



КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТЕР PRO

ИНСТРУКЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

Информация по безопасности	3
Схема и список деталей	4
Сборка	5
Подключение гликолевого chillera или насоса для охлаждения	6
Контроллер для конического ферментера	6
Беспроводное управление и подключение к приложению	7
Эксплуатация	9
Установка автоматической ферментации	9
Подключение устройств слежения за ферментацией	10
Совет по чистке и хранению	11
Советы	11
Помощь по времени нагревания	12

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТЕР GRAINFATHER PRO

Приготовьте оборудование, следуя этим быстрым и легким шагам, и вы сможете вмиг сварить до 27 л пива. Мы рекомендуем ознакомиться со следующей информацией по безопасности перед использованием. Также ознакомьтесь с инструкциями к гликолевому чиллеру или насосу для охлаждения для вашего конического ферментера Pro. Кроме того, вы найдете принцип установки автоматической ферментации и подключения мониторинговых устройств, таких как Tilt и Plaato, а также советы по чистке, хранению и другие.

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочтите все инструкции перед эксплуатацией.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки.
3. Для защиты от пожара, удара током и получения травмы не погружайте провод или розетки в воду или другие жидкости.
4. Необходимо быть предельно внимательными, используя любой аппарат рядом с детьми.
5. Отключайте от розетки, когда не используете и перед чисткой. Дайте остыть перед добавлением или снятием деталей и перед чисткой аппарата.
6. Не включайте аппарат, если:
 - У него поврежден провод или розетка.
 - Аппарат работает неисправно.
 - Аппарат был поврежден.Верните аппарат в ближайшую службу поддержки продавца на осмотр, ремонт или калибровку.
7. Производитель не рекомендует использовать аксессуары, т.к. это может привести к возникновению пожара, удара током или получению травмы.
8. Не использовать вне помещений.
9. Не допускайте, чтобы провод свисал с края стола или стойки и прикасался к горячим поверхностям.
10. Не ставьте рядом или на аппарат горячий газ, электрическую горелку или нагретую плиту.
11. Не используйте аппарат не по назначению.
12. Убедитесь, что основной источник питания к контроллеру содержит защиту от перегрузок (макс. 230 В/16А), согласно соответствующим национальным и/или местным нормам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несоблюдение вышеуказанных инструкций может лишить вас гарантии.

СХЕМА И СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем:	30 л
Мощность нагревателя:	30 Вт
Напряжение контроллера:	12В d.c.
Частота адаптера питания:	50/60 Гц

1. Воздушная пробка
2. Резиновая пробка
3. Крышка ферментера
4. Корпус ферментера
5. Тройной зажим 5 см
6. Прокладка
7. Вход для жидкости
8. Кран с двумя клапанами
9. Силиконовый шланг (внутренний диаметр 10 мм)
10. Контроллер конического ферментера

ТАКЖЕ В КОМПЛЕКТЕ:

- Адаптер питания и штепсель
- Трехконтактный провод питания M12 (2 м)



СБОРКА

УСТАНОВИТЬ КРАН С ДВУМЯ КЛАПАНАМИ

1. Распакуйте ферментер и все его детали. Снимите всю защитную упаковку и соберите кран с двумя клапанами.

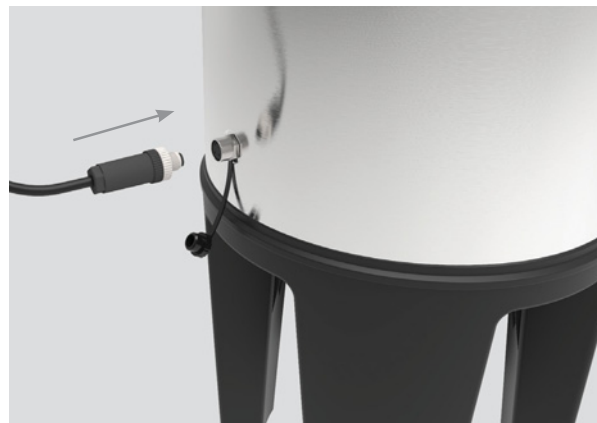


2. Прикрепите клапан к дну ферментера, вставив прокладку. Затем используйте тройной зажим, чтобы затянуть его и закрепить на месте.



ПОДКЛЮЧИТЬ ПРОВОД ПИТАНИЯ

3. Вставьте провод питания 2 м в заднюю часть ферментера.



4. Затем вставьте другой конец провода в адаптер питания. Не вставляйте его в стену и не включайте питание, пока не будете готовы нагревать ферментер.

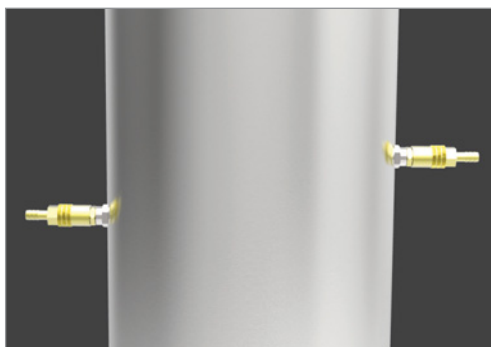
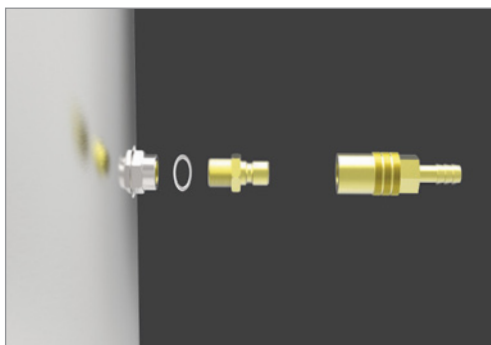
НАДЕТЬ РЕЗИНОВУЮ И ВОЗДУШНУЮ ПРОБКИ И КРЫШКУ

5. Протолкните резиновую пробку в отверстие в крышке ферментера. Затем проденьте воздушную пробку в отверстие резиновой. Воздушная пробка не даст лишнему попасть в ферментер, обезопасив ваше пиво.

ПРИМЕЧАНИЕ: Почистите аппарат перед использованием согласно инструкциям.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГЛИКОЛЕВОГО ЧИЛЛЕРА ИЛИ НАСОСА ОХЛАЖДЕНИЯ

1. Патрубок системы охлаждения включен в комплект гликолевого чиллера и насоса для охлаждения. Он состоит из латунных муфт, прокладок и шлангов.
2. Чтобы подключить муфты к ферментеру, положите белую прокладку в отверстие с резьбой сбоку ферментера.
3. Возьмите часть муфты с резьбой и прикрутите к той же стороне ферментера, где вы поставили прокладку. Убедитесь, что она прикручена туго. Если нужно, воспользуйтесь ключом, но не перетягивайте слишком сильно.
4. Соедините другой конец муфты с частью, которую вы только что собрали, откинув назад пружинный рукав и продев его.
5. Повторите то же самое на другой стороне ферментера. Убедитесь, что горячий/красный шланг подключен через верхнюю точку на ферментере, а холодный/синий – через нижнее положение.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете измерить и отрезать шланги, чтобы укоротить их по мере необходимости. Это также увеличит максимальную эффективность охлаждения. Убедитесь, что вы используете минимум 15 л, когда прогоняете жидкость через муфту охлаждения.

КОНТРОЛЛЕР КОНИЧЕСКОГО ФЕРМЕНТЕРА PRO

НАСТРОЙКА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Когда включаете контроллер в первый раз, попадете на экран настройки подключения. Нажмите «установить», чтобы перейти к главному экрану.



ОСНОВНОЙ ЭКРАН

Основной экран показывает текущие и намеченные температуры, символ (Цельсия или Фаренгейта), текущий статус регулирования температуры (нагрев/охлаждение/отслеживание), а если включена ферментация в контролируемом режиме, она отражает всю информацию текущей сессии.

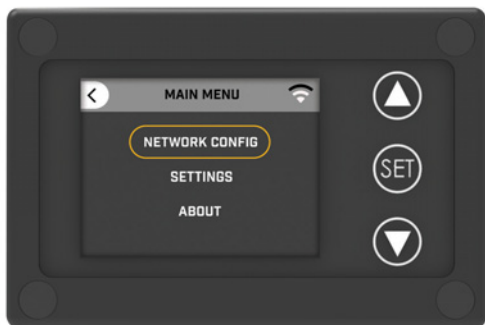


Используйте кнопки вверх/вниз, чтобы изменить заданную температуру. Зажмите кнопку «установить», чтобы поставить на паузу или возобновить сигнал охлаждения и/или нагревания. Это может быть полезно при переливании пива из ферментера. Чтобы войти в настройки контроллера, нажмите кнопку «установить» и используйте кнопки вверх/вниз, затем нажмите кнопку «установить», чтобы выбрать опцию.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

На этом экране отражаются опции основного меню:

- Конфигурация сети
- Настройки
- О программе



КОНФИГУРАЦИЯ СЕТИ

На этом экране вы можете добавить новую беспроводную сеть и подключить ферментер. Если вы уже подключали ферментер к другим сетям, вы также можете убрать их здесь.



НАСТРОЙКИ

На этом экране отображаются основные настройки:

- Изменить контроль температуры (отключить нагрев или охлаждение).
- Изменить формат (Цельсий или Фаренгейт).
- Гистерезис (граница отклонения температуры от установленной, разрешенная до того, как включится контроль температуры): 0,1-0,2°C.
- Нижний температурный лимит (по умолчанию: 6°C). Мы не рекомендуем его менять, т.к. низкие температуры могут привести к неравномерному распределению температуры.
- Калибровка температуры (мы не рекомендуем менять эти настройки).

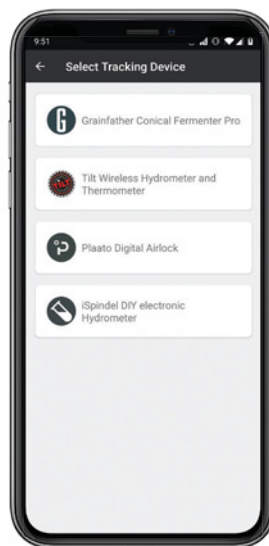


БЕСПРОВОДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЛОЖЕНИЯ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ КОНТРОЛЛЕРА К ПРИЛОЖЕНИЮ

1. Включите контроллер, чтобы увидеть экран настройки соединения. Если вы не видите этот экран, нажмите кнопку «установить» на контроллере, чтобы перейти к Конфигурации Сети > Добавить новую. На экране настройки соединения вам нужно открыть приложение Grainfather Community на вашем мобильном устройстве.
2. В приложении перейдите на экран оборудования. На нем показано все пивоваренное и ферментирующее оборудование, которое вы уже установили на вашем аккаунте.
3. Чтобы добавить новое устройство, нажмите + в правом нижнем углу экрана и выберите оборудование.
4. Выберите конический ферментер Grainfather Pro в списке оборудования, а на экране настройки устройства нажмите «готово».
5. В зависимости от вашего мобильного устройства, у вас могут попросить специальное разрешение, необходимое для подключения к контроллеру. Примите все запросы.

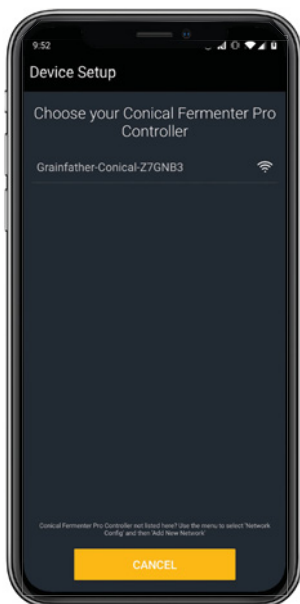
ПРИМЕЧАНИЕ: Следующие шаги отличаются для пользователей Android и iOS. Следуйте соответствующим пунктам для вашего мобильного устройства.



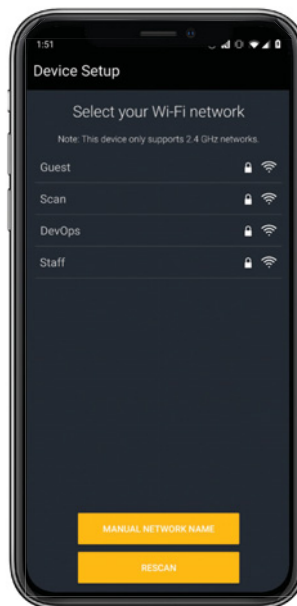
БЕСПРОВОДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЛОЖЕНИЯ

ANDROID

Если вы подключаете контроллер через Android, выберите контроллер из списка (далее см. шаг 8).

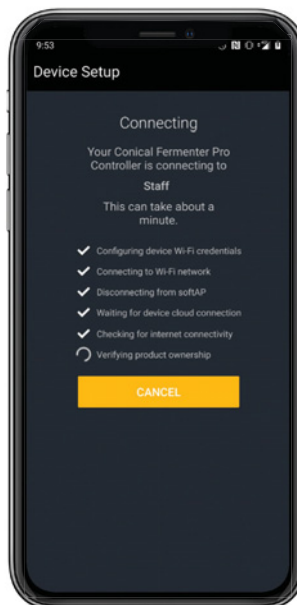


8. Когда ваш телефон успешно подключился к контроллеру (Android и iOS), выберите беспроводную сеть из списка и введите пароль своей сети, затем нажмите «подключить». По завершении ваш конический ферментер Grainfather Pro будет подключен к Интернету.



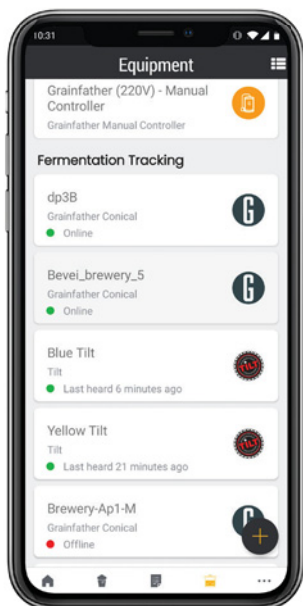
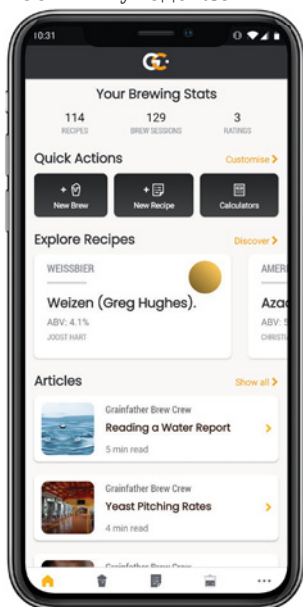
IOS

7. Если подключаете через мобильное устройство iOS, следуйте инструкциям на экране и подключите мобильное устройство к контроллеру. Когда связь установится, вы получите уведомление на мобильное устройство. Нажмите на уведомление, чтобы вернуться к приложению Grainfather Community. Вы автоматически вернетесь к экрану настройки устройства.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Наполните ферментер сифоном или противоточным чиллером, если используете систему пивоварения Grainfather. Убедитесь, что объем составляет, как минимум, 15 л.
2. Закрепите крышку. Убедитесь, что резиновая и воздушная пробки все еще плотно стоят на местах.
3. Подключите ферментер в розетку и включите его (только нагрев). Для возможности охлаждения купите либо гликолевый чиллер Grainfather, либо охладительный насос.
4. Теперь вы можете использовать контроллер вручную или через приложение Grainfather на вашем мобильном устройстве. Используя приложение и ваше мобильное устройство, вы можете следить за ферментацией удаленно с автоматическими уведомлениями и сигналами.

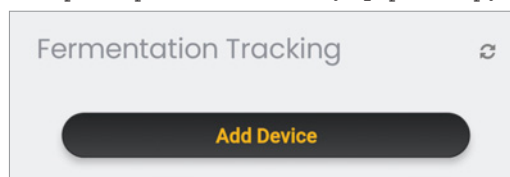


НАСТРОЙКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

5. Прежде чем начинать процесс пивоварения, убедитесь, что в выбранном вами рецепте есть профиль ферментации в приложении Grainfather.



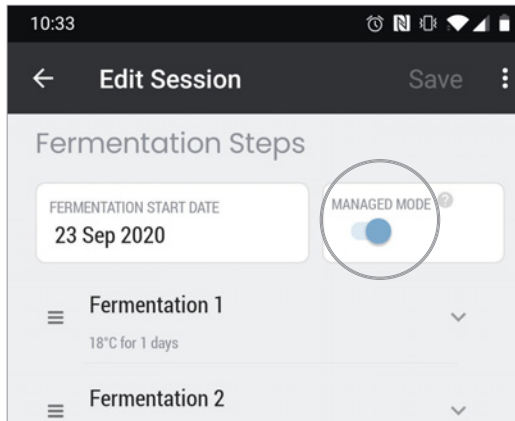
6. Завершив процесс пивоварения в приложении Grainfather, переходите к выбору ферментации. Под выбором ферментации добавьте новое устройство, выбрав «добавить устройство», и выберите ваш контроллер к коническому ферментеру Pro.



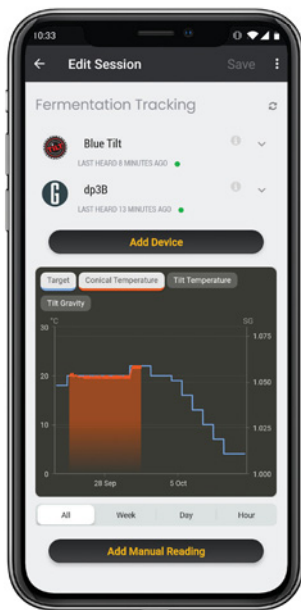
7. После выбора контроллера появится страница настройки устройства. Вы можете выйти из этой страницы, нажав отмену в верхнем левом углу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

8. Чтобы приложение Grainfather управляло ферментацией согласно профилю, смотрите шаги ферментации и включите контролируемый режим.



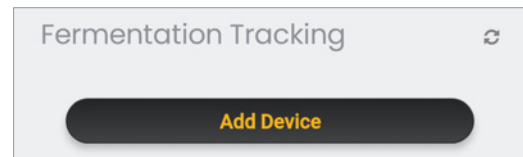
9. Контроллер конического ферментера Pro вместе с насосом охлаждения/гликолевым чиллером теперь автоматически будут поддерживать температуру ферментации в зависимости от профиля. На экране мониторинга ферментации вы можете видеть график прогресса вашего процесса ферментации.



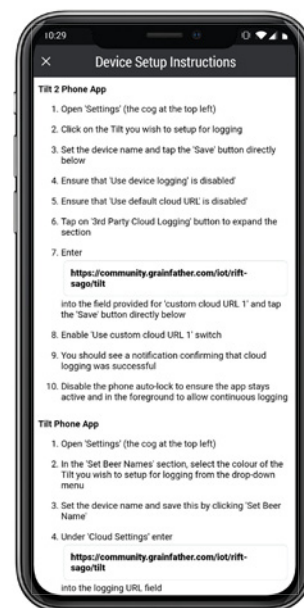
ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы любите варить лагер, посмотрите наш онлайн гид для подробной информации о профилях по ферментации лагеря и узнайте, как лучше всего использовать конический ферментер Pro для лагеря: <https://grainfather.com/instructions/>

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВ МОНИТОРИНГА ЗА ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

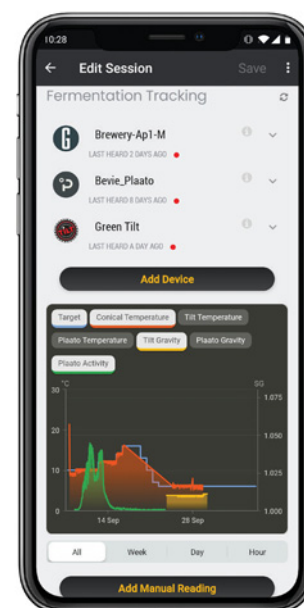
10. В разделе ферментации в приложении Grainfather вы также можете добавлять другие устройства мониторинга, такие как Tilt и Plauto.



11. Выберите «добавить устройство» и либо следуйте инструкциям в приложении, либо выберите устройство ферментации из представленного списка.
12. После выбора устройства появится страница настройки. Следуйте этим инструкциям, чтобы настроить устройство.



13. После настройки приложение теперь будет отслеживать процесс ферментации на вашем мобильном устройстве.



СОВЕТЫ ПО ЧИСТКЕ И ХРАНЕНИЮ

- После ферментации перелейте пиво в кеги или бутылки.
- Всегда отключайте ферментер и прикручивайте крышку розетки на место перед чисткой.
- Смойте все осадки и залейте воды.
- Заполните ферментер наполовину водой и добавьте чистящее средство Mangrove Jack's Cola Water.
- Потрите стороны и крышку ферментера неабразивной тряпкой и чистой водой. Протрите все поверхности.
- Слейте чистящее средство, используя оба крана на двойном клапане.
- Снимите, разберите и почистите кран с двумя клапанами.
- Затем почистите все оборудование санитайзером Mangrove Jack's No Rinse.
- Соберите заново, высушите и поставьте на хранение.
- Контролер Pro защищен от всплесков, что облегчает чистку ферментера снаружи. Однако не направляйте шланг с сильным давлением напрямую на контролер или розетку ферментера.
- Не давайте контролеру и розетке (даже с крышкой на месте) контактировать с водой долгое время.

СОВЕТЫ

- Мы рекомендуем сбрасывать отмершие дрожжи и сухой хмель каждые 2-3 дня во время ферментации. Это не дает дрожжам и хмелю засорить клапан.
- Во время ферментации пивной клапан можно использовать для сбора образцов и тестирования плотности пива. Для этого откройте шаровой клапан и соберите пиво в соответствующий сосуд.
- Помимо сбора образцов клапан также можно использовать для переливания пива после ферментирования. Просто подключите шланг (внутр. диаметр 10 мм) к отверстию и откройте шаровой клапан.
- Распределение температуры меняется, когда он остывает. Поэтому, когда ферментер остывает при низких температурах, показатель наверху ферментера, взятый дополнительным датчиком, таким как гидрометр Tilt, может отличаться от показателя, который берется в конусе.
- Если вы варите пиво при температуре воздуха выше 30°C, мы рекомендуем использовать кожух теплоизоляции конического ферментера Grainfather (продается отдельно) для улучшения времени остывания.
- Чтобы легко перелить пиво в кег или бутылку, мы рекомендуем использовать набор для переливания под давлением. При эффекте «колд-краш» вы можете использовать этот набор, чтобы пиво не вылилось обратно из воздушной пробки, применяя 0,5 фунтов на кв. дюйм углекислого газа и регулируя иглу клапана. Это добавит слой углекислого газа в верхней части ферментера и не даст воздуху проникнуть внутрь, когда пиво начнет сжиматься по мере остывания. Медленное остывание по 3°C в день обеспечит равновесие между давлением в ферментере и снаружи. Это также не даст воздуху вернуться в ферментер, когда температура упадет.

ГИД ПО ВРЕМЕНИ НАГРЕВАНИЯ

В коническом ферментере Grainfather Pro стоит нагревательный элемент 30Вт, 12В. Он постепенно нагревает окружающую среду между стенами ферментера, позволяя равномерно увеличивать температуру, что лучше всего подходит для дрожжей.

Теплопроизводительность вашего ферментера зависит от вашей комнатной температуры, однако конический ферментер Pro может достигать температуры на 10°C выше, чем температура в комнате. Ниже приведен гид по ожидаемому времени нагрева при изначальной температуре воздуха.

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА 21°C Влажность 50% / Объем 23 л

Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Конический ферментер Pro	18°C	19,2°C	20,1°C	21°C	22,2°C	22,9°C	24,1°C	25°C	26,2°C	27,3°C	28,1°C	29,1°C	30,4°C
Конический ферментер Pro с кожухом	18°C	19,2°C	20,1°C	21°C	22,2°C	26,4°C	27,5°C	28,6°C	29,7°C	30,6°C	32,2°C	34,3°C	35,5°C

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА 10°C Влажность 50% / Объем 23 л

Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Конический ферментер Pro	10°C	10,8°C	11,7°C	12,6°C	13,7°C	14,6°C	15,5°C	16,4°C	17,5°C	18,7°C	19,5°C	20,2°C	20,2°C
Конический ферментер Pro с кожухом	10°C	11,9°C	12,9°C	13,9°C	15,1°C	16,1°C	17,1°C	18,1°C	19,3°C	20,6°C	21,5°C	22,3°C	25,3°C

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА 4°C Влажность 50% / Объем 23 л

Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Конический ферментер Pro	4°C	4,9°C	5,5°C	6,2°C	6,8°C	7,4°C	8,8°C	8,8°C	8,8°C	8,8°C	8,8°C	8,8°C	8,8°C
Конический ферментер Pro с кожухом	4°C	5,4°C	6,1°C	6,8°C	7,5°C	8,2°C	9,2°C	9,7°C	10,5°C	11°C	11,9°C	13°C	14,4°C

ПРИМЕЧАНИЕ: 4°C – это самая низкая температура, которую мы рекомендуем для ферментации. В зависимости от температуры воздуха 20°C, 36°C – это максимальная температура, которой вы можете достичь при использовании термоизоляционного кожуха. Результаты будут отличаться в зависимости от температуры и влажности воздуха.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ –

Риск возникновения пожара и удара током.

- Заменяйте только набором проводов Grainfather.
- Не погружайте в воду.

СОХРАНИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ НА БУДУЩЕ ТОЛЬКО ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ



РЕСУРСЫ: Посмотрите полезные видео на нашем YouTube канале. Подробнее см. страницу с часто задаваемыми вопросами: shop.grainfather.com/index.php/faq.

ДЛЯ СВЯЗИ:

Эл. почта info@grainfather.com

Новая Зеландия +64 6 888 3027

Австралия +61 2 8074 3798

США +1 (562) 354-4603

Англия/Европа +44 1750 432048

