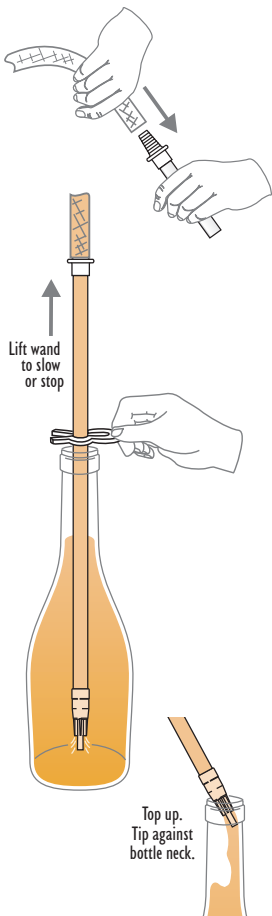


The ProFiller

High Performance Bottling Wand! Baguette d'embouteillage Haute performance!



Instructions: Mode d'emploi:

1. **Attach connector to 5/16" (8mm) bore siphon hose.**
Fixer le connecteur au siphon flexible à 5/16" (8mm) d'alésage.
2. **Insert The ProFiller into bottle for hands-off filling.**
Insérer The ProFiller dans la bouteille pour la remplir sans intervention.
3. **Remove when full and transfer to next bottle.**
Retirer quand la bouteille est pleine et transférer à la prochaine bouteille.

Tips:

- Lift slightly to reduce flow.
- Slide clip down to interrupt flow.
- Top up if desired.

Conseils:

- Soulever la baguette légèrement pour réduire l'écoulement.
- Glisser le clip vers le bas pour interrompre l'écoulement.
- Ajouter un montant supplémentaire, si désiré.

Important:

- Sanitize/rinse with non-alcohol based sanitizer.
- Temperature maximum: 120°F or 49°C.

Important:

- Désinfectez/rincez avant l'usage avec un désinfectant qui n'est pas à base d'alcool.
- Température maximale: 120°F ou 49°C

Quality equipment for
home brewers and wine makers.

 **Fermtech** Ltd.

Visit us at www.fermtech.ca

Made in Canada