



MANUAL **BREW MONK** CONICAL FERMENTER 55 L

Item number: 017.070.50

Volume: Up to 55 litre

NL	Gebruiksaanwijzing
FR	Mode d'emploi
EN	Manual
DE	Bedienungsanleitung

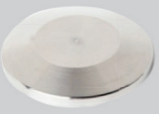
www.brewmonk.eu

Bedankt voor de aankoop van het conische gistingsvat Brew Monk™ (55 l).

Opmerking: het is belangrijk om onderstaande installatie-instructies op te volgen.

Lees alle instructies grondig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging.

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

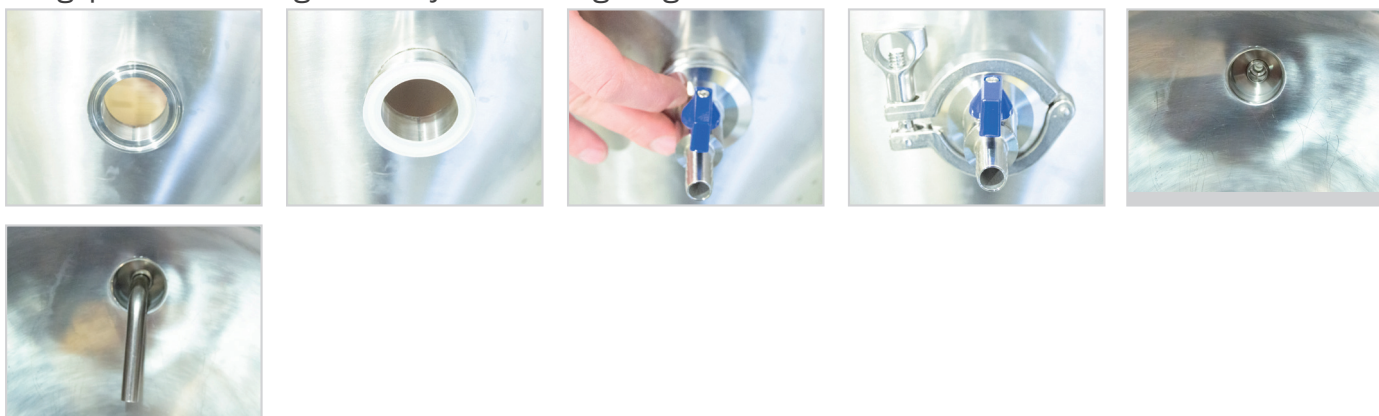
Onderdeel		Hoeveelheid	Onderdeel		Hoeveelheid
Waterslot		1	Vleugelmoeren voor poten		6
Siliconen stop		1	Roterende hevelarm		1
Thermometer		1	Vlinderklepkraan		1
M10-spanmoer voor Thermowell		1	Poten		3
Kogelkraan 1,5 TC		1	Pootschroeven		6
Thermowell		1	TC-klemmen		3
O-ring voor Thermowell		1	Witte O-ringen		6
Afsluitdop		1	Bocht 1,5 TC		1

INSTRUCTIES VOOR MONTAGE

Installeer de thermowell. Controleer of de moer goed is vastgeschroefd. Neem de thermometer uit de behuizing. Schuif het klepje aan de achterzijde opzij. Til 1 zijde van het klepje omhoog en plaats de batterijen in de daarvoor voorziene openingen. Druk het klepje dicht en schuif het op zijn plaats. Steek de thermometer opnieuw in de behuizing. Steek de thermometer (inclusief behuizing) in de thermowell van je vergistingsvat.



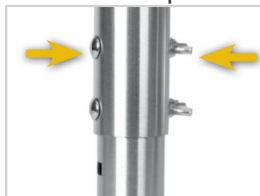
De bodem van het gistingsvat heeft 2 gaten. Oorspronkelijk is het bovenste gat bedoeld voor het bevestigen van de bottelklep. Houd de afdichting op de daarvoor bestemde uitsparing en plaats de kraan ertegen. Wikkel de Tri Clamp-koppeling eromheen en draai vast. Tip: plaats de roterende arm in de inlaat van de klep, zoals op de foto wordt getoond. De richting van de hevelarm kan worden aangepast door de kogelkraan tijdens de vergisting te draaien.



Het onderste gat in het gistingsvat is bedoeld voor het bevestigen van de grote vlinderklepkraan. Je kan ervoor kiezen om de bocht eerst te monteren. Ga op dezelfde manier te werk als bij de bovenste kraan.

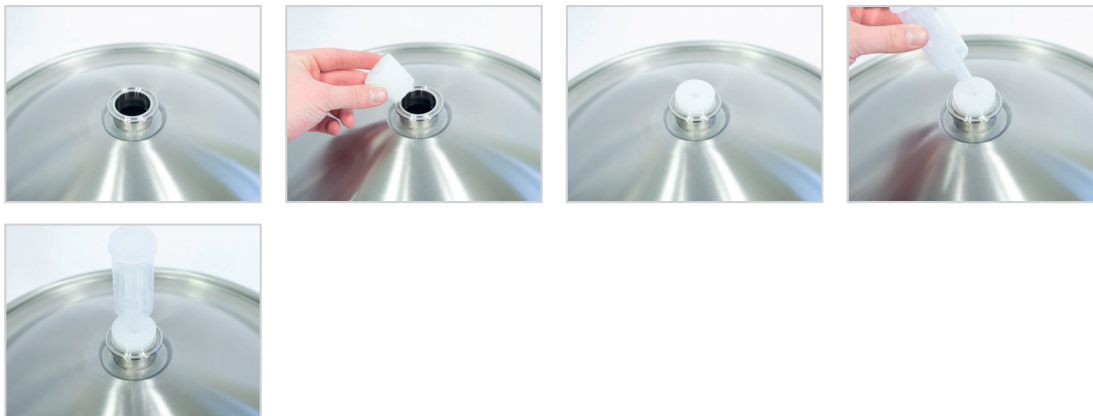


Monteer de poten met behulp van de vleugelmoeren en schroeven op de gewenste hoogte.



VOORBEREIDING VAN DE VERGISTING

- Het is uitermate belangrijk om het gisting vat met toebehoren voor te bereiden en te reinigen vóór de vergisting. We raden aan om reinigingsmiddelen als Chemipro Wash en Chemipro San te gebruiken.
- Vul het gisting vat tot de bovenrand met water en controleer of er geen lekkage is. Hevel daarna het wort over naar het gisting vat.
- Vul het gisting vat niet te vol (niet meer dan 45 liter wort) en zorg ervoor dat er voldoende bovenruimte over is om overschuimen (blow-off) te voorkomen.
- Vul het waterslot met een kleine hoeveelheid water en bevestig het in de silicone stop in het deksel, zoals op de foto wordt getoond.



- Vergrendel het deksel met de dekselklem en controleer of beide zijden (deksel en ketel) perfect zijn uitgelijnd. De dekselklem moet zo strak mogelijk aangespannen zijn. Je kan de schroef aanpassen om de dekselklem losser of vaster te draaien. De klemhendel moet bij het vergrendelen aan de rechterkant zitten.



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

NA VERGISTING

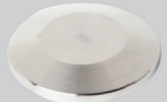
- Het is uitermate belangrijk om het vergistingsvat met toebehoren na elk gebruik te reinigen; droge ingrediënten kunnen namelijk aan het metaal blijven kleven. We raden aan om een reinigingsmiddel als Chemipro Wash te gebruiken.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om restanten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht sponsje om de binnenkant van de ketel te reinigen.
- Gebruik enkel geschikte reinigingsmiddelen; wij adviseren Chemipro Wash en Chemipro San.
- Bewaar het gisting vat op een droge plek.

Merci d'avoir choisi la cuve de fermentation conique Brew Monk™ 55 l.

Remarque : il est important de suivre les instructions d'installation fournies ci-dessous.

Veuillez lire attentivement les instructions et conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

LISTE DES COMPOSANTS

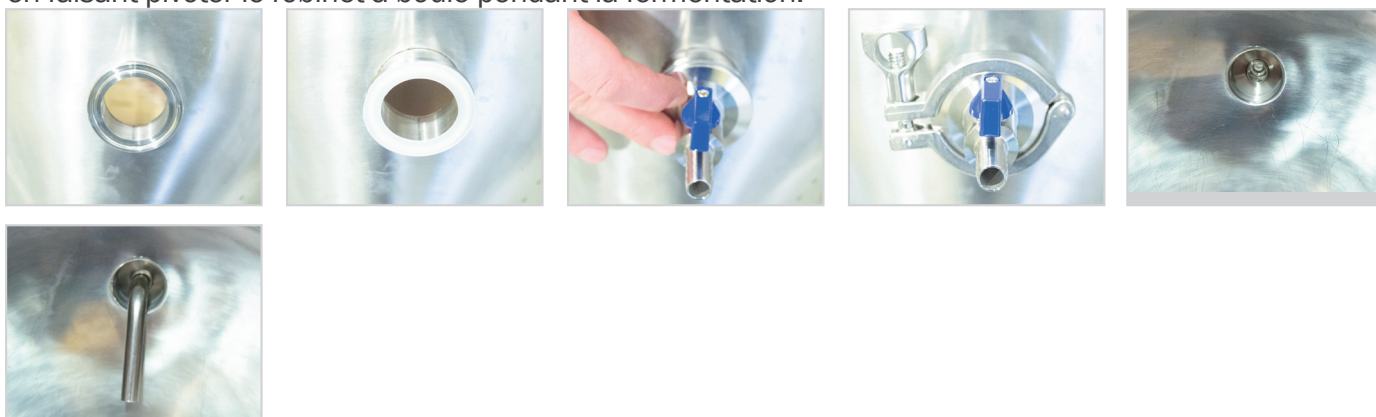
Composant		Quantité	Composant		Quantité
Barboteur		1	Contre-écrous papillons de pied		6
Bouchon en silicone		1	Bec de soutirage pivotant		1
Thermomètre		1	Vanne papillon		1
Contre-écrou de serrage M10 Thermowell		1	Pieds		3
Robinet à boule 1,5 TC		1	Vis de pied		6
Thermowell		1	Colliers de serrage TC		3
Joint torique Thermowell		1	Joints toriques blancs		6
Bouchon embouti		1	Coude 1,5 TC		1

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

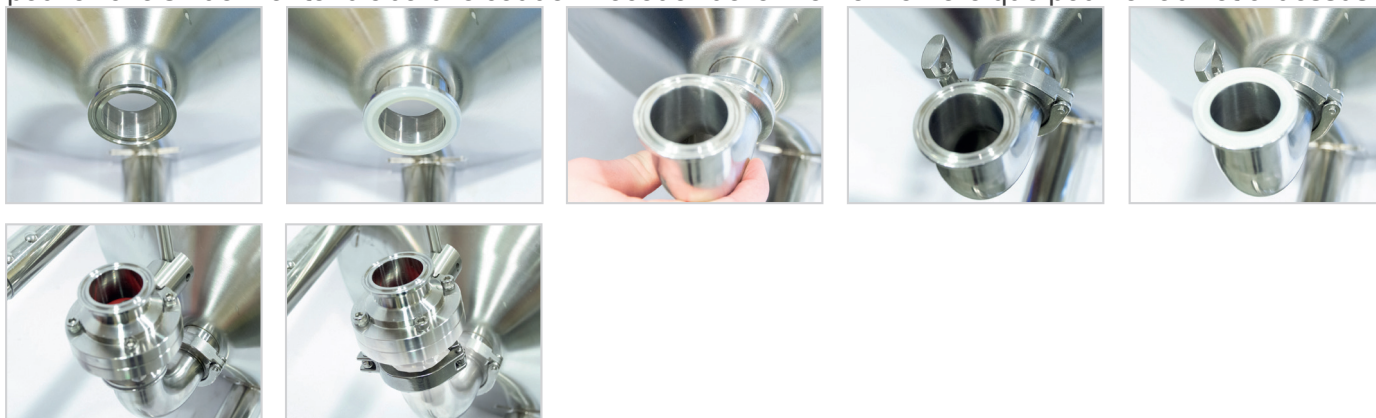
Installez le thermowell. Assurez-vous que le contre-écrou est correctement vissé. Sortez le thermomètre de son boîtier. Faites glisser le couvercle à l'arrière du thermomètre. Soulevez un côté du couvercle et insérez les piles dans le compartiment à piles. Appuyez pour fermer le couvercle et faites-le glisser en place. Réinsérez le thermomètre dans le boîtier. Insérez le thermomètre (avec le boîtier) dans le puits thermométrique de votre cuve de fermentation.



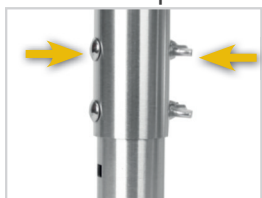
Le fond de la cuve de fermentation comporte 2 trous. À l'origine, le trou supérieur est destiné au montage de la vanne de mise en bouteille. Maintenez le joint sur le renforcement qui se présente et placez le robinet contre celui-ci. Enroulez le raccord tri-clamp autour et serrez. Conseil : insérez le bec pivotant dans l'entrée du robinet, comme indiqué, l'orientation du bec de soutirage pouvant être ajustée en faisant pivoter le robinet à boule pendant la fermentation.



Le trou inférieur dans la cuve de fermentation est destiné au montage de la grande vanne papillon. Vous pouvez choisir de monter d'abord le coude. Procédez de la même manière que pour le robinet ci-dessus.

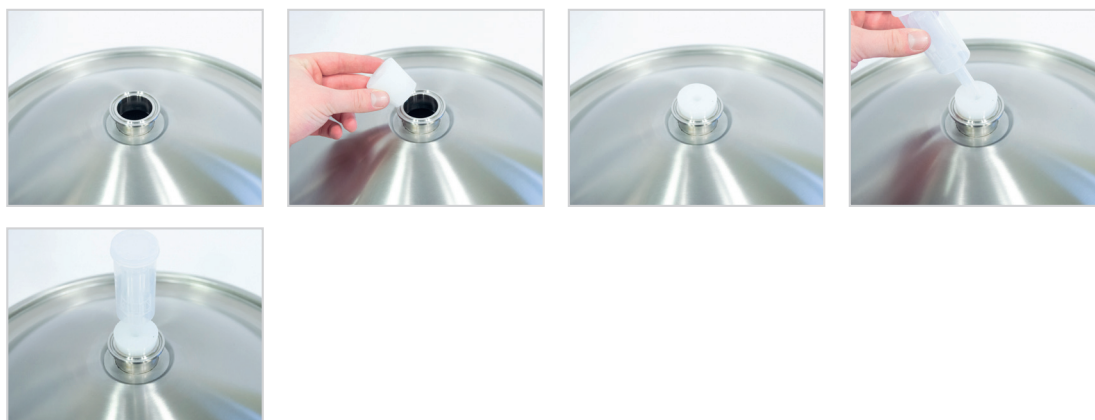


Montez les pieds à la hauteur souhaitée à l'aide des contre-écrous papillons et des vis de pied.



PRÉPARATION DE LA FERMENTATION

- Il est très important de préparer et de nettoyer la cuve de fermentation et les accessoires avant la fermentation. Nous vous recommandons d'utiliser des produits de nettoyage tels que Chemipro Wash et Chemipro San.
- Remplissez la cuve de fermentation jusqu'au bord avec de l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite avant de transvaser le moût dans la cuve de fermentation.
- Ne remplissez pas trop la cuve de fermentation (pas plus de 45 litres de moût) et veillez à ce qu'il y ait assez d'espace libre pour empêcher tout soufflage.
- Remplissez le barboteur avec un peu d'eau et placez-le dans le bouchon en silicone (qui est dans le couvercle), comme indiqué.



- Verrouillez le couvercle avec la pince du couvercle et vérifiez que les 2 côtés (couvercle et bouilloire) sont parfaitement alignés. La pince du couvercle doit être si serrée que possible. Vous pouvez ajuster la vis pour desserrer ou serrer le collier du couvercle. La poignée de serrage doit être à droite lors du scellement.



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

APRÈS LA FERMENTATION

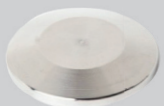
- Il est très important de nettoyer la cuve de fermentation et les accessoires après chaque utilisation. Des résidus secs peuvent coller au métal. Nous vous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage tel que Chemipro Wash.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Des produits de nettoyage appropriés peuvent être utilisés. Nous recommandons Chemipro Wash et Chemipro San.
- Entrez la cuve de fermentation dans un endroit sec.

Thank you for purchasing the Brew Monk™ Conical Fermenter 55 l.

Note: it is important to follow the installation instructions below.

Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.

COMPONENT SHEET

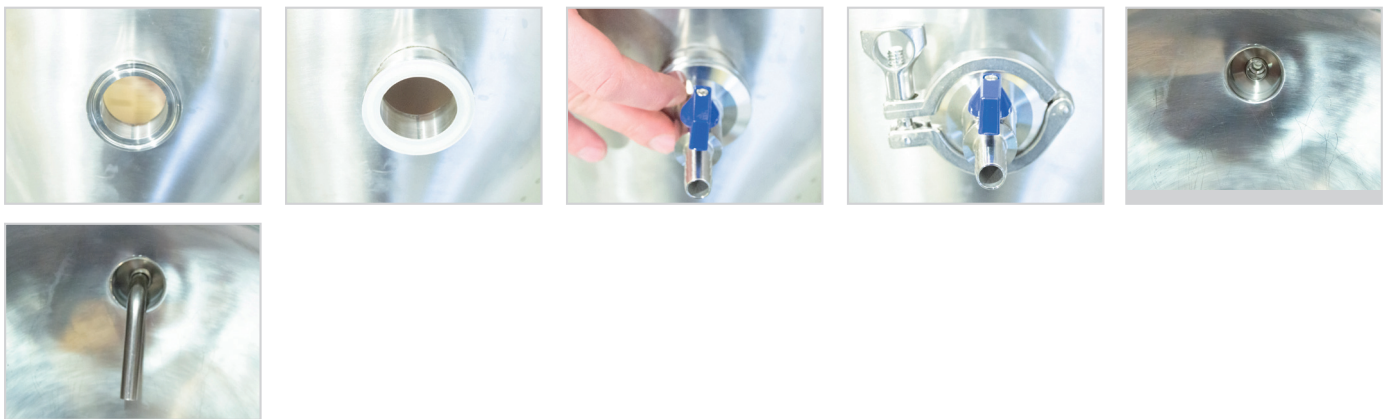
Component		Quantity	Component		Quantity
Airlock		1	Leg butterfly nuts		6
Silicone stopper		1	Rotating racking arm		1
Thermometer		1	Butterfly valve		1
Thermowell M10 tightening nut		1	Legs		3
Ball-valve 1.5 TC		1	Leg screws		6
Thermowell		1	TC Clamps		3
Thermowell O-ring		1	White O-rings		6
Blind cap		1	Elbow 1.5 TC		1

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Install the thermowell. Make sure the nut is screwed on properly. Take the thermometer out of its housing. Slide aside the lid at the back. Lift up one side of the lid and insert the batteries in the battery compartment. Press to close the cover and slide it into place. Reinsert the thermometer into the housing. Insert the thermometer (with housing) into the thermowell of your fermenter.



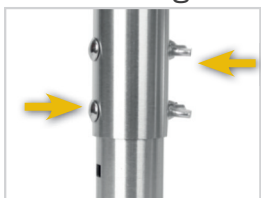
The bottom of the fermenter has 2 holes. Originally, the top hole is intended for mounting the bottling valve. Hold the seal on the provided recess and place the tap against it. Wrap the tri clamp fitting around it and tighten. Tip: insert the rotating arm into the valve inlet as shown, the racking arm direction can be adjusted by rotating the ball-valve during fermentation.



The bottom hole in the fermenter is for mounting the large butterfly valve. You can choose to mount the elbow first. Proceed in the same way as with the above tap.

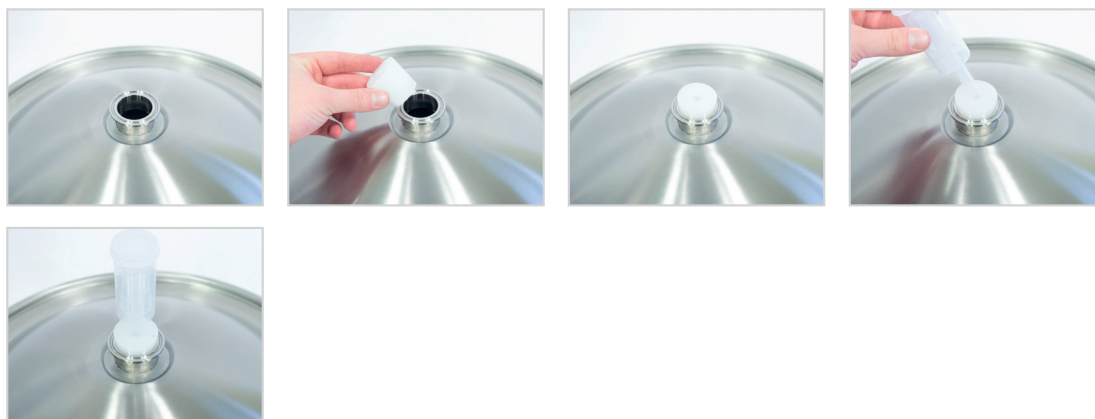


Mount the legs at the desired height with the leg butterfly nuts and screws.



FERMENTATION PREPARATION

- It is very important to prepare and clean the fermenter and accessories before fermentation. We recommend using cleaning agents like Chemipro Wash and Chemipro San.
- Please fill the fermenter with water to the brim and make sure there is no leakage before transferring the wort to the fermenter.
- Do not overfill the fermenter (not more than 45 litres of wort), ensure that there is enough headspace to prevent blow-off.
- Fill the airlock with a small amount of water and put it into silicone stopper (that sits in the lid), as shown.



- Lock the lid with the lid clamp and check that both sides (lid and kettle) are aligned perfectly. The lid clamp has to be as tight as possible. You can adjust the screw to loosen or tighten the lid clamp. The clamp handle must be on the right when sealing.



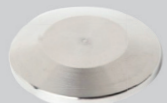
- The fermenter must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.

AFTER FERMENTATION

- It is very important to clean the fermenter and accessories after every use; the dry ingredients may stick to the metal. We recommend using a cleaning agent such as Chemipro Wash.
- Do not use any sharp metal utensil to remove any residue. Use a soft cloth or soft pad to clean the inside of the boiler.
- Use suitable cleaning products; we recommend Chemipro Wash and Chemipro San.
- Store the fermenter in a dry place.

Vielen Dank für den Kauf des Konischen Gärbehälters Brew Monk™ 55 Liter.
Hinweis: Es ist wichtig, die folgenden Installationsanweisungen einzuhalten.
Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.

ÜBERSICHT DER BAUTEILE

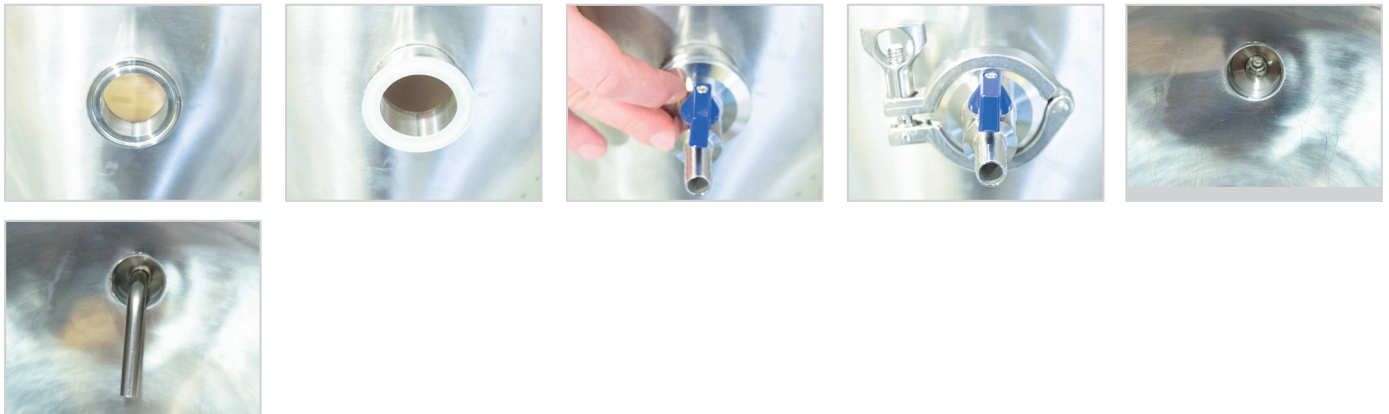
Bauteil		Anzahl	Bauteil		Anzahl
Gärspond		1	Flügelmuttern		6
Silikonstopfen		1	Abfülldreharm		1
Thermometer		1	Scheibenventil		1
Thermowell-Klemmmutter M10		1	Standfüße		3
Kugelhahn 1,5 TC		1	Schrauben für Standfüße		6
Thermowell		1	TC-Schelle		3
O-Ring Thermowell		1	Weißer O-Ring		6
Verschluss-kappe		1	Bogenrohr 1,5 TC		1

MONTAGEANWEISUNGEN

Thermowell einsetzen. Darauf achten, dass die Mutter richtig sitzt. Nehmen Sie das Thermometer aus seinem Gehäuse. Schieben Sie den Deckel auf der Rückseite zur Seite. Heben Sie eine Seite des Deckels an und legen Sie die Batterien in das Batteriefach ein. Drücken Sie, um den Deckel zu schließen, und schieben Sie ihn in seine Position. Setzen Sie das Thermometer wieder in das Gehäuse ein. Stecken Sie das Thermometer (mit Gehäuse) in das Schutzrohr Ihres Gärbehälters.



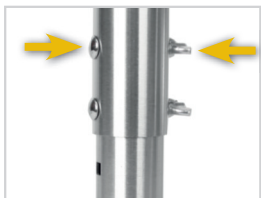
An der Unterseite des Gärbehälters befinden sich 2 Bohrungen. Ursprünglich ist die obere Bohrung für die Montage des Abfüllventils vorgesehen. Die Dichtung in die vorgesehene Aussparung legen und den Hahn daraufsetzen. Das Tri-Clamp-Anschlussstück herumlegen und festziehen. Tipp: Den Dreharm wie abgebildet in den Ventileingang stecken, wobei die Ausrichtung des Abfüllarms durch Drehen des Kugelhahns während der Gärung angepasst werden kann.



Die untere Bohrung im Gärbehälter dient zur Montage des großen Scheibenventils. Es ist möglich, das Bogenrohr zuerst zu montieren. Wie beim oberen Hahn vorgehen.

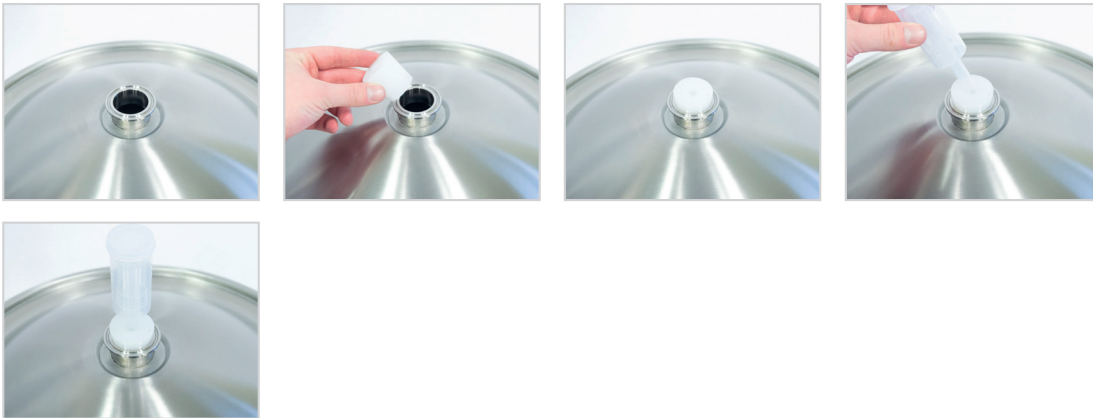


Standfüße mit den Flügelmuttern und Schrauben in der gewünschten Höhe montieren.



VORBEREITUNG DER GÄRUNG

- Der Gärbehälter und das Zubehör müssen vor der Gärung unbedingt vorbereitet und gereinigt werden. Wir empfehlen die Verwendung von Reinigungsmitteln wie Chemipro Wash und Chemipro San.
- Vor dem Zuführen von Würze Gärbehälter bitte bis oben mit Wasser befüllen und überprüfen, dass der Behälter dicht ist.
- Gärbehälter nicht überfüllen (nicht mehr als 45 Liter Würze). Sicherstellen, dass ausreichend Luftraum vorhanden ist, um ein Abblasen zu vermeiden.
- Gärspund mit etwas Wasser füllen und wie abgebildet in den Silikonstopfen einsetzen (der sich im Deckel befindet).



- Deckel mit der Deckelklemme verschließen und prüfen Sie, ob beide Seiten (Deckel und Behälter) perfekt ausgerichtet sind. Die Deckelklemme muss so fest wie möglich sein. Sie können die Schraube einstellen, um die Deckelklemme zu lösen oder festzuziehen. Der Klemmgriff muss beim Abdichten rechts sein.



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

NACH DER GÄRUNG

- Der Gärbehälter und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch unbedingt gereinigt werden. Die trockenen Zutaten könnten sonst am Metall kleben bleiben. Wir empfehlen die Verwendung eines Reinigungsmittels wie Chemipro Wash.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Zur Reinigung der Kesselinnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm verwenden.
- Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden. Wir empfehlen Chemipro Wash und Chemipro San.
- Gärbehälter an einem trockenen Ort lagern.



www.brewmonk.eu

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