



Plaque chauffante

Avant l'utilisation ...

Rassurez-vous que la plaque est placée sur une surface droite avant d'y placer une bouteille au-dessus. Si vous voulez placer 2 bouteilles sur la plaque rassurez-vous que la surface est assez solide afin de savoir porter le tout. PENSEZ-Y, LE POIDS DE 2 BOUTEILLES DE 5 LITRES REMPLIS PESENT PLUS QUE 10 KILOS !!!!

Enfichez la fiche de l'alimentation dans la plaque et branchez la fiche 220V dans une prise.

La petite lampe s'allume pour vous annoncer que l'appareil est en fonctionnement. Vous ne devez pas attendre pour sentir l'échauffement de la plaque.

Cette plaque chauffante est équipé d'une sécurité de surchauffement qui fonctionne comme suit :

1. Cette sécurité évite que la température de la plaque monte trop haute. Parfois la lampe de la plaque s'éteindra et se rallumera (dépendant la température ambiante). Ceci n'influence pas du tout le fonctionnement de l'appareil et ne doit donc pas être coupé.
2. Si votre plaque chauffante est accidentellement couvert et la température montera ainsi trop haute, l'élément chauffant se coupera automatiquement et la lampe s'éteigne. Si ceci s'est produit vous retirez la fiche de la prise 220V et laissez refroidir la plaque pendant au moins 10 minutes. Après ce refroidissement la plaque peut être utilisée comme avant.

La plaque chauffante est spécialement conçue pour qu'elle chauffe 9°C au-dessus de la température ambiante. Si par exemple la température ambiante est 15°C, la liquide obtiendra une température maximale de 24°C. Si la température ambiante est 27°C, nous vous conseillons de couper la plaque comme la température est assez haute pour votre vin, bière ou champignon kombucha.

Il est à aviser de contrôler la température régulièrement. Ainsi vous vous certifiez d'une chaleur constante nécessaire pour la fermentation.

La plaque chauffante est apte pour des bouteilles en verre ou en plastique, car la température superficielle de la plaque n'est jamais haute que le plastique même ne sera jamais endommagé.

Suivez toujours les instructions pour la fermentation de votre vin, bière ou kombucha. La plaque chauffante raccourcira le temps de la fermentation considérablement.

La plaque chauffante est protégée contre suintement. Le liquide renversé est capté par la surface spécialement conçu.

Nettoyage

Rassurez-vous d'avoir retiré la fiche de la prise d'alimentation.

Employez un peu de détergent sur un chiffon ou éponge et nettoyez la plaque chauffante.

N'utilisez jamais des solvants (comme l'acétone, ...) pour nettoyer, car ils vont endommager la plaque .

Ne JAMAIS immerger la plaque dans l'eau pour la nettoyer !

Instructions additionnelles importantes

Si vous possédez une plaque pour plusieurs bouteilles il est important de placer le maximum nombre de bouteilles sur la plaque, même si vous n'avez pas besoin de tant de bouteilles. Remplissez les bouteilles non-utilisées avec de l'eau. Ainsi la chaleur se divise d'une manière égale. Donc sur la plaque rectangulaire vous placez 2 bouteilles et sur la grande plaque carrée vous en placez 4.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com