

INSTRUCTION MANUAL FOR



MODEL NO.: M07-3 FERMINATOR CONNECT

Instruction manual - English
Brugsanvisning - Dansk

page 2 - 6
side 7 - 10

Congratulations on your new Ferminator Connect.

Please follow the instructions in this manual to get the best results and user experience with your Ferminator. Now you can finally ferment at a precise and stable temperature, which ensures perfect fermentation without any trouble. The Ferminator gives you full control over the fermentation and lets you experiment with completely new flavour notes and profiles. BrewCreator is our new Webapp where you can control your Ferminator and follow your brew in real time, from any modern mobile device or computer.

Besides this manual please also scan the QR code or go to www.brewolution.com for tutorials

Cheers to WiFi temperature-controlled fermenting and data.

Safety Instructions

For your safety and to ensure correct use, please read all the instructions carefully before installing/use.

To avoid unnecessary faults and accidents, it is important that the persons using the appliance is familiar with the use and the safety measures. Retain all documents for subsequent use or for the next owner. To ensure the safety of lives and properties, it is important that the safety instructions are adhered to, the manufacturer is not liable if you disregard the instructions and warnings in the operating and instruction manual.

- The appliance must only be used for the purpose for which it was manufactured and intended. It must be operated in a safe, fault-free condition and in perfect condition. Check the proper conditions prior to each use.
- The appliance is only to be installed in safe conditions and location.

About these instructions

- Read and follow the operating and installation instructions. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.
- The manufacturer is not liable if you disregard the instructions and warnings in the operating and installation instructions.
- Retain all documents for subsequent use or for the next owner.

General safety

⚠ WARNING! Keep all ventilation openings free of blockages.

⚠ WARNING! Be careful not to damage the fans and fins.

⚠ WARNING! Never use electric devices inside the appliance (e.g. heaters or electric ice makers) in the appliance, unless they are approved for it.

⚠ WARNING! When placing the appliance, make sure that the cord is not pinched or damaged.

⚠ WARNING! Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.

⚠ WARNING! Do not use scouring or abrasive sponges.

⚠ WARNING! Handle the appliance with care. It is made from Styrofoam which makes it susceptible to dents and scratches.

Food must be kept in a container if stored in the Ferminator.

Risk of explosion

- Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents. Never use electric devices inside the appliance (e.g. heaters or electric ice makers).
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.
- Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.

Risk of electric shock

- Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
- If the power cord is damaged: Immediately disconnect

appliance from the power supply.

- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. This must be replaced before use.
- Have the appliance repaired by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.
- Use original parts supplied by the manufacturer only. The manufacturer guarantees that these parts satisfy the safety requirements.
- Do not overload the power supply.
- The AC adapter must be placed ensuring proper ventilation around it and the heat can disappear. Do not cover the AC adapter. Do not place the AC adapter on or inside the Ferminator.
- Never spill liquid of any kind onto or into the electric parts.
- Before use, check the Technical Data page and ensure that the voltage matches the voltage in the socket.
- Do not pull the power supply.

Risk of injury

- Containers which contain carbonated drinks may burst.

Avoiding risks for children and vulnerable people

At risk are:

- Children,
- People who have limited physical, mental or sensory abilities,
- People who have inadequate knowledge concerning the safe operation of the appliance.

Measures:

- Ensure that children and vulnerable people have understood the hazards.
- Children or vulnerable people must be supervised by a responsible person when using the appliance.
- Never allow children to play with the appliance
- Keep children away from the redundant appliance.
- **⚠ Warning Children may become locked inside the appliance and suffocate!**

Risk of suffocation

- Keep children away from the packaging and its parts.

Damage

To prevent damage:

- Do not stand or support yourself on the base, top, expansion module, fan or fins.
- Pull the mains plug – not the power cord.
- Use a plate to equalize the pressure from the fermenter.

Cleaning

- Switch off the appliance.
- Pull out the mains plug or switch off the fuse.
- Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.
- Do not use scouring or abrasive sponges.
- Never clean any parts in the dishwasher.
- Do not clean the appliance with metal objects.
- Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water, and a little pH-neutral washing-up liquid.
- Do not clean the display or cooling/heating unit with liquid or a wet cloth.

Intended use

Use this appliance:

- Only for foods and beverages
- Only according to these operating instructions.

Environmental protection

Packaging:

All materials are environmentally safe and recyclable:

- Dispose of packaging in an environmentally friendly manner.
- Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Old appliances

Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances

1. Remove the mains plug.
2. Cut the power cord as close to the device as possible.
3. Have the appliance disposed of professionally.

Installation and connection

Important: For electrical installation, carefully follow the instructions in this manual.

- After unpacking all parts, check for any damage in transit. Do not connect if it is damaged. Immediately report any transport damage to the dealer from whom you purchased the appliance. Keep the packaging.
- Follow the instructions for proper installation.
- Do not place the appliance close to heaters, radiators or stoves.
- The socket must be freely accessible even after the appliance has been installed.
- Do not place the temperature probe directly in water/wort/ beer or other liquids. Use a thermowell when measuring the temperature inside the fermenter.

Be attentive when testing the Ferminator

If testing the Ferminator before use, it is of key importance to do this with a fermenter filled with water and place the temperature probe on the back of it, facing away from the Cooling/Heating unit. This will ensure the Ferminator is operating correctly during the test. Neglecting to do this could result in the Ferminator not operating properly and giving a faulty result!

Technical Data

- Voltage: 100-240V~1.5A
- Frequency: 50/60Hz
- Output: 24V = 4A
- Standby power: 1 W
- Max power: 80 W
- Fuse: 10 A - 16 A
- Outside Europe: Check whether the indicated current type of the appliance corresponds with the values of your power supply.

Error codes

E1: Inside fan not spinning or spinning too slow

E2: Outside fan not spinning or spinning too slow

E3: High temperature. Temp.beer sensor above 55°C

E4: High temperature. Temp.box sensor above 55°C

E5: Low temperature. Temp.beer sensor below -10°C

E6: Low temperature. Temp.box sensor below -10°C




SCAN FOR GUIDES AND MORE INFO

BREWOLUTION
-IF YOU LOVE BEER

1.1 Assembly of the Ferminator Connect

For a quick and easy assembly of the Ferminator Connect see page 9.

1.2 Menu

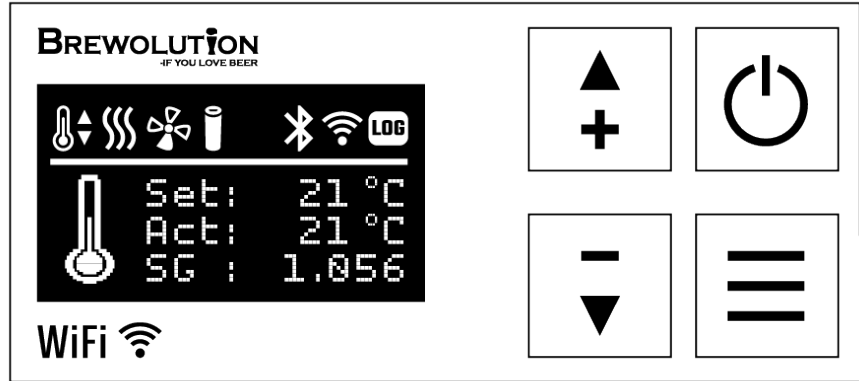
Press  for menu items:

Page 1: Ferminator operation

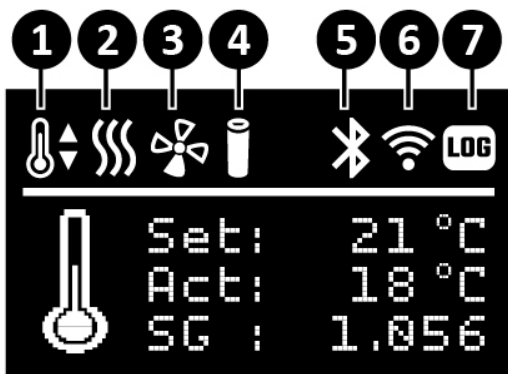
Page 2: Connect a Graviator or Tilt














Page 3: Fan Speed

Page 4: WiFi setup



1.3 Display



- 1 Temperature regulation:  In process
- 2 Temperature regulation icons:  Cooling  Heating  Neutral
- 3 Fan Speed can be adjusted in 4 levels: Low     High
- 4 Connected device:  Graviator  Tilt
- 5 Bluetooth Activated 
- 6 WiFi Activated 
- 7 Log Data Activated 

Set Shows the set temperature.

Act Shows the actual temperature.

SG Shows the specific gravity from a connected Graviator or Tilt (sold separately)

1.4 Quick Startguide

Begin by connecting your Ferminator to your WiFi network follow the instructions in section 1.8, afterwards make an account at BrewCreator.com and follow the instructions in section 1.9. For a quick overview of the menu and the display follow the instructions in section 1.2 and 1.3. Read more about each of the menu pages in section 1.5 -1.9. Start fermenting with your Ferminator and BrewCreator by following the steps in section 1.10.

1.5 Page 1: Program Setting



Press + or – button to set the desired temperature inside the Ferminator.

Press **Start/Stop** button to begin the temperature regulation of the Ferminator.



The temperature probe must be placed on the back of the fermenter, facing away from the Cooling/Heating unit. It is a good idea to isolate the probe with an isolation material to get an exact temperature measure of the brew as possible and not the air around the fermenter. Even better would be to

measure the temperature inside the fermenter with a Graviator or thermowell.

The temperature probe should still be applied when using a Graviator or Tilt. The Ferminator will use the temperature probe as a backup if it loses the connection to the Graviator or Tilt, ensuring the temperature is still adjusted correctly.

1.6 Page 2: Connect a Graviator or Tilt.



Make sure your Graviator or Tilt is turned on. Use arrow up/down to choose the color of your Graviator. A Graviator icon is  shown in the top menu. For Tilt press the arrow up until you see the ikon in the top menu change to a Tilt.  Use the arrows to choose the color of your Tilt. If you want to add your Tilt in BrewCreator.com press "Add new device" and just write "Tilt" in the serial number field "S/N" or scan



the QR-code:

1.7 Page 3: Fan Speed



Use the arrows up and down to adjust the fan speed.

Fan speed can be adjusted in 4 levels: **Low**     **High**

Each level will affect the speed of the fan and the pace of the temperature adjustment. High speed is the most effective.

1.8 Page 4: WiFi setup



On the WiFi page press the Start/Stop button to activate the WiFi setup.

The Ferminator will restart as a WiFi access point.

To access the Ferminator, you need a mobile device or computer with WiFi.

If you access from your mobile device, disable "mobile data roaming" (your 3G/4G/LTE/5G data) while accessing.

Find the available WiFi access point "FerminatorWiFi" and connect. The password is 12341234. Scan the QR code to access the Ferminator WiFi setup page. Or open a browser and enter the following address: '192.168.4.1'.





The Ferminator WiFi setup page now appears in your browser.

WIFI NETWORK: Enter the name of your WiFi network.


WIFI PASSWORD: Enter the password for your WiFi network. Press the "CONNECT" button.

After pressing the button, the Ferminator will restart and try to connect to your WiFi network.

Note: Connect your mobile or computer to your WiFi network again and for the mobile device activate "mobile data roaming".

The icon  will flash in the display when it tries to connect to your network. Hereafter the icon  will flash until it connects to the server.

The WiFi icon also shows the WiFi signal strength: **WEAK**     **STRONG**

If the icon  keeps flashing for a long time, it is not able to connect to your WiFi network.

Review section 1.8 again and re-enter the information for the WiFi network. Please make sure these are entered correctly.

- Turn on/off the WiFi by pressing the "arrow up" button on the WiFi setup page.
- Change the WiFi settings by following the steps in section 1.8.

1.9 Join BrewCreator.com

Scan the QR code or go to BrewCreator.com in a browser. Create an account. After you have created an account, connect your Ferminator to your WiFi network (see section 1.8).

Once logged in to BrewCreator, click on "Devices" and press "Add new device" and follow the steps on the page. You can scan the serial number or enter it manually.

The serial number and QR code for the Ferminator is located on the back of the Cooling/Heating unit.



1.10 Ferment with the Ferminator

Make sure the Ferminator has access to your WiFi network.

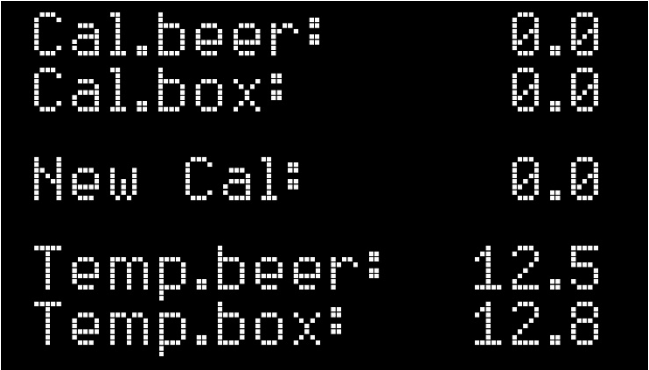
Place your fermenter with your brew inside the Ferminator and place the temperature probe on the back of the fermenter or in a thermowell. An even better and more precise solution would be to use a Graviator for measuring temperature and density. Assemble the Ferminator and connect the power cord.

On the display of the Ferminator you can see when the WiFi icon have connected to the server (see section 1.8) and on the BrewCreator "Dashboard" you can also see when your Ferminator Connect is "ready". Choose your Ferminator and press the "Batch Info" tab and enter the information about your batch of beer. Click on the "Brew Stopped" button so it switches to "Brew Started". Now press save and the batch will be saved, and the "Brew date" will automatically be set. Chose the tab "Devices", where the desired temperature and fan speed are entered. Click on "Regulate temperature" so this is set to on. Press "Save" to save these entries. On the Ferminator display these values will now be shown, and your brew and temperature regulation have started. The "Brew Stats" and "Graphs" tab gives you an overview of the brew and it is possible to follow the temperature regulation closely.

1.11 Temperature Calibration


If you at some point in time need to calibrate the temperature probes of the Ferminator, this is how to do it:

- Press and hold the + button when the start screen is shown.
- Start by adjusting the **New Cal** by pressing + or – button.
- Adjust the **Cal.beer** with **New Cal** by pressing the **Start/Stop** button.
Adjust the **Cal.box** with **New Cal** by pressing the **Menu** button.
- **Cal.beer** and **Temp.beer** or/and **Cal.box** and **Temp.box** will show your adjustments.
- **Save** your adjustments by disconnecting the power to the Ferminator.



Cal.beer:	0.0
Cal.box:	0.0
New Cal:	0.0
Temp.beer:	12.5
Temp.box:	12.8

1.12 Software update

In BrewCreator.com an update symbol  is shown next to the name of your Ferminator if a software update is available.

Make sure the Ferminator is turned on and have access to your Wifi network.

We recommend the Ferminator is close to the WiFi router during the software update.

Log on to BrewCreator.com and click "Devices" and find your Ferminator.

Go to the tab "Device" and click on the blue button "Software update". Follow the instructions on the screen.

Update will take a little while and can be monitored on both screen and display. After successful updating the Ferminator you can see the Update Button no longer is blue and that the cloud in front of the Ferminator name has disappeared. The Ferminator will automatically restart after the software update and connect to the WiFi network again.



SCAN FOR GUIDES AND MORE INFO

BREWOLUTION
-IF YOU LOVE BEER

INSTRUKTIONSMANUAL TIL



MODEL NO.: M07-3 FERNINATOR CONNECT

Tillykke med din nye Ferminator Connect.

Følg venligst instruktionerne i denne vejledning for at få det fulde udbytte og bedste oplevelse med din Ferminator. Nu kan du endelig gære ved en præcis og stabil temperatur, hvilket sikrer en perfekt gæring uden besvær. Ferminatoren giver dig fuld kontrol over gæringen og lader dig eksperimentere med helt nye smagsnoter og profiler. BrewCreator er vores nye webapp, hvor du kan styre din Ferminator og følge dit bryg i realtid fra enhver moderne mobilenhed eller computer

Ud over denne vejledning, scan QR koden eller besøg www.brewolution.com for instruktionsvideoer

Skål for WiFi kontrolleret temperaturstyret gæring og data.

Sikkerhedsanvisninger

For din sikkerhed og for at sikre korrekt brug, så læs brugervejledningen omhyggeligt, før apparatet installeres/anvendes. For at undgå unødige fejl og uheld er det vigtigt, at de personer, der skal bruge apparatet, er bekendt med brugen af det og med sikkerhedsforanstaltningerne.

Gem brugervejledningen, så den kan følge med apparatet, hvis det sælges. For at sikre liv og ejendom er det vigtigt, at sikkerhedsanvisningerne overholdes, idet producenten ikke er ansvarlig for skader, der skyldes forsømmelse.

- Enheden må kun anvendes til det formål den er produceret til. Den skal betjenes på sikker og korrekt vis og i fejlfri tilstand. Kontroller forholdene hver gang, før enheden tages i brug.
- Enheden må kun benyttes under sikre forhold og lokation.

Om denne vejledning

- Læs og overhold brugs- og monteringsvejledningen. Den indeholder vigtige oplysninger om opstilling, brug og vedligeholdelse af apparatet.
- Fabrikanten hæfter ikke, hvis anvisningerne og advarselserne i brugs- og monteringsvejledningen ikke overholdes.
- Opbevar alt materiale til senere brug og giv det videre til en senere ejer.

Generel sikkerhed

⚠ ADVARSEL! Hold alle ventilationsåbninger fri for blokeringer.

⚠ ADVARSEL! Pas på ikke at beskadige ventilatorerne og finnerne.

⚠ ADVARSEL! Sæt ikke andre elektriske apparater (f.eks. varmeaggregater, elektriske ismaskiner el.lign.) i apparatet, medmindre de er godkendt til det.

⚠ ADVARSEL! Sørg for, at ledningen ikke bliver klemt eller beskadiget, når apparatet placeres.

⚠ ADVARSEL! Brug ikke slibemidler, klorid eller sure rengøringsmidler eller opløsningsmidler.

⚠ ADVARSEL! Brug ikke skurende eller slibende svampe.

⚠ ADVARSEL! Håndter apparatet med omhu. Det er lavet af flamingo, hvilket gør det modtageligt for buler og ridser.

Fødevarer skal opbevares i en beholder ved opbevaring i Ferminator.

Eksplodingsfare

- Der må aldrig benyttes elektriske apparater i apparatet (f.eks. varmeaggregater, elektriske ismaskiner el.lign.)
- Produkter med brandbare drivgasser (f.eks. spraydåser) samt eksplosive stoffer må ikke opbevares i apparatet.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tætlukkede og opretstående flasker.

Fare for elektrisk stød

- Udføres installations- og reparationsarbejde forkert, kan der opstå fare for brugeren.
- Hvis kablet eller stikket er beskadiget: Afbryd straks strømmen til apparatet.

- Benyt ikke apparatet, hvis kablet eller stikket er beskadiget. Dette skal udskiftes før brug.
- Apparatet må kun repareres af fabrikanten, kundeservice eller en lignende kvalificeret person.
- Brug kun originale dele fra fabrikanten. Med disse dele kan fabrikanten sikre, at sikkerhedskravene opfyldes.
- AC-adapteren skal placeres, så der sikres ventilation omkring den og varmen kan forsvinde. AC-adapteren må ikke overdækkes. AC-adapter må ikke placeres på eller inde i Ferminatoren.
- Spild aldrig væske af nogen art på eller i de elektriske dele.
- Undlad at overbelaste strømforsyningen.
- Før anvendelse skal siden med de Tekniske Data kontrolleres og sikre, at spændingen stemmer overens med spændingen i stikkontakten.
- Træk ikke i kablet

Fare for tilskadekomst

- Beholdere med kulsyreholdige drikkevarer kan eksplodere.

Undgå risici for børn og sårbare personer

- Følgende personer er udsat for fare:
- Børn,
- personer med begrænsede fysiske, psykiske eller sansemæssige evner,
- personer, der ikke råder over tilstrækkelig viden til at kunne betjene apparatet sikkert.

Foranstaltninger:

- Sikr, at børn og sårbare personer, har forstået farerne.
- En sikkerhedsansvarlig person skal overvåge eller vejlede børn og sårbare personer, når de bruger apparatet.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Sørg for at holde børn væk fra et udtjent apparat.
- **⚠ Advarsel Børn kan lukke sig inde i apparatet og blive kvalt!**

Fare for kvælning

- Emballage og emballagedele holdes uden for børns rækkevidde. Der kan være fare for kvælning.

Skader

- For at undgå skader:
- Træd ikke op på sokler, top, udvidelsesmodul, blæser eller finner og støt dig ikke på dem.
- Træk i stikket, ikke i tilslutningskablet.
- Anvend en plade til udligning af trykket fra gærtank

Pleje og rengøring

- Sluk for apparatet
- Tag stikproppen ud af kontakten før enhver vedligeholdelse og rengøring.
- Brug ikke slibemidler, klorid, sure rengøringsmidler eller opløsningsmidler.
- Brug ikke skurende eller slibende svampe.
- Rengør aldrig nogle af delene i en opvaskemaskine.
- Rengør ikke apparatet med metalgenstande.
- Rengør apparatet med en blød klud, lunkent vand og lidt pH-neutralt opvaskemiddel.
- Rengør ikke display samt køle-varmeenheden med en våd klud eller væske.

Bestemmelsesmæssig brug

Brug kun dette apparat:

- Til køling af fødevarer og drikke
- Iht. denne brugsvejledning

Miljøbeskyttelse

Emballage:

Alle materialer er miljøvenlige og egnet til genbrug:

- Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis.
- Informer dig om bortskaffelsesmuligheder hos din specialforhandler eller de offentlige myndigheder.

Gammelt apparat

- Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer gendvindes.
- 1. Træk stikket ud. 2. Ved bortskaffelse, klip kablet af så tæt på apparatet som muligt 3. Få apparatet bortskaffet korrekt.



SCAN FOR GUIDES OG MERE INFO

Installation

- Vigtigt: For elektrisk installation følg anvisningerne i denne vejledning nøje.
- Pak apparatet ud og kontroller for beskadigelser. Tilslut ikke, hvis det er beskadiget. Meld omgående eventuelle transportskader til salgsstedet. Behold emballagen.
- Følg anvisningerne om korrekt installation.
- Apparatet må ikke placeres tæt på varmeapparater, radiatorer eller komfurer.
- Sørg for, at apparatets stik er let tilgængelig efter installationen.
- Temperaturføleren må ikke placeres direkte i vand/urt/øl eller anden væske. Anvend termobrønd ved måling af temperatur inde i gærtanken.

OBS! Test af Ferminator

Hvis Ferminatoren testes før brug er det yderst vigtigt, at dette gøres med en gærtank med vand i, og temperaturføleren placeres på bagsiden af denne, vendt væk fra Køle/varme-enheden. Dette vil sikre, at Ferminatoren fungerer korrekt under testen. Forsømmelse af dette kan resultere i, at Ferminatoren ikke fungerer korrekt og giver et ukorrekt resultat.

Tekniske Data

Spænding: 100-240V ~ 1,5A

Frekvens: 50 / 60Hz

Output: 24V = 4A

Standby effekt: 1 W

Max effekt: 80 W

Sikring: 10 A - 16 A

Uden for Europa: Kontroller, om den angivne aktuelle type spænding for apparatet svarer til værdierne hos dit elselskab.

Fejlkode

E1: Indvendig blæser drejer ikke eller drejer for langsomt.

E2: Udvendig blæser drejer ikke eller drejer for langsomt.

E3: Høj temperatur. Temp.beer sensor over 55°C

E4: Høj temperatur. Temp.box sensor over 55°C

E5: Lav temperatur. Temp.beer sensor under -10°C

E6: Lav temperatur. Temp.box sensor under -10°C

BREWOLUTION
-IF YOU LOVE BEER

1.1 Samling af Ferminator Connect

For en nem og hurtig samling af the Ferminator Connect, se side 9.

1.2 Menu

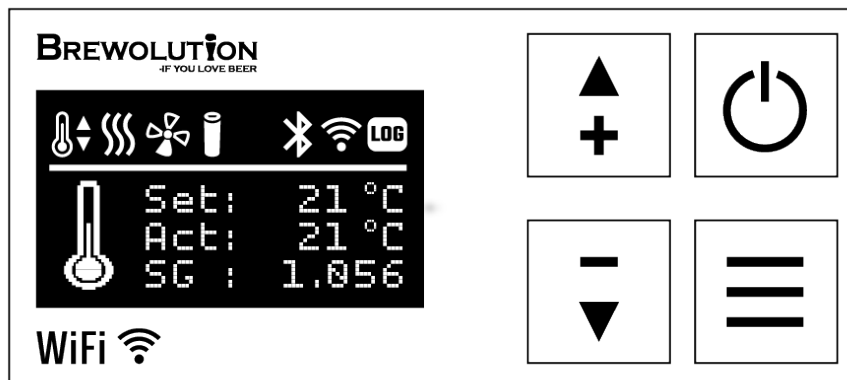
Tryk på ≡ for menu:

Side 1: Ferminator indstilling

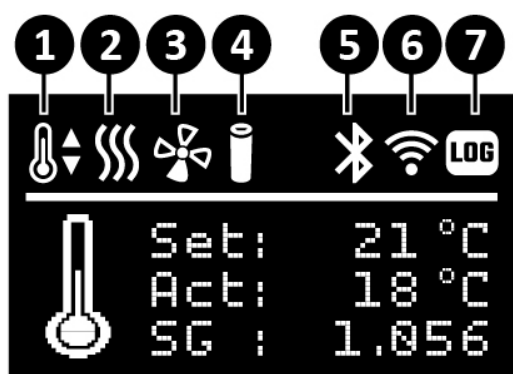
Side 2: Forbind en Graviator eller Tilt

Side 3: Fan Speed

Side 4: WiFi-opsætning



1.3 Skærm



Set: Viser den indstillede temperatur.

Act: Viser den aktuelle temperatur ved temperaturføleren.

SG: Viser specific gravity fra en tilsluttet Graviator eller Tilt (købes separat)

- 1 **Temperaturregulering:** Aktiveret
- 2 **Temperaturregulerings ikoner:** Køler Varmer Neutral
- 3 **Fan speed:** kan justeres i 4 niveauer: Lav Høj
- 4 **Tilsluttet enhed:** Graviator Tilt
- 5 **Bluetooth:** Aktiveret
- 6 **WiFi:** Aktiveret
- 7 **Data Logging:** Aktiveret

1.4 Quick Startguide

Start med at tilslutte din Ferminator Connect til dit WiFi netværk ved at følge vejledningen i punkt 1.8, herefter oprettes en konto på BrewCreator.com og følg vejledningen i punkt 1.9. For en hurtig gennemgang af menu og skærm følg vejledningen i punkterne 1.2 og 1.3. Læs mere om hver enkelt side i menuen i punkterne 1.5 – 1.9. Start dit bryg med Ferminator og BrewCreator ved hjælp af vejledningen i punkt 1.10.

1.5 Side 1: Ferminator indstilling




Tryk på + eller – knappen for at indstille den ønskede temperatur inde i Ferminatoren. Tryk **Start/Stop** knappen for at starte temperaturreguleringen af Ferminatoren. Temperaturreguleringen ikon vises.


Temperaturføleren skal placeres på bagsiden af gærtanken, vendt væk fra køle/varme-enheden. Det er en god ide at isolere temperaturføleren med et isolerende materiale for at få så nøjagtig en temperaturmåling som muligt og

ikke af luften omkring gærtanken. Endnu bedre er at måle temperaturen inde i gærtanken med en termobrønd. Temperaturføleren skal stadig anvendes ved brug af Graviator eller Tilt. Ferminatoren vil bruge temperaturføleren som backup, hvis den mister forbindelsen til Graviator eller Tilt, hvilket sikrer, at temperaturen stadig bliver justeret

1.6 Side 2: Forbind en Graviator eller Tilt.



Sørg for, at din Graviator eller Tilt er tændt. Brug pil op/ned til at vælge farven på din Graviator. Et Graviator-ikon bliver vist  i øverste ikon bjælke.

For Tilt tryk på pilen op indtil du ser ikonet i øverste bjælke skifte til et Tilt  ikon. Brug pilene for at vælge farven på din Tilt.


Hvis du vil tilføje din Tilt på BrewCreator.com, tryk på "Tilføj ny enhed" og skriv "Tilt" i serienummerfeltet "S/N" eller scan QR-koden:



1.7 Side 3: Fan Speed



Brug knapperne op og ned til at justere hastigheden af blæseren.

Fan Speed kan justeres i 4 niveauer: Lav  Høj

Brug knapperne op og ned til at justere hastigheden af blæseren i 4 niveauer. Hvert niveau vil påvirke hastigheden af blæseren samt hastigheden på selve temperaturreguleringen. Høj hastighed er den mest effektive.

1.8 Side 4: WiFi-opsætning



På WiFi-siden skal du trykke på Start/Stop-knappen for at aktivere WiFi-opsætningen. Ferminator genstarter som et WiFi-adgangspunkt.

For at kunne tilgå Ferminator skal du have en mobil eller computer med WiFi.

Hvis du tilgår fra din mobil, skal du deaktivere "mobile data" (dit 3G/4G/LTE/5G data)..

Find det tilgængelige WiFi-netværk "FerminatorWiFi" og opret forbindelse. Koden er 12341234.

Scan QR-koden for at kunne tilgå Ferminator WiFi opsætningssiden. Eller åbn din browser og indtast følgende adresse: '192.168.4.1'.





The Ferminator WiFi opsætningssiden vises nu.

WiFi NETWORK: Indtast navnet på dit WiFi-netværk.

WiFi PASSWORD: Indtast adgangskoden til dit WiFi-netværk. Tryk på knappen "CONNECT".

Efter du har trykket på knappen, vil Ferminatoren genstarte og prøve at tilslutte dit WiFi-netværk.

Note: Tilslut din mobil eller computer til dit WiFi-netværk igen og aktiver "mobile data".

Ikonet  vil blinke når den forsøger at oprette forbindelse til dit netværk. Herefter vil ikonet  blinke indtil den har fået forbindelse med serveren.

WiFi-ikonet viser også WiFi-signalets styrke: **SVAG**  **STÆRK**

Hvis ikonet  bliver ved med at blinke i lang tid, er det ikke muligt at oprette forbindelse til dit WiFi-netværk.

Gennemgå trin 1.8 igen og indtast oplysninger om WiFi-netværk og kode på ny. Tjek at disse er korrekte indtastet.

- Tænd/sluk for WiFi ved at trykke på "pil op"-knappen på "WiFi-opsætning"-siden.
- Skift WiFi-indstillingerne ved at følge trinene i punkt 1.8.

1.9 Tilslut til BrewCreator.com

Scan QR-koden eller indtast BrewCreator.com i din browser. Opret en konto. Efter du har oprettet en konto, forbind din Ferminator til dit WiFi-netværk (se punkt 1.8).

Når du er logget ind på BrewCreator.com, skal du klikke på "Enheder" og derefter trykke på "Tilføj ny enhed" og følge trinene på siden. Du kan scanne serienummeret eller indtaste det manuelt.

Serienummerer samt QR-kode for Ferminatoren, er placeret på bagsiden af køle-/varmeenheten.



1.10 Bryg med Ferminator

Sørg for at din Ferminator har adgang til dit WiFi-netværk.

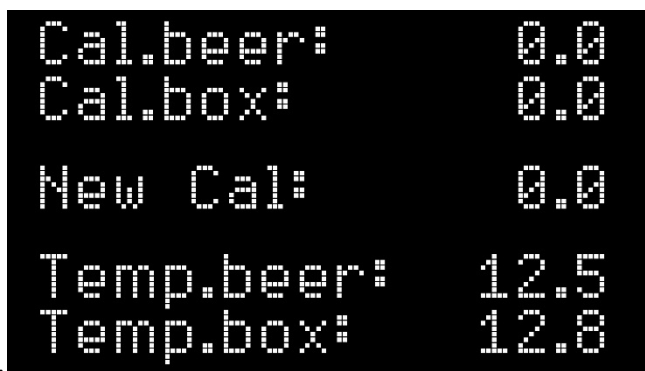
Placer din gærtank med dit bryg inde i Ferminatoren og placer temperaturføleren på bagsiden af gærtanken eller i en thermowell. En endnu bedre og mere præcis løsning vil være at bruge en Graviator til at måle temperaturen og vægtfylden. Saml Ferminatoren og sæt strøm til den.

På Ferminatorens display kan du se når den har skabt forbindelse med serveren (se punkt 1.8) og på BrewCreator.com i "kontrolpanel" kan du også se når din Ferminator Connect er "klar". Vælg din Ferminator og tryk på fanen "Bryginform". Indtast information om det pågældende bryg. Klik på "Brew Stopped" for at starte brygget, så den skifter til "Brew Started". Tryk nu på "Gem" og dine informationer for dette batch gemmes, og "Bryg dato" indstilles automatisk. Vælg fanen "Enhed" hvor den ønskede temperatur og blæser hastighed kan indtastes. Klik på "Reguler temperaturen" så den skifter til "Tændt". Tryk "Gem" for at gemme disse indstillinger. På Ferminator displayet vil de gemte værdier vises og temperaturreguleringen vil starte. Fanerne "Brygstatestatik" og "Grafer" giver dig et flot detaljeret overblik over dit bryg, og det er muligt at følge temperaturreguleringen nøje.

1.11 Temperaturkalibrering


Hvis du på et tidspunkt har behov for at kalibrere temperatursensorerne, kan dette gøres på følgende måde:

- Tryk og hold + knappen inde ved opstartsskærmen.
- Begynd med at justere **New Cal** ved at trykke på + eller – knappen.
- Juster **Cal.beer** med **New Cal** ved at trykke på **Start/Stop** knappen.
Justér **Cal.box** med **New Cal** ved at trykke på **menu** knappen.
- **Cal.beer** og **Temp.beer** eller/og **Cal.box** og **Temp.box** vil vise dine foretagne justeringer.
- **Gem** justeringerne ved at afbryde strømmen til Ferminatoren.



Cal.beer:	0.0
Cal.box:	0.0
New Cal:	0.0
Temp.beer:	12.5
Temp.box:	12.8

1.12 Software update

På BrewCreator vil et opdateringssymbol  blive vist ved siden af navnet på din Ferminator hvis en softwareopdatering er tilgængelig.

Sørg for at din Ferminator er tændt og har adgang til dit WiFi-netværk.

Det anbefales at have Ferminatoren tæt på WiFi-routeren under opdateringen.

Log på BrewCreator.com og klik på "Enheder" og find din Ferminator.

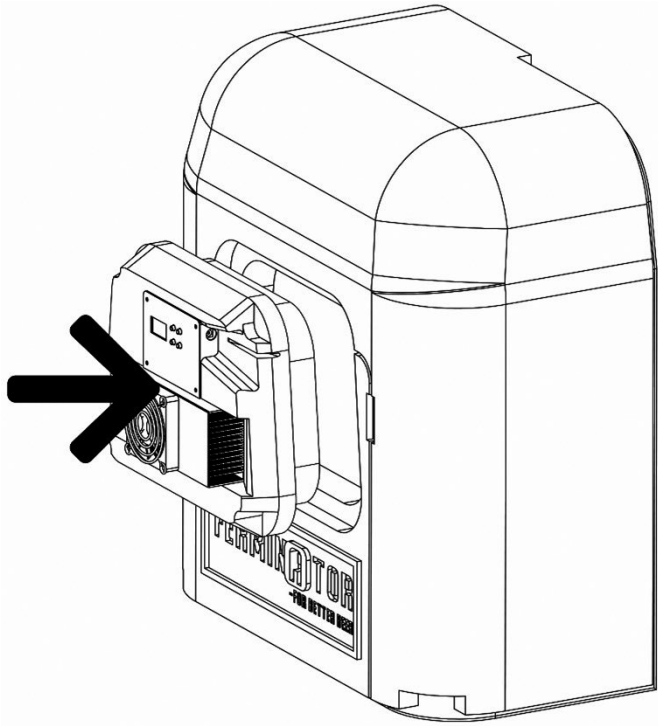
Gå til fanen "Enhed" og klik på den blå knap "Softwareopdatering". Følg vejledningen på skærmen. Opdatering vil tage lidt tid og kan følges på både skærm og display. Efter succesfuld opdatering af Ferminator vil du se at knappen "Software update" ikke længere er blå og skyen foran Ferminator navnet er fjernet. Ferminator genstarter automatisk efter softwareopdateringen og vil herefter automatisk tilslutte sig WiFi-netværket.



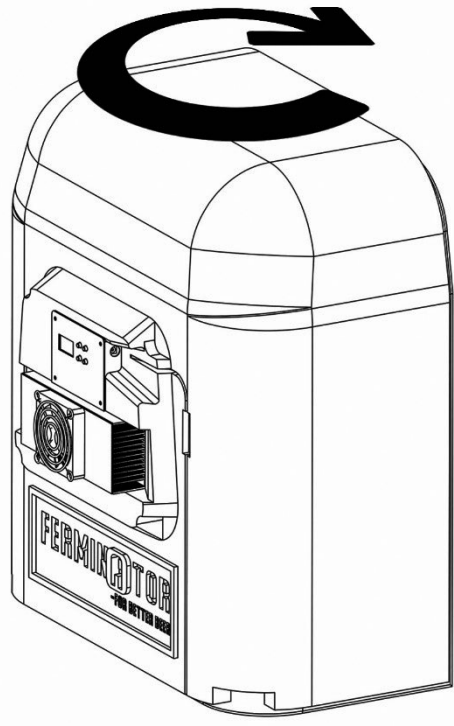
SCAN FOR GUIDES AND MORE INFO

BREWOLUTION
-IF YOU LOVE BEER

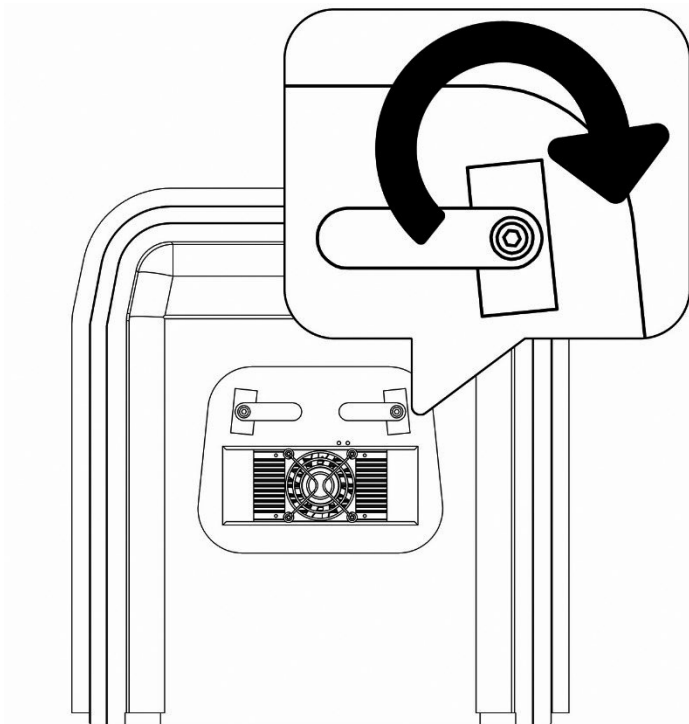
1



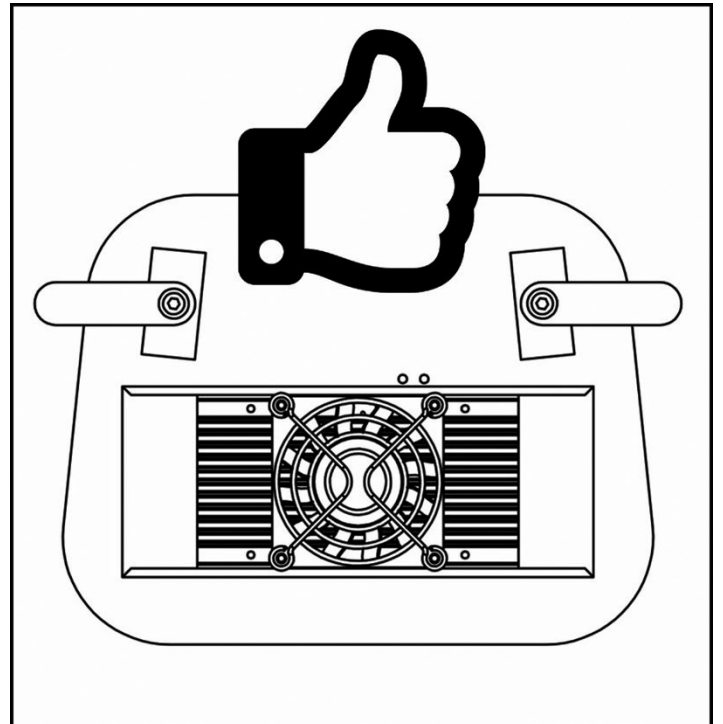
2



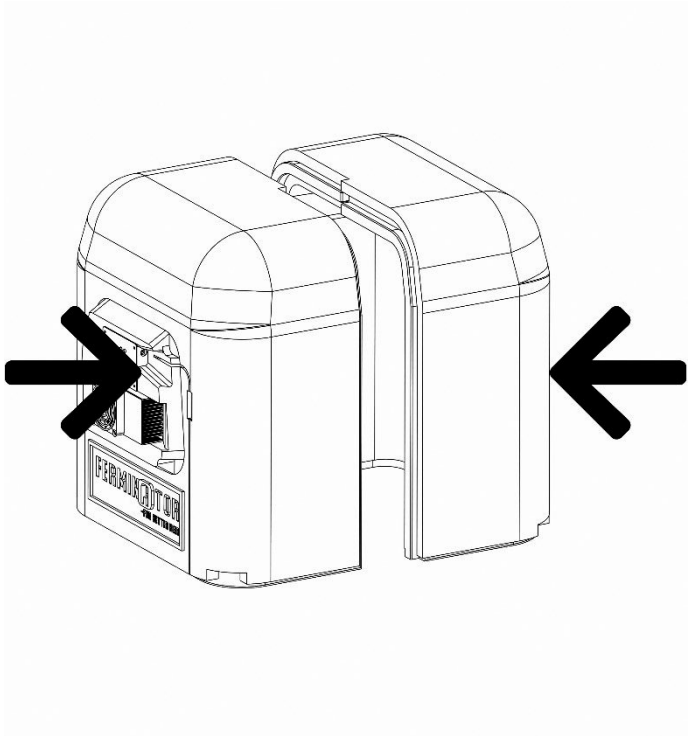
3a



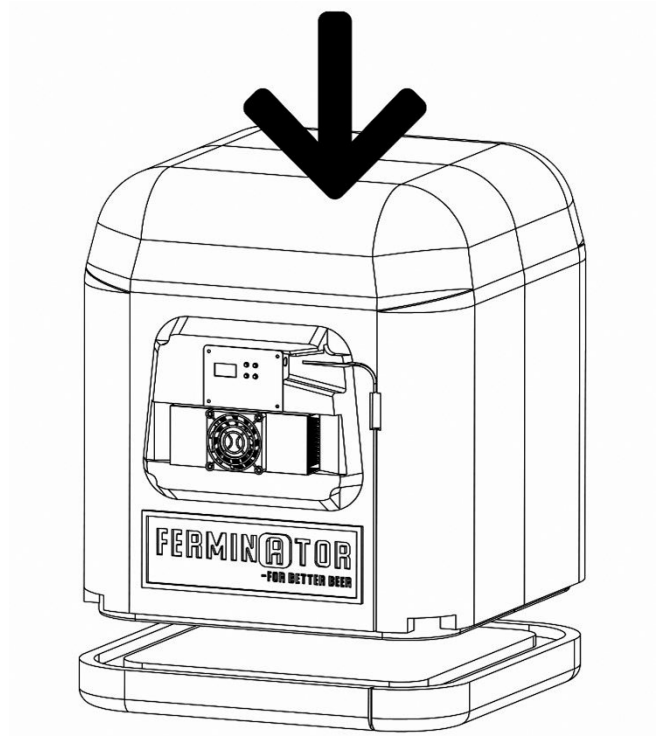
3b



4

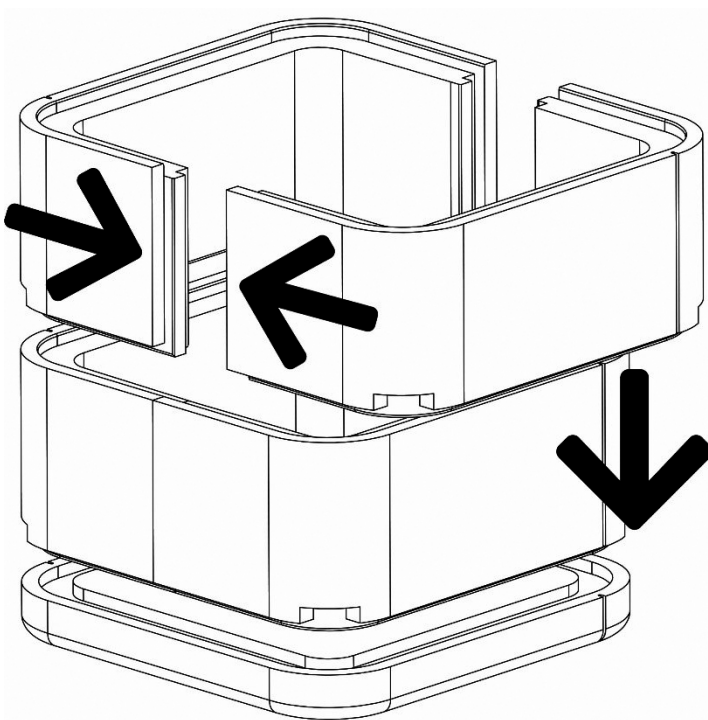


5

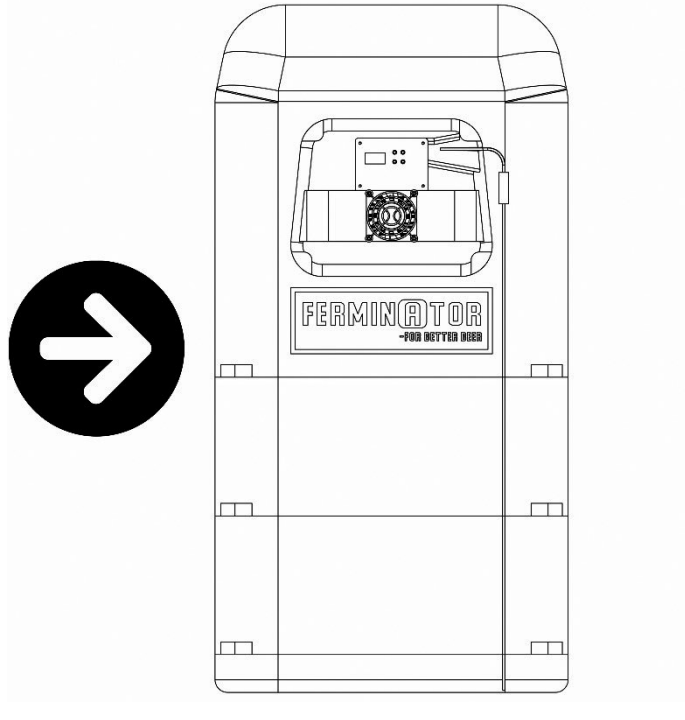


Optional Expansion Module:

6a

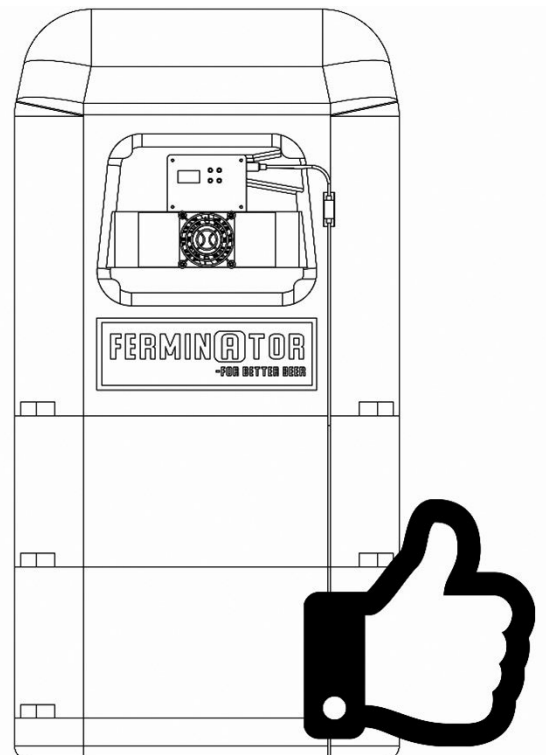
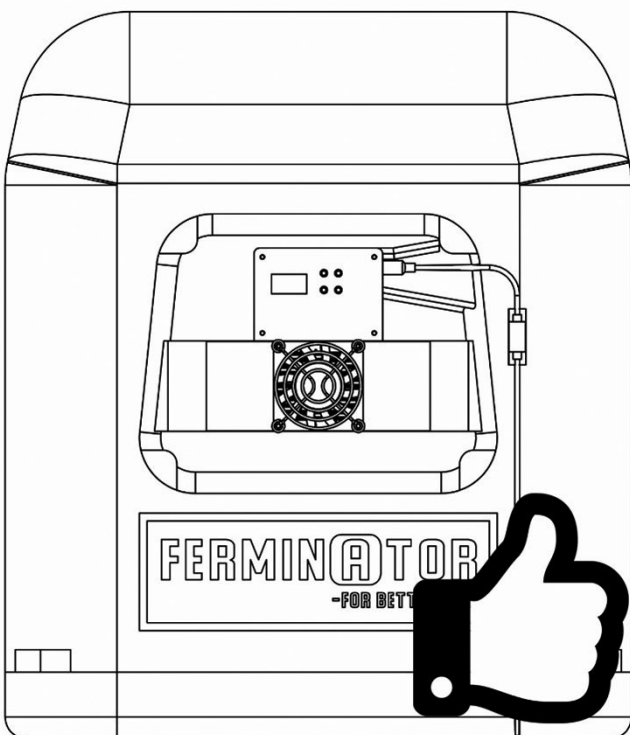
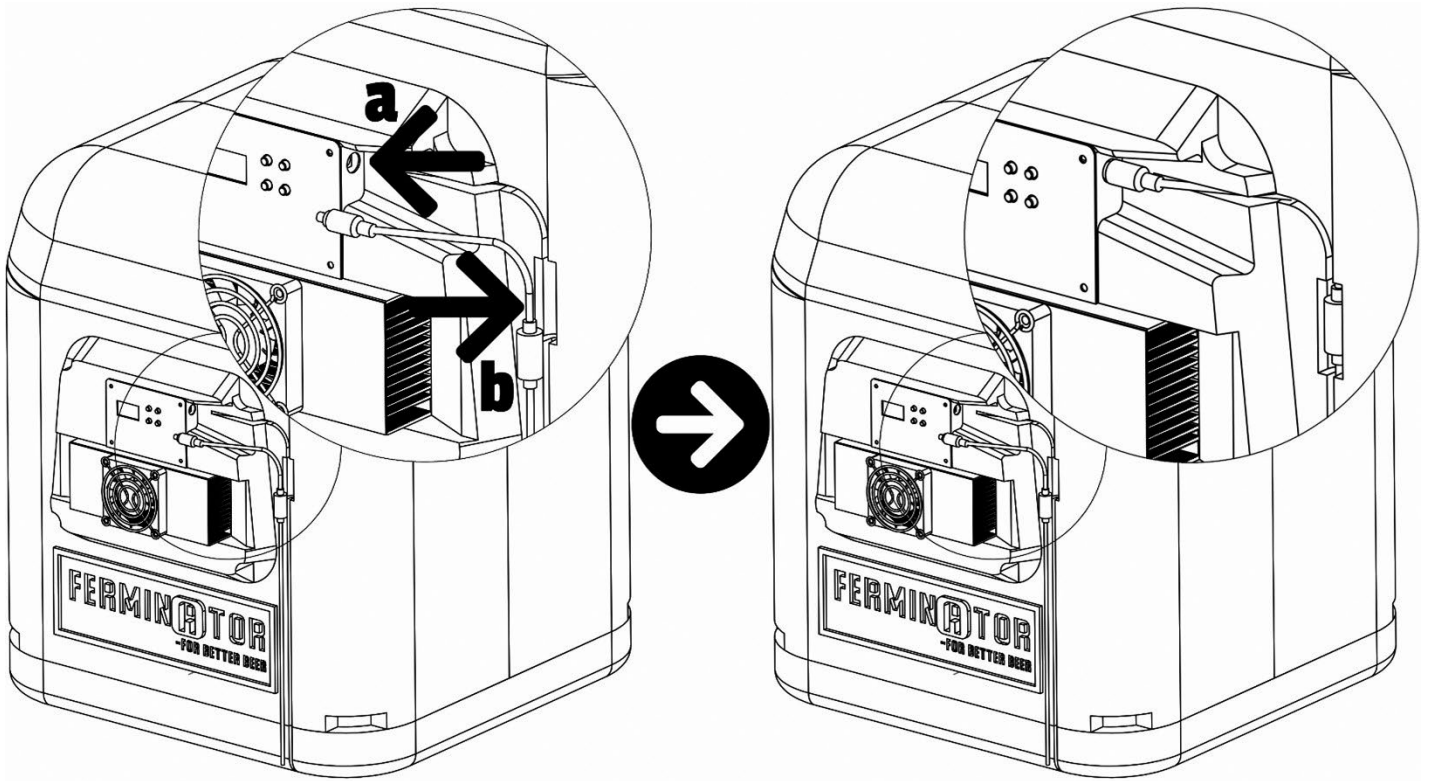


6b



7a

7b



FERMINATOR

 CONNECT

- FOR BETTER BEER



PART OF SPECIAL FORCES BREWING BRIGADE



BREWOLUTION
-IF YOU LOVE BEER

Copyright 2022, Brewolution, all rights reserved. Ver. 1.01, printed 17/8/2022