



**ROYAL**  
c a t e r i n g

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

# **CONICAL FERMENTER**

- **RCBM-60CF**
- **RCBM-20CFC**



<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	6
<b>Polski</b>	8
<b>Česky</b>	10
<b>Français</b>	12
<b>Italiano</b>	15
<b>Español</b>	17

PRODUKTNAME	FERMENTIERKESSEL
PRODUCT NAME	CONICAL FERMENTER
NAZWA PRODUKTU	POJEMNIK FERMENTACYJNY
NÁZEV VÝROBKU	FERMENTAČNÍ NÁDOBA
NOM DU PRODUIT	CUVE DE FERMENTATION
NOME DEL PRODOTTO	CISTERNA DA FERMENTAZIONE
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUBA DE FERMENTACIÓN
MODELL	
PRODUCT MODEL	
MODEL PRODUKTU	
MODEL VÝROBKU	RCBM-60CF
MODÈLE	RCBM-20CF
MODELLO	
MODELO	
IMPORTEUR	
IMPORTER	
IMPORTER	
DOVOZCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
IMPORTATEUR	
IMPORTATORE	
IMPORTADOR	
ADRESSE VON IMPORTEUR	
IMPORTER ADDRESS	
ADRES IMPORTERA	
ADRESA DOVOZCE	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA   POLAND, EU
ADRESSE DE L'IMPORTATEUR	
INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE	
DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte	
Produktname	Fermentierkessel	
Modell	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Fassungsvermögen [l]	60	20
Bodenablassventil	1/2"	
Seitenablassventil	3/8"	
Abmessungen [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Gewicht [kg]	8	3

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 Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen das Produkt 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.

2.1. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- a) 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.
- b) Bei Zweifeln, ob das Produkt ordnungsgemäß funktioniert, oder wenn Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Herstellers.
- c) Das Produkt darf nur vom Hersteller repariert werden. Reparieren Sie es nicht selbst!
- d) Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich.
- e) 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

- a) 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

- a) 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.
- b) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- c) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
- d) 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.
- e) Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich nicht dauerhaft Schmutz festsetzt.
- f) Während der Fermentation ist es nicht empfehlenswert, den Behälterdeckel zu öffnen.
- g) 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

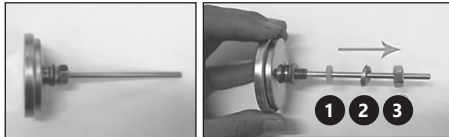


1. Fermentationsrohr
2. Abdeckung
3. Klemmschelle
4. Griff
5. Behälter
6. Thermometer
7. Oberes Ventil - 3/8"
8. Unteres Ventil - 1/2"

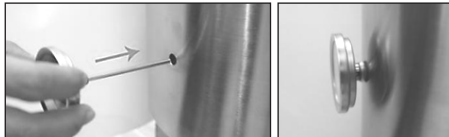
## 3.2. VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

## Einbau des Thermometers

1. Schrauben Sie die Zubehörteile ③②① nacheinander ab.



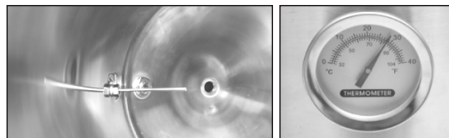
2. Stecken Sie das Thermometer in die Öffnung.



3. Setzen Sie die Zubehörteile ①②③ nacheinander wieder auf das Thermometer.



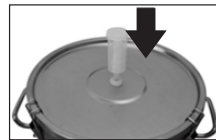
4. Stellen Sie abschließend sicher, dass das Thermometer ausgerichtet ist, und ziehen Sie es mit einem Schraubenschlüssel fest.



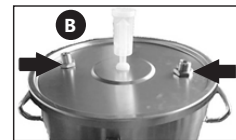
## FERMENTATION

## Vorbereitung

1. Stellen Sie vor der Fermentation sicher, dass der Fermenter und sein Zubehör sterilisiert sind. Sie können den Fermenter mit einem Desinfektionsmittel für den Kontakt mit Lebensmitteln reinigen oder den Fermenter 20 - 30 Minuten in Wasser mit Sterilisationstabletten einweichen.
  2. Füllen Sie den Boiler mit Wasser (30 Liter) und stellen Sie sicher, dass keine Lecks vorhanden sind, bevor Sie die Würze hinzufügen.
  3. Füllen Sie den Kessel nicht mit mehr als 30 Liter Würze. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz vorhanden ist, um eventuelle Luftblasen auszublasen.
  4. Bauen Sie das Fermentationsröhrchen wie in der Abbildung gezeigt zusammen und füllen Sie es mit etwas Wasser.
  5. Schließen Sie die Abdeckung mit den Klammern.
  6. Stellen Sie das Fermentationsgefäß auf einen stabilen Tisch.
- Installation des Fermentationsrohres
    - » Setzen Sie den Dichtring auf den Deckel und setzen Sie dann das Fermentationsrohr in den Ring ein.



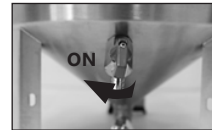
VORSICHT! Das Fermentationsrohr sollte nach dem Auffüllen mit Wasser installiert werden.



## 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. Zum Reinigen darf man keine scharfen und/oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallspachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.
- g) Reinigen und sterilisieren Sie den Fermenter und das Zubehör (einschließlich der Ventile) nach dem Gebrauch.

## TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value	
Product name	Conical fermenter	
Model	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Capacity [l]	60	20
Bottom drain valve	1/2"	
Side drain valve	3/8"	
Dimensions [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Weight [kg]	8	3

## 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.

## 2.1. SAFETY IN THE WORKPLACE

- 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.
- If you are unsure about whether the product is operating correctly or if you find damage, please contact the manufacturer's service centre.

- Only the manufacturer's service centre may make repairs to the product. Do not attempt to make repairs yourself!
- Use the device in a well-ventilated space.
- Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.
- Keep the device away from children and animals.



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

## 2.2. PERSONAL SAFETY

- 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

- 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. Keep the device out of the reach of children.
- Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- 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.
- Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.
- It is not recommended to open the fermenter lid during fermentation.
- 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

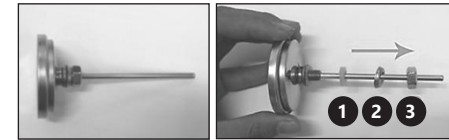


- Fermentation tube
- Lid
- Clamp
- Handle
- Fermenter body
- Thermometer
- Top valve: 3/8
- Bottom valve" 1/2

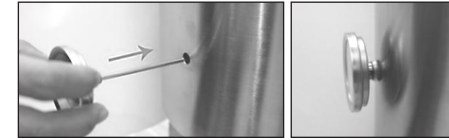
## 3.2. PREPARING FOR USE

Installing the thermometer

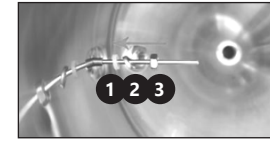
- Unscrew the accessories ①②③ one at a time.



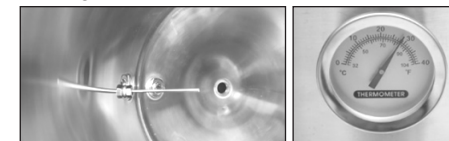
- Insert the thermometer in the opening.



- Place the accessories ①②③ back onto the thermometer one at a time.



- Finally, make sure the thermometer is aligned. Tighten it with a wrench.



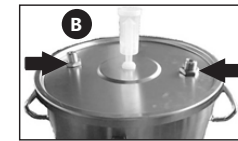
## FERMENTATION

Preparation

- Before the fermentation, make sure to sterilize the fermenter and its accessories. You can clean the fermenter with a disinfectant intended for contact with food or soak the fermenter in water and sterilization tablets solution for 20-30 minutes.
  - Fill the boiler up with water (30 liters) and, before adding the wort, make sure there are no leaks.
  - Do not fill the boiler with more than 30 liters of wort. Make sure there is enough space to blow out any air bubbles.
  - Fit the fermentation tube as shown in the picture and fill it with a little water.
  - Close the cover with the clamps.
  - Place the fermentation vessel on a stable table top.
- Installation of the fermentation tube
    - Place the sealing ring on the lid and insert the fermentation tube in the ring.



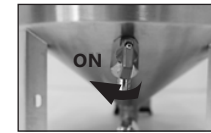
**PLEASE NOTE:** The fermentation tube should be installed after it has been topped up with water.



## 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

- Use only non-corrosive cleaners to clean the surface.
- Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
- After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.
- The device must be regularly inspected to check its technical efficiency and spot any damage.
- Use a soft, damp cloth for cleaning.
- 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.
- After use, clean and sterilize the fermenter and its accessories (including valves).

## DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Pojemnik fermentacyjny	
Model	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Pojemność [l]	60	20
Zawór spustowy dolny	1/2"	
Zawór spustowy boczny	3/8"	
Wymiary [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Ciężar [kg]	8	3

## 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.

Instrukcja oryginalna 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 POJEMNIKA FERMENTACYJNY.

## 2.1. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- 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.
- W razie wątpliwości czy produkt działa poprawnie lub stwierdzenia uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem producenta.

- Naprawę produktu może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- Urządzenie używać w dobrze wentylowanej przestrzeni.
- Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci
- Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.



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

## 2.2. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

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

## 2.3. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- 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.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczne użytkowanie.
- 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 urządzenie są użytkowane.
- Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
- W trakcie trwania fermentacji nie zaleca się otwierania pokrywy zbiornika.
- 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

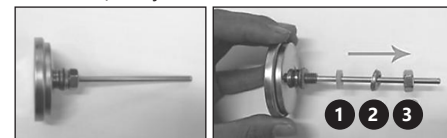


- Rurka fermentacyjna
- Pokrywa
- Klamra zaciskowa
- Uchwyt
- Zbiornik
- Termometr
- Zawór górny - 3/8"
- Zawór dolny - 1/2"

## 3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

Instalacja termometru

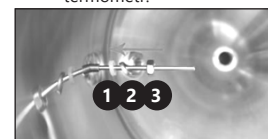
- Odkręć kolejno akcesoria ③②①.



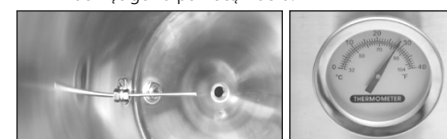
- Włóż termometr do otworu..



- Włóż kolejno akcesoria ①②③ z powrotem na termometr.



- Na koniec upewnij się, że termometr jest wyrównany i dokręć go za pomocą klucza.



## FERMENTACJA

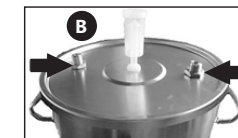
Przygotowanie

- Przed fermentacją należy koniecznie wysterylizować fermentator oraz jego akcesoria. Można wyczyścić fermentator środkiem dezynfekującym przeznaczonym do kontaktu z żywnością lub namoczyć fermentator w wodzie z dodatkiem tabletek sterylizujących na 20-30 minut.
- Napełnić kocioł wodą do pełna (30 litrów) i upewnić się, że nie ma żadnych wycieków przed dodaniem brzezki.
- Nie napełniać kotła więcej niż 30 litrami brzezki. Upewnić się, że jest wystarczająco dużo miejsca, aby zdmuchnąć pęcherzyki powietrza.
- Zamontować rurkę fermentacyjną, jak pokazano na rysunku i napełnić ją niewielką ilością wody.
- Zamknąć pokrywę za pomocą klamer zaciskowych.
- Ustawić naczynie fermentacyjne na stabilnym stole.

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



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



## 3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM

Górny zawór 3/8"

Do regulacji przepływu strumienia sfermentowanej cieczy służy niebieski uchwyt zaworu górnego. W celu umożliwienia przepływu przekręcić 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

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Fermentační nádoba	
Model	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Objem [l]	60	20
Spodní vypouštěcí ventil	1/2"	
Boční vypouštěcí ventil	3/8"	
Rozměry [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Hmotnost [kg]	8	3

## 1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda 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 seznamte s návodem.



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



**POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrací. 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.

## 2.1. BEZPEČNOST NA PRACOVÍŠTI

- Na pracovišti udržujte pořádek a mějte dobrá 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.
- Budete-li mít pochybnosti, zda výrobek funguje správně, nebo zjistíte poškození, kontaktujte servis výrobce.

- Výrobek může opravovat pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- Zařízení používejte v dobře větraných prostorách.
- Obalový materiál a drobné montážní prvky uchovávejte na místě nedostupném pro děti.
- Zařízení mějte v dostatečné vzdálenosti od dětí a zvířat.



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

## 2.2. OSOBNÍ BEZPEČNOST

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

## 2.3. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a uživateli tak při práci se zařízením nehrozí žádné nebezpečí. V případě, že zjistíte poškození, nechte zařízení opravit.
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
- 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.
- Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
- Během procesu fermentace nedoporučujeme otevírat víko nádoby.
- 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

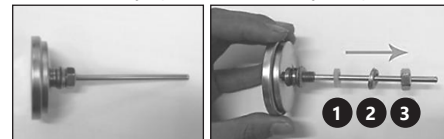


- Fermentační trubka
- Víko
- Upínací spona
- Úchytka
- Nádoba
- Teploměr
- Vrchní ventil – 3/8"
- Spodní ventil – 1/2"

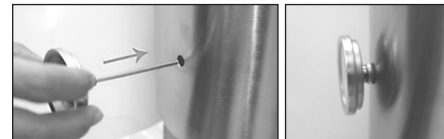
## 3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI

Instalace teploměru

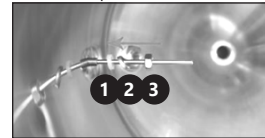
- Odšroubujte příslušenství ①②③ jedno po druhém.



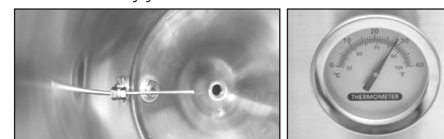
- Vložte teploměr do otvoru.



- Umístěte příslušenství ①②③ jedno po druhém zpět na teploměr.



- Nakonec se ujistěte, že teploměr je vyrovnán, a utáhněte jej klíčem.



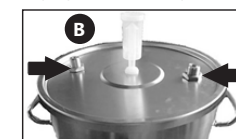
## FERMENTACE

Příprava:

- Před fermentací nezapomeňte sterilizovat fermentor a jeho příslušenství. Fermentor můžete čistit dezinfekčním prostředkem určeným pro styk s potravinami nebo fermentor namočte ve vodě se sterilizačními tabletami na 20-30 minut.
  - Kotel naplňte vodou (30 litrů) a před přidáním mladiny se ujistěte, že nedochází k úniku.
  - Neplňte kotel více než 30 litry mladiny. Ujistěte se, že je dostatek místa, aby sfouknout všechny vzduchové bubliny.
  - Nainstalujte fermentační trubičku podle obrázku a naplňte ji trochou vody.
  - Víko uzavřete pomocí svorek.
  - Umístěte fermentační nádobu na stabilní stůl.
- Montáž fermentační trubky
    - » Nejdříve nasadte těsnicí kroužek na víko a poté do něj vložte fermentační trubku.



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



## 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 sedlin a k čištění nádoby. Pro otevření průtoku otočte páčkou doleva (ON).



## 3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

## DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres	
Nom du produit	Cuve de fermentation	
Model	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Capacité [l]	60	20
Soupape de vidange inférieure	1/2"	
Soupape de vidange latérale	3/8"	
Dimensions [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Poids [kg]	8	3

## 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.

## 2.1. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- 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.
- 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.
- Seul le fabricant doit réparer le produit. Ne tentez pas de réparer le produit par vous-même !
- Utilisez l'équipement dans un endroit bien aéré.
- Tenez les éléments d'emballage et les pièces de fixation de petit format hors de portée des enfants.
- 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

- 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

- 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.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- 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.
- 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
- Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle du réservoir pendant la fermentation.
- 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

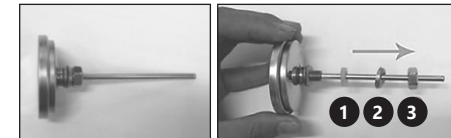


- Tube de fermentation
- Couvercle
- Pince de serrage
- Poignée
- Réservoir
- Thermomètre
- Vanne supérieure - 3/8"
- Vanne inférieure - 1/2"

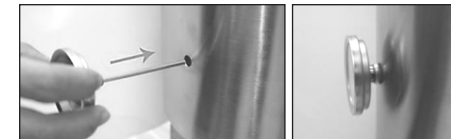
## 3.2. PRÉPARATION À L'UTILISATION

## Mise en place du thermomètre

- Dévissez les accessoires ③②① un par un.



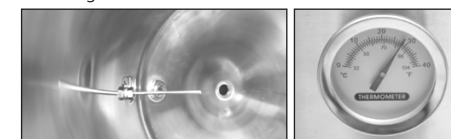
- Insérez le thermomètre dans le trou.



- Remettez les accessoires ①②③ sur le thermomètre, un par un.



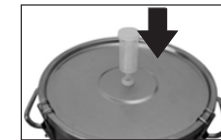
- Pour finir, assurez-vous que le thermomètre est aligné et serrez-le à l'aide d'une clé.



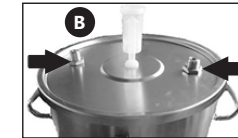
## FERMENTATION

## Préparation

- Il est essentiel de stériliser le fermenteur et ses accessoires avant la fermentation. Vous pouvez nettoyer le fermenteur avec un désinfectant alimentaire ou le faire tremper dans de l'eau avec des comprimés stérilisants pendant 20 à 30 minutes.
- Remplissez complètement la chaudière (30 litres) d'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites avant d'ajouter le moût.
- Ne remplissez pas la chaudière avec une quantité de moût supérieure à 30 litres. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de place pour évacuer les éventuelles bulles d'air.
- Installez le tube de fermentation comme indiqué et remplissez-le d'une petite quantité d'eau.
- Fermez le couvercle avec les pinces de serrage.
- Posez le récipient de fermentation sur une table stable.
  - Assemblage du tube de fermentation
    - Placez la bague d'étanchéité sur le couvercle, puis placez le tube de fermentation dans la bague.



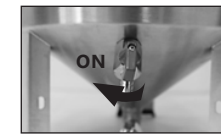
ATTENTION ! Le tube de fermentation doit être installé après avoir rempli le tube avec de l'eau.



## 3.3. UTILISATION DE L'APPAREIL

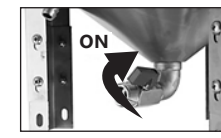
## Vanne Supérieure 3/8"

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

- Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces en contact avec des produits alimentaires.
- Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
- Contrôlez régulièrement l'appareil pour vous assurer qu'il fonctionne correctement et ne présente aucun dommage.
- Il est conseillé de laver l'appareil uniquement avec un chiffon mou et humide.
- 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.
- Nettoyez et stérilisez le fermenteur et ses accessoires (y compris les valves) après utilisation.

## DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore	
Nome del prodotto	Cisterna da fermentazione	
Modello	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Capacità [l]	60	20
Valvola di scarico inferiore	1/2"	
Valvola di scarico laterale	3/8"	
Dimensioni [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Peso [kg]	8	3

## 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.

## 2.1. SICUREZZA SUL LAVORO

- 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.

- In presenza di dubbi sul corretto funzionamento del dispositivo o se ci sono dei danni, rivolgersi al servizio clienti del produttore.
- Il prodotto può essere riparato soltanto dal fornitore. Non auto-ripararlo.
- Utilizzare il dispositivo in una zona ben ventilata.
- Tenere gli elementi di imballaggio e le piccole parti di assemblaggio fuori dalla portata dei bambini.
- 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

- 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

- 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.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- 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.
- 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.
- Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
- Non aprire il coperchio del serbatoio durante la fermentazione.
- 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



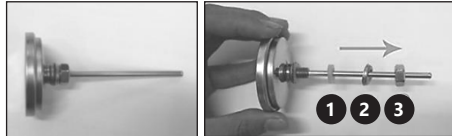


1. Tubo di fermentazione
2. Coperchio
3. Gancio di chiusura
4. Maniglia
5. Serbatoio
6. Termometro
7. Valvola superiore - 3/8"
8. Valvola inferiore - 1/2"

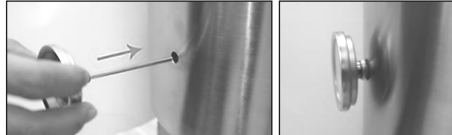
### 3.2. PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

#### Installazione del termometro

1. Svitare gli accessori ①②③ uno per uno.



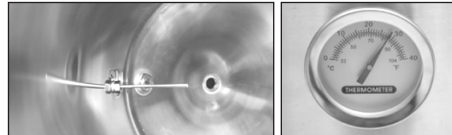
2. Inserire il termometro nel foro



3. Riposizionare gli accessori ①②③ sul termometro uno alla volta.



4. Infine, assicurarsi che il termometro sia allineato e quindi stringerlo con la chiave.

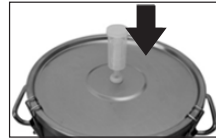


### FERMENTAZIONE

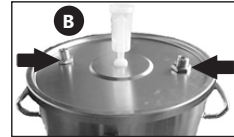
#### Preparazione

1. Prima della fermentazione è necessario sterilizzare il fermentatore e i suoi accessori. È possibile pulire il fermentatore con un disinfettante per alimenti o immergere il fermentatore in acqua con compresse sterilizzanti per 20-30 minuti.
2. Riempire interamente la caldaia (30 litri) con acqua e assicurarsi che non ci siano perdite prima di aggiungere il mosto.
3. Non riempire la caldaia con più di 30 litri di mosto. Assicuratevi che ci sia abbastanza spazio per eliminare eventuali bolle d'aria.
4. Montare il tubo di fermentazione come indicato nella figura e riempirlo con una piccola quantità di acqua.
5. Chiudere il coperchio con le pinze di serraggio.
6. Posizionare il recipiente di fermentazione su un tavolo stabile.

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



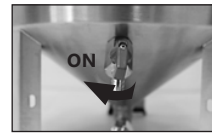
ATTENZIONE! Il tubo di fermentazione deve essere installato dopo averlo riempito d'acqua.



### 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

- Per pulire la superficie utilizzare solo detergenti senza ingredienti corrosivi.
- Utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.
- Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.
- Effettuare controlli regolari del dispositivo per mantenerlo efficiente e privo di danni.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido e umido.
- 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.
- Pulire e sterilizzare il fermentatore e gli accessori (comprese le valvole) dopo l'uso.

### DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor	
Nombre del producto	Cuba de fermentación	
Modelo	RCBM-60CF	RCBM-20CF
Capacidad [l]	60	20
Válvula de drenaje inferior	1/2"	
Válvula de drenaje lateral	3/8"	
Dimensiones [mm]	Φ400*670 mm	Φ270*580 mm
Peso [kg]	8	3

### 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.

#### 2.1. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

- 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.

- 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.
- El producto solamente puede ser reparado por el fabricante. ¡No intente repararlo usted mismo!
- Utilice el equipo en un espacio bien ventilado.
- Los elementos de embalaje y pequeñas piezas de montaje deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- 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

- 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

- 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.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- 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.
- 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.
- Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
- No se recomienda abrir la tapa del tanque durante la fermentación.
- 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

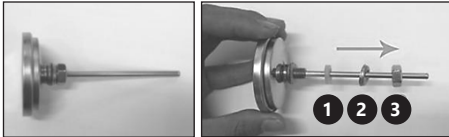


1. Tubo de fermentación
2. Cubierta
3. Hebilla abrazadera
4. Soporte
5. Depósito
6. Termómetro
7. Válvula superior - 3/8
8. Válvula inferior - 1/2

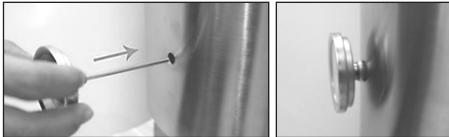
### 3.2. PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA

#### Instalación del termómetro

1. Desatornille los accesorios ②③ en este orden.



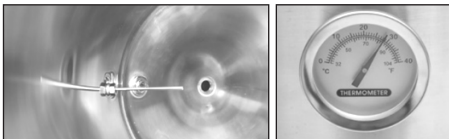
2. Introduzca el termómetro en el orificio



3. Vuelva a introducir los accesorios ①②③ en el termómetro en este orden.



4. Al final, asegúrese de que el termómetro esté alineado y apriételo con la llave.

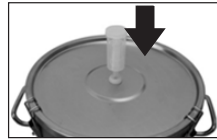


### FERMENTACIÓN

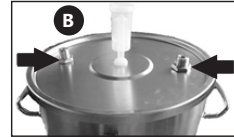
#### Preparación

1. Antes de la fermentación, esterilice la fermentadora y sus accesorios. Puede limpiar la fermentadora con un desinfectante apto para alimentos o remojarlo en agua con pastillas esterilizantes durante 20-30 minutos.
2. Llene la cuba de agua hasta arriba (30 litros) y asegúrese de que no haya ninguna fuga antes de añadir el mosto.
3. No llene la cuba con más de 30 litros de mosto. Asegúrese de que quede sitio suficiente para introducir las burbujas de aire.
4. Instale la tubería de fermentación como se indica en la imagen y llénela con un poco de agua.
5. Cierre la tapa mediante los cierres de presión.
6. Coloque el recipiente de fermentación sobre una mesa estable.

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



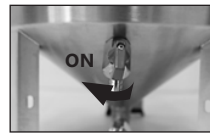
¡ATENCIÓN! El tubo de fermentación debe instalarse después de llenarlo con agua.



### 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.
- h) Después de usar, limpie y esterilice la fermentadora y los accesorios (válvulas incluidas).

### NAMEPLATE TRANSLATIONS

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

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
DE	Importeur	Produktname	Modell
EN	Importer	Product Name	Model
PL	Importer	Nazwa produktu	Model
CZ	Dovozce	Název výrobku	Model
FR	Importateur	Nom du produit	Modèle
IT	Importatore	Nome del prodotto	Modello
ES	Importador	Nombre del producto	Modelo
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
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.de](mailto:info@expondo.de)