

## NO - FERMENTEMP H2 Brukerveiledning

Gratulerer med ditt kjøp av FERMENTEMP H2 temperaturkontroll for gjæring ved brygging! Dette vil hjelpe deg å brygge et bedre og mer konsistent øl ved å oppnå en konstant temperaturkontroll, eliminere bieffekter forårsaket av temperatursvinginger på brygget ditt, samt gi deg ro i sjelen med overvåkning og kontroll døgnet rundt. FERMENTEMP H2 modellen vil også telle antall timer fra den blir påslått. Dette gjør det mulig å registrere nøyaktig timeantall (fra start) ved tetthetsavlesninger. Den har en hørbar alarm (for under/over temperatur) og den registrerer maksimum og minimumstemperaturer under gjæringen, så du kan være trygg på at ditt brygg ikke har tatt skade.

Før du begynner å bruke FERMENTEMP H2, er det noen få ting du må ta hensyn til. FERMENTEMP H2 kan kun aktivt varme brygget. Den kan ikke aktivt kjøle det ned. Det vil si at for korrekt bruk må du bruke FERMENTEMP H2 steder hvor romtemperaturen er lavere enn ønsket gjæringstemperatur på brygget. Dette vil gi FERMENTEMP H2 mulighet til å øke, samt holde kjeletemperaturen under hele bryggeprosessen.

**Da FERMENTEMP H2 skånsomt øker varmen på brygget med 48W er det viktig å notere seg at du ikke kan oppbevare ditt brygg i kjøligere omgivelser (f.eks i en garasje eller kjeller om vinteren) hvor temperaturen vil falle kjapt om natten. Det kan også være nødvendig å isolere rundt bryggekjelen din.** Dette vil redusere varmetapet fra kjelen, samt at energien som tilføres fra FERMENTEMP vil bli effektivt brukt og ikke gå tapt. Vår temperaturstatistikk vil hjelpe deg med å se at din isolasjon virker effektivt. I motsetning til andre heatere som varmer konstant vil FERMENTEMP H2 gi deg muligheten til å spare både penger og strøm ved kun å tilføre ekstra varme når det faktisk er nødvendig.

Temperatur har en viktig effekt under gjæringsprosessen. Lavere temperature fører til en langsommere gjæringsprosess og en mulig stopp i prosessen, mens høyere temperature fører til en raskere gjæringsprosess som kan lede til fusel-alkohol (alkohol med smak av løsemidler), samt at gjæret kan drepes. Avhengig av hvilken type brygg du er ute etter, kan FERMENTEMP regulere, samt oppnå resultatene du ønsker.

Vi vet du ønsker å eksperimentere med brygget ditt, for så å gjøre det bedre for hver gang. FERMENTEMP H2 hjelper deg med dette ved å gi en konsistent produksjon, la deg konsentrere deg om smaken, klarhet og tilogmed hvor kjapt du ønsker å brygge produktet ditt. Ved å holde en konstant temperatur holdes bryggetiden konstant, da den ikke vil variere med svinginger i temperaturer i omgivelsene.

**SIKKERHET FØRST.** Ved isolering av kjelen, vær påpasselig å ikke tildekke toppen av heateren. Dette vil tillate varmen å stige ut igjennom toppen av heateren, som igjen hindrer overoppheting. Det bør også nevnes at FERMENTEMP H2 har et internt overopphetingsvern. Vær påpasselig å ikke søle væske over heateren. Om dette skulle skje, ikke rør heater eller kjele. Kutt strømmen umiddelbart, så vask og la heateren tørke før den tas i bruk igjen.

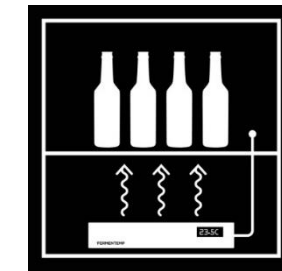
**Bruk av FERMENTEMP H2.** FERMENTEMP H2 er designet for å ha den primære gjæringskjelen plassert på topp og temperatursensor for brygging (sort bly) festet på utsiden av kjelen, halveis mellom topp og bunn av væsken. Dette vil gi indikasjon på temperaturen i væsken på midtpunktet. Etter kjelen er plassert over, anbefaler vi å legge til en ekstra isolasjonsjakke for å sikre opprettholdelse av temperaturen. Temperatursensoren for omgivelsene rundt (hvitt bly) bør plasseres nær kjelen, men ikke for nærme eventuelle varmekilder. Alternativt kan du plassere den sorte sonden på utsiden av kjelen langs topp-punktet for væsken og den hvite sonden på utsiden av kjelen på midtpunktet isteden for å måle omgivelsene.

Du er nå klar for å starte gjæringen! Koble strømledningen fra FERMENTEMP H2 i støpselet for å skru på enheten. Kontrollpanelet i front av enheten vil aktiveres slik at du kan sette temperatur for gjæring under bryggingen. Dersom temperaturen er for lav/høy, kan du oppleve at temperaturalarmen aktiveres når enhetens slås på. Dersom dette skjer, trykk på en hvilken som helst knapp på kontrollpanelet for å stoppe alarmen. Vi anbefaler at du bruker Reset Stats valget hver gang du starter et nytt brygg. Se seksjonen **Meny System** for flere detaljer.

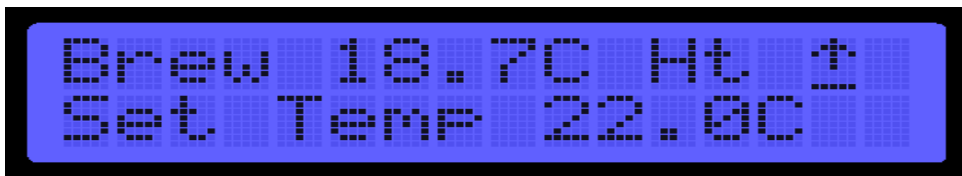
Primær gjæringskontroll



Sekundær gjæringskontroll

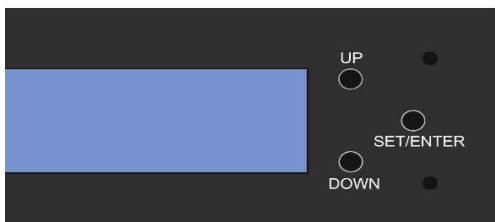


**Operering av kontrollpanel.** FERMENTEMP H2's kontrollpanel har et 16x2 bakgrunnsbelyst LCD display og et navigerbart meny system for å holde deg oppdatert under bryggeprosessen.



Når heateren er påskrudd, vil Heating "Ht" indikasjonen i hoveddisplayets øvre høyre hjørne skifte til en opp pil istedenfor en enkel strek "\_". Dersom summeren avgir lyd indikerer dette at en høy/lav temperatur alarm har blitt aktivert. Summeren vil også avgir et kort signal hver kan en knapp trykkes inn.

Displayet vil vise nåværende bryggetemperatur og varmestatus kontinuerlig på første linje. Displayet vil også rotere forskjellig informasjon og statistikk på nederste linje, der hver av de vises ca. 5 sekunder.



**Sette brygge/gjæringstemperatur.** For å justere den satte temperaturen, trykk ▲ eller ▼ knappene til høyre for displayet. Du kan så justere den satte temperaturpunktet med 0.1° intervaller. Etter 5 sekunder med inaktivitet vil verdien lagres, før displayet vil skifte tilbake til hovedskjermen. Du kan også trykke **Set/Enter** i midten for å lagre umiddelbart.

Når den målte temperaturen faller under verdien du har satt vil varme bli aktivert. Dette vil bli indikert ved at statusen Heating "Ht" i øvre høyre del av displayet endres til pil opp.

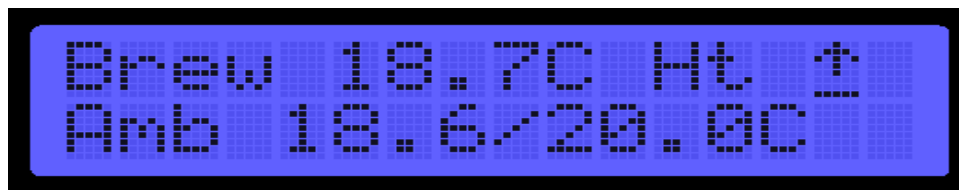
For å sikre at brygget ikke blir for kaldt eller varmt inkluderer også kontrollpanelet en lav/høy hørbar temperaturalarm. Den vil bli aktivert (fra standard) når den målte bryggtemperaturen er +5° over, eller -5° under den satte temperaturen. Du kan skifte denne verdien ved å referere til seksjonen **Menyinnstillinger**. Når heateren er påskrudd vil temperaturen gradvis stige til den valgte temperaturen. Siden FERMENTEMP H2 benytter skånsom oppvarming, husk att det vil ta litt tid før brygget når ønsket temperatur. Dette kan i noen tilfeller ta flere timer, avhengig av temperaturdifferansen. Ideelt bør du tilse at brygget er så nære ønsket temperatur som mulig før du starter enheten, for så å la FERMENTEMP H2 holde temperaturen den for deg.

**Overvåke brygget ditt.** Nå som du har installert din FERMENTEMP H2, kan du lene deg tilbake å slappe av! Den vil gjøre jobben for deg, samt sørge for at brygget sitter komfortabelt, mens du gjør det samme. Om ønsket, kan du overvåke brygget ved bruk av det digitale LCD displayet under bryggeprosessen.

**Etter Primær Gjæring Er Fullført.** Så snart du har fullført den primære gjæringen, er alt du trenger å gjøre å koble FERMENTEMP H2 fra strømuttaket, samt fjerne temperatursonden fra fra kjelen.

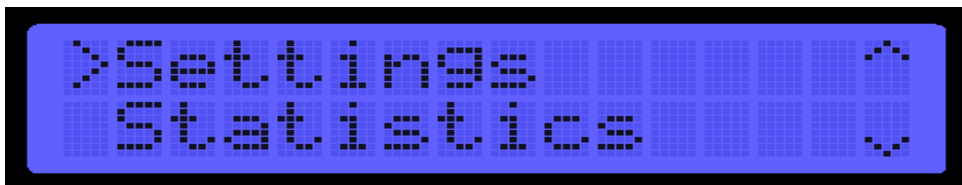
**Sekundær Gjæring.** FERMENTEMP H2 kan brukes til å kontrollere temperaturen i et skap under den sekundære gjæringen eller lagringen. Vi anbefaler at FERMENTEMP enheten plasseres nederst i et skap og at brygget som skal gjæres/godgjøres plasseres noen hyller over. Plasser aldri flasker eller kjeler direkte over FERMENTEMP-enheten under den sekundære gjæringen. Det er også viktig å huske å sette riktig temperatur for sekundær gjæring på kontrollpanelet.

**Informasjonsdisplay.** Bunnlinjen av LCD displayet vill vise tilleggsinformasjon på roterende basis som endres hvert 5 sekund. Tilleggsinformasjon om dette finner du under.



Informasjon	Forklaring
<b>Set Temperature</b>	Viser den valgte temperature FERMENTEMP vil varme til og holde.
<b>Fermentation Runtime</b>	Driftstimer for bryggeprosessen.
<b>Ambient Temp Min/Max</b>	Minimum og Maksimum temperaturer observert med sonden for temperaturer i omgivelsene. Dette kan hjelpe deg å avgjøre om brygget bør flyttes til varmere omgivelser.
<b>Brew Temp Min/Max</b>	Minimum og Maximum temperaturer observert med sonden for bryggetemperatur. Dette kan hjelpe deg å avgjøre om du må forbedre isolasjonen.
<b>Ambient Temperature</b>	Nåværende temperature målt med sonden for temperature i omgivelsene.

**Menysystemer.** For å få tilgang til menysystemet Trykk **Set** knappen når hoveddisplayet viser bryggtemperatur og varme/heatingstatus. Menyen vil vises å du kan navigere ved hjelp av ▲ eller ▼ knappene. Trykk **Set** for å aktivere det valgte menyvalget, indikert med et > symbol på venstre side av displayet. Dersom du ikke velger et valg, vil menyen automatisk lukkes og returnere til hovedskjermen etter 10 sekunders inaktivitet.



Menyvalg	Forklaring
Settings	Konfigurer innstillinger for FERMENTEMP H2, inkludert temperaturenhet.
Statistics	Viser tilleggsstatistikk for gjæringen.
Reset Stats	Nullstiller all statistikk for gjæringen. Du vil bli bedt om å bekrefte dette valget.
Exit	Lukk menyen.

**Innstillingsmeny.** Dersom du ønsker å endre standardvalgene for din FERMENTEMP kan dette gjøres ved å endre kontroll-instillingene, tilgjengelig via hovedmenyen.

Bruk ▲ eller ▼ knappene for å navigere mellom forskjellige innstillinger. Trykk så **Set** knappen igjen for å bekrefte valget. > symbolet vil endres til et = symbol. Bruk så ▲ eller ▼ knappene for å endre verdien ned eller opp. Etter endring av verdi, trykk **Set** knappen for å lagre.



Menyvalg	Forklaring
Temp Units	Velg temperaturenheter for FERMENTEMP. Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F).
Deadband	Definerer "dødsone" for heateren satt for valgte temperaturer. <b>Som standard er denne 0.3°.</b> Den kan varieres fra 0.2° til 2.0°.
Lo Alarm	<b>Denne er satt til -5° som standard.</b> Alarmen vil avgi signal dersom bryggtemperaturen er lavere en Temp – Low Alarm (valgte verdi + alarm for lavtemperatur). Den kan varieres fra -0.4° til -20.0°.
Hi Alarm	<b>Denne er satt til +5° som standard.</b> Alarmen vil avgi signal dersom bryggtemperaturen høyere en Set Temp + High Alarm (valgte verdi + alarm for høy temperatur). Den kan varieres fra +0.4° til +20.0°.
Swap Probe	<b>Denne verdien er satt til False/Nei som standard.</b> Når dette valget er aktivert (True/Ja), vil temperatursondene for brygg og omgivelsestemperatur byttes om. Dette kan brukes dersom du ved et uhell har brukt feil sonde for brygget, eller du har en ødelagt/skadet sonde.
Exit	Lukk menyen.

**Statistikkmeny.** Gir deg mulighet til å se ekstra statistikk lagret av din FERMENTEMP. For å resette statistikk, velg **Reset Stats** fra hovedmenyen.



Menu Option	Explanation
Heat On	Antall timer heateren/varmeelementet har vært påskrudd.
Temp OK	Antall timer bryggtemperaturen har vært innenfor valgte temperature og dødsone (Set temp og Deadband). Med andre ord, korrekt gjæringstemperatur.
Exit	Lukk menyen.

## Feilsøking

**Enheten avgir alarm (Høy/Lav alarm for temperatur).** For å stoppe alarmen, trykk en hvilken som helst knapp. Du kan sette en lav og høy temperaturalarm. Dette vil føre til at kontrolleren avgir en alarm når målte temperatur avviker fra punktet fra lav/høy alarm verdien, eller høyere. **Alarmen vil nullstilles dersom temperaturen forbedres utover satte grenseverdier.**

**Slå enheten av/på.** Normalt vil FERMENTEMP enheten slås på så fort den er tilkoblet en ekstern strømkilde. For å skru av enheten, koble fra den eksterne strømkilden.

**Brygg tar for lang tid å varme opp til valgt temperatur.** Dersom temperaturen i omgivelsene er for lav i forhold til ønsket temperatur, kan FERMENTEMP slite med å overføre nok varme til bryggkjelen. FERMENTEMP er kun 48W/163BTU/time. Dette vil generelt si at dersom temperaturen i omgivelsene er innenfor 10°C/20°F av settpunktet, vil FERMENTEMP kunne holde temperaturen uten isolasjon. Hvis omgivelsene er sannsynlig å være lavere en 4°C (det vil si 4°C til 10°C, 8°F til 20°F) LAVERE en ønsket settpunkt, anbefaler vi å isolere kjelen. Normalt sett er dette en god praksis, da det vil minske temperatursvinginger og redusere strømforbruket. Bruk en gammel dyne eller et gammelt fleeceteppes og forsikre deg at enheten er godt pakket inn. Dette vil minimere varmetapet og sparer strøm. Vi anbefaler også å få bryggtemperaturen innen en grad eller to av ønsket temperatur til å begynne med.

**Feilindikasjoner.** Dersom et problem oppstår med FERMENTEMP-enheden, kan det vises en feilkode på displayet på enheten din. Noter denne informasjonen og bring videre til Teknisk Support om nødvendig. Urimelig lave temperature for brygg eller omgivelser kan også være en indikasjon på en feil.

**Garanti.** Alle FERMENTEMP produkter kommer med 1 års garanti som dekker fabrikk og komponentfeil. Produktet har ingen komponenter passende for reoperasjon av brukeren å må derfor aldri åpnes eller demonteres, bortsett fra av dyktige og autorisert personell. Manglende overholdelse av dette kan resultere i usikker drift og skal aldri bli førsøkt under noen omstendigheter. Under finnes kontaktinformasjon for godkjente serviceagenter. NB! Alle uautoriserte reoperasjoner eller justeringer vil automatisk lede til bortfall av garanti.

**Vedlikehold.** Før bruk av enheten, sjekk enheten eksternt for skader eller misbruk. Sjekk ledninger for skade og forsikre deg om at den ytre isolasjonen ikke er skadet. Dersom enheten er skadet må den IKKE brukes å bør returneres til forhandler. Enheten må ikke benyttes til andre formål enn det som er oppgitt av fabrikkanten. Enheten må ikke senkes eller utsettes for væske av noe slag. Varmeelementet skal ikke repareres av brukeren. Vennligst kontakt forhandleren umiddelbart, så fabrikkanten.

**Renhold.** Før renhold, koble fra alle strømkilder til enheten. Tørk utsiden av enheten med en ren fuktig klut med mildt vaskemiddel.

## Reoperasjon og Reservedeler

FERMENTEMP	Produktdimensjoner	340 x 345 x 70mm, 3kgs or 13"x 13.5"x 2.7", 7lbs
28 Station Road	Strømforsyning inngang	120Vac/60Hz or 220Vac/230Vac/50Hz
Newtownabbey	Strømforsyning utgang	24Vdc, 2A, 48W minimum
Co. Antrim BT37 OAW	Presisjonskontroll	+/-1°C, +/-1°F
United Kingdom	Varmeområde	Generally ambient +10°C or +20°F
	Varmeelement	1 x 50W/24Vdc element
Eller annen godkjent reoperatør	Eksternt materiell/casing	Model H2-BK – Power Coated Mild Steel

**Returnere et produkt for reoperasjon.** Ved returnering av et produkt til fabrikant for reoperasjon skal produktet sendes forhåndsbetalt til en riktig adresse for formålet. En kopi av faktura og pakkseddel skal sendes samtidig per post for fortgang i forbindele med tollklarering. Estimerte reoperasjonskostnader, inkludert returfrakt og andre kostnader vil bli sendt til avsenderen, om nødvendig, før reoperasjoner påbegynnes.

**WEEE.** For EU-kunder tilbyr FERMENTEMP en tilbakebringningstjeneste. For kunder innenfor Den Europeiske Union (kun) og produkter produsert eller solgt av oss. Når produktets levetid er utløpt sender du de tilbake til oss på din regning. Vi vil så avhende dem i henhold til relevant lovgivning. WEEE Registreringsnummer WEE/DD2117VU.

**Brukermanual v2.0.2 – 22 March 2017.**