THE GRAINFATHER
ALL GRAIN BREWING

CONICAL FERMENTER PRO

INSTRUKCJA

ZAWARTOŚĆ

Informacje bezpieczeństwa	3
Budowa i lista części	4
Montaż	5
Podłączenie Glicol Chiller/Pump Kit	6
Sterownik Conical Fermenter Pro	6
Sterowanie zdalne i aplikacja	7
Jak używać	9
Ustawienia automatycznej fermentacji	9
Urządzenia śledzące fermentację	10
Czyszczenie i przechowywanie	11
Wskazówki	11
Obsługa grzałki	12

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR GRAINFATHER CONICAL FERMENTER PRO

Wykonując te szybkie i łatwe kroki, będziesz gotowy do fermentacji 27 l piwa w mgnieniu oka. Przed użyciem zalecamy przeczytanie poniższych informacji dotyczących bezpieczeństwa. W załączeniu znajdują się również instrukcje dotyczące podłączania agregatu glikolowego lub zestawu pompy chłodzącej do stożkowego fermentatora Pro. Dodatkowo, informajce jak skonfigurować automatyczną fermentację i podłączyć urządzenia śledzące fermentację, takie jak Tilt i Plaato, a także porady dotyczące czyszczenia i przechowywania oraz najważniejsze wskazówki.

INFORMACJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. Aby uchronić się przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami innych osób, nie zanurzaj przewodu ani wtyczek w wodzie lub innym płynie.
4. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiekolwiek urządzenie jest używane przez lub blisko dzieci.
5. Wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli:
   · Ma uszkodzony przewód lub wtyczkę
   · Urządzenie nie działa prawidłowo
   · Zostało uszkodzone w jakiejkolwiek sposób

   Zwróć urządzenie do najbliższego sprzedawcy detalicznego w celu sprawdzenia, naprawy.
7. Nie używaj akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia, ponieważ może to spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
8. Nie używaj na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie pozwól mu dotykać gorących powierzchni.
10. Nie kładź na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub rozgrzanego piekarnika.
11. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
12. Upewnij się, że główne źródło zasilania sterownika zawiera zabezpieczenie przed przeciążeniem (maksymalne obciążenie: 230V /16A) zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i / lub lokalnymi.

UWAGA: *Nieprzestrzeganie powyższych informacji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować utratę gwarancji.*

BUDOWA I LISTA CZĘŚCI

Specyfikacja techniczna

Pojemność:	30 L
Moc grzałki:	30 W
Napięcie sterownika:	12 V d.c.
Częstotliwość zasilacza:	50 Hz/60 Hz

1. Rurka fermentacyjna
2. Korek gumowy
3. Pokrywa fermentora
4. Obudowa fermentora
5. 5.5 cm (2 cale) Tri Clamp
6. Uszczelka stożka
7. Wylot cieczy
8. Podwójny zawór
9. Silikonowy wąż transferowy (10 mm (0,4 cala)wewnętrzna średnica)
10. Sterownik

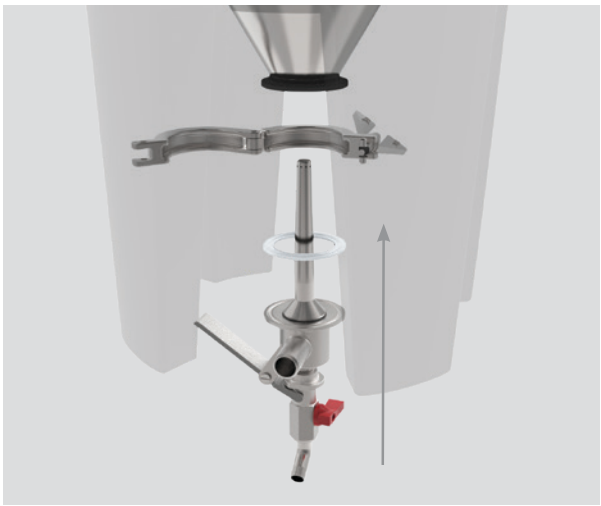
- Zasilacz i wtyczka ścienna
- Przewód zasilający o długości 2 m (6,5ft) m12-3pin

Montaż

ZAMONTUJ PODWÓJNY ZAWÓR

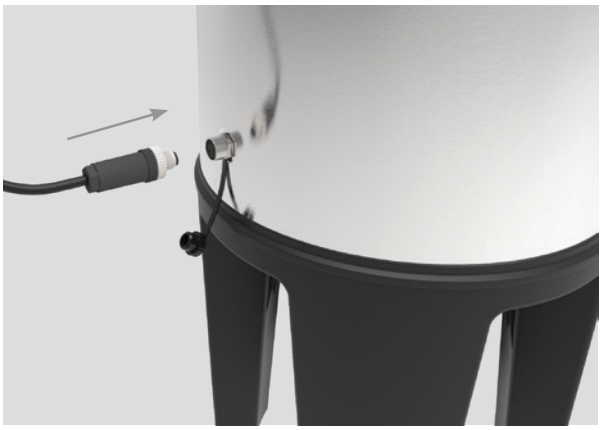
1. Rozpakuj fermentor i wszystkie jego części.
Usuń całe opakowanie ochronne, a następnie zamontuj kran z podwójnym zaworem.

2. Przymocuj zawór do dna fermentora, wkładając uszczelkę stożka. Następnie użyj tri clampu, aby go dokręcić i zabezpieczyć.



PODŁĄCZ KABEL ZASILAJĄCY

3. Podłącz przewód zasilający o długości 2 m (6,5 stopy) z tyłu fermenotra



4. Następnie podłącz drugi koniec tego przewodu do zasilacza. Nie podłączaj do prądu i nie włączaj zasilania, dopóki nie będziesz gotowy.

ZAMOCUJ KOREK, RURKĘ I POKRYWĘ

5. Wciśnij gumowy korek w otwór w pokrywie fermentora. Po zamontowaniu wepchnij rurkę w otwór gumowego korka. Rurka zapobiega przedostawaniu się czegokolwiek do fermentora podczas fermentacji, pomagając zachować sterylność brzeczki.

UWAGA: Przed użyciem wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcją czyszczenia.

Podłączenie Glicol Chiller/Pump Kit

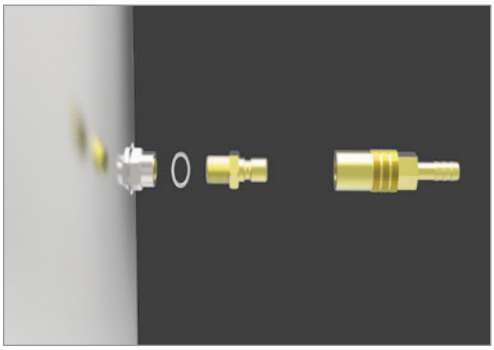
1. Zestaw do podłączenia chłodzenia jest dołączony zarówno do agregatu glikolowego, jak i zestawu pompy chłodzącej. Składa się z mosiężnych łączników, uszczelek i węży.

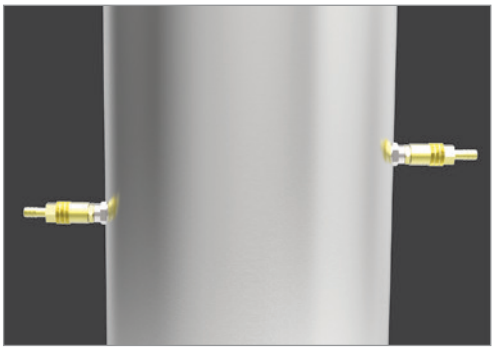
2. Aby podłączyć złączki do fermentora, umieść białą uszczelkę w gwintowanym otworze z boku fermentora.

3. Weź gwintowaną część łącznika i przykręć ją po tej samej stronie fermentora, po której została umieszczona uszczelka. Upewnij się, że jest mocno przykręcony. W razie potrzeby użyj klucza, ale nie dokręcaj zbyt mocno.

4. Podłącz drugi koniec łącznika do sekcji, którą właśnie zmontowałeś, popychając sprężynową tuleję do tyłu i nasuwając ją.

5. Powtórz te kroki po drugiej stronie fermentora. Upewnij się, że gorący / czerwony wąż jest podłączony przez wyższy punkt fermentora a zimny / niebieski wąż są podłączone przez dolną pozycję.





UWAGA: W razie potrzeby można przyciąć węże, aby je skrócić. Zwiększy to również maksymalną wydajność chłodzenia. Upewnij się, że w fermentorze jest co najmniej 15 litrów cieczy podczas chłodzenia agregatem glikolowym.

Sterownik Conical Fermenter Pro

KONFIGURACJA POŁĄCZENIA

Po pierwszym włączeniu kontrolera zostanie wyświetlony ekran konfiguracji połączenia. Naciśnij „set", aby przejść do głównego ekranu domyślnego.

EKRAN GŁÓWNY

Główny ekran pokazuje aktualną i docelową temperaturę, symbol jednostki (stopnie Celsjusza lub Fahrenheita), aktualny stan kontroli temperatury (ogrzewanie / chłodzenie / śledzenie), a jeśli trwa fermentacja w trybie zarządzanym, wyświetla wszystkie informacje z bieżącej sesji .

Użyj przycisków „góra / dół", aby zmienić temperaturę docelową. Przytrzymaj przycisk „set", aby wstrzymać lub wznowić sygnał chłodzenia i / lub ogrzewania. Może to być przydatne podczas przenoszenia piwa z fermentora. Aby wejść do ustawień sterownika, naciśnij przycisk „set", a następnie przejdź za pomocą przycisków „góra / dół" i naciśnij przycisk „set", aby wybrać opcję.

MENU GŁÓWNE

Na tym ekranie wyświetlane są główne opcje menu:

- Konfiguracja połączenia
- Ustawienia
- Informacje

KONFIGURACJA POŁĄCZENIA

Na tym ekranie możesz dodać nową sieć bezprzewodową i podłączyć fermentor. Jeśli wcześniej podłączyłeś fermentor do innych sieci, możesz je również wyczyścić tutaj.

USTAWIENIA

Na tym ekranie wyświetlane są główne ustawienia:

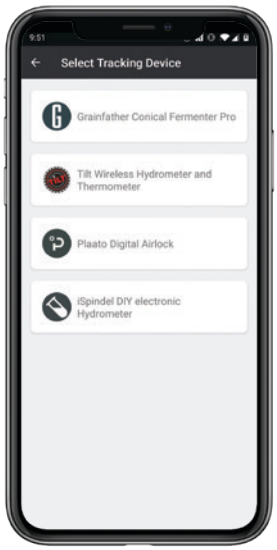
- Zmień kontrolę temperatury (aby wyłączyć ogrzewanie lub chłodzenie).
- Zmień jednostki (stopnie Celsjusza lub Fahrenheita).
- Histereza (dopuszczalny margines odchylenia temperatury od temperatury zadanej przed ponownym włączeniem regulacji temperatury): 0,1-2,0°C (0,22-4°F).
- Alert niższej temperatury (ustawienie domyślne: tak). Nie zalecamy zmiany, ponieważ niższe temperatury mogą powodować nierównomierny rozkład temperatury.
- Kalibracja temperatury (nie zaleca się zmian tego ustawienia).

STEROWANIE ZDALNE I APLIKACJA

ŁĄCZENIE STEROWNIKA Z APLIKACJĄ

1. Włącz kontroler, aby wyświetlić ekran konfiguracji połączenia. Jeśli nie widzisz tego ekranu, możesz nacisnąć przycisk „set” na kontrolerze i przejść do Konfiguracja sieci> Dodaj nową sieć. Po wyświetleniu ekranu konfiguracji połączenia będziesz musiał otworzyć aplikację społecznościową Grainfather na swoim urządzeniu mobilnym.
2. W aplikacji przejdź do ekranu urządzenia. Ekran pokazuje cały sprzęt do zacierania i fermentacji, który masz już skonfigurowany na swoim koncie
3. Aby dodać nowe urządzenie, dotknij ikony „+” w prawym dolnym rogu ekranu i wybierz „sprzęt do śledzenia fermentacji”.
4. Wybierz „Grainfather Conical Fermenter Pro” z listy sprzętu i po wyświetleniu ekranu konfiguracji urządzenia dotknij „gotowe”.
5. W zależności od urządzenia mobilnego możesz zostać poproszony o uzyskanie pewnych zezwoleń wymaganych do połączenia się z urządzeniem. Zaakceptuj wszystkie prośby.

UWAGA: Poniższe kroki różnią się w przypadku użytkowników systemów Android i iOS. Wykonaj odpowiednie kroki dla swojego urządzenia mobilnego.



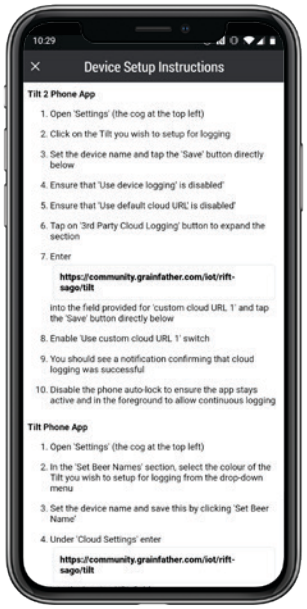
BEZPRZEWODOWE STEROWANIE I INTEGRACJA APLIKACJI.

ANDROID

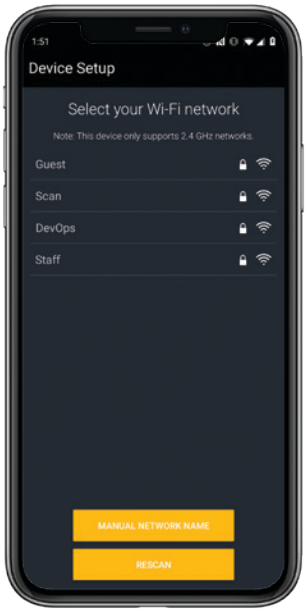
6. Jeśli konfigurujesz kontroler za pomocą urządzenia z systemem Android, wybierz kontroler z listy (patrz krok 8 dalej)

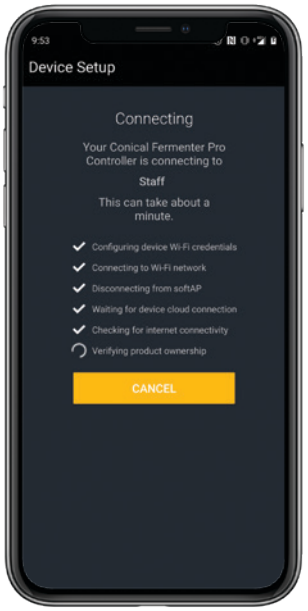
IOS

7. W przypadku konfiguracji za pomocą urządzenia mobilnego iOS postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie i podłącz urządzenie mobilne do kontrolera. Po nawiązaniu połączenia otrzymasz powiadomienie na swoje urządzenie mobilne. Dotknij powiadomienia, aby powrócić do aplikacji społecznościowej Grainfather. Automatycznie powrócisz do ekranu konfiguracji urządzenia.



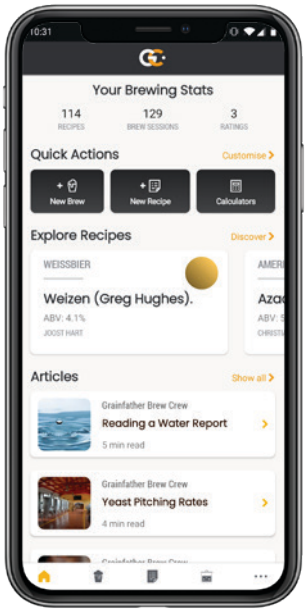
8. Po pomyślnym połączeniu telefonu z kontrolerem (Android i iOS), wybierz sieć bezprzewodową z listy i wprowadź hasło sieciowe, a następnie dotknij „połącz”. Po zakończeniu twój Grainfather Conical Fermenter Pro jest połączony z Internetem.

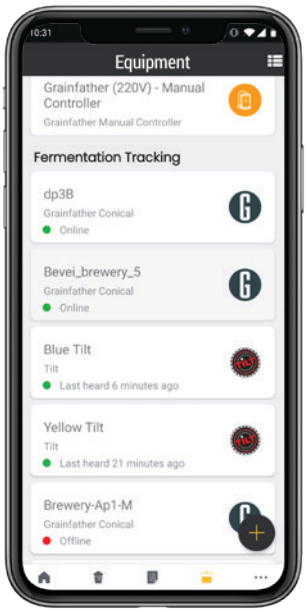




JAK UŻYWAĆ

1. Napełnij fermentor za pomocą syfonu lub chłodnicy do brzeczki, jeśli używasz systemu Grainfather. Upewnij się, że objętość wynosi co najmniej 15 l.
2. Zabezpiecz pokrywę. Upewnij się, że gumowy korek i rurka są nadal mocno osadzone.
3. Podłącz fermentor do gniazdka elektrycznego i włącz (tylko ogrzewanie). Aby uzyskać możliwość chłodzenia, kup agregat Grainfather Glycol Chiller lub zestaw Cooling Kit Pump.
4. Możesz teraz używać kontrolera ręcznie lub przez połączenie w aplikacji Grainfather na swoim urządzeniu mobilnym. Korzystając z aplikacji i urządzenia mobilnego, możesz zdalnie monitorować swoją fermentację za pomocą automatycznych alertów i powiadomień.

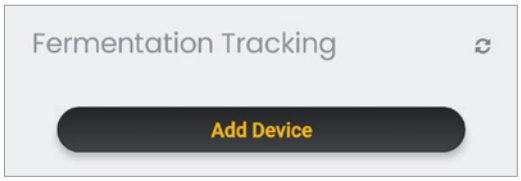




USTAWIANIE AUTOMATYCZNEJ FERMENTACJI

5. Przed rozpoczęciem sesji upewnij się, że wybrany przepis ma profil fermentacji w aplikacji Grainfather.

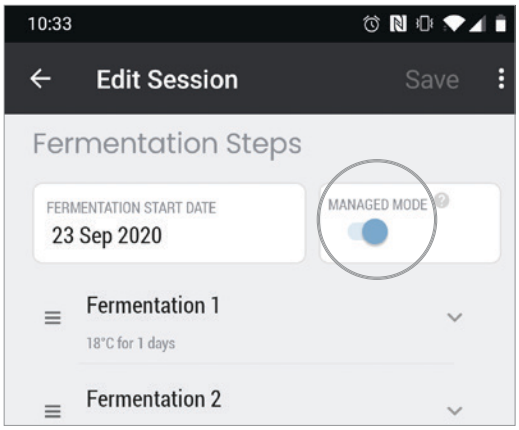
6. Po zakończeniu sesji w aplikacji Grainfather przejdź do sekcji fermentacji. W ramach śledzenia fermentacji dodaj nowe urządzenie, wybierając „dodaj urządzenie" i wybierz kontroler Conical Fermenter Pro.



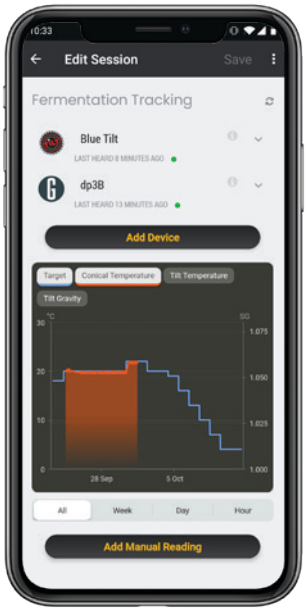
7. Po wybraniu kontrolera zostanie wyświetlona strona konfiguracji urządzenia. Możesz opuścić tę stronę, naciskając Anuluj w lewym górnym rogu.

JAK UŻYWAĆ CD.

8. Aby umożliwić aplikacji Grainfather zarządzanie fermentacją zgodnie z Twoim profilem, przejdź do etapów fermentacji i przeciągnij przełącznik w tryb zarządzany.



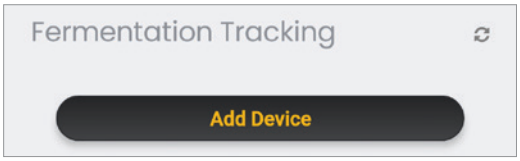
9. Sterownik Conical Fermenter Pro w połączeniu z zestawem pump kit / agregatem glikolowym będzie teraz automatycznie utrzymywać i zmieniać temperaturę fermentacji w oparciu o Twój profil. W ramach śledzenia fermentacji możesz wyświetlić wykres, który monitoruje postęp Twojej fermentacji.



UWAGA: Jeśli kochasz warzenie piwa, koniecznie sprawdź nasz przewodnik online, aby uzyskać więcej informacji na temat profili fermentacji piwa i dowiedzieć się, jak najlepiej wykorzystać Conical Fermenter Pro do leżakowania i schładzania piwa https://grainfather.com/instructions/

PODŁĄCZANIE URZĄDZEŃ ŚLEDZĄCYCH FERMENTACJĘ

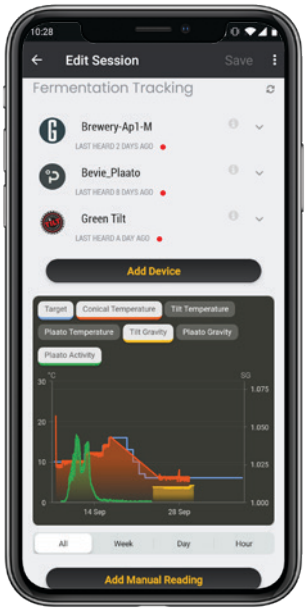
10. W sekcji fermentacja aplikacji Grainfather można również dodać inne urządzenia śledzące, takie jak Tilt i Plaato.



11. Wybierz „dodaj urządzenie" i postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji lub wybierz urządzenie do fermentacji z przedstawionej listy.

12. Po wybraniu urządzenia zostanie wyświetlona strona konfiguracji. Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby skonfigurować urządzenie do fermentacji.

13. Po skonfigurowaniu aplikacja będzie teraz wyświetlać śledzenie fermentacji na urządzeniu mobilnym.



CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWYANIE

- Po fermentacji przenieś piwo do beczek lub butelki.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj fermentor z prądu i zamknij dolny zawór.
- Wypłucz pozostałe osady i napełnij wodą.
- Napełnij fermentor do połowy wodą i dodaj detergent Mangrove Jack's Cold Water Cleaner Detergent.
- Wyszoruj boki fermentora i pokrywę **nierysującą ściereczką** i czystą wodą. Upewnij się, że wszystkie powierzchnie zostały wyszorowane.
- Spuścić płyn czyszczący za pomocą obu kranów na zaworze podwójnym.
- Zdejmij, zdemontuj i wyczyść kran z podwójnym zaworem.
- Następnie wyczyść cały sprzęt środkiem odkażającym Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.
- Zmontuj i wysusz.
- Sterownik Conical Fermenter Pro jest odporny na zachlapania, aby ułatwić czyszczenie zewnętrznej części fermentora. Nie należy jednak myć sterownika bezpośrednio w wodzie pamiętać by odłączyć zasilanie fermentora.
- Należy unikać długotrwałego kontaktu sterownika i gniazdka elektrycznego z wodą.

WSKAZÓWKI

- Zalecamy zrzucanie drożdży i chmieli co 2-3 dni podczas fermentacji. Zapobiega to powstawaniu zatoru i zatkania się zaworu.
- Podczas całej fermentacji zawór do piwa może być używany do zbierania próbek i testowania piwa. W tym celu otwórz zawór kulowy i zbierz piwo za pomocą odpowiedniego naczynia.
- Oprócz pobierania próbek zawór może być również używany do przenoszenia piwa po fermentacji. Wystarczy podłączyć wąż (o średnicy wewnętrznej 10 mm (0,4 ")) do otworu i otworzyć zawór kulowy.
- Rozkład temperatury zmienia się w miarę ochładzania. Dlatego podczas chłodzenia w niskich temperaturach odczyt, który jest wykonywany w górnej części fermentora za pomocą dodatkowej sondy, może różnić się od odczytu w stożku.
- Jeśli fermentujesz w temperaturze otoczenia powyżej 30°C (86°F), zalecamy użycie płaszczu izolacyjnego Grainfather Conical Fermenter Pro (sprzedawanej oddzielnie) w celu zwiększenia wydajności chłodzenia
- Aby łatwo przenieść piwo do beczki lub butelki, zalecamy użycie naszego zestawu do transferu przeciwciśnieniowego. W przypadku "coldcrash" można użyć zestawu do przeciwciśnieniowego, aby zapobiec zasysaniu ze śluzy, stosując 0,5 psi CO2 i regulując zawór iglicowy. Powoduje to dodanie warstwy CO2 do górnej części fermentora i zapobiega przedostawaniu się powietrza, gdy piwo kurczy się, podczas szybkiego ochładzania się. Powolne schłodzenie w 3°C (37,4 ° F)/dzień zapewni równowagę między ciśnieniem w fermentorze i na zewnątrz. Zapobiega również przedostawaniu się powietrza do fermentora, gdy temperatura spada.

OBSŁUGA GRZAŁKI

Grainfather Conical Fermenter Pro posiada 30 W, 12 V element grzewczy wewnątrz komory fermentatora.

To delikatnie ogrzewa środowisko pomiędzy ściankami fermentatora, pozwalając na równomierny i kontrolowany wzrost temperatury, co jest najlepsze dla drożdży.

Wydajność ogrzewania fermentatora zależy od temperatury otoczenia; jednakże stożkowy Fermenter Pro może osiągnąć do 10˚C (50˚F) wyższą temperaturę niż temperatura otoczenia. Poniżej znajduje się przewodnik. Poniżej podano przewidywane czasy podgrzewania w zależności od początkowej temperatury otoczenia.

Temperatura otoczenia 21˚C (70˚F) Wilgotność 50% / 23 L (6 Gal)

Czas (godziny)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Conical Fermenter Pro	18°C (64°F)	19.2°C (66.5°F)	20.1°C (68.1°F)	21°C (69.8°F)	22.2°C (71.9°F)	22.9°C (73.2°F)	24.1°C (75.3°F)	25°C (77°F)	26.2°C (79.1°F)	27.3°C (81.1°F)	28.1°C (82.5°F)	29.1°C (84.3°F)	30.4°C (86.7°F)
Conical Fermenter Pro with Insulation Jacket	18°C (64°F)	19.2°C (66.5°F)	20.1°C (68.1°F)	21°C (69.8°F)	22.2°C (71.9°F)	26.4°C (79.5°F)	27.5°C (81.5°F)	28.6°C (82.9°F)	29.7°C (85.4°F)	30.6°C (87.1°F)	32.2°C (89.9°F)	34.3°C (93.7°F)	35.5°C (95.5°F)

Temperatura otoczenia10˚C (50˚F) Wilgotność 50% / 23 L (6 Gal)

Czas (godziny)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Conical Fermenter Pro	10°C (50°F)	10.8°C (51.4°F)	11.7°C (53°F)	12.6°C (54.6°F)	13.7°C (56.6°F)	14.6°C (58.2°F)	15.5°C (59.9°F)	16.4°C (61.5°F)	17.5°C (63.5°F)	18.7°C (65.6°F)	19.5°C (67.1°F)	20.2°C (68.3°F)	20.2°C (68.3°F)
Conical Fermenter Pro with Insulation Jacket	10°C (50°F)	11.9°C (53.4°F)	12.9°C (55.2°F)	13.9°C (57°F)	15.1°C (59.1°F)	16.1°C (50°F)	17.1°C (62.8°F)	18.1°C (64.6°F)	19.3°C (66.7°F)	20.6°C (69.1°F)	21.5°C (70.7°F)	22.3°C (72.1°F)	25.3°C (74.3°F)

Temperatura otocznia4˚C (39˚F) Wilgotność 50% / 23 L (6 Gal)

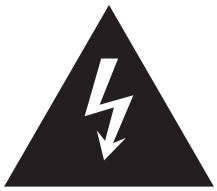
Czas (godziny)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Conical Fermenter Pro	4°C (39.2°F)	4.9°C (40.8°F)	5.5°C (41.9°F)	6.2°C (43.1°F)	6.8°C (44.2°F)	7.4°C (45.3°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)	8.8°C (47.8°F)
Conical Fermenter Pro with Insulation Jacket	4°C (39.2°F)	5.4°C (41.7°F)	6.1°C (43°F)	6.8°C (44°F)	7.5°C (45.5°F)	8.2°C (46.8°F)	9.2°C (48.6°F)	9.7°C (49.5°F)	10.5°C (50.9°F)	11°C (51.8°F)	11.9°C (53.4°F)	13°C (55.4°F)	14.4°C (57.92°F)

Ważne: 4°C (39,2°F) to najniższa temperatura, którą zalecamy do fermentacji. Przy temperaturze otoczenia 20°C (68°F), 36°C (96.8°F) jest maksymalną temperaturą, którą można osiągnąć używając kamizelki izolacyjnej Conical Fermenter Pro. Wyniki będą się różnić w zależności od temperatury otoczenia i wilgotności.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA:
PRZECZYTAJ I STOSUJ SIĘ DO
WSZYSTKICH INSTRUKCJI
UWAGA - Ryzyko pożaru i porażenia prądem.

- Wymieniać tylko na oryginalny zestaw przewodów Grainfather.
- Nie zanurzać w wodzie.

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA I INSTRUKCJE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WŁASNEGO



UWAGA /
WARNING

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM . NIE OTWIERAĆ.
RISK OF ELECTRIC SHOCK . DO NOT OPEN.

Sprawdź nasz kanał YouTube, aby zobaczyć pomocne filmy. Aby uzyskać więcej informacji odwiedź naszą stronę FAQ shop.grainfather.com/index.php/faq.

Kontakt:
Email: info@grainfather.com
NZ +64 6 888 3027
AU +61 2 8074 3798
US +1 (562) 354-4603
UK/EU +44 1750 432048

www.grainfather.com

Ściągnij darmową
aplikację Grainfather App