

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y USO  
FERMENTADOR CÓNICO FER55TC

# Güten Brew

By BREWING BROTHERS<sup>co.</sup>



Bienvenidos al Club de los maestros cerveceros

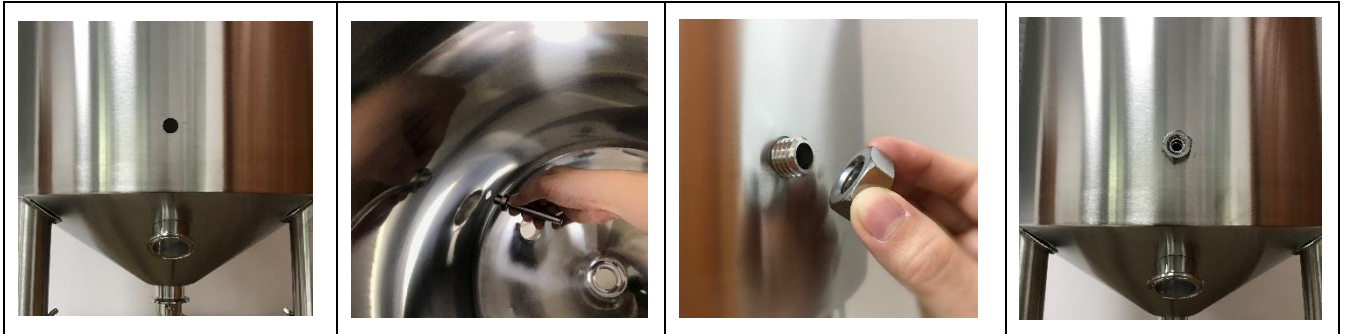
Redes Sociales: @GUTEN\_BREW

## HOJA DE COMPONENTES

No.	Componente	Imagen	Qty	No.	Componente	Imagen	Qty
1	Airlock		1	8	Abrazadera 1.5"TC		3
2	Tapón para airlock		1	9	Junta de 1.5"		3
3	Termopozo M14 con O-ring y tuerca M14		1	10	Codo de 1.5"		1
4	Tapón de goma termopozo		1	11	Válvula de mariposa		1
5	Sonda $\phi$ 3.8mm termómetro con O-ring y tuerca		1	12	Abrazadera de tapa		1
6	1.5"TC válvula embotelladora		1	13	12 * 1.5 O-ring para el brazo de estantería (conservar para repuestos)		2
7	Brazo de estantería giratorio con O-ring		1	14	19 * 2 O-ring para termopozo (conservar para repuestos)		1

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

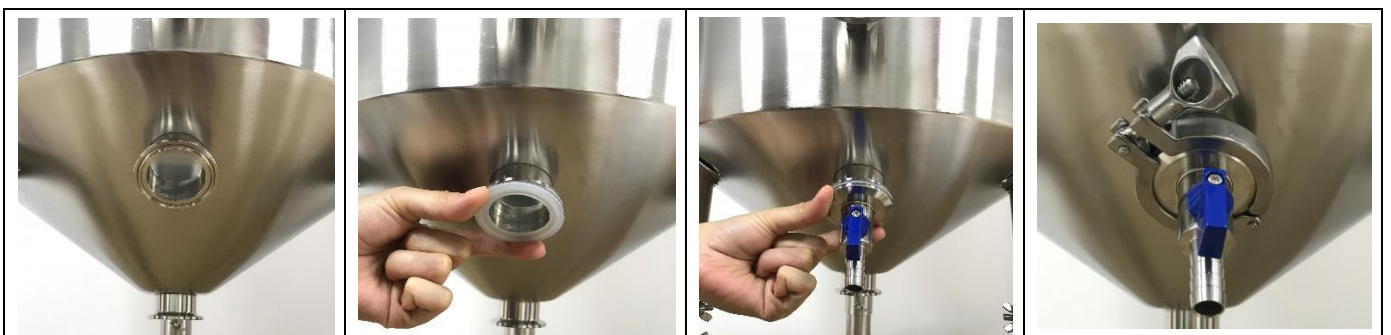
- Coloque el termopozo dentro del fermentador, haciendo que pase por el orificio del termopozo y lo asegure en su lugar con una tuerca M14.



- Coloque el tapón de goma negra en el orificio del termopozo y luego inserte el termómetro. Un termómetro digital también se puede utilizar directamente con el termopozo.



- Ensamble la válvula de embotellado TC de 1.5 " en el conector rápido en el cono, con la abrazadera envuelta y apretada. No olvides colocar la junta en la ranura intermedia.



# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- Inserte el brazo de estantería en la entrada de la válvula de bola.



- Desatornille las patas desmontables. Ajustelo a una altura ideal y colóquelo con tornillo y tuercas de mariposa.



- Ensamble el tubo del codo en el conector rápido en la parte inferior con abrazadera. No olvide colocar la junta en la ranura intermedia.



## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- Conecte la válvula de mariposa al codo con la junta en el medio y apriete la abrazadera.



## PREPARACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

1. Es muy importante esterilizar el fermentador y los accesorios antes de la fermentación.
2. Por favor, llene el agua hasta la parte superior y asegúrese de que no haya fugas antes de transferir el mosto al fermentador
3. No llene el mosto por encima de 45L, asegúrese de que haya suficiente espacio para que la burbuja de aire se despeje.
4. Coloque el airlock en la tapa como se muestra y llene poca cantidad de agua en ella.





5. Cierre la tapa con la abrazadera de tapa. En primer lugar, enganche el cáncamo en el soporte de la abrazadera como se muestra en la imagen 1, luego empuje el clip hasta mantenerlo en su posición. La abrazadera se puede apretar o aflojar girando el cáncamo.

**Tenga en cuenta que, hay una pegatina "This way up" en la abrazadera de la banda de la cubierta, lo que significa hacia esa superficie en la parte superior.**



6. El fermentador debe colocarse en un piso o mesa estable, estructura de soporte segura y horizontal antes de su uso.

## DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

1. Por favor, esterilice el fermentador y los accesorios después de su uso, el fermentador se enmohecerá por la causa de los residuos. Los ingredientes secos pueden pegarse en el metal.
2. No utilice ningún implemento de metal afilado para eliminar ningún residuo. Use un paño suave o una almohadilla de estropajos suave para limpiar el interior del fermentador. (el vinagre puede ser bueno para esto)
3. Se pueden utilizar productos de limpieza adecuados. (por favor verifique la idoneidad)
4. Guarde el fermentador en un lugar seco.