

INSTRUCTION MANUAL FOR



MODEL NO.: M07-3 FERCUBATOR BASIC



SCAN FOR VIDEO GUIDES

Instruction manual - English

page 2 - 7

Instruktionsmanual - Dansk

side 8 - 14

Congratulations on your new Fercubator Basic.

Please follow the instructions in this manual to get the best results and user experience with your Fercubator. Now you can finally ferment at a precise and stable temperature, which ensures perfect fermentation without any trouble. The Fercubator gives you full control over the fermentation and lets you experiment with completely new flavour notes and profiles.

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

Cheers to temperature-controlled fermenting.

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

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 Fercubator.

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 Fercubator.
- 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 Fercubator 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 Fercubator

If testing the Fercubator 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 in section 5.1 Placement of the Temperature Probe. This will ensure the Fercubator is operating correctly during the test. Neglecting to do this could result in the Fercubator 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
- 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. Quick Startguide

Welcome to your new Fercubator!

This quick start guide will help you get up and running quickly and easily.

1. Assemble your Fercubator Basic – See page 15.
2. For a quick overview of the display and menu, refer to sections 3 and 4.
3. To learn more about each menu page, read sections 5 to 9.

INDEX

- | | |
|---|---|
| 1. Quick Startguide – page 4 | 6. Menu page 2: Fan Speed – page 5 |
| 2. Assembly of the Fercubator Basic – page 15 | 7. Menu page 3: Unlock WiFi-module – page 5 |
| 3. Menu – page 4 | 8. Temperature Calibration – page 6 |
| 4. Display – page 4 | 9. Troubleshooting and Help – page 7 |
| 5. Menu page 1: Program Setting – page 5 | |

2. Assembly of the Fercubator Basic

To assemble your Fercubator Basic, follow the easy step-by-step instructions on page 15.

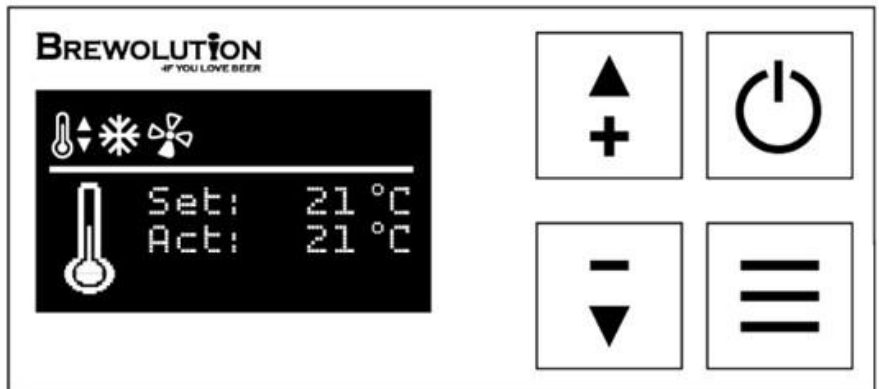
3. Menu

Press ☰ for menu items:

Page 1: Program Setting

Page 2: Fan Speed

Page 3: Unlock WiFi-module



4. Display



- 1 Temperature regulation: In process
- 2 Temperature regulation icons: Cooling Heating Neutral
- 3 Fan Speed can be adjusted in 4 levels: Low High

Set Shows the set temperature.

Act Shows the actual temperature.

5. Menu page 1: Program Setting



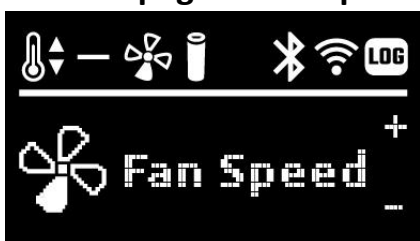
Press + or – button to set the desired temperature inside the Fercubator.
Press the **Start/Stop** button to begin temperature regulation. Temperature regulation icon appears on the display.

5.1 Placement of the Temperature Probe

The long temperature probe must be placed on the back of the fermenter, facing away from the cooling/heating unit. For the most accurate measurement of the brew temperature and not the air around the fermenter, it is recommended to **insulate the probe** using an appropriate insulation material.

For maximum accuracy, measure the temperature inside the fermenter using a thermowell.

6. Menu page 2: 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.

Higher speeds provide faster cooling or heating.

Once the desired temperature is reached, the fan speed will automatically lower to

the minimum level.

When temperature regulation starts again, the Fercubator will **resume using your selected fan speed level**.

7. Menu page 3: Unlock WiFi-module



You are using the latest version of the **Fercubator Basic**. This model comes with a built-in WiFi module that is disabled by default.

For a small one-time fee, you can unlock the WiFi module and upgrade your device to the **Fercubator Connect**.

Once unlocked, your Fercubator will gain access to powerful online features:

- Remote monitoring and control from any browser or mobile device
- Live tracking of temperature and fermentation progress via BrewCreator.com
- Access to software updates and advanced logging tools
- Ability to pair with wireless hydrometer and thermometer for measuring SG (specific gravity) and temperature inside the wort such as the Graviator or Tilt



Upgrading to the online version ensures a more flexible brewing experience, whether you're at home or away.

To upgrade:

Visit our website or scan the QR code below to read more and request the unlock:
brewolution.com/upgrade-of-ferminator-basic-to-a-connect.html

Once unlocked, the WiFi menu and features will become available directly in the display menu of your Fercubator.

8. Temperature Calibration

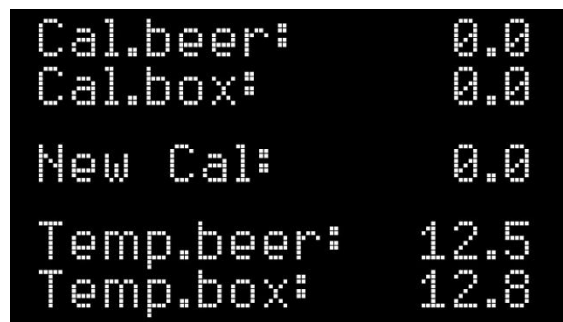
If you need to calibrate the Fercubator's temperature probes, follow this step-by-step guide. You can also find a video tutorial on our website: brewolution.com/ferminator-connect.html.

How to Access Calibration Mode

1. Unplug your Fercubator and plug it back in.
2. As soon as the start screen appears, **press the + button** to enter calibration mode.

Overview of the Calibration Display

- **Cal.beer:** Shows the calibration applied to the long probe.
- **Cal.box:** Shows the calibration applied to the short probe.
- **New Cal:** Use + or – to set your desired temperature adjustment.
- **Yemp.beer:** Current reading from the long probe (placed on your fermenter or inside by using a thermowell).
- **Temp.box:** Current reading from the short probe (measures air temperature inside the Fercubator).



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

Calibrating temp.beer (long probe)

1. Use the **+ or –** button to set the adjustment in **New Cal**.
 - Example: If temp.beer reads 12.5 °C and you want 11.2 °C, set **New Cal** to **–1.3**.
2. Press the **Start/Stop** button to apply the adjustment to **cal.beer**.
3. temp.beer will slowly adjust to reflect the change.

Calibrating temp.box (internal probe)

1. Use the **+ or –** button to set the adjustment in **New Cal**.
 - Example: If temp.box reads 12.8 °C and you want 13.2 °C, set **New Cal** to **+0.4**.
2. Press the **Menu** button to apply the adjustment to **cal.box**.
3. temp.box will gradually adjust to reflect the new calibration.

Saving Your Calibration

To save your adjustments, simply **unplug the Fercubator**.

13. Troubleshooting and help

Here are some common questions about the Fercubator and how to solve them.

13.1 Error Codes on the Display

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

13.2 Fercubator is not cooling efficiently or not at all

There may be several reasons why the Fercubator is not cooling as expected.

Please begin by checking the following sections

- **5.1 Placement of the Temperature Probe**
- **13.3 Important: Never run the Fercubator empty during testing!**

If the issue persists, please contact us – we're here to help.

13.3 Important: Never run the Fercubator empty during testing!

When testing the Fercubator before use, it is essential that

the test is performed with a **fermenter filled with water**, and that the **temperature sensor is placed correctly**, as described in section 5.1 Placement of the Temperature Probe.

This setup is necessary to ensure that the Fercubator functions properly during testing.

Failure to follow these instructions may result in improper operation and misleading results.

13.9 Condensation During Use – Important: The Fercubator must be completely dry before next use or storage

It is completely normal for condensation to form on the internal fins of the cooling/heating unit during and after use.

Please check regularly to ensure that excess condensation has not accumulated. If visible condensation is present, tilt the cooling/heating unit slightly to the side to allow water to drain out.

Then wipe the bottom of the Polystyrene foam chamber with a cloth to make sure it is completely dry.

Important:

Both the cooling/heating unit and the Polystyrene foam chamber must be fully dry before the Fercubator is used again or packed away.



SCAN FOR GUIDES AND MORE INFO

BREWOLUTION
IF YOU LOVE BEER

INSTRUKTIONSMANUAL TIL



MODEL NO.: M07-3 FERCUBATOR BASIC



SCAN FOR VIDEO GUIDES

Tillykke med din nye Fercubator Basic.

Følg venligst instruktionerne i denne vejledning for at få det fulde udbytte og bedste oplevelse med din Fercubator. Nu kan du endelig gære ved en præcis og stabil temperatur, hvilket sikrer en perfekt gæring uden besvær. Fercubatoren giver dig fuld kontrol over gæringen og lader dig eksperimentere med helt nye smagsnoter og profiler.

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

Skål for temperaturstyret gæring.

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. 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 Fercubator.

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 Fercubatoren.
- Spild aldrig væske af nogen art på eller i de elektriske dele.
- Undlad at overbelaste strømfor syningen.
- 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 tippes 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 Fercubatoren 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 Fercubator

Hvis Fercubatoren 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: 5.1 Temperaturføleren. Dette vil sikre, at Fercubatoren fungerer korrekt under testen. Forsømmelse af dette kan resultere i, at Fercubatoren 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
- IP-klassificering: IP20



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



SCAN FOR GUIDESOG MERE INFO

1. Quick Startguide

Velkommen til din nye Fercubator Basic!

Denne quick startguide hjælper dig godt og hurtigt i gang.

1. Saml din Fercubator Basic – se side 15
2. Få et hurtigt overblik over display og menu i afsnit 3 og 4
3. Læs mere om hver menu side i afsnit 5 til 9

INDEKS

- | | |
|--|---|
| 1. Quick Startguide – side 11 | 6. Menu side 2: Fan Speed /Blæser hastighed – side 12 |
| 2. Samling af din Fercubator Basic – side 15 | 7. Menu side 3: Lås WiFi-modul op – side 12 |
| 3. Menu – side 11 | 8. Temperaturkalibrering – side 13 |
| 4. Display – side 11 | 9. Fejlfinding og Hjælp – side 14 |
| 5. Menu side 1: Fercubator indstilling – side 12 | |

2. Samling af Fercubator Basic

For at samle din Fercubator Basic, følg den enkle trin-for-trin-vejledning på side 15.

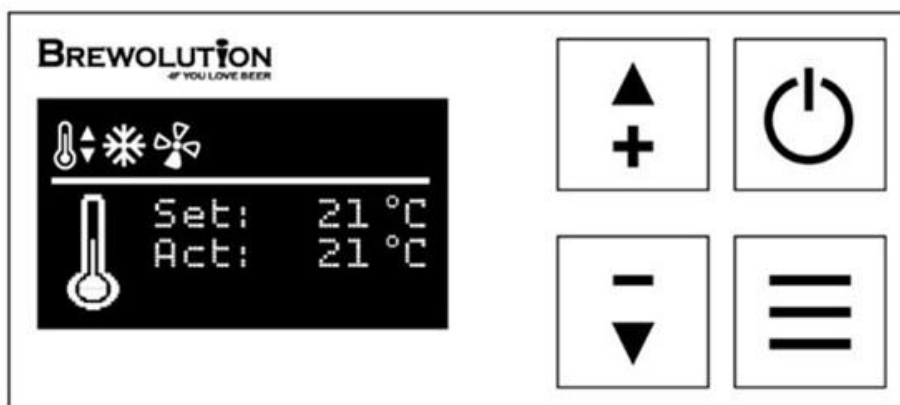
3. Menu

Tryk på ☰ for menu:

Side 1: Fercubator indstilling

Side 2: Fan Speed

Side 3: Lås WiFi-modul op



4. Display



- 1 Temperaturregulering: Aktiveret
- 2 Temperaturregulerings ikoner: Køler Varmer Neutral
- 3 Fan speed: kan justeres i 4 niveauer: Lav Høj

Set: Viser den indstillede temperatur.

Act: Viser den aktuelle temperatur ved temperaturføleren.

5. Menu side 1: Fercubator indstilling



Tryk på + eller – knappen for at indstille den ønskede temperatur inde i Fercubatoren.

Tryk på **Start/Stop-knappen** for at starte temperaturreguleringen. Ikonet for temperaturregulering vises i displayet.

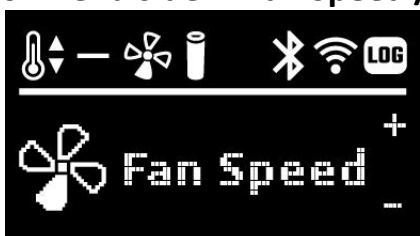
5.1 Placering af Temperaturføleren

Den lange temperaturføler skal placeres på bagsiden af gærtanken, vendt væk fra køle-/varmeenheden.

For at opnå den mest præcise måling af væskens temperatur, og ikke luften omkring gærtanken, anbefales det at **isolere temperaturføleren** med et egnet isoleringsmateriale.

For maksimal nøjagtighed anbefales det at måle temperaturen inde i gærtanken med en termobrønd.

6. Menu side 2: Fan Speed / Blæser hastighed



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

Fan Speed kan indstilles i 4 niveauer:



Hvert niveau påvirker blæserens hastighed og hvor hurtigt temperaturen justeres.

Højeste niveau giver hurtigere nedkøling eller opvarmning.

Når den ønskede temperatur er nået, sænkes blæserhastigheden automatisk til laveste niveau.

Når temperaturreguleringen starter igen, genoptager Fercubator den valgte blæserhastighed.

7. Menu side 3: Lås WiFi-modul op



Du bruger den nyeste version af **Fercubator Basic**. Denne model har et indbygget WiFi-modul, som som standard er deaktiveret. For et mindre engangsgebyr kan du få låst WiFi-modulet op og opgradere din enhed til en **Fercubator Connect**.

Når WiFi-modulet er låst op, får du adgang til en række kraftfulde onlinefunktioner:

- Fjernstyring og overvågning via computer, tablet eller mobil
- Live-overvågning af temperatur og gæringsforløb via BrewCreator.com
- Mulighed for softwareopdateringer og detaljeret datalogning
- Forbindelse til trådløse sensorer som Graviator eller Tilt



Med opgraderingen får du en mere fleksibel bryggeoplevelse – uanset hvor du befinder dig.

Sådan opgraderer du:

Besøg vores hjemmeside eller scan QR-koden nedenfor for at læse mere og anmode om at få WiFi-modulet låst op: brewolution.com/upgrade-of-ferminator-basic-to-a-connect.html

Når modulet er låst op, bliver WiFi-menuen og de online funktioner synlige i displaymenuen på din Fercubator.

8. Temperaturkalibrering

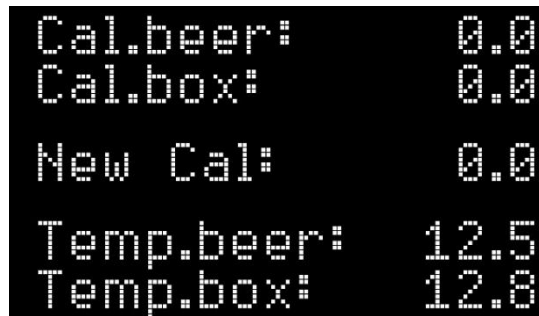
Hvis du har behov for at kalibrere temperaturfølerne i din Fercubator, kan du følge denne trin-for-trin-vejledning. Du finder også en videogennemgang på vores hjemmeside: brewolution.com/ferminator-connect.html

Sådan tilgår du kalibreringsmenuen

1. Tag strømmen fra Fercubatoren, og tilslut den igen.
2. Så snart startskærmen vises, tryk på **+**-knappen for at tilgå kalibreringsmenuen.

Oversigt over kalibreringsdisplayet

- **Cal.beer:** Viser den kalibrering, der er anvendt på den lange føler.
- **Cal.box:** Viser den kalibrering, der er anvendt på den korte føler.
- **New Cal:** Brug **+** eller **-** til at indstille ønsket temperaturjustering.
- **Temp.beer:** Aktuel temperatur fra den lange føler (placeret på gærtanken eller i gærtanken via en termobrønd).
- **Temp.box:** Aktuel temperatur fra den korte føler (måler lufttemperaturen inde i Fercubatoren).



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

Kalibrering af Temp.beer (lang føler)

1. Brug **+** eller **-**-knappen til at justere *New Cal*.
 - *Eksempel:* Hvis *Temp.beer* viser 12,5 °C og du ønsker 11,2 °C, skal *New Cal* sættes til -1,3.
2. Tryk på **Start/Stop**-knappen for at overføre justeringen til *Cal.beer*.
3. *Temp.beer* vil langsomt blive justeret til den nye temperatur.

Kalibrering af Temp.box (intern føler)

1. Brug **+** eller **-**-knappen til at justere *New Cal*.
 - *Eksempel:* Hvis *Temp.box* viser 12,8 °C og du ønsker 13,2 °C, skal *New Cal* sættes til +0,4.
2. Tryk på **Menu**-knappen for at overføre justeringen til *Cal.box*.
3. *Temp.box* vil gradvist blive justeret til den nye værdi.

Sådan gemmes kalibreringen

For at gemme dine ændringer skal du blot tage strømmen fra Fercubatoren.

9. Fejlfinding og Hjælp

Her er nogle af de mest almindelige spørgsmål til Fercubator Basic og hvordan du løser dem.

13.1 Fejlkoder i displayet

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

13.2 Fercubator køler ikke effektivt nok eller slet ikke

Der kan være flere årsager til, at Fercubatoren ikke køler som forventet.

Begynd med at tjekke følgende afsnit

- **5.1 Placering af Temperaturføleren**
- **Vigtigt: Kør ikke en test med en tom Fercubator.**

Hvis problemet fortsætter, så kontakt os for hjælp.

13.3 Vigtigt: Kør ikke en test med en tom Fercubator.

Ved test af Fercubator før brug er det meget vigtigt, at testen

udføres med en **gærtank fyldt med vand**, og at **temperaturføleren placeres korrekt**, som nævnt i afsnit 5.1

Placering af Temperaturføleren.

Denne opsætning er nødvendig for at sikre, at Fercubatoren fungerer korrekt under testen.

Manglende overholdelse af dette kan medføre, at enheden ikke fungerer som forventet og giver et misvisende resultat.

13.9 Kondens under brug – Vigtigt at Fercubatoren er helt tør inden næste brug eller opbevaring

Det er helt normalt, at der dannes kondens på de indvendige ribber i køle-/varmeeenheden både under og efter brug. Tjek jævnligt, at der ikke er dannet for meget kondensvand. Hvis der er synlig kondens, kan du vippe køle-/varmeeenheden let til siden, så vandet kan løbe ud. Tør derefter bunden af flamingoen af med en klud, så den er helt tør.

Vigtigt:

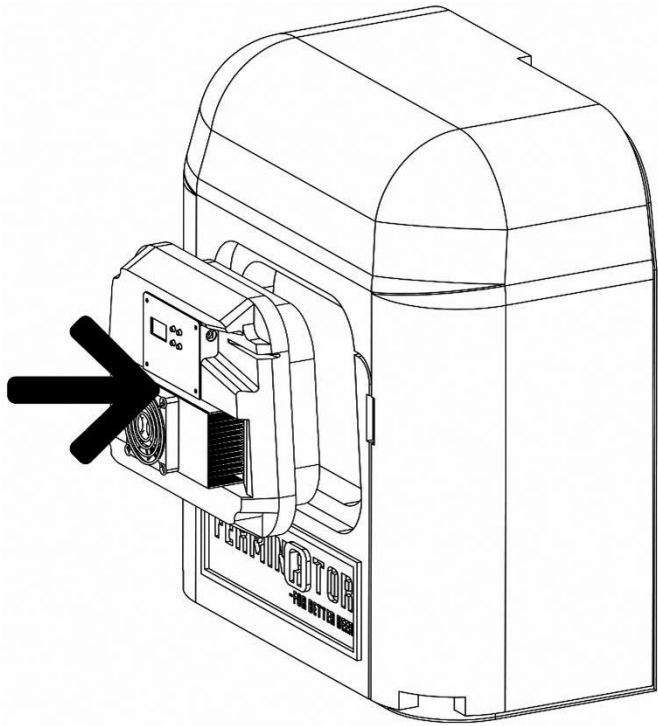
Både køle-/varmeeenheden og flamingobeholdningen skal være helt tørre, før Fercubatoren tages i brug igen eller pakkes væk.



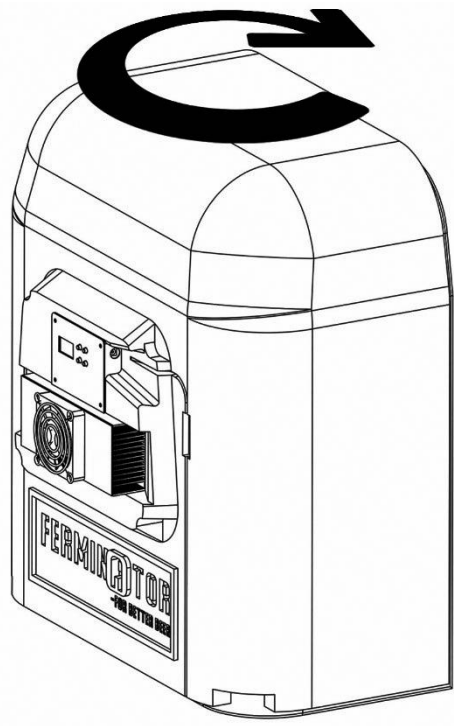
SCAN FOR GUIDES OG MERE INFO

BREWOLUTION
IF YOU LOVE BEER

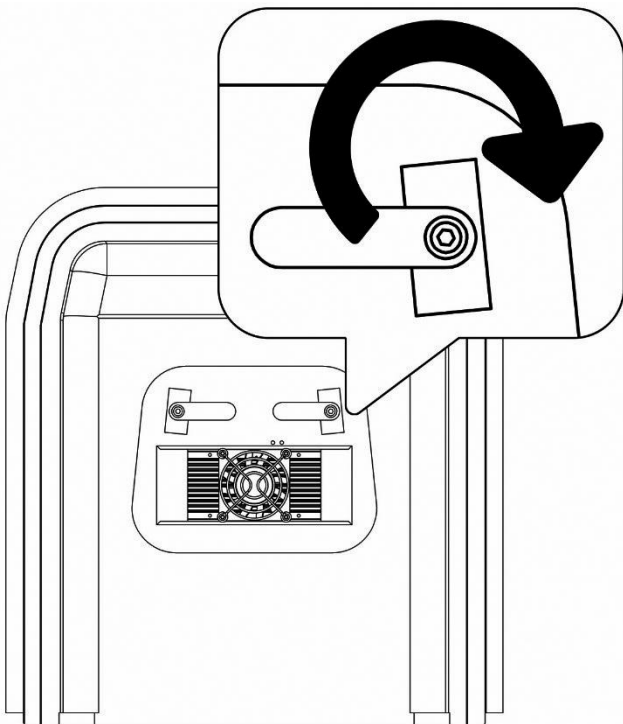
1



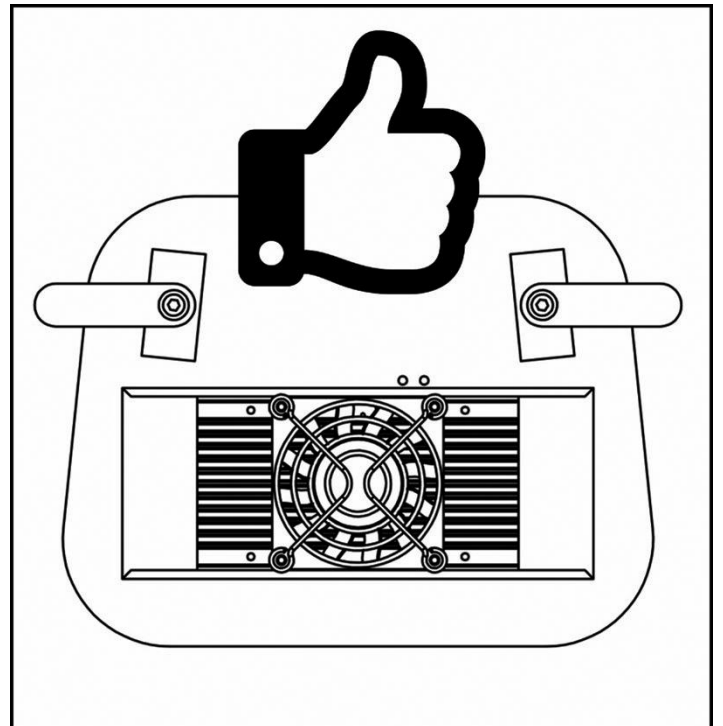
2



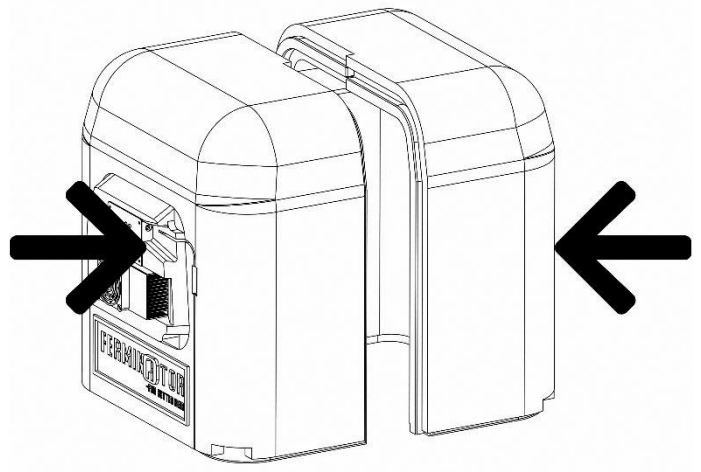
3a



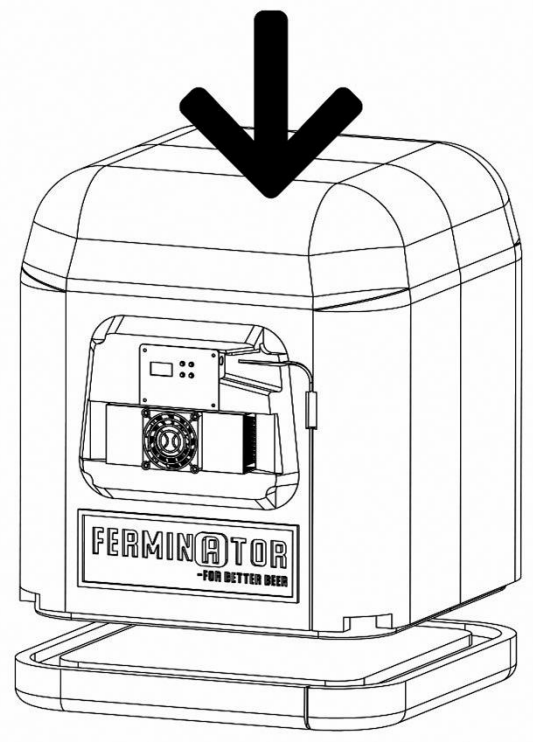
3b



4

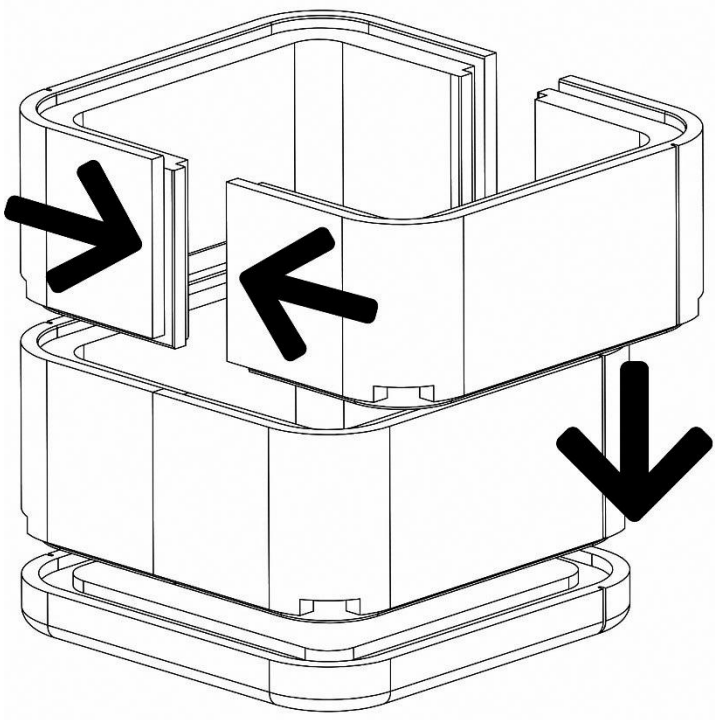


5

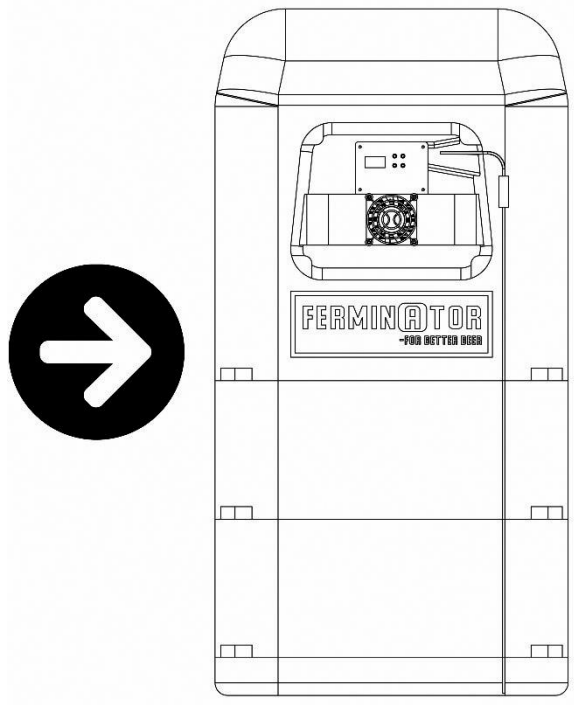


Optional Expansion Module:

6a

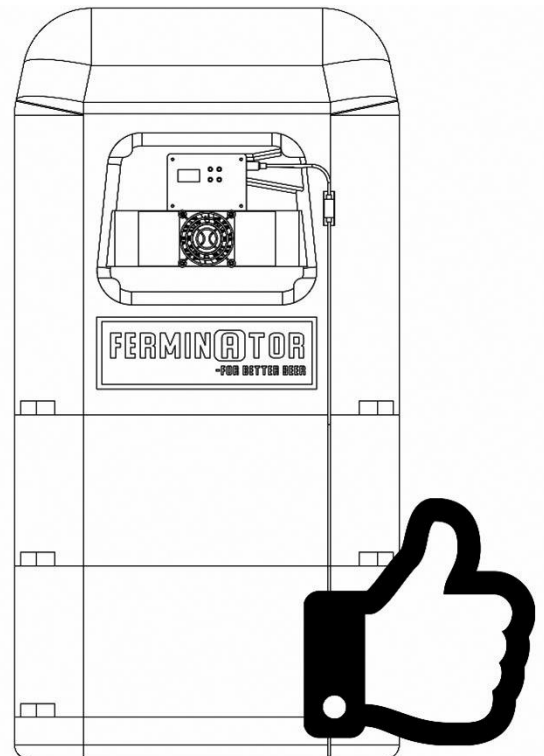
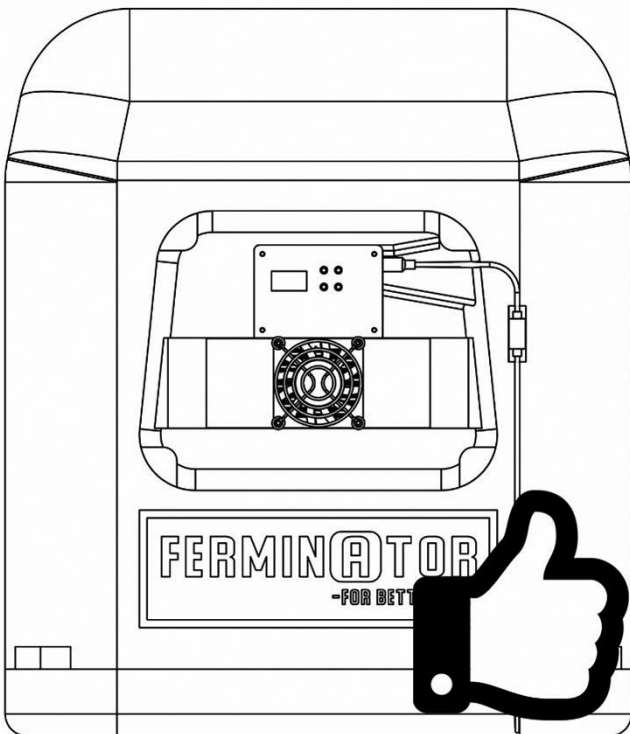
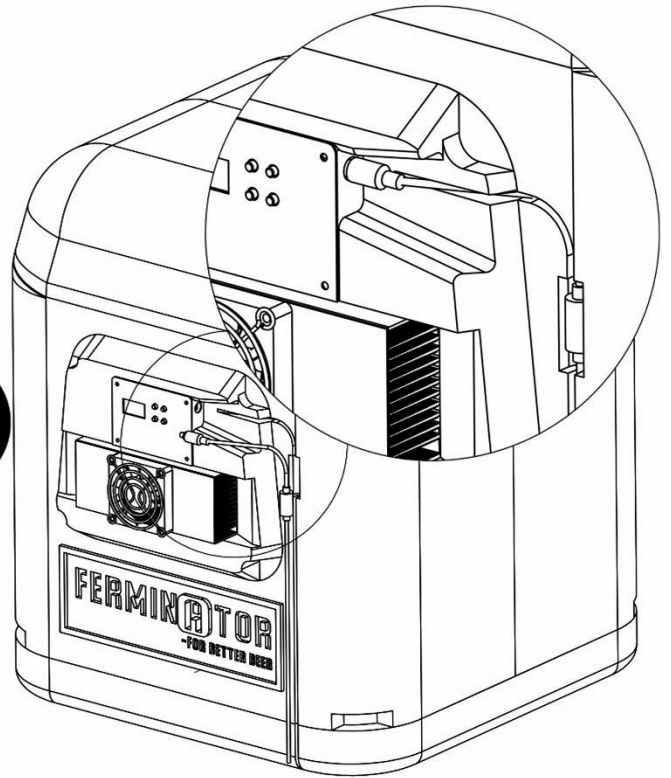
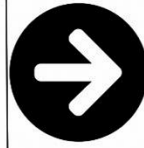
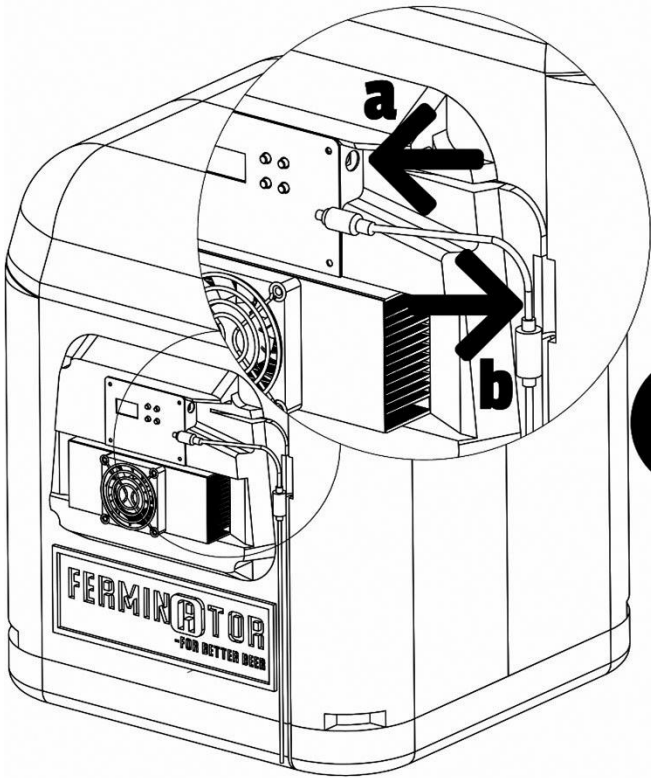


6b



7a

7b



FERCUBATOR

- FOR BETTER BEER



PART OF SPECIAL FORCES BREWING BRIGADE



BREWOLUTION
IF YOU LOVE BEER

Copyright 2025, Brewolution, all rights reserved. Ver. 2.01, printed 4/7/2025