

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

CONICAL FERMENTER (WITH COOLING)

- **RCBM-44CF**
- **RCBM-45CFC**



Deutsch	3
English	5
Polski	7
Česky	9
Français	11
Italiano	13
Español	15

PRODUKTNAME	FERMENTIERKESSEL	FERMENTIERKESSEL MIT KÜHLUNG
PRODUCT NAME	CONICAL FERMENTER	CONICAL FERMENTER WITH COOLING
NAZWA PRODUKTU	POJEMNIK FERMENTACYJNY	POJEMNIK FERMENTACYJNY Z CHŁODZENIEM
NÁZEV VÝROBKU	FERMENTAČNÍ NÁDOBA	FERMENTAČNÍ NÁDOBA S CHLAZENÍM
NOM DU PRODUIT	CUVE DE FERMENTATION	CUVE DE FERMENTATION RÉFRIGÉRÉE
NOME DEL PRODOTTO	CISTERNA DA FERMENTAZIONE	CISTERNA DA FERMENTAZIONE CON RAFFREDDAMENTO
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUBA DE FERMENTACIÓN	CUBA DE FERMENTACIÓN CON REFRIGERACIÓN
MODELL		
PRODUCT MODEL		
MODEL PRODUKTU		
MODEL VÝROBKU	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
MODÈLE		
MODELLO		
MODELO		
HERSTELLER		
MANUFACTURER		
PRODUCENT		
VÝROBCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.	
FABRICANT		
PRODUTTORE		
FABRICANTE		
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS		
MANUFACTURER ADDRESS		
ADRES PRODUCENTA		
ADRESA VÝROBCE	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU	
ADRESSE DU FABRICANT		
INDIRIZZO DEL PRODUTTORE		
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE		

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte	
Produktname	Fermentierkessel	Fermentierkessel mit Kühlung
Modell	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Fassungsvermögen [l]	30	
Durchmesser der Bohrung für die Montage des Fermentierrohrs [mm]	23	
Bodendurchmesser [mm]	270	
Höhe der Beine [mm]	135	
Bodenablassventil	1/2"	
Seitenablassventil	3/8"	
Abmessungen [mm]	Ø340x580	
Gewicht [kg]	3,6	4
Durchmesser des Kühlschlusses [mm]	-	20

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe für eine sichere und zuverlässige Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen.

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE



Gebrauchsanweisung beachten.



ACHTUNG!, WARNUNG! oder HINWEIS!, um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (allgemeines Warnzeichen).



HINWEIS! In der vorliegenden Anleitung sind Beispieldaten vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen des Produkts abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT



ACHTUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und / oder schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen.

Die Begriffe „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs beziehen sich auf Fermentierkessel, Fermentierkessel mit Kühlung.

2.1. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Handeln Sie vorausschauend, beobachten Sie, was getan wird, und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- Bei Zweifeln, ob das Produkt ordnungsgemäß funktioniert, oder wenn Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Herstellers.
- Das Produkt darf nur vom Hersteller repariert werden. Reparieren Sie es nicht selbst!
- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich.
- Verpackungselemente und kleine Montageteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.



HINWEIS! Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

2.2. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn das die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränkt.

2.3. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

- Halten Sie das Gerät stets in einem einwandfreien Zustand. Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob am Gerät und seinen beweglichen Teilen Schäden vorliegen (defekte Komponenten oder andere Faktoren, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
- Beachten Sie bei Transport zwischen Lager und Bestimmungsort und Handhabung des Gerätes die Grundsätze für Gesundheits- und Arbeitsschutz des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich nicht dauerhaft Schmutz festsetzt.
- Während der Fermentation ist es nicht empfehlenswert, den Behälterdeckel zu öffnen.
- Bei der Verwendung des Produkts sollte die Öffnung für das Fermentationsrohr nicht verstopft sein.

3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Der Fermentationsbehälter ist für die Vorfermentation der Maische ausgelegt.

Für alle Schäden bei nicht sachgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

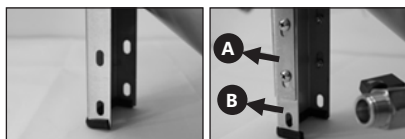
3.1. GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Fermentationsrohr
2. Abdeckung
3. Klemmschelle
4. Griff
5. Behälter
6. Thermometer
7. Oberes Ventil - 3/8"
8. Unteres Ventil - 1/2"
9. Kühltspirale mit Befestigungselementen (für Modell RCBM-45CFC - nicht in der Zeichnung dargestellt)

3.2. VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG
AUFBAU DES GERÄTES

- Beinmontage:
 - » Um die Höhe des Gerätes zu ändern, schrauben Sie das Bein (A) an das Bein (B) und legen Sie das Gummipolster auf die Unterseite des Beins (Abbildung unten).



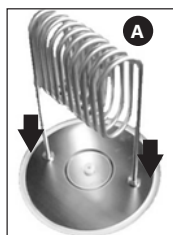
VORSICHT! Das Füllgut sollte erst nach der korrekten Montage der Gerätebeine in den Behälter gegossen werden.

- Installation des Fermentationsrohres
 - » Setzen Sie den Dichtring auf den Deckel und setzen Sie dann das Fermentationsrohr in den Ring ein.

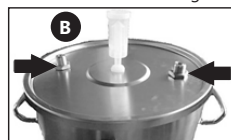


VORSICHT! Das Fermentationsrohr sollte nach dem Auffüllen mit Wasser installiert werden.

- Montage der Kühltspirale (Modell: RCBM-45CFC)
 - » Der Kühltanschluss mit den Dichtungen muss so in die Öffnungen eingesetzt werden, dass er sich auf der Innenseite der Abdeckung befindet (Abbildung A).



» Schrauben Sie dann die Spirale von der Außenseite der Abdeckung mit Muttern fest (Bild B).

3.3. ARBEIT MIT DEM GERÄT
Oberes Ventil 3/8"

Der blaue Griff des oberen Ventils dient zur Steuerung des Durchflusses der fermentierten Flüssigkeit. Um den Durchfluss zu ermöglichen, drehen Sie den Hebel nach links (ON).



Unteres Ventil 1/2"
Das Ventil dient zum Entleeren der Hefe und zur Reinigung des Behälters. Um den Durchfluss zu öffnen, drehen Sie den Hebel nach links (ON).



3.4. REINIGUNG UND WARTUNG

- a) Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- b) Zur Reinigung des Geräts dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, bestimmt sind.
- c) Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- d) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.
- e) In Hinblick auf technische Effizienz und zur Vorbeugung vor Schäden sollte das Gerät regelmäßig überprüft werden.
- f) Zum Reinigen ist ein weicher, feuchter Lappen zu verwenden.
- g) Zum Reinigen darf man keine scharfen und/oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallschachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value	
Product name	Conical fermenter	Conical fermenter with cooling
Model	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Capacity [l]	30	
Hole diameter for fitting the fermentation tube [mm]	23	
Fermenter body bottom diameter [mm]	270	
Feet Height [mm]	135	
Bottom drain valve	1/2"	
Side drain valve	3/8"	
Dimensions [mm]	Ø340x580	
Weight [kg]	3.6	4
Cooler connection diameter [mm]	-	20

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement.

LEGEND



Read instructions before use.



WARNING! or CAUTION! or REMEMBER!
Applicable to the given situation (general warning sign).



PLEASE NOTE! Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual product.

The original operation manual is written in German. Other language versions are translations from the German.

2. USAGE SAFETY



ATTENTION! Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury or even death.

The terms „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions to refer to Conical fermenter, Conical fermenter with cooling.

2.1. SAFETY IN THE WORKPLACE

- a) Make sure the workplace is clean and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to think ahead, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- b) If you are unsure about whether the product is operating correctly or if you find damage, please contact the manufacturer's service centre.
- c) Only the manufacturer's service centre may make repairs to the product. Do not attempt to make repairs yourself!
- d) Use the device in a well-ventilated space.
- e) Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.
- f) Keep the device away from children and animals.



REMEMBER! When using the device, protect children and other bystanders.

2.2. PERSONAL SAFETY

- a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.

2.3. SAFE DEVICE USE

- a) Keep the device in perfect technical condition. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
- b) Keep the device out of the reach of children.
- c) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- d) When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, observe the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
- e) Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.
- f) It is not recommended to open the fermenter lid during fermentation.
- g) When using the product, the hole for the fermentation tube should not be blocked.

3. USE GUIDELINES

The fermenter is designed for initial mash fermentation. **The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.**

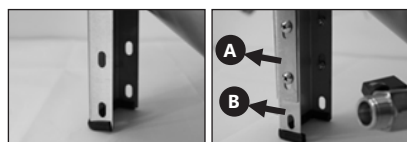
3.1. DEVICE DESCRIPTION



1. Fermentation tube
2. Lid
3. Clamp
4. Handle
5. Fermenter body
6. Thermometer
7. Top valve: 3/8,"
8. Bottom valve" 1/2,"
9. Cooling spiral with fixing elements (not in the illustration for RCBM-45CFC model)

3.2. PREPARING FOR USE
ASSEMBLING THE DEVICE

- Leg assembly:
 - » To change the height of the fermenter, screw leg (A) onto top (B) and fit a rubber pad underneath (picture below).



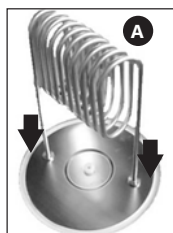
PLEASE NOTE: The liquid should be poured into the fermenter only after the legs have been properly assembled.

- Installation of the fermentation tube
 - » Place the sealing ring on the lid and insert the fermentation tube in the ring.

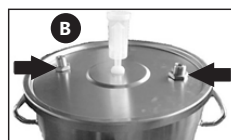


PLEASE NOTE: The fermentation tube should be installed after it has been topped up with water.

- Cooling spiral assembly (RCBM-45CFC model)
 - » The cooler connector with gaskets should be placed in the holes so that it is located on the inside of the cover (Figure A).



» Then secure the spiral to the top side the lid with nuts (Figure B).



3.3. DEVICE USE

Top valve 3/8,"

The blue handle of the upper valve is used to control the flow of the fermented liquid. To open the flow, turn the handle to the left (ON).



Bottom valve 1/2,"

The valve is used for draining the yeast lees and cleaning the fermenter. To open the flow, turn the handle to the left (ON).



3.4. CLEANING AND MAINTENANCE

- a) Use only non-corrosive cleaners to clean the surface.
- b) Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
- c) After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.
- d) Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.
- e) The device must be regularly inspected to check its technical efficiency and spot any damage.
- f) Use a soft, damp cloth for cleaning.
- g) Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Pojemnik fermentacyjny	Pojemnik fermentacyjny z chłodzeniem
Model	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Pojemność [l]	30	
Średnica otworu do montażu rurki fermentacyjnej [mm]	23	
Średnica dna [mm]	270	
Wysokość nóżek [mm]	135	
Zawór spustowy dolny	1/2"	
Zawór spustowy boczny	3/8"	
Wymiary [mm]	Ø 340x580	
Ciężar [kg]	3,6	4
Średnica przyłącza chłodzenia [mm]	-	20

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.



UWAGA! lub **OSTRZEŻENIE!** lub **PAMIĘTAJ!** opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).



UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do Pojemnik fermentacyjny, Pojemnik fermentacyjny z chłodzeniem.

2.1. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- a) Utrzymywać porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
- b) W razie wątpliwości czy produkt działa poprawnie lub stwierdzenia uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem producenta.
- c) Naprawę produktu może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- d) Urządzenie używać w dobrze wentylowanej przestrzeni.
- e) Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci
- f) Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.



PAMIĘTAJ! Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2.2. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- a) Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.

2.3. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- a) Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzać przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddać urządzenie do naprawy przed użyciem.
- b) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- c) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- d) Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.
- e) Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
- f) W trakcie trwania fermentacji nie zaleca się otwierania pokrywy zbiornika.
- g) Podczas użytkowania produktu otwór na rurkę fermentacyjną nie powinien być zablokowany.

3. ZASADY UŻYTKOWANIA

Pojemnik fermentacyjny przeznaczony jest do przeprowadzania wstępnej fermentacji zacieru.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

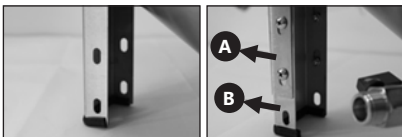
3.1. OPIS URZĄDZENIA



1. Rurka fermentacyjna
2. Pokrywa
3. Klamra zaciskowa
4. Uchwyt
5. Zbiornik
6. Termometr
7. Zawór górny - 3/8"
8. Zawór dolny - 1/2"
9. Spirala chłodząca z elementami mocującymi (dla modelu RCBM-45CFC – niewidoczna na rysunku)

3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY
MONTAŻ URZĄDZENIA

- Montaż nóg:
 - » W celu zmiany wysokości urządzenia należy przykręcić nogę (A) do nogi (B) i założyć gumową podkładkę na jej spód (rysunek poniżej).



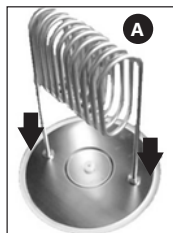
UWAGA! Wsad należy wlewać do zbiornika dopiero po poprawnym zainstalowaniu nóg urządzenia.

- Montaż rurki fermentacyjnej
 - » Należy umieścić pierścien uszczelniający na pokrywie, następnie umieścić rurkę fermentacyjną w pierścieniu.



UWAGA! Rurka fermentacyjna powinna być zainstalowana po wcześniejszym uzupełnieniu jej wodą.

- Montaż spirali chłodzącej (Model: RCBM-45CFC)
 - » Przyłącze chłodzenia wraz z uszczelkami należy umieścić w otworach, tak aby znajdowało się od wewnętrznej strony pokrywy (Rysunek A).



» Następnie od zewnętrznej strony pokrywy przykręć spiralę za pomocą nakrętek (Rysunek B).

3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM
Górny zawór 3/8"

Do regulacji przepływu strumienia sfermentowanej cieczy służy niebieski uchwyt zaworu górnego. W celu umożliwienia przepływu przekręć dźwignię w lewą stronę (ON).



Dolny zawór 1/2"
Zawór służy do zlewania osadu drożdżowego oraz czyszczenia zbiornika. W celu otwarcia przepływu należy przekręcić dźwignię w lewą stronę (ON).



3.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- a) Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- b) Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
- c) Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- d) Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- e) Należy wykonywać regularne przeglądy urządzenia pod kątem jego sprawności technicznej oraz wszelkich uszkodzeń.
- f) Do czyszczenia należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- g) Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatk) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie.

TECHNICKE ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Fermentační nádoba	Fermentační nádoba s chlazením
Model	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Objem [l]	30	
Průměr otvoru k připojení fermentační trubky [mm]	23	
Průměr dna [mm]	270	
Výška nožek [mm]	135	
Spodní vypouštěcí ventil	1/2"	
Boční vypouštěcí ventil	3/8"	
Rozměry [mm]	Ø 340x580	
Hmotnost [kg]	3,6	4
Průměr přípojky chlazení [mm]	-	20

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako návod pro bezpečné a spolehlivé používání výrobku. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů za použití nejnovějších technologií a komponentů a za dodržení nejvyšších jakostních norem.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A UJISTĚTE SE, ŽE JSTE POCHOPILI VŠECHNY POKYNY.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení pravidelně provádějte revize a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Před použitím výrobku se seznámte s návodem.

UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).

POZOR! Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu zařízení mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

POZNÁMKA! Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru anebo těžkému úrazu či smrti.

Pojem „zařízení“ nebo „výrobek“ v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na Fermentační nádoba, Fermentační nádoba s chlazením.

2.1. BEZPEČNOST NA PRACOVÍŠTI

- a) Na pracovišti udržíte pořádek a mějte dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídativí a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- b) Budete-li mít pochybnosti, zda výrobek funguje správně, nebo zjistíte poškození, kontaktujte servis výrobce.
- c) Výrobek může opravovat pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- d) Zařízení používejte v dobře větraných prostorách.
- e) Obalový materiál a drobné montážní prvky uchovávejte na místě nedostupném pro děti.
- f) Zařízení mějte v dostatečné vzdálenosti od dětí a zvířat.

PAMATUJTE! Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

2.2. OSOBNÍ BEZPEČNOST

- a) Zařízení nepoužívejte, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost zařízení ovládat.

2.3. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- a) Zařízení udržíte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a uživatelé tak při práci se zařízením neohroží žádné nebezpečí. V případě, že zjistíte poškození, nechte zařízení opravit.
- b) Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- c) Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajisti to bezpečné používání zařízení.
- d) Při přemísťování zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu pracovní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví v rámci přenášení břemena platné v zemi, ve které se zařízení používá.
- e) Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
- f) Během procesu fermentace nedoporučujeme otevírat víko nádoby.
- g) Během používání výrobku by měl být otvor k připojení fermentační trubky průchozí.

3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Fermentační nádoba je určena k primárnímu kvašení rmutu. **Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.**

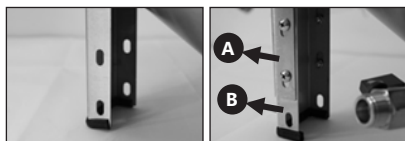
3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Fermentační trubka
2. Víko
3. Upínací spona
4. Úchytka
5. Nádobka
6. Teploměr
7. Vrchní ventil – 3/8"
8. Spodní ventil – 1/2"
9. Chladicí spirála s upevňovacími prvky (pro model RCBM-45CFC – není zobrazena na obrázku).

3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI
MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

- Montáž nožek:
 - » Pro změnu výšky zařízení je třeba přišroubovat nožku (A) k nožce (B) a zespodu nasunout gumovou podložku (obrázek níže).



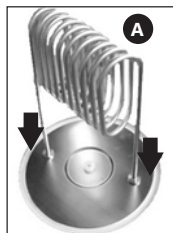
UPOZORNĚNÍ! Nádobu je možno plnit obsahem teprve po správném namontování nožek zařízení.

- Montáž fermentační trubky
 - » Nejříve nasadíte těsnící kroužek na víko a poté do něj vložte fermentační trubku.



UPOZORNĚNÍ! Fermentační trubku doporučujeme nasadit až po předchozím naplnění trubky vodou.

- Montáž chladicí spirály (Model: RCBM-45CFC)
 - » Přípojku chlazení společně s těsněním umístěte do otvorů tak, aby se nacházela na vnitřní straně víka (Obrázek A).



» Následovně pomocí matic připevněte chladicí spirálu z vnější strany víka.

3.3. PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM
Vrchní ventil 3/8"

K regulaci průtoku fermentované kapaliny slouží modrá páčka vrchního ventilu. Pro umožnění průtoku otočte páčkou doleva (ON).



Spodní ventil 1/2"
Ventil slouží k vypouštění kvasnicových sedimentů a k čištění nádoby. Pro otevření průtoku otočte páčkou doleva (ON).



3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- a) K čištění povrchu zařízení použijte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- b) K čištění zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky, určené pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami.
- c) Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- d) Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu.
- e) Pravidelně provádějte revize zařízení a kontrolujte, zda je technicky způsobilé a není poškozeno.
- f) K čištění používejte měkký, vlhký hadřík.
- g) K čištění nepoužívejte ostré ani kovové předměty (například drátěný kartáč nebo kovovou obracečku), protože mohou poškodit povrch materiálu, z něhož je zařízení vyrobeno.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres	
Nom du produit	Cuve de fermentation	Cuve de fermentation réfrigérée
Model	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Capacité [l]	30	
Diamètre du trou pour l'assemblage du tube de fermentation [mm]	23	
Diamètre de fond [mm]	270	
Hauteur des pieds [mm]	135	
Soupape de vidange inférieure	1/2"	
Soupape de vidange latérale	3/8"	
Dimensions [mm]	Ø 340x580	
Poids [kg]	3,6	4
Diamètre de la connexion de refroidissement [mm]	-	20

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL ET ASSUREZ-VOUS DE BIEN LE COMPRENDRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit.

SYMBOLES



Respectez les consignes du manuel.



ATTENTION ! , AVERTISSEMENT ! et REMARQUE attirent l'attention sur des circonstances spécifiques (symboles d'avertissement généraux).



REMARQUE! Les illustrations contenues dans le présent manuel sont fournies à titre explicatif. Votre appareil peut ne pas être identique.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Toutes les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION! Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et des consignes de sécurité peut entraîner des chocs électriques, un incendie, des blessures graves ou la mort.

Les notions d'« appareil », de « machine » et de « produit » figurant dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent à/au Cuve de fermentation, Cuve de fermentation réfrigérée.

2.1. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- a) Veillez à ce que votre poste de travail soit toujours propre et bien éclairé. Le désordre ou un éclairage insuffisant peuvent entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez les opérations et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.
- b) En cas de doute quant au bon fonctionnement de l'appareil ou si vous constatez des dommages sur celui-ci, veuillez communiquer avec le service client du fabricant.
- c) Seul le fabricant doit réparer le produit. Ne tentez pas de réparer le produit par vous-même !
- d) Utilisez l'équipement dans un endroit bien aéré.
- e) Tenez les éléments d'emballage et les pièces de fixation de petit format hors de portée des enfants.
- f) Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.



REMARQUE! Veillez à ce que les enfants et les personnes qui n'utilisent pas l'appareil soient en sécurité durant le travail.

2.2. SÉCURITÉ DES PERSONNES

- a) N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade, sous l'effet de drogues ou de médicaments et que cela pourrait altérer votre capacité à utiliser l'appareil.

2.3. UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL

- a) Maintenez l'appareil en parfait état de marche. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages en général et au niveau des pièces mobiles (assurez-vous qu'aucune pièce ni composant n'est cassé et vérifiez que rien ne compromet le fonctionnement sécuritaire de l'appareil). En cas de dommages, l'appareil doit impérativement être envoyé en réparation avant d'être utilisé de nouveau.
- b) Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- c) La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié, à l'aide de pièces de rechange d'origine. Cela garantit la sécurité d'utilisation.
- d) Lors du transport, de l'installation et de l'utilisation de l'appareil, respectez les dispositions d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- e) Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
- f) Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle du réservoir pendant la fermentation.
- g) Lors de l'utilisation du produit, le trou du tube de fermentation ne doit pas être bloqué.

3. CONDITIONS D'UTILISATION

Le récipient de fermentation est destiné à effectuer la fermentation initiale de moût.

L'utilisateur porte l'entière responsabilité pour l'ensemble des dommages attribuables à un usage inapproprié.

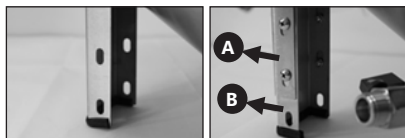
3.1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Tube de fermentation
2. Couvercle
3. Pince de serrage
4. Poignée
5. Réservoir
6. Thermomètre
7. Vanne supérieure - 3/8"
8. Vanne inférieure - 1/2"
9. Spirale de refroidissement avec éléments de fixation (pour modèle RCBM-45CFC - non visible sur le dessin)

3.2. PRÉPARATION À L'UTILISATION
MONTAGE DE L'APPAREIL

- Installation des pieds :
 - » Pour changer la hauteur de l'appareil, vissez le pied (A) sur le pied (B) et posez un tampon en caoutchouc sur le bas (image ci-dessous).



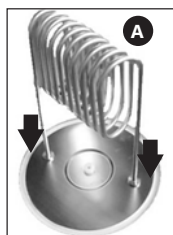
ATTENTION ! La charge ne doit pas être versée dans le réservoir tant que les pieds de l'appareil ne sont pas correctement installés.

- Assemblage du tube de fermentation
 - » Placez la bague d'étanchéité sur le couvercle, puis placez le tube de fermentation dans la bague.

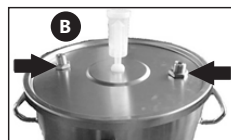


ATTENTION ! Le tube de fermentation doit être installé après avoir rempli le tube avec de l'eau.

- Assemblage de spirale de refroidissement (Modèle : RCBM-45CFC)
 - » La connexion de refroidissement avec les joints doit être placée dans les trous de sorte qu'elle se trouve à l'intérieur du couvercle (Figure A).



» Serrez ensuite la spirale avec les écrous de l'extérieur du couvercle (Figure B).



3.3. UTILISATION DE L'APPAREIL

Vanne Supérieure 3/8"

La poignée de la vanne supérieure bleue est utilisée pour réguler le flux de liquide fermenté. Pour permettre l'écoulement, tournez le levier vers la gauche (ON).



Vanne inférieure 1/2"

La valve sert à égoutter les lies et à nettoyer le réservoir. Pour ouvrir le flux, tournez le levier vers la gauche (ON).



3.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- a) Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
- b) Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces en contact avec des produits alimentaires.
- c) Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.
- d) Conservez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
- e) Contrôlez régulièrement l'appareil pour vous assurer qu'il fonctionne correctement et ne présente aucun dommage.
- f) Il est conseillé de laver l'appareil uniquement avec un chiffon mou et humide.
- g) N'utilisez aucun objet présentant des arêtes tranchantes, ni objet métallique (tels qu'une brosse ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore	
Nome del prodotto	Cisterna da fermentazione	Cisterna da fermentazione con raffreddamento
Modello	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Capacità [l]	30	
Diametro foro di montaggio per tubo di fermentazione [mm]	23	
Diametro fondo [mm]	270	
Altezza piedi [mm]	135	
Valvola di scarico inferiore	1/2"	
Valvola di scarico laterale	3/8"	
Dimensioni [mm]	Ø 340x580	
Peso [kg]	3,6	4
Diametro attacco per raffreddamento [mm]	-	20

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne e seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO AVER LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

	Leggere attentamente le istruzioni.
	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazioni generali di avvertenza).

AVVERTENZA! Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio. Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

ATTENZIONE! Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio” o „prodotto” nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla/al Cisterna da fermentazione, Cisterna da fermentazione con raffreddamento.

2.1. SICUREZZA SUL LAVORO

- a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Essere sempre prudenti, osservare che cosa si sta facendo e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- b) In presenza di dubbi sul corretto funzionamento del dispositivo o se ci sono dei danni, rivolgersi al servizio clienti del produttore.
- c) Il prodotto può essere riparato soltanto dal fornitore. Non auto-ripararlo.
- d) Utilizzare il dispositivo in una zona ben ventilata.
- e) Tenere gli elementi di imballaggio e le piccole parti di assemblaggio fuori dalla portata dei bambini.
- f) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e degli animali.

AVVERTENZA! Quando si lavora con questo dispositivo, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

2.2. SICUREZZA PERSONALE

- a) Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.

2.3. USO SICURO DEL DISPOSITIVO

- a) Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro del prodotto). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
- b) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- c) La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
- d) Quando si trasporta e si sposta l'apparecchiatura dal luogo di deposito al luogo di utilizzo, i requisiti di sicurezza e di igiene per la movimentazione manuale devono essere rispettati per il paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.
- e) Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
- f) Non aprire il coperchio del serbatoio durante la fermentazione.
- g) Durante l'utilizzo del prodotto il foro per il tubo di fermentazione non deve essere otturato.

3. CONDIZIONI D'USO

Il fermentatore è destinato alla pre-fermentazione del mosto. **L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

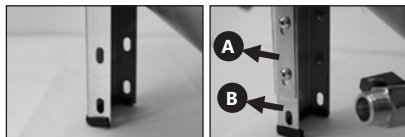
3.1. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1. Tubo di fermentazione
2. Coperchio
3. Gancio di chiusura
4. Maniglia
5. Serbatoio
6. Termometro
7. Valvola superiore - 3/8"
8. Valvola inferiore - 1/2"
9. Spirale di raffreddamento con elementi di fissaggio (per modello RCBM-45CFC - non visibile nel disegno)

3.2. PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO
MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO

- Montaggio dei piedi:
 - » Per modificare l'altezza del serbatoio, avvitare il piede (A) al piede (B) e inserire il tappone in gomma nella parte inferiore (immagine sottostante).



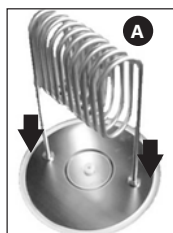
ATTENZIONE! La carica deve essere versata nel serbatoio solo dopo aver installato correttamente i piedi.

- Montaggio del tubo di fermentazione
 - » Sistemare l'anello di tenuta sul coperchio, quindi collocare il tubo di fermentazione nell'anello.

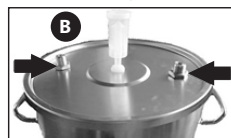


ATTENZIONE! Il tubo di fermentazione deve essere installato dopo averlo riempito d'acqua.

- Montaggio della spirale di raffreddamento (Modello: RCBM-45CFC)
 - » L'attacco per raffreddamento con le relative guarnizioni deve essere collocato negli appositi fori sulla parte interna del coperchio (Immagine A).



» In seguito avvitare la spirale con gli appositi dadi dalla parte esterna del coperchio (Immagine B).



3.3. LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

Valvola superiore 3/8"

La valvola superiore serve a regolare il flusso del liquido fermentato. Per aprire la valvola, spostare la leva blu a sinistra (ON).



Valvola inferiore 1/2"

La valvola inferiore serve alla rimozione del sedimento di lievito e alla pulizia del serbatoio. Per aprire la valvola ruotare la leva blu verso sinistra (ON).



3.4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- a) Per pulire la superficie utilizzare solo detergenti senza ingredienti corrosivi.
- b) Utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.
- c) Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- d) Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.
- e) Effettuare controlli regolari del dispositivo per mantenerlo efficiente e privo di danni.
- f) Per la pulizia utilizzare un panno morbido e umido.
- g) Non utilizzare oggetti appuntiti o / e metallici (come una spazzola o una spatola metallica) per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale con cui è fatto il dispositivo.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor	
	Cuba de fermentación	Cuba de fermentación con refrigeración
Nombre del producto		
Modelo	RCBM-44CF	RCBM-45CFC
Capacidad [l]	30	
Diámetro del orificio para el montaje del tubo de fermentación [mm]	23	
Diámetro inferior [mm]	270	
Altura de pies [mm]	135	
Válvula de drenaje inferior	1/2"	
Válvula de drenaje lateral	3/8"	
Dimensiones [mm]	Ø 340x580	
Peso [kg]	3,6	4
Diámetro de la conexión de refrigeración [mm]	-	20

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Respetar las instrucciones de uso.



¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).



¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. SEGURIDAD



¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves e incluso la muerte.

Conceptos como „aparato“ o „producto“ en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a Cuba de fermentación, Cuba de fermentación con refrigeración.

2.1. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

- a) Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- b) En caso de duda sobre si el producto funciona correctamente o si detectara daños, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente del fabricante.
- c) El producto solamente puede ser reparado por el fabricante. ¡No intente repararlo usted mismo!
- d) Utilice el equipo en un espacio bien ventilado.
- e) Los elementos de embalaje y pequeñas piezas de montaje deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- f) Mantenga el equipo alejado de niños y animales.



¡ADVERTENCIA! Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

2.2. SEGURIDAD PERSONAL

- a) No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.

2.3. MANEJO SEGURO DEL APARATO

- a) Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o de piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
- b) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- c) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
- d) Al transportar o trasladar el equipo desde su lugar de almacenamiento hasta su lugar de utilización, se observarán los requisitos de seguridad e higiene para la manipulación manual en el país en que se utilice el equipo.
- e) Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
- f) No se recomienda abrir la tapa del tanque durante la fermentación.
- g) La abertura del tubo de fermentación no debe bloquearse durante el uso.

3. INSTRUCCIONES DE USO

El contenedor de fermentación está destinado a llevar a cabo la fermentación inicial del macerado.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

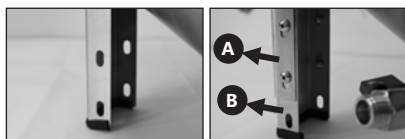
3.1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tubo de fermentación
2. Cubierta
3. Hebilla abrazadera
4. Soporte
5. Depósito
6. Termómetro
7. Válvula superior - 3/8 ,'
8. Válvula inferior - 1/2 ,'
9. Espiral de enfriamiento con fijaciones (para modelo RCBM-45CFC - no visible en el dibujo)

3.2. PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA MONTAJE DE LA MÁQUINA

- Montaje de la piera:
 - » Para cambiar la altura del dispositivo, atornille la pata (A) a la pata (B) y coloque una almohadilla de goma en su parte inferior (imagen a continuación).



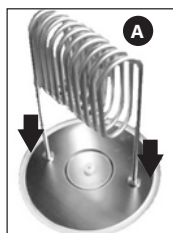
¡ATENCIÓN! El macerado no debe verterse en el tanque hasta que las patas del aparato estén instaladas correctamente

- Montaje del tubo de fermentación
 - » Coloque el anillo de sellado en la tapa, luego coloque el tubo de fermentación en el anillo.

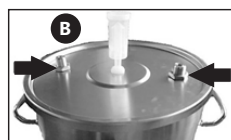


¡ATENCIÓN! El tubo de fermentación debe instalarse después de llenarlo con agua.

- Conjunto de espiral de enfriamiento (Modelo: RCBM-45CFC)
 - » La conexión de enfriamiento con las juntas debe colocarse en los orificios de manera que sea desde el interior de la cubierta (Figura A).



» Luego, apriete la espiral con las tuercas desde el exterior de la cubierta (Figura B).



3.3. MANEJO DEL APARATO Válvula superior 3/8 ,'

Para regular el flujo de la corriente de líquido fermentado, use el mango azul de la válvula superior. Para permitir el flujo, gire la palanca hacia la izquierda (ON).



Válvula inferior 1/2 ,'

La válvula se utiliza para drenar los sedimentos de levadura y limpiar el tanque. Para abrir el flujo, gire la palanca hacia la izquierda (ON).



3.4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- a) Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- b) Utilizar únicamente detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- c) Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- d) Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.
- e) En lo que respecta a la eficiencia técnica y posibles daños, el dispositivo debe ser revisado regularmente.
- f) Para su limpieza utilizar un paño húmedo y suave.
- g) No utilizar para la limpieza objetos de metal puntiagudos y/o afilados (p.ej. cepillos metálicos o espátulas de metal), ya que podrían dañar la superficie del material del que está hecho el aparato.

NAMEPLATE TRANSLATIONS

1 Manufacturer: expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU		 expondo.com
2 Product Name		
3 Model		
4 Capacity		
5 Production Year		
6 Serial No.		

	1	2	3
DE	Hersteller	Produktname	Modell
EN	Manufacturer	Product Name	Model
PL	Producent	Nazwa produktu	Model
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo
	4	5	6
DE	Fassungsvermögen	Produktionsjahr	Ordnungsnummer
EN	Capacity	Production Year	Serial No.
PL	Pojemność	Rok produkcji	Numer serii
CZ	Objem	Rok výroby	Sériové číslo
FR	Capacité	Année de production	Numéro de serie
IT	Capacità	Anno di produzione	Numero di serie
ES	Capacidad	Año de producción	Número de serie





UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROŠÍM KONTAKTUJTE NA:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com