

# INSTRUCTION MANUAL FOR



MODEL NO.: M07-3 FERMINATOR CONNECT



SCAN FOR VIDEO GUIDES

**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](http://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.

Always keep up to date with the latest version of the instruction manual online at [brewolution.com](http://brewolution.com)

To avoid unnecessary faults and accidents, it is important that the persons using the appliance are 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 instruction manual or for damage caused by negligence/modification.

- 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.

### Circumstances that will void the limited warranty and functional guarantee.

If the product or parts of the product has been opened, including if the seal is broken, purposely damaged, or in any way modified or altered; including cables, electronics, or other parts of the product; products that have been repaired by anyone other than Brewolution; products that have been subject to the use of supplies and accessories other than those approved in writing or supplied by Brewolution; improper and neglectful use or non-compliance with installation, commissioning, operation or maintenance instructions (i.e. not according to the instruction manual); unauthorized modifications, changes or attempted repairs; vandalism, destruction through external influence and/or persons/animals/things; failure to observe applicable safety standards and regulations; faults caused by fire, water, snow, moisture, or other liquids except as specified for normal use; any utilization of a product that is inconsistent with either the design of the product or the way Brewolution intended the product to be used; any installation and/or modifications that prevent normal service of the product; normal wear and tear and cosmetic damage such as, but not limited to, corrosion, scratches, dents, rust, stains, non-functional parts such as, but not limited to, plastics/flamingo and finishes; damage, fault, failure and/or imperfection caused by abuse, tampering, illegal use, negligence, or faults in any other way caused by the customer/retailer/user. Brewolution makes no other warranty than as set out herein and Brewolution shall in no event be liable for any indirect or consequential damages.

### 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 Brewolution 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.**
- **We recommend cleaning the fan and fins if they are dirty or as a minimum every 6 months. Remove the fan and fan guard/plate. Clean the fan and fins for dust etc.**
- 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 plug in

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.
- Condensation can form on the inner fins of the Cooling /Heating unit. Regularly check if too much condensation has formed and remove any condensation by tipping the Cooling/Heating unit slightly to the side. Remove any condensation from the Styrofoam bottom and groove.
- When using expansion module(s), an additional cooling/heating unit may be required to achieve the desired temperature adjustment.

#### After use and storage

- Condensation can form on the inner fins of the Cooling /Heating unit. It is important that the Cooling/Heating unit and the Styrofoam is completely dry before next use or if the Ferminator is going to be stored away. Alternatively, the Cooling/Heating unit must be tipped slightly to the side, so that any condensation can run off and the bottom of the Styrofoam must be wiped off.

#### 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. Read more: 1.5.1 The temperature probe. 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
- WiFi Network: 2,4 GHz
- IP rating: IP20



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

## 1.1 Assembly of the Ferminator Connect

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

## 1.2 Menu

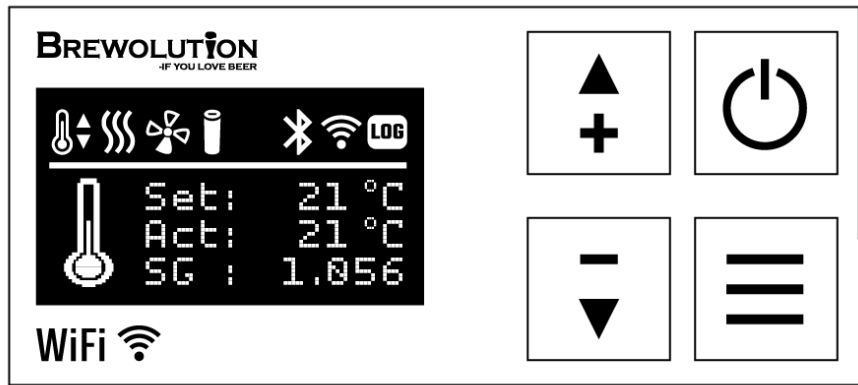
Press ☰ for menu items:

Page 1: Ferminator operation

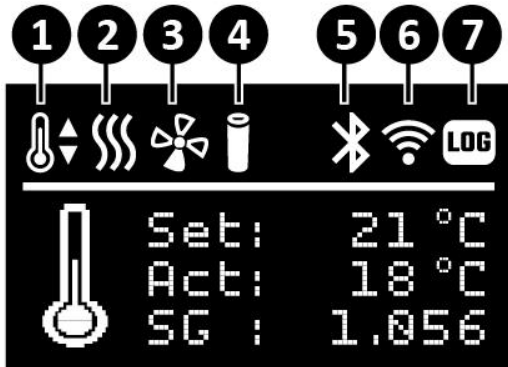
Page 2: Connect a Graviator or Tilt

Page 3: Fan Speed

Page 4: WiFi setup



## 1.3 Display



**Set** Shows the set temperature.

**Act** Shows the actual temperature.

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

- 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 data is saved in BrewCreator.

## 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



### IMPORTANT!

**WiFi/Online use:** Connect your Ferminator connect to BrewCreator in section 1.8+1.9. Set the desired temperature and start temperature regulation from BrewCreator, if this is not done through BrewCreator it could result in troubles with the temperature regulation and the temperature regulation could stop.

**Offline use:** Press + or – button to set the desired temperature inside the Ferminator.

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


**1.5.1 The temperature probe** must be placed on the back of the fermenter, facing away from the Cooling/Heating unit. It recommended 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.

**NOTE!** 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.




**Graviator: WIFI/Online** use connect it on BrewCreator, see more in your manual.

**Offline use:** Make sure your Graviator is turned on. Use arrow up/down to choose the color of your Graviator. A Graviator icon  is shown in the top menu.

**Tilt Online use:** Connect Tilt on BrewCreator for BrewCreator's graphs and functions. At BrewCreator, press "Add new device" and write "Tilt" in the serial number field "S/N" or scan the QR-code:



Click on your Ferminator and click the tab "Device" choose your Tilt in the "Connect Device" and press "Save".

**Tilt manual offline use:** Make sure your Tilt is turned on. On Ferminator display page 2, press the arrow up until you see the icon in the top menu change to a Tilt:  Use the arrows to choose the color of your Tilt.

**It can take up to an hour before you can see the first reading from your Graviator or Tilt on BrewCreator.**

## 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:



Each level will affect the speed of the fan and the pace of the temperature adjustment. High speed is the most effective. When the desired temperature is reached the fan speed will automatically be lowered. When the temperature regulating is activated again, the fan speed will automatically use the set fan speed level.

## 1.8 Page 4: WiFi setup



Ferminator Connect is connected and works only on 2.4 GHz WiFi networks.

1) Stop temperature regulation if started.

2) On the WiFi page, images 1, press the Start/Stop button to activate the WiFi setup. The Ferminator will restart as a WiFi access point, image 2.

We recommend using a computer.

*Access from mobile device, disable "mobile data roaming" (3G/4G/LTE/5G data).*

3) In Network find the available WiFi access point "FerminatorWiFi" and connect. The password is 12341234.

If you get a warning message saying, "No Internet, secured" or "Connected without internet" just proceed and click "Okay" if needed. Check your Network and see that you are connected to "FerminatorWiFi".

4) Scan the QR code to access the Ferminator WiFi setup page. Or open a browser and enter the following address: '192.168.4.1'. WiFi setup page now appears in your browser.






**WIFI NETWORK:** Enter the name of your 2,4 GHz WiFi network.


**WIFI PASSWORD:** Enter the password for your WiFi network.

It is important that your network name and password is created in one word without spaces and minimum 4 characters.





5) Press the "CONNECT" button. After pressing the button, you will see a "SUCCESS" message, this is the Ferminator Connect confirming it has received the information about your WiFi network.

6) Click the "RESTART" button. The Ferminator restarts and connects to your WiFi network. Close the WiFi setup page.

7) In the Ferminator Connect display you will see the WiFi icon  flashing when it tries to connect to your network. Hereafter the icon  will flash until it connects to the BrewCreator server. When the icon  does not flash and is displayed continuously, a connection has been established.

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.

- The WiFi icon also shows the WiFi signal strength to your network: **WEAK**    **STRONG**
- Turn on/off the WiFi by pressing the "arrow up"  button on the WiFi setup page.
- Change the WiFi settings by following all again 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.

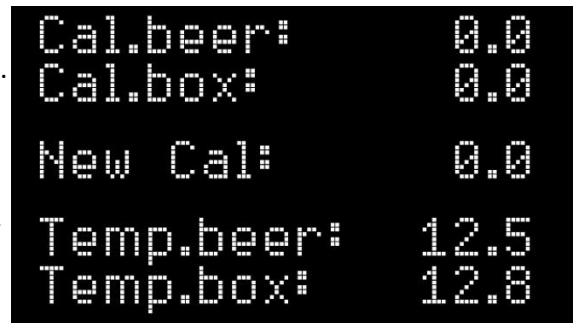
On the display of the Ferminator you can see when the WiFi icon have connected to the server (see section 1.8) and on the BrewCreator "Dashboard" you can also see when your Ferminator Connect is "ready". Choose your Ferminator and press the "Batch Info" tab and enter the information about your batch 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.

You will now see a "started" icon  in the Ferminator tile and a  icon in the Ferminator display, illustrating that datalogging to BrewCreator has started. 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. When a brew is stopped and a new brew is started, the "Brew date" will automatically be set again.

## 1.11 Temperature Calibration

If you at some point in time need to calibrate the temperature probes of the Ferminator. Read more in the FAQs on [brewolution.com/ferminator-connect.html](http://brewolution.com/ferminator-connect.html)

- Press the + button when the start screen is shown when you plug it in.
- 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.




## 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

SCAN FOR VIDEO GUIDES

**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](http://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. Hold dig altid opdateret med den seneste version af instruktionsmanualen online på [brewolution.com](http://brewolution.com). 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/modificering.

- 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.

### Omstændigheder, der gør den begrænsede garanti ugyldig, samt funktionsgaranti

Hvis produktet eller dele af produktet er blevet åbnet, herunder hvis forseglingen er brudt, bevidst beskadiget eller på anden måde modificeret eller ændret, inklusive kabler, elektronik eller andre dele af produktet. Produkter, der er blevet repareret af andre end Brewolution; produkter, der har været underlagt brug af andre strømforsyninger og andet tilbehør end det, der er skriftligt godkendt eller leveret af Brewolution, ukorrekt og forsømmelig brug eller manglende overholdelse af vejledninger til installation, ibrugtagning, betjening eller vedligehold (dvs. ikke i overensstemmelse med brugeranvisning), uautoriserede modificeringer, ændringer eller forsøg på reparationer, hærværk, ødelæggelse pga. ekstern påvirkning og/eller personer/dyr/ting, manglende overholdelse af de gældende sikkerhedsstandarder og -bestemmelser, fejl forårsaget af brand, vand, sne, fugt eller andre væsker med undtagelse af det, der er specificeret som normal brug, enhver brug af et produkt, der ikke er stemmer overens med hverken designet af produktet eller den måde, Brewolution havde til hensigt, at produktet skal bruges på, enhver installation og/eller modifikation, der forhindrer normal service af produktet, normalt slitage og kosmetiske skader, herunder, men ikke begrænset til, korrosion, ridser, buler, pletter, ikke-funktionelle dele såsom, men ikke begrænset til, plastdele/flamingo og finish, skader, fejl, fejlfunktion og/eller ufuldstændigheder forårsaget af misbrug, manipulation, ulovlig brug, forsømmelighed, eller betjening eller fejl, der på anden måde skyldes kunden/forhandleren/brugeren.

Brewolution yder ikke nogen andre garantier end det, der er angivet heri, og Brewolution er under ingen omstændigheder ansvarlig for indirekte skader eller følgeskader.

### 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 advarslerne 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 Brewolution har godkendt 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!** Ændres eller modificeres produktet

⚠ **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 kvælt!**

#### 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.**
- **Vi anbefaler at rengøre blæseren og finnerne hvis de er beskidte eller som minimum hver 6 måned. Træk stikket ud. Fjern blæseren og beskyttelsesgitter/pladen. Rengør blæseren og finnerne for støv m.m.**
- 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 genindvindes.
- 1. Træk stikket ud. 2. Ved bortskaffelse, klip kablet af så tæt på apparatet som muligt 3. Få apparatet bortskaffet korrekt.

#### 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.
- Der kan dannes kondens på de indvendige ribber på køle-varmeenheden. Tjek jævnligt, at der ikke er dannet for meget kondensvand og fjern evt. kondens ved at tippe køle-varmeenheden lidt til siden. Fjern evt. kondensvand fra flamingobunden samt rillen.
- Ved brug af udvidelsesmodul(er) skal der evt. anvendes en ekstra køle/varme-enhed for at opnå den ønskede temperaturjustering.

#### Efter ibrugtagning

- Der kan dannes kondens på de indvendige ribber på køle-varmeenheden. Det er vigtigt, at køle-varmeenheden og flamingoen tørrer helt inden næste ibrugtagning eller, hvis Ferminatoren skal pakkes væk. Alternativt skal køle-varmeenheden, tippes lidt til siden, så evt. kondensvand, kan løbe fra og flamingobunden skal tørres af.

#### 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. Læs mere: 1.5.1 Temperaturføleren. 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
- WiFi-Netværk: 2,4 GHz
- IP-klassificering: IP20



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

#### Fejlkoder

- 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



SCAN FOR GUIDESOG MERE INFO

## 1.1 Samling af Ferminator Connect

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

## 1.2 Menu

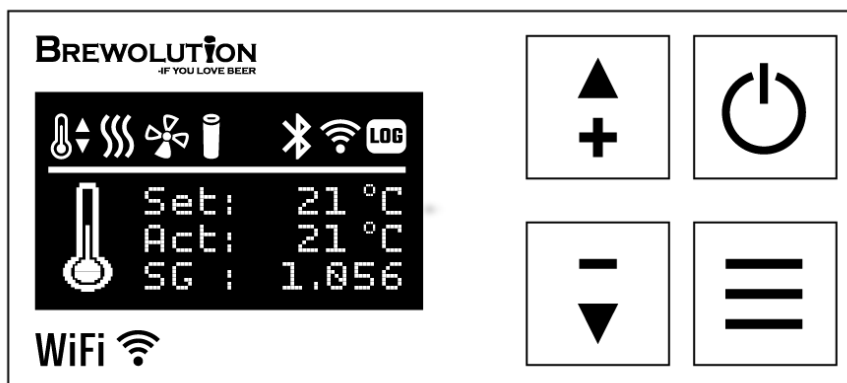
Tryk på ☰ for menu:

Side 1: Ferminator indstilling

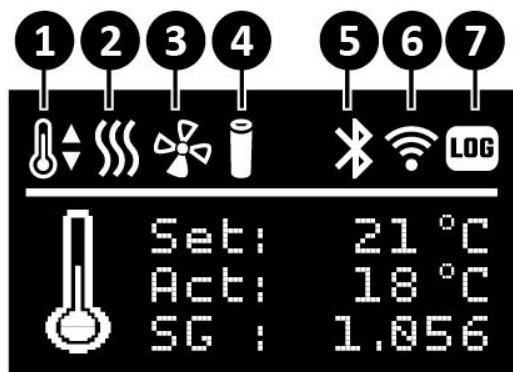
Side 2: Forbind en Graviator eller Tilt

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 📄 data bliver gemt i BrewCreator.

## 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



### VIGTIGT!

**WiFi/Online brug:** Tilslut din Ferminator Connect til BrewCreator i punkt 1.8+1.9. Indstil den ønskede temperatur og start temperaturregulering fra BrewCreator, hvis dette ikke gøres gennem BrewCreator kan det resultere i problemer med temperaturreguleringen, og temperaturreguleringen kan stoppe.


**Offline bruge:** 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.

**1.5.1 Temperaturføleren** skal placeres på bagsiden af gærtanken, vendt væk fra køle/varme-enheden. Det anbefales 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 eller en Graviator. **OBS!** 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 korrekt.

## 1.6 Side 2: Forbind en Graviator eller Tilt.




**Graviator: WIFI/Online brug:** forbinde Graviator via BrewCreator, læs mere i manualen.

**Manuel Offline brug:** Sørg for, at din Graviator er tændt. Brug pil op/ned til at vælge farven på din Graviator. Et Graviator-ikon  bliver vist i øverste ikon bjælke.

**Tilt Online brug:** Forbind din Tilt via BrewCreator hvis du ønsker at bruge BrewCreators grafer og funktioner. På BrewCreator: tryk på "Tilføj ny enhed" og skriv "Tilt" i serienummerfeltet "S/N" eller scan QR-koden:

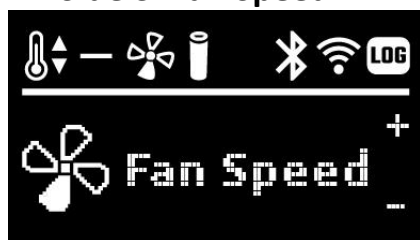


Klik på din Ferminator og klik på fanen "Enhed" og vælg din Tilt i "Forbind Enhed" og tryk på "Gem"

**Manuel Offline brug:** Sørg for at din Tilt er tændt. På Ferminatorens display side 2. 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.

*Der kan gå op til en time før du kan se den første måling fra Graviator eller Tilt på BrewCreator.*

## 1.7 Side 3: Fan Speed



Brug pilene op/ned til at justere hastigheden af blæseren.

**Fan Speed** kan justeres i 4 niveauer:



Hvert niveau vil påvirke hastigheden af blæseren samt hastigheden på selve temperatur-reguleringen. Høj hastighed er den mest effektive.

Når den ønskede temperatur er nået, sænkes hastigheden af blæseren automatisk. Når temperaturreguleringen aktiveres igen, vil hastigheden af blæseren automatisk bruge den indstillede hastighed af blæseren

## 1.8 Side 4: WiFi-opsætning



Ferminator Connect tilsluttes og fungerer kun på 2,4 GHz WiFi netværk.

1) Stop temperaturregulering, hvis aktiveret

2) På WiFi-siden, billede 1, skal du trykke på Start/Stop-knappen for at aktivere WiFi access point. Ferminator genstarter som et WiFi access point, billede 2.

Vi anbefaler at bruge en computer.

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

3) I internetadgang/WiFi indstillinger skal du oprette forbindelse til WiFi access point "FerminatorWiFi". Koden er 12341234.

Hvis du får en advarselmeddelelse, "Intet internet, sikret" eller "Forbundet uden internet" skal du fortsætte og evt. klikke "Okay". Tjek; at du har forbindelse til "FerminatorWiFi" i dit Netværk.

4) Scan QR-koden for komme til Ferminator WiFi opsætningssiden. Eller åbn din browser og indtast følgende adresse: '192.168.4.1'. WiFi opsætningssiden vises nu.






**WIFI NETWORK:** Indtast navnet på dit 2,4 GHz WiFi-netværk.

**WIFI PASSWORD:** Indtast adgangskoden til dit WiFi-netværk.





Dit netværksnavnet og adgangskoden skal være oprettet i et ord uden mellemrum og minimum 4 tegn.

5) Tryk på knappen "CONNECT". Efter, du har trykket på knappen, vil du se en "SUCCESS" besked om at Ferminator Connect har modtaget oplysningerne om dit WiFi-netværk.

6) Klik på knappen "RESTART". Ferminatoren vil genstarte og tilslutte dit WiFi-netværk. Luk WiFi opsætningssiden.

7) I Ferminator Connect displayet vil du se WiFi-ikonet  blinke, da den forsøger at oprette forbindelse til dit WiFi-netværk. Herefter vil ikonet  blinke, indtil den har skabt forbindelse med BrewCreator serveren. Når ikonet  ikke længere blinker, men vises konstant, er der skabt forbindelse.

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.

- WiFi-ikonet viser WiFi-signalets styrke til dit WiFi-netværk: **SVAG**    **STÆRK**
- Tænd/sluk for WiFi ved at trykke på "pil op"-knappen  på WiFi-siden.
- Skift WiFi-indstillingerne ved at følge alle trinene i punkt 1.8 igen.

## 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-/varmeeheden.



## 1.10 Bryg med Ferminator

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

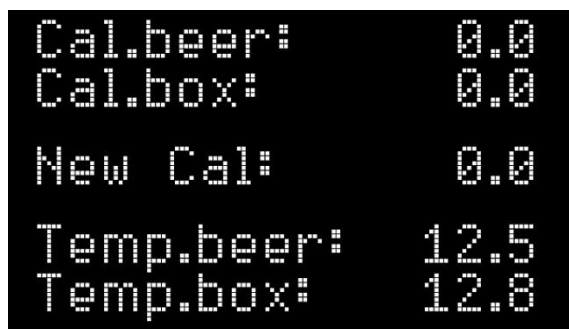
Placer din gærtank med dit bryg inde i Ferminatoren og placer temperaturføleren på bagsiden af gærtanken eller i en thermowell. En endnu bedre og mere præcis løsning vil være at bruge en Graviator til at måle temperaturen og vægtfylden. Saml Ferminatoren og sæt strøm til den.

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 "Bryginfo". 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. "Bryg dato" indstilles automatisk. Du vil nu se et "startet" ikon  i Ferminator feltet, samt et  ikon i Ferminator displayet, der illustrerer, at data logging til BrewCreator er startet. 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 vi starte. Fanerne "Brygstatestik" og "Grafer" giver dig et flot detaljeret overblik over dit bryg, og det er muligt at følge temperaturreguleringen nøje. Når et bryg stoppes, og et nyt bryg startes, vil "Bryg dato" indstilles automatisk igen.

## 1.11 Temperaturkalibrering


Hvis du på et tidspunkt har behov for at kalibrere temperatursensorerne. Læs mere om dette i vores FAQs på [brewolution.com/ferminator-connect.html](http://brewolution.com/ferminator-connect.html)

- Tryk på + knappen når opstartsskærmen vises ved strøm tilslutning.
- 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.  
Juster **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 foragede 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.

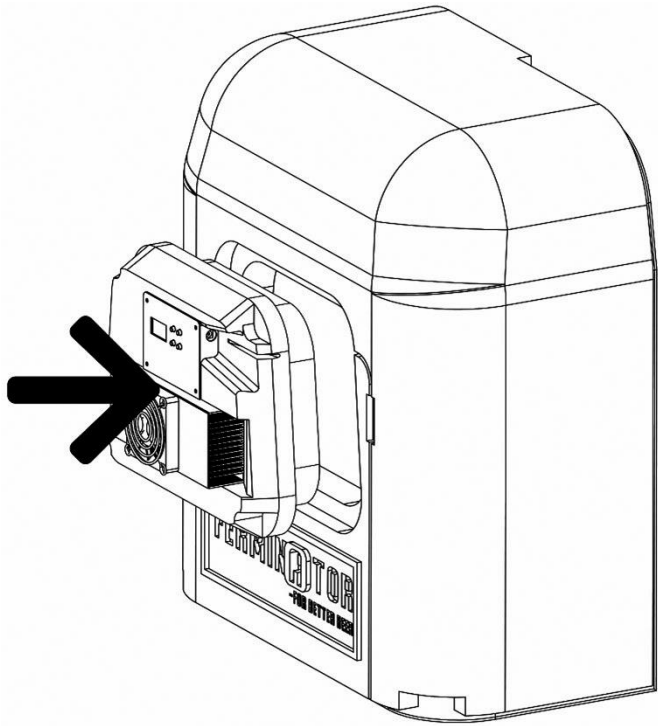
Gå til fanen "Enhed" og klik på den blå knap "Softwareopdatering". Følg vejledningen på skærmen. Opdatering vil tage lidt tid og kan følges på både skærm og display. Efter succesfuld opdatering af Ferminator vil du se at knappen "Software update" ikke længere er blå og skyen foran Ferminator navnet er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



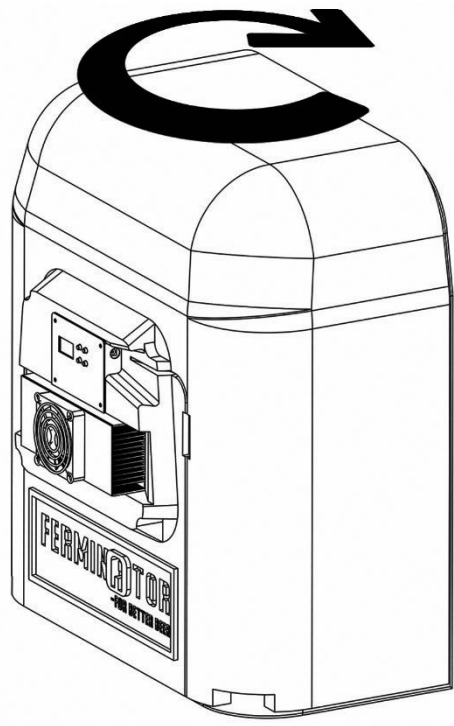
SCAN FOR GUIDES OG MERE INFO

**BREWOLUTION**  
-IF YOU LOVE BEER

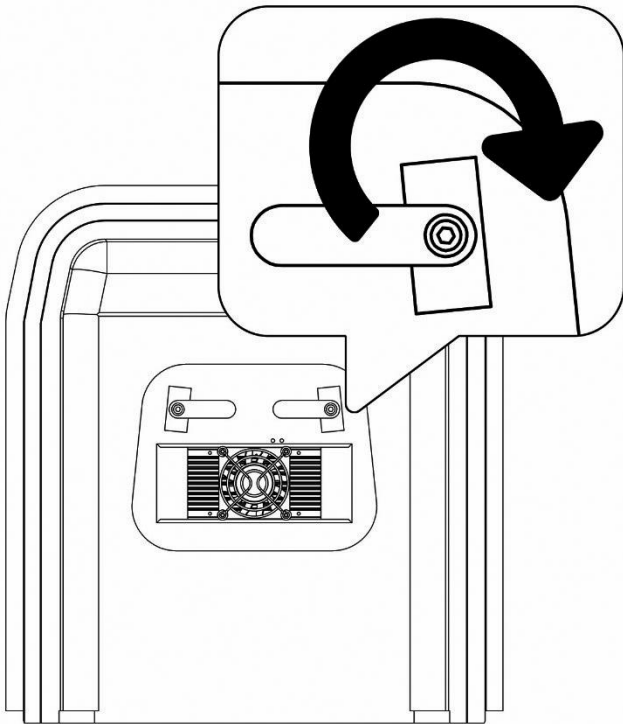
1



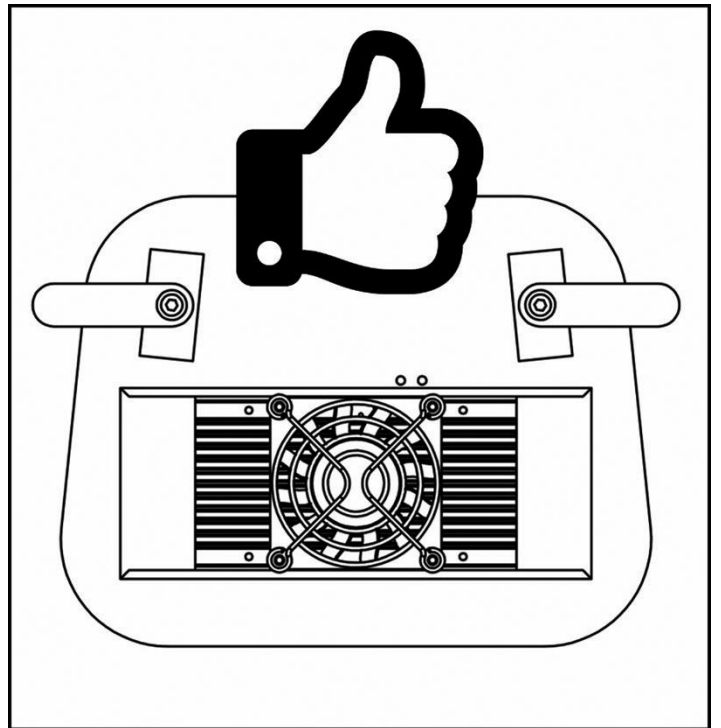
2



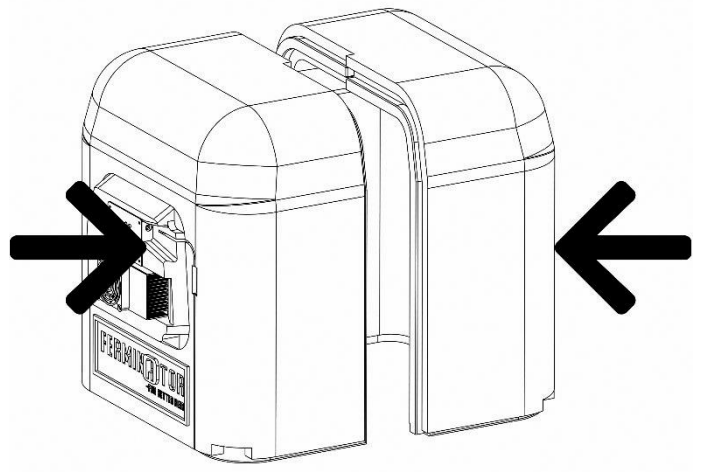
3a



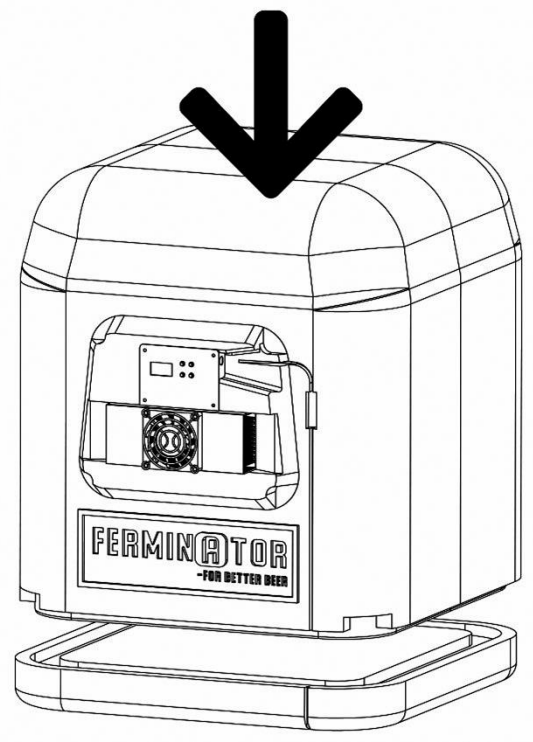
3b



4

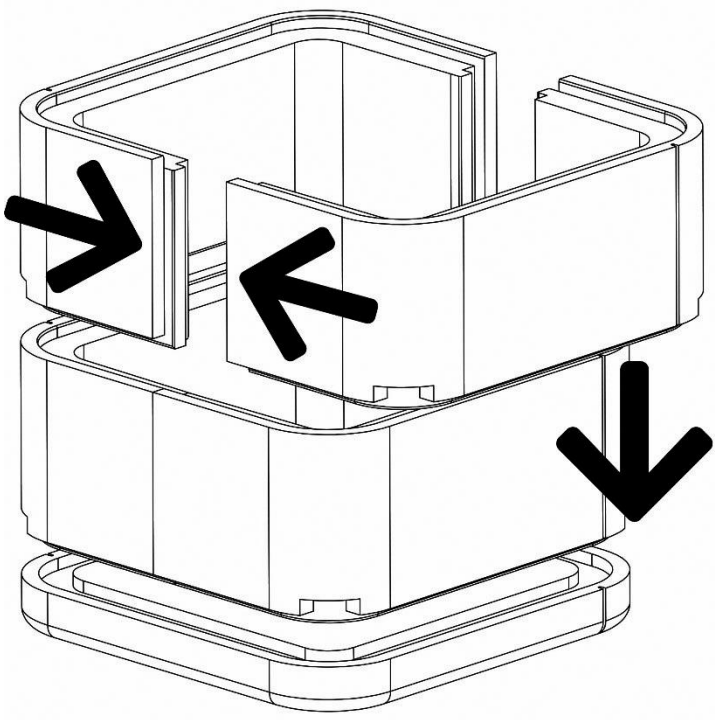


5

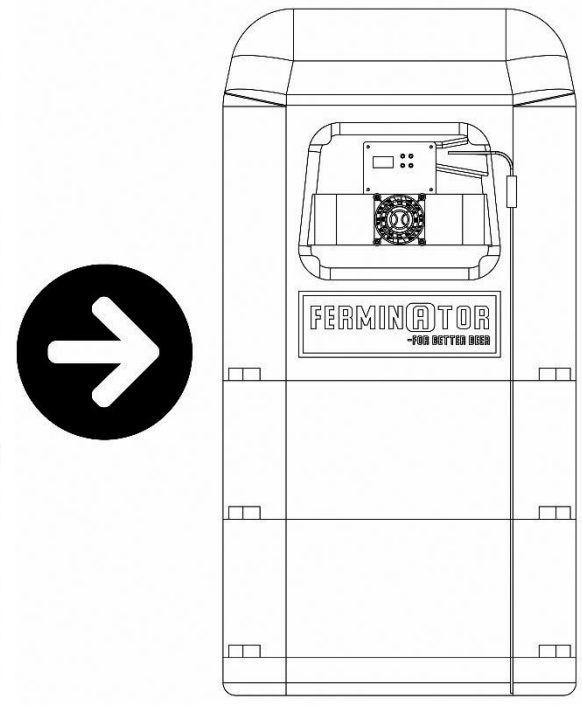


Optional Expansion Module:

6a

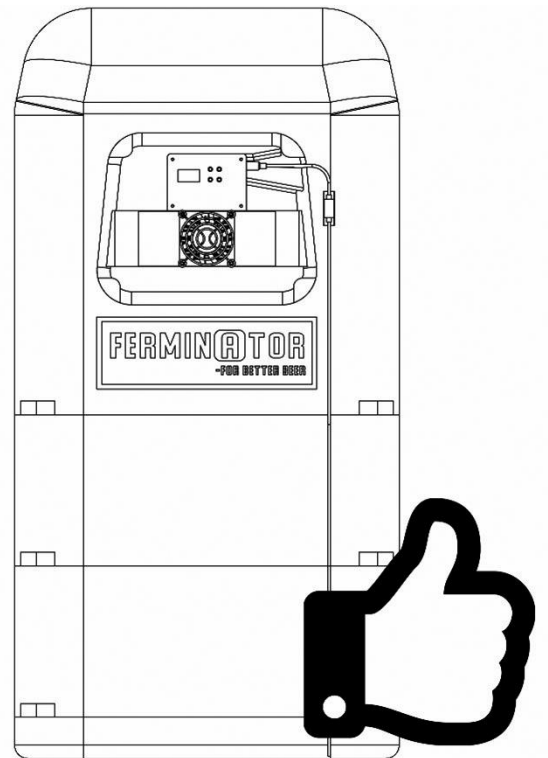
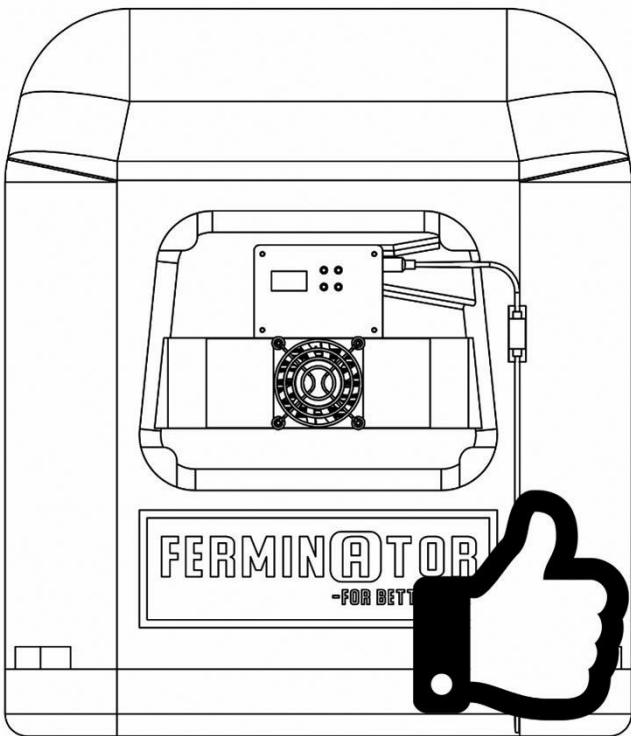
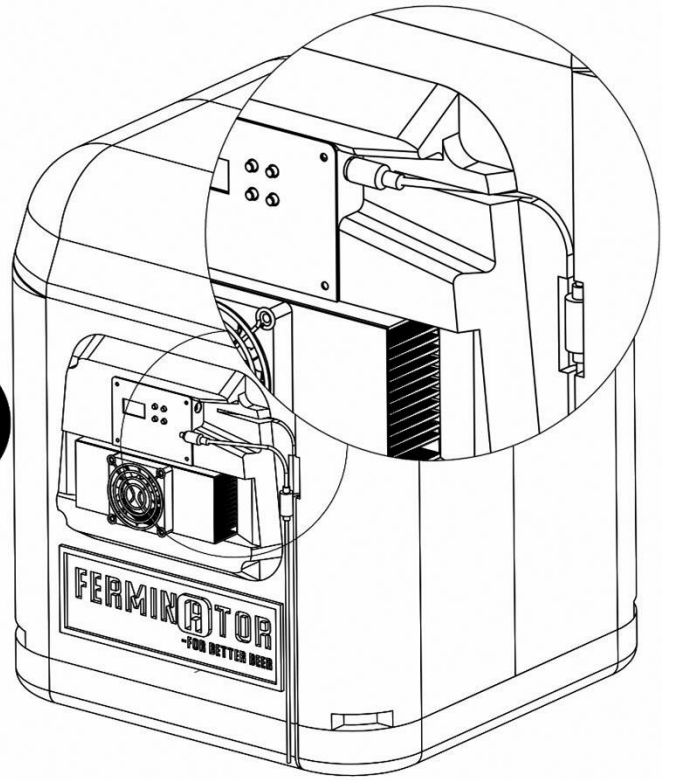
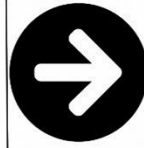
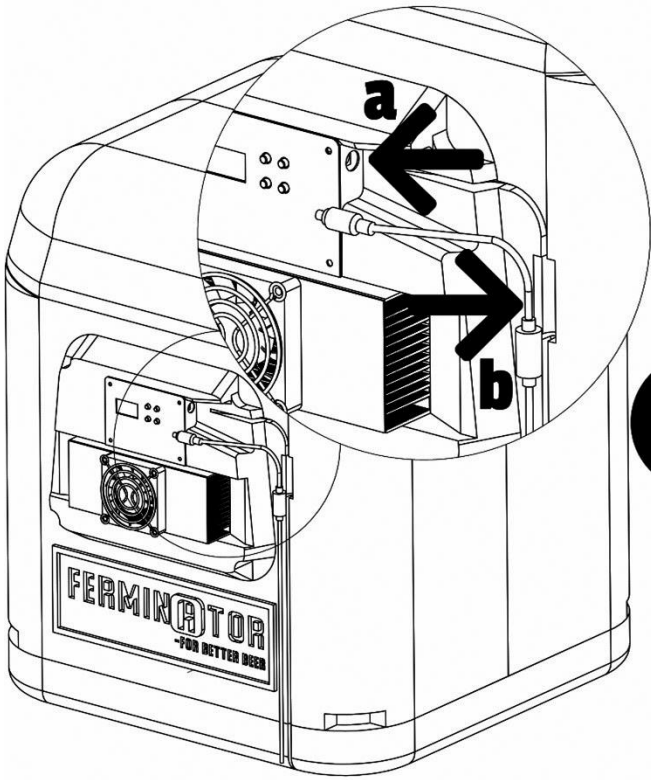


6b



7a

7b





# FERMINATOR

(((•))) CONNECT

- FOR BETTER BEER



PART OF SPECIAL FORCES BREWING BRIGADE



**BREWOLUTION**  
-IF YOU LOVE BEER

Copyright 2023, Brewolution, all rights reserved. Ver. 1.18, printed 12/12/2023