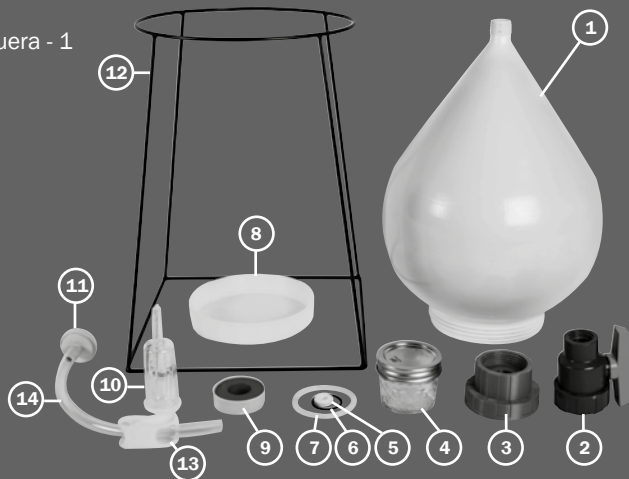
FASTFERMENT™ 11L INSTRUCCIONES DE USO **ES**

¡Enhorabuena! Acaba de abrir su propio FastFerment™ 11 L. Ahora podrá elaborar la mejor cerveza y el mejor vino cómodamente desde su casa, con el mínimo esfuerzo. Gracias por dejarnos que le ayudemos: queremos hacer todo lo posible para que su elaboración de cerveza y vino se convierta en una experiencia excepcional.

Importante:
lea todas
las instrucciones
antes de instalar
o utilizar
su FastFerment™.

Lista de piezas

- 1) Fermentador cónico - 1
- 2) Válvula de unión de 3/4 in - 1
- 3) Accesorio de conexión de unión para el tarro - 1
- 4) Tarro - 1
- 5) Arandela de goma - 1
- 6) Junta tórica de repuesto para la válvula de unión - 1
- 7) Junta para adaptador de tarro - 1
- 8) Tapa superior de rosca de 6 in con junta de goma hueca - 1 de cada
- 9) Cinta adhesiva de teflón - 1
- 10) Compartimento hermético de 3 piezas - 1
- 11) Conector de manguera - 1
- 12) Soporte metálico - 1
- 13) Abrazadera para manguera - 1
- 14) Manguera - 1



Importado por Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Fabricado por Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Instrucciones de instalación del FastFerment™

Paso 1: Limpie por dentro el recipiente cónico y las piezas.

Es muy importante que limpie completamente su nuevo FastFerment™ antes de utilizarlo con el material de limpieza Five Star recomendado y una esponja blanda o un paño. El FastFerment™ no se ha enjuagado ni limpiado antes de su envío. Limpie y desinfecte todas las piezas antes de montar la unidad, y si es posible póngalas en remojo.

Paso 2: Pegue las roscas.

Con la cinta adhesiva de teflón suministrada, cubra la rosca de la parte inferior del fermentador cónico en la dirección en la que giran las roscas.

AVISO IMPORTANTE: si pone la cinta adhesiva de teflón al revés, la unidad podría sufrir fugas. Probablemente precisará entre 6 y 10 capas de cinta adhesiva de teflón. Si se produce alguna fuga en las conexiones durante una prueba de fugas, serán necesarias más capas de cinta adhesiva.



Paso 3: Fije el extremo firme de la válvula de unión al fermentador cónico.

Atención: enrosque la válvula únicamente donde toque el fermentador cónico. No la apriete demasiado, ya que las roscas podrían dañarse.

Paso 4: Enrosque el adaptador de tarro en el tarro.

Paso 5: Fije la manguera al conector de manguera.

Paso 6: Fije el adaptador de tarro a la válvula de unión y ábrala.

Paso 7: Introduzca la arandela en el orificio de la parte superior de la tapa superior de rosca de 6".

Paso 8: Introduzca el compartimento hermético en la arandela.

Paso 9: Coloque el FastFerment™ montado en el soporte.

Paso 10: Realice una prueba de fugas para asegurarse de que la unidad está correctamente sellada llenando el FastFerment™ con agua potable y dejándola en su interior durante un mínimo de 5-6 horas. Si se detecta una fuga, añada unas cuantas capas extra de cinta adhesiva de teflón.

Paso 11: Si durante la prueba de fugas no se producen fugas, comience a fermentar el primer lote enroscando la tapa superior de rosca de 6 in con junta de goma hueca para completar el sistema cerrado.

Si podemos hacer algo por ayudarle, póngase en contacto con nosotros: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

EN NINGÚN CASO Axle Plastic Inc. SERÁN RESPONSABLES, YA SEA POR CONTRATO, AGRAVIO O POR OTRO MOTIVO, DE CUALQUIER DAÑO RELACIONADO, ESPECIAL, INDIRECTO, RESULTANTE O PUNITIVO, ENTRE LOS QUE SE INCLUYEN DAÑOS POR FALTA DE USO, PÉRDIDAS DE TIEMPO, INCONVENIENTES, PÉRDIDAS COMERCIALES O PÉRDIDAS DE BENEFICIOS, AHORROS NI INGRESOS, EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY PARA EL USO DEL FastFerment™ o de cualquier accesorio o pieza relacionada con FastFerment™.



1. Vierta los ingredientes en el FastFerment™.



2. Enrosque la tapa con el compartimento hermético.



3. Deje que pase el tiempo necesario para la primera fermentación con la válvula abierta.



4. Una vez finalizada la primera fermentación, cierre la válvula.



5. Retire el tarro.



6. Vacíe, limpie y desinfecte el tarro.



7. O recupere la levadura para su reutilización.



8. Vuelva a conectar el tarro.



9. Abra la válvula.



10. Deje que pase el tiempo necesario para la fermentación secundaria con la válvula abierta.



11. Una vez finalizada la fermentación secundaria, cierre la válvula.



12. Retire el tarro.



13. Acople la manguera de llenado.



14. Ajuste la abrazadera para manguera.



15. ¡Llene sus botellas o barriles y disfrute!

Buenas prácticas - Avisos importantes

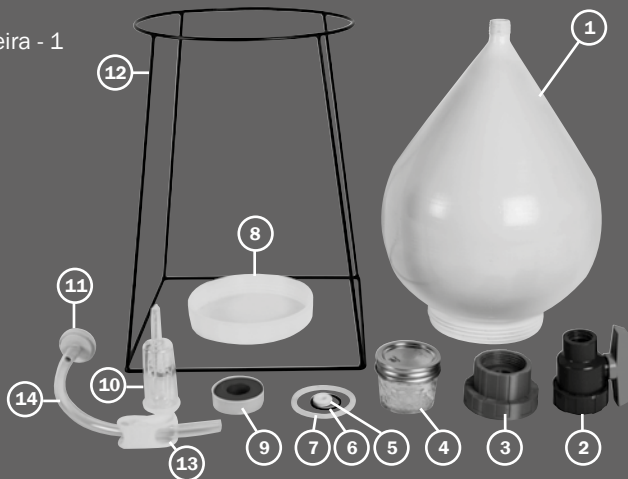
1. No deje nunca que el FastFerment™ descansa sobre su tarro.
2. Asegúrese siempre de limpiar completamente el aparato antes de utilizarlo con un producto de limpieza y una esponja blanda o un paño. Nunca utilice elementos duros como cepillos o raspadores para limpiarlo. Es importante que evite rayar el interior del FastFerment™ para garantizar que todo pasa a través de él adecuadamente y para evitar la contaminación provocada por la suciedad residual.
3. Se recomienda desmontar por completo el aparato y limpiarlo en su totalidad cada seis meses. Esto contribuirá a garantizar la larga duración de los componentes y la calidad de su cerveza y su vino. Debe prestarse especial cuidado y atención para asegurarse de que las roscas de plástico no se dañan al sacarlas o al montar la unidad de nuevo.
4. Monte el FastFerment™ donde no reciba la luz solar directamente.
5. Conviene evitar procesos de maduración largos en la unidad a menos que el espacio libre se llene con CO₂ en lugar de con oxígeno.
6. No aplique calor directo al sistema, como por ejemplo mediante una llama o una pistola de aire caliente. Se fundirá el plástico.
7. No utilice agua caliente para limpiar las piezas de plástico gris que rodean la válvula, sino agua templada a 60 °C como máximo.

Parabéns! Acabou de abrir o seu próprio FastFerment™ 11 L. Agora poderá produzir a melhor cerveja ou vinho no conforto de sua casa e com o mínimo esforço. Agradecemos a confiança que deposita em nós - queremos ajudar a tornar fantástica a sua experiência de produção caseira de cerveja ou vinho.

Importante!
Leia todas
as instruções
antes de instalar ou
utilizar o seu
FastFerment™.

Lista de Peças

- 1) Corpo do fermentador cônico - 1
- 2) Válvula de união de 3/4 pol. - 1
- 3) Acessório de união para frasco - 1
- 4) Frasco - 1
- 5) Anel de vedação de borracha - 1
- 6) Anilha O-ring sobresselente para válvula de união - 1
- 7) Junta para adaptador de frasco - 1
- 8) Tampa com parafuso de 6 polegadas e junta de borracha oca - 1 de cada
- 9) Fita de Teflon - 1
- 10) Bloqueio de entrada de ar Airlock de 3 peças - 1
- 11) Espiga para mangueira - 1
- 12) Suporte de metal - 1
- 13) Abraçadeira da mangueira - 1
- 14) Mangueira - 1



Importado por Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Fabricado por Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Instruções de instalação do FastFerment™

Passo 1: Limpar o interior do fermentador cônico e respetivas peças.

É da maior importância limpar escrupulosamente o seu novo FastFerment™ antes de o utilizar, usando os produtos de limpeza Five Star recomendados e um pano ou esjoja macia. O FastFerment™ não foi enxaguado nem limpo antes do envio. Limpe e higienize, se possível deixando de molho todas as peças antes da respetiva montagem.

Passo 2: Colocar fita veda-rosas.

Use a fita Teflon fornecida e envolva a rosca na parte inferior do corpo do fermentador cônico na direção de rotação das rosas.

NOTA IMPORTANTE: Se colocar a fita de Teflon na direção oposta a unidade poderá verter líquido. Poderá necessitar de 6 a 10 camadas de fita Teflon. Se qualquer ligação apresentar fugas num teste de fugas, são necessárias mais camadas de fita.



Passo 3: Una a extremidade sólida da válvula de união ao fermentador cônico.

Nota: enrosque a válvula apenas no local em que toca no corpo cônico. Não aperte demasiado, pois pode danificar as rosas.

Passo 4: Enrosque o adaptador do frasco no frasco.

Passo 5: Ligue a mangueira à espiga para mangueira.

Passo 6: Ligue o adaptador do frasco à válvula de união e abra a válvula.

Passo 7: Introduza a vedação no orifício no cimo da tampa de enroscar de 6".

Passo 8: Introduza o bloqueio de entrada de ar (Airlock) na Vedação.

Passo 9: Coloque o FastFerment™ completamente montado no suporte.

Passo 10: Faça um teste de fugas para assegurar que tudo está adequadamente vedado enchendo o FastFerment™ com água potável e deixando-o assim durante 5-6 horas. Se verificar uma fuga, adicione camadas extra de fita Teflon.

Passo 11: Se não se registarem fugas no teste de fugas, comece a fermentar o primeiro lote enroscando a tampa com parafuso de 6 polegadas com a junta de borracha oca para completar o sistema fechado.

Se pudermos ajudar em qualquer questão, não hesite em contactar-nos: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA PODERÃO A Axle Plastic Inc. SER RESPONSABILIZADAS, SEJA POR CONTRATO, ATO ILÍCITO OU POR QUALQUER OUTRO MOTIVO, POR QUALQUER DANO INCIDENTAL, NÃO PREVISTO, INDIRETO, CON-SECUENCIAL OU PUNITIVO, INCLUINDO, MAS NÃO SE LIMITANDO A, DANOS POR QUALQUER PERDA DE USO, PERDA DE TEMPO, INCONVENIÊNCIA, PERDAS COMERCIAIS OU PERDA DE LUCROS, POUPOANÇAS OU RECEITAS, NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA PELA LEI, PELO USO DE FastFerment™ ou qualquer dos seus acessórios ou peças associadas ao FastFerment™.



Verta os ingredientes no FastFerment™.



Aparafuse a tampa com o bloqueio de entrada de ar (Airlock).



Espere que a fermentação primária se efetue com válvula aberta.



Quando a fermentação primária estiver concluída, feche a válvula.



Retire o frasco.



Esvazie, limpe e desinfete o frasco.



Ou recolha a levedura para reutilização.



Coloque novamente o frasco.



Abra a válvula.



Espere que a fermentação secundária se realize com a válvula aberta.



Quando a fermentação secundária estiver concluída, feche a válvula.



Retire o frasco.



Fixe a mangueira de enchimento.



Ajuste a abraçadeira da mangueira.



Coloque numa garrafa ou barril e aprecie!

Melhores Práticas – Avisos Importantes

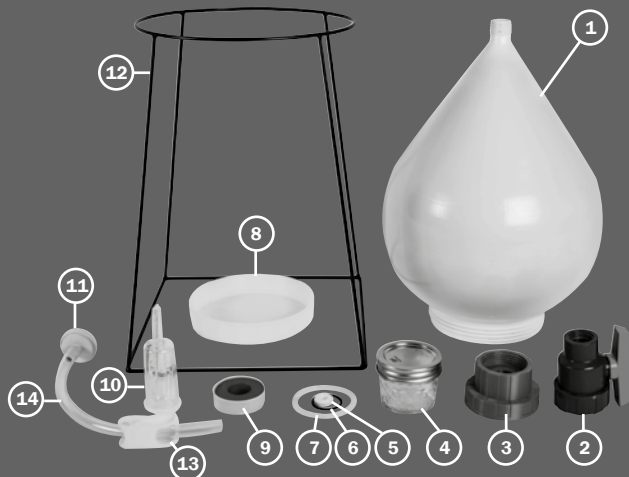
1. Nunca coloque o FastFerment™ sobre o respetivo frasco.
2. Limpe sempre cuidadosamente a unidade antes de a utilizar, com um produto de limpeza e um pano ou uma esponja macia. Nunca utilize instrumentos de limpeza rígidos como escovas ou raspadores para limpar a unidade. É importante evitar riscar o interior do FastFerment™ para assegurar que tudo possa circular adequadamente e para evitar a contaminação por sujidade residual.
3. Aconselha-se a desmontar totalmente a unidade para uma limpeza integral de seis em seis meses. Fazê-lo irá assegurar a longevidade das peças e a qualidade da sua cerveja ou vinho. Deverá tomar especial cuidado para assegurar que as roscas plásticas não ficam danificadas durante a desmontagem e a montagem da unidade.
4. Monte o FastFerment™ afastado da luz solar direta.
5. O melhor é evitar o envelhecimento a longo prazo dentro da unidade, a não ser que o espaço esteja preenchido com CO₂ e não oxigénio.
6. Não dirija calor direto, como chamas ou uma pistola de ar quente, para o sistema. Isso poderá derreter o plástico.
7. Não utilize água quente para limpar as peças plásticas cinzentas à volta da válvula, devendo optar por água morna até 60 °C.

Gratulujemy! Oto Twój własny FastFerment™ 11 L. Teraz możesz łatwo wytwarzać najlepsze piwo lub wino we własnym domu. Dziękujemy za okazane zaufanie. Dokładamy wszelkich starań, aby domowa produkcja piwa i wina była jak najprzyjemniejszym doświadczeniem.

Ważne!
Zapoznać się
z całością instrukcji
przed pierwszym
użyciem fermentatora
FastFerment™.

Lista części

- 1) Stożkowy korpus fermentatora – 1
- 2) Zawór łączący 3/4 cala – 1
- 3) Element montażowy do słoika – 1
- 4) Słoik - 1
- 5) Gumowy pierścień uszczelniający – 1
- 6) Zapasowy pierścień uszczelniający do zaworu łączącego – 1
- 7) Uszczelka adaptera słoika – 1
- 8) 6-calowe nakręcone wieko i wkłesa gumowa uszczelka – po 1
- 9) Taśma teflonowa – 1
- 10) 3-częściowa rurka fermentacyjna – 1
- 11) Końcówka do węża – 1
- 12) Metalowy stojak – 1
- 13) Zacisk węża – 1
- 14) Wąż – 1



Importowane przez Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Wyprodukowane przez
Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Przygotowanie fermentatora FastFerment™

Krok 1: **Wyczyścić wnętrze fermentatora stożkowego i jego części**

To bardzo ważne, aby przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić nowy fermentator FastFerment™ zalecanym środkiem Five Star Cleaning Supplies oraz miękką gąbką lub szmatką. Fermentatory FastFerment™ nie są płukane ani czyszczone przed wysyłką. Po wyczyszczeniu i odkażeniu w miarę możliwości namoczyć wszystkie części przed złożeniem fermentatora.

Krok 2: **Okleić gwinty taśmą.**

Przygotować znajdującą się w zestawie teflonową taśmę i owinać gwint znajdujący się na spodzie stożkowego fermentatora w kierunku obrotu gwintów.

WAŻNE: Jeśli teflonowa taśma zostanie nałożona w odwrotnym kierunku, fermentator może przeciekać. Do tego celu może być potrzebnych 6-10 warstw teflonowej taśmy. Negatywny wynik próby szczelności oznacza, że potrzebnych jest więcej warstw taśmy.



Krok 3: **Przymocuj zamkniętą końcówkę zaworu łączącego do fermentatora stożkowego.**

Uwaga: Zawór dokręcić tylko tak mocno, aby dotykał stożkowego fermentatora. Nie dokręcać zbyt mocno, aby nie uszkodzić gwintów.

Krok 4: **Przykręcić adapter do słoika.**

Krok 5: **Przymocuj wąż do tej końcówki.**

Krok 6: **Przymocować adapter słoika do zaworu łączącego i otworzyć zawór.**

Krok 7: **Umieść pierścień uszczelniający w otworze na górze nakrętki 6-calowej.**

Krok 8: **Umieść rurkę fermentacyjną w pierścieniu uszczelniającym.**

Krok 9: **Ustaw złożony fermentator FastFerment™ na stojaku.**

Krok 10: **Sprawdź szczelność fermentatora FastFerment™, napełniając go wodą pitną i pozostawiając na przynajmniej 5-6 godzin. W razie przecieku dodaj kilka dodatkowych warstw taśmy teflonowej.**

Krok 11: **Jeśli wynik próby szczelności jest pozytywny, można rozpocząć fermentację pierwszej partii, przykręcając 6-calowe nakręcane wieko z wkłesła gumową uszczelką, aby zamknąć układ.**

W razie pytań zachęcamy do kontaktu pod numerem: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Axle Plastic Inc. W ŻADNYM WYPADKU NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI NA MOCY UMOWY, DELIKTU LUB W INNY SPOSÓB ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY UBOCZNE, SPECJALNE, POŚREDNIE, NASTĘPCZE LUB STRATY MORALNE, W TYM M.IN. ODSZKODOWANIA ZA STRATĘ MOŻLIWOŚCI UŻYTKOWANIA, STRATĘ CZASU, NIEDOGODNOŚCI, STRATY HANDLOWE BĄDŹ UTRACONE ZYSKI, OSZCZĘDNOŚCI LUB PRZYCHODY W PEŁNYM ZAKRESIE DOPUSZCZANYM PRZEZ PRAWO W ZWIĄZKU Z UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA FastFerment™, jego części lub akcesoriów.



1
Wlej składniki do fermentatora FastFerment™.



2
Przykręć pokrywę z rurką fermentacyjną.



3
Zaczekaj na wstępną fermentację, nie zamykając zaworu.



4
Po zakończeniu wstępnej fermentacji zamknij zawór.



5
Wyjmij słoik.



6
Zwiń, wyczyść i wysterylizuj słoik.



7
Lub zbierz drożdże do ponownego wykorzystania.



8
Ponownie wstaw słoik.



9
Otwórz zawór.



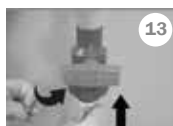
10
Zaczekaj na ponowną fermentację, nie zamykając zaworu.



11
Po zakończeniu ponownej fermentacji zamknij zawór.



12
Wyjmij słoik.



13
Przymocuj wąż napędzający.



14
Wyreguluj zacisk węża.



15
Przelej do butelki lub beczki. Życzymy smacznego!

Zasady najlepszej praktyki – ważne informacje

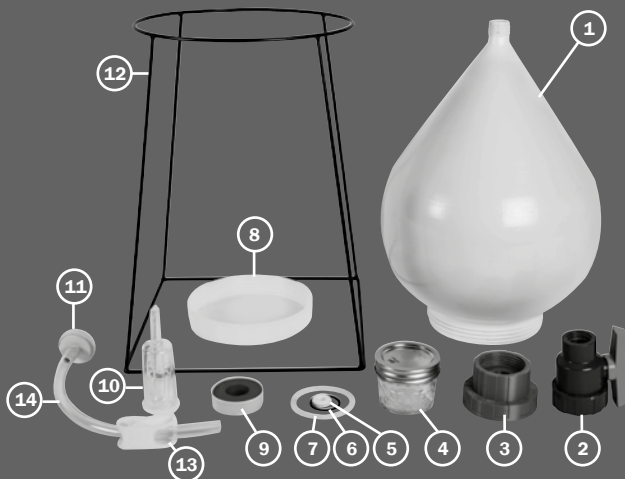
1. Pod żadnym pozorem nie wolno stawiać fermentatora FastFerment™ na słoiku.
2. Przed użyciem zawsze dokładnie wyczyść fermentator środkiem czyszczącym oraz miękką gąbką lub szmatką. Nie wolno do tego celu używać twardych przedmiotów, takich jak szczotka czy skrobaczka. Uważać, aby nie zarysować wnętrza fermentatora FastFerment™, ponieważ może to utrudnić przepływ przez fermentator i spowodować zanieczyszczenie produktu nagromadzonym osadem.
3. Zaleca się całkowite rozmontowanie i dokładne wyczyszczenie fermentatora co 6 miesięcy. Zapewni to długą żywotność części oraz wysoką jakość produkowanego piwa i wina. Zwróć szczególną uwagę na to, aby nie uszkodzić plastikowych gwintów podczas montażu lub demontażu fermentatora.
4. Nie montować fermentatora FastFerment™ w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
5. Unikać długiego leżakowania piwa lub wina w fermentatorze, chyba że przestrzeń nad płynem zostanie wypełniona CO₂, a nie tlenem.
6. Nie kierować źródeł ciepła (płomień, opalarka itd.) bezpośrednio w stronę fermentatora. Grozi to stopieniem plastikowych elementów.
7. Nie używać gorącej wody do czyszczenia części z szarego plastiku wokół zaworu; można je czyścić letnią wodą o temperaturze do 60 °C.

Gratulerer! Du har nettopp åpnet din helt egen FastFerment™ 11 L. Nå vil du kunne lage det aller beste ølet eller vinen hjemme hos deg selv, med minimal innsats. Takk for at vi får hjelpe deg - vi vil gjøre alt vi kan for at hjemmebryggingen og vinleggingen blir en alle tiders opplevelse.

Viktig!
Les alle anvisninger
før du klargjør
eller bruker
FastFerment™.

Deleliste

- 1) Konisk gjærhus – 1
- 2) 3/4" skjøteventil – 1
- 3) Skjøtekopplingsfeste for hermetikkglass – 1
- 4) Hermetikkglass – 1
- 5) Gummipakning – 1
- 6) Ekstra O-ring til skjøteventil – 1
- 7) Pakning for hermetikkglassets adapter – 1
- 8) 6" skrulokk og hul gummipakning – 1 hver
- 9) Teflontape – 1
- 10) 3-delt luftlås – 1
- 11) Riflet slangekobling – 1
- 12) Metallstativ – 1
- 13) Slangeklemme – 1
- 14) Slange – 1



Importert av Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Produsert av Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND



Art. 017.700.3

Oppsettsanvisninger for FastFerment™

Trinn 1: Rengjør på innsiden av konisk og deler.

Det er svært viktig å rengjøre din nye FastFerment™ grundig før bruk med anbefalte Five Star-rengjøringsmidler og en myk svamp eller klut. FastFerment™-enheten er ikke skylt eller rengjort før den sendes. Rengjør og desinfiser, bløtlegg om mulig, alle delene før apparatet settes sammen.

Trinn 2: Tapegjenger.

Ta den medfølgende Teflon-tapen og vikle gjengen i bunnen på det koniske gjæringshuset i samme retning som gjengene roterer.

VIKTIG MERKNAD: Hvis du vikler Teflon-tapen i feil retning, kan enheten lekkе. Du trenger kanskje 6 – 10 lag med teflontape. Hvis en av koblingene lekker i løpet av lekkasjetesten, må du bruke flere lag med tape.



Trinn 3: Fest den faste enden av skjøteventilen til den koniske gjæringsenheten.

Merk: Skru kun på ventilen til der den berører den koniske enheten. Ikke stram for mye, det kan skade gjengene.

Trinn 4: Skru hermetikkglassadapteren på hermetikkglasset.

Trinn 5: Fest slangen til slangekoplingen.

Trinn 6: Fest hermetikkglassadapteren til unionventilen og åpne deretter unionventilen.

Trinn 7: Sett maljen inn i hullet på oversiden av 6"-skruelokket.

Trinn 8: Sett luftlåsen inn i maljen.

Trinn 9: Sett den monterte FastFerment™-enheten i stativet.

Trinn 10: Foreta en lekkasjetest for å sikre at alt er tett ved å fylle FastFerment™-enheten med drikkevann og la den stå minst 5–6 timer. Legg på noen ekstra lag Teflon-tape hvis det forekommer lekkasje.

Trinn 11: Hvis lekkasjetesten ikke viser noen lekkasjer, kan du begynne å gjære din første serie ved å skru på den 6"-skruelokket med hule gummipakning for å gjøre det lukkede systemet komplett.

Hvis vi kan være til hjelp, ta kontakt: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

ANSVARSBEGRENSNING

Full Throttle Parts Inc. eller Axle Plastic Inc. VIL IKKE, UNDER NOEN OMSTENDIGHET, HA RETTSLIG ANSVAR ENTEN DET GJELDER UNDER KONTRAKT, MASSEØKSMÅL ELLER PÅ ANNEN MÅTE, FOR NOEN SOM HELST SKADER, TILFELDIGE, INDIREKTE, KONSE-KVENSIELLE ELLER STRAFFENDE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL, SKADER FOR ETHVERT TAP, BRUK AV TID, UBELEILIG-HET, KOMMERSIELT TAP ELLER TAPT FORTJENESTE ELLER INNTÆKT I DEN UTSTREKNING DETTE KAN FRASIES IFØLGE LOVEN, for FastFerment™ eller tilbehør eller deler som er tilknyttet FastFerment™.



1
Hell ingrediensene i FastFerment™-enheten.



2
Skru på lokket med luftlåsen.



3
La ingrediensene forgjære med ventilen åpen.



4
Når forgjæringen er ferdig, lukker du ventilen.



5
Fjern hermetikkglasset.



6
Tøm, rengjør og desinfiser hermetikkglasset.



7
Eller samle opp gjæren for gjenbruk.



8
Fest hermetikk-glasset på nytt.



9
Åpne ventilen.



10
La ingrediensene ettergjære med ventilen åpen.



11
Når ettergjæringen er ferdig, lukker du ventilen.



12
Fjern hermetikkglasset.



13
Monter påfyllingsslangen.



14
Juster slangeklemmen.



15
Tapp på flasker eller fat. God fornøyelse!

Beste praksis – viktige merknader

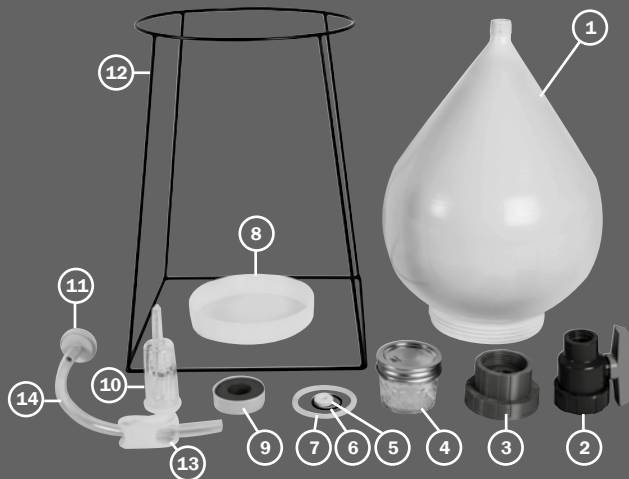
1. La aldri FastFerment™ hvile på hermetikkglasset.
2. Rengjør alltid apparatet grundig med et rengjøringsprodukt og en myk svamp eller klut før bruk. Bruk aldri noe hardt, som en børste eller skrape til å rengjøre apparatet. Det er viktig at innsiden av FastFerment™ ikke skrapes opp, slik at man kan være sikker på at alt kan flyte gjennom slik det skal og for å unngå kontaminering på grunn av smussrester.
3. Det anbefales at apparatet demonteres fullstendig og rengjøres grundig hver 6. måned. Dette vil være til hjelp med å sikre lang levetid på delene og kvaliteten på ølet og vinen din. Vær ekstra nøye med å sikre at plastgjengene ikke skades når apparatet demonteres eller settes sammen igjen.
4. Monter FastFerment™ borte fra direkte sollys
5. Det er best å unngå langvarig aldring i apparatet, hvis ikke rommet øverst er fylt med CO₂, ikke oksygen
6. Ikke bruk direkte varme, som åpen ild eller varmepistol på systemet. Det vil smelte platen.
7. Ikke bruk svært varmt vann til å rengjøre de grå plastdelene rundt ventilen. Bruk lunkent vann med en temperatur på maks 60 °C.

Tillykke! Du har netop åbnet din helt egen FastFerment™ 11 L.
Du kan nu lave den bedste øl eller vin derhjemme med et absolut minimum af besvær. Tak, fordi vi må hjælpe – vi vil gerne gøre alt, hvad der står i vores magt, for at gøre dit hjemmebryggeri og din vinfremstilling til en uforglemmelig oplevelse.

Vigtigt!
Læs alle
anvisningerne,
inden du opstiller
eller bruger din
FastFerment™.

Komponentliste

- 1) Konisk gærtankhus - 1
- 2) 3/4" kugleventil - 1
- 3) Samlefitting til fastgørelse af opsamlingsglas - 1
- 4) Opsamlingsglas - 1
- 5) Gummitylle - 1
- 6) Ekstra O-ring til kugleventil - 1
- 7) Pakning til opsamlingsglasadapter - 1
- 8) 6"-skruelåg og hul gummipakning - 1 hver
- 9) Teflontape - 1
- 10) 3-delt gærrør - 1
- 11) Slangestuds - 1
- 12) Metalstativ - 1
- 13) Slangespændebånd - 1
- 14) Slange - 1



Importeret af Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, België
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Fremstillet af Axle Plastic Inc.

Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.fastbrewing.com

BROUWLAND**Art. 017.700.3**

Klargøringsanvisninger til FastFerment™

DK

Trin 1: Rengøring indvendigt i konussen og af komponenterne.

Det er meget vigtigt at rengøre FastFerment™ grundigt inden brug med de anbefalede Five Star-rengøringsmidler og en blød svamp eller klud. FastFerment™ er ikke skyllet eller rengjort inden afsendelse. Rengør, og steriliser, om muligt ved iblødsætning, samtlige dele, inden enheden sættes sammen.

Trin 2: Tape på gevinddele.

Tag den medfølgende teflontape, og vikl tapen om gevindet i bunden af det koniske gærhus i samme retning, som gevindet roterer.

VIGTIGT: Hvis du sætter teflontapen på i den forkerte retning, risikerer du, at enheden lækker. Du får muligvis brug for 6-10 lag teflontape. Hvis en lækagetest afslører utætheder ved tilslutningen, er der behov for flere lag tape.



Trin 3: Sæt den massive ende af kugleventilen fast på den koniske gærtank.

Bemærk: Skru kun ventilen så langt ind, at den netop rører ved det koniske hus. Over-spænd ikke, da det kan beskadige gevindet.

Trin 4: Skru opsamlingsglasadapteren på opsamlingsglasset.

Trin 5: Sæt en af kugleventilens fittings på opsamlingskuglen.

Trin 6: Sæt slangen på slangestudsens.

Trin 7: Sæt tyllen i hullet i toppen af 6" skruelåget.

Trin 8: Sæt gærrøret i tyllen.

Trin 9: Placer den samlede FastFerment™ i stativet.

Trin 10: Udfør en afprøvning, så du er sikker på, at det hele er tæt, ved at fylde FastFerment™ med drikkevand og lade anlægget stå i mindst 5-6 timer. Hvis der er lækager, tilføjer du et par ekstra lag teflontape.

Trin 11: Hvis lækagetesten ikke afslører utætheder, kan du begynde fermenteringen af din første portion ved at skrue 6"-skruelåget med den hule gummipakning på for at færdiggøre det lukkede system.

Hvis vi på nogen måde kan hjælpe, er du velkommen til at spørge: info@brouwland.com | +32 11 40 14 08

ANSVARSBEGRÆNSNING

Full Throttle Parts Inc. eller Axle Plastic Inc. KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER GØRES ANSVARLIG, DET VÆRE SIG KONTRAKTLIGT, ERSTATNINGSRETTLIGT ELLER PÅ ANDEN MÅDE, FOR NOGEN FORM FOR HÆNDELIGE, SÆRLIGE, INDIREKTE, AFLEDTE ELLER PØNALE SKADER, HVILKET UDEN AT VÆRE BEGRÆNSET HERTIL OMFATTER SKADESERSTATNING FOR TABT ADGANG TIL ANVENDELSE, TIDSTAB, ULEMPER, ERHVERVSMÆSSIGE TAB, ELLER MISTEDE AVANCER, OPSPARINGER ELLER IND TJENINGER, OG DETTE GÆLDER UBEGRÆNSET I DET OMFANG, SÅDANNE FORBEHOLD ER TILLADT VED LOV, VEDR. ANVENDELSEN AF FastFerment™ og eventuelt tilbehør/dele, der måtte være knyttet til FastFerment™



1
Hæld ingredienserne i FastFerment™.



2
Skrul låget og gærrøret på.



3
Lad ventilen stå åben, mens den primære gæring finder sted.



4
Når den første gæring har fundet sted, lukker du ventilen.



5
Fjern opsamlingsglasset.



6
Tøm, rengør og steriliser opsamlingsglasset.



7
Eller opsaml gæren, så du kan bruge den igen.



8
Fastgør opsamlingsglasset igen.



9
Åbn ventilen.



10
Lad ventilen stå åben, mens den anden gæring finder sted.



11
Når den sekundære gæring har fundet sted, lukker du ventilen.



12
Fjern opsamlingsglasset.



13
Sæt påfyldningsslangen på.



14
Juster slange-spændebåndet.



15
Fyld på flaske eller tønde – og nyd resultatet!

Bedste fremgangsmåder – Vigtigt

1. Lad aldrig FastFerment™ hvile på opsamlingsglasset.
2. Sørg altid for at rengøre enheden omhyggeligt før brug ved hjælp af et rengøringsprodukt samt en blød svamp eller klud. Brug aldrig hårde genstande som f.eks. børster eller skrabere til at rengøre enheden. Det er vigtigt at undgå ridser indvendigt i FastFerment™ for at sikre, at tragtformen fungerer efter hensigten og for at undgå urenheder på grund af resterende snavs.
3. Det anbefales at adskille enheden fuldstændigt og rengøre den omhyggeligt hver 6. måned. En sådan rengøring er med til at give delene lang holdbarhed, og samtidig bliver dit øl og din vin af højere kvalitet. Der skal udvises særligt stor omhu for at forhindre beskadigelse af plastgevindene ved adskillelse og samling af enheden.
4. Monter FastFerment™ et sted, hvor den er beskyttet mod direkte sollys.
5. Det er bedst at undgå langtidslagring i enheden, medmindre frirummet er fyldt med CO₂, ikke ilt.
6. Udsæt ikke systemet for direkte varme, herunder f.eks. fra en flamme eller en varmegistol. Dette vil få plastdelene til at smelte.
7. Brug ikke varmt vand til at rengøre de grå plastdele omkring ventilen. Brug i stedet lunkent vand med en temperatur på op til 60 °C.