



craft beer made easy!



**C40 C60 C80**

**USER MANUAL**

NL - FR - EN - DE - IT - ES - PT - PL - NO - DK - SE

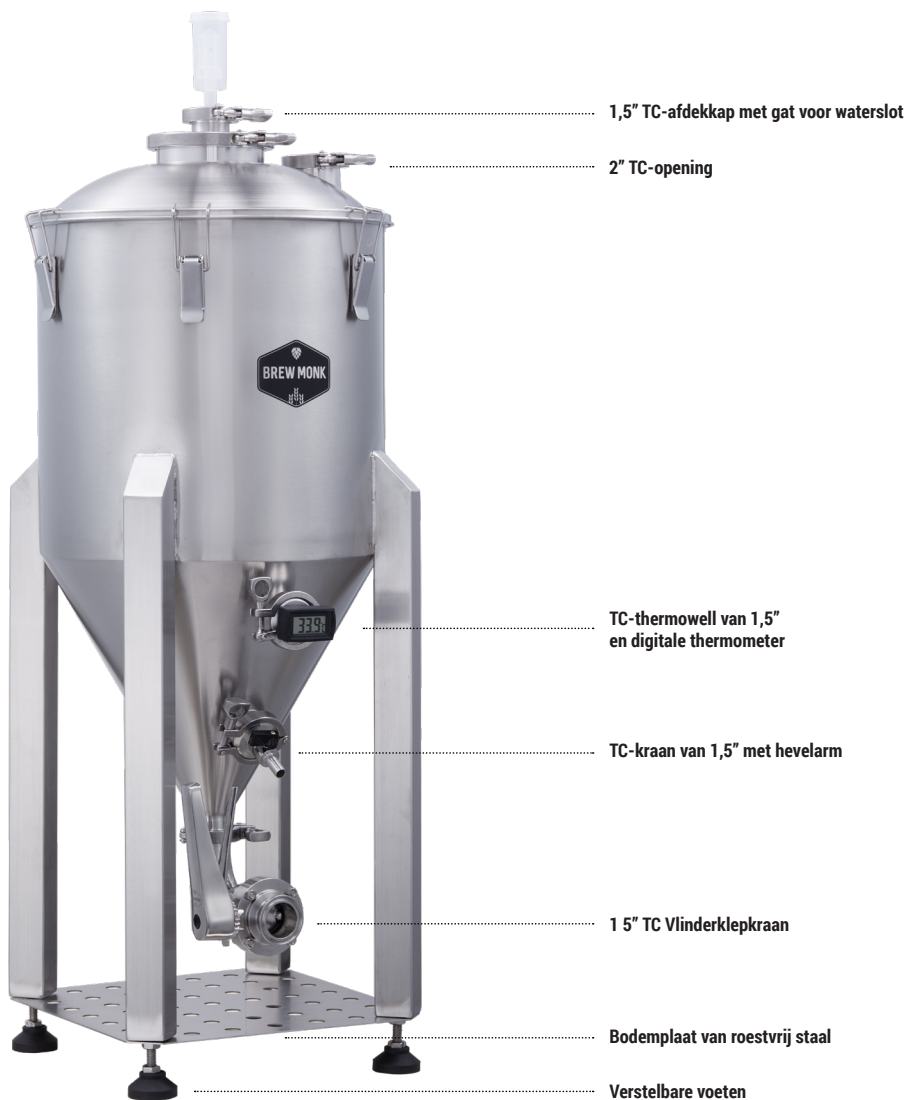
Bedankt dat je het conische gistingsvat van Brew Monk™ hebt gekocht.

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

Lees alle instructies grondig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later.

## Componenten

Component		aantal	Component		aantal
Waterslot		1	TC-dichting van 2" voor deksel		1
1,5" TC-afdekkap met gat voor waterslot		1	TC-deksel van 4" op 1,5" TC		1
Digitale thermometer		1	TC-klem van 4" voor deksel		1
TC-thermowell van 1,5"		1	TC-dichting van 4" voor deksel		1
Vlinderklekraan		1	TC-klem van 1,5"		5
TC-kraan van 1,5"		1	TC-dichting van 1,5"		5
Hevelarm voor kraan		1	TC-bocht van 90° van 1,5"		1
TC-blindkap van 2" voor deksel		1	Bodemplaat van roestvrij staal		1
TC-klem van 2" voor deksel		1	Verstelbare voeten		4

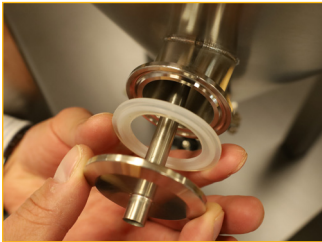


## Instructies voor montage

Dankzij de veelzijdigheid van de TC-fitting zijn er verschillende manieren om het conische gistingsvat te configureren. Hieronder onze suggestie voor de installatie van de accessoires:

### Een TC-fitting installeren:

- Zet het gistingsvat en het accessoire naast elkaar.
- Stop de TC-dichting van het juiste formaat ertussen.
- Druk beide stukken stevig aan tot ze verbonden zijn.
- Neem de TC-klem en schuif ze rond de randen waar de twee stukken verbonden zijn.
- Maak de TC-klem zo stevig mogelijk vast met de hand.



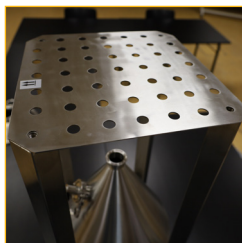
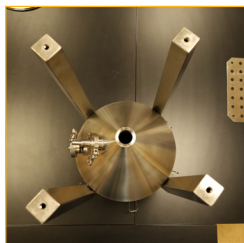
### De digitale thermometer gebruiken:

- Haal de thermometer uit zijn omhulsel.
- Schuif het klepje achteraan opzij.
- Hef een kant van het klepje op en steek de batterijen erin (+ en - zoals aangegeven op de thermometer).
- Druk om het klepje te sluiten en schuif het terug op zijn plaats.
- Steek de thermometer opnieuw in de thermowell.



### De bodemplaat en de poten installeren:

- Zet het gistingsvat ondersteboven (zonder deksel) op een vlakke ondergrond. Leg een deken onder het gistingsvat, zodat je het niet beschadigt.
- Leg de gaten in de bodemplaat gelijk met de gaten in de poten van het conische gistingsvat.
- Gebruik de schroeven van de voeten om de bodemplaat vast te maken aan het gistingsvat.
- Bij elke voet zit een moer. Gebruik die om de hoogte van het gistingsvat te regelen. Schroef de moer eenvoudigweg verder op de voet als je het gistingsvat lager wilt zetten.
- Schroef de voeten in de poten van het gistingsvat. Zorg ervoor dat je blijft draaien tot de moer de onderkant van de poten raakt. Alleen zo staat je gistingsvat zeker stabiel.



### De vergisting voorbereiden

- Het is uitermate belangrijk om het gistingsvat en de accessoires voor te bereiden en te reinigen voordat je begint met de vergisting. Daarvoor verwijder je het best alle accessoires en maak je ze afzonderlijk schoon.
- We raden aan om schoonmaakmiddelen als Chemipro Wash te gebruiken om zichtbaar vuil schoon te maken en Chemipro San om alles nog eens te reinigen.
- Vul het gistingsvat tot boven met water of (bij voorkeur) met een oplossing met Chemipro San en check of er geen lek is. Breng dan het wort over naar het gistingsvat.
- Doe het gistingsvat niet te vol. Zorg ervoor dat er voldoende damp ruimte is om afblazen te voorkomen.
- Vul het waterslot met een kleine hoeveelheid water en giet in het deksel, zoals te zien is op de foto.
- Sluit het deksel af met de zes klemmen die vastzitten aan het gistingsvat.
- Zet het gistingsvat vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond.

### Na de vergisting

- Het is heel belangrijk om het gistingsvat meteen na gebruik schoon te maken, zodat de droge ingrediënten niet aan het materiaal blijven plakken. We raden aan om een schoonmaakmiddel als Chemipro Wash te gebruiken om al het zichtbare vuil te verwijderen.
- Gebruik geen scherpe metalen of schuurspunten in het gistingsvat, maar een zachte doek of CIP-methode.
- Spoel eerst het meeste residu weg.
- Verwijder alle accessoires die op het gistingsvat gemonteerd zijn en leg ze in een oplossing met Chemipro Wash.
- Maak de tank schoon met een zachte doek en een oplossing met Chemipro Wash.
- Spoel alles af met schoon water.
- Droog alle onderdelen en zet het vergistingsvat weer in elkaar.
- Zet het gistingsvat op een droge plaats.


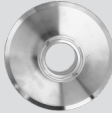




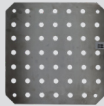

Merci d'avoir choisi la cuve de fermentation conique Brew Monk™.

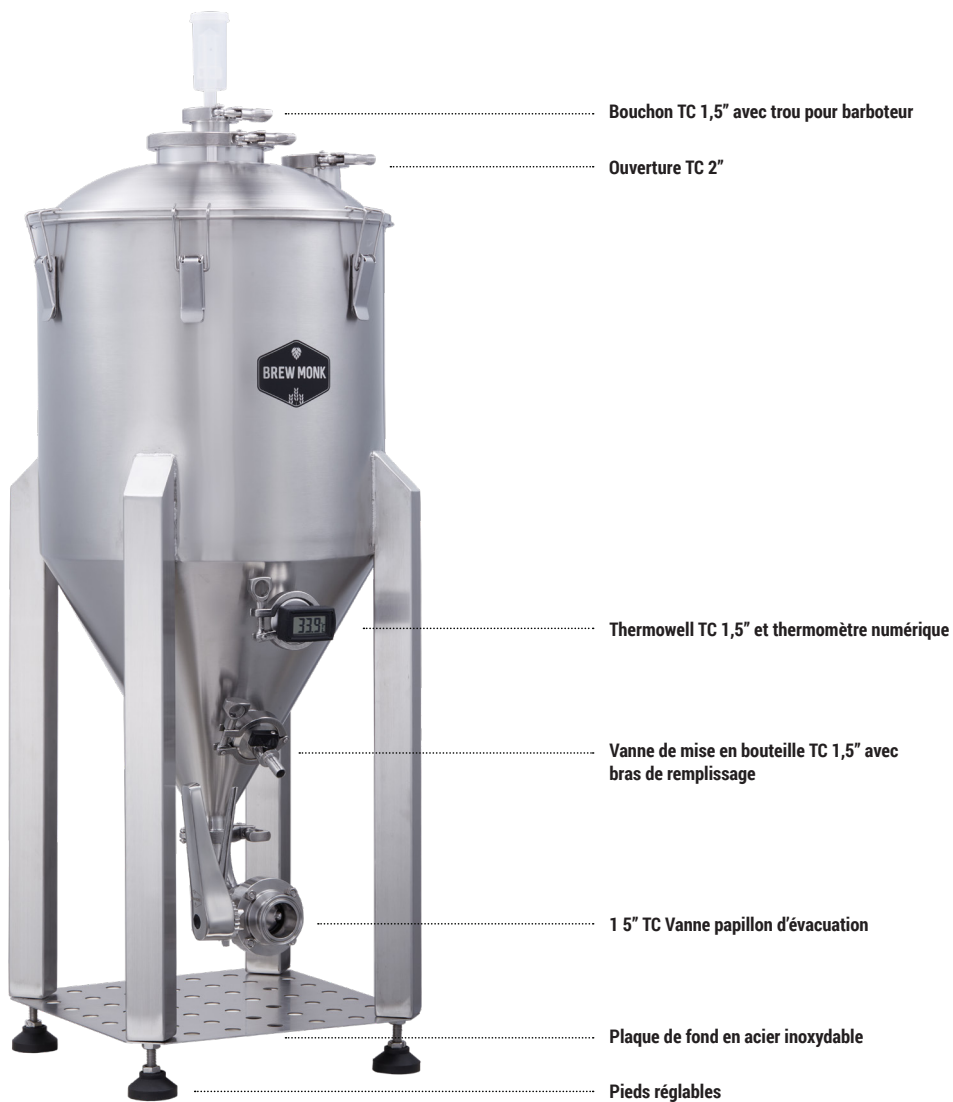
Remarque : il est important de suivre les instructions d'installation fournies ci-dessous.

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

## Liste des Composants

Composant		quantité
Barboteur		1
Bouchon TC 1,5" avec trou pour barboteur		1
Thermomètre numérique		1
Thermowell TC 1,5"		1
Vanne papillon d'évacuation		1
Vanne de mise en bouteille TC 1,5"		1
Bras de remplissage pour vanne de mise en bouteille		1
Obturbateur TC 2" pour couvercle		1
Clip TC 2" pour couvercle		1

Composant		quantité
Joint TC 2" pour couvercle		1
Couvercle TC 4" à TC 1,5"		1
Clip TC 4" pour couvercle		1
Joint TC 4" pour couvercle		1
Clip TC 1,5"		5
Joint TC 1,5"		5
Courbe 90° TC 1,5"		1
Plaque de fond en acier inoxydable		1
Pieds réglables		4



## Instructions d'assemblage

Grâce à la polyvalence des raccords TC, il existe de multiples façons de configurer votre cuve de fermentation conique. Nous vous présentons ci-dessous nos suggestions pour l'installation des accessoires :

### Comment installer un raccord TC :

- Alignez la cuve de fermentation et votre accessoire
- Placez un joint TC de taille appropriée entre les deux
- Appuyez fermement pour que les deux pièces soient reliées
- Prenez le clip TC et placez-la autour des bords, là où les deux pièces se rejoignent
- Serrez le clip TC aussi fermement que possible à la main



### Comment utiliser le thermomètre numérique :

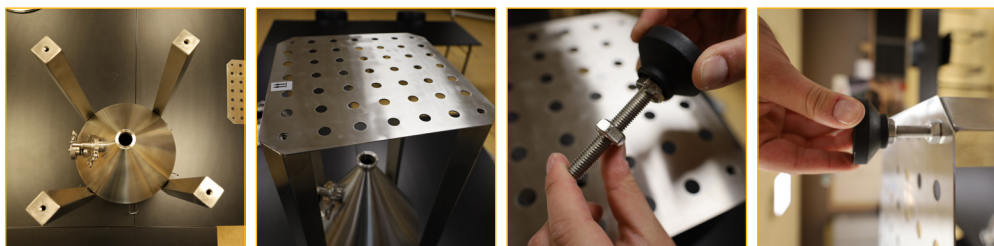
- Sortez le thermomètre de son logement
- Faites glisser le couvercle à l'arrière
- Soulevez un côté du couvercle et insérez les piles (+ et - selon ce qui est imprimé sur le thermomètre)
- Appuyez pour fermer le couvercle et le remettre en place en le faisant glisser
- Réinsérez le thermomètre dans le Thermowell





### Installation de la plaque de fond et des pattes :

- Placez la cuve de fermentation à l'envers (sans couvercle) sur une surface plane. Utilisez une couverture sous la cuve de fermentation pour vous assurer de ne pas l'endommager.
- Alignez les trous de la plaque de fond avec les trous des pattes de la cuve de fermentation conique.
- Utilisez les vis des pieds pour fixer la plaque de fond à la cuve de fermentation.
- Chaque pied est accompagné d'un contre-écrou. Vous pouvez utiliser ce contre-écrou pour contrôler la hauteur de la cuve de fermentation. Il suffit de le visser davantage sur le pied si l'on souhaite positionner la cuve de fermentation plus bas.
- Vissez les pieds dans les pattes de votre cuve de fermentation. Veillez à continuer à tourner jusqu'à ce que le contre-écrou rencontre le bas des pattes. Ce n'est qu'ainsi que vous obtiendrez un résultat stable.



### Préparation de la fermentation


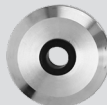

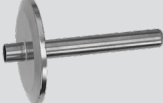
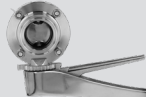




- Il est très important de préparer et de nettoyer la cuve de fermentation et les accessoires avant la fermentation. La meilleure pratique consiste à retirer tous les accessoires et à les nettoyer séparément.
- Nous recommandons d'utiliser des produits de nettoyage tels que Chemipro Wash pour les zones sales visibles et Chemipro San pour le rinçage final.
- Remplissez la cuve de fermentation jusqu'en haut avec de l'eau ou une solution Chemipro San (de préférence) et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite avant de transférer le moût dans la cuve de fermentation.
- Ne remplissez pas trop la cuve de fermentation et veillez à ce qu'il y ait assez d'espace libre pour empêcher tout soufflage.
- Remplissez le barboteur avec un peu d'eau et placez-le dans le couvercle, comme indiqué.
- Verrouillez le couvercle à l'aide des 6 clips fixés à la cuve de fermentation.
- Avant utilisation, placez la cuve de fermentation sur une structure horizontale stable et sécurisée.


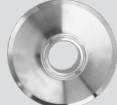



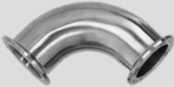


### Après la fermentation

- Il est très important de nettoyer votre cuve de fermentation immédiatement après utilisation afin que les ingrédients secs ne collent pas au matériau. Nous vous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage tel que Chemipro Wash pour vous assurer d'éliminer toutes les taches visibles.
- N'utilisez pas de métaux tranchants ou de tampons abrasifs à l'intérieur de votre cuve de fermentation, utilisez plutôt un chiffon doux ou le NEP.
- Commencez par rincer la plus grande partie des résidus.
- Retirez tous les accessoires montés sur la cuve de fermentation et placez-les dans une solution Chemipro Wash.
- Nettoyez le réservoir avec un chiffon doux et la solution Chemipro Wash.
- Rincez le tout à l'eau claire.
- Séchez tous les composants et assemblez-les.
- Entrez la cuve de fermentation dans un endroit sec.

Thank you for purchasing the Brew Monk™ Conical Fermenter.  
 Note: it is important to follow the installation instructions below.  
 Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.

## Component Sheet

Component		quantity
Airlock		1
1.5" TC cap with hole for airlock		1
Digital thermometer		1
1.5" TC thermowell		1
Butterfly dump valve		1
1.5" TC bottling valve		1
Racking arm for bottling valve		1
2" TC blind cap for lid		1
2" TC clamp for lid		1

Component		quantity
2" TC seal for lid		1
4" TC lid to 1.5" TC		1
4" TC clamp for lid		1
4" TC seal for lid		1
1.5" TC clamp		5
1.5" TC seal		5
1.5" TC 90° bend		1
Stainless steel bottom plate		1
Adjustable feet		4

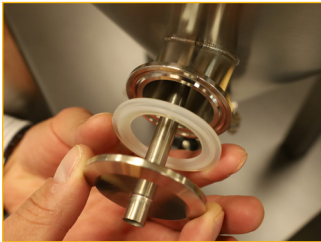


## Assembly instructions

There are multiple ways to configure your conical fermenter because of the versatility of the TC fittings. Below, we present our suggestion for installing the accessories:

### How to install a TC fitting:

- Line up the fermenter and your accessory
- Put the right size TC seal in between
- Press firmly so both pieces are connected
- Take the TC clamp and put it around the edges where the 2 pieces meet
- Tighten the TC clamp firmly as hand tight as possible



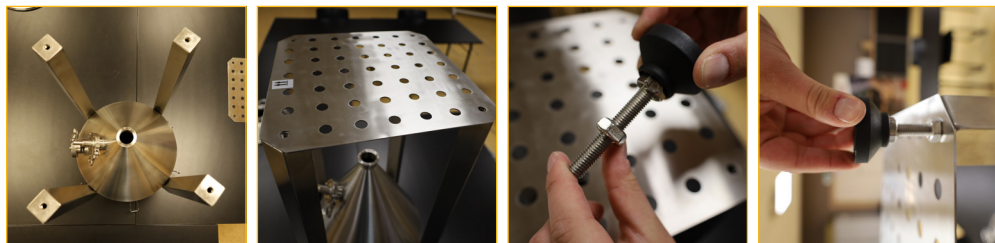
### How to use the digital thermometer:

- Take the thermometer out of its housing
- Slide aside the lid at the back
- Lift up one side of the lid and insert the batteries (+ and – according to printing on the thermometer)
- Press to close the cover and slide it back into place
- Reinsert the thermometer into the thermowell



### How to install the bottom plate and the legs:

- Put the fermenter upside down (without lid) on a flat surface. Use a blanket under the fermenter to make sure you don't damage it.
- Line up the holes in the bottom plate with the holes in the legs of the conical fermenter
- Use the screws of the feet to attach the bottom plate to the fermenter
- With each foot there is a nut included. You can use this nut to control the height of the fermenter. Simply screw it further onto the foot if you want the fermenter to be lower.
- Screw the feet into the legs of your fermenter. Make sure you keep turning till the nut meets the bottom of the legs. Only this will give you a stable result.



### Fermentation Preparation

- It is very important to prepare and clean the fermenter and accessories before fermentation. Best practice is to take off all accessories and clean them separately.
- We recommend using cleaning agents like Chemipro Wash for visible dirty areas and Chemipro San as a final rinse.
- Fill the fermenter with water or a Chemipro San solution (preferable) up to the top and make sure there is no leakage before transferring the wort to the fermenter.
- Do not overfill the fermenter; ensure that there is enough headspace to prevent blow-off.
- Fill the airlock with a small amount of water and put it into the lid, as shown.
- Lock the lid with the 6 clamps attached to the fermenter
- The fermenter must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.

### After Fermentation


- It's very important to clean your fermenter immediately after use so the dry ingredients don't stick to the material. We would recommend a cleaning agent such as Chemipro Wash to make sure you can remove all visible spots.
- Do not use any sharp metals or scouring pads inside your fermenter, use a soft cloth or CIP method instead.
- Start by rinsing out most of the residue
- Take off all accessories mounted to the fermenter and put them in a Chemipro Wash solution.
- Clean the tank with a soft cloth and Chemipro Wash solution
- Rinse everything with clear water
- Dry all components and mount together
- Store the fermenter in a dry place




Vielen Dank für den Kauf des Konischen Gärbehälters Brew Monk™.

Hinweis: Es ist wichtig, die folgenden Installationsanweisungen einzuhalten.

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.

## Übersicht der Bauteile

Bauteil		Anzahl
Gärspund		1
1,5"-TC-Deckel mit Gärspund-Öffnung		1
Digital-Thermometer		1
1,5"-TC-Thermowell		1
Schnell-ablassventil		1
1,5"-TC-Abfüllventil		1
Abfüllarm für Abfüllventil		1
2"-TC-Deckel-Blindkappe		1
2"-TC-Schelle für Deckel		1

Bauteil		Anzahl
2"-TC-Dichtung für Deckel		1
4" TC-Deckel bis 1,5"-TC		1
4"-TC-Schelle für Deckel		1
4"-TC-Dichtung für Deckel		1
1,5"-TC-Schelle		5
1,5"-TC-Dichtung		5
1,5"-TC-90°-Bogen		1
Bodenplatte aus Edelstahl		1
Verstellbare Füße		4

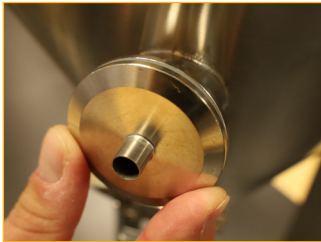
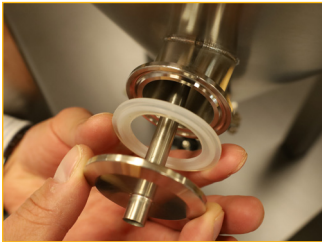


## Montageanleitung

Aufgrund der Vielseitigkeit der TC-Armaturen gibt es mehrere Möglichkeiten, Ihren konischen Gärbehälter zu konfigurieren. Nachstehend finden Sie unseren Vorschlag für die Installation des Zubehörs.

### Installieren einer TC-Armatur:

- Richten Sie den Gärbehälter und Ihr Zubehör aus.
- Setzen Sie die TC-Dichtung in der richtigen Größe dazwischen.
- Fest andrücken, damit beide Teile miteinander verbunden sind.
- Nehmen Sie die TC-Schelle und legen Sie sie um die Kanten, wo die 2 Teile aufeinandertreffen.
- Ziehen Sie die TC-Schelle so fest wie möglich an.



### Gebrauch des Digital-Thermometers:

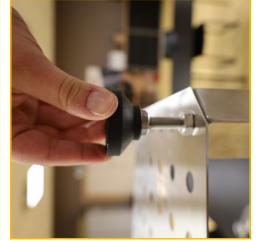
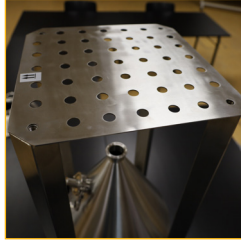
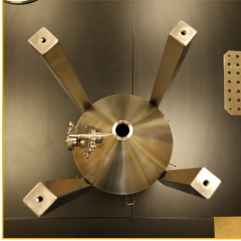
- Nehmen Sie das Thermometer aus seinem Gehäuse.
- Schieben Sie den Deckel auf der Rückseite zur Seite.
- Heben Sie eine Seite des Deckels an und legen Sie die Batterien ein (+ und - entsprechend dem Aufdruck auf dem Thermometer).
- Drücken Sie, um die Abdeckung zu schließen, und schieben Sie sie wieder in ihre Position.
- Thermometer in den Thermowell einsetzen.





### Montage der Bodenplatte und der Beine

- Stellen Sie den Gärbehälter kopfüber (ohne Deckel) auf eine ebene Fläche. Legen Sie eine Decke unter den Gärbehälter, damit Sie ihn nicht beschädigen.
- Richten Sie die Löcher in der Bodenplatte an den Löchern in den Beinen des konischen Gärbehälters aus.
- Verwenden Sie die Schrauben der Füße, um den Gärbehälter an der Bodenplatte zu befestigen.
- Jeder Fuß verfügt über eine Mutter. Mit dieser Mutter können Sie die Höhe des Gärbehälters einstellen. Schrauben Sie ihn einfach weiter auf den Fuß, wenn Sie den Gärbehälter niedriger haben möchten.
- Schrauben Sie die Füße in die Beine Ihres Gärbehälters. Drehen Sie weiter, bis die Mutter auf die Unterseite der Beine trifft. Nur dies garantiert ein stabiles Ergebnis.



### Vorbereitung der Gärung

- Der Gärbehälter und das Zubehör müssen vor der Gärung unbedingt vorbereitet und gereinigt werden. Am besten nehmen Sie alle Zubehörteile ab und reinigen diese separat.
- Wir empfehlen die Verwendung von Reinigungsmitteln wie Chemipro Wash für sichtbare Verschmutzungen und Chemipro San als Abschlusspülung.
- Füllen Sie den Gärbehälter bis zum Rand mit Wasser oder (vorzugsweise) mit einer Chemipro-San-Lösung und stellen Sie sicher, dass keine Leckagen vorhanden sind, bevor Sie die Würze in den Gärbehälter geben.
- Gärbehälter nicht überfüllen. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Luftraum vorhanden ist, um ein Abblasen zu vermeiden.
- Gärspund mit etwas Wasser füllen und wie abgebildet in den Deckel einsetzen.
- Deckel mit den 6 Schellen des Gärbehälters verschließen.
- Der Gärbehälter muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützkonstruktion positioniert werden.

### Nach der Gärung

- Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihren Gärbehälter sofort nach dem Gebrauch reinigen, damit die trockenen Zutaten nicht am Material haften bleiben. Wir empfehlen die Verwendung eines Reinigungsmittels wie Chemipro Wash, um zu gewährleisten, dass alle sichtbaren Verschmutzungen entfernt werden können.
- Verwenden Sie keine scharfen Metalle oder Scheuerschwämme in Ihrem Gärbehälter, sondern stattdessen ein weiches Tuch oder die CIP-Methode.
- Beginnen Sie damit, den größten Teil der Rückstände auszuspülen.
- Nehmen Sie alle am Gärbehälter befestigten Zubehörteile ab und legen Sie sie in eine Chemipro-Wash-Lösung.
- Reinigen Sie den Tank mit einem weichen Tuch und Chemipro-Wash-Lösung.
- Mit klarem Wasser spülen.
- Alle Komponenten trocknen und montieren.
- Gärbehälter an einem trockenen Ort lagern.

Grazie per aver acquistato il fermentatore conico Brew Monk™.

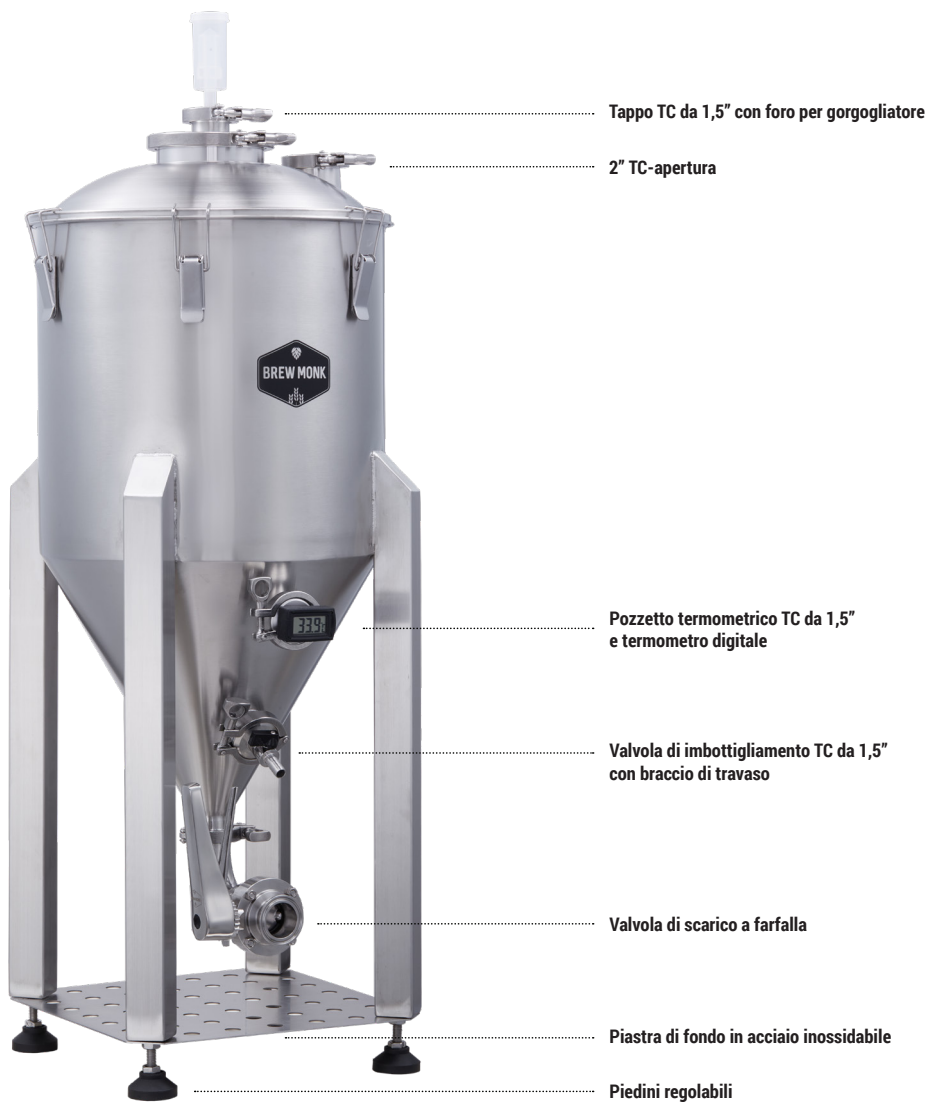
Attenzione: è importante seguire le istruzioni di installazione riportate qui di seguito.

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il presente manuale per consultazioni future.

## Scheda componenti

Componente		Quantità
Gorgogliatore		1
Tappo TC da 1,5" con foro per gorgogliatore		1
Termometro digitale		1
Pozzetto termometrico TC da 1,5"		1
Valvola di scarico a farfalla		1
Valvola di imbottigliamento TC da 1,5"		1
Braccio di travaso per valvola di imbottigliamento		1
Tappo cieco TC da 2" per coperchio		1
Morsetto TC da 2" per coperchio		1

Componente		Quantità
Guarnizione TC da 2" per coperchio		1
Coperchio TC da 4" a 1,5"		1
Morsetto TC da 4" per coperchio		1
Guarnizione TC da 4" per coperchio		1
Morsetto TC da 1,5"		5
Guarnizione TC da 1,5"		5
Raccordo a 90° TC da 1,5"		1
Piastra di fondo in acciaio inossidabile		1
Piedini regolabili		4



## Istruzioni per il montaggio

Grazie alla versatilità dei raccordi TC, è possibile configurare il fermentatore conico in più modi. Di seguito presentiamo i nostri suggerimenti per l'installazione degli accessori:

### Come installare un raccordo TC:

- Allineare il fermentatore e l'accessorio
- Interporre la guarnizione TC della giusta misura
- Premere con forza in modo che entrambi i pezzi siano collegati
- Prendere il morsetto TC e posizionarlo intorno ai bordi dove si incontrano i 2 pezzi
- Serrare saldamente il morsetto TC il più possibile a mano



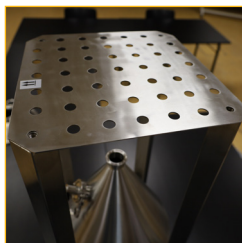
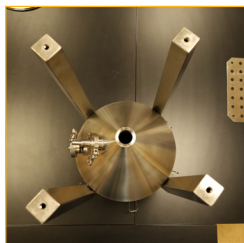
### Come utilizzare il termometro digitale:

- Estrarre il termometro dal suo alloggiamento
- Far scorrere il coperchio sul retro
- Sollevare un lato del coperchio e inserire le batterie (+ e - secondo la stampa sul termometro)
- Premere per chiudere il coperchio e farlo scorrere in posizione
- Reinscrivere il termometro nel pozzetto



### Come installare la piastra di fondo e le gambe:

- Mettere il fermentatore capovolto (senza coperchio) su una superficie piana. Utilizzare una coperta sotto il fermentatore per assicurarsi di non danneggiarlo.
- Allineare i fori della piastra di fondo con i fori delle gambe del fermentatore conico
- Utilizzare le viti dei piedini per fissare la piastra di fondo al fermentatore
- Ogni piedino è dotato di un dado. È possibile utilizzare questo dado per controllare l'altezza del fermentatore. È sufficiente avvitare ulteriormente sul piede se si desidera abbassare il fermentatore.
- Avvitare i piedini alle gambe del fermentatore. Continuare a girare finché il dado non incontra la parte inferiore delle gambe. Solo così sarà stabile.



### Preparazione alla fermentazione

- Prima di iniziare la fermentazione, è estremamente importante preparare e pulire sia il fermentatore che gli accessori. La prassi migliore è quella di togliere tutti gli accessori e pulirli separatamente.
- Consigliamo di utilizzare prodotti detergenti come Chemipro Wash e Chemipro San.
- Prima di trasferire il mosto nel fermentatore, riempire quest'ultimo fino all'orlo con acqua per assicurarsi che non ci siano perdite.
- Non riempire eccessivamente il fermentatore; assicurarsi che vi sia uno spazio libero sufficiente per evitare la fuoriuscita del liquido.
- Riempire il gorgogliatore con una piccola quantità di acqua e inserirlo sul coperchio, come indicato nell'immagine.
- Bloccare il coperchio con i 6 morsetti fissati al fermentatore.
- Prima dell'uso, il fermentatore deve essere posizionato su una struttura di supporto orizzontale, fissa e stabile.

### Dopo la fermentazione

- È molto importante pulire il fermentatore subito dopo l'uso per evitare che gli ingredienti secchi si attacchino al materiale. Consigliamo di utilizzare un detergente come Chemipro Wash per rimuovere tutte le macchie visibili.
- Non utilizzare metalli appuntiti o spugne all'interno del fermentatore, ma un panno morbido o il metodo CIP.
- Iniziare risciacquando la maggior parte dei residui
- Togliere tutti gli accessori montati sul fermentatore e metterli in una soluzione di lavaggio Chemipro.
- Pulire il serbatoio con un panno morbido e la soluzione di lavaggio Chemipro
- Sciacquare tutto con acqua pulita
- Asciugare tutti i componenti e montarli insieme
- Conservare il fermentatore in un luogo asciutto.

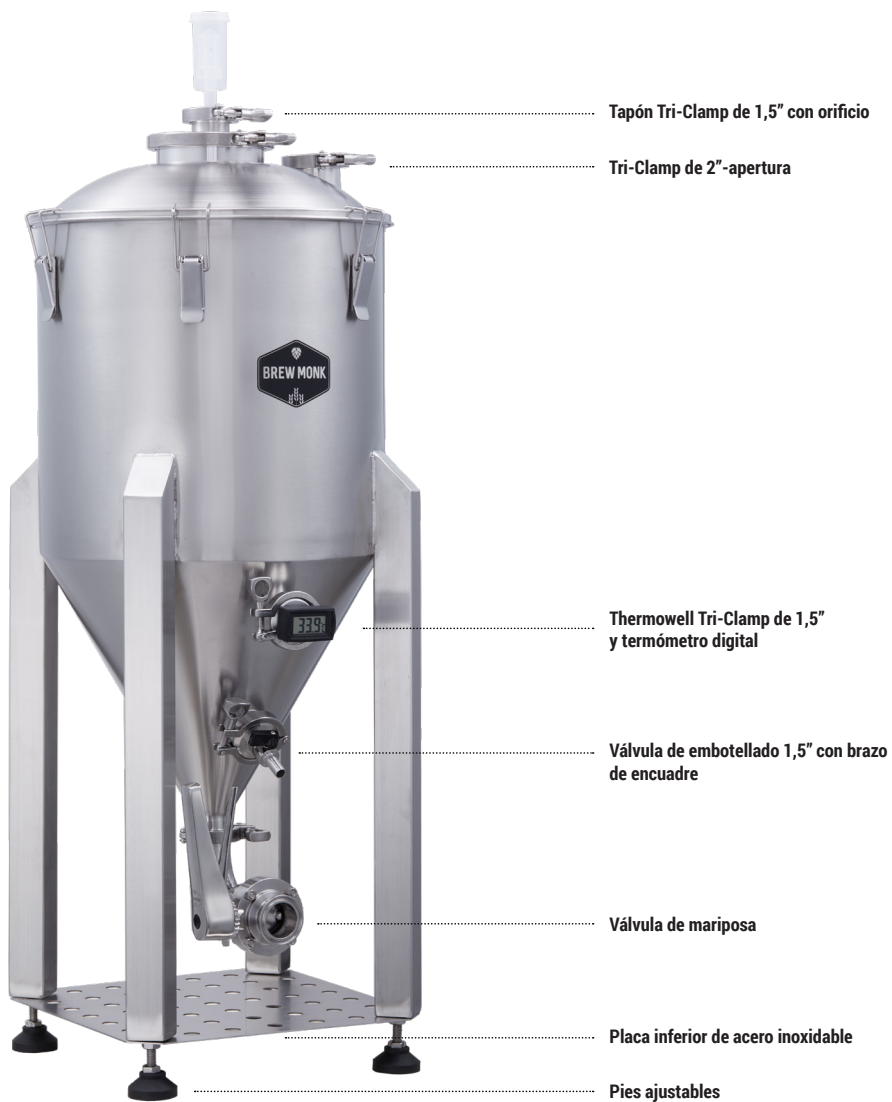
Gracias por adquirir el fermentador cónico Brew Monk™.

Nota: Es importante seguir las instrucciones de instalación que se indican a continuación.

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

## Ficha de Componentes

Componente		Cantidad	Componente		Cantidad
Compartimento hermético		1	Junta Tri-Clamp de 2" para tapa		1
Tapón Tri-Clamp de 1,5" con orificio		1	Tapa Tri-Clamp de 4" a Tri-Clamp de 1,5"		1
Termómetro digital		1	Abrazadera Tri-Clamp de 4" para tapa		1
Thermowell Tri-Clamp de 1,5"		1	Junta Tri-Clamp de 4" para tapa		1
Válvula de mariposa		1	Abrazaderas Tri-Clamp de 1,5"		5
Válvula de embotellado Tri-Clamp de 1,5"		1	Juntas Tri-Clamp de 1,5"		5
Brazo de encuadre para válvula de embotellado		1	Codo de 90° Tri-Clamp de 1,5"		1
Tapón ciego Tri-Clamp de 2" para tapa		1	Placa inferior de acero inoxidable		1
Abrazadera Tri-Clamp de 2" para tapa		1	Pies ajustables		4



## Instrucciones de montaje

El fermentador cónico puede configurarse de múltiples formas gracias a la versatilidad de los accesorios Tri-Clamp. A continuación, presentamos nuestra sugerencia para instalar los accesorios:

### Cómo instalar un accesorio Tri-Clamp:

- Alinee el fermentador y el accesorio.
- Coloque la junta Tri-Clamp del tamaño adecuado.
- Presione firmemente para que ambas piezas queden unidas.
- Tome la abrazadera Tri-Clamp y colóquela alrededor de los bordes donde se unen las 2 piezas.
- Apriete la abrazadera Tri-Clamp firmemente con la mano tanto como sea posible.



### Modo de empleo de un termómetro digital:

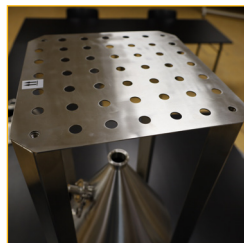
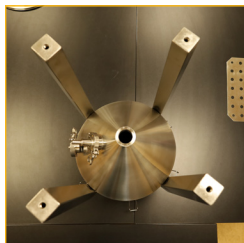
- Saque el termómetro de su carcasa.
- Deslice a un lado la tapa en la parte posterior.
- Levante un lado de la tapa e inserte las pilas (+ y - según la impresión que aparezca en el termómetro).
- Presione para cerrar la tapa y deslícela hasta su sitio.
- Vuelva a introducir el termómetro en el Thermowell.





### Cómo instalar la placa inferior y las patas:

- Coloque el fermentador boca abajo (sin tapa) sobre una superficie plana. Utilice una manta debajo del fermentador para asegurarse de no dañarlo.
- Alinee los orificios de la placa inferior con los orificios de las patas del fermentador cónico.
- Utilice los tornillos de los pies para fijar la placa inferior al fermentador.
- Con cada pie se incluye una tuerca. Puede utilizar esta tuerca para regular la altura del fermentador. Simplemente enrósquelo más en el pie si desea que el fermentador esté más bajo.
- Atornille los pies en las patas del fermentador. Asegúrese de seguir girando hasta que la tuerca se encuentre con la parte inferior de las patas. Solo así logrará que esté estable.



### Preparación de la fermentación

- Es muy importante preparar y limpiar el fermentador y los accesorios antes de la fermentación. Lo mejor es quitar todos los accesorios y limpiarlos por separado.
- Recomendamos utilizar productos de limpieza como Chemipro Wash para las zonas sucias visibles y Chemipro San para el aclarado final.
- Llene el fermentador de agua o con una solución de Chemipro San (preferiblemente) hasta arriba y compruebe que no haya fugas antes de verter el mosto en el fermentador.
- No llene en exceso el fermentador y compruebe que haya suficiente espacio libre para evitar que rebese.
- Llene el compartimento hermético con una pequeña cantidad de agua y colóquelo en la tapa, como se muestra.
- Bloquee la tapa con seis abrazaderas fijadas al fermentador.
- Antes de usar el fermentador, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.

### Después de la fermentación

- Es muy importante limpiar el fermentador inmediatamente después de usarlo para que los ingredientes secos no se peguen al material. Recomendamos un producto de limpieza como Chemipro Wash para asegurarse de que puede eliminar todas las manchas visibles.
- No utilice objetos de metal afilados ni estropajos en el interior del fermentador, use en su lugar un paño suave o el método de limpieza CIP (Clean-in-place).
- Empiece por enjuagar la mayor parte del residuo.
- Retire todos los accesorios montados en el fermentador e introdúzcalos en una solución de Chemipro Wash.
- Limpie el depósito con un paño suave y Chemipro Wash.
- Aclare todo con agua limpia.
- Seque todos los componentes y móntelos juntos.
- Guarde el fermentador en un lugar seco.

Obrigado por adquirir o Fermentador Cónico Brew Monk™.

Nota: é importante seguir as instruções de instalação abaixo.

Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde este manual para consultas futuras.

## Ficha de Componentes

Componente		Quantidade	Componente		Quantidade
Bloqueio de entrada de ar		1	Vedação TC de 2" para a tampa		1
Tampa TC de 1,5" com orifício para câmara de vácuo		1	Tampa TC de 4" para 1,5" TC		1
Termómetro digital		1	Braçadeira TC de 4" para tampa		1
Poço termométrico TC de 1,5"		1	4" vedação TC para a tampa		1
Válvula de descarga de borboleta		1	Pinça TC de 1,5"		5
Válvula de engarramento TC de 1,5"		1	Selo TC de 1,5"		5
Braço de trasfega para válvula de engarramento		1	Curva de 90° TC de 1,5"		1
Tampa cega TC de 2" para tampa		1	Placa de fundo em aço inoxidável		1
Braçadeira TC de 2" para tampa		1	Pés reguláveis		4



Tampa TC de 1,5" com orifício para câmara de vácuo

Abertura TC de 2"

Poço termométrico TC de 1,5" e termómetro digital

Válvula de engarrafamento TC de 1,5" com braço de trasfega

Válvula de descarga de borboleta

Placa de fundo em aço inoxidável

Pés reguláveis

## Instruções de montagem

Existem várias formas de configurar o seu fermentador cônico devido à versatilidade dos acessórios TC. De seguida, apresentamos a nossa sugestão para a instalação dos acessórios:

### Como instalar um acessório TC:

- Alinhe o fermentador e o seu acessório
- Coloque o vedante TC de tamanho correto no meio
- Pressione firmemente para que ambas as peças fiquem ligadas
- Pegue no grampo TC e coloque-o à volta dos rebordos onde as 2 peças se encontram
- Aperte firmemente o grampo TC com a mão o mais apertado possível



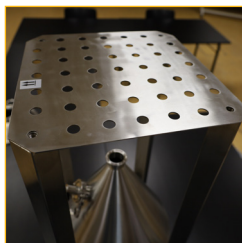
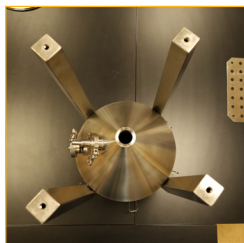
### Como utilizar o termómetro digital:

- Retire o termómetro da sua caixa
- Deslize a tampa para o lado na parte de trás
- Levante um dos lados da tampa e insira as pilhas (+ e - de acordo com a impressão no termómetro)
- Prima para fechar a tampa e volte a colocar no lugar
- Volte a colocar o termómetro no poço termométrico



### Como instalar a placa inferior e as pernas:

- Coloque o fermentador de cabeça para baixo (sem tampa) numa superfície plana. Utilize um cobertor debaixo do fermentador para se certificar de que não o danifica.
- Alinhe os orifícios da placa inferior com os orifícios das pernas do fermentador cónico
- Utilize os parafusos dos pés para fixar a placa inferior ao fermentador
- Cada pé tem uma porca incluída. Pode utilizar esta porca para controlar a altura do fermentador. Basta enroscar mais no pé se quiser que o fermentador fique mais baixo.
- Enrosque os pés nas pernas do fermentador. Certifique-se de que continua a rodar até a porca se encontrar com a parte inferior das pernas. Só assim se obterá um resultado estável.



### Preparação da fermentação

- É muito importante preparar e limpar o fermentador e os acessórios antes da fermentação. A melhor prática é retirar todos os acessórios e limpá-los separadamente.
- Recomendamos a utilização de agentes de limpeza como o Chemipro Wash para as áreas sujas visíveis e o Chemipro San como enxaguamento final.
- Encha o fermentador com água ou com uma solução Chemipro San (de preferência) até ao topo e certifique-se de que não há fugas antes de transferir o mosto para o fermentador.
- Não encha demasiado o fermentador e certifique-se de que existe espaço suficiente para evitar o rebentamento.
- Encha o bloqueio de entrada de ar com uma pequena quantidade de água e coloque-o na tampa, conforme ilustrado.
- Bloqueie a tampa com as 6 pinças fixadas ao fermentador
- Antes da utilização, o fermentador deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.

### Após a fermentação

- É muito importante limpar o fermentador imediatamente após a utilização para que os ingredientes secos não se colem ao material. Recomendamos a utilização de um agente de limpeza como o Chemipro Wash para garantir a remoção de todas as manchas visíveis.
- Não utilize esfregões ou metais afiados no interior do fermentador. Utilize antes um pano macio ou o método CIP.
- Comece por enxaguar a maior parte dos resíduos
- Retire todos os acessórios montados no fermentador e coloque-os numa solução Chemipro Wash.
- Limpe o depósito com um pano macio e a solução Chemipro Wash
- Enxague tudo com água limpa
- Seque todos os componentes e monte
- Guarde o fermentador num local seco

Dziękujemy za zakup fermentatora stożkowego Brew Monk™.  
 Uwaga: należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją instalacji.  
 Przeczytać uważnie tę instrukcję i zachować ją na przyszłość.

## Arkusz Komponentów

Część		Ilość	Część		Ilość
Rurka fermentacyjna		1	Uszczelka 2" TC do pokrywy		1
Korek 1,5" TC z otworem na rurkę fermentacyjną		1	Pokrywa 4" TC do 1,5" TC		1
Termometr cyfrowy		1	Zacisk 4" TC do pokrywy		1
Osona termometryczna 1,5" TC		1	Uszczelka 4" TC do pokrywy		1
Motylkowy zawór spustowy		1	Zacisk 1,5" TC		5
Zawór rozlewniczy 1,5" TC		1	Uszczelka 1,5" TC		5
Ramię przelewające do zaworu rozlewniczego		1	Kolanko 90° 1,5" TC		1
Zasłepka 2" TC do pokrywy		1	Płyta dolna ze stali nierdzewnej		1
Zacisk 2" TC do pokrywy		1	Regulowane nóżki		4



### Instrukcja montażu

Ze względu na wszechstronność złązek TC, istnieje wiele sposobów konfiguracji fermentatora stożkowego. Poniżej przedstawiamy naszą propozycję montażu akcesoriów:

#### Jak zamontować złączkę TC:

- Ustawić fermentator i akcesoria w jednej linii.
- Umieścić między nimi uszczelkę TC w odpowiednim rozmiarze.
- Mocno docisnąć, aby obie części zostały połączone.
- Wziąć zacisk TC i umieścić go wokół krawędzi w miejscu, w którym stykają się 2 części.
- Dokręcić zacisk TC tak mocno, jak to możliwe.



#### Jak używać termometru cyfrowego:

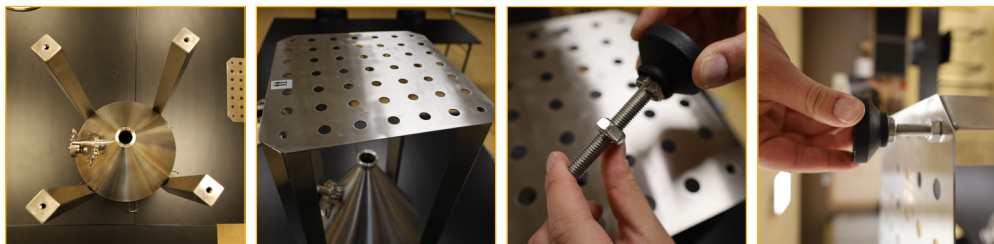
- Wyjąć termometr z obudowy.
- Odsunąć pokrywę z tyłu.
- Podnieść jedną stronę pokrywy i włożyć baterie (+ i - zgodnie z nadrukiem na termometrze).
- Nacisnąć, aby zamknąć pokrywę i wsunąć ją ponownie na miejsce.
- Włożyć ponownie termometr do osłony termometrycznej.





### Jak zamontować płytę dolną i nogi:

- Umieścić fermentor do góry dnem (bez pokrywy) na płaskiej powierzchni. Umieścić koc pod fermentorem, aby go nie uszkodzić.
- Wyrównać otwory w płycie dolnej z otworami w nogach fermentora stożkowego.
- Użyć śrub nóżek, aby przymocować płytę dolną do fermentora.
- Do każdej nóżki dołączona jest nakrętka. Za pomocą tej nakrętki można wyregulować wysokość fermentora. Jeżeli chce się, aby fermentor znajdował się niżej, wystarczy przykręcić go bardziej do nóżki.
- Przykręcić nóżki do nóg fermentora. Obracać, aż nakrętka zetknie się z dolną częścią nóg. Tylko w ten sposób można uzyskać stabilny rezultat.



### Przygotowanie do fermentacji

- Bardzo ważne jest przygotowanie i wyczyszczenie fermentatora i akcesoriów przed fermentacją. Najlepiej jest zdjąć wszystkie akcesoria i wyczyścić je osobno.
- W przypadku widocznych zabrudzeń zalecamy stosowanie środków czyszczących, takich jak Chemipro Wash, a do ostatniego płukania środka Chemipro San.
- Przed przelaniem brzeczki do fermentora należy napęlnić go wodą lub roztworem środka Chemipro San (preferowany) i upewnić się, że nie ma wycieków.
- Nie przepelniać fermentora; pozostawić wystarczającą ilość wolnego miejsca, aby brzeczka nie wylewała się.
- Napęlnić rurkę fermentacyjną niewielką ilością wody i umieścić ją w pokrywie, jak pokazano na ilustracji.
- Zablokować pokrywę 6 zaciskami dołączonymi do fermentatora.
- Przed użyciem urządzenie należy ustawić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej podstawie.

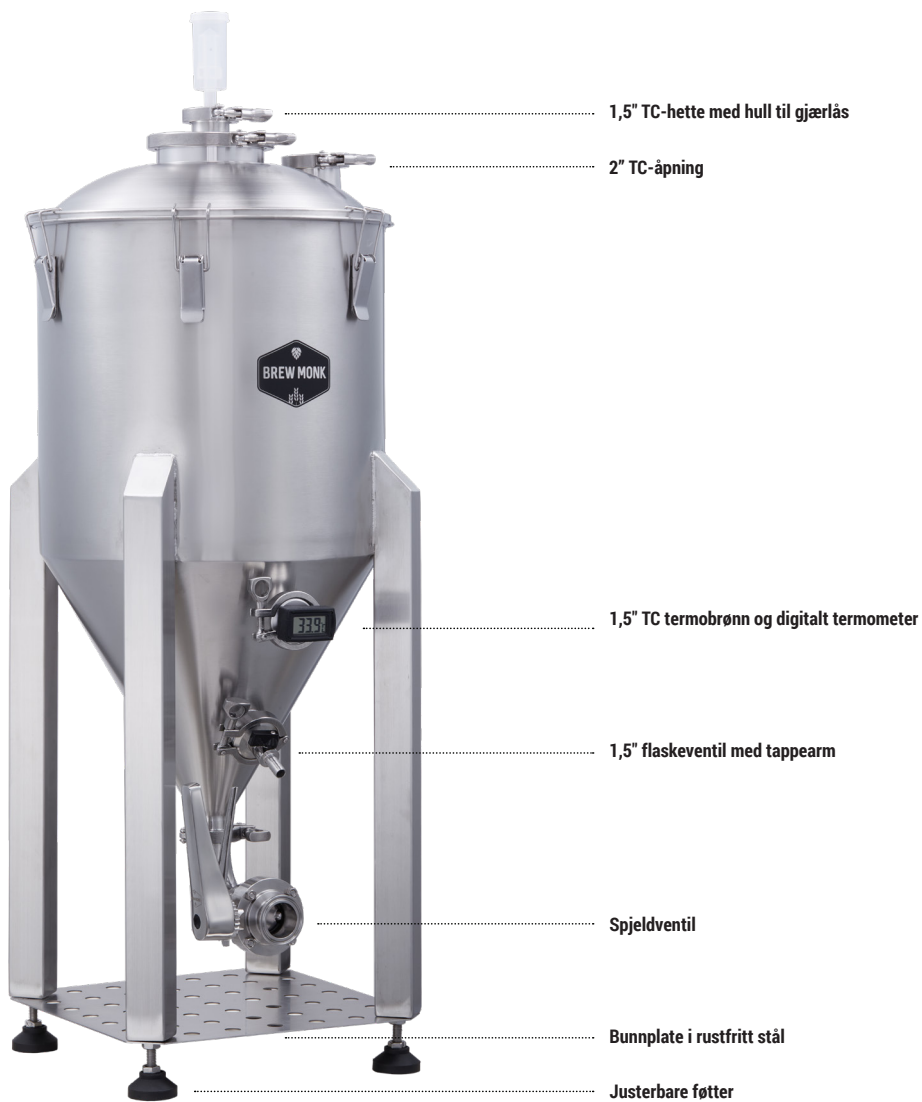
### Po fermentacji

- Bardzo ważne jest czyszczenie fermentora niezwłocznie po użyciu, aby zapobiec przywieraniu suchych składników do materiału. Do usuwania wszelkich widocznych plam zalecamy używanie środka czyszczącego, takiego jak Chemipro Wash.
- Do czyszczenia wnętrza fermentora nie należy używać ostrych metalowych przyrządów ani ściernych czyszczyków, lecz miękkiej ściereczki lub metody CIP.
- Zacząć od wypłukania większości pozostałości.
- Zdjąć wszystkie akcesoria zamontowane na fermentatorze i umieścić je w roztworze środka Chemipro Wash.
- Wyczyścić zbiornik miękką szmatką i roztworem środka Chemipro Wash.
- Wypłukać wszystko czystą wodą.
- Wysuszyć wszystkie elementy i zmontować je ze sobą.
- Przechowywać fermentator w suchym miejscu.

Takk for at du kjøpte et konisk gjæringskar fra Brew Monk™.  
 OBS! Det er viktig å følge monteringsanvisningene nedenfor.  
 Les alle instruksjoner nøye, og oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk.

## Komponentoversikt

Komponent		Antall	Komponent		Antall
Gjærlås		1	2" TC-tetning til lokk		1
1,5" TC-hette med hull til gjærlås		1	4" TV-lokk til 1,5" TC		1
Digitalt termometer		1	4" TC-klemme til lokk		1
1,5" TC termobrønn		1	4" TC-tetning til lokk		1
Spjeldventil		1	1,5" TC-klemme		5
1,5" flaskeventil		1	1,5" TC-tetning		5
Tappearm for flaskeventil		1	1,5" TC 90° bend		1
2" blindhette til lokk		1	Bunnplate i rustfritt stål		1
2" TC-klemme til lokk		1	Justerbare føtter		4



## Monteringsinstruksjoner

De allsidige TC-koblingene gjør det mulig å konfigurere det koniske gjæringskaret på ulike måter. Du finner vårt forslag for hvordan du monterer tilbehøret nedenfor:

**Slik installerer du en TC-kobling:**

- Still opp gjæringskaret og tilbehøret ditt
- Legg en TC-tetning av riktig størrelse mellom de to
- Trykk delene godt sammen så de er koblet sammen
- Legg TC-klemmen rundt kantene der de to delene kommer i kontakt
- Stram TC-klemmen så godt du klarer for hånd



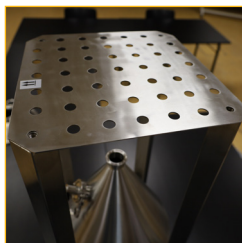
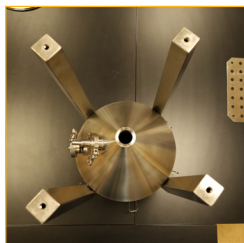
**Slik bruker du det digitale termometeret:**

- Ta termometeret ut av huset
- Skyv til side lokket på baksiden
- Løft opp én side av lokket og sett inn batteriene (+ og – i henhold til merkingen på termometeret)
- Trykk ned for å lukke lokket og skyv det tilbake på plass
- Sett inn termometeret i termobrønnen igjen



### Slik monterer du bunnplaten og bena:

- Sett gjæringskaret på hodet (uten lokk) på et jevnt underlag. Legg et teppe under gjæringskaret slik at det ikke blir skadet.
- Rett inn hullene på bunnplaten med hullene i det koniske gjæringskarets ben
- Fest bunnplaten i gjæringskaret med føttenes skruer
- En mutter er inkludert med hver fot. Du kan bruke denne mutteren til å justere gjæringskarets høyde. Du kan enkelt skru den lengre inn på foten hvis du vil at gjæringskaret skal være lavere.
- Skru føttene inn i gjæringskarets ben. Sørg for at du skrur til mutteren treffer bunnen av bena. Bare slik får du et stødig resultat.



### Forberedelser for gjæring

- Det er svært viktig å klargjøre og rengjøre gjæringskar og tilbehør før gjæring. Den beste fremgangsmåten er å fjerne alt tilbehør og rengjøre dem separat.
- Vi anbefaler å bruke rengjøringsmidler som Chemipro Wash for synlig tilsmussede områder og Chemipro San til siste skylling.
- Fyll gjæringskaret helt med vann eller Chemipro San-løsning og forsikre deg om at det ikke er noen lekkasje før du overfører vørteren til gjæringskaret.
- Unngå å overfylle gjæringskaret. Sørg for at det er nok plass i toppen til å unngå utblåsning.
- Fyll på litt vann i gjærlåsen, og sett den i lokket som vist.
- Lukk lokket med de seks klemmene som er festet i gjæringskaret
- Gjæringskaret må plasseres på en stabil, sikker og horisontal støttestruktur før bruk.

### Etter gjæring

- Det er svært viktig å rengjøre gjæringskaret umiddelbart etter bruk slik at de tørre ingrediensene ikke setter seg fast i materialet. Vi anbefaler et rengjøringsmiddel som Chemipro Wash for å sikre at alt synlig smuss fjernes.
- Unngå å bruke skarpe metallgjenstander eller skuresvamper i gjæringskaret. Bruk i stedet en myk klut eller CIP-metoden.
- Start med å skylle ut det meste av restene.
- Fjern alt tilbehør som er montert på gjæringskaret og legg dem i Chemipro Wash-løsningen.
- Rengjør karet med en myk klut og Chemipro Wash-løsningen
- Skyll alt med klart vann
- Tørk alle komponentene og monter dem
- Oppbevar gjæringskaret på et tørt sted

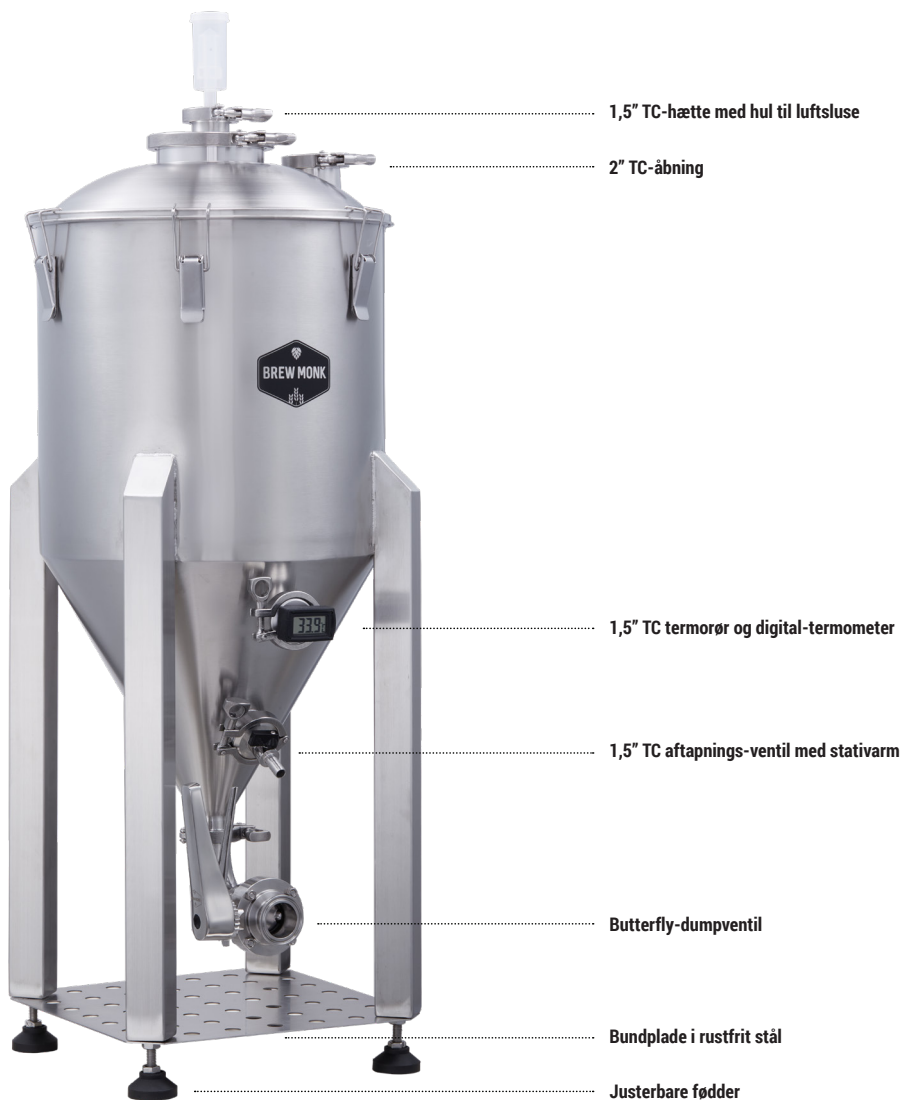
Tillykke med din nye koniske gærtank fra Brew Monk™.

Bemærk: Det er vigtigt at følge monteringsvejledningen nedenfor.

Læs alle anvisningerne omhyggeligt, og gem vejledningen til senere brug.

## Komponentoversigt

Komponent		Antal	Komponent		Antal
Gærrør		1	2" TC-tætning til låg		1
1,5" TC-hætte med hul til luftsluse		1	4" TC-låg til 1,5" TC		1
Digital-temmometer		1	4" TC-klemme til låg		1
1,5" TC termorør		1	4" TC-tætning til låg		1
Butterfly-dumpventil		1	1,5" TC-klemme		5
1,5" TC aftapnings-ventil		1	1,5" TC-tætning		5
Stativarm til aftapnings-ventil		1	1,5" TC 90° bøjning		1
2" TC blindhætte til låg		1	Bundplade i rustfrit stål		1
2" TC-klemme til låg		1	Justerbare fødder		4



### Samlevejledning

Takket være TC-fittingsens alsidighed er der mange måder at opsætte din koniske gærtank på. Nedenfor præsenterer vi vores forslag til montering af tilbehøret:

#### Sådan monteres en TC-fitting:

- Stil gærtanken og dit tilbehør på række
- Sæt den rigtige størrelse TC-tætning imellem
- Tryk hårdt, så begge dele forbindes
- Tag TC-klemmen, og sæt den rundt om kanterne, hvor de 2 stykker mødes
- Spænd TC-klemmen fast med hånden som muligt



#### Sådan bruges det digitale termometer:

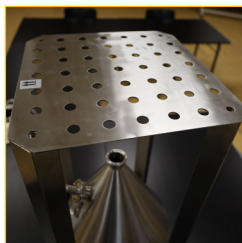
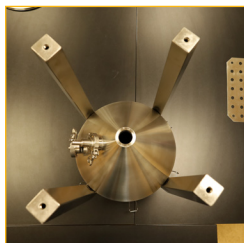
- Tag termometeret ud af dets kabinet
- Skub låget til side på bagsiden
- Løft den ene side af låget, og sæt batterierne i (+ og - i henhold til mærkerne på termometeret)
- Tryk for at lukke låget, og skub det tilbage på plads
- Sæt termometeret ind i termorøret igen





### Sådan monteres bundpladen og benene:

- Sæt gærtanken på hovedet (uden låg) på en plan overflade. Brug et tæppe under gærtanken for at sikre, at du ikke beskadiger den.
- Ret hullerne i bundpladen ind efter hullerne i benene på den koniske gærtank
- Brug skrueerne på fødderne til at fastgøre bundpladen til gærtanken
- Der følger en møtrik med hver fod. Du kan bruge denne møtrik til at justere gærtankens højde. Du skal blot skrue den længere op på foden, hvis du ønsker, at gærtanken skal være lavere.
- Skru fødderne fast i benene på gærtanken. Bliv ved med at dreje, indtil møtrikken rammer bunden af benene. Kun dette vil give dig et stabilt resultat.



### Gæringsforberedelse

- Det er meget vigtigt at klargøre og rengøre gærtanken og tilbehøret før gæring. Det bedste at gøre er at tage alt tilbehør af og rengøre det separat.
- Vi anbefaler at bruge rengøringsmidler som Chemipro Wash til synlige snavsede områder og Chemipro San som afsluttende skylning.
- Fyld gærtanken med vand eller (helst) en Chemipro San-opløsning op til toppen, og sørg for, at der ikke er nogen lækager, før urten overføres til gærtanken.
- Overfyld ikke gærtanken. Sørg for, at der er nok frirum til at forhindre udblæsning.
- Fyld gærrøret med lidt vand, og sæt det i låget som vist.
- Lås låget med de 6 klemmer, der er fastgjort til gærtanken
- Før gærtanken tages i brug, skal den placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.

### Efter gæringen

- Det er meget vigtigt at rengøre gærtanken straks efter brug, så de tørre ingredienser ikke sætter sig fast i materialet. Vi anbefaler et rengøringsmiddel som Chemipro Wash for at sikre, at du kan fjerne alle synlige pletter.
- Brug ikke skarpe metalgenstande eller skuresvampe inde i gærtanken, brug i stedet en blød klud eller CIP-metoden.
- Start med at skylle de fleste af resterne ud
- Tag alt tilbehør, der er monteret på gærtanken, af, og læg det i en Chemipro Wash-opløsning.
- Rengør tanken med en blød klud og Chemipro Wash-opløsning
- Skyl alt med rent vand
- Tør alle komponenter af, og monter dem igen
- Opbevar gærtanken et tørt sted

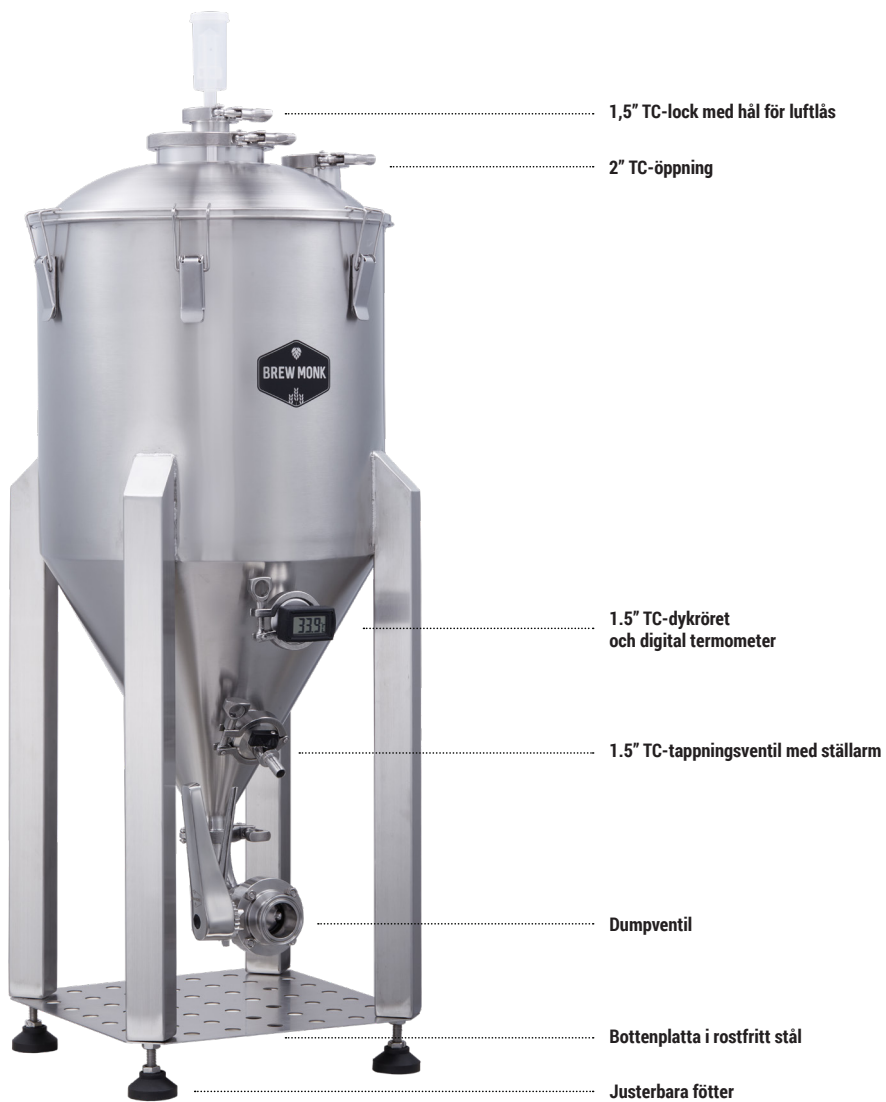
Tack för att du valt ett koniskt jäskärl från Brew Monk™.

Obs! Följ monteringsanvisningarna nedan noga.

Läs alla anvisningar noggrant och spara denna instruktionsbok för framtida bruk.

## Komponentblad

Komponent		Kvantitet	Komponent		Kvantitet
Luftlås		1	2" TC-tätning för lock		1
1,5" TC-lock med hål för luftlås		1	4" TC-lock till 1,5" TC		1
Digital termometer		1	4" TC-klämma för lock		1
1,5" TC-dykröret		1	4" TC-tätning för lock		1
Dumpventil		1	1,5" TC-klämma		5
1,5" TC-tappningsventil		1	1,5" TC-tätning		5
Ställarm för tappningsventil		1	1,5" TC 90° böjning		1
2" TC-blindbricka för lock		1	Bottenplatta i rostfritt stål		1
2" TC-klämma för lock		1	Justerbara fötter		4



## Monteringsanvisningar

Du kan konfigurera ditt koniska jäskärl på flera sätt på grund av TC-beslagens mångsidighet. Nedan är vårt förslag på hur tillbehören installeras:

### Montering av TC-beslag

- Ställ upp jäskärl och ditt tillbehör
- Placera en TC-tätning av rätt storlek mellan
- Tryck ordentligt så att båda delarna är anslutna
- Placera TC-klämman runt kanten där de 2 delarna möts
- Dra åt TC-klämman så hårt som möjligt för hand



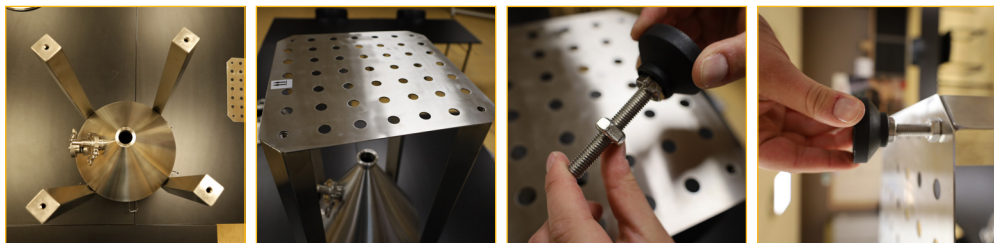
### Användning av den digitala termometern:

- Ta ut termometern ur dess fodral
- Skjut undan locket på baksidan
- Lyft upp ena sidan av locket och sätt i batterierna (+ och – enligt markeringarna på termometern)
- Tryck för att stänga locket och skjut det tillbaka på plats
- Sätt tillbaka termometern i dykröret



### Montering av bottenplattan och benen:

- Placera jäskärlet upp och ner (utan lock) på en plan yta. Placera en filt under jäskärlet så att det inte skadas.
- Placera hålen i bottenplattan i linje med hålen i benen på det koniska jäskärlet
- Använd skruvarna på fötterna till att fästa bottenplattan på jäskärlet
- En mutter medföljer varje fot. Du kan använda denna mutter till att ändra höjden på jäskärlet. Skruva fast den längre på foten om du vill att jäskärlet ska vara lägre.
- Skruva fast fötterna i benen på ditt jäskäril. Fortsätt vrida tills muttern når botten av benen. Endast detta ger ett stabilt resultat.



### Jäsningförberedelser

- Det är mycket viktigt att man förbereder och rengör jäskärlet och tillbehören före jäsning. Bästa praxis är att ta av alla tillbehör och rengöra dem separat.
- Vi rekommenderar användning av rengöringsmedel som Chemipro Wash för synligt smutsiga områden och Chemipro San som en sista sköljning.
- Fyll jäskärlet med vatten eller en Chemipro San-lösning (föredraget) upp till toppen och säkerställ att det inte läcker någonstans innan vörten överförs till jäskärlet.
- Överfyll inte jäskärlet och se till att det finns tillräckligt med utrymme för att undvika avblåsning.
- Fyll luftlåset med lite vatten och för in i locket så som visas på bilden.
- Lås locket med de 6 klämmorna som är fästa på jäskärlet
- Jäskärlet ska placeras på en stabil, säker och vågrät yta före användning.

### Efter jäsning

- Det är mycket viktigt att rengöra jäskärlet och tillbehören direkt efter användning så att de torra ingredienserna inte fastnar på materialet. Vi rekommenderar ett rengöringsmedel som Chemipro Wash för borttagning av synliga fläckar.
- Använd inte några vassa metaller eller skursvampar inuti jäskärlet, använd istället en mjuk trasa eller en CIP-metod.
- Börja med att skölja ur det mesta av resterna
- Ta av alla tillbehör som är monterade på jäskärlet och placera dem i en Chemipro Wash-lösning.
- Rengör tanken med en mjuk trasa och Chemipro Wash-lösning
- Skölj allt med rent vatten
- Torka alla komponenter och montera dem
- Förvara jäskärlet på ett torrt ställe

**website: [www.brewmonk.eu](http://www.brewmonk.eu)**  
**platform: [www.mybrewmonk.eu](http://www.mybrewmonk.eu)**  
Distributed by Brouwland  
Korpelsesteenweg 86  
3581 Beverlo, Belgium  
[www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)