

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

FERMENTER

MODEL:DM-F600

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTER

MODEL:DM-F600



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

Safety Instructions

Please read all the instructions carefully, and keep this manual for future reference.

- Do not apply water or heavy stuff before the extend feet is completed in case of water leakage by pressuring the water outlet.
- Before installing extend feet, remember do not apply water or put heavy things to avoid the water outlet under pressure will caused by leakage.
- The airlock should be turned on after applying amount of water

What's In The Box



- 1 .Airlock
- 2 .Clamps
- 3 .Lid
- 4 .Thermometer
- 5 .Beer outer valve
- 6 .Yeast Valve
- 7 .Feet

Parts



Airlock with silicone

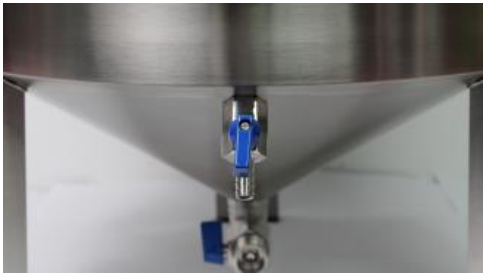
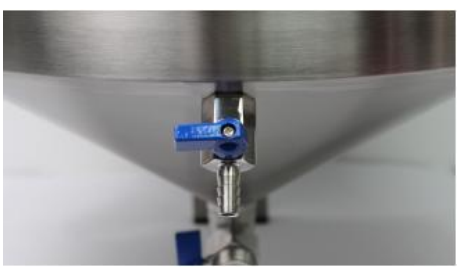
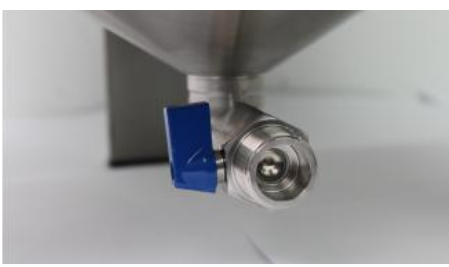
Operation

Thermometer Operation

		
Insert the thermometer into the hole	Fix the parts in sequence (Silicone ring+flat washer+nut)	Finished

Valve Operation

This valve serves to open and close the wort and yeast.

	
	
Valve ON	Valve ON Valve OFF



Note: please make sure the thermometer is aligned and tightened it with a tool (such as wrench). Otherwise, it will leakage in fermentation.

FERMENTATION

Preparation

1. Before fermentation, it is essential to sterilize the fermenter as well as its accessories. You can clean the fermenter with a food- grade disinfectant or soak the fermenter in water with sterilization tablets for 20-30 minutes.
2. Please fill the tank up to the top with water and make sure that there are no leaks before adding the wort.
3. Do not fill the tank with more than 30 liters of wort. Make sure there is enough room to blow off the air bubbles.
4. Insert the water seal into the lid as shown and fill with a little water in the

water seal.

5. Secure the lid with clamps.

6. Place the fermentat ion vessel on a stable table.

After fermentation

1. Clean and sterilize the fermenter and accessories (including the valves) after use.

2. Do not use sharp metal tools to remove debris. Use a soft cloth or a soft scouring pad to clean the inside of the kettle.

3. Suitable detergents can be used, such as dish washing detergent, vinegar or soda.

4. Store the fermentation vessel in a dry place.

5. Make sure the tank and all accessories are clean and sterilized before next use.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Imported to AUS:SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Imported to USA:Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim
Place,Rancho Cucamonga,CA91730



Pooledas Group Ltd

Unit 5 Albert Edward House,
The Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH

Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

FERMENTEUR

MODÈLE: DM-F600

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et les doses ne signifient pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés. par nous. Nous vous rappelons de vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTEUR

MODÈLE: DM-F600



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter:

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.



Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement toutes les instructions et conserver ce manuel pour référence future.

• N'appliquez pas d'eau ou de produits lourds avant que l'extension des pieds ne soit terminée en cas de

fuite d'eau en appuyant sur la sortie d'eau. • Avant d'installer

les pieds d'extension, n'oubliez pas de ne pas appliquer d'eau ni de mettre d'objets lourds pour éviter que

la sortie d'eau sous pression ne soit causée par une fuite. • Le sas doit être allumé après avoir appliqué une quantité d'eau.

Qu'y a-t-il dans la boîte



1. Sas
2. Pincettes
3. Couverture
4. Thermomètre
5. Valve extérieure de bière
6. Soupape à levure
7. Pieds

les pièces



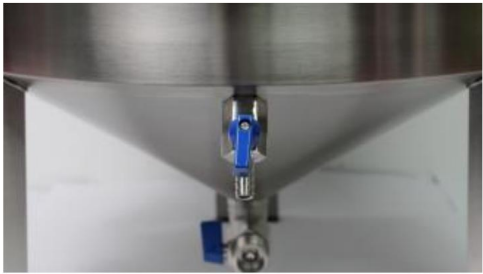
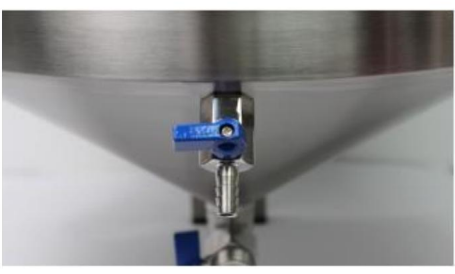
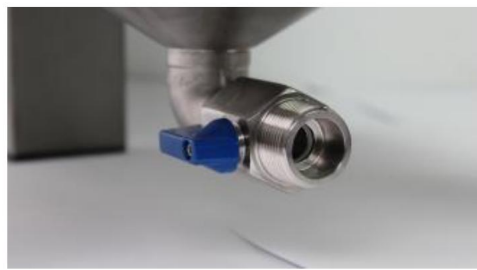
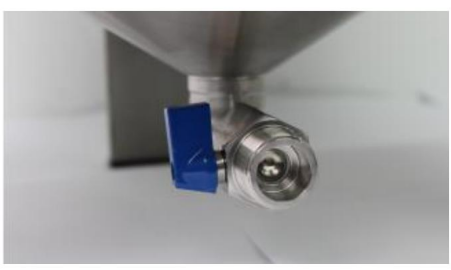
Opération

Fonctionnement du thermomètre

		
Insérez le thermomètre dans le trou	Fixez les pièces dans séquence (Anneau silicone+rondelle plate+écrou)	Fini

Fonctionnement des vannes

Cette valve sert à ouvrir et fermer le moût et la levure.

	
	
Vanne activée	Vanne activée Vanne éteinte



Remarque : veuillez vous assurer que le thermomètre est aligné et Serrez-le avec un outil (tel qu'une clé). Sinon, ce sera fuite en fermentation.

FERMENTATION

Préparation

1. Avant la fermentation, il est indispensable de stériliser le fermenteur ainsi que ses accessoires. Vous pouvez nettoyer le fermenteur avec un désinfectant de qualité alimentaire ou trempez le fermenteur dans de l'eau avec des comprimés de stérilisation pendant 20 à 30 minutes.
2. Veuillez remplir le réservoir avec de l'eau jusqu'en haut et assurez-vous qu'il y en a pas de fuite avant d'ajouter le moût.
3. Ne remplissez pas le réservoir avec plus de 30 litres de moût. Assurez-vous qu'il y a assez espace pour chasser les bulles d'air.
4. Insérez le joint hydraulique dans le couvercle comme indiqué et remplissez d'un peu d'eau dans le

étanchéité à l'eau.

5. Fixez le couvercle avec des pinces.

6. Placez le récipient de fermentation sur une table stable.

Après fermentation

1. Nettoyer et stériliser le fermenteur et les accessoires (y compris les vannes)

après utilisation.

2. N'utilisez pas d'outils métalliques tranchants pour enlever les débris. Utilisez un chiffon doux ou un chiffon doux tampon à récurer pour nettoyer l'intérieur de la bouilloire.

3. Des détergents appropriés peuvent être utilisés, tels que du détergent à vaisselle, du vinaigre ou du soda.

4. Conservez la cuve de fermentation dans un endroit sec.

5. Assurez-vous que le réservoir et tous les accessoires sont propres et stérilisés avant

prochaine utilisation.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :

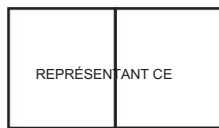
Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai Importé en
AUS :

SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA91730



Groupe Pooledas Ltd
Unité 5 Maison Albert Edward,
The Pavilions Preston, Royaume-Uni
pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Allemagne
euagent@gmail.com +49
1727041930

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantiezerifikat www.vevor.com/support

FERMENTER

MODELL: DM-F600

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche von uns verwendete Ausdrücke stellen nur eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen könnten, und Dosierungen bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle Kategorien der angebotenen Werkzeuge abdecken von uns. Bitte prüfen Sie bei Ihrer Bestellung sorgfältig, ob Sie im Vergleich zu den Top-Marken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTER

MODELL: DM-F600



BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIERE UNS!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technische Unterstützung? Sie können uns gerne kontaktieren:

Technischer Support und E-Garantiezertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Bedienungsanleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt von dem Produkt ab, das Sie erhalten haben. Bitte entschuldigen Sie, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es zu unserem Produkt technische oder Software-Updates gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

• Wenden Sie kein Wasser oder schwere Gegenstände an, bevor die Füße vollständig ausgefahren sind, um zu

verhindern, dass Wasser austritt, indem Sie den Wasserauslass

unter Druck setzen. • Denken Sie vor der Installation der Verlängerungsfüße daran, kein Wasser aufzutragen oder schwere

Gegenstände abzustellen, um zu verhindern, dass der Wasserauslass unter Druck steht und

Lecks verursacht werden. • Die Luftscheule sollte nach dem Auftragen der Wassermenge eingeschaltet werden

Was ist in der Box



1. Luftscheule
- 2 .Klammern
- 3 .Deckel
- 4.Thermometer
5. Bier-Außenventil
6. Hefeventil
- 7 .Fuß

Teile



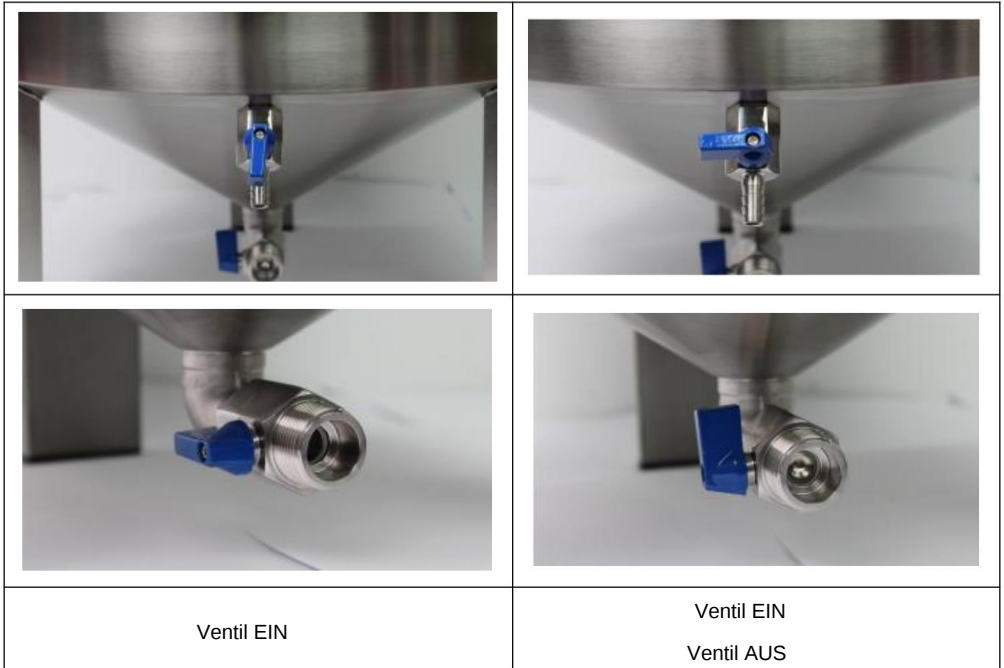
Betrieb

Thermometerbetrieb

		
Setzen Sie das Thermometer ein in das Loch	Befestigen Sie die Teile Reihenfolge (Silikonring+Unterlegscheibe+Mutter)	Fertig

Ventilbetrieb

Dieses Ventil dient zum Öffnen und Schließen der Würze und Hefe.



Hinweis: Bitte stellen Sie sicher, dass das Thermometer ausgerichtet ist
Ziehen Sie es mit einem Werkzeug (z. B. einem Schraubenschlüssel) fest. Sonst wird es so sein
Leckage bei der Gärung.

FERMENTATION

Vorbereitung

1. Vor der Fermentation ist es wichtig, den Fermenter und dessen Inhalt zu sterilisieren
Zubehör. Sie können den Fermenter mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel oder reinigen
Weichen Sie den Fermenter 20–30 Minuten lang in Wasser mit Sterilisationstabletten ein.
2. Bitte füllen Sie den Tank bis zum Rand mit Wasser und stellen Sie sicher, dass ausreichend Wasser vorhanden ist
Kein Auslaufen vor der Zugabe der Würze.
3. Füllen Sie den Tank nicht mit mehr als 30 Litern Würze. Stellen Sie sicher, dass dies der Fall ist
genug
Raum zum Abblasen der Luftblasen.
4. Setzen Sie den Wasserverschluss wie abgebildet in den Deckel ein und füllen Sie ihn mit etwas Wasser

Wasserdichtung.

5. Befestigen Sie den Deckel mit Klammern.
6. Stellen Sie das Gärgefäß auf einen stabilen Tisch.

Nach der Gärung

1. Reinigen und sterilisieren Sie den Fermenter und das Zubehör (einschließlich der Ventile).
nach Gebrauch.
2. Verwenden Sie zum Entfernen von Schmutz keine scharfen Metallwerkzeuge. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder ein weiches Tuch
Scheuerschwamm zum Reinigen des Inneren des Wasserkochers.
3. Es können geeignete Reinigungsmittel wie Geschirrspülmittel, Essig oder Soda verwendet werden.
4. Lagern Sie das Gärgefäß an einem trockenen Ort.
5. Stellen Sie sicher, dass der Tank und alle Zubehörteile vorher sauber und sterilisiert sind
nächsten Einsatz.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai **Importiert nach**
AUS:SIHAO

PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA91730



Pooledas Group Ltd

Einheit 5 Albert Edward House,
The Pavilions Preston, Vereinigtes
Königreich

pooledas123@gmail.com 01772418127



SHUNSHUN GmbH

Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com

+49 1727041930

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FERMENTATORE

MODELLO:DM-F600

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti trarre dall'acquistare determinati strumenti con noi rispetto alle principali marche e le dosi non significano necessariamente coprire tutte le categorie di strumenti offerti da noi. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai migliori marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTATORE

MODELLO:DM-F600



HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Istruzioni di sicurezza

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservare questo manuale per riferimento futuro.

• Non applicare acqua o oggetti pesanti prima che i piedini estensibili siano completati in caso di perdite d'acqua premendo

l'uscita dell'acqua. • Prima di installare i piedini estensibili, ricordare di non applicare acqua o di appoggiare oggetti pesanti per evitare che l'uscita dell'acqua sotto pressione possa causare

perdite. • La camera di equilibrio deve essere attivata dopo aver applicato una quantità di acqua

Cosa c'è nella scatola



- 1. Camera di equilibrio
- 2 .Morsetti
- 3 .Coperchio
- 4. Termometro
- 5. Valvola esterna della birra
- 6. Valvola del lievito
- 7 .Piedi

Parti



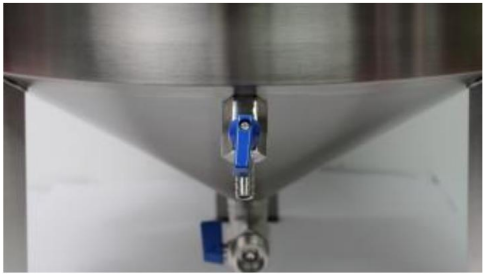
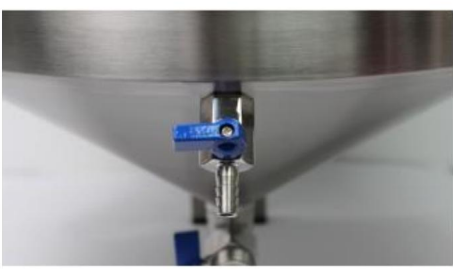
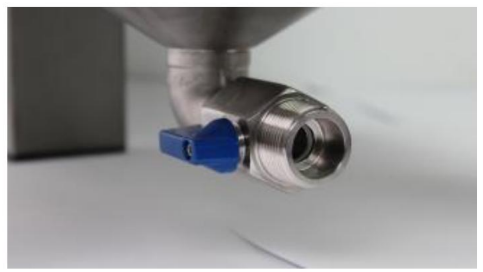
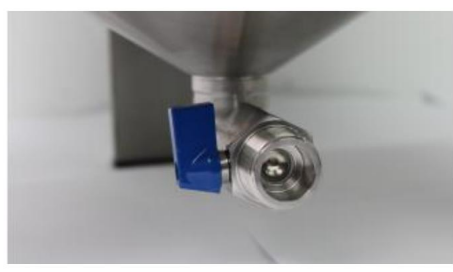
Operazione

Funzionamento del termometro

		
Inserisci il termometro nel buco	Fissare le parti sequenza (Anello in silicone+rondella piatta+dado)	Finito

Funzionamento della valvola

Questa valvola serve per aprire e chiudere il mosto e il lievito.

	
	
Valvola inserita	Valvola inserita Valvola spenta



Nota: assicurarsi che il termometro sia allineato e serrarlo con uno strumento (come una chiave inglese). Altrimenti lo farà perdite durante la fermentazione.

FERMENTAZIONE

Preparazione

1. Prima della fermentazione è essenziale sterilizzare sia il fermentatore che il suo Accessori. È possibile pulire il fermentatore con un disinfettante per alimenti o immergere il fermentatore in acqua con compresse di sterilizzazione per 20-30 minuti.
2. Riempire il serbatoio fino all'orlo con acqua e assicurarsi che ce ne sia nessuna perdita prima di aggiungere il mosto.
3. Non riempire il serbatoio con più di 30 litri di mosto. Assicurati che ci sia
Abbastanza
spazio per eliminare le bolle d'aria.
4. Inserire la guarnizione dell'acqua nel coperchio come mostrato e riempire con un po' d'acqua

sigillo a tenuta stagna.

5. Fissare il coperchio con i morsetti.
6. Posizionare il recipiente di fermentazione su un tavolo stabile.

Dopo la fermentazione

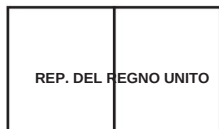
1. Pulire e sterilizzare il fermentatore e gli accessori (comprese le valvole) dopo l'uso.
2. Non utilizzare strumenti metallici affilati per rimuovere i detriti. Utilizzare un panno morbido o morbido spugna abrasiva per pulire l'interno del bollitore.
3. È possibile utilizzare detergenti adatti, come detersivo per piatti, aceto o soda.
4. Conservare il recipiente di fermentazione in un luogo asciutto.
5. Assicurarsi che il serbatoio e tutti gli accessori siano puliti e sterilizzati prima
prossimo utilizzo.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importato in AUS:SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA91730



Gruppo Pooledas Ltd
Unità 5 Casa Albert Edward,
The Pavilions Preston, Regno Unito
pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germania
euagent@gmail.com +49
1727041930

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

FERMENTADOR

MODELO:DM-F600

Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y las dosis no necesariamente cubren todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTADOR

MODELO:DM-F600



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? Siéntete libre de contactarnos:

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdón que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones y conserve este manual para consultarlo en el futuro.

- No aplique agua ni objetos pesados antes de que se hayan completado los pies extendidos en caso de fuga de agua al presionar la salida de agua.
- Antes de instalar los pies extendidos, recuerde no aplicar agua ni colocar objetos pesados para evitar que la salida de agua esté bajo presión debido a fugas.
- La esclusa de aire debe abrirse después de aplicar cantidad de agua.

Qué hay en la caja



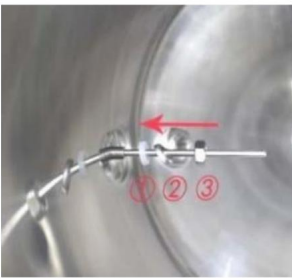
- 1. Esclusa de aire
- 2 .Abrazaderas
- 3 .Tapa
- 4 .Termómetro
- 5 .Válvula exterior de cerveza
- 6 .Válvula de levadura
- 7 pies

Partes



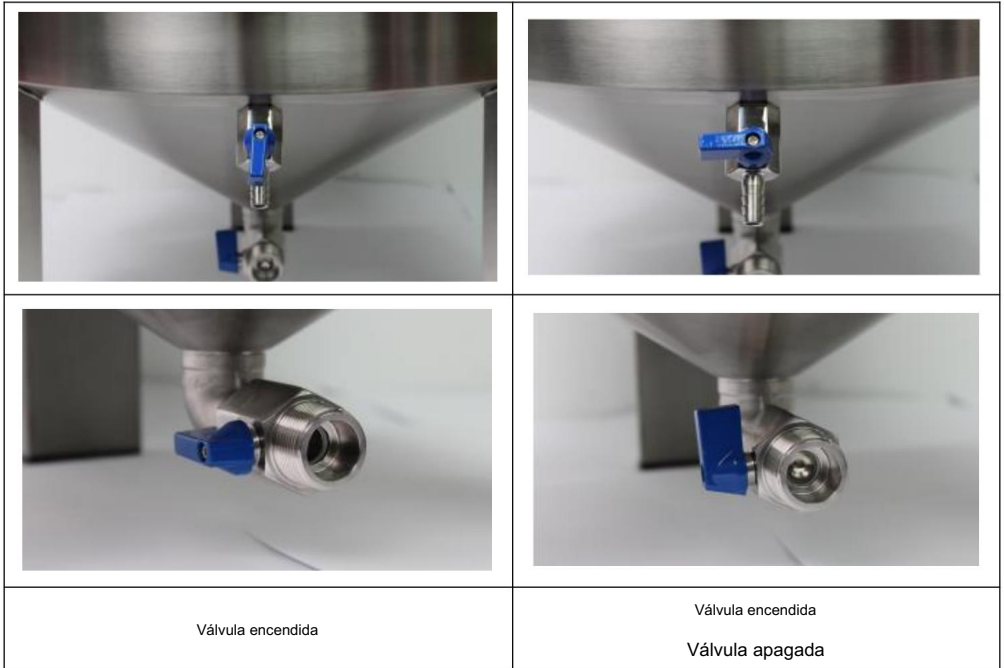
Operación

Operación del termómetro

		
Insertar el termómetro en el agujero	Fijar las piezas en secuencia (Anillo de silicona+arandela plana+tuerca)	Finalizado

Operación de válvula

Esta válvula sirve para abrir y cerrar el mosto y la levadura.



Nota: asegúrese de que el termómetro esté alineado y
Apriételo con una herramienta (como una llave). De lo contrario, será
fugas en la fermentación.

FERMENTACIÓN

Preparación

1. Antes de la fermentación, es imprescindible esterilizar el fermentador así como sus accesorios. Puede limpiar el fermentador con un desinfectante de calidad alimentaria o Remoje el fermentador en agua con tabletas esterilizantes durante 20 a 30 minutos.
2. Llene el tanque hasta el tope con agua y asegúrese de que haya sin fugas antes de agregar el mosto.
3. No llenar el depósito con más de 30 litros de mosto. Asegúrate de que haya suficiente espacio para soplar las burbujas de aire.
4. Inserte el sello de agua en la tapa como se muestra y llénelo con un poco de agua en el

sello de agua.

5. Asegure la tapa con abrazaderas.

6. Coloque el recipiente de fermentación sobre una mesa estable.

Después de la fermentación

1. Limpiar y esterilizar el fermentador y los accesorios (incluidas las válvulas)

después de su uso.

2. No utilice herramientas metálicas afiladas para eliminar los residuos. Utilice un paño suave o un paño suave estropajo para limpiar el interior del hervidor.

3. Se pueden utilizar detergentes adecuados, como detergente para platos, vinagre o refrescos.

4. Guarde el recipiente de fermentación en un lugar seco.

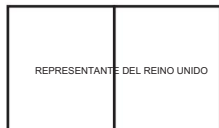
5. Asegúrese de que el tanque y todos los accesorios estén limpios y esterilizados antes próximo uso.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

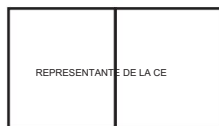
Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importado a AUS:SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA91730



Grupo Pooledas Ltd
Unidad 5 Casa Albert Edward,
The Pavilions Preston, Reino Unido
pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Alemania
euagent@gmail.com +49
1727041930

Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

FERMENT

MODEL:DM-F600

Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie.

„Zaoszczędź o połowę”, „o połowę ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz zyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami, a dawki niekoniecznie obejmują wszystkie kategorie oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, aby podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENT

MODEL:DM-F600



POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Śmiało możesz się z nami skontaktować:

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji
www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

- Nie nakładać wody ani ciężkich przedmiotów przed zakończeniem rozkładania nóżek, gdyż może to

spowodować wyciek wody w wyniku naciśnięcia wylotu wody. •

Przed zamontowaniem nóżek przedłużających należy pamiętać, aby nie polewać wodą ani nie stawiać ciężkich

przedmiotów, aby uniknąć wypływu wody pod ciśnieniem spowodowanego wyciekiem.

- Po nalaniu odpowiedniej ilości wody należy włączyć śluzę powietrzną

Co jest w pudełku



1. Śluz powietrzna

2. Zaciski

3. Pokrywka

4. Termometr

5. Zawór zewnętrzny piwa

6. Zawór drożdżowy

7. Stopy

Części



Śluza powietrzna z silikonem

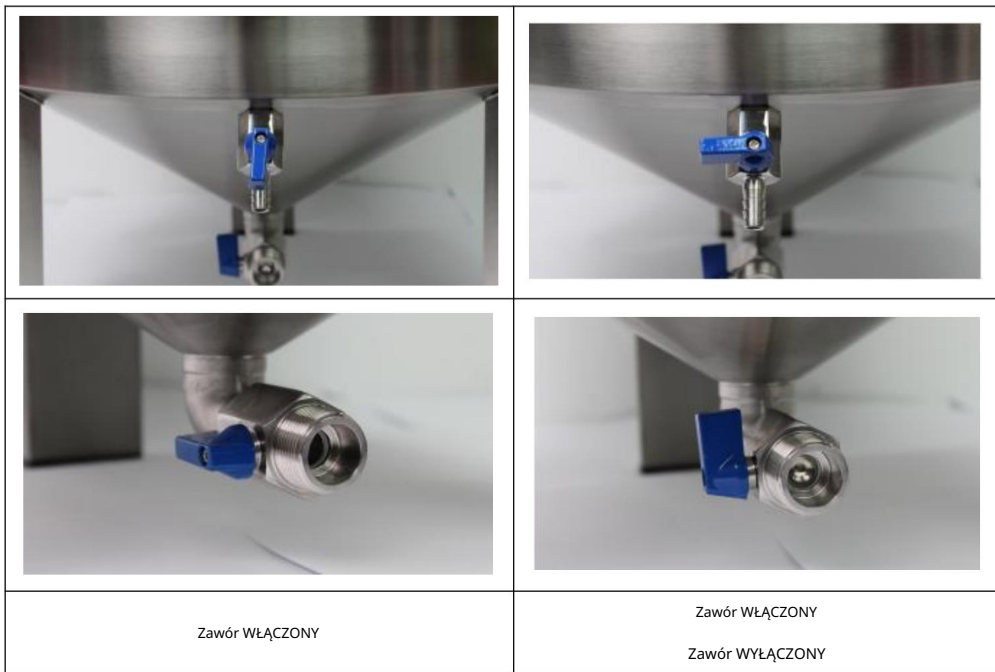
Operacja

Działanie termometru

		
Włóż termometr w dziurę	Zamocuj części sekwencja (pierścień silikonowy + podkładka płaska + nakrętka)	Skończone

Działanie zaworu

Zawór ten służy do otwierania i zamykania brzożki i drożdży.



Uwaga: upewnij się, że termometr jest ustawiony i dokręcić go za pomocą narzędzia (takiego jak klucz). W przeciwnym razie tak się stanie wyciek podczas fermentacji.

FERMENTACJA

Przygotowanie

1. Przed fermentacją należy koniecznie wysterylizować fermentor i jego zawartość

Akcesoria. Fermentor można czyścić środkiem dezynfekującym dopuszczonym do kontaktu z żywnością lub Namocz fermentor w wodzie z tabletkami do sterylizacji na 20-30 minut.

2. Napełnij zbiornik wodą do pełna i upewnij się, że takowa jest
brak wycieków przed dodaniem brzezki.

3. Nie napełniaj zbiornika więcej niż 30 litrów brzezki. Upewnij się, że istnieje
wystarczająco

miejsce do wydmuchania pęcherzyków powietrza.

4. Włóż uszczelkę wodną do pokrywy jak pokazano i napełnij niewielką ilością wody

foka.

5. Zabezpiecz pokrywę zaciskami.

6. Umieść naczynie fermentacyjne na stabilnym stole.

Po fermentacji

1. Wyczyść i wysterylizuj fermentor i akcesoria (w tym zawory) po użyciu.

2. Nie używaj ostrych metalowych narzędzi do usuwania zanieczyszczeń. Użyj miękkiej lub miękkiej szmatki ściereczka do czyszczenia wnętrza czajnika.

3. Można użyć odpowiednich detergentów, np. płynu do mycia naczyń, octu lub sody.

4. Przechowuj naczynie fermentacyjne w suchym miejscu.

5. Upewnij się, że zbiornik i wszystkie akcesoria są wcześniej czyste i wysterylizowane

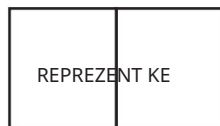
następne użycie.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:
Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Szanghaj Import do
AUS:SIHAO
PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA91730



Pooledas Group Ltd
Jednostka 5 Dom Alberta Edwarda,
The Pavilions Preston, Wielka Brytania
Pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Niemcy
euagent@gmail.com +49
1727041930

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

FERMEERDER

MODEL: DM-F600

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

"Bespaar de helft", "Halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigt slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen opleveren als u bepaalde tools bij ons koopt, vergeleken met de grote topmerken, en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën van aangeboden tools dekken door ons. Wij verzoeken u vriendelijk om bij het plaatsen van een bestelling bij ons goed na te gaan of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMEERDER

MODEL: DM-F600



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? Technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.

Veiligheidsinstructies

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

• Breng geen water of zware voorwerpen aan voordat de poten volledig zijn uitgeschoven, in geval van

waterlekkage door druk uit te oefenen op de wateruitlaat. •

Voordat u verlengde voeten installeert, moet u er rekening mee houden dat u geen water aanbrengt of zware

voorwerpen neerzet, om te voorkomen dat de wateruitlaat onder druk komt te staan als

gevolg van lekkage. • De luchtsluis moet worden ingeschakeld nadat er een hoeveelheid water is aangebracht

Wat zit er in de doos



1. Luchtsluis
2. Klemmen
3. Deksel
4. Thermometer
5. Buitenventiel bier
6. Gistklep
7. Voeten

Onderdelen



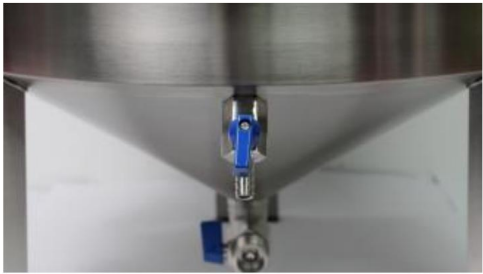
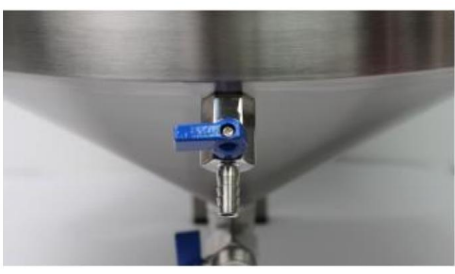
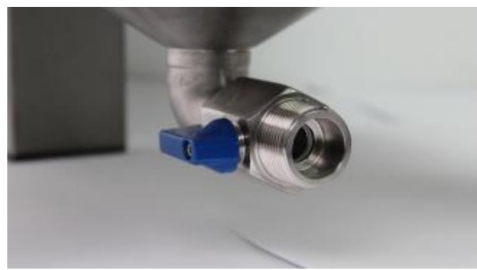
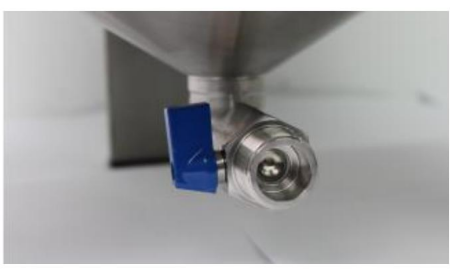
Operatie

Thermometerbediening

		
Plaats de thermometer in het gat	Bevestig de onderdelen erin reeks (Siliconenring+platte ring+moer)	Afgerond

Bediening van de klep

Deze klep dient voor het openen en sluiten van het wort en de gist.

	
	
Ventiel AAN	Ventiel AAN Ventiel UIT



Opmerking: zorg ervoor dat de thermometer is uitgelijnd en draai hem vast met gereedschap (zoals een sleutel). Anders zal het wel gebeuren lekkage bij fermentatie.

FERMENTATIE

Vorbereiding

1. Vóór de fermentatie is het essentieel om zowel de fermentor als zijn onderdelen te steriliseren accessoires. U kunt de vergister reinigen met een desinfectiemiddel dat geschikt is voor levensmiddelen week de vergister gedurende 20-30 minuten in water met sterilisatietabletten.
2. Vul de tank tot aan de bovenkant met water en zorg ervoor dat dit aanwezig is geen lekkage voordat het wort wordt toegevoegd.
3. Vul de tank niet met meer dan 30 liter wort. Zorg ervoor dat dat zo is genoeg ruimte om de luchtbellen af te blazen.
4. Plaats het waterslot in het deksel zoals afgebeeld en vul het met een beetje water

water zegel.

5. Zet het deksel vast met klemmen.
6. Plaats het fermentatievat op een stabiele tafel.

Na fermentatie

1. Reinig en steriliseer de vergister en accessoires (inclusief de kleppen) na gebruik.
2. Gebruik geen scherpe metalen gereedschappen om vuil te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zachte doek schuursponsje om de binnenkant van de waterkoker schoon te maken.
3. Er kunnen geschikte schoonmaakmiddelen worden gebruikt, zoals afwasmiddel, azijn of frisdrank.
4. Bewaar het gisting vat op een droge plaats.
5. Zorg ervoor dat de tank en alle accessoires vooraf schoon en gesteriliseerd zijn volgende gebruik.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Geïmporteerd in AUS: SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA91730



Pooledas Group Ltd

Eenheid 5 Albert Edward Huis,

The Pavilions Preston, Verenigd Koninkrijk

pooledas123@gmail.com

01772418127



SHUNSHUN GmbH

Römeräcker 9 Z2021,76351

Linkenheim-Hochstetten, Duitsland

euagent@gmail.com +49

1727041930

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

FERMENTER

MODELL: DM-F600

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FERMENTER

MODELL: DM-F600



BEHÖVS HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

Säkerhets instruktioner

Vänligen läs alla instruktioner noggrant och spara denna manual för framtida referens.

- Applicera inte vatten eller tunga saker innan de utdragna fötterna är klara i händelse av

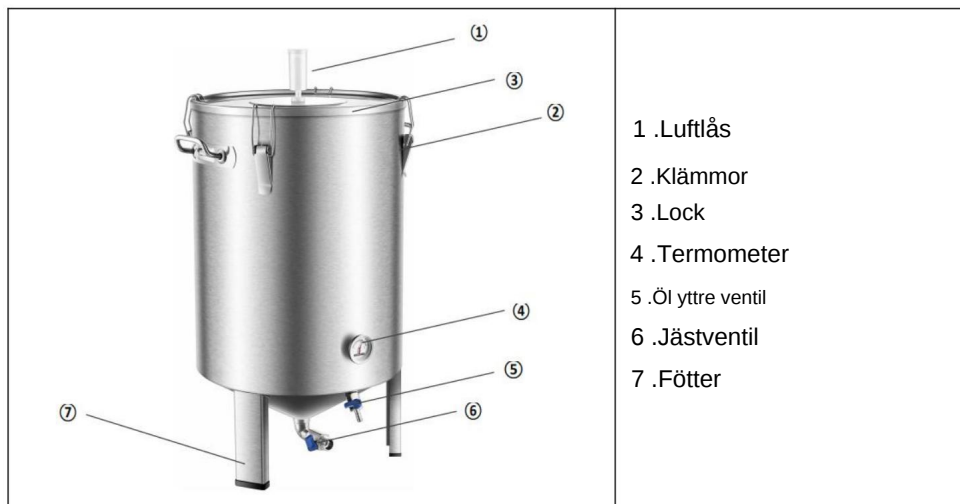
- vattenläckage genom att trycka på vattenutloppet. •

Innan du installerar förlängningsfötter, kom ihåg att inte applicera vatten eller lägga tunga

- saker för att undvika att vattenutloppet under tryck orsakas av läckage. •

Luftslussen ska slås på efter att ha applicerat mycket vatten

Vad finns i boxen



Delar



Luftlås med silikon

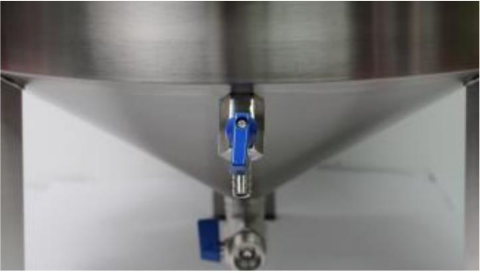
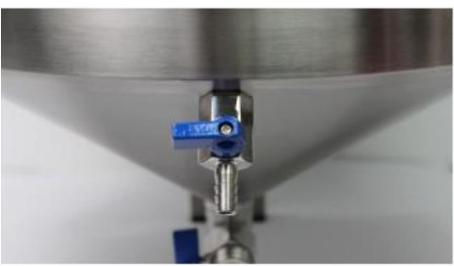
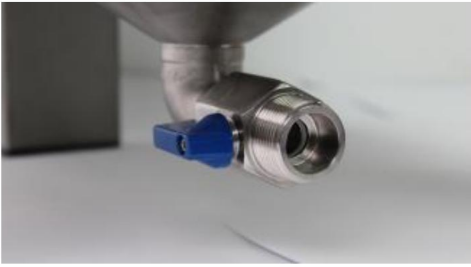
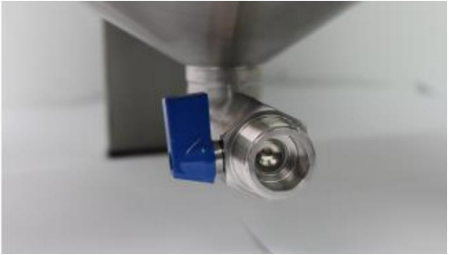
Drift

Termometerdrift

		
Sätt i termometern in i hålet	Fixa in delarna sekvens (Silikonring+plattbricka+mutter)	Färdiga

Ventildrift

Denna ventil tjänar till att öppna och stänga vörten och jästen.

	
	
Ventil PÅ	Ventil PÅ Ventil AV



Obs: se till att termometern är inriktad och dra åt den med ett verktyg (som skiftnyckel). Annars kommer det att göra det läckage vid jäsnings.

JÄSNING

Förberedelse

1. Innan jäsnings är det viktigt att sterilisera jäskärlet såväl som dess Tillbehör. Du kan rengöra jäskärlet med ett desinfektionsmedel av livsmedelskvalitet eller blötlägg jäskärlet i vatten med steriliseringstabletter i 20-30 minuter.
2. Fyll tanken upp till toppen med vatten och se till att det finns inga läckor innan du lägger till vörten.
3. Fyll inte tanken med mer än 30 liter vört. Se till att det finns tillräckligt utrymme för att blåsa bort luftbubblorna.
4. Sätt i vattentätningen i locket enligt bilden och fyll på med lite vatten i

vattentätning.

5. Fäst locket med klämmor.

6. Ställ fermenteringskärlet på ett stabilt bord.

Efter jäsning

1. Rengör och sterilisera fermentorn och tillbehören (inklusive ventilerna)

efter användning.

2. Använd inte vassa metallverktyg för att ta bort skräp. Använd en mjuk trasa eller en mjuk skursvamp för att rengöra insidan av vattenkokaren.

3. Lämpliga tvättmedel kan användas, såsom diskmedel, vinäger eller läsk.

4. Förvara jäskärlet på en torr plats.

5. Se till att tanken och alla tillbehör är rena och steriliserade innan

nästa användning.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importerad till AUS:SIHAO PTY LTD.1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA:Sanven Technology Ltd. Suite 250,9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA91730



Pooledas Group Ltd
Enhet 5 Albert Edward House,
The Pavilions Preston, Storbritannien
pooledas123@gmail.com
01772418127



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Tyskland
euagent@gmail.com +49
1727041930

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support