

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγισ χρησις
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

FERMENTATION CONTAINER



DE	Produktname	Fermentationsbehälter 60l	Fermentationsbehälter 70l
EN	Product name	Fermentation container 60l	Fermentation container 70l
PL	Nazwa produktu	Pojemnik fermentacyjny 60l	Pojemnik fermentacyjny 70l
CZ	Název výrobku	Fermentační nádoba 60l	Fermentační nádoba 70l
FR	Nom du produit	Cuve de fermentation 60l	Cuve de fermentation 70l
IT	Nome del prodotto	Contentitore di fermentazione 60l	Contentitore di fermentazione 70l
ES	Nombre del producto	Recipiente de fermentación 60l	Recipiente de fermentación 70l
HU	Termék neve	Erjesztőtartály 60l	Erjesztőtartály 70l
DA	Produktnavn	Gæringstank 60l	Gæringstank 70l
FI	Tuotteen nimi	Käymisastia 60l	Käymisastia 70l
NL	Productnaam	Fermentatiecontainer 60l	Fermentatiecontainer 70l
NO	Produktnavn	Gjæringstank 60l	Gjæringstank 70l
SE	Produktnamn	Jäsningstank 60l	Jäsningstank 70l
PT	Nome do produto	Recipiente de fermentação 60l	Recipiente de fermentação 70l
SK	Názov produktu	Fermentačná nádoba 60l	Fermentačná nádoba 70l
BG	Име на продукта	Ферментационен съд 60l	Ферментационен съд 70l
EL	Όνομα προϊόντος	Δοχείο ζύμωσης 60λ	Δοχείο ζύμωσης 70λ
HR	Naziv proizvoda	Fermentacijski spremnik 60l	Fermentacijski spremnik 70l
LT	Produkto pavadinimas	Fermentacinis indas 60l	Fermentacinis indas 70l
RO	Numele produsului	Recipient de fermentare 60l	Recipient de fermentare 70l
SL	Ime izdelka	Fermentacijska posoda 60l	Fermentacijska posoda 70l
DE Modell EN Product model PL Model produktu CZ Model výrobku FR Modèle IT Modello ES Modelo HU Modell DA Model FI Tuotteen malli NL Productmodel NO Produktmodell SE Produktmodell PT Modelo do produto SK Model BG Модел на продукт EL Μοντέλο προϊόντος HR Model proizvoda LT : Gaminio modelis RO : Model de produs SL : Model izdelka		RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
DE Hersteller EN Manufacturer PL Producent CZ Výrobce FR Fabricant IT Produttore ES Fabricante HU Termelő DA Producent FI Valmistaja NL Producent NO Produsent SE Tillverkare PT Fabricante SK Výrobca BG Производител EL Κατασκευαστής HR Proizvođač LT Gamintojas RO Producător SL Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.	
DE Anschrift des Herstellers EN Manufacturer Address PL Adres producenta CZ Adresa výrobce FR Adresse du fabricant IT Indirizzo del produttore ES Dirección del fabricante HU A gyártó címe DA Producentens adresse FI Valmistajan osoite NL Adres producent NO Produsentens adresse SE Tillverkarens adress PT Endereço do fabricante SK Adresa výrobcu BG Адрес на производителя EL : Διεύθυνση κατασκευαστή HR Adresa proizvođača LT Gamintojo adresas RO Adresa producătorului SL Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU	



Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert	
Produktname	Gärbehälter 60l	Gärbehälter 70l
Modell	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Volumen [l]	60	70
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Gewicht [kg]	7,2	7,8

Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen, um das Beste aus Ihrem Gerät herauszuholen.

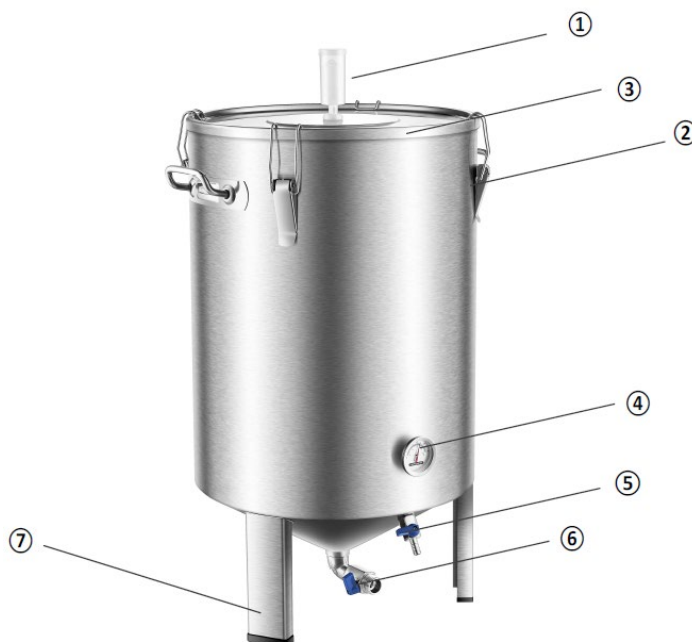
- Der Fermenter ist für die erste Maischegärung ausgelegt.
- Der Benutzer haftet für alle Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Bringen Sie kein Wasser oder schweres Material auf, bevor die Ausziehfüße fertig sind, da sonst Wasser durch Druck auf den Wasserauslass austreten könnte.
- Bevor Sie die Verlängerungsfüße anbringen, denken Sie daran, kein Wasser aufzutragen oder schwere Gegenstände abzustellen, um zu vermeiden, dass Wasser aus dem Druckauslass ausläuft.
- Die Luftschleuse sollte nach Zugabe des Wassers eingeschaltet werden.

Beschreibung des Geräts



1. Schleuse
2. Klemmen:
3. Deckel
4. Thermometer
5. Äußeres Ventil
6. Hefeventil
7. Standbeine



Luftschleuse mit Silikon

Arbeit

Betrieb des Thermometers



Stecken Sie das Thermometer
in die Öffnung



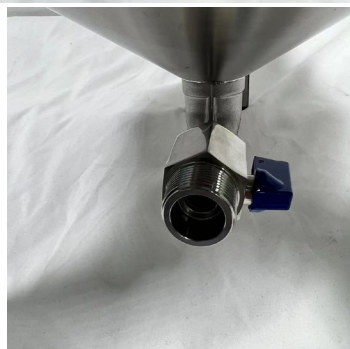
Befestigen Sie die Teile
nacheinander (Silikonring /
Unterlegscheibe / Mutter)



Erledigt

Hinweis: Bitte stellen Sie sicher, dass das Thermometer ausgerichtet ist und ziehen Sie es mit einem Werkzeug (z. B. einem Schraubenschlüssel) fest. Andernfalls kommt es während der Gärung zu Leckagen.

Betrieb des Ventils



Ventil EIN



Ventil AUS

Gärung

Vorbereitung

1. Vor der Gärung müssen der Gärbehälter und sein Zubehör unbedingt sterilisiert werden. Sie können den Fermenter mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel reinigen oder den Fermenter 20-30 Minuten lang in Wasser mit Sterilisationstabletten einweichen.
2. Bitte füllen Sie den Tank bis zum oberen Rand mit Wasser und vergewissern Sie sich, dass keine undichten Stellen vorhanden sind, bevor Sie die Würze einfüllen.
3. Füllen Sie den Tank nicht mit mehr als 60 Litern Würze. Achten Sie darauf, dass genügend Platz vorhanden ist, um die Luftblasen abzapfen zu können.
4. Setzen Sie die Wasserdichtung in den Deckel ein und geben Sie etwas Wasser in die Wasserdichtung.
5. Sichern 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 dem Gebrauch.
2. Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um Schmutz zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Scheuerschwamm, um das Innere des Behälters zu reinigen.
3. Es können geeignete Reinigungsmittel wie Geschirrspülmittel, Essig oder Soda verwendet werden.
4. Lagern Sie das Gärgefäß an einem trockenen Ort.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Tank und alle Zubehörteile vor dem nächsten Gebrauch sauber und sterilisiert sind.



This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value	
Product name	Fermentation container 60l	Fermentation container 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Capacity [l]	60	70
Dimensions [width x depth x height; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Weight [kg]	7.2	7.8

Please follow below instructions to get the best of your equipment.

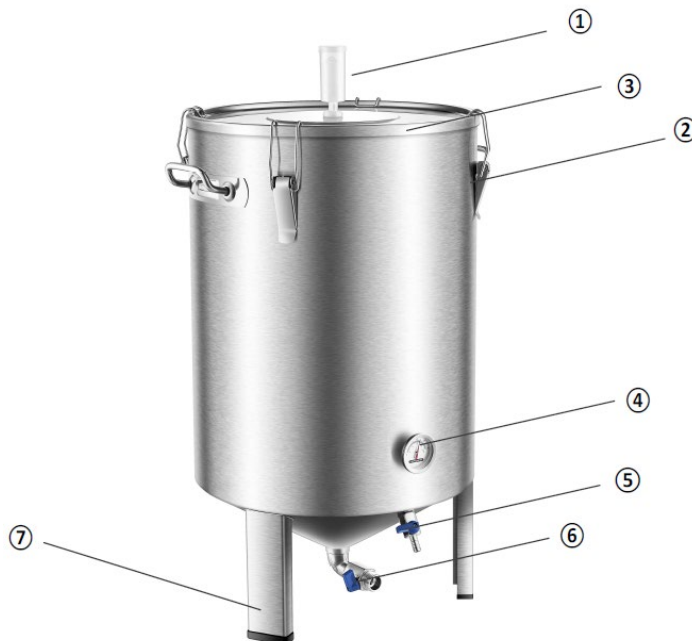
- The fermenter is designed for initial mash fermentation.
- The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.

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 water leaking out of the pressurised outlet.
- The airlock should be turned on after adding the water.

Description



1. Airlock
2. Clamps
3. Lid
4. Thermometer
5. Outer valve
6. Yeast valve
7. Feet



Airlock with silicone

Work

Thermometer Operation



Insert the thermometer into the opening



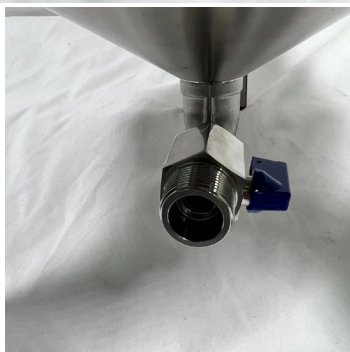
Fix the parts in sequence
(Silicone ring / flat washer / nut)



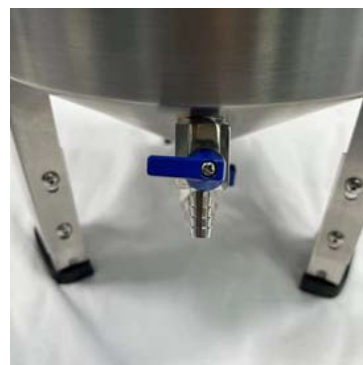
Done

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

Valve operation



Valve ON



Valve OFF

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 60 litres of wort. Make sure there is enough room to blow off the air bubbles.
4. Insert the water seal into the lid and add little water to the water seal.
5. Secure the lid with clamps.
6. Place the fermentation 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 container.
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.



Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla Twojej wygody za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie. Należy jednak pamiętać, że żadne tłumaczenie automatyczne nie jest doskonałe i nie ma na celu zastąpienia tłumaczy-ludzi. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań co do dokładności informacji zawartych w Instrukcji obsługi prosimy zapoznać się z wersją angielską tej instrukcji, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Pojemnik fermentacyjny 60l	Pojemnik fermentacyjny 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Pojemność [L]	60	70
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	460x460x725	460x460x860
Ciężar [kg]	7,2	7,8

Aby w pełni wykorzystać możliwości swojego sprzętu, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

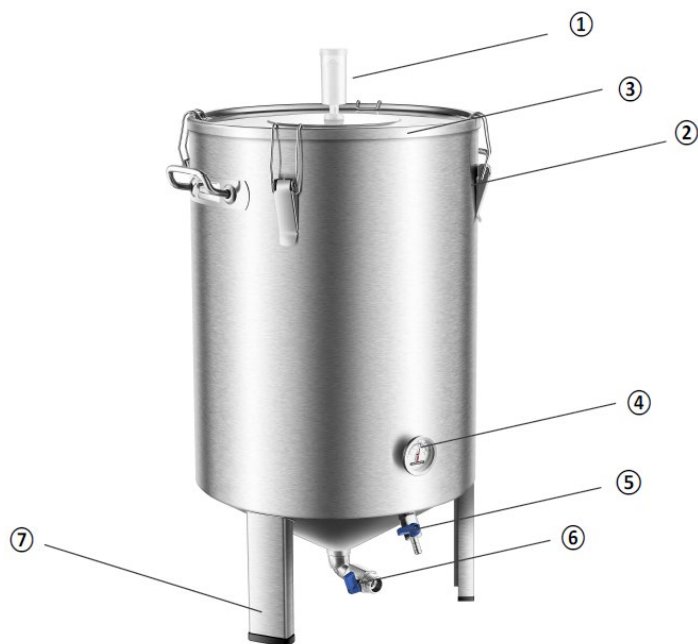
- Fermentor przeznaczony jest do wstępnej fermentacji zacieru.
- Użytkownik ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwego użycia urządzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

- Nie należy stosować wody ani ciężkich materiałów przed zakończeniem montażu przedłużonych nóżek, aby uniknąć wycieku wody poprzez wywieranie nacisku na odpływ wody.
- Przed zamontowaniem przedłużonych nóżek pamiętaj, aby nie polewać wodą ani nie stawiać ciężkich przedmiotów, aby uniknąć wycieku wody z otworu pod ciśnieniem.
- Po dodaniu wody należy włączyć rurkę fermentacyjną.

Opis urządzenia



1. Śluza powietrzna
2. Klamry zaciskowe:
3. Pokrywa
4. Termometr
5. Zawór zewnętrzny
6. Zawór drożdżowy
7. Nóżki



Rurka fermentacyjna z silikonem

Praca

Działanie termometru



Włóż termometr do otworu



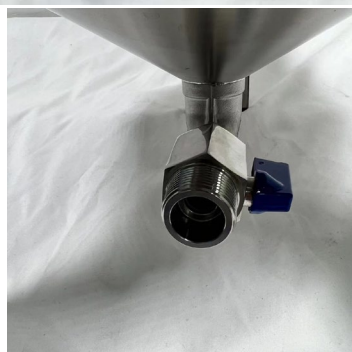
Zamontuj części w kolejności
(pierścień silikonowy /
podkładka płaska / nakrętka)



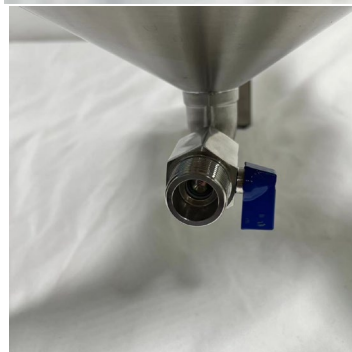
Gotowe

Uwaga: upewnij się, że termometr jest wyrównany i dokręć go narzędziem (np. kluczem). W przeciwnym razie podczas fermentacji dojdzie do wycieku.

Działanie zaworu



Zawór Wł.



Zawór wyłączony

Fermentacja

Przygotowanie

1. Przed rozpoczęciem fermentacji konieczne jest wysterylizowanie fermentatora i jego akcesoriów. Fermentator można czyścić środkiem dezynfekującym przeznaczonym do kontaktu z żywnością lub moczyć go w wodzie z tabletkami sterylizującymi przez 20–30 minut.
2. Przed dodaniem brzezki napełnij zbiornik wodą aż po brzegi i upewnij się, że nie ma żadnych przecieków.
3. Nie napełniać zbiornika większą ilością brzezki niż 60/70 litrów w zależności od modelu. Upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca, aby wydmuchać pęcherzyki powietrza.
4. Włóż uszczelkę wodną do pokrywy i dodaj do niej odrobinę wody.
5. Zabezpiecz pokrywę zaciskami.
6. Umieść naczynie fermentacyjne na stabilnym stole.

Po fermentacji

1. Po użyciu należy wyczyścić i wysterylizować fermentator i akcesoria (w tym zawory).
2. Nie używaj ostrych narzędzi metalowych do usuwania zanieczyszczeń. Do czyszczenia wnętrza pojemnika należy używać miękkiej ściereczki lub miękkiego czyścika.
3. Można stosować odpowiednie detergenty, np. płyn do mycia naczyń, ocet lub sodę.
4. Przechowuj naczynie fermentacyjne w suchym miejscu.
5. Przed kolejnym użyciem należy upewnić się, że zbiornik i wszystkie akcesoria są czyste i wysterylizowane.



Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru	
Stůl pro horní frézku	Fermentační nádoba 60l	Fermentační nádoba 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Objem [L]	60	70
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Hmotnost [kg]	7,2	7,8

Chcete-li získat to nejlepší ze svého vybavení, postupujte podle níže uvedených pokynů.

- Fermentor je určen pro počáteční kvašení rmutu.
- Uživatel je odpovědný za jakékoli škody způsobené neúmyslným použitím zařízení.

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě všechny pokyny a uschovejte tento návod pro budoucí použití.

- Neaplikujte vodu nebo těžké předměty před dokončením vysunutí nohou v případě úniku vody tlakem na výstup vody.
- Před instalací prodlužovacích nožiček pamatujte, že nepoužívejte vodu ani nepokládáte těžké věci, aby se zabránilo úniku vody z tlakového výstupu.
- Po přidání vody by měl být vzduchový uzávěr zapnutý.

Popis zařízení



1. Přechodová komora
2. Kabelové svorky
3. Víčko
4. Teploměr
5. Vnější ventil
6. Kvasinkový ventil
7. Nožičky



Vzduchový uzávěr se
silikonem

Práce

Provoz teploměru



Vložte teploměr do otvoru



Upevněte díly v pořadí
(silikonový kroužek / plochá
podložka / matice)



Hotovo

Poznámka: Ujistěte se, že je teploměr vyrovnaný a utáhněte jej nástrojem (např. klíčem). Jinak dojde během fermentace k úniku.

Obsluha ventilu



Ventil ZAPNUTÝ



Ventil VYP

Kvašení
Příprava

1. Před fermentací je nezbytné fermentor i jeho příslušenství sterilizovat. Fermentor můžete vyčistit potravinářským dezinfekčním prostředkem nebo namočit fermentor do vody se sterilizačními tabletami na 20-30 minut.
2. Před přidáním mladiny naplňte nádrž až po vrch vodou a ujistěte se, že nedochází k úniku.
3. Neplňte nádrž více než 60 litry mladiny. Ujistěte se, že je dostatek místa pro vyfouknutí vzduchových bublin.
4. Vložte vodní uzávěr do víka a přidejte do vodního uzávěru trochu vody.
5. Zajistěte víko svorkami.
6. Fermentační nádobu postavte na stabilní stůl.

Po fermentaci

1. Fermentor a příslušenství (včetně ventilů) po použití vyčistěte a sterilizujte.
2. K odstraňování nečistot nepoužívejte ostré kovové nástroje. K čištění vnitřku nádoby použijte měkký hadřík nebo měkkou drátěnku.
3. Lze použít vhodné čisticí prostředky, jako je prostředek na mytí nádobí, ocet nebo soda.
4. Fermentační nádobu skladujte na suchém místě.
5. Před dalším použitím se ujistěte, že nádrž a veškeré příslušenství jsou čisté a sterilizované.



Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre	
Nom de produit	Conteneur de fermentation 60l	Conteneur de fermentation 70l
Modèle	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Capacité [L]	60	70
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Poids [kg]	7,2	7,8

Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour tirer le meilleur parti de votre équipement.

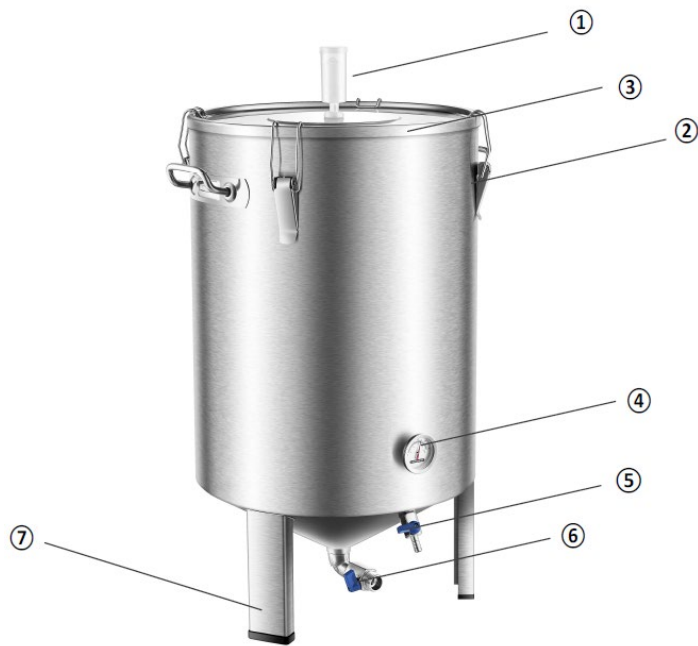
- Le fermenteur est conçu pour la fermentation initiale du moût.
- L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Consignes de sécurité

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

- 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 pressurant la sortie d'eau.
- Avant d'installer les pieds extensibles, n'oubliez pas de ne pas appliquer d'eau ni de placer des objets lourds pour éviter que l'eau ne s'échappe de la sortie sous pression.
- Le sas doit être ouvert après avoir ajouté l'eau.

Description de l'appareil



1. Sas
2. Pincès crocodiles :
3. Couvercle
4. Thermomètre
5. Soupape extérieure
6. Vanne à levure
7. Pieds



Sas avec silicone

Travail

Fonctionnement du thermomètre



Insérez le thermomètre dans l'ouverture



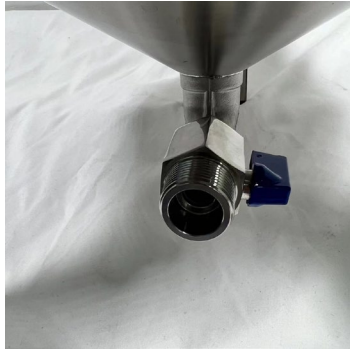
Fixer les pièces dans l'ordre (bague silicone / rondelle plate / écrou)



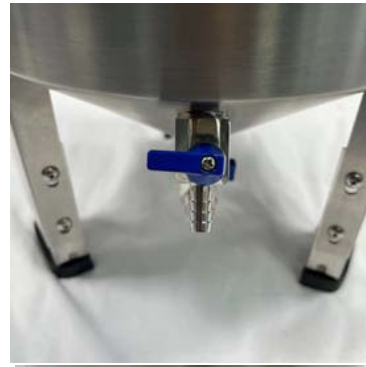
Fait

Remarque : assurez-vous que le thermomètre est aligné et serré avec un outil (comme une clé). Sinon, il y aura des fuites pendant la fermentation.

Fonctionnement de la vanne



Vanne ON



Vanne OFF

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 faire tremper le fermenteur dans de l'eau avec des comprimés de stérilisation pendant 20 à 30 minutes.
2. Veuillez remplir le réservoir jusqu'en haut avec de l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites avant d'ajouter le moût.
3. Ne pas remplir la cuve avec plus de 60 litres de moût. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour souffler les bulles d'air.
4. Insérez le joint hydraulique dans le couvercle et ajoutez un peu d'eau dans le joint hydraulique.
5. Fixez le couvercle avec des pinces.
6. Placez le récipient de fermentation sur une table stable.

Après la 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 éliminer les débris. Utilisez un chiffon doux ou un tampon à recurer doux pour nettoyer l'intérieur du récipient.
3. Des détergents appropriés peuvent être utilisés, tels que du liquide vaisselle, du vinaigre ou du soda.
4. Conservez le récipient de fermentation dans un endroit sec.
5. Assurez-vous que le réservoir et tous les accessoires sont propres et stérilisés avant la prochaine utilisation.



Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro	
Nome del prodotto	Contenitore di fermentazione 60l	Contenitore di fermentazione 70l
Modello	Modello RCBM-60ICF	Modello RCBM-70ICF
Capacità [L]	60	70
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	Dimensioni: 460 x 460 x 725	Dimensioni: 460 x 460 x 860
Peso [kg]	7,2	7,8

Per sfruttare al meglio la vostra attrezzatura, vi preghiamo di seguire le istruzioni riportate di seguito.

- Il fermentatore è progettato per la fermentazione iniziale del mosto.
- L'utente è responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio del dispositivo.

Istruzioni di sicurezza

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

- Non applicare acqua o oggetti pesanti prima che l'estensione dei piedini sia completata in caso di perdite d'acqua tramite pressione sull'uscita dell'acqua.
- Prima di installare i piedini estensibili, ricordarsi di non applicare acqua o di appoggiare oggetti pesanti per evitare perdite d'acqua dalla presa pressurizzata.
- Dopo aver aggiunto l'acqua, il gorgogliatore deve essere acceso.

Descrizione del dispositivo



1. Camera stagna
2. Morsetti a cocodrillo:
3. Coperchio
4. Termometro
5. Valvola esterna
6. Valvola del lievito
7. Piedini



Airlock con silicone

Lavoro

Funzionamento del termometro



Inserire il termometro
nell'apertura



Fissare le parti in sequenza
(anello in silicone / rondella
piana / dado)



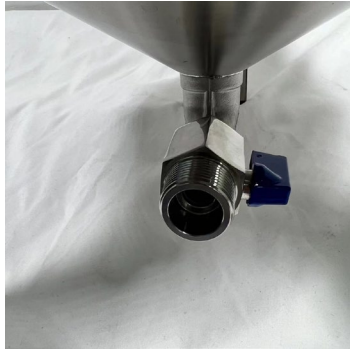
Fatto

Nota: assicurarsi che il termometro sia allineato e serrarlo con uno strumento (ad esempio una chiave inglese). Altrimenti si verificheranno delle perdite durante la fermentazione.

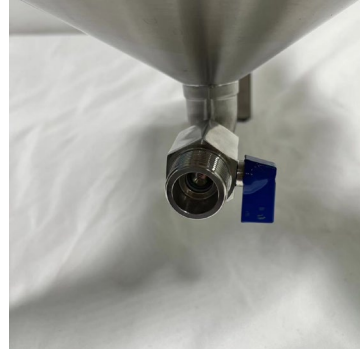
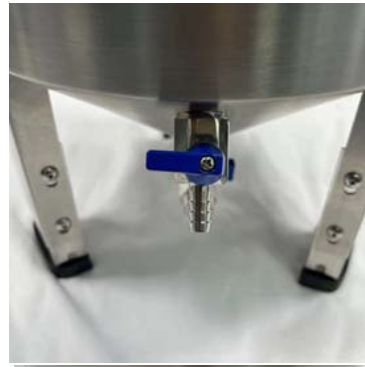
Funzionamento della valvola



Valvola accesa



Valvola OFF



Fermentazione

Preparazione

1. Prima della fermentazione è essenziale sterilizzare il fermentatore e i suoi accessori. È possibile pulire il fermentatore con un disinfettante per uso alimentare oppure immergerlo in acqua con compresse sterilizzanti per 20-30 minuti.
2. Riempire il serbatoio fino all'orlo con acqua e assicurarsi che non ci siano perdite prima di aggiungere il mosto.
3. Non riempire il serbatoio con più di 60 litri di mosto. Assicuratevi che ci sia abbastanza spazio per eliminare le bolle d'aria.
4. Inserire la guarnizione idraulica nel coperchio e aggiungere un po' d'acqua.
5. Fissare il coperchio con i morsetti.
6. Posizionare il recipiente di fermentazione su un tavolo stabile.

Dopo la fermentazione

1. Dopo l'uso, pulire e sterilizzare il fermentatore e gli accessori (comprese le valvole).
2. Non utilizzare utensili metallici affilati per rimuovere i detriti. Utilizzare un panno morbido o una spugnetta abrasiva morbida per pulire l'interno del contenitore.
3. Si possono usare detergenti adatti, come detersivo per i piatti, aceto o bicarbonato di sodio.
4. Conservare il recipiente di fermentazione in un luogo asciutto.
5. Assicurarsi che il serbatoio e tutti gli accessori siano puliti e sterilizzati prima del successivo utilizzo.



Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro	
Nombre del producto	Contenedor de fermentación 60l	Contenedor de fermentación 70l
Modelo	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Capacidad [L]	60	70
Dimensiones (anchura x profundidad x altura) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Peso [kg]	7,2	7,8

Siga las instrucciones a continuación para aprovechar al máximo su equipo.

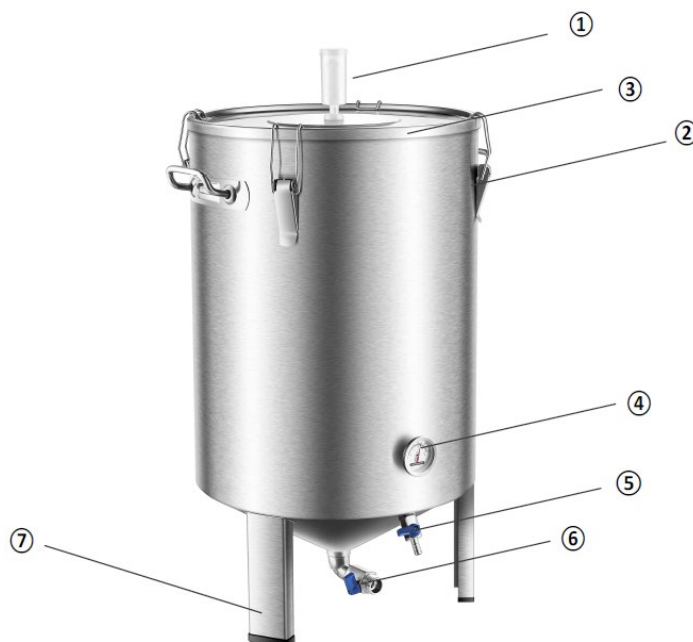
- El fermentador está diseñado para la fermentación inicial del puré.
- El usuario es responsable de cualquier daño resultante del uso no previsto del dispositivo.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones y conserve este manual para futuras consultas.

- No aplique agua ni objetos pesados antes de que la extensión de los pies esté completa en caso de fuga de agua al presionar la salida de agua.
- Antes de instalar los pies extensibles, recuerde no aplicar agua ni colocar objetos pesados para evitar fugas de agua por la salida presurizada.
- La esclusa de aire debe activarse después de agregar el agua.

Descripción del dispositivo



1. Burbuja de aire
2. Pinzas de cocodrilo:
3. Tapa
4. Termómetro
5. Válvula exterior
6. Válvula de levadura
7. Patas



Esclusa de aire con silicona

Trabajar

Funcionamiento del termómetro



Inserte el termómetro en la abertura.



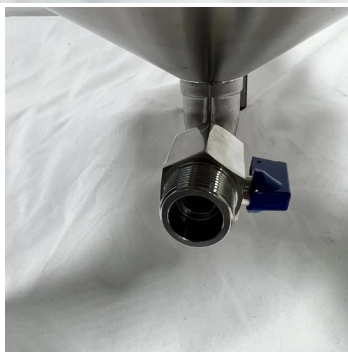
Fije las piezas en secuencia
(anillo de silicona / arandela
plana / tuerca)



Hecho

Nota: asegúrese de que el termómetro esté alineado y apriételo con una herramienta (como una llave). De lo contrario, se producirán fugas durante la fermentación.

Funcionamiento de la válvula



Válvula ON



Válvula cerrada

Fermentación
Preparación

1. Antes de la fermentación es imprescindible esterilizar el fermentador así como sus accesorios. Puede limpiar el fermentador con un desinfectante de grado alimenticio o sumergirlo en agua con tabletas esterilizantes durante 20 a 30 minutos.
2. Llene el tanque hasta el tope con agua y asegúrese de que no haya fugas antes de agregar el mosto.
3. No llene el tanque con más de 60 litros de mosto. Asegúrese de que haya suficiente espacio para eliminar las burbujas de aire.
4. Inserte el sello de agua en la tapa y agregue un poco de agua al sello de agua.
5. Asegure la tapa con abrazaderas.
6. Coloque el recipiente de fermentación sobre una mesa estable.

Después de la fermentación

1. Limpie y esterilice el fermentador y los accesorios (incluidas las válvulas) después de su uso.
2. No utilice herramientas metálicas afiladas para eliminar residuos. Utilice un paño suave o un estropajo suave para limpiar el interior del recipiente.
3. Se pueden utilizar detergentes adecuados, como lavavajillas, vinagre o soda.
4. Conservar el recipiente de fermentación en un lugar seco.
5. Asegúrese de que el tanque y todos los accesorios estén limpios y esterilizados antes del próximo uso.



Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelés vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke	
Precíziós mérleg	Erjesztő tartály 60l	Fermentációs tartály 70l
Modell	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Űrtartalom [l]	60	70
Méret (szélesség x mélység x magasság) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Súly [kg]	7,2	7,8

Kérjük, kövesse az alábbi utasításokat, hogy a lehető legtöbbet hozhassa ki a berendezésből.

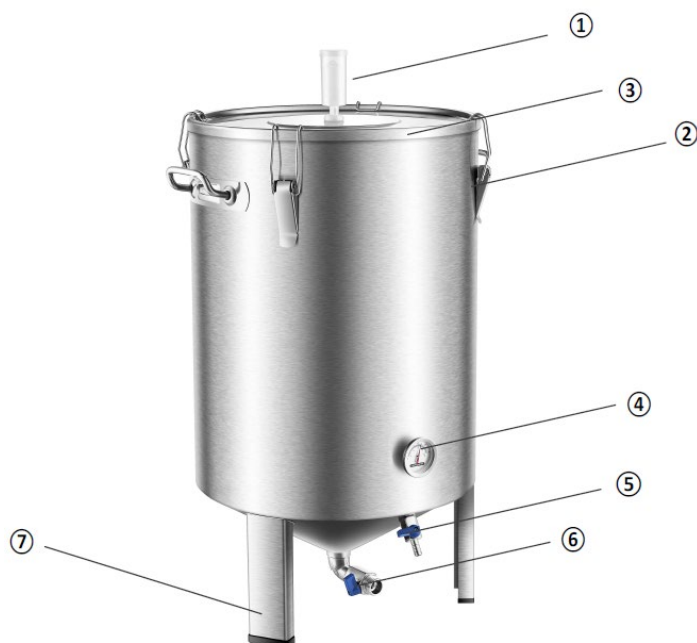
- Az erjesztőt a kezdeti cefreerjesztéshez tervezték.
- A felhasználó felelős a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

Biztonsági utasítások

Kérjük, olvassa el figyelmesen az összes utasítást, és őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.

- Ne alkalmazzon vizet vagy nehéz anyagot, mielőtt a lábak kihúzása befejeződött volna, nehogy a vízkivezetés nyomása miatt vízszivárgás lépjen fel.
- A meghosszabbított lábak felszerelése előtt ne feledje, hogy ne alkalmazzon vizet vagy ne tegyen nehéz dolgokat, hogy elkerülje a víz szivárgását a nyomás alatti kivezetésből.
- A zsilipet a víz hozzáadása után kell bekapcsolni.

A készülék leírása



1. Légzsilip
2. Szorító kapcsok
3. Fedél
4. Hőmérő
5. Külső szelep
6. Élesztő szelep
7. Lábak



Légzsilip szilikonnal

Munka

Hőmérő működése



Helyezze a hőmérőt a nyílásba



Rögzítse az alkatrészeket egymás után (szilikongyűrű / lapos alátét / anya).



Kész

Megjegyzés: kérjük, győződjön meg róla, hogy a hőmérő egy vonalban van, és húzza meg egy szerszámmal (például csavarkulccsal). Ellenkező esetben az erjedés során szivárgás következik be.

Szelep működése



Szelep ON



Szelep OFF

Erjesztés
Előkészítés

1. Az erjesztés előtt feltétlenül sterilizálni kell az erjesztőedényt és annak tartozékait. A fermentálót tisztíthatja élelmiszeripari fertőtlenítőszerrel, vagy 20-30 percig áztathatja a fermentálót sterilizáló tablettával ellátott vízben.
2. Kérjük, töltsen fel a tartályt vízzel a tetejéig, és győződjön meg róla, hogy nincs szivárgás, mielőtt hozzáadná a sörlé.
3. Ne töltsön a tartályba 60 liternél több sört. Győződjön meg róla, hogy van elég hely a légbuborékok kifújásához.
4. Helyezze be a vízzárót a fedélbe, és adjon kevés vizet a vízzáróhoz.
5. Rögzítse a fedelet bilincsekkel.
6. Helyezze az erjesztőedényt egy stabil asztalra.

Erjedés után

1. Használat után tisztítsa és sterilizálja a fermentort és a tartozékokat (beleértve a szelepeket is).
2. Ne használjon éles fémszerszámokat a törmelék eltávolításához. A tartály belsejének tisztításához használjon puha ruhát vagy puha súrolóbetétet.
3. Megfelelő tisztítószer használható, például mosogatószer, ecet vagy szóda.
4. Az erjesztőedényt száraz helyen tárolja.
5. Győződjön meg róla, hogy a tartály és minden tartozék tiszta és sterilizált a következő használat előtt.



Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser. Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi	
Produktnavn	Fermenteringsbeholder 60l	Fermenteringsbeholder 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Indhold [L]	60	70
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Vægt [kg]	7,2	7,8

Følg nedenstående instruktioner for at få det bedste ud af dit udstyr.

- Fermentoren er designet til indledende mæskefermentering.
- Brugeren er ansvarlig for enhver skade, der opstår som følge af utilsigtet brug af enheden.

Sikkerhedsinstruktioner

Læs alle instruktionerne omhyggeligt, og gem denne manual til senere brug.

- Påfør ikke vand eller tunge ting, før udtræksfødterne er færdige, i tilfælde af vandlækage ved at trykke på vandudløbet.
- Før du monterer forlængerfødterne, skal du huske ikke at påføre vand eller stille tunge ting for at undgå, at der løber vand ud af trykudtaget.
- Luftslusen skal tændes efter tilsætning af vand.

Beskrivelse af apparatet



1. Luftsluse
2. Klemmespænder:
3. Låg
4. Termometer
5. Udvendig ventil
6. Gær-ventil
7. Fødder



Luftsluse med silikone

Arbejde

Betjening af termometer



Sæt termometeret ind i
åbningen



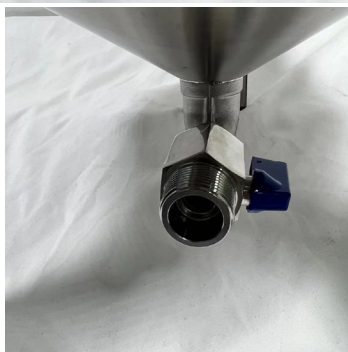
Fastgør delene i rækkefølge
(silikonerings / flad skive /
møtrik)



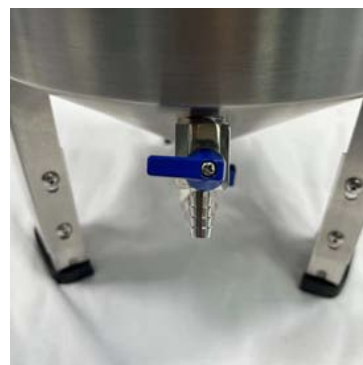
Færdig

Bemærk: Sørg for, at termometeret er justeret og spændt fast med et værktøj (f.eks. en skruenøgle). Ellers vil der være lækage under gæringen.

Betjening af ventil



Ventil ON



Ventil OFF

Fermentering
Forberedelse

1. Før fermentering er det vigtigt at sterilisere fermentoren og dens tilbehør. Du kan rengøre fermentoren med et desinfektionsmiddel af fødevarekvalitet eller lægge fermentoren i blød i vand med steriliseringstabletter i 20-30 minutter.
2. Fyld tanken op til toppen med vand, og sørg for, at der ikke er nogen lækager, før du tilsætter urten.
3. Fyld ikke tanken med mere end 60 liter urt. Sørg for, at der er plads nok til at blæse luftboblerne ud.
4. Sæt vandforseglingen i låget, og tilsæt lidt vand til vandforseglingen.
5. Fastgør låget med klemmer.
6. Placer fermenteringsbeholderen på et stabilt bord.

Efter fermentering

1. Rengør og steriliser fermentoren og tilbehøret (inklusive ventilerne) efter brug.
2. Brug ikke skarpe metalværktøjer til at fjerne snavs. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre beholderens inderside.
3. Man kan bruge egnede rengøringsmidler som f.eks. opvaskemiddel, eddike eller soda.
4. Opbevar fermenteringsbeholderen på et tørt sted.
5. Sørg for, at tanken og alt tilbehør er rent og steriliseret før næste brug.



Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo	
Tuotteen nimi	Käymisastia 60l	Käymisastia 70l
Malli	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Tilavuus [L]	60	70
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Paino [kg]	7,2	7,8

Noudata alla olevia ohjeita saadaksesi parhaan mahdollisen laitteestasi.

- Fermentori on suunniteltu mäsikäymiseen.
- Käyttäjä on vastuussa vahingoista, jotka johtuvat laitteen tahattomasta käytöstä.

Turvallisuusohjeet

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ja säilytä tämä ohje myöhempää tarvetta varten.

- Älä levitä vettä tai raskaita esineitä ennen kuin pidennetyt jalat ovat valmiit, jos vesi vuotaa painamalla vedenpoistoaukosta.
- Ennen kuin asennat jalat, muista, että älä laita vettä tai laita raskaita esineitä, jotta vesi ei vuoda ulos paineistetusta ulostuloaukosta.
- Ilmalukko on kytkettävä päälle veden lisäämisen jälkeen.

Kuvaus



1. Ilmalukko
2. Puristimet
3. Kansi
4. Lämpömittari
5. Ulompi venttiili
6. Hiiva venttiili
7. Jalat



Ilmalukko silikonilla

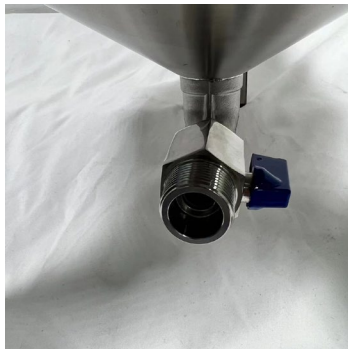
Työ**Lämpömittarin toiminta**

Aseta lämpömittari aukkoon

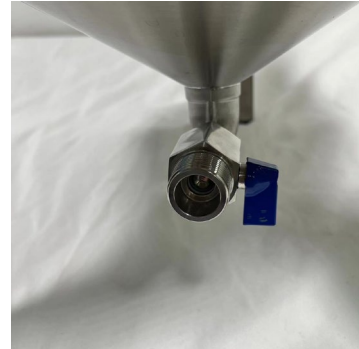
Kiinnitä osat järjestyksessä
(Silikonirengas / litteä aluslevy /
mutteri)

Tehty

Huomautus: varmista, että lämpömittari on kohdistettu ja kiristä se työkalulla (kuten jakoavaimella). Muuten käymisen aikana tapahtuu vuotoa.

Venttiilin toiminta

Venttiili PÄÄLLÄ



Venttiili POIS

Käyminen
Valmistelu

1. Ennen käymistä on välttämätöntä steriloida fermentori ja sen tarvikkeet. Fermentorin voi puhdistaa elintarvikekäyttöön tarkoitetulla desinfiointiaineella tai liottaa käymisastiaa vedessä sterilointitableteilla 20-30 minuuttia.
2. Täytä säiliö yläosaan asti vedellä ja varmista ennen vierteen lisäämistä, ettei vuotoja ole.
3. Älä täytä säiliöön yli 60 litraa vierrettä. Varmista, että ilmakuplien puhaltamiseen on riittävästi tilaa.
4. Aseta vesitiiviste kanteen ja lisää vesitiivisteeseen vähän vettä.
5. Kiinnitä kansi kiinnikkeillä.
6. Aseta käymisastia vakaalle pöydälle.

Käymisen jälkeen

1. Puhdista ja steriloi fermentori ja tarvikkeet (mukaan lukien venttiilit) käytön jälkeen.
2. Älä käytä teräviä metallityökaluja roskien poistamiseen. Käytä pehmeää liinaa tai pehmeää hankaustyynyä säiliön sisäpuolen puhdistamiseen.
3. Voidaan käyttää sopivia pesuaineita, kuten astianpesuainetta, etikkaa tai soodaa.
4. Säilytä käymisastia kuivassa paikassa.
5. Varmista, että säiliö ja kaikki lisälaitteet ovat puhtaita ja steriloituja ennen seuraavaa käyttöä.



Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepancies of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter	
Productnaam	Fermentatiecontainer 60l	Fermentatiecontainer 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Inhoud [L]	60	70
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	460x460x725	460x460x860
Gewicht [kg]	7,2	7,8

Volg onderstaande instructies om uw apparatuur optimaal te benutten.

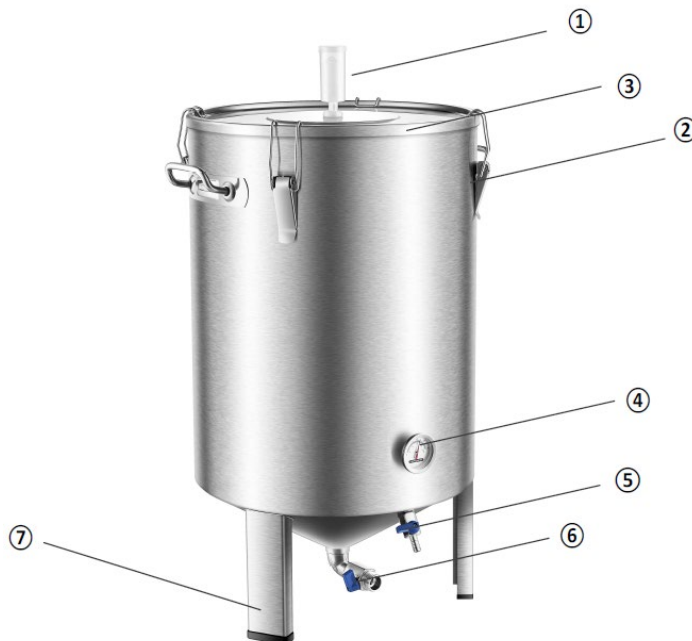
- De fermentor is ontworpen voor de eerste fermentatie van het maisch.
- De gebruiker is aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit onbedoeld gebruik van het apparaat.

Veiligheidsinstructies

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

- Breng geen water of zware voorwerpen aan voordat de uitschuifbare voeten zijn voltooid, om waterlekage door druk op de wateruitlaat te voorkomen.
- Denk eraan dat u geen water op de verlengpoten mag gieten en er geen zware voorwerpen op mag plaatsen, om te voorkomen dat er water uit de drukafvoer lekt.
- Nadat u het water hebt toegevoegd, moet u het waterslot openen.

Beschrijving



1. Luchtsluis
2. Klemmen
3. Deksel
4. Thermometer
5. Buitenklep
6. Gistklep
7. Poten



Luchtsluis met siliconen

Werk

Thermometer werking



Steek de thermometer in de opening



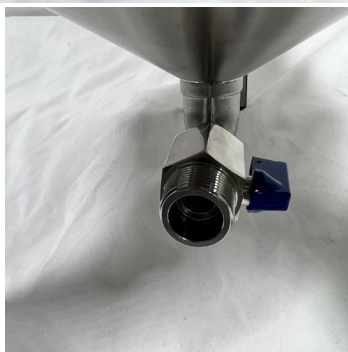
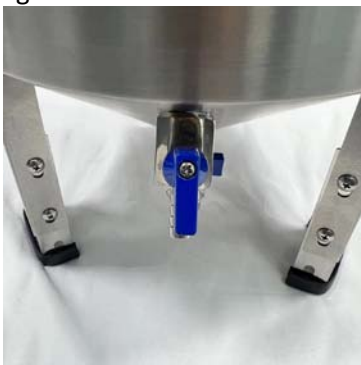
Bevestig de onderdelen in de juiste volgorde (siliconenring / platte ring / moer)



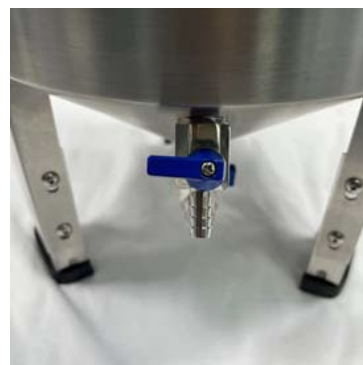
Klaar

Let op: zorg ervoor dat de thermometer goed uitgelijnd is en draai deze vast met gereedschap (bijvoorbeeld een sleutel). Anders ontstaat er lekkage tijdens de fermentatie.

Klepwerking



Klep AAN



Klep UIT

Fermentatie Vorbereiding

1. Vóór de fermentatie is het van essentieel belang om de fermentor en de bijbehorende accessoires te steriliseren. U kunt de fermentor schoonmaken met een ontsmettingsmiddel dat geschikt is voor levensmiddelen, of de fermentor 20-30 minuten laten weken in water met sterilisatietabletten.
2. Vul de tank tot de rand met water en controleer of er geen lekkage is voordat u het wort toevoegt.
3. Vul de tank niet met meer dan 60 liter wort. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de luchtbellen weg te blazen.
4. Plaats het waterslot in het deksel en voeg een beetje water toe aan het waterslot.
5. Bevestig het deksel met klemmen.
6. Plaats het fermentatievat op een stabiele tafel.

Na de fermentatie

1. Reinig en steriliseer de fermentor en de accessoires (inclusief de kleppen) na gebruik.
2. Gebruik geen scherpe metalen gereedschappen om vuil te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de container schoon te maken.
3. Er kunnen geschikte reinigingsmiddelen worden gebruikt, zoals afwasmiddel, azijn of soda.
4. Bewaar het fermentatievat op een droge plaats.
5. Zorg ervoor dat de tank en alle accessoires schoon en gesteriliseerd zijn voordat u ze weer gebruikt.



Denne bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi	
Produktnavn	Gjæringsbeholder 60l	Gjæringsbeholder 70l
Modell	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Kapasitet [L]	60	70
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Vekt [kg]	7.2	7.8

Følg instruksjonene nedenfor for å få det beste ut av utstyret ditt.

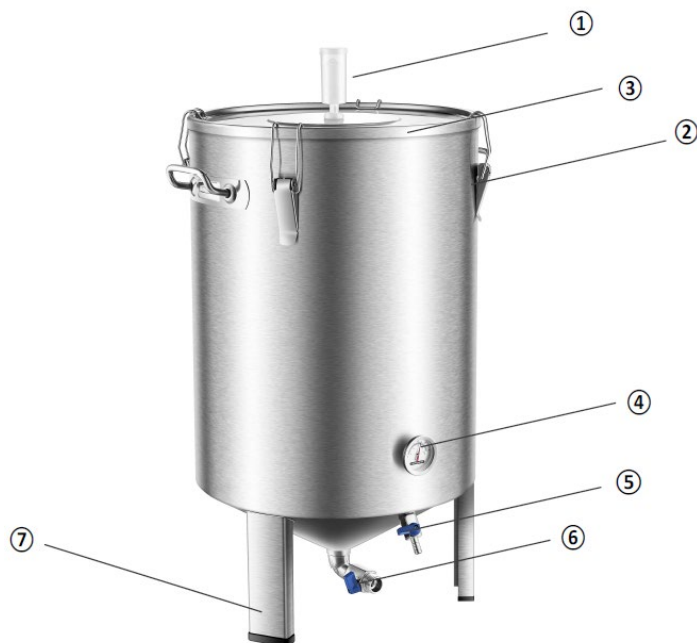
- Fermenteringsbeholderen er designet for innledende meskegjæring.
- Brukeren er ansvarlig for enhver skade som følge av utilsiktet bruk av enheten.

Sikkerhetsinstruksjoner

Vennligst les alle instruksjonene nøye og ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

- Ikke bruk vann eller tunge ting før de forlengede føttene er fullført i tilfelle vannlekkasje ved å trykke på vannutløpet.
- Før du installerer forlengende føtter, husk ikke å påføre vann eller legge tunge ting for å unngå at vann lekker ut av trykkuttaket.
- Luftslusen skal slås på etter at vannet er tilsatt.

Beskrivelse



1. Luftsluse
2. Klemmer
3. Lokk
4. Termometer
5. Ytre ventil
6. Gjærventil
7. Bein



Luftlås med silikon

Arbeid

Termometerdrift



Sett termometeret inn i
åpningen



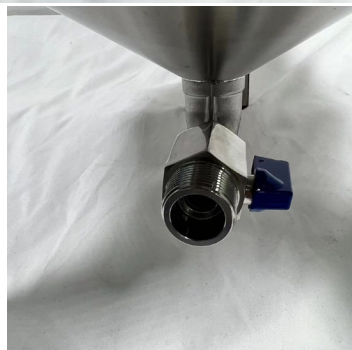
Fest delene i rekkefølge
(silikonring / flat skive / mutter)



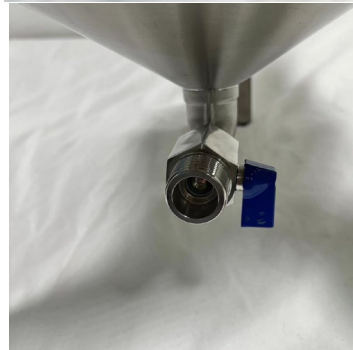
Ferdig

Merk: sørg for at termometeret er justert og stram det med et verktøy (som skiftenøkkel). Ellers vil det oppstå lekkasje under gjæring.

Ventildrift



Ventil PÅ



Ventil AV

Fermentering
Preparat

1. Før gjæring er det viktig å sterilisere gjæringsbeholderen samt tilbehøret. Du kan rengjøre gjæringsbeholderen med et desinfeksjonsmiddel av næringsmiddelkvalitet eller bløtlegge gjæringsbeholderen i vann med steriliseringstabletter i 20-30 minutter.
2. Fyll tanken opp til toppen med vann og sørg for at det ikke er lekkasjer før du tilsetter vørteren.
3. Ikke fyll tanken med mer enn 60 liter vørter. Sørg for at det er nok plass til å blåse av luftboblene.
4. Sett vanntetningen inn i lokket og tilsett litt vann til vanntetningen.
5. Fest lokket med klemmer.
6. Sett gjæringskaret på et stabilt bord.

Etter gjæring

1. Rengjør og steriliser fermenteringsbeholderen og tilbehøret (inkludert ventilene) etter bruk.
2. Ikke bruk skarpe metallverktøy for å fjerne rusk. Bruk en myk klut eller en myk skuresvamp for å rengjøre innsiden av beholderen.
3. Egnede vaskemidler kan brukes, som oppvaskmiddel, eddik eller brus.
4. Oppbevar gjæringskaret på et tørt sted.
5. Sørg for at tanken og alt tilbehør er rent og sterilisert før neste bruk.



För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde	
Produktnamn	Jäsningsbehållare 60l	Jäsningsbehållare 70l
Modell	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Volym [L]	60	70
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Vikt [kg]	7,2	7,8

Följ instruktionerna nedan för att få ut det bästa av din utrustning.

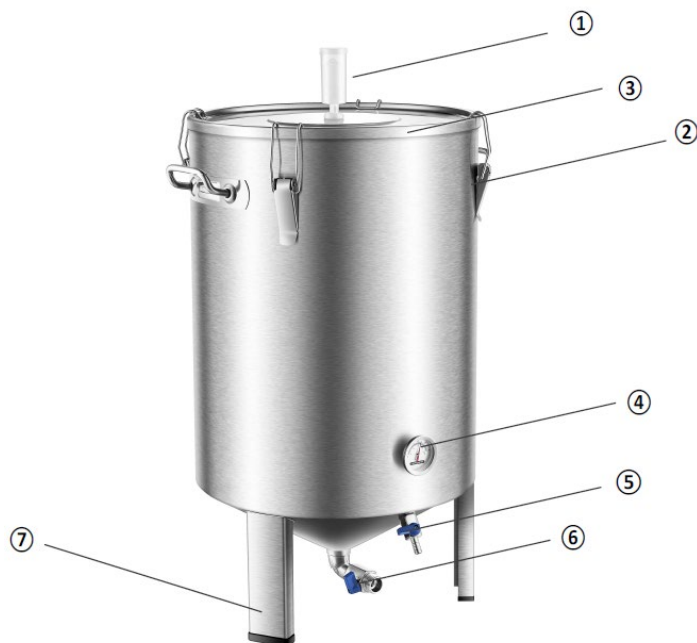
- Fermentatorn är designad för initial mäsksjäsning.
- Användaren är ansvarig för alla skador som uppstår på grund av oavsiktlig användning av enheten.

Säkerhetsinstruktioner

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 sätta tunga saker för att undvika att vatten läcker ut ur det trycksatta utloppet.
- Luftslussen ska slås på efter att du har tillsatt vatten.

Beskrivning



1. Luftsluss
2. Klämmor
3. Lock
4. Termometer
5. Yttre ventil
6. Jästventil
7. Fötter



Luftlås med silikon

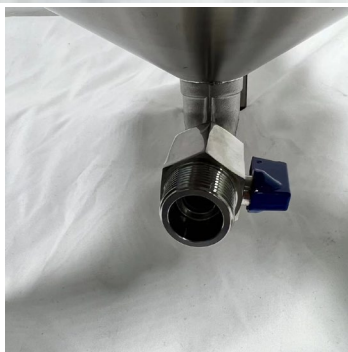
Arbete**Termometerdrift**

Sätt in termometern i öppningen

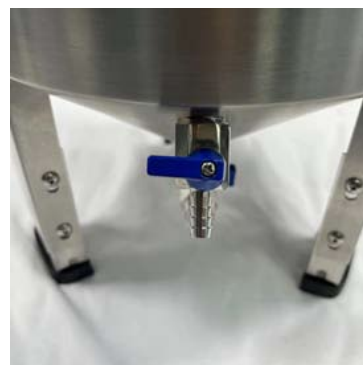
Fixa delarna i sekvens
(silikonring / platt bricka /
mutter)

Gjort

Obs: se till att termometern är inriktad och dra åt den med ett verktyg (som skiftnyckel). Annars blir det läckage under jäsningen.

Ventildrift

Ventil PÅ



Ventil AV

Jäsning
Förberedelse

1. Innan jäsning är det viktigt att sterilisera jäskärlet och dess tillbehör. Du kan rengöra jäskaren med ett desinfektionsmedel av livsmedelskvalitet eller blötlägga jäskärlet i vatten med steriliseringstabletter i 20-30 minuter.
2. Fyll tanken upp till toppen med vatten och se till att det inte finns några läckor innan du lägger till vörten.
3. Fyll inte tanken med mer än 60 liter vört. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för att blåsa bort luftbubblorna.
4. Sätt in vattentätningen i locket och tillsätt lite vatten till vattentätningen.
5. Fäst locket med klämmor.
6. Ställ jäskärlet på ett stabilt bord.

Efter jäsning

1. Rengör och sterilisera jäskärlet 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 behållaren.
3. Lämpliga tvättmedel kan användas, såsom diskmedel, vinäger eller läsk.
4. Förvara jäsningskärlet på en torr plats.
5. Se till att tanken och alla tillbehör är rena och steriliserade före nästa användning.



Este Manual do Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro	
Nome do produto	Recipiente de fermentação 60l	Recipiente de fermentação 70l
Modelo	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Capacidade [L]	60	70
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Peso [kg]	7,2	7,8

Siga as instruções abaixo para aproveitar ao máximo seu equipamento.

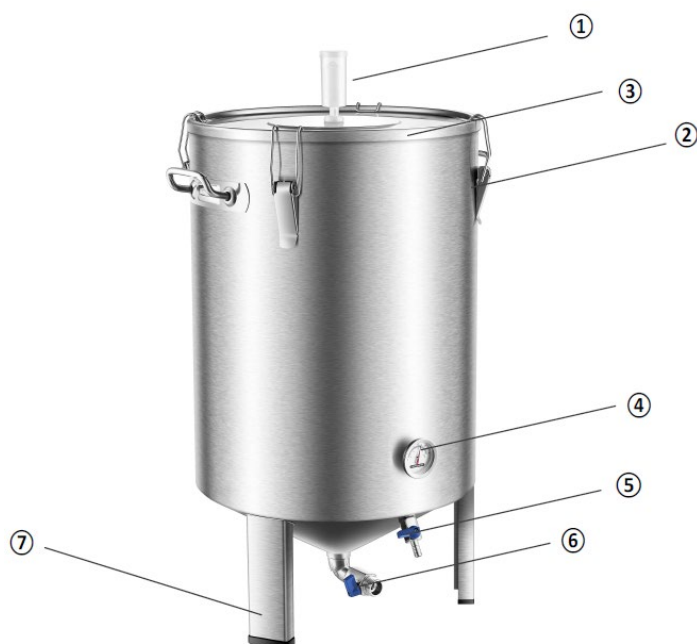
- O fermentador é projetado para fermentação inicial do mosto.
- O usuário é responsável por quaisquer danos resultantes do uso não intencional do dispositivo.

Instruções de segurança

Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde este manual para referência futura.

- Não aplique água ou materiais pesados antes de terminar de estender os pés, pois pode haver vazamento de água pressionando a saída de água.
- Antes de instalar os pés extensíveis, lembre-se de não aplicar água nem colocar objetos pesados para evitar vazamento de água pela saída pressurizada.
- A câmara de ar deve ser ligada após adicionar a água.

Descrição



1. Câmara de descompressão
2. Grampos
3. Tampa
4. Termômetro
5. Válvula externa
6. Válvula de levedura
7. Pernas

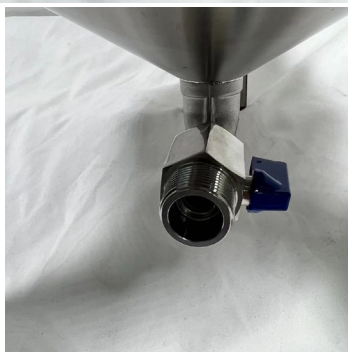


Câmara de ar com silicone

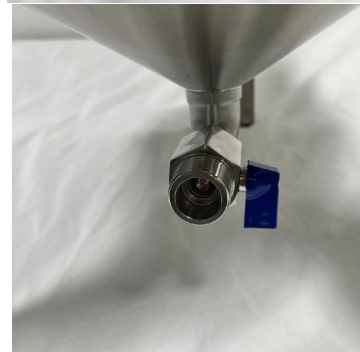
Trabalhar**Operação do termômetro**Insira o termômetro na
aberturaFixe as peças em sequência
(anel de silicone / arruela plana
/ porca)

Feito

Observação: certifique-se de que o termômetro esteja alinhado e apertado com uma ferramenta (como uma chave inglesa). Caso contrário, haverá vazamento durante a fermentação.

Operação da válvula

Válvula LIGADA



Válvula desligada

Fermentação
Preparação

1. Antes da fermentação, é essencial esterilizar o fermentador e seus acessórios. Você pode limpar o fermentador com um desinfetante de qualidade alimentar ou deixá-lo de molho em água com pastilhas de esterilização por 20 a 30 minutos.
2. Encha o tanque até o topo com água e certifique-se de que não haja vazamentos antes de adicionar o mosto.
3. Não encha o tanque com mais de 60 litros de mosto. Certifique-se de que haja espaço suficiente para soprar as bolhas de ar.
4. Insira o selo d'água na tampa e adicione um pouco de água.
5. Prenda a tampa com grampos.
6. Coloque o recipiente de fermentação sobre uma mesa estável.

Após a fermentação

1. Limpe e esterilize o fermentador e os acessórios (incluindo as válvulas) após o uso.
2. Não use ferramentas metálicas afiadas para remover detritos. Use um pano macio ou uma esponja macia para limpar o interior do recipiente.
3. Podem ser utilizados detergentes adequados, como detergente de louça, vinagre ou soda.
4. Armazene o recipiente de fermentação em local seco.
5. Certifique-se de que o tanque e todos os acessórios estejam limpos e esterilizados antes do próximo uso.



Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú závažné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra	
Názov produktu	Fermentačná nádoba 60l	Fermentačná nádoba 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Kapacita [l]	60	70
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Hmotnosť [kg]	7,2	7,8

Postupujte podľa nižšie uvedených pokynov, aby ste získali to najlepšie zo svojho zariadenia.

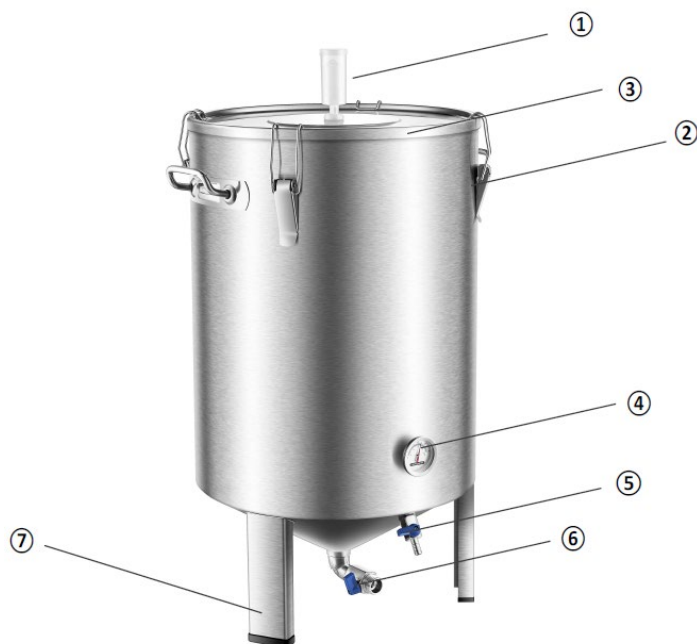
- Fermentor je určený na prvé kvasenie rmutu.
- Používateľ je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené používaním zariadenia v rozpore s určením.

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte všetky pokyny a tento návod si uschovajte pre budúce použitie.

- Neaplikujte vodu ani ťažké predmety, kým nie sú vysunuté nožičky dokončené v prípade úniku vody tlakom na výstup vody.
- Pred inštaláciou predlžovacích nožičiek nezabúdajte, že nepoužívajte vodu ani nekladte ťažké veci, aby ste zabránili úniku vody z tlakového výstupu.
- Vzduchová komora by mala byť zapnutá po pridaní vody.

Popis



1. Vzduchová komora
2. Svorky
3. Veko
4. Teplomer
5. Vonkajší ventil
6. Kvasnicový ventil
7. Nohy



Vzduchový uzáver so
silikónom

Práca

Prevádzka teplomeru



Vložte teplomer do otvoru



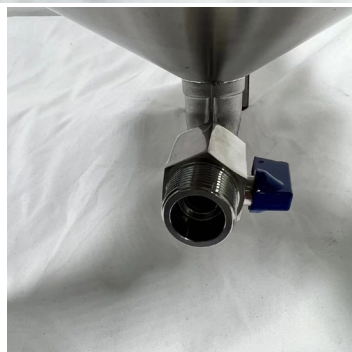
Upevnite diely v poradí
(silikónový krúžok / plochá
podložka / matica)



Hotovo

Poznámka: Uistite sa, že je teplomer zarovnaný a dotiahnite ho pomocou nástroja (napríklad kľúča).
V opačnom prípade dôjde počas fermentácie k úniku.

Prevádzka ventilu



Ventil ZAPNUTÝ



Ventil VYP

Fermentácia
Príprava

1. Pred fermentáciou je nevyhnutné fermentor ako aj jeho príslušenstvo sterilizovať. Fermentor môžete vyčistiť potravinárskym dezinfekčným prostriedkom alebo namočiť fermentor do vody so sterilizačnými tabletami na 20-30 minút.
2. Pred pridaním sladiny naplňte nádrž až po vrch vodou a uistite sa, že nedochádza k úniku.
3. Neplňte nádrž viac ako 60 litrami mladiny. Uistite sa, že je dostatok miesta na vyfúknutie vzduchových bublín.
4. Vložte vodný uzáver do veka a pridajte trochu vody do vodného uzáveru.
5. Zaisťte veko pomocou svoriek.
6. Umiestnite fermentačnú nádobu na stabilný stôl.

Po fermentácii

1. Po použití vyčistite a sterilizujte fermentor a príslušenstvo (vrátane ventilov).
2. Na odstraňovanie nečistôt nepoužívajte ostré kovové nástroje. Na čistenie vnútrajšku nádoby použite mäkkú handričku alebo mäkkú drôtenku.
3. Môžu sa použiť vhodné čistiace prostriedky, ako napríklad prostriedok na umývanie riadu, ocot alebo sóda.
4. Fermentačnú nádobu skladujte na suchom mieste.
5. Pred ďalším použitím sa uistite, že nádrž a všetko príslušenstvo sú čisté a sterilizované.



Това ръководство за потребителя е преведено за ваше удобство с помощта на машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; нито един автоматичен превод обаче не е перфектен, нито е предназначен да замени човешки преводачи. Официалното ръководство за потребителя е английската версия. Всички несъответствия или разлики, създадени в превода, не са обвързващи и нямат правно действие за целите на съответствието или прилагането. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за потребителя, моля, вижте английската версия на това съдържание, която е официалната версия.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра	
Име на продукта	Съд за ферментация 60л	Съд за ферментация 70л
Модел	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Капацитет [l]	60	70
Размери [ширина x дълбочина x височина; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Тегло [kg]	7,2	7,8

Моля, следвайте инструкциите по-долу, за да получите най-доброто от вашето оборудване.

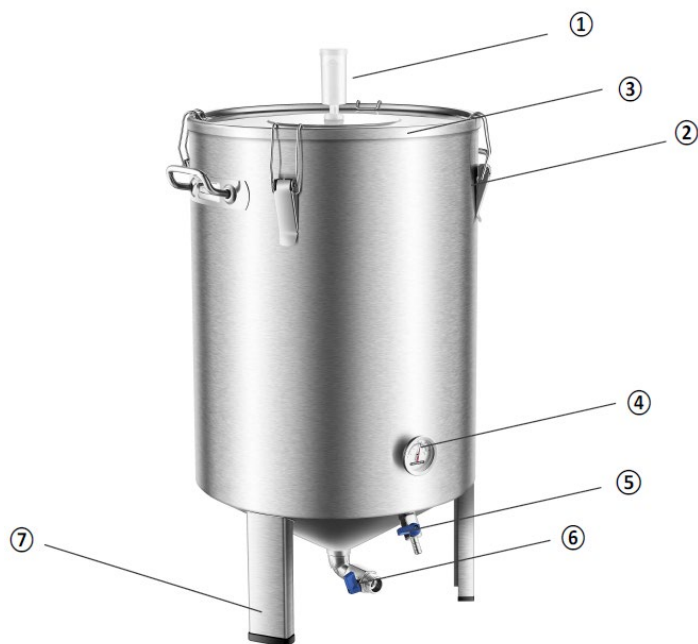
- Ферментаторът е предназначен за първоначална ферментация на каша.
- Потребителят е отговорен за всякакви щети, произтичащи от непредвидена употреба на устройството.

Инструкции за безопасност

Моля, прочетете внимателно всички инструкции и запазете това ръководство за бъдещи справки.

- Не нанасяйте вода или тежки предмети, преди удължаването на краката да е завършено в случай на изтичане на вода чрез натиск върху изхода за вода.
- Преди да инсталирате удължителни крака, не забравяйте, че не нанасяйте вода и не поставяйте тежки предмети, за да избегнете изтичане на вода от изпускателния отвор под налягане.
- Въздушният шлюз трябва да се включи след добавяне на водата.

Описание



1. Въздушен шлюз
2. Скоби
3. Капак
4. Термометър
5. Външен клапан
6. Клапа за дрожди
7. Крака



Въздушен шлюз със
силикон

работа

Работа с термометър



Поставете термометъра в
отвора



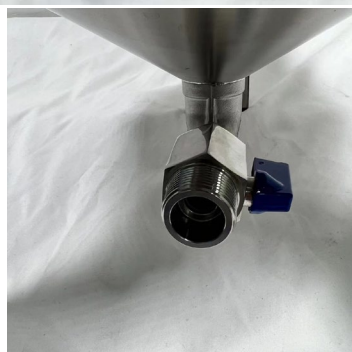
Фиксирайте частите
последователно (силиконов
пръстен / плоска шайба /
гайка)



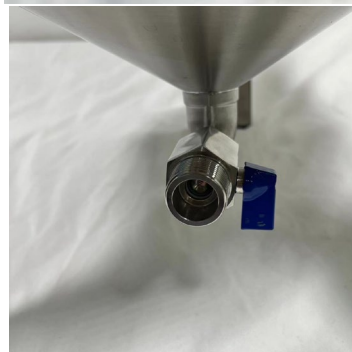
Готово

Забележка: моля, уверете се, че термометърът е подравнен и го затегнете с инструмент (като гаечен ключ). В противен случай ще има изтичане по време на ферментацията.

Работа на клапана



Клапан ВКЛ



Клапанът е ИЗКЛЮЧЕН

Ферментация

Подготовка

1. Преди ферментацията е важно да стерилизирате ферментатора, както и неговите принадлежности. Можете да почистите ферментатора с дезинфектант за храна или да го накиснете във вода със стерилизирателни таблетки за 20-30 минути.
2. Моля, напълнете резервоара догоре с вода и се уверете, че няма течове, преди да добавите пивната мъст.
3. Не пълнете резервоара с повече от 60 литра пивна мъст. Уверете се, че има достатъчно място за издухване на въздушните мехурчета.
4. Поставете водния затвор в капака и добавете малко вода към водния затвор.
5. Закрепете капака със скоби.
6. Поставете съда за ферментация на стабилна маса.

След ферментация

1. Почистете и стерилизирате ферментатора и аксесоарите (включително клапаните) след употреба.
2. Не използвайте остри метални инструменти за премахване на остатъци. Използвайте мека кърпа или мека подложка за почистване, за да почистите вътрешността на контейнера.
3. Могат да се използват подходящи препарати, като препарат за миене на съдове, оцет или сода.
4. Съхранявайте съда за ферментация на сухо място.
5. Уверете се, че резервоарът и всички аксесоари са чисти и стерилизирани преди следваща употреба.



Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί για τη διευκόλυνσή σας χρησιμοποιώντας αυτόματη μετάφραση. Έχουν γίνει εύλογες προσπάθειες για την παροχή ακριβούς μετάφρασης. Ωστόσο, καμία αυτοματοποιημένη μετάφραση δεν είναι τέλεια ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο εγχειρίδιο χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν ασυμφωνίες ή διαφορές που δημιουργούνται στη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση αυτών των περιεχομένων που είναι η επίσημη έκδοση.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου	
Όνομα προϊόντος	Δοχείο ζύμωσης 60l	Δοχείο ζύμωσης 70l
Μοντέλο	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Χωρητικότητα [l]	60	70
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Βάρος [kg]	7,2	7,8

Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τον εξοπλισμό σας.

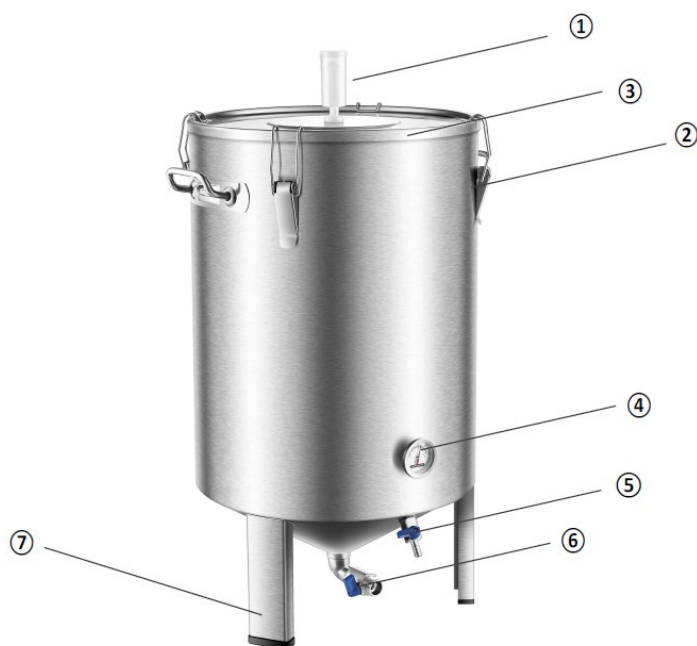
- Ο ζυμωτήρας έχει σχεδιαστεί για αρχική ζύμωση πολτοποίησης.
- Ο χρήστης ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από ακούσια χρήση της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

- Μην εφαρμόζετε νερό ή βαριά αντικείμενα πριν ολοκληρωθεί η επέκταση των ποδιών σε περίπτωση διαρροής νερού πιέζοντας την έξοδο νερού.
- Πριν τοποθετήσετε τα πόδια επέκτασης, θυμηθείτε να μην βάζετε νερό ή να βάζετε βαριά αντικείμενα για να αποφύγετε τη διαρροή νερού από την πρίζα υπό πίεση.
- Ο αεραγωγός πρέπει να είναι ενεργοποιημένος μετά την προσθήκη του νερού.

Περιγραφή



1. Airlock
2. Σφιγκτήρες
3. Καπάκι
4. Θερμόμετρο
5. Εξωτερική βαλβίδα
6. Βαλβίδα μαγιάς
7. Πόδια



Αεροκλείδωμα με σιλικόνη

Εργασία

Λειτουργία θερμομέτρου



Τοποθετήστε το θερμομόμετρο στο άνοιγμα



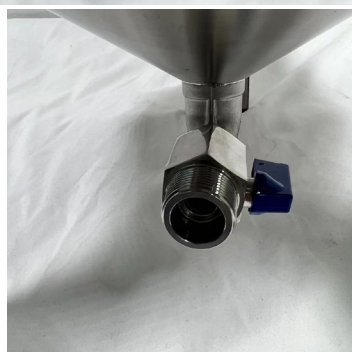
Στερεώστε τα εξαρτήματα με τη σειρά (δακτύλιος σιλικόνης / επίπεδη ροδέλα / παξιμάδι)



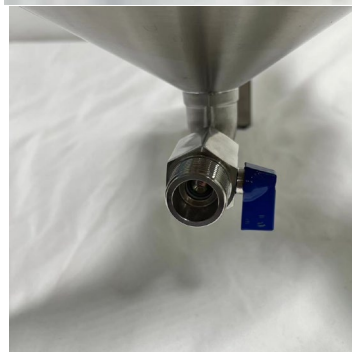
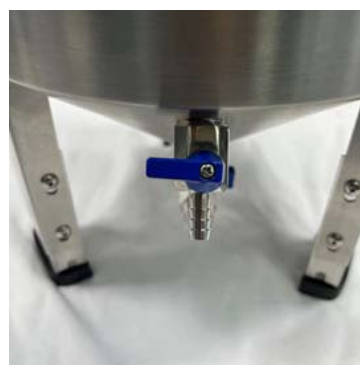
Γινώμενος

Σημείωση: βεβαιωθείτε ότι το θερμομόμετρο είναι ευθυγραμμισμένο και σφίξτε το με ένα εργαλείο (όπως κλειδί). Διαφορετικά θα υπάρξει διαρροή κατά τη ζύμωση.

Λειτουργία βαλβίδας



Βαλβίδα ON



Βαλβίδα OFF

Ζύμωση
Παρασκευή

1. Πριν από τη ζύμωση, είναι απαραίτητο να αποστειρωθεί ο ζυμωτήρας καθώς και τα εξαρτήματά του. Μπορείτε να καθαρίσετε τον ζυμωτήρα με απολυμαντικό ποιότητας τροφίμων ή να μουλιάσετε τον ζυμωτήρα σε νερό με ταμπλέτες αποστείρωσης για 20-30 λεπτά.
2. Παρακαλούμε γεμίστε τη δεξαμενή μέχρι την κορυφή με νερό και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές πριν προσθέσετε το γλεύκος.
3. Μην γεμίζετε τη δεξαμενή με περισσότερα από 60 λίτρα μούστου. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος για να φυσήξετε τις φυσαλίδες αέρα.
4. Τοποθετήστε τη σφραγίδα νερού στο καπάκι και προσθέστε λίγο νερό στη σφράγιση νερού.
5. Στερεώστε το καπάκι με σφιγκτήρες.
6. Τοποθετήστε το δοχείο ζύμωσης σε ένα σταθερό τραπέζι.

Μετά τη ζύμωση

1. Καθαρίστε και αποστειρώστε τον ζυμωτήρα και τα εξαρτήματα (συμπεριλαμβανομένων των βαλβίδων) μετά τη χρήση.
2. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα μαλακό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου.
3. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατάλληλα απορρυπαντικά, όπως απορρυπαντικό πιάτων, ξύδι ή σόδα.
4. Αποθηκεύστε το δοχείο ζύμωσης σε ξηρό μέρος.
5. Βεβαιωθείτε ότι η δεξαμενή και όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και αποστειρωμένα πριν από την επόμενη χρήση.



Ovaj korisnički priručnik je preveden radi vaše udobnosti korištenjem strojnog prijevoda. Uloženi su razumni naponi da se osigura točan prijevod; međutim, nijedan automatizirani prijevod nije savršen niti mu je namjera zamijeniti ljudske prevoditelje. Službeni korisnički priručnik je engleska verzija. Sve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak u svrhu usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave bilo kakva pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra	
Naziv proizvoda	Posuda za fermentaciju 60l	Posuda za fermentaciju 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Kapacitet [l]	60	70
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Težina [kg]	7,2	7,8

Slijedite upute u nastavku kako biste najbolje iskoristili svoju opremu.

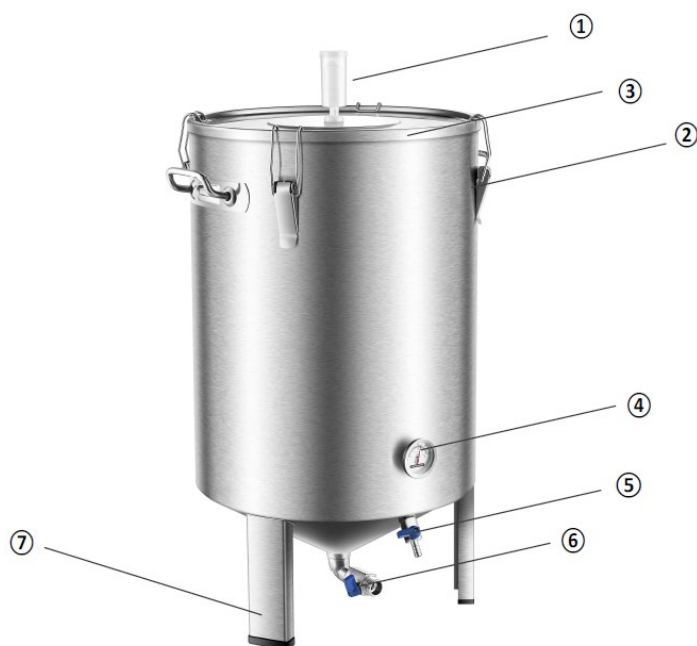
- Fermentor je namijenjen za početnu fermentaciju kaše.
- Korisnik je odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu nenamjenskom uporabom uređaja.

Sigurnosne upute

Pažljivo pročitajte sve upute i sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

- Nemojte nanositi vodu ili teške stvari prije nego što se produžne noge dovrše u slučaju curenja vode pritiskom na izlaz za vodu.
- Prije postavljanja produžnih nožica, nemojte nanositi vodu niti stavljati teške predmete kako biste izbjegli curenje vode iz otvora pod tlakom.
- Zračnu komoru treba uključiti nakon dodavanja vode.

Opis



1. Zračna komora
2. Stezaljke
3. Poklopac
4. Termometar
5. Vanjski ventil
6. Ventil za kvasac
7. Stopala



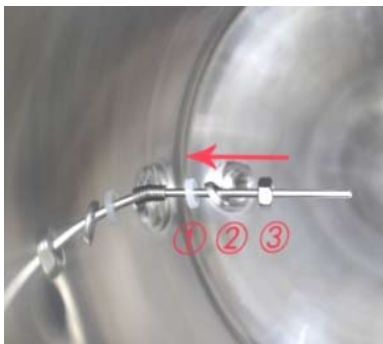
Zračna brava sa silikonom

Raditi

Rad termometra



Umetnite termometar u otvor



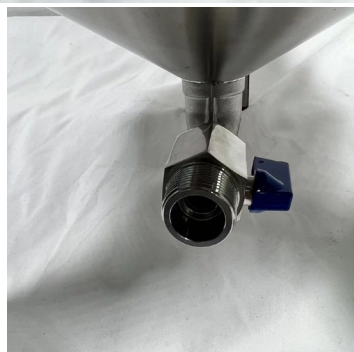
Pričvrstite dijelove redom
(silikonski prsten / ravna
podloška / matica)



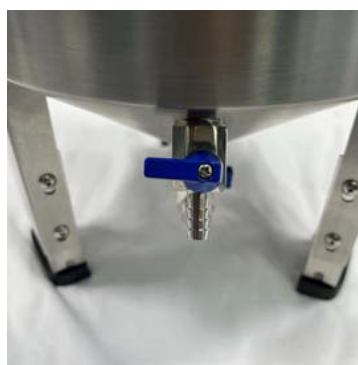
Gotovo

Napomena: provjerite je li termometar poravnat i zategnite ga alatom (kao što je ključ). Inače će tijekom fermentacije doći do curenja.

Rad ventila



Ventil UKLJUČEN



Ventil ISKLJUČEN

Vrenje
Priprema

1. Prije fermentacije neophodno je sterilizirati fermentor kao i njegove dodatke. Fermentor možete očistiti dezinfekcijskim sredstvom za hranu ili potopiti fermentor u vodu s tabletama za sterilizaciju 20-30 minuta.
2. Napunite spremnik vodom do vrha i provjerite da nema curenja prije dodavanja sladovine.
3. Ne puniti spremnik s više od 60 litara sladovine. Provjerite ima li dovoljno mjesta za ispuhivanje mjehurića zraka.
4. Umetnite vodenu brtvu u poklopac i dodajte malo vode u vodenu brtvu.
5. Pričvrstite poklopac stezaljkama.
6. Stavite posudu za fermentaciju na stabilan stol.

Nakon fermentacije

1. Očistite i sterilizirajte fermentor i pribor (uključujući ventile) nakon upotrebe.
2. Ne koristite oštre metalne alate za uklanjanje krhotina. Koristite mekanu krpu ili mekanu krpu za ribanje za čišćenje unutrašnjosti spremnika.
3. Mogu se koristiti prikladni deterdženti, kao što je deterdžent za pranje posuđa, ocat ili soda.
4. Posudu za fermentaciju čuvajte na suhom mjestu.
5. Provjerite jesu li spremnik i sav pribor čisti i sterilizirani prije sljedeće uporabe.



Šis vartotojo vadovas buvo išverstas jūsų patogumui naudojant mašininį vertimą. Buvo dedamos pagrįstos pastangos siekiant pateikti tikslų vertimą; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmonių vertėjus. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Bet kokie vertime sukurti neatitikimai ar skirtumai nėra įpareigojantys ir neturi teisinės galios atitikties ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų, susijusių su vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumu, žr. to turinio versiją anglų kalba, kuri yra oficiali versija.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė	
Produkto pavadinimas	Fermentacijos indas 60l	Fermentacijos indas 70l
Modelis	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Talpa [l]	60	70
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Svoris [kg]	7,2	7,8

Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis, kad gautumėte geriausią savo įrangą.

- Fermentatorius skirtas pirminiam košės fermentavimui.
- Naudotojas yra atsakingas už bet kokią žalą, atsiradusią dėl prietaiso naudojimo ne pagal paskirtį.

Saugos instrukcijos

Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas ir išsaugokite šį vadovą, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

- Netepkite vandens ar sunkių daiktų, kol kojos nėra ištiestos, jei nutekėtų vanduo paspaudus vandens išleidimo angą.
- Prieš montuodami ištiesias kojeles, nepamirškite, kad netepkite vandens ir nedėkite sunkių daiktų, kad vanduo neištekėtų iš slėgio išleidimo angos.
- Įpylus vandens, oro užraktas turi būti įjungtas.

Aprašymas



1. Oro užraktas
2. Gnybtai
3. Dangtis
4. Termometras
5. Išorinis vožtuvas
6. Mielių vožtuvas
7. Pėdos



Oro užraktas su silikonu

Darbas

Termometro veikimas



Įkiškite termometrą į angą



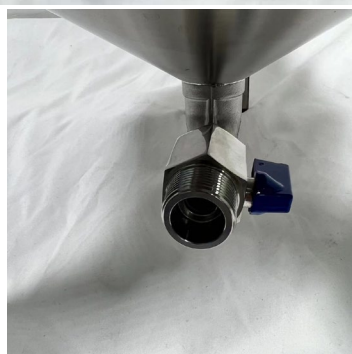
Pritvirtinkite dalis iš eilės
(silikono žiedas / plokščia
poveržlė / veržlė)



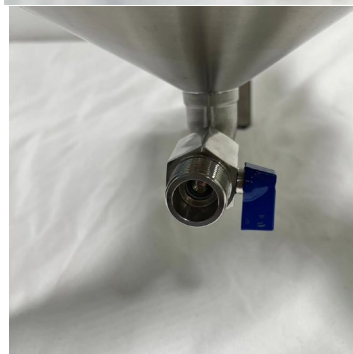
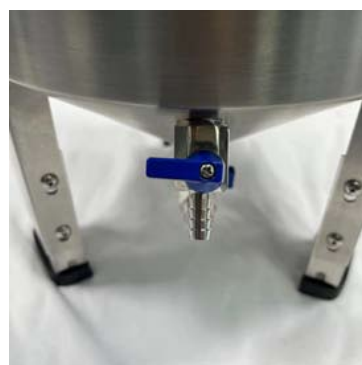
Atlikta

Pastaba: įsitikinkite, kad termometras yra išlygintas ir priveržkite jį įrankiu (pvz., veržliarakčiu).
Priešingu atveju fermentacijos metu bus nuotėkis.

Vožtuvo veikimas



Vožtuvas ĮJUNGTA



Vožtuvas IŠJUNGTA

Fermentacija
Pasiruošimas

1. Prieš fermentaciją būtina sterilizuoti fermentatorių ir jo priedus. Fermentatorių galite valyti maistine dezinfekavimo priemone arba 20-30 minučių pamirkykite fermentatorių vandenyje su sterilizavimo tabletėmis.
2. Prieš pildami misą, užpildykite baką vandeniu ir įsitikinkite, kad nėra nuotėkio.
3. Nepilkite į baką daugiau nei 60 litrų misos. Įsitikinkite, kad yra pakankamai vietos oro burbuliukams išpūsti.
4. Įdėkite vandens sandariklį į dangtelį ir įpilkite šiek tiek vandens į vandens sandariklį.
5. Užfiksuokite dangtelį spaustukais.
6. Padėkite fermentacijos indą ant stabilaus stalo.

Po fermentacijos

1. Po naudojimo išvalykite ir sterilizuokite fermentatorių ir priedus (įskaitant vožtuvus).
2. Nenaudokite aštrių metalinių įrankių, kad pašalintumėte šiukšles. Naudokite minkštą šluostę arba minkštą šveitimo šluostę, kad išvalytumėte talpyklos vidų.
3. Galima naudoti tinkamus ploviklius, tokius kaip indų ploviklis, actas arba soda.
4. Fermentacijos indą laikykite sausoje vietoje.
5. Prieš kitą naudojimą įsitikinkite, kad bakas ir visi priedai yra švarūs ir sterilizuoti.



Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră, folosind traducerea automată. S-au făcut eforturi rezonabile pentru a oferi o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nici nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Orice discrepanțe sau diferențe create în traducere nu sunt obligatorii și nu au niciun efect juridic în scopuri de conformitate sau de aplicare. Dacă apar întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în Manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului	
Numele produsului	Recipient de fermentare 60l	Recipient de fermentare 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Capacitate [l]	60	70
Dimensiuni [latime x adancime x inaltime; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Greutate [kg]	7,2	7,8

Vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos pentru a beneficia de echipamentul dvs.

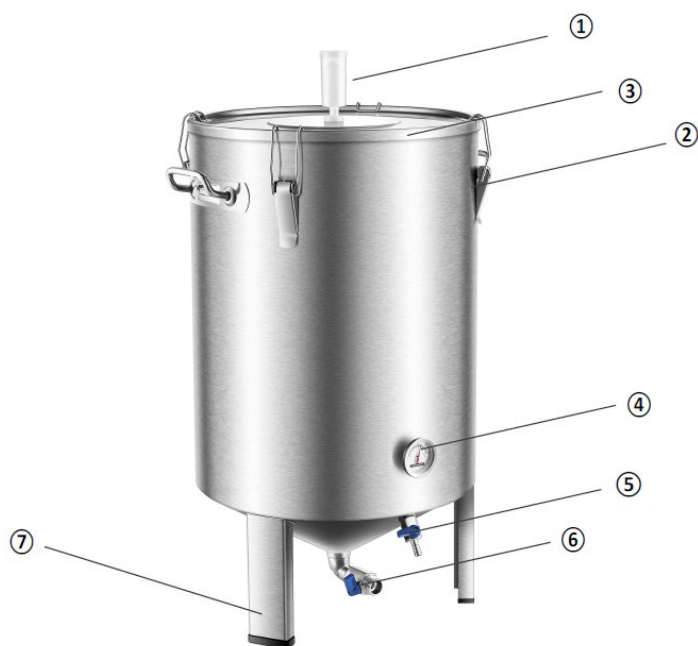
- Fermentatorul este proiectat pentru fermentarea inițială a piureului.
- Utilizatorul este responsabil pentru orice daune rezultate din utilizarea neintenționată a dispozitivului.

Instrucțiuni de siguranță

Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile și să păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.

- Nu aplicați apă sau obiecte grele înainte ca picioarele extinse să fie finalizate în cazul unei scurgeri de apă prin apăsarea la ieșirea apei.
- Înainte de a instala picioarele extensibile, nu uitați să nu aplicați apă sau să puneți obiecte grele pentru a evita scurgerea apei din priza sub presiune.
- Blocul de aer trebuie să fie pornit după adăugarea apei.

Descriere



1. Sas de aer
2. Cleme
3. Capac
4. Termometru
5. Supapă exterioară
6. Supapa de drojdie
7. Picioarele



Bloc de aer cu silicon

Lucru

Funcționarea termometrului



Introduceți termometrul în deschidere



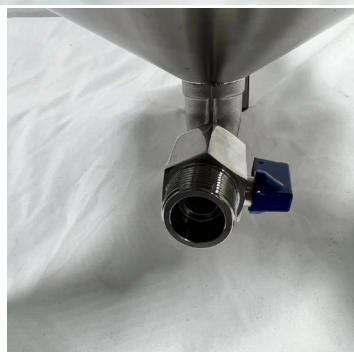
Fixați piesele în ordine (inel de silicon / șaibă plată / piuliță)



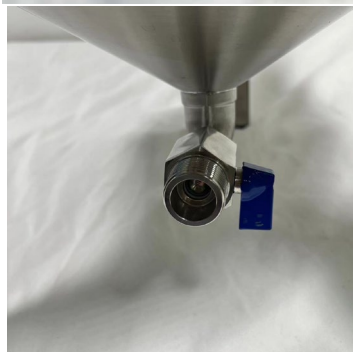
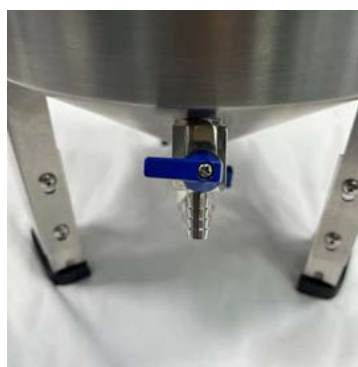
Făcut

Notă: asigurați-vă că termometrul este aliniat și strâns cu o unealtă (cum ar fi o cheie). În caz contrar, vor exista scurgeri în timpul fermentației.

Funcționarea supapei



Supapa PORNITĂ



Supapa OFF

Fermentație

Pregătirea

1. Înainte de fermentare, este esențial să sterilizați fermentatorul, precum și accesoriile acestuia. Puteți curăța fermentatorul cu un dezinfectant alimentar sau puteți înmuia fermentatorul în apă cu tablete de sterilizare timp de 20-30 de minute.
2. Vă rugăm să umpleți rezervorul până la vârf cu apă și să vă asigurați că nu există scurgeri înainte de a adăuga mustul.
3. Nu umpleți rezervorul cu mai mult de 60 de litri de must. Asigurați-vă că există suficient spațiu pentru a elimina bulele de aer.
4. Introduceți sigiliul de apă în capac și adăugați puțină apă la sigiliul de apă.
5. Asigurați capacul cu cleme.
6. Așezați vasul de fermentare pe o masă stabilă.

După fermentare

1. Curățați și sterilizați fermentatorul și accesoriile (inclusiv supapele) după utilizare.
2. Nu folosiți unelte metalice ascuțite pentru a îndepărta resturile. Utilizați o cârpă moale sau un tampon de curățat moale pentru a curăța interiorul recipientului.
3. Pot fi utilizați detergenți adecvați, cum ar fi detergentul de spălat vase, oțetul sau sifonul.
4. Depozitați vasul de fermentare într-un loc uscat.
5. Asigurați-vă că rezervorul și toate accesoriile sunt curate și sterilizate înainte de următoarea utilizare.



Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden s strojnimi prevajanjem. Vloženi so bili razumni napor, da se zagotovi točen prevod; vendar noben avtomatiziran prevod ni popoln niti ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradni uporabniški priročnik je angleška različica. Kakršna koli neskladja ali razlike, ustvarjene v prevodu, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali uveljavljanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi s točnostjo informacij v uporabniškem priročniku, si oglejte angleško različico te vsebine, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra	
Ime izdelka	Posoda za fermentacijo 60l	Posoda za fermentacijo 70l
Model	RCBM-60ICF	RCBM-70ICF
Prostornina [l]	60	70
Mere [širina x globina x višina; mm]	460 x 460 x 725	460 x 460 x 860
Teža [kg]	7,2	7,8

Sledite spodnjim navodilom, da boste kar najbolje izkoristili svojo opremo.

- Fermentor je namenjen začetni fermentaciji drozge.
- Uporabnik je odgovoren za morebitno škodo, ki je posledica nenamenske uporabe naprave.

Varnostna navodila

Pozorno preberite vsa navodila in shranite ta priročnik za prihodnjo uporabo.

- Ne nanašajte vode ali težkih predmetov, dokler niso podaljšane noge končane, v primeru puščanja vode s pritiskom na odprtino za vodo.
- Pred namestitvijo podaljšanih nog ne pozabite, da ne nanašate vode ali postavljate težkih predmetov, da preprečite iztekanje vode iz izhodne odprtine pod tlakom.
- Po dodajanju vode je treba zračno zaporo vklopiti.

Opis



1. Zračna zapora
2. Objemke
3. pokrov
4. Termometer
5. Zunanji ventil
6. Kvasni ventil
7. Stopala



Zračna zapora s silikonom

delo

Delovanje termometra



V odprtino vstavite termometer

Pritrdite dele v zaporedju
(silikonski obroč / ploščata
podložka / matica)

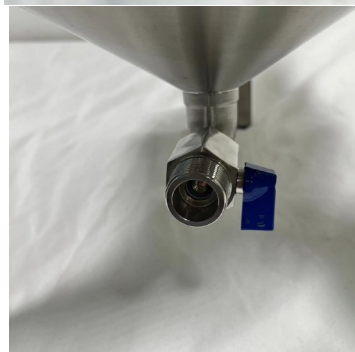
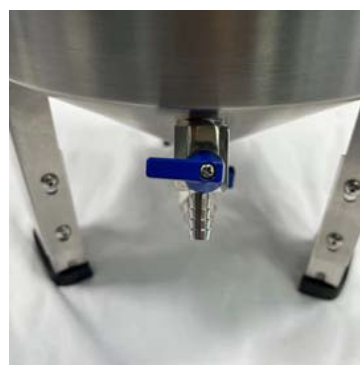
Končano

Opomba: preverite, ali je termometer poravnan in ga privijte z orodjem (kot je ključ). V nasprotnem primeru bo med fermentacijo prišlo do puščanja.

Delovanje ventila



Ventil VKLOP



Ventil IZKLOP

Fermentacija
Priprava

1. Pred fermentacijo je nujno sterilizirati fermentor in njegove dodatke. Fermentor lahko očistite z razkužilom za živila ali pa ga za 20-30 minut namočite v vodo s sterilizacijskimi tabletami.
2. Napolnite rezervoar do vrha z vodo in se prepričajte, da ne pušča, preden dodate pivino.
3. Ne napolnite rezervoarja z več kot 60 litri pivine. Prepričajte se, da je dovolj prostora za izpihovanje zračnih mehurčkov.
4. Vstavite vodno tesnilo v pokrov in dodajte malo vode v vodno tesnilo.
5. Pokrov pritrdite s sponami.
6. Posodo za fermentacijo postavite na stabilno mizo.

Po fermentaciji

1. Po uporabi očistite in sterilizirajte fermentor in dodatke (vključno z ventili).
2. Za odstranjevanje smeti ne uporabljajte ostrih kovinskih orodij. Za čiščenje notranjosti posode uporabite mehko krpo ali mehko čistilno blazinico.
3. Uporabite lahko primerne detergente, kot so detergent za pomivanje posode, kis ali soda.
4. Posodo za fermentacijo hranite na suhem mestu.
5. Pred naslednjo uporabo se prepričajte, da so rezervoar in vsi dodatki čisti in sterilizirani.

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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