

Lees eerst alle
instructies voordat
je de FastFerment™
isolatiemantel
gebruikt.

Isolatiemantel



Verlaag en
verhoog de
temperatuur
gemakkelijk



Waterslot
zichtbaar



Gemakkelijke
temperatuur-
controle



Voeg
eenvoudig
bevroren
flessen toe



Geen
elektriciteit
nodig



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

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Gefeliciteerd met de aankoop van je FastFerment™ Isolatiemantel. Met de FastFerment™ isolatiemantel creëer je de ideale temperatuur om te brouwen en wijn te maken in je FastFerment™. Je kunt hem met de wandbeugels of met de standaard gebruiken. We helpen je graag bij de installatie van de isolatiemantel. We stellen alles in het werk om ervoor te zorgen dat je veel plezier beleeft met zelf wijn en bier te maken.

Dit pakket bevat:

- FastFerment™ Isolatiemantel
- 2 velcro strips
- 8 koordjes en 8 koordstoppers

Tips voor de gebruiker:

- Zorg ervoor dat je op elke beugel ongeveer hetzelfde gewicht hebt, zodat het gewicht gelijkmatig verdeeld is.
- Rits de rest van de ritssluiting dicht van achteren naar voren, waardoor de ritsen aan de voorkant zitten, zodat ze gemakkelijk toegankelijk zijn.
- We raden je aan om een oude handdoek op de vloer onder je isolatiemantel te leggen, voor het geval dat er condensatie ontstaat of jouw flessen lekken.

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID

IN GEEN GEVAL KAN Brouwland of 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 INBEGRIJP 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™.

Ijs maken

1. We raden je aan om gewone plastic 2-liter frisdrankflessen te gebruiken, want die zijn sterk en kunnen meermaals worden hergebruikt.
2. Vul de fles met water, maar laat ongeveer 7 cm vrije ruimte boven in de fles voor het uitzetten van het ijs.
 - Als je dit niet doet, zullen je flessen barsten, hetzij in de vriezer of in je isolatiemantel.
 - Het duurt gewoonlijk minstens 48 uur in een standaard diepvriezer om 2 liter water te bevriezen.
3. Hoeveel ijs heb ik nodig?

De isolatiemantel werkt heel goed tot een daling van ongeveer 17 °C beneden kamertemperatuur. Zie de onderstaande tabel voor richtlijnen:

Temperatuurdaling	Benodigde hoeveelheid bevroren flessen
1,4 °C	1 x 1-liter fles
2,8 °C	1 x 2-liter fles
5,6 °C	2 x 2-liter flessen
8,3 °C	3 x 2-liter flessen
Deze methode is schaalbaar tot een daling van $\pm 17^{\circ}\text{C}$.	

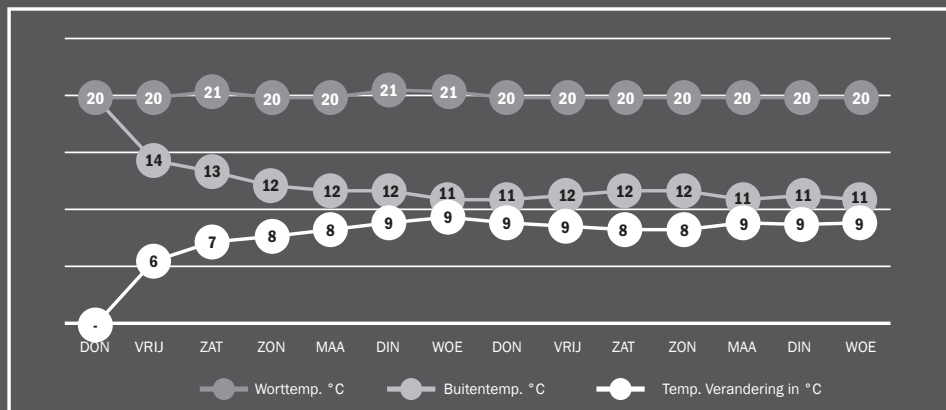


Gebruik van de wandbeugels

1. FastFerments worden geleverd met de juiste wandbeugels voor gebruik van de isolatiemantel. Als je echter een originele FastFerment™ van de eerste generatie hebt, hebben de wandbeugels geen voorgeboorde gaten en zijn ze niet versterkt voor het extra gewicht van het ijs. In dat geval raden wij je aan om de standaard te gebruiken of de wandbeugels met voorgeboorde gaten te bestellen (artikel nr. 140.560).
2. Monteer 2 wandbeugels op de wand, maar plaats daartussen de 2 velcro strips gecentreerd achter elke wandbeugel.
 - a. De klittenband zou helemaal zichtbaar moeten zijn rond de wandbeugel en moet naar de kamer gericht zijn.
 - b. Opgelet: Je kunt de FastFerment™ het beste in lege toestand in de montagesleuven plaatsen, zodat deze zo dicht mogelijk bij elkaar zitten voor een optimale pasvorm.
3. Hang de isolatiemantel op door de wandbeugels door de spleten in de achterkant te duwen. Hij past nauwsluitend. Druk de isolatiemantel stevig rond de wandbeugels, zodat de klittenband goed op elkaar aansluit.
4. Installeer de 'koordhangers' door in eender welke richting een koord door een van de wandbeugelgaten te duwen, tot aan de bestaande knoop in het koord.
 - a. Duw het koord door een koordstopper en daarna opnieuw door hetzelfde gat, zodat er een lus wordt gevormd. Maak een tweede knoop in het losse uiteinde van het koord, op ongeveer 2,5 à 5 cm van het uiteinde.
 - b. Maak de bevroren fles vast rond de hals of handgreep. Laat de fles zo ver mogelijk zakken, zodat hij stevig tegen de tweede knoop zit die je zonet hebt toegevoegd.
5. Monteer je FastFerment™ door hem aan de wandbeugels te hangen met de volumemarkering naar buiten gericht. Zo kun je de thermometer (optioneel accessoire) via de rits aan de zijkant van de isolatiemantel aflezen.
6. Duw het waterslot door een van de 2 kleppen die het dichtst bij het doorvoerrubber in het deksel zitten. Opgelet: De waterslotvoet bevochtigen met reinigingsmiddel en induwen met een draaiende beweging maakt dit makkelijker. Rits de isolatiemantel dicht.



Een bevroren 2-liter fles ontdooit meestal niet volledig in 24 uur, zodat het makkelijk is om een constante temperatuurdaling te handhaven. De volgende grafiek toont een brouwsel, vergist bij 12 °C in een kamer van 20 °C. Voor deze test werden elke 24-36 uur 3 bevroren 2-liter flessen vervangen.



Gebruik van de standaard

1. Bij gebruik van de isolatiemantel met een vloerstandaard moet je eerst de onderkant van de isolatiemantel dichtritsen en hem op een vlakke en stevige ondergrond plaatsen. We raden je aan om een oude handdoek, doek of vod in de isolatiemantel te leggen om de onderkant van de isolatiemantel te beschermen tegen de stalen ring op de standaard en/of tegen lekkende flessen.
2. Plaats de FastFerment™ en de standaard (apart verkocht) in het midden van de isolatiemantel.
 - a. Duw het waterslot door een van de 2 kleppen die het dichtst bij het doorvoerrubber in het deksel zitten.
 - b. Opgelet: De waterslotvoet bevochtigen met reinigingsmiddel en induwen met een draaiende beweging maakt dit makkelijker.
3. Zorg ervoor dat de 2 velcro strips aan de achterkant van de isolatiemantel bevestigd zijn, zodat de spleten bestemd voor gebruik met de wandbeugels worden bedekt.
4. Voeg voorzichtig ijsflessen toe aan de onderkant van de isolatiemantel.
5. Rits de rest van de ritssluiting dicht van achteren naar voren, waardoor de ritsen aan de voorkant zitten, zodat ze gemakkelijk toegankelijk zijn.



Opgelet: Als je deze instructies gebruikt om de FastFerment™ te verwarmen, vervang 'ijs' dan door een 'verwarmingselement'.



< **BEKIJK VIDEO**

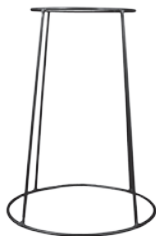
Heb je liever een visuele gebruiksaanwijzing, bekijk dan hier de video:

www.brouwland.com/nl/FFIM

Of scan eenvoudig deze QR code.

De video is enkel beschikbaar in het Engels.

Bekijk op onze website www.brouwland.com zeker ook de accessoires voor de FastFerment™:



Lage standaard
017.724.6-M



Draagriem
017.721.2



Thermometer
017.723.8



Bijkomende opvangbal
017.722.10



Staalnamekraan set
017.726.1

Veuillez lire toutes
les instructions
avant d'utiliser votre
manteau d'isolation
FastFerment™

Manteau d'Isolation



Aide à
réduire et
augmenter les
températures
facilement



Barboteur
visible



Contrôle de la
température
facile



Ajoutez des
bouteilles
de glace



Nécessite
pas
d'électricité



Produit par Axle Plastic Inc.

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

Importé par Brouwland

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Nous vous félicitons d'avoir acheté votre manteau d'isolation FastFerment™. Grâce au manteau d'isolation FastFerment™ vous obtenez la température idéale pour le brassage et la vinification. Il peut être utilisé avec les fixations murales ou le pied. Nous sommes heureux de vous aider à installer votre manteau d'isolation. Nous ferons tout notre possible pour rendre votre expérience de brassage ou de vinification unique.

Inclus dans ce paquet :

- FastFerment™ Manteau d'isolation
- 2 pièces de velcro
- 8 cordons et 8 arrêts-cordons

Conseils d'utilisation :

- Assurez-vous d'avoir plus ou moins le même poids sur chacun des supports de manière à répartir le poids uniformément.
- Refermez le reste de la fermeture-éclair de l'arrière vers l'avant, en laissant les fermetures devant pour qu'elles soient facilement accessibles.
- Nous vous suggérons de placer une serviette sur le sol, au-dessous de votre manteau d'isolation, au cas où de la condensation se forme ou vos bouteilles coulent.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Brouwland ou Axle Plastic Inc. NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE, QUE CE SOIT DE MANIÈRE CONTRACTUELLE, DÉLICTELLE 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 associé(e) à FastFerment™.

Fabrication de glace

1. Nous vous suggérons d'utiliser des bouteilles de soda normales de 2 litres en plastique, car elles sont robustes et peuvent être réutilisées de nombreuses fois.
2. Remplissez la bouteille d'eau, mais laissez environ 7 cm d'espace d'air au sommet de la bouteille pour l'expansion de la glace.
 - Sans quoi, vos bouteilles pourraient éclater dans votre congélateur ou dans votre manteau d'isolation.
 - Il faut généralement 48 heures dans un congélateur normal pour congeler 2 litres d'eau.
3. De combien de glace ai-je besoin ?

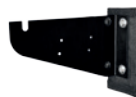
Le manteau d'isolation fonctionne très bien jusqu'à 17 ° C au-dessous de la température ambiante. Voir le diagramme ci-dessous pour les directives :

Diminution de la température	Bouteilles d'eau gelée requises
1,4 °C	1 bouteille de 1 litre
2,8 °C	1 bouteille de 2 litres
5,6 °C	2 bouteilles de 2 litres
8,3 °C	3 bouteilles de 2 litres
Cette méthode est évolutive jusqu'à obtenir une diminution de 17 °C environ.	

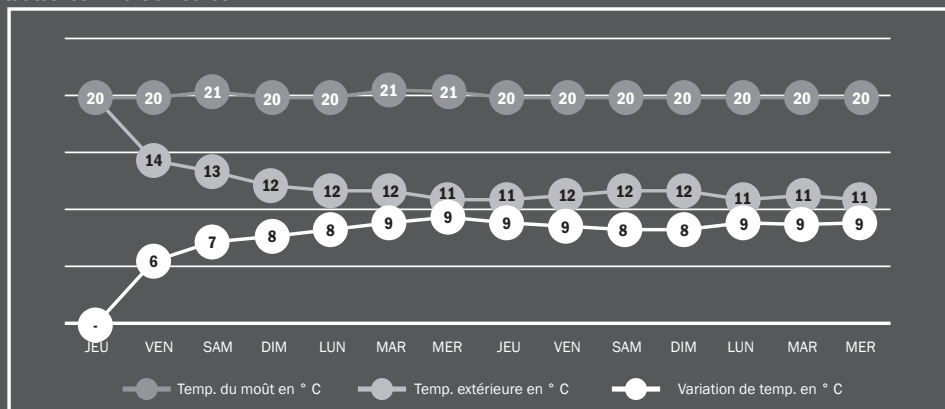


Utilisation des fixations murales

1. Le fermenteur FastFerment™ est fourni avec les fixations murales adaptées pour l'utilisation du manteau d'isolation. Toutefois, si vous disposez d'un fermenteur FastFerment™ original de première génération, les fixations murales sont dépourvues de trous pré-perçés et ne sont pas renforcées pour la charge supplémentaire de la glace. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le pied ou de commander les fixations murales munies de trous pré-perçés (n° d'article 140.560).
2. Montez les 2 fixations murales et placez les 2 pièces de velcro sur le mur, une pièce centrée derrière chaque fixation murale.
 - a. Le velcro doit être visible tout autour de la fixation murale et être face à la chambre.
 - b. Remarque : Il vaut mieux placer le FastFerment™ dans les fentes de montage quand il est vide, de manière à pouvoir les rapprocher autant que possible et permettre le meilleur ajustement.
3. Accrochez le manteau d'isolation en poussant les fixations murales à travers les fentes situées au dos de celui-ci. L'emplacement est étroit. Appuyez fermement sur le manteau d'isolation autour des fixations murales de manière à ce que le velcro s'accroche.
4. Placez les « crochets pour cordon » en poussant un cordon dans l'un des trous des fixations murales dans n'importe quelle direction jusqu'au nœud fait dans le cordon.
 - a. Poussez le cordon dans un arrêt-cordon, puis, de nouveau dans le même trou pour créer une boucle. Faites un deuxième nœud dans la partie libre du cordon, à environ 2,5-5 cm de l'extrémité.
 - b. Connectez la bouteille gelée autour du goulot ou de la poignée. Abaissez la bouteille autant que possible de manière à la placer contre le second nœud que vous avez fait.
5. Montez votre FastFerment™ en le suspendant aux fixations murales, en dirigeant les marquages de volume vers l'extérieur. Cela permet de lire le thermomètre (accessoire en option) par la fermeture-éclair située sur le côté du manteau d'isolation.
6. Poussez le barboteur dans l'un des 2 rabats supérieurs situés près de l'œillet de caoutchouc sur le couvercle. Remarque : Pour plus de facilité, humidifiez la base du barboteur avec la solution nettoyante et poussez-la en effectuant un mouvement de rotation. Fermez la fermeture-éclair du manteau d'isolation.



Une bouteille d'eau gelée de 2 litres ne décongèle généralement pas complètement en 24 heures, ce qui facilite le maintien d'une diminution constante de la température. Le graphique suivant illustre un brassage fermenté à 12 °C dans une pièce à 20 °C. Pour ce test, 3 bouteilles d'eau gelée de 2 litres ont été utilisées toutes les 24 à 36 heures.



Utilisation du support

1. Lorsque vous utilisez le manteau d'isolation avec le pied, commencez par fermer la fermeture-éclair au bas du manteau d'isolation et placez-le sur une surface plane et robuste. Nous vous suggérons de placer une vieille serviette, un linge ou un chiffon à l'intérieur du manteau d'isolation pour protéger le fond de celui-ci de l'anneau d'acier sur le pied et/ou des bouteilles qui pourraient couler.
2. Placez le FastFerment™ et le pied (vendus séparément) au centre du manteau d'isolation.
 - a. Poussez le barboteur dans l'un des 2 rabats supérieurs situés près de l'œillet de caoutchouc sur le couvercle.
 - b. Remarque : Pour plus de facilité, humidifiez la base du barboteur avec la solution nettoyante et poussez-la en effectuant un mouvement de rotation.
3. Veillez à ce que les 2 pièces de velcro soient attachées à l'arrière du manteau d'isolation pour couvrir les fentes destinées à être utilisées avec les fixations murales.
4. Ajoutez délicatement les bouteilles de glace au bas du manteau d'isolation.
5. Refermez le reste de la fermeture-éclair de l'arrière vers l'avant, en laissant les fermetures devant pour qu'elles soient facilement accessibles.



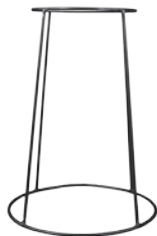
Remarque : Si vous utilisez ces instructions pour réchauffer le FastFerment™, remplacez la « glace » par un « coussin chauffant ».



< **REGARDER LA VIDEO**

Si vous préférez les instructions visuelles, regardez la vidéo sur :
www.brouwland.com/fr/FFMI
 Ou scannez tout simplement ce code QR.
 Vidéo disponible uniquement en anglais.

Visitez notre site web www.brouwland.com pour découvrir nos autres accessoires FastFerment™ :



Pied bas
017.724.6-M



Sangle
017.721.2



Thermomètre
017.723.8



Ballon de collecte supplémentaire
017.722.10



Ensemble robinet d'échantillonnage
017.726.1

Please read
all instructions
before using
your FastFerment™
Insulated Jacket.



Helps reduce
and increase
temperatures
easily



Airlock
visible



Easy
temperature
check



Simply add
ice bottles



Requires
no power

Insulated Jacket



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

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



Art. nr. 016.701.5

Congratulations on the purchase of your FastFerment™ Insulated Jacket. The FastFerment™ Insulated Jacket allows you to create the ideal temperature for brewing & winemaking in your FastFerment™. It works with the wall mount or with the stand. We are pleased to help you in getting the Insulated Jacket installed. We want to do everything possible to make your home-brewing and winemaking an awesome experience.

Enclosed in this package:

- FastFerment™ Insolated Jacket
- 2 Velcro patches
- 8 strings and 8 clips

User Tips:

- Make sure you roughly have the same amount of weight on each bracket so the weight is distributed evenly.
- Zip up the rest of your zipper from back to front, leaving the zippers in front so they are easy to access.
- We suggest you place a towel on the floor below your Insulated Jacket, just in case there is condensation or your bottles leak.

LIMITATION OF LIABILITY

IN NO EVENT WILL Brouwland or 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™.

Making ice

1. We suggest you use regular, plastic 2 litre soda bottles, as they are strong and can be reused many times.
2. Fill the bottle with water, but leave roughly 7 cm or 3" of air space at the top of the bottle for expanding ice.
 - Failure to do this will result in your bottles bursting either in your freezer or in your Insulated Jacket.
 - It typically takes at least 48 hours in a standard freezer to freeze 2 litres of water solid.

3. How much ice do I need?

The Insulated Jacket works great up to 17 °C drop below room temperature.

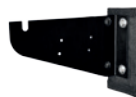
See chart below for guidelines:

Temperature drop	Frozen ice bottles required
1.4 °C	1 - 1 litre bottle
2.8 °C	1 - 2 litre bottle
5.6 °C	2 - 2 litre bottles
8.3 °C	3 - 2 litre bottles
This method is scalable up to around 17 °C drop	

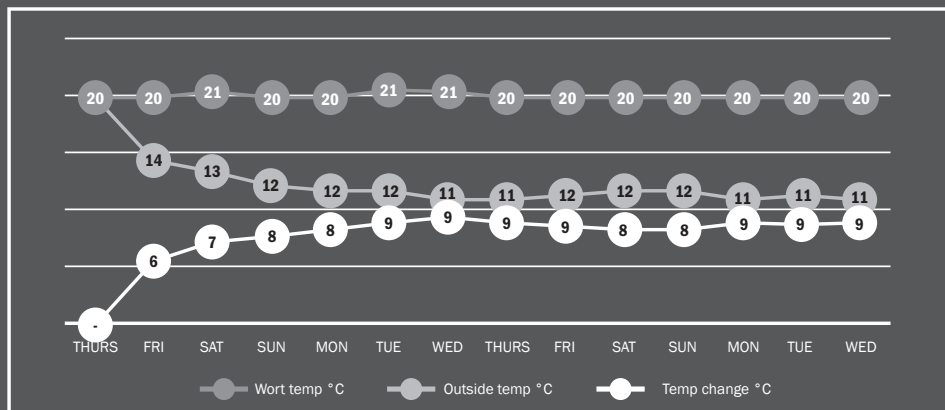


Using the Wall Mounts

1. FastFerments come with the correct Wall Mounts for using the Insulated Jacket. However if you have an original first generation FastFerment™, the Wall Mounts do not have the pre-drilled holes and are not reinforced for the additional load of the ice. In that case we recommend you use the Stand or order the Wall Mounts with pre-drilled holes (Item No. 140.560).
2. Mount 2 Wall Mounts and 2 Velcro patches to the wall as normal, only sandwich a Velcro patch centred behind each Wall Mount.
 - a. The Velcro should show all the way around the Wall Mount and face the room.
 - b. Note: It is best to try placing the FastFerment™ in the mounting slots when empty, so that they are as close together as allowable for the best fit.
3. Hang the Insulated Jacket pushing the Wall Mounts through the slits in the back. It will be a tight fit. Firmly press the Insulated Jacket around the Wall Mounts so the Velcro meshes together.
4. Install the 'cord hangers' by pushing a cord through one of the Wall Mount holes in either direction all the way up to the supplied knot in the cord.
 - a. Push the cord through a cord lock and then back through the same hole, creating a loop. Tie a second knot into the loose end of the cord about 2.5- 5 cm / 1-2" from the end.
 - b. Connect the frozen bottle around the neck or handle. Lower the bottle as low as it can go so it is tight against the second knot you just added.
5. Mount your FastFerment™ by hanging it from the Wall Mounts with the volume markings facing out. This allows the thermometer (optional accessory) to be viewed through the zipper on the side of the Insulated Jacket.
6. Push the airlock through one of the 2 top flaps that is closest to the rubber grommet in the lid. Note: Getting the airlock base wet with sanitizer and pushing in with a twisting motion helps make this easier. Zip up the Insulated Jacket.



A frozen 2-litre bottle typically does not thaw completely in 24 hours so it is easy to maintain a constant temperature drop. The following graph highlights a brew fermented at 12°C in a 20°C room. For this test, 3 frozen 2-litre bottles were cycled every 24-36 hours.



Using the Stand

1. When using the Insulated Jacket with a floor stand, start by zipping up the bottom of the Insulated Jacket and place it on a level and sturdy surface. We suggest you place an old towel, cloth or a rag inside the Insulated Jacket to protect the bottom of the Insulated Jacket from the steel ring on the stand and/or leaky bottles.
2. Place the FastFerment™ and the Stand (sold separately) in the centre of the Insulated Jacket.
 - a. Push the airlock through one of the 2 top flaps that is closest to the rubber grommet in the lid.
 - b. Note: Getting the airlock base wet with a sanitizer and pushing in with a twisting motion helps make this easier.
3. Make sure the 2 Velcro patches are attached to the back of the Insulated Jacket to cover the slits that are destined to be used with the Wall Mounts.
4. Carefully add ice bottles to the bottom of the Insulated Jacket.
5. Zip up the rest of your zipper from back to front, leaving the zippers in front so they are easy to access.



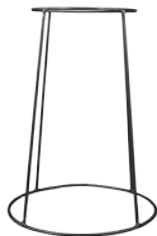
Note: If you are using these instructions to heat the FastFerment™, swap 'ice' for a 'heating pad'.



< **WATCH VIDEO**

If you prefer visual user instructions, watch the video on:
www.brouwland.com/en/FFIJ
 Or simply scan this QR code.
 Video available in English only.

Visit our website at www.brouwland.com to check out other FastFerment™ accessories:



Small stand
017.724.6-M



Carrying strap
017.721.2



Thermometer
017.723.8



Additional collection ball
017.722.10



Sample port set
017.726.1

Bitte
lesen Sie vor
der Inbetriebnahme
Ihres FastFerment™
Isoliermantels alle
Anweisungen
sorgfältig durch

Isoliermantel



Um leicht die
Temperatur
zu erhöhen
oder zu
verringern



Gärspund
sichtbar



Einfache
Temperatur-
kontrolle



Lediglich
gefrorene
Flaschen
verwenden



Ohne
Strombedarf



Hergestellt von Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West
Toronto, ON, Canada M5J 1B5
www.FastBrewing.com

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



Art. nr. 016.701.5

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres FastFerment™-Isoliermantels. Mit dem FastFerment™-Isoliermantel können Sie in Ihrem FastFerment™-Gärbehälter die ideale Temperatur zum Bierbrauen und für die Weinherstellung schaffen. Er kann mit der Wandhalterung oder dem Ständer eingesetzt werden. Wir möchten Ihnen gerne bei der Installation des Isoliermantels helfen.

In dieser Packung enthalten:

- FastFerment™-Isoliermantel
- 2 Klettverschlüsse
- 8 Schnüre und 8 Clips

Hinweise für die Benutzer:

- Stellen Sie sicher, dass jede Halterung ungefähr dasselbe Gewicht trägt, damit das Gewicht gleichmäßig verteilt ist.
- Ziehen Sie den Reißverschluss vollständig von hinten nach vorne zu. Die Reißverschlussschieber sollten vorne stehen, damit sie einfach zugänglich sind.
- Wir empfehlen, dass Sie ein Handtuch auf den Boden unterhalb des Isoliermantels legen, falls es zu Kondensation kommt oder eine der Flaschen undicht ist.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

UNTER KEINEN UMSTÄNDEN HAFTET Brouwland oder Axle Plastic Inc., GANZ GLEICH OB DURCH VERTRAGS-VERLETZUNG ODER UNERLAUBTE HANDLUNG O. Ä., FÜR ETWAIGE ZUFÄLLIGE, BESONDERE, INDIREKTE ODER FOLGESCHÄDEN BZW. SCHADENSERSATZ, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF NUTZUNGS-AUSFALL, ZEITVERLUST, UNANNEHMlichkeiten, WIRTSCHAFTLICHE VERLUSTE ODER ENTGANGENE GEWINNE, VERLUST VON SPARGUTHABEN ODER EINKÜNFten UND IM VOLLSTEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG, FÜR DIE NUTZUNG VON FastFerment™ oder Zubehöerteilen oder mit FastFerment™ verbundenen Teilen.

Eis herstellen

1. Am besten verwenden Sie normale Zweiliterflaschen aus Kunststoff für Limonade, denn diese Flaschen sind stabil und können oft wiederverwendet werden.
2. Füllen Sie die Flasche mit Wasser, aber lassen Sie am oberen Rand der Flasche ungefähr 7 cm leer, damit sich das Eis in der Flasche ausdehnen kann.
 - Wenn Sie das nicht tun, kann die Flasche in der Gefriertruhe oder im Isoliermantel platzen.
 - Es dauert normalerweise ungefähr 48 Stunden, bis zwei Liter Wasser in einer normalen Gefriertruhe hartgefroren sind.
3. Wie viel Eis brauche ich?

Der Isoliermantel funktioniert sehr gut bis zu Temperaturen, die 17 °C unter der Raumtemperatur liegen. Die nachstehende Tabelle gibt Ihnen Anhaltspunkte:

Temperaturunterschied	Erforderliche Flaschen mit Eis
1,4 °C	1 – Einliterflasche
2,8 °C	1 – Zweiliterflasche
5,6 °C	2 – Zweiliterflaschen
8,3 °C	3 – Zweiliterflaschen
Analog hierzu können Sie die Werte bis zu einem Temperaturabfall von 17 °C extrapolieren	

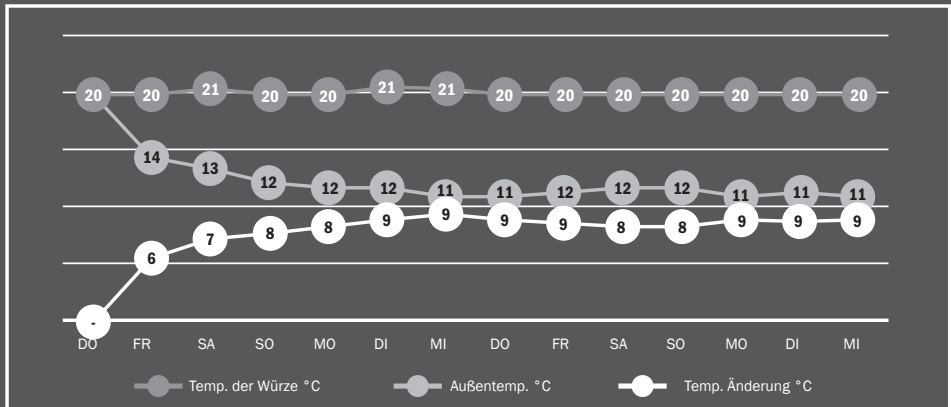


Verwendung der Wandhalterung

- Bei FastFerment™-Gärbehältern werden die passenden Wandhalterungen für den Isoliermantel bereits mitgeliefert. Wenn Sie jedoch einen FastFerment™-Gärbehälter der ersten Generation haben, sind die Löcher in den Wandhalterungen noch nicht vorgebohrt und die Wandhalterungen sind nicht für die zusätzliche Belastung durch das Eis verstärkt. In diesem Fall empfehlen wir die Verwendung des Ständers oder die Bestellung der Wandhalterungen mit vorgebohrten Löchern (Artikelnr. 140.560).
- Bringen Sie zwei Wandhalterungen und zwei Klettbandstücke an der Wand an, wie gewohnt, aber legen Sie mittig einen Klettbandstreifen zwischen Wand und Wandhalterung.
 - Das Klettband muss außen um die Wandhalterung herum überall sichtbar sein, mit der Klettoberfläche in Richtung des Raums.
 - Hinweis: Am besten hängen Sie den FastFerment™-Gärbehälter im leeren Zustand so in die Montageschlitze, dass diese so nah wie möglich beieinander stehen und gute Passung vorliegt.
- Hängen Sie den Isoliermantel ein, indem Sie die Wandhalterungen durch die Schlitze in der Rückseite schieben. Die Passung wird etwas stramm sein. Schieben Sie den Isoliermantel mit Nachdruck über die Wandhalterung, bis die Klettbandstreifen ineinandergreifen.
- Bringen Sie die Aufhängeschnüre an, indem Sie eine Schnur durch eines der Löcher in der Wandhalterung schieben, egal in welcher Richtung, bis zum Knoten, der sich in der Schnur befindet.
 - Schieben Sie die Schnur durch ein Schnurschloss und dann zurück durch dasselbe Loch, damit eine Schlaufe entsteht. Machen Sie einen zweiten Knoten in das lose Ende der Schnur, ungefähr 2,5 - 5 cm von deren Ende entfernt.
 - Hängen Sie die gefrorene Flasche an ihrem Hals oder Griff an. Senken Sie die Flasche so weit wie möglich ab, damit sie fest an dem zweiten Knoten, den Sie gerade gebunden haben, anliegt.
- Bringen Sie den FastFerment™-Gärbehälter an, indem Sie ihn mit den Füllstandsmarkierungen nach außen an der Wandhalterung aufhängen. Dadurch kann man das Thermometer (optional erhältliches Zubehör) durch den Reißverschluss an der Seite des Isoliermantels sehen.
- Schieben Sie den Gärspund durch eine der beiden oberen Laschen, die der Gummidichtung am nächsten liegt. Hinweis: Der Vorgang geht leichter von der Hand, wenn Sie den Fuß des Gärspunds mit etwas Reinigungsmittel benetzen und mit einer Drehbewegung einschieben. Schließen Sie den Reißverschluss des Isoliermantels.



Eine gefrorene Zweiliterflasche taut normalerweise innerhalb von 24 Stunden nicht vollständig auf. Der Temperaturunterschied lässt sich also problemlos konstant halten. Die folgende Grafik zeigt den Gärverlauf eines Suds bei 12 °C in einem Raum mit einer Zimmertemperatur von 20 °C. Für diesen Test wurden drei gefrorene Zweiliterflaschen alle 24-36 Stunden ausgewechselt.



Verwendung des Ständers

1. Bei Verwendung des Isoliermantels mit einem Bodenständer schließen Sie zunächst den Reißverschluss an der Unterseite des Isoliermantels und stellen ihn auf eine ebene und tragfähige Fläche. Wir empfehlen, dass Sie ein altes Handtuch, Tuch oder einen Lappen in den Isoliermantel legen, um den Boden des Isoliermantels vor dem Stahlring am Ständer und/oder undichten Flaschen zu schützen.
2. Stellen Sie den FastFerment™-Gärbehälter und den Ständer (separat erhältlich) in die Mitte des Isoliermantels.
 - a. Schieben Sie den Gärspund durch eine der beiden oberen Laschen, die der Gummidichtung am nächsten liegt.
 - b. Hinweis: Der Vorgang geht leichter von der Hand, wenn Sie den Fuß des Gärspunds mit etwas Reinigungsmittel benetzen und mit einer Drehbewegung einschieben.
3. Stellen Sie sicher, dass die beiden Klettbandstücke an der Rückseite des Isoliermantels befestigt sind und die Schlitzte, die für die Verwendung mit der Wandhalterung gedacht sind, abdecken.
4. Stellen Sie vorsichtig Eisflaschen auf den Boden des Isoliermantels.
5. Ziehen Sie den Reißverschluss vollständig von hinten nach vorne zu. Die Reißverschlusschieber sollten vorne stehen, damit sie einfach zugänglich sind.



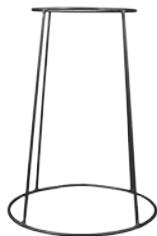
Hinweis: Wenn Sie diese Anweisungen zum Erhitzen des FastFerment™-Gärbehälters nutzen, ersetzen Sie einfach „Eis“ durch „Heizkissen“.



< **VIDEO ANSEHEN**

Wenn Sie eine visuelle Gebrauchsanleitung bevorzugen, schauen Sie sich das Video an auf: www.brouwland.com/de/FFIM
Oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.
Video nur in englischer Sprache verfügbar.

**Besuchen Sie unsere Website unter www.brouwland.com.
Dort finden Sie weiteres FastFerment™-Zubehör:**



**Niedriger
Ständer**
017.724.6-M



Tragriemen
017.721.2



Thermometer
017.723.8



**Zusätzliche
Auffangkugel**
017.722.10



**Probeentnah-
mahn-Satz**
017.726.1

Leggete tutte
le istruzioni prima
di utilizzare la
camicia isolante
FastFerment™.

Camicia Isolante



Permette
di ridurre e
aumentare
facilmente le
temperature



Gorgoglia-
tore visibile



Facile
controllo
della
temperatura



Basta
semplicemente
aggiungere
le bottiglie di
ghiaccio



Alimenta-
zione non
necessaria



Prodotto da Axle Plastic Inc.

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

Importato da Brouwland

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Grazie per avere acquistato la camicia isolante FastFerment™. La camicia isolante FastFerment™ vi consente di ottenere la temperatura ideale per la produzione di birra e vino all'interno di FastFerment™. Funziona montata a parete o poggiata su un piedistallo. Siamo lieti di aiutarvi a installare la camicia isolante e faremo tutto il possibile affinché produrre la birra e il vino in casa diventi un'esperienza fantastica.

Questa confezione contiene:

- camicia isolante FastFerment™
- 2 strisce in velcro
- 8 lacci e 8 clip

Consigli per l'uso:

- Assicuratevi di applicare indicativamente lo stesso peso su ogni staffa, in modo che la distribuzione sia uniforme.
- Chiudete la parte restante della cerniera dalla parte posteriore verso quella anteriore, in modo che le cerniere si trovino di fronte a voi e siano di facile accesso.
- Vi consigliamo di collocare un asciugamano sul pavimento sotto la camicia isolante, nel caso di formazione di condensa o di perdita dalle bottiglie.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

Brouwland o 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™.

Produzione di ghiaccio

1. Vi consigliamo di utilizzare comuni bottiglie di plastica da 2 litri, in quanto sono resistenti e possono essere riutilizzate più volte.
2. Riempite la bottiglia con acqua, lasciando 7 cm circa di spazio nella parte superiore della bottiglia, necessari per l'espansione del ghiaccio.
 - In caso contrario, le bottiglie esploderanno nel congelatore o all'interno della camicia isolante.
 - In genere, per portare 2 litri di acqua allo stato solido occorrono almeno 48 ore in un comune congelatore.
3. Quanto ghiaccio occorre?

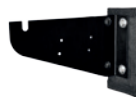
La camicia isolante funziona in modo ottimale fino a un massimo di 17 °C di abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente. Consultate la tabella sottostante per le linee guida:

Calo di temperatura	Bottiglie di ghiaccio necessarie
1,4 °C	1 bottiglia da 1 litro
2,8 °C	1 bottiglia da 2 litri
5,6 °C	2 bottiglie da 2 litri
8,3 °C	3 bottiglie da 2 litri
È possibile applicare i dati di questo metodo in modo proporzionale fino a ottenere un abbassamento della temperatura di circa 17 °C.	

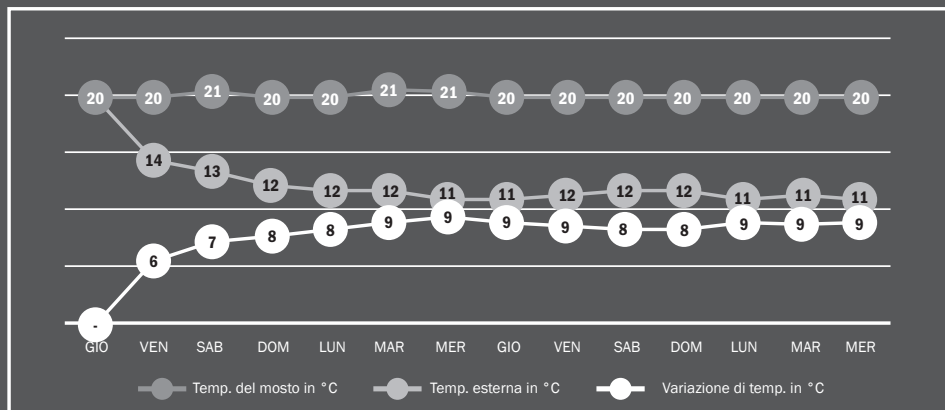


Configurazione con supporti di montaggio a parete

- Per utilizzare la camicia isolante, FastFerment™ è dotato di adeguati supporti di montaggio a parete. Tuttavia, se possedete un FastFerment™ originale di prima generazione, i supporti di montaggio a parete sono privi di fori preforati e non sono rinforzati per il carico aggiuntivo del ghiaccio. In tal caso, si consiglia di utilizzare il piedistallo o di ordinare i supporti di montaggio a parete dotati di fori preforati (art. n. 140.560).
- Fissate 2 supporti di montaggio a parete e 2 strisce in velcro alla parete come al solito, unendole in modo da formare un'unica striscia di velcro centrale dietro a ogni supporto di montaggio a parete.
 - Il velcro dovrebbe fasciare completamente il supporto di montaggio a parete ed essere rivolto verso la stanza.
 - Nota: è consigliabile tentare di posizionare FastFerment™ nelle scanalature di montaggio quando è vuoto, in modo che queste ultime siano ravvicinate e assicurino il miglior montaggio possibile.
- Appendete la camicia isolante spingendo i supporti di montaggio a parete attraverso le scanalature nella parte posteriore. In questo modo si assicurerà un buon supporto. Spingete con forza la camicia isolante contro i supporti di montaggio a parete in modo che le strisce di velcro si fissino le une alle altre.
- Installate i "cordoncini di fissaggio" facendo passare un cordone attraverso uno dei fori del dispositivo di montaggio a parete per tutta la sua lunghezza fino a raggiungere il nodo presente sul cordone.
 - Infilate il cordone attraverso un dispositivo di bloccaggio, quindi tiratelo indietro passando per lo stesso foro, creando un cappio. Fate un secondo nodo nell'estremità libera del cordone a 2,5–5 cm circa dall'estremità.
 - Infilate il collo o l'impugnatura della bottiglia congelata nel cappio. Tirate il più possibile verso il basso la bottiglia in modo da verificare il serraggio del secondo nodo appena realizzato.
- Montate FastFerment™ appendendolo ai supporti di montaggio a parete orientando le indicazioni del volume verso l'esterno. Ciò permette di controllare il termometro (accessorio opzionale) attraverso la cerniera di chiusura posta sul lato della camicia isolante.
- Spingete il gorgogliatore attraverso uno dei 2 lembi superiori più vicini all'anello di tenuta in gomma del coperchio. Nota: inumidite la base del gorgogliatore con un disinfettante e spingete applicando un movimento di torsione: queste operazioni renderanno più semplice la procedura. Chiudete la cerniera della camicia isolante.



Generalmente, in una bottiglia da 2 litri congelata l'acqua torna completamente allo stato liquido non prima di 24 ore, per cui è facile mantenere un abbassamento di temperatura costante. Il seguente grafico mostra una birra fermentata a 12 °C in un ambiente con temperatura a 20 °C. Per questa prova, sono state impiegate in modo ciclico (ogni 24-36 ore) 3 bottiglie congelate da 2 litri.



Configurazione con piedistallo

1. Quando si utilizza una camicia isolante poggiata su un piedistallo, iniziate a chiudere la cerniera partendo dalla parte inferiore della camicia isolante e posizionate il piedistallo su una superficie piana e stabile. Vi consigliamo di collocare un vecchio asciugamano, un panno o uno straccio all'interno della camicia isolante per proteggere la parte inferiore della camicia isolante dall'anello in acciaio presente sul piedistallo e/o da eventuali perdite dalle bottiglie.
2. Posizionate FastFerment™ e il piedistallo (venduto separatamente) al centro della camicia isolante.
 - a. Spingete il gorgogliatore attraverso uno dei 2 lembi superiori più vicini all'anello di tenuta in gomma del coperchio.
 - b. Nota: inumidite la base del gorgogliatore con un disinfettante e spingete applicando un movimento di torsione: queste operazioni renderanno più semplice la procedura.
3. Assicuratevi che le 2 strisce in velcro siano fissate alla parte posteriore della camicia isolante per coprire le scanalature previste per l'uso con i supporti di montaggio a parete.
4. Posizionate con cautela le bottiglie di ghiaccio sulla parte inferiore della camicia isolante.
5. Chiudete la parte restante della cerniera dalla parte posteriore verso quella anteriore, in modo che le cerniere si trovino di fronte a voi e siano di facile accesso.



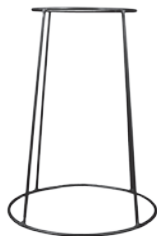
Nota: se state seguendo le presenti istruzioni per riscaldare FastFerment™, sostituite il termine “ghiaccio” con “fascia riscaldante”.



< **GUARDA IL VIDEO**

Se si preferisce, guardare il video sul sito:
www.brouwland.com/en/FFIJ
 o eseguire la scansione di questo
 codice a matrice. Video disponibile solo
 in lingua inglese.

Visitate il nostro sito Web all'indirizzo www.brouwland.com per scoprire gli altri accessori FastFerment™:



**Piedistallo
basso**
017.724.6-M



**Cinghia di
trasporto**
017.721.2



Termometro
017.723.8



**Sfera di
raccolta sup-
plementare**
017.722.10



**Set per la
porta di cam-
pionamento**
017.726.1

Lea todas
las instrucciones
antes de usar
su camisa aislante
FastFerment™.



Ayuda a
reducir y
aumentar
fácilmente las
temperaturas



Compartimento
hermético
visible



Comprobación
fácil de la
temperatura



Tan solo
tiene que
añadir
botellas de
hielo



No necesita
electricidad

Camisa Aislada



Fabricado por Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West
Toronto, ON, Canada M5J 1B5
www.FastBrewing.com

Importado por Brouwland
Korpelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08



Art. nr. 016.701.5

Enhorabuena por la compra de camisa aislante FastFerment™.

La camisa aislante FastFerment™ le permitirá obtener la temperatura ideal para la elaboración de cervezas y vinos en su sistema FastFerment™. Se puede utilizar con soporte de pared o soporte de suelo. Estamos encantados de ayudarle a instalar la camisa aislante. Queremos hacer todo lo posible para que su elaboración casera de cerveza y vino se convierta en una experiencia excepcional.

En este paquete encontrará:

- Camisa de frío aislante FastFerment™
- 2 parches de velcro
- 8 cintas y 8 abrazaderas

Consejos para el usuario:

- Asegúrese de que cada soporte aguante más o menos el mismo peso, de forma que quede distribuido de manera uniforme.
- Suba el resto de las cremalleras desde la parte posterior hasta la frontal, dejando las cremalleras de la parte frontal en una posición de fácil acceso.
- Le recomendamos colocar una toalla en el suelo debajo de su camisa aislante por si se produjese una fuga de condensación de las botellas.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

EN NINGÚN CASO Brouwland ni 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 O INGRESOS, EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY PARA EL USO DEL FastFerment™ o de cualquier accesorio o pieza relacionada con FastFerment™.

Elaboración de hielo

1. Le recomendamos utilizar botellas de plástico normales de dos litros, como las usadas para refrescos, ya que son resistentes y se pueden reutilizar muchas veces.
2. Llene la botella con agua, pero deje unos 7 cm o 3" de espacio con aire en la parte superior de la botella para permitir la expansión del hielo.
 - Si no deja este espacio, las botellas estallarán en el congelador o en la camisa aislante.
 - Normalmente, se necesitan al menos 48 horas en un congelador estándar para congelar totalmente dos litros de agua.
3. ¿Cuánto hielo necesito?

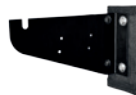
La camisa aislante funciona perfectamente con una caída de temperatura de hasta 17 °C por debajo de la temperatura ambiente. Consulte la siguiente tabla para obtener indicaciones:

Caída de temperatura	Botellas de agua helada necesarias
1,4 °C	1 botella de 1 litro
2,8 °C	1 botella de 2 litros
5,6 °C	2 botellas de 2 litros
8,3 °C	3 botellas de 2 litros
Este método es escalable hasta alcanzar aproximadamente una caída de 17 °C.	

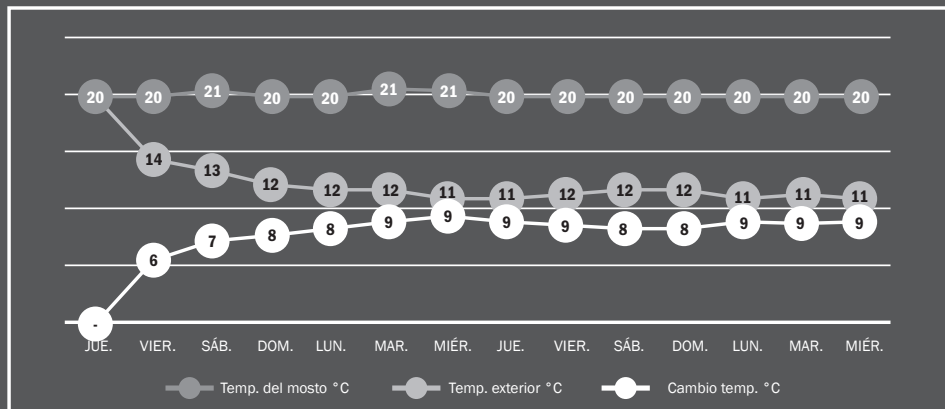


Uso de los soportes de pared

1. El sistema FastFerment™ incluye los soportes de pared adecuados para el uso de la camisa aislante. No obstante, si cuenta con la primera versión del sistema FastFerment™, los soportes de pared no tendrán los orificios perforados y no estarán reforzados para la carga adicional de hielo. En ese caso, le recomendamos que utilice el soporte de suelo o que solicite los soportes de pared con los orificios perforados (artículo n.º 140.560).
2. Monte dos soportes de pared y dos parches de Velcro en la pared de forma normal, colocando los parches de Velcro centrados detrás de cada uno de los soportes de pared.
 - a. El Velcro debe quedar perfectamente visible alrededor del soporte de pared y mirar hacia la habitación.
 - b. Atención: lo mejor es colocar el sistema FastFerment™ vacío en las ranuras de montaje, de forma que estén lo más cerca posible entre sí para obtener una fijación perfecta.
3. Cuelgue la camisa aislante pasando los soportes de pared a través de las ranuras de la parte superior. Debe quedar bien ajustada. Presione con fuerza la camisa aislante alrededor de los soportes de pared de forma que los Velcros queden bien fijados.
4. Instale los «colgadores de cordón» pasando un cordón a través de uno de los orificios del soporte de pared en cualquier dirección hasta llegar al nudo del cordón.
 - a. Pase el cordón a través de una fijación de cordón y páselo de nuevo a través del mismo orificio, creando un lazo. Realice un segundo nudo en el extremo suelto del cordón a unos 2,5- 5 cm / 1-2" del extremo.
 - b. Conecte la botella congelada alrededor del cuello o asa. Baje la botella tanto como sea posible, de forma que quede apretada contra el segundo nudo realizado.
5. Monte su sistema FastFerment™ colgándolo de los soportes de pared con las marcas de volumen mirando hacia fuera. Esto permite la visualización del termómetro (accesorio opcional) a través de la cremallera del lateral de la camisa de frío aislante.
6. Presione el compartimento hermético a través de una de las dos lengüetas superiores, la que está más cerca de la arandela de goma de la tapa. Atención: humedecer la base del compartimento hermético con producto desinfectante y presionarlo con un movimiento giratorio ayuda a facilitar esta acción. Suba la cremallera de la camisa aislante.



Normalmente, una botella de dos litros congelada no se descongela completamente en 24 horas, por lo que resulta sencillo mantener una caída de temperatura constante. En el siguiente gráfico se muestra una cerveza fermentada a 12 °C en una habitación con una temperatura ambiente de 20 °C. Para esta prueba, se utilizaron tres botellas congeladas de dos litros que se fueron cambiando cada 24-36 horas.



Uso del soporte

1. Cuando utilice la camisa aislante con un soporte de suelo, empiece a subir la cremallera desde la parte inferior de la camisa aislante y colóquela sobre una superficie nivelada y resistente. Le recomendamos colocar una toalla vieja o un paño en el interior de la camisa aislante para proteger el fondo de la camisa aislante del anillo de acero del soporte y de las fugas de las botellas.
2. Coloque el sistema FastFerment™ y el soporte (vendido por separado) en el centro de la camisa de frío aislante.
 - a. Presione el compartimento hermético a través de una de las dos lengüetas superiores, la que está más cerca de la arandela de goma de la tapa.
 - b. Atención: humedecer la base del compartimento hermético con un producto desinfectante y presionarlo con un movimiento giratorio ayuda a facilitar esta acción.
3. Asegúrese de que los dos parches de Velcro estén acoplados a la parte posterior de la camisa aislante de forma que queden cubiertas las hendiduras que se deben utilizar con los soportes de pared.
4. Coloque con cuidado las botellas de hielo en la parte inferior de la camisa de frío aislante.
5. Suba el resto de las cremalleras desde la parte posterior hasta la frontal, dejando las cremalleras de la parte frontal en una posición que fácil acceso.



Atención: si utiliza estas instrucciones para calentar el sistema FastFerment™, sustituya el «hielo» por una «almohadilla térmica».



< **VER VIDEO**

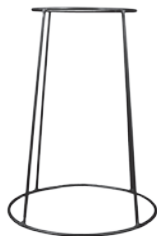
Si prefiere unas instrucciones del usuario visuales, vea el vídeo en:

www.brouwland.com/en/FFIJ

O límitese a escanear este código QR.

El vídeo solo está disponible en inglés.

Visite nuestro sitio web en www.brouwland.com para informarse sobre otros accesorios de FastFerment™:



Base baja
017.724.6-M



Correa de transporte
017.721.2



Termómetro
017.723.8



Colector con forma de bola adicional
017.722.10



Sistema de puerto de muestreo
017.726.1

Leia todas
as instruções antes
de utilizar o seu
Invólucro isolado
FastFerment™

Revestimento Isolado



Ajuda a
reduzir e a
aumentar as
temperaturas
facilmente



Câmara
de vácuo
visível



Verificação
fácil da
temperatura



Basta juntar
garrafas
geladas



Não necessita
de energia



Fabricado por Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West
Toronto, ON, Canada M5J 1B5
www.FastBrewing.com

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



Art. nr. 016.701.5

Muitos parabéns pela compra do seu Invólucro isolado FastFerment™. O Invólucro isolado FastFerment™ permite-lhe criar a temperatura ideal para o fabrico de cerveja e a produção vinícola no seu FastFerment™. Funciona com o suporte de parede ou com a base. É com grande satisfação que o ajudamos a instalar o Invólucro isolado. Queremos fazer tudo o que esteja ao nosso alcance para tornar a sua produção caseira de cerveja e vinho numa fantástica experiência.

Incluídos nesta embalagem encontrará:

- Invólucro isolado FastFerment™
- 2 pedaços de velcro
- 8 tiras e 8 fechos

Sugestões ao utilizador:

- Certifique-se de que tem mais ou menos o mesmo peso em cada suporte, para que o peso esteja distribuído de forma uniforme.
- Puxe o resto do fecho de trás para a frente, deixando os fechos na frente para que o acesso seja mais fácil.
- Sugerimos que coloque uma toalha no chão por baixo do Invólucro isolado, para o caso de existir condensação ou fuga das garrafas.

LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

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

Produzir gelo

1. Sugerimos que use garrafas de refrigerantes plásticas normais de 2 litros, pois são fortes e podem ser reutilizadas várias vezes.
2. Encha a garrafa com água, mas deixe cerca de 7 cm de espaço livre no topo da garrafa para contar com a expansão do gelo.
 - Se não o fizer, as garrafas podem rebentar no seu congelador ou no Invólucro isolado.
 - Regra geral, e num congelador normal, demora pelo menos 48 horas a congelar 2 litros de água.
3. Qual é a quantidade de gelo necessária?

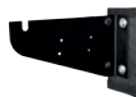
O Invólucro isolado funciona perfeitamente com descidas de até 17 °C abaixo da temperatura ambiente. Consulte o quadro abaixo para obter mais informações:

Descida da temperatura	Garrafas de gelo necessárias
1,4 °C	1 garrafa de 1 litro
2,8 °C	1 garrafa de 2 litros
5,6 °C	2 garrafas de 2 litros
8,3 °C	3 garrafas de 2 litros
Este método é escalável para descidas de até 17 °C	

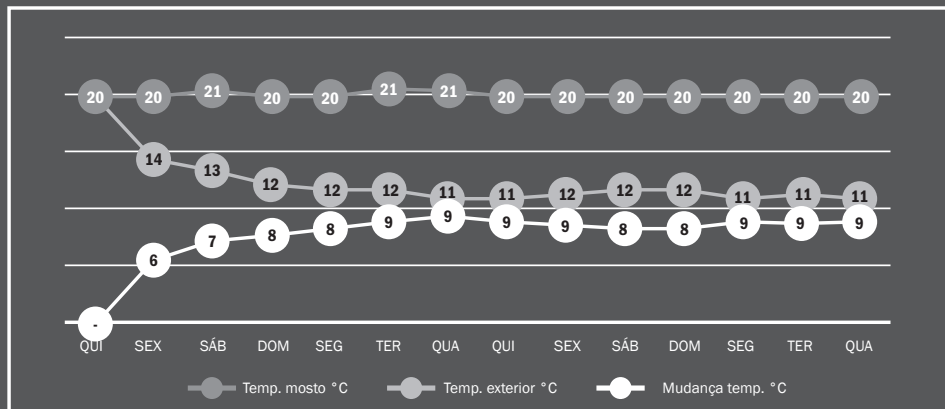


Usar os suportes de parede

- Os FastFerments são fornecidos com os suportes de parede adequados para utilização do Invólucro isolado. No entanto, se tiver um FastFerment™ original da primeira geração, os suportes de parede não possuem os orifícios pré-furados e não incluem o reforço para a carga adicional do gelo. Nesse caso, recomendamos a utilização da base ou a encomenda dos suportes de parede com orifícios pré-furados (Artigo nº 140.560).
- Monte 2 suportes de parede e 2 adesivos de velcro na parede, uma um adesivo de velcro centrado por trás de cada suporte de parede.
 - O velcro deverá estar totalmente visível à volta do suporte de parede e estar virado para o compartimento.
 - Nota: É aconselhável tentar colocar o FastFerment™ nas ranhuras de montagem quando estiver vazio, para que estejam o mais próximo possível para o melhor encaixe.
- Pendure o Invólucro isolado empurrando os suportes de parede através dos cortes nas costas. O encaixe será firme. Pressione bem o Invólucro isolado à volta dos suportes de parede para que o velcro se una.
- Instale os suspensores de cordão puxando um fio através de um dos orifícios do suporte de parede, em qualquer direção, até ao nó fornecido no cordão.
 - Puxe o fio por um fecho e depois de volta pelo mesmo orifício, criando um laço. Aperte um segundo nó na extremidade solta do fio, a cerca de 2,5 - 5 cm da extremidade.
 - Coloque a garrafa congelada à volta do gargalo ou da pega. Baixe a garrafa o máximo possível, de forma a que esteja bem apertada contra o segundo nó que acabou de adicionar.
- Monte o seu FastFerment™ pendurando-o pelos suportes de parede com as marcas do volume viradas para fora. Desta forma, o termómetro (acessório opcional) estará visível através do fecho na parte lateral do Invólucro isolado.
- Empurre a câmara de vácuo por uma das 2 abas superiores mais próximas do anel isolante de borracha na tampa. Nota: Molhar a base da câmara de vácuo com um produto antisséptico e empurrar com um movimento rotativo ajuda a tornar a tarefa mais fácil. Puxe o fecho do Invólucro isolado.



Normalmente, uma garrafa de 2 litros congelada não descongela totalmente em 24 horas, pelo que é fácil manter uma descida de temperatura constante. O gráfico seguinte descreve uma cerveja fermentada a 12 °C numa temperatura ambiente de 20 °C. Para este teste, foram usadas ciclicamente 3 garrafas de 2 litros a cada 24-36 horas.



Usar a base

1. Quando utilizar o Invólucro isolado com uma base de chão, comece por apertar o fecho da parte inferior do Invólucro isolado e por colocá-lo numa superfície nivelada e resistente. Sugerimos que coloque uma toalha ou um pano velhos no interior do Invólucro isolado para proteger a parte inferior do Invólucro isolado contra o aro em aço na base e/ou garrafas com fuga.
2. Coloque o FastFerment™ e a base (vendida em separado) no centro do Invólucro isolado.
 - a. Empurre a câmara de vácuo por uma das 2 abas superiores mais próximas do anel isolante de borracha na tampa.
 - b. Nota: Molhar a base da câmara de vácuo com um produto anti-sético e empurrar com um movimento rotativo ajuda a tornar a tarefa mais fácil.
3. Certifique-se de que os dois adesivos em velcro estão instalados na parte de trás do Invólucro isolado para cobrir as aberturas destinadas aos suportes de parede.
4. Adicione cuidadosamente as garrafas de gelo à parte inferior do Invólucro isolado.
5. Puxe o resto do fecho de trás para a frente, deixando os fechos na frente para que o acesso seja mais fácil.



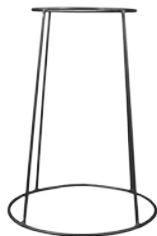
Nota: Se estiver a usar estas instruções para aquecer o FastFerment™, troque “gelo” por uma “compressa térmica”.



< **ASSISTA VÍDEO**

Se preferir instruções do utilizador visuais, assista ao nosso vídeo em:
www.brouwland.com/en/FFIJ
 Ou leia este código QR.
 Vídeo disponível apenas em inglês.

Visite o nosso site web em www.brouwland.com para consultar outros acessórios FastFerment™:



Pé baixo
017.724.6-M



Alça de transporte
017.721.2



Termómetro
017.723.8



Balão de recolha adicional
017.722.10



Conjunto da porta de amostragem
017.726.1

Przed użyciem
pokrowca
FastFerment™
należy przeczytać
instrukcję
obsługi

Pokrowiec Izolacyjny



Pomaga
łatwo zredu-
kować lub
podnieść
temperaturę



Widoczna
rurka fermen-
tacyjna



Łatwa
kontrola
temperatury



Po prostu
dodaj
butelki lodu



Nie wymaga
zasilania



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

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Gratulujemy zakupu pokrowca izolacyjnego FastFerment™. Pokrowiec izolacyjny FastFerment™ umożliwia stworzenie idealnej temperatury do warzenia piwa i produkcji wina w urządzeniu FastFerment™. Może być używany z uchwytem ściennym lub stojakiem. Służymy pomocą w montażu pokrowca. Dokładamy wszelkich starań, aby domowa produkcja piwa oraz wina była jak najprzyjemniejszym doświadczeniem.

Zawartość zestawu:

- Pokrowiec FastFerment™
- 2 rzepy
- 8 linek oraz 8 zaczepów

Wskazówki dla użytkownika:

- Należy upewnić się, czy ciężar jest równomiernie rozłożony na każdy uchwyt.
- Należy zapiąć zamek od tyłu do przodu, zostawiając uchwyty zamka z przodu dla łatwiejszego dostępu.
- Zaleca się, aby podłożyć ręcznik pod pokrowiec na wypadek skraplania lub przeciekania.

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Brouwland oraz 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.

Przygotowanie lodu

1. Zaleca się użycie standardowych 2-litrowych butelek plastikowych, ponieważ są wytrzymałe i mogą być używane wiele razy.
2. Napęlnić butelkę wodą, ale pozostawić ok. 7 cm lub 3" wolnej przestrzeni na rozszerzający się lód.
 - W przypadku braku wolnej przestrzeni butelka pęknie w lodówce lub w pokrowcu.
 - Zamrożenie 2 litrów wody w lodówce trwa zazwyczaj około 48 godzin.
3. Ile lodu jest potrzebne?
Pokrowiec najlepiej sprawdza się w temperaturze niższej od temp. otoczenia o 17 °C.
Patrz poniższa tabela:

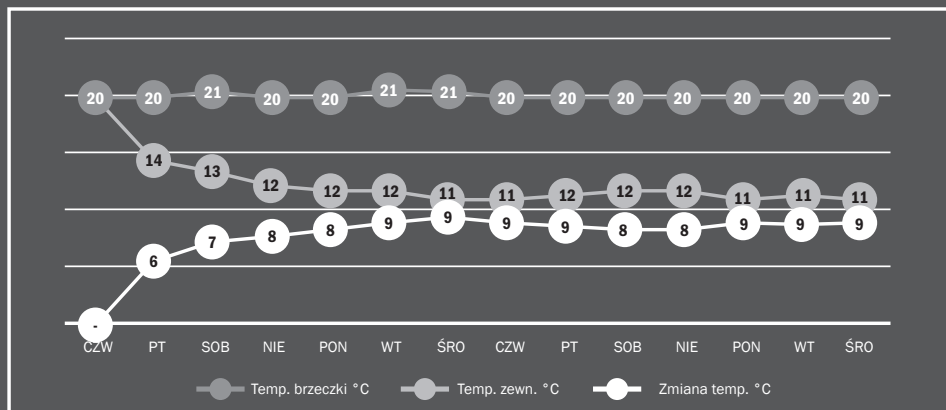
Spadek temperatury	Wymagana liczba butelek lodu
1,4 °C	1 butelka 1-litrowa
2,8 °C	1 butelka 2-litrowa
5,6 °C	2 butelki 2-litrowe
8,3 °C	3 butelki 2-litrowe
Metodę tę można stosować do ok. 17 °C.	



1. Do urządzenia FastFerments dołączone są odpowiednie uchwyty ścienne do stosowania z pokrowcem izolacyjnym. Jednak uchwyty ścienne pierwszej generacji urządzeń FastFerment™ nie mają otworów i nie są wzmocnione dla dodatkowego obciążenia lodem. W takim przypadku zalecamy użycie stojaka lub zamówienie uchwytów z otworami (nr art. 140.560).
2. Należy zamocować 2 uchwyty na ścianie, umieszczając je na rzepach.
 - a. Rzepy powinny być widoczne spod uchwytu i powinny być skierowane powierzchnią przyczepną na zewnątrz.
 - b. Uwaga: Należy umieścić uchwyty w otworach pokrowca FastFerment™, kiedy jest on pusty, wtedy najlepiej się dopasowują.
3. Należy zawiesić pokrowiec poprzez przeciągnięcie uchwytów przez szczeliny z tyłu pokrowca. Uchwyty powinny być szczelnie dopasowane. Należy przycisnąć pokrowiec do uchwytów, aby rzepy się przyczepiły.
4. Należy zamontować „wieszaki” poprzez przełożenie linki przez jeden z otworów w uchwycie aż do węzła.
 - a. Należy przeciągnąć linkę przez blokadę, a następnie z powrotem przez ten sam otwór, tworząc pętlę. Należy zawiązać drugi węzeł w odstępnie około 2,5–5 cm/ 1– 2” od końca linki.
 - b. Należy zamocować butelkę lodu za szyjkę lub uchwyt. Należy umieścić butelkę jak najniżej tak, aby pętla zacisnęła się jak najmocniej.
5. Należy zawiesić urządzenie FastFerment™, używając uchwytów tak, aby oznaczenia objętości znajdowały się po zewnętrznej stronie. Pozwoli to obserwować termometr (urządzenie dodatkowe) poprzez rozsuniecie zamka pokrowca.
6. Należy precyzyjnie przecisnąć korek powietrzny przez jedną z dwóch górnych klap; tę, która jest najbliżej gumowego pierścienia w wieczku. Uwaga: Nasadę korka należy nawilżyć odpowiednim środkiem i wcisnąć go ruchem obrotowym, co pozwoli ułatwić montaż. Pokrowiec należy zapiąć na zamek.



Lód w 2-litrowej butelce zazwyczaj nie roztapia się całkowicie w ciągu 24 godzin, więc można łatwo utrzymać stały spadek temperatury. Poniższy wykres pokazuje fermentację piwa w 12 °C w pomieszczeniu o temperaturze 20 °C. Do tego testu użyto 3 butelek 2-litrowych z lodem zmienianych co 24–36 godzin.



Zastosowanie stojaka

1. Używanie pokrowca ze stojakiem należy rozpocząć od zapięcia na zamek dolnej części pokrowca oraz umieszczenia go na równej i solidnej powierzchni. Zaleca się położenie starego ręcznika lub kawałka materiału wewnątrz pokrowca, aby chronić jego dolną część przed stalowym pierścieniem stojaka i/lub przeciekającą butlą.
2. Należy umieścić urządzenie FastFerment™ oraz stojak (sprzedawany oddzielnie) wewnątrz pokrowca.
 - a. Należy przecisnąć korek powietrzny przez jedną z dwóch górnych klap; tę, która jest najbliższej gumowego pierścienia w wieczku.
 - b. Uwaga: Nasadę korka należy zdezynfekować i wcisnąć go ruchem obrotowym.
3. Należy upewnić się, czy obydwa rzepy są przyłączone do tylnej części pokrowca tak, aby zakrywały szczeliny, które są przeznaczone na uchwyty.
4. Butelki lodu należy ostrożnie umieścić w dolnej części pokrowca.
5. Należy zapiąć zamek od tyłu do przodu, zostawiając uchwyty zamka z przodu dla łatwiejszego dostępu.



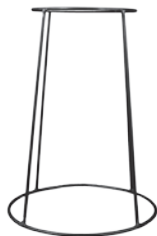
Uwaga: Jeśli pokrowiec FastFerment™ ma być stosowany do podgrzewania, należy zamienić „lód” na „wkładkę grzejną”.



< **ZOBACZ WIDEO**

Jeżeli wolisz wizualną instrukcję obsługi, oglądnij film: www.brouwland.com/en/FFIJ
Lub po prostu zeskanuj kod QR. Film dostępny jest tylko w wersji angielskiej.

Odwiedź naszą stronę www.brouwland.com, aby zobaczyć inne akcesoria FastFerment™:



Mały stojak
017.724.6-M



Pasek do przenoszenia
017.721.2



Thermometer
017.723.8



Dodatkowa butelka
017.722.10



Kranik do próbkowania
017.726.1

Vennligst les
alle anvisninger
før du bruker
FastFerment™
isolasjonskappe.



Hjelper deg med
å senke og øke
temperaturen på
en enkel måte



Synlig
gjærlås



Enkelt å
kontrollere
temperaturen



Trenger
bare
isflasker



Trenger ikke
strøm

Isolasjons- kappe



Produsert av Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West
Toronto, ON, Canada M5J 1B5
www.FastBrewing.com

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Gratulerer med kjøpet av FastFerment™ isolasjonskappe.

Med FastFerment™ isolasjonskappe kan du skape den ideelle temperaturen for brygging og vinlegging i din FastFerment™. Den kan brukes sammen med veggfestet eller stativet. Vi vil gjerne hjelpe deg med å installere isolasjonskappen. Vi ønsker å gjøre alt vi kan for at hjemmebryggingen og vinmakingen skal bli en flott opplevelse.

Medfølger i pakken:

- FastFerment™ isolasjonskappe
- 2 borrelåsfester
- 8 stropper og 8 klips

Brukertips:

- Pass på at du har tilnærmet lik vekt på begge festene slik at vekten er jevnt fordelt.
- Lukk glidelåsen bakfra og forover slik at glidelåsene blir værende foran og er lett tilgjengelige.
- Vi foreslår at du legger et håndkle på gulvet under isolasjonskappen i tilfelle det dannes kondens eller flaskene lekker.

ANSVARSBEGRENSNING

Brouwland eller Axle Plastic Inc. HAR IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHET RETTSLIG ANSVAR ENTEN DET GJELDER UNDER KONTRAKT, MASSEØKSMÅL ELLER PÅ ANNEN MÅTE, FOR NOEN SOM HELST SKADER, TILFELDIGE, INDIREKTE, KONSEKVENSIELLE ELLER STRAFFERETTSLIGE, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL, SKADER FOR ETHVERT TAP, BRUK AV TID, ULEMPE, KOMMERSIELT TAP ELLER TAPT FORTJENESTE ELLER INNTEKT I DEN UTSTREKNING DETTE KAN FRASIES IFØLGE LOV, for FastFerment™ eller tilbehør eller deler som er tilknyttet FastFerment™.

Lage is

1. Vi foreslår at du bruker vanlige 2 liters brusflasker i plast, da de er holdbare og kan brukes flere ganger.
2. Fyll flasken med vann, men la det være et luftrom på om lag 7 cm eller 3" øverst i flasken, slik at isen har plass til å utvide seg.
 - Hvis du ikke gjør dette, vil flasken sprekke i fryseren eller i isolasjonskappen.
 - Det tar vanligvis minst 48 timer å fryse to liter vann i en standard fryser.
3. Hvor mye is trenger jeg?

Isolasjonskappen fungerer utmerket med temperatursenking på opptil 17 °C under romtemperatur. Se retningslinjene i tabellen nedenfor:

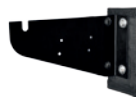
Temperatursenking	Flasker med is som kreves
1,4 °C	1 – 1 liters flaske
2,8 °C	1 – 2 liters flaske
5,6 °C	2 – 2 liters flasker
8,3 °C	3 – 2 liters flasker
Denne metoden kan skaleres opp til temperatursenking på rundt 17 °C.	



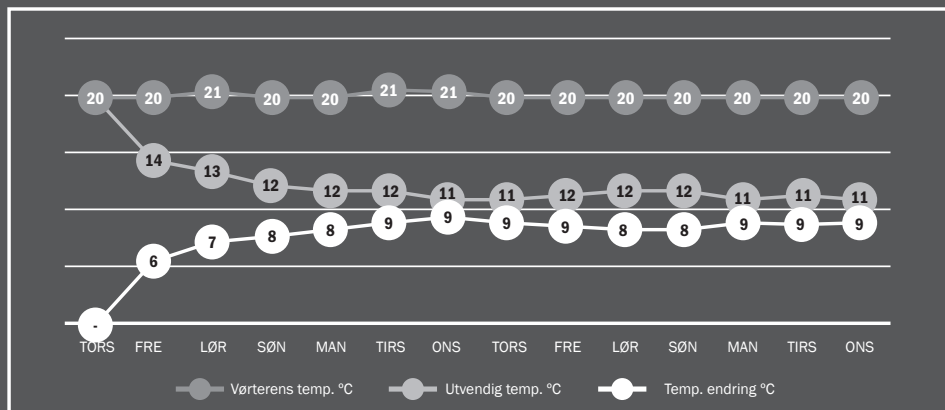
Bruk med veggfestet

NO

1. FastFerment™ leveres med riktig veggfestet for bruk sammen med isolasjonsskappen. Hvis du har en original førstegenerasjons FastFerment™, har ikke veggfestet de ferdigborede hullene, og er ikke forsterket for den ekstra vekten til isen. I så fall anbefaler vi at du bruker stativet eller bestiller veggfestet med ferdigborede hull (varenr. 140.560).
2. Monter to veggfester og to biter borrelås til veggen som vanlig, men klem én bit borrelås bak hvert veggfeste.
 - a. Borrelåsen skal være synlig rundt hele veggfestet og være vendt ut mot rommet.
 - b. Merk: Det beste er å prøve å plassere FastFerment™ i monteringssporene når den er tom, slik at de sitter så nær hverandre som mulig og gir best mulig støtte.
3. Heng opp isolasjonsskappen ved å presse veggfestene gjennom åpningene på baksiden. Det sitter stramt. Press isolasjonsskappen godt rundt veggfestene slik at borrelåsen låses sammen.
4. Installer «snorhengerne» ved å dytte en snor gjennom ett av hullene i veggfestet i hvilken som helst retning helt opp til knuten på snoren.
 - a. Dytt snoren gjennom hullet i en snorlås og så tilbake gjennom det samme hullet, slik at det dannes en løkke. Knyt en knute til på den løse enden av snoren, omtrent 2,5–5 cm / 1–2" fra enden.
 - b. Fest den rundt halsen eller håndtaket på en frossen flaske. Senk flasken så langt ned som mulig slik at den andre knuten du lagde sitter tett opp mot snorlåsen.
5. Monter FastFerment™ ved å henge den fra veggfestene med volumgraderingen vendt utover. Dette gjør at termometeret (valgfritt tilbehør) er synlig gjennom glidelåsen på siden av isolasjonsskappen.
6. Dytt gjærlåsen gjennom en av de to øverste lukene som er nærmest gummipakningen i midten av lokket. Merk: Du kan gjøre dette enklere ved å fukte festet til gjærlåsen med et rensemiddel og dytte den gjennom med en vridende bevegelse. Lukk glidelåsen på isolasjonsskappen.



En frossen 2 liters flaske tiner som regel ikke fullstendig på 24 timer, så det er enkelt å opprettholde jevn temperatursenkning. Følgende graf illustrerer et brygg som gjæres ved 12 °C i et rom på 20 °C. I denne testen ble det brukt tre frosne 2 liters flasker på omgang i 24–36 timers skift.



Bruk av stativ

1. Når isolasjonskappen brukes med et gulvstativ, begynn ved å åpne glidelåsen på undersiden av isolasjonskappen og legg den på et flatt og stabilt underlag. Vi foreslår at du legger et gammelt håndkle, en klut eller en fille inne i isolasjonskappen for å beskytte bunnen av isolasjonskappen mot stålringen på stativet og/eller flasker som lekker.
2. Place the FastFerment™ and the Stand (sold separately) in the centre of the Insulated Jacket.
 - a. Plasser FastFerment™ og stativet (selges separat) i midten av isolasjonskappen.
 - b. Merk: Du kan gjøre dette enklere ved å fukte festet til gjærlåsen med et rensemiddel og dytte den gjennom med en vridende bevegelse.
3. Sørg for at de to bitene med borrelås er festet bak på isolasjonskappen for å dekke over hullene beregnet for bruk med veggfestene.
4. Legg forsiktig flasker med is i bunnen av isolasjonskappen.
5. Lukk glidelåsen bakfra og forover slik at glidelåsene blir værende foran og er lett tilgjengelige.



Merk: Hvis du bruker disse anvisningene for å varme opp FastFerment™, erstattes «is» med «varmepute».



< SE PÅ VIDEO

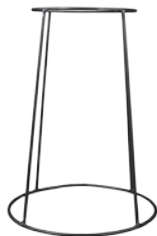
Hvis du ønsker visuelle instruksjoner, kan du se videoen på:

www.brouwland.com/en/FFIJ

Eller du kan skanne denne QR-koden.

Videoen finnes bare på engelsk.

Besøk våre nettsider på www.brouwland.com for å finne annet tilbehør til FastFerment™:



Lavt stativ
017.724.6-M



Bærestropp
017.721.2



Termometer
017.723.8



Ekstra oppsamlingsball
017.722.10



Prøvekransett
017.726.1

Læs alle
anvisningerne,
inden du bruger dit
isolerende
FastFerment™-
betræk.



Hjælper
med nemt at
sænke og øge
temperaturen



Synligt
gærrør



Nem
temperatur-
kontrol



Tilsæt blot
isflasker



Kræver
ingen
strøm

Isolerende Betræk



Fremstillet af Axle Plastic Inc.

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

Importeret af Brouwland

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Tillykke med købet af det isolerende FastFerment™-betræk. Det isolerende FastFerment™-betræk gør det muligt at skabe den ideelle temperatur til brygning og vinfremstilling i din FastFerment™. Den fungerer både med vægmontering eller med holder. Vi glæder os til at hjælpe dig med at få det isolerende betræk installeret. Vi vil gøre vores bedste for, at du får stor glæde af dit udstyr til hjemmebrygning og vinfremstilling.

Pakken indeholder:

- FastFerment™ Isolerende betræk
- 2 velcrostykker
- 8 snore og 8 klemmer

Tips fra brugerne:

- Sørg for at have nogenlunde samme vægt på hvert beslag, så vægten er jævnt fordelt.
- Lyn resten af lynlåsen fra bagsiden til forsiden, og lad lynlåsene sidde forrest, så de er lette at få adgang til.
- Vi anbefaler at anbringe et håndklæde på gulvet under det isolerende betræk, i tilfælde af at der dannes kondens, eller dine flasker lækker.

ANSVARSBEGRÆNSNING

Brouwland 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 B.L.A. OMFATTER SKADESERSTATNING FOR TABT ADGANG TIL ANVENDELSE, TIDSTAB, ULEMPER, ERHVERVSMÆSSIGE TAB, ELLER MISTEDE AVANCER, OPSPARINGER ELLER INDJTJENINGER, I DET OMFANG SÅDANNE FORBEHOLD ER TILLADT VED LOV, VEDR. ANVENDELSEN AF FastFerment™ og eventuelt tilbehør/ eventuelle dele, der måtte være knyttet til FastFerment™.

Fremstilling af is

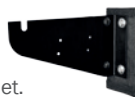
1. Vi anbefaler, at du anvender almindelige 2-liters sodavandsflasker i plastic, da de er stærke og kan genbruges mange gange.
2. Fyld flasken med vand, men efterlad ca. 7 cm eller 3" luft i toppen af flasken, så der er plads til, at isen udvider sig.
 - Manglende overholdelse af dette vil betyde, at flaskerne sprænger enten i fryseren eller i det isolerende betræk.
 - Det tager typisk 48 timer i en standardfryser at fryse 2 liter vand helt.
3. Hvor meget is skal jeg bruge?

Det isolerende betræk fungerer perfekt op til et fald på 17 °C under stuetemperatur. Se diagrammet nedenfor for retningslinjer:

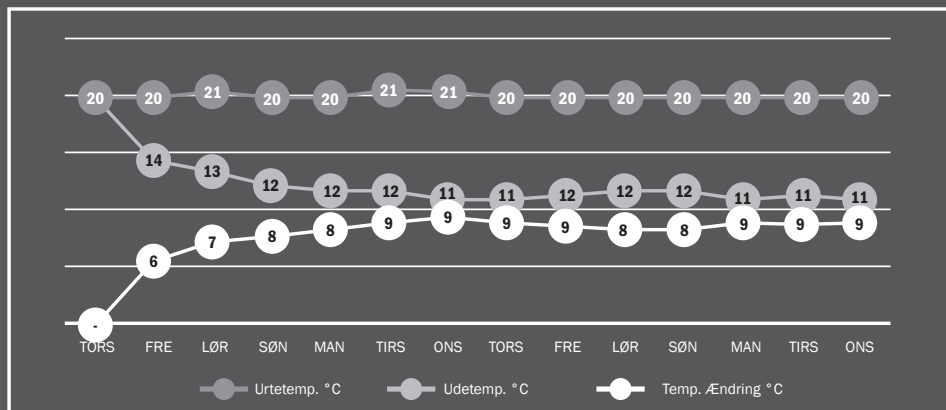
Temperaturfald	Antal nødvendige frosne isflasker
1,4 °C	1 - 1-liters flaske
2,8 °C	1 - 2-liters flaske
5,6 °C	2 - 2-liters flasker
8,3 °C	3 - 2-liters flasker
Denne metode kan skaleres op til omkring et fald på 17 °C	



- FastFerment™ leveres med de rette vægbeslag, der passer til det isolerende betræk. Men hvis du har den originale førsteudgave af FastFerment™, har vægbeslagene ikke de forborede huller og er ikke forstærket til at bære den yderligere belastning fra isen. Hvis det er tilfældet, anbefaler vi, at du anvender holderen eller bestiller vægbeslag med forborede huller (varernr. 140.560).
- Monter to vægbeslag og to velcrostykker på væggen som normalt, men anbring et velcrostykke i midten bagved hvert vægbeslag.
 - Velcroen skal kunne ses hele vejen rundt om vægbeslaget og vende ud mod rummet.
 - Bemærk: Det er bedst at forsøge at anbringe din FastFerment™ i monteringshullerne, når den er tom, så hullerne sidder så tæt som muligt for den bedste pasform.
- Hæng det isolerende betræk op ved at skubbe vægbeslagene gennem hullerne bagpå. Det kan godt sidde lidt stramt. Træk det isolerende betræk hårdt omkring vægbeslagene, så velcroen kan nå sammen.
- Monter "snorhængerne" ved at skubbe snoren gennem et af vægbeslagets huller og hele vejen op til den medfølgende knude i snoren.
 - Skub snoren gennem en snorlukning og derefter tilbage gennem det samme hul, så der dannes en løkke. Bind endnu en knude i den løse ende af snoren omkring 2,5-5 cm/1-2" fra enden.
 - Bind snoren rundt om den frosne flaskes hals eller håndtag. Sænk flasken så langt ned som muligt, så den sidder helt tæt op ad den anden knude, som du lige har tilføjet.
- Monter din FastFerment™ ved at hænge den fra vægbeslagene med volumenangivelserne vendende udad. Det sikrer, at termometeret (ekstra tilbehør) kan ses gennem lynlåsen på siden af det isolerende betræk.
- Skub gærrøret gennem en af de to øverste flapper, der sidder tættest på gummityllen i låget. Bemærk: Dette gøres lettere, hvis gærrørets bund gøres våd med et steriliseringsmiddel, og det skubbes ind, samtidig med at det drejes. Lyn det isolerende betræk.



En frosen 2-liters flaske tør typisk ikke helt på 24 timer, så det er let at holde et konstant temperaturfald. Følgende graf viser en brygning gæret ved 12 °C i et rum med en temperatur på 20 °C. Til denne test blev tre frosne 2-liters flasker kørt igennem en cyklus hver 24-36 timer.



Brug af stativ

1. Hvis det isolerende betræk anvendes med et gulvstativ, skal du starte med at lyne bunden af det isolerende betræk og anbringe det på en jævn og fast overflade. Vi anbefaler at anbringe et gammelt håndklæde, en klud eller et stofstykke indeni det isolerende betræk for at beskytte den nederste del af det isolerende betræk mod stålringen på stativet og/eller lækken flasker.
2. Anbring din FastFerment™ og stativet (sælges separat) i midten af det isolerende betræk.
 - a. Skub gærrøret gennem en af de to øverste flapper, der sidder tættest på gummityllen i låget.
 - b. Bemærk: Dette gøres lettere, hvis gærrørets bund gøres våd med et steriliseringsmiddel, og det skubbes ind, samtidig med at det drejes.
3. Sørg for, at de to velcrostykker fastgøres til bagsiden af det isolerende betræk, så det dækker de huller, der er beregnet til brug med vægbeslagene.
4. Anbring forsigtigt isflaskerne i bunden af det isolerende betræk.
5. Lyn resten af lynlåsen fra bagsiden til forsiden, og lad lynlåsene sidde forrest, så de er lette at få adgang til.



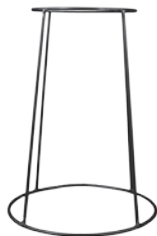
Bemærk: Hvis du bruger denne vejledning til at opvarme din FastFerment™, skal ordet “is” udskiftes med “varmepude”.



< **SE VIDEO**

Hvis du foretrækker en brugsanvisning i billeder, kan du se videoen på:
www.brouwland.com/en/FFIJ
 Eller du kan skanne denne QR-kode.
 Video kun tilgængelig på engelsk.

Du kan finde yderligere tilbehør til vores FastFerment™ på vores hjemmeside www.brouwland.com:



Lave stativ
017.724.6-M



Bærestrop
017.721.2



Termometer
017.723.8



Ekstra opsamlingskugle
017.722.10



Prøvetagningsportsæt
017.726.1

Läs igenom
alla anvisningar
innan du använder
FastFerment™
isolerande fodral



Hjälper till att
enkelt minska
eller öka
temperaturen



Luftlås
synligt



Enkel
temperatur-
kontroll



Tillsätt bara
isflaskor



Kräver ingen
ström

Isolerande Fodral



Tillverkad av Axle Plastic Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West
Toronto, ON, Canada M5J 1B5
www.FastBrewing.com

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

BROUWLAND



Art. nr. 016.701.5

Tack för att du köpt FastFerment™ isolerande fodral. Med FastFerment™ isolerande fodral kan du uppnå den perfekta temperaturen för bryggning och vinframställning i din FastFerment™-enhet. Fodralet monteras på väggen eller på ett stativ. Vi hjälper dig gärna med monteringen av fodralet. Vi kommer att göra allt vi kan för att göra bryggningen och vinframställningen till en fantastisk upplevelse för dig.

Detta paket omfattar:

- FastFerment™ isolerande fodral
- 2 kardborrefästen
- 8 snören och 8 klämmor

Användartips:

- Se till att vikten på varje väggfäste är jämnt fördelad.
- Dra igen blixtlåset från baksidan mot framsidan så att dragtapparna hamnar på framsidan där de är lätta att komma åt.
- Vi rekommenderar att du placerar en handduk på golvet under det isolerande fodralet ifall det bildas kondens eller ifall flaskorna läcker.

ANSVARSBEGRÄNSNING

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KAN Brouwland eller Axel Plastic Inc. HÅLLAS ANSVARIGA INOM KONTRAKTUELLT, UTOM KONTRAKTUELLT ELLER PÅ ANNAN GRUND, FÖR TILLFÄLLIGA, SÅRSKILDA ELLER INDIREKTA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER STRAFFSKADESTÅND INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSAT TILL, SKADESTÅND FÖR ANVÄNDNINGSFÖRLUST, TIDSFÖRLUST, OLÄGENHET, KOMMERSIELL FÖRLUST, UTEBLIVEN VINST, UTEBLIVNA BESPARINGAR ELLER INTÄKTER, I DEN MÅN SÅDANA KAN FRÅNSÄGAS ENLIGT LAG FÖR ANVÄNDNING AV FastFerment™ eller tillbehör eller delar som är förknippade med FastFerment™.

Isflaskor

1. Vi rekommenderar att du använder vanliga 2-liters läskflaskor i plast eftersom de är hållbara och kan återanvändas många gånger.
2. Fyll flaskorna med vatten, men låt ungefär 7 cm (3") av flaskhalsen vara tom för att isen ska få plats att expandera.
 - Om du inte gör detta kommer flaskorna i frysen eller i det isolerande fodralet att spricka.
 - I en standardfrys tar det vanligtvis minst 48 timmar för 2 liter vatten att frysa till is.
3. Hur mycket is behöver jag?
Det isolerande fodralet fungerar utmärkt upp till ett temperaturfall på 17 °C under normal rumstemperatur. Se tabellen nedan för riktlinjer:

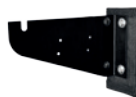
Temperaturfall	Isflaskor som krävs
1,4 °C	1 1-litersflaska
2,8 °C	1 2-litersflaska
5,6 °C	2 2-litersflaskor
8,3 °C	3 2-litersflaskor
Denna metod är anpassningsbar upp till ett temperaturfall på ungefär 17 °C	



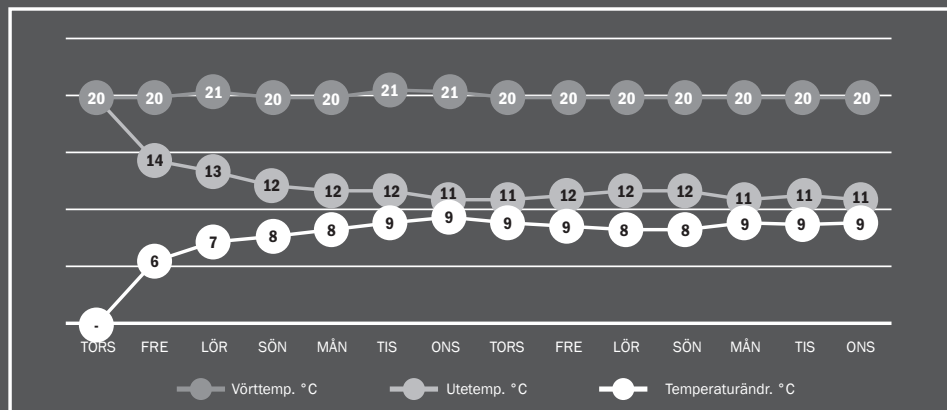
Använda väggfästena

SE

1. FastFerment™ levereras ihop med lämpliga väggfästen till det isolerande fodralet. Om du däremot har första generationens FastFerment™-enhet är väggfästena inte förborrade och inte heller förstärkta för att tåla isens vikt. I detta fall rekommenderar vi att du använder stativet eller beställer väggfästen med förborrade hål (artikelnr 140.560).
2. Montera 2 väggfästen och 2 kardborrefästen på väggen som vanligt, placera ett kardborrefäste i skikt i mitten bakom varje väggfäste.
 - a. Kardborrefästet ska synas hela vägen runt väggfästet, och vara vänt mot rummet.
 - b. OBS! Det är en god idé att placera den tomma FastFerment™-enheten i monteringsspåren så att väggfästena hamnar så nära varandra som möjligt för bästa resultat.
3. Häng det isolerande fodralet på väggen genom att föra in väggfästena genom skåror på baksidan. Passformen är snäv. Tryck det isolerande fodralet mot väggfästena så att kardborrefästet fäster ordentligt.
4. Montera hängarna genom att föra in ena snörändan genom ett av de förborrade hålen hela vägen upp till knuten på snöret.
 - a. Dra snöret genom ett snörlås och för tillbaka det genom samma hål så att det bildas en ögla. Knyt en knut i den fria snörändan, ungefär 2,5--5 cm (1-2") från snörets ände.
 - b. Häng isflaskan i halsen eller handtaget. Sänk flaskan så långt det går, så att den hänger tätt mot knuten.
5. Häng FastFerment™-enheten på väggfästena med volymmärkningarna utåt. Detta gör det möjligt att läsa av termometern (tillval) genom blytlåset på det isolerande fodralets sida.
6. Skjut in luftlåset genom den av de två övre flikarna som är närmast lockets gummiring. OBS! Underlätta förfarandet genom att fukta luftlåsets bas med desinfektionsmedel och skjuta in låset i en vridande rörelse. Dra igen blytlåset på det isolerande fodralet.



En isflaska på 2 liter tinar vanligtvis inte upp helt och hållet på 24 timmar, det är således enkelt att bibehålla ett konstant temperaturfall. Följande diagram visar en bryggning som jäst vid 12 °C i ett rum på 20 °C. I detta test byttes 3 2-liters isflaskor ut var 24:e-36:e timme.



Använda stativet

1. När du använder ett stativ ihop med det isolerande fodralet, börja med att dra igen blixtlåset i botten av fodralet och placera fodralet på en plan och stadig yta. Vi rekommenderar att du placerar en handduk eller en trasa inuti det isolerande fodralet för att skydda fodralets botten mot stålringen och/eller mot läckande flaskor.
2. Placera FastFerment™-enheten och stativet (säljs separat) i mitten av det isolerande fodralet.
 - a. Skjut in luftlåset genom den av de två övre flikarna som är närmast lockets gummiring.
 - b. OBS! Underlätta förfarandet genom att fukta luftlåsets bas med desinfektionsmedel och skjuta in låset i en vridande rörelse.
3. Se till att de två kardborrefästena är placerade på baksidan av det isolerande fodralet så att de täcker skårorna till väggfästena.
4. Placera försiktigt isflaskor i botten av det isolerande fodralet.
5. Dra igen blixtlåset från baksidan mot framsidan så att dragtapparna hamnar på framsidan där de är lätta att komma åt.



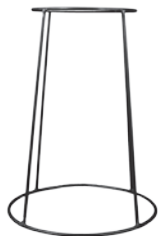
OBS! Om du ämnar värma upp FastFerment™-enheten, byt ut "is" mot "värmedyna" i dessa anvisningar.



< **KOLLA PÅ VIDEO**

Om du föredrar visuella användarinstruktioner, titta på videoklippet på: www.brouwland.com/en/FFIJ
Eller skanna denna QR-kod. Videoklippet är endast tillgängligt på engelska.

Besök vår webbplats på www.brouwland.com om du är intresserad av övriga FastFerment™-tillbehör:



Lågt stativ
017.724.6-M



Bärsele
017.721.2



Termometer
017.723.8



Extra jästbehållare
017.722.10



Tappkransats
017.726.1