

Bedienungsanleitung

Einleitung

Der Filter besteht aus Filterschichten und einer Elektropumpe.

Der Filter klärt Getränke und erreicht ein exzellentes Ergebnis ohne die grundlegenden Eigenschaften zu verändern.

Das Gerät ist für zu Hause und auch für den professionellen Sektor z.B. Weinhandel, Labors, Biererzeugung, geeignet - überall dort wo perfekte klare Getränke ohne unerwünschte Rückstände gefiltert und abgefüllt werden müssen.

Die Maschine wurde zum Filtern von Getränken konstruiert, daher sind alle verwendeten Materialien lebensmittelecht.

Die Maschine filtert Wein, Wasser, Aufgüsse, Bier, Destillate, pharmazeutische Erzeugnisse, Parfums. Sie benötigt keine weitere Wartung als normale Reinigung.

Sie können die Pumpe entfernen und einfach zum Pumpen benutzen.

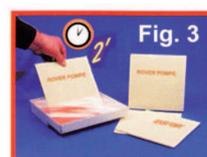
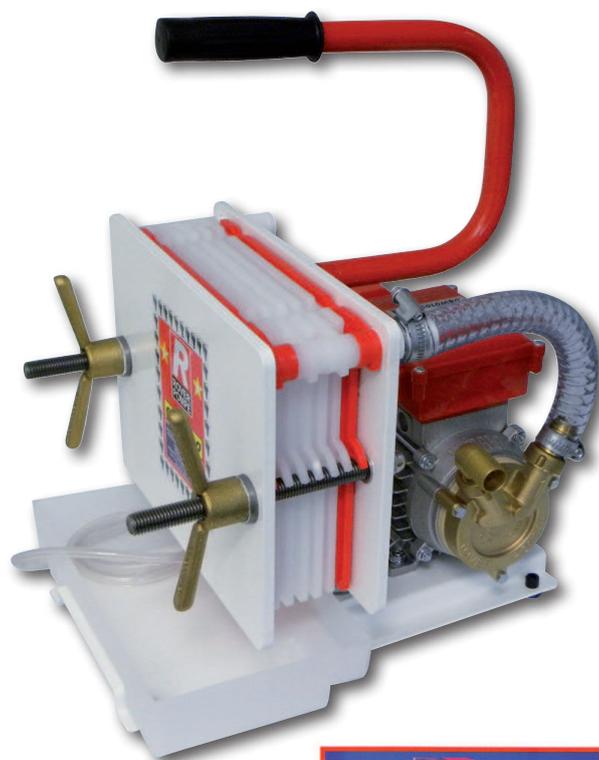
Bedienungsanleitung

Die genauen Informationen zur Pumpe entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Heft.

Achtung: verwenden Sie den Filter nicht ohne Flüssigkeit

Achtung: Wein muss mindestens einmal nach der Fermentation gefiltert werden. Vor dem Filtern den Wein in einen sauberen Behälter füllen, damit keine Ablagerungen vom Boden des Behälters angesaugt werden.

1. Packen Sie die Filterschichten aus und beachten Sie die Informationen zum richtigen Einlegen auf dem Beilageblatt.
2. Tauchen Sie die neuen Filterschichten in die gleichen Flüssigkeit die Sie filtern möchten. Warten Sie etwa 5 Minuten bis sie getränkt sind. Achten Sie darauf, sie nicht zu zerdrücken.
3. Öffnen Sie die Spannmutter und machen Sie Platz zwischen den Kunststoffplatten.
4. platzieren Sie die Dichtungen auf die Kunststoffplatten (Abbildung 4)
5. Geben Sie die getränkten Filterschichten zwischen die Kunststoffplatten. Achten Sie auf die korrekte Richtung der Filterschichten und die Ausrichtung an den Metallplatten (siehe Zeichnung auf dem Beilageblatt der Filterschichten). Montieren Sie die Platten und Filterschichten nacheinander, zuletzt fügen Sie die bewegliche Metallplatte ein.
6. Schrauben Sie die Spannmutter zu bis alle Filterschichten und Dichtungen festgedrückt sind.
7. Verbinden Sie einen Saugschlauch mit Spiralverstärkung mit dem Pumpeneingang. Pumpe und Saugschlauch vor Betrieb füllen.
8. Geben Sie den Saugschlauch in die Flüssigkeit. Verbinden Sie einen Auslaufschlauch mit dem Anschluss an der Metallplatte. Geben Sie den Auslaufschlauch in einen sauberen Behälter oder direkt in die Flasche - verwenden Sie einen Trichter.
9. Nun sind Sie bereit zum Filtern. Schalten Sie das Gerät mit der Schaltereinheit auf der Rückseite ein. Das Wasser der Filterschichten wird sofort nach dem Start herausgedrückt. Schütten Sie den ersten Liter weg.



Achtung: Verwenden Sie passende Klemmen zum Befestigen der Schläuche.

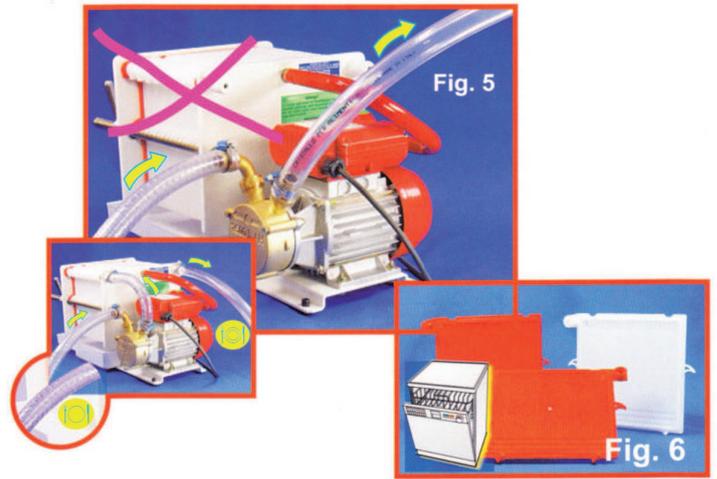
Achtung: Besprühen Sie die Pumpe nicht mit Wasser. Verwenden Sie ein trockenes Tuch zum Reinigen. GEFAHR VON ELEKTROSCHOCK.

Achtung: Die zu filternde Flüssigkeit darf keine festen Gegenstände wie Steine, Kerne, Rispfen, Haut oder Blätter enthalten. Defekt verursacht durch feste Gegenstände unterliegt nicht der Garantie.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie Filter und Pumpe nach dem Filtern. Regelmäßige Reinigung ist wichtig.

- Schalten Sie die Pumpe aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Schlauch der die Pumpe mit dem Filter verbindet durch Aufschrauben der Ringmuttern. Entfernen Sie den Auslaufschlauch vom Filtern und schließen ihn an die Pumpe an. Sie haben nun den Filter abgeschlossen und können die Pumpe alleine verwenden (Bild 5).
- Geben Sie den Ansaugschlauch in einen Behälter mit mindestens 15-20 Liter sauberen Wasser und den Auslaufschlauch in einen leeren Behälter.
- Schalten Sie die Pumpe ein und pumpen Sie sauberes Wasser durch zum Entfernen der Reste im Pumpenkörper.
- Schalten Sie die Pumpe aus.
- Entfernen Sie die Kunststoffplatten und reinigen sie mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel, reiben Sie sie vorsichtig ab. Alternativ können Sie auch im Geschirrspüler gewaschen werden (Bild 6).
- Reinigen Sie das lackierte Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas neutralem Geschirrspülmittel.
- Entsorgen Sie die Filterschichten. Verwenden Sie sie nicht nocheinmal.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen, staubfreien Platz wenn er längere Zeit nicht benützt wird.



Verwendung der Filterschichten

Die Filter 0 und 4 sind für Wein nach der Fermentation. Sie entfernen große Partikel und filtern den Wein nicht fertig.

Die Filter 8, 12 und 16 entfernen kleinere Partikel und erhöhen den Glanz des Weins nach dem Abfüllen. Sie sind ideal für den zweiten Filterdurchgang.

Filter 20 und 24 entfernen extra kleine Partikel kleinste Verunreinigungen und erhöhen den Glanz des Weins. Verwenden Sie diese Filter nur nachdem Sie den Wein bereits mit den Filtern Nr. 8, 12, oder 16 gefiltert haben.

Das richtige Einlegen der Filterschichten.

Öffnen Sie die Spannmuttern, legen Sie den ersten Filter, mit der bedruckten Seite zur Pumpe zeigend, zwischen die rote und die erste weiße Kunststoffplatte. Legen Sie die weiteren Filter mit abwechselnder Seite (wie auf den Packungen beschrieben) ein.

Achtung: Verwenden Sie original Colombo Filterschichten. Die Verwendung anderen Filterschichten kann die Leistung beeinträchtigen. Die Garantie kann erlöschen, wenn Sie nicht die originalen Ersatzteile verwenden. Die Lebensdauer der Filterschichten ist abhängig von der Reinheit des Weins. Ersetzen Sie die Filter wenn die Durchflussmenge sichtbar nachlässt. Verwenden Sie die Filter kein zweites mal.

Einige praktische Hinweise.

Filtern ist der letzte Abschnitt der Weinproduktion und es sind grundlegende Kenntnisse nötig.

Ein junger Wein (30 Tage) ist nicht reif für das feine Filtern. Wenn Sie unseren Anweisungen folgen, erreichen Sie gute Ergebnisse.

Um gute Ergebnisse zu erhalten, sollte der Wein mindestens 2-3 Monate alt sein und nur gefiltert werden wenn er Raumtemperatur hat. Während dieser Zeit bekommt der Wein mehr Körper und der Großteil der Schwebstoffe ist dekantiert. Verwenden Sie die extra feinen Filter wenn Sie ein besseres Finish erreichen wollen. Zwischen 2 Filterdurchgängen sollten 2-4 Tage liegen.

Wenn Sie jungen Wein (30 Tage) filtern wollen verwenden Sie zuerst grobe Filter und danach feine Filter. Während des Filterns sprudeln junge Weine aufgrund des durch die Fermentation entstehenden CO₂. Warten Sie einige Stunden bevor Sie den Wein abfüllen.

Achtung: die Leistung der Filterschichten variiert aufgrund der Eigenschaften des Weins. Ein sehr schmutziger Wein verringert die Lebensdauer der Filter.

Achtung: Die Elektropumpe wurde speziell für diese Anwendung erarbeitet. Es dürfen keine anderen Elektropumpen auf den Filter montiert werden. Jede Veränderung am Gerät kann Schaden an Personen und am Gerät verursachen. Durch Veränderungen am Gerät erlischt die Garantie.