



Manual

9072229

DA/NO: Fermenteringstank (original)

SV: Fermenteringstank (översättning)

DE: Gärtank (Übersetzung)

EN: Fermentation tank (translation)

100L



www.p-lindberg.dk
www.p-lindberg.no
www.p-lindberg.se
www.p-lindberg.de

DA

SV

DE

EN

Kontakt Danmark:

P. Lindberg A/S
Sdr. Ringvej 1
6600 Vejen
Tlf. 70 21 26 26
Fax 70 21 26 30
salg@p-lindberg.dk
www.p-lindberg.dk

Kontakt Norge:

P. Lindberg
Doneheia 62
4516 Mandal
Telefon: 21 98 47 47
post@lindberg.no
www.p-lindberg.no

Kontakt Sverige:

P. Lindberg Sverigefilial
Myrangatan 4
745 37 Enköping
Tel. 010-209 70 50
order@p-lindberg.se
www.p-lindberg.se

Kontakt Deutschland:

P. Lindberg GmbH
Flensburger Straße 3
24969 Großenwiehe
Tel: 04604 – 9888 975
kontakt@p-lindberg.de
www.p-lindberg.de

DA

Original

Brugsanvisning



Fermenteringstank, 100 L - varenr. 9072229

Beskrivelse: 100 liters fermenteringstank i rustfrit stål. Leveres med gærlås og termometer.
Godkendt til fødevarer jf. 1935/2004.

Anvendelsesområder: Til fermentering til cider og ølproduktion.

Tilsigtet anvendelse: Produktet må kun anvendes som beskrevet i brugsanvisningen – al anden anvendelse betragtes som forkert.

INDHOLD

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	1
OVERBLIK OVER Udstyret	3
ANVENDELSE	4
FERMENTERING	7
FORBEREDELSE	7
EFTER FERMENTERING	7
EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING	8

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs alle instruktionerne omhyggeligt, og gem denne manual til senere brug.

Opbevaring og placering

- Placer fermenteringstanken på et stabilt, fladt og jævnt underlag for at undgå, at den vælter.
- Sørg for, at tanken står et sted, hvor den ikke bliver udsat for direkte sollys, ekstreme temperaturer eller varme kilder.
- Opbevar tanken utilgængeligt for børn og kæledyr.

Rengøring og desinfektion

- Rengør og desinficer tanken, værktøjer og udstyr grundigt før og efter hver brug for at undgå forurening af bryggen.
- Brug kun godkendte rengøringsmidler og desinfektionsmidler, der er sikre for fødevarer og brygning.

Håndtering af værktøj og udstyr

- Brug altid beskyttelsesbriller og handsker, når du arbejder med kemikalier eller rengøringsmidler.
- Vær forsigtig ved håndtering af skarpe genstande som termometre, måleredskaber eller skruer.

Fermentering og tryk

- Hvis tanken er udstyret med et trykventilationssystem, skal du sikre dig, at ventilen fungerer korrekt og ikke er tilstoppet.
- Undgå at lukke tanken helt hermetisk uden at sikre korrekt gasafledning, da der kan opstå et farligt overtryk.

Temperaturkontrol

- Sørg for, at fermenteringen foregår ved den anbefalede temperatur. For høj eller lav temperatur kan påvirke både smag og sikkerhed.
- Brug termometeret til at overvåge temperaturforholdene i tanken under fermentering.

Opbevaring af brygning

- Efter fermentering skal du opbevare tanken i et køligt og tørt område, væk fra direkte varme og fugt.
- Undgå at opbevare tanken på steder med risiko for oversvømmelse eller stærk vibration, som kan forstyrre fermenteringsprocessen.

Lækage og skader

- Tjek for eventuelle lækager eller revner i tanken før brug. Hvis du opdager skader, bør tanken ikke bruges, før den er repareret eller udskiftet.

Ventilation

- Sørg for god ventilation i området omkring fermenteringstanken, da nogle brygprocesser kan frigive gas (som CO₂), som kan opbygge sig i et lukket rum

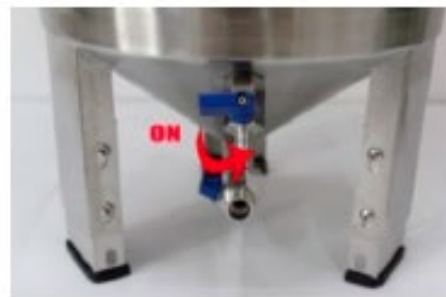
OVERBLIK OVER Udstyret



1	Gærlås	5	Tank
2	Låg	6	Termometer
3	Tanklås	7	Aftapningshane
4	Håndtag	8	Bundventil

ANVENDELSE

1. Den øverste hane er aftapningshanen og det blå håndtag justeres for at kontrollere aftapningen. Den er åben når den står lige og lukket, når den drejes til venstre.
2. Den nederste hane er bundventilen, som bruges til at frigøre gærslammet. Den er åben når den står lige og lukket, når den drejes til venstre.



Montering af termometer

1. Skru tilbehør af i rækkefølgen ③②①.



2. Sæt termometeret i hullet.



3. Sæt tilbehør på i rækkefølgen ①②③.



4. Til sidst kontrolleres at termometeret er justeret korrekt før det spændes fast ved hjælp af en skruenøgle.

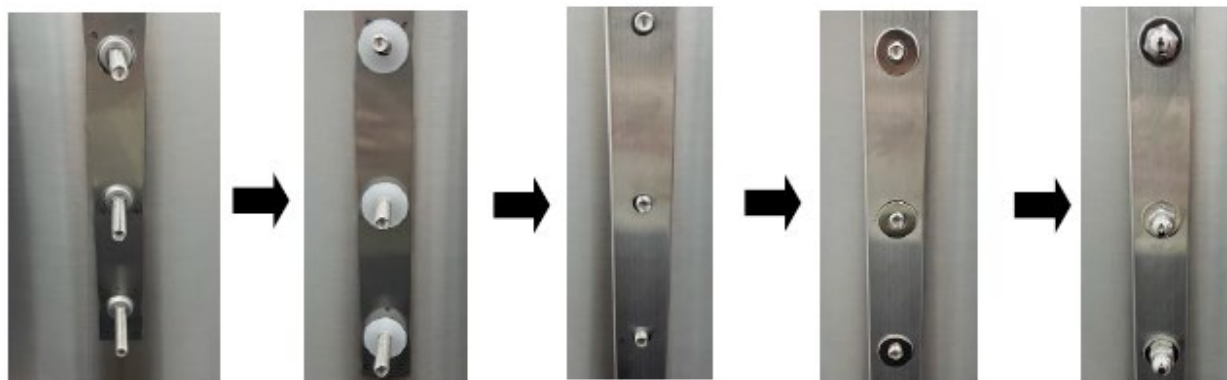
Montering af ben og understel

1. Vær opmærksom på delenes rækkefølge når benene monteres.



2. Rækkefølge:

Silikonepakning → Ben → Spændeskive → Møtrik



3. Klargør tilbehør til bundstøtte.



4. Monter alle delene.



5. Monter hjulene .



6. Bemærk at hjulene er udstyret med bremses.



FERMENTERING

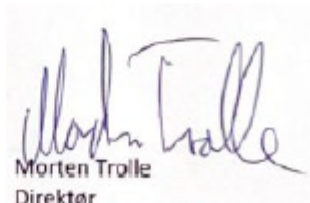
FORBEREDELSE

1. Før fermentering er det vigtigt at sterilisere tanken såvel som tilbehøret. Du kan rengøre tanken med et desinfektionsmiddel egnet til fødevarer. Husk at skylle delene grundigt i rent vand.
2. Fyld tanken op med den væske der skal fermenteres. Kontroller at der ikke er nogen lækager.
3. Fyld ikke tanken helt op.
4. Sæt silikoneproppen i låget og fyld gærlåsen halvt op med vand.
5. Fastgør låget med tanklåsene.

EFTER FERMENTERING

1. Rengør og steriliser fermenteringstanken og tilbehøret (inklusive ventilerne) efter brug.
2. Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne snavs. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre tankens inderside.
3. Der kan bruges egnede rengøringsmidler som f.eks. opvaskemiddel eller eddike.
4. Opbevar fermenteringsbeholderen på et tørt sted.
5. Sørg for, at beholderen og alt tilbehør er rent og steriliseret før næste brug.

EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING/ EU SAMSVARERKLÆRING <i>Original</i>		
Fabrikant: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 6600 Vejen Tlf.: 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Erklærer herved at følgende maskine:	<i>Fermenteringstank, 30 liter PL varenummer 9072227</i> <i>Fermenteringstank, 60 liter PL varenummer 9072228</i> <i>Fermenteringstank, 100 liter PL varenummer 9072229</i>	
Type / model:	<i>PL9072227/DM-F300 PL9072228/DM-F600 PL9072229/F70S02</i>	
Er i testet i overensstemmelse med følgende forordninger:	<i>LFGB 1935/2004</i>	
Anvendte standarder og normer:	<i>BS EN 13130-1:2004 DIN 10955:2023 BS EN 1388-1:1996, BS EN 1388-2:1996 DIN EN ISO 17353:2005</i>	
Dato og ansvarlig underskrift:	<i>Vejen d. 21-03-2025</i>  Morten Trolle Direktør	
		

Vi forbeholder os ret til uden forudgående varsel at ændre de tekniske parametre og specifikationer for dette produkt.

SV

Bruksanvisning

(Översättning av original dansk
bruksanvisning)



Fermenteringstank, 100 L art. 9072229

Beskrivning: 100 liters jäsningstank i rostfritt stål. Levereras med jästlås och termometer. Godkänd för livsmedel enligt 1935/2004.

Användningsområden: För jäsning för cider- och ölproduktion.

Avsedd användning: Produkten får endast användas på det sätt som beskrivs i bruksanvisningen - all annan användning anses vara felaktig.

INNEHÅLL

SÄKERHETSINSTRUKTIONER	1
ÖVERSIKT ÖVER UTRUSTNINGEN	3
ANVÄNDING	4
FERMENTERING.....	7
FÖRBEREDELSE.....	7
EFTER JÄSNING	7
EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	8

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs alla instruktioner noggrant och spara den här bruksanvisningen för framtida bruk.

Förvaring och placering

- Placera fermenteringstanken på ett stabilt, plant och jämnt underlag så att den inte tippas över.
- Se till att tanken står på en plats där den inte utsätts för direkt solljus, extrema temperaturer eller värmekällor.
- Förvara tanken oåtkomlig för barn och husdjur.

Rengöring och desinfektion

- Rengör och desinficera tank, verktyg och utrustning noggrant före och efter varje användningstillfälle för att undvika kontaminering av brygden.
- Använd endast godkända rengörings- och desinfektionsmedel som är säkra för livsmedel och bryggning.

Hantering av verktyg och utrustning

- Använd alltid skyddsglasögon och skyddshandskar när du arbetar med kemikalier eller rengöringsmedel.
- Var försiktig när du hanterar vassa föremål som termometrar, mätverktyg eller skruvar.

Fermentering och trycksättning

- Om tanken är utrustad med ett trycksatt ventilationssystem ska du kontrollera att ventilen fungerar som den ska och inte är igensatt.
- Undvik att hermetiskt försegla tanken utan att säkerställa korrekt gasavluftning eftersom farligt övertryck kan uppstå.

Temperaturreglering

- Se till att jäsningen sker vid rekommenderad temperatur. För hög eller för låg temperatur kan påverka både smak och säkerhet.
- Använd termometern för att övervaka temperaturförhållandena i tanken under jäsningen.

Förvaring av bryggning

- Efter jäsning, förvara tanken på ett svalt och torrt ställe, borta från direkt värme och fukt.
- Undvik att förvara tanken på platser där det finns risk för översvämning eller kraftiga vibrationer som kan störa jäsningsprocessen.

Läckage och skador

- Kontrollera om det finns några läckor eller sprickor i tanken före användning. Om du upptäcker någon skada ska tanken inte användas förrän den har reparerats eller bytts ut.

Ventilation

- Säkerställ god ventilation i området runt jäsningstanken eftersom vissa bryggningsprocesser kan frigöra gas (t.ex. CO₂) som kan ansamlas i ett slutet utrymme

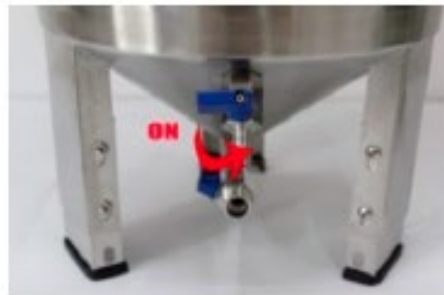
ÖVERSIKT ÖVER UTRUSTNINGEN



1	Jästlås	5	Tank
2	Lock	6	Termometer
3	Låsning av tank	7	Avtappningskran
4	Handtag	8	Bottenventil

ANVÄNDNING

1. Den översta kranen är avtappningskranen och det blå handtaget justeras för att kontrollera avtappningen. Det är öppet när det är rakt och stängt när det är vridet åt vänster.
2. Den nedre kranen är bottenventilen, som används för att släppa ut jästresterna. Den är öppen när den är rak och stängd när den vrids åt vänster.



Installation av termometer

1. Skruva loss tillbehören i ordningen ③②①.



2. För in termometern i hålet.



3. Montera tillbehören i ordningen ①②③.



4. Kontrollera slutligen att termometern är korrekt justerad innan du drar åt den med en skiftnyckel

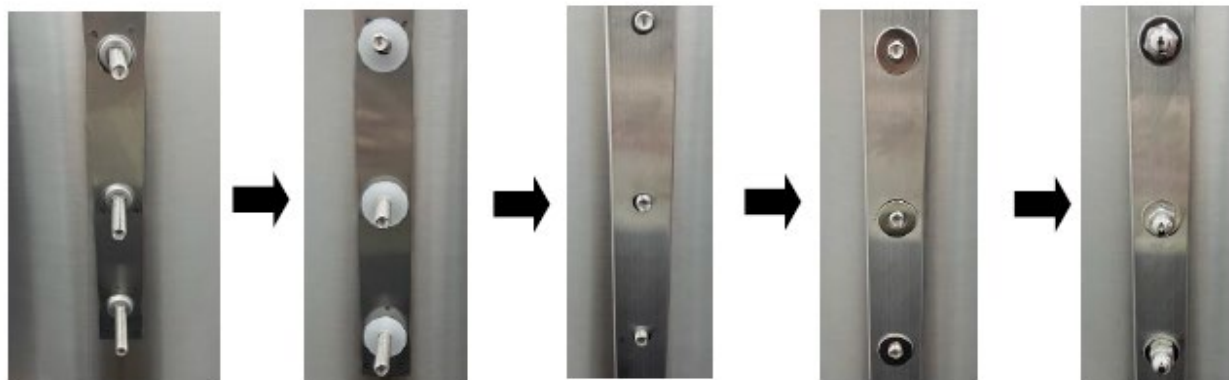
Montering av ben och underrede

1. Var uppmärksam på delarnas inbördes ordning vid montering av benen.



2. Ordningsföljd:

Silikonpackning → Ben → Bricka → Mutter



3. Förbered tillbehör för basstöd.



4. Montera alla delar.



5. Montera hjulen.



6. Observera att hjulen är försedda med bromsar.



FERMENTERING

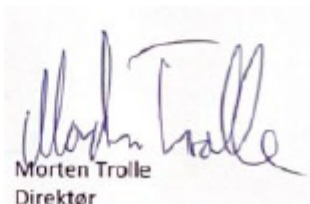
FÖRBEREDELSE

1. Före jäsningen är det viktigt att sterilisera såväl tank som tillbehör. Du kan rengöra tanken med ett desinfektionsmedel som är lämpligt för livsmedel. Kom ihåg att skölja delarna noggrant i rent vatten.
2. Fyll tanken med den vätska som ska fermenteras. Kontrollera att det inte finns några läckor.
3. Fyll inte tanken till toppen.
4. Sätt i silikonproppen i locket och fyll jästlåset halvvägs med vatten.
5. Säkra locket med tanklåsen.

EFTER JÄSNING

1. Rengör och sterilisera fermenteringstanken och tillbehören (inklusive ventilerna) efter användning.
2. Använd inte vassa metallverktyg för att avlägsna smuts. Använd en mjuk trasa eller en mjuk skursvamp för att rengöra insidan av tanken.
3. Lämpliga rengöringsmedel som t.ex. diskmedel eller ättika kan användas.
4. Förvara fermenteringsbehållaren på en torr plats.
5. Se till att behållaren och alla tillbehör är rena och steriliserade före nästa användning.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE <i>Översättning av original dansk EU-försäkran om överensstämmelse</i>		
Tillverkare: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Härmed förklara att följande maskin: <i>Fermenteringstank, 30 liter</i> <i>PL art. 9072227</i> <i>Fermenteringstank, 60 liter</i> <i>PL art. 9072228</i> <i>Fermenteringstank, 100 liter</i> <i>PL art. 9072229</i>		
Type / modell: <i>PL9072227/DM-F300</i> <i>PL9072228/DM-F600</i> <i>PL9072229/F70S02</i>		
Överensstämmer med följande direktiv: <i>LFGB</i> <i>1935/2004</i>		
Tillämpade standarder och normer: <i>BS EN 13130-1:2004</i> <i>DIN 10955:2023</i> <i>BS EN 1388-1:1996, BS EN 1388-2:1996</i> <i>DIN EN ISO 17353:2005</i>		
Datum och signatur: <i>Vejen d. 21-03-2025</i>  Morten Trolle Direktør 		

Vi förbehåller oss rätten att ändra tekniska parametrar och specifikationer för denna produkt utan föregående meddelande.

DE

Bedienungsanleitung

(Übersetzung von der original dänischen
Bedienungsanleitung)

Gärbehälter, 100 L - Artikel-Nr. 9072229



Beschreibung: 100-Liter-Gärtank aus rostfreiem Stahl. Wird mit Gärschloss und Thermometer geliefert. Zugelassen für Lebensmittel nach 1935/2004.

Anwendungen: Für die Gärung bei der Apfelwein- und Bierherstellung.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Das Produkt darf nur wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben verwendet werden - jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	2
ÜBERBLICK ÜBER DIE AUSSTATTUNG	4
ANWENDUNG	5
FERMENTATION.....	8
VORBEREITUNG	8
NACH DER GÄRUNG	8
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	9

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Lagerung und Standort

- Stellen Sie den Gärtank auf eine stabile, flache und ebene Fläche, damit er nicht umkippen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Tank an einem Ort steht, an dem er nicht direktem Sonnenlicht, extremen Temperaturen oder heißen Quellen ausgesetzt ist.
- Bewahren Sie den Tank außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Reinigung und Desinfektion

- Reinigen und desinfizieren Sie den Tank, die Werkzeuge und die Ausrüstung vor und nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Verunreinigung des Gebräus zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die für Lebensmittel und Brauereien unbedenklich sind.

Handhabung von Werkzeugen und Ausrüstung

- Tragen Sie immer eine Schutzbrille und Handschuhe, wenn Sie mit Chemikalien oder Reinigungsmitteln arbeiten.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Gegenständen wie Thermometern, Messgeräten oder Schrauben.

Gärung und Druckbeaufschlagung

- Wenn der Tank mit einem Druckentlüftungssystem ausgestattet ist, stellen Sie sicher, dass das Ventil ordnungsgemäß funktioniert und nicht verstopft ist.
- Vermeiden Sie es, den Tank hermetisch zu verschließen, ohne für eine ordnungsgemäße Gasentlüftung zu sorgen, da ein gefährlicher Überdruck entstehen kann.

Temperaturkontrolle

- Stellen Sie sicher, dass die Gärung bei der empfohlenen Temperatur stattfindet. Eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur kann sowohl den Geschmack als auch die Sicherheit beeinträchtigen.
- Verwenden Sie das Thermometer, um die Temperaturbedingungen im Tank während der Gärung zu überwachen.

Lagerung des Gebräus

- Lagern Sie den Tank nach der Gärung an einem kühlen und trockenen Ort, fern von direkter Hitze und Feuchtigkeit.
- Vermeiden Sie es, den Tank an Orten zu lagern, an denen die Gefahr von Überschwemmungen oder starken Erschütterungen besteht, die den Gärungsprozess stören können.

Leckagen und Schäden

- Prüfen Sie den Tank vor der Verwendung auf Undichtigkeiten oder Risse. Wenn Sie einen Schaden feststellen, sollte der Tank nicht verwendet werden, bis er repariert oder ersetzt wurde.

Belüftung

- Sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Umgebung des Gärtanks, da bei einigen Brauprozessen Gase (wie CO₂) freigesetzt werden können, die sich in einem geschlossenen Raum ansammeln können.

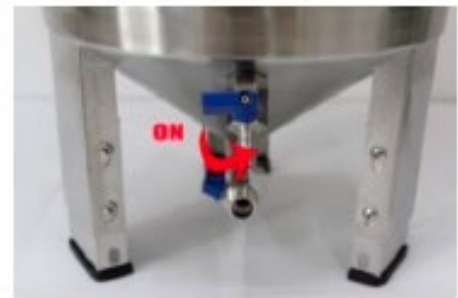
ÜBERBLICK ÜBER DIE AUSSTATTUNG



1	Gärschloss	5	Tank
2	Deckel	6	Thermometer
3	Tankverschluss	7	Ablasshahn
4	Griff	8	Bodenventil

ANWENDUNG

1. Der obere Hahn ist der Ablasshahn, und der blaue Griff wird zur Steuerung des Abflusses eingestellt. Er ist offen, wenn er gerade steht, und geschlossen, wenn er nach links gedreht wird.
2. Der untere Hahn ist das Bodenventil, das zum Ablassen des Hefeschlammes dient. Er ist offen, wenn er gerade steht, und geschlossen, wenn er nach links gedreht wird.



Einbau von Thermometer

1. Montieren Sie alle abgebildeten Teil in folgender Reihenfolge ③②① von außen.



2. Stecken Sie das Thermometer in das Loch



3. Montieren Sie alle abgebildeten Teil in folgender Reihenfolge ①②③ von innen.



4. Prüfen Sie schließlich, ob das Thermometer richtig eingestellt ist, bevor Sie es mit einem Schraubenschlüssel festziehen.

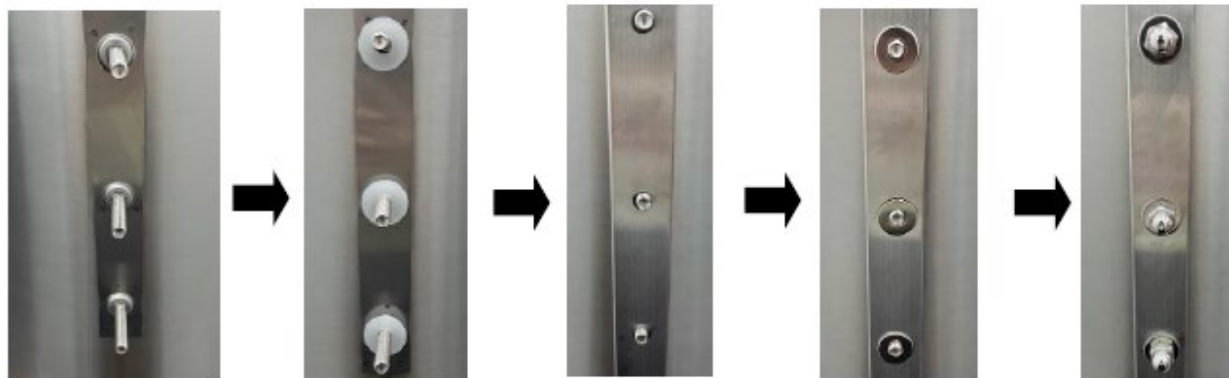
Montage der Beine und des Untergestells

1. Achten Sie bei der Montage der Beine auf die Reihenfolge der Teile



2. Reihenfolge:

Silikondichtung → Bein → Klemmscheibe → Mutter



3. Zubehör für das Untergestell vorbereiten.



4. Alle Teile zusammenbauen.



5. Die Räder montieren.



6. Beachten Sie, dass die Räder mit Bremsen ausgestattet sind



FERMENTATION

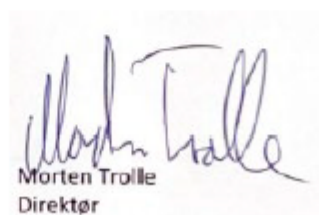
VORBEREITUNG

1. Vor der Gärung ist es wichtig, den Tank und das Zubehör zu sterilisieren. Sie können den Tank mit einem für Lebensmittel geeigneten Desinfektionsmittel reinigen. Denken Sie daran, die Teile gründlich mit sauberem Wasser abzuspülen.
2. Füllen Sie den Tank mit der zu vergärenden Flüssigkeit. Prüfen Sie, dass keine Lecks vorhanden sind.
3. Füllen Sie den Tank nicht bis zum Rand.
4. Stecken Sie den Silikonstopfen in den Deckel und füllen Sie das Hefeschloss bis zur Hälfte mit Wasser.
5. Sichern Sie den Deckel mit den Tankverschlüssen.

NACH DER GÄRUNG

1. Reinigen und sterilisieren Sie den Gärbehälter und das Zubehör (einschließlich der Ventile) nach dem Gebrauch.
2. Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um Schmutz zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Scheuerschwamm, um die Innenseite des Tanks zu reinigen.
3. Geeignete Reinigungsmittel wie Geschirrspülmittel oder Essig können verwendet werden.
4. Lagern Sie den Gärbehälter an einem trockenen Ort.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und alle Zubehörteile vor dem nächsten Gebrauch sauber und sterilisiert sind.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG <i>Übersetzung von der original dänischen EU-Konformitätserklärung</i>		
Hersteller: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Hiermit wird bestätigt dass die folgenden Maschine:	<i>Fermentationsbehälter, 30 liter PL Artikelnummer 9072227</i> <i>Fermentationsbehälter, 60 liter PL Artikelnummer 9072228</i> <i>Fermentationsbehälter, 100 liter PL Artikelnummer 9072229</i>	
Typ / Modell:	<i>PL9072227/DM-F300 PL9072228/DM-F600 PL9072229/F70S02</i>	
Entspricht den folgenden Richtlinien:	<i>LFGB 1935/2004</i>	
Angewandte Standards und Normen:	<i>BS EN 13130-1:2004 DIN 10955:2023 BS EN 1388-1:1996, BS EN 1388-2:1996 DIN EN ISO 17353:2005</i>	
Datum und Unterschrift: <i>Vejen d. 21-03-2025</i>		
 Morten Trolle Direktør		

Wir behalten uns das Recht vor, die technischen Parameter und Spezifikationen dieses Produkts ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

EN

Instructions for use

(Translation of original Danish instructions
for use)



Fermentation tank, 100 L - item no. 9072229

Description: 100 litre stainless steel fermentation tank. Supplied with yeast lock and thermometer.
Approved for food according to 1935/2004.

Applications: For fermentation for cider and beer production.

Intended use: The product may only be used as described in the instructions for use - any other use
is considered improper.

CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS	1
OVERVIEW OF THE EQUIPMENT	3
OPERATION	4
FERMENTATION	7
PREPARATION	7
AFTER FERMENTATION	7
EU DECLARATION OF CONFORMITY	8

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully and save this manual for future reference.

Storage and location

- Place the fermentation tank on a stable, flat and even surface to prevent it from tipping over.
- Make sure the tank is in a location where it is not exposed to direct sunlight, extreme temperatures or heat sources.
- Keep the tank out of reach of children and pets.

Cleaning and disinfection

- Thoroughly clean and disinfect the tank, tools and equipment before and after each use to avoid contamination of the brew.
- Only use approved cleaning agents and disinfectants that are safe for food and brewing.

Handling tools and equipment

- Always wear protective goggles and gloves when working with chemicals or cleaning agents.
- Be careful when handling sharp objects such as thermometers, measuring tools or screws.

Fermentation and pressurisation

- If the tank is equipped with a pressurised ventilation system, make sure the valve is working properly and is not clogged.
- Avoid hermetically sealing the tank without ensuring proper gas venting as dangerous overpressure can occur.

Temperature control

- Make sure fermentation is taking place at the recommended temperature. Too high or too low a temperature can affect both flavour and safety.
- Use the thermometer to monitor the temperature conditions in the tank during fermentation.

Storage of brewing

- After fermentation, store the tank in a cool and dry area, away from direct heat and moisture.
- Avoid storing the tank in places where there is a risk of flooding or strong vibration that can disrupt the fermentation process.

Leakage and damage

- Check for any leaks or cracks in the tank before use. If you notice any damage, the tank should not be used until it is repaired or replaced.

Ventilation

- Ensure good ventilation in the area around the fermentation tank as some brewing processes can release gas (like CO₂) that can build up in an enclosed space

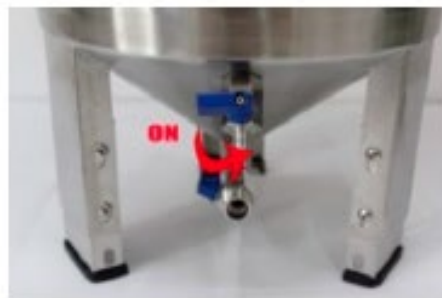
OVERVIEW OF THE EQUIPMENT



1	Yeast lock	5	Tank
2	Lid	6	Thermometer
3	Tank lock	7	Drain tap
4	Handle	8	Bottom valve

OPERATION

1. The top tap is the dispensing tap and the blue handle is adjusted to control the flow. It is open when straight and closed when turned to the left.
2. The bottom tap is the bottom valve which is used to release the yeast sludge. It is open when straight and closed when turned to the left.



Installation of thermometer

1. Unscrew accessories in the order ③②①.



2. Insert the thermometer in the hole



3. Refit accessories in the order ①②③.



4. Finally, check that the thermometer is correctly adjusted before tightening it with a wrench.

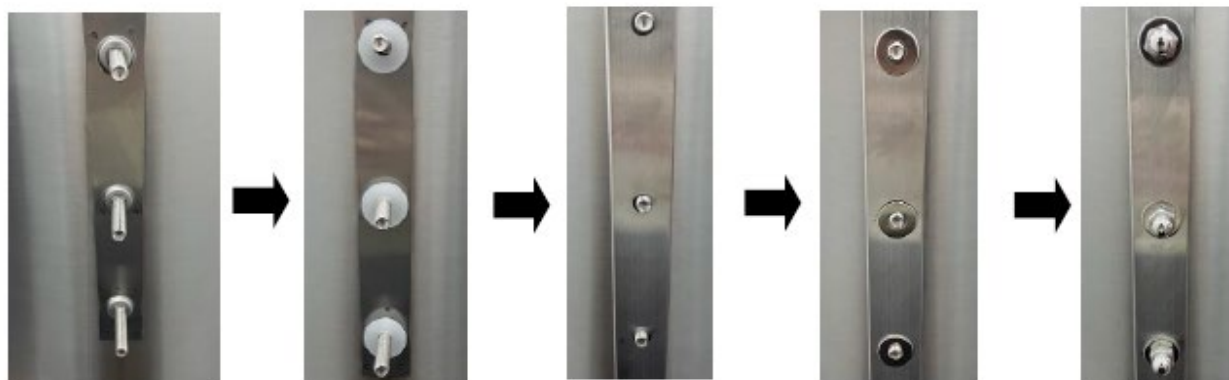
Installation steps for legs and support base

1. Pay attention to the order of the parts when mounting the legs.



2. Order:

Silicone gasket → kickstand → gasket → nut



3. Prepare base support accessories



4. Install all accessories



5. Install the wheels .



6. Tips: the wheels have brakes.



FERMENTATION

PREPARATION

1. Before fermenting, it is important to sterilise the tank as well as the accessories. You can clean the tank with a food-grade disinfectant. Remember to rinse the parts thoroughly in clean water.
2. Fill the tank with the liquid to be fermented. Check that there are no leaks.
3. Do not fill the tank to the top.
4. Insert the silicone stopper in the lid and fill the yeast lock halfway with water.
5. Secure the lid with the tank locks.

AFTER FERMENTATION

1. Clean and sterilise the fermentation tank and accessories (including the valves) after use.
2. Do not use sharp metal tools to remove dirt. Use a soft cloth or a soft scouring pad to clean the inside of the tank.
3. Suitable cleaning agents such as washing-up liquid or vinegar can be used.
4. Store the fermentation tank in a dry place.
5. Make sure the tank and all accessories are clean and sterilised before next use.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

EU DECLARATION OF CONFORMITY <i>Translation of the original Danish EU declaration of conformity</i>		
Manufacturer: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Phone: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Hereby declare that the following machine:	<i>Fermenter, 30 liter PL item nr. 9072227</i> <i>Fermenter, 60 liter PL item nr. 9072228</i> <i>Fermenter, 100 liter PL item nr. 9072229</i>	
Type / model:	<i>PL9072227/DM-F300 PL9072228/DM-F600 PL9072229/F70S02</i>	
Complies with the following directives:	<i>LFGB 1935/2004</i>	
Applied standards and norms:	<i>BS EN 13130-1:2004 DIN 10955:2023 BS EN 1388-1:1996, BS EN 1388-2:1996 DIN EN ISO 17353:2005</i>	
Date and signature: <i>Vejen d. 21-3-2025</i>  Morten Trolle Direktør 		

We reserve the right to change the technical parameters and specifications of this product without prior notice.