FAIE
KOMPETENZ SEIT 1964

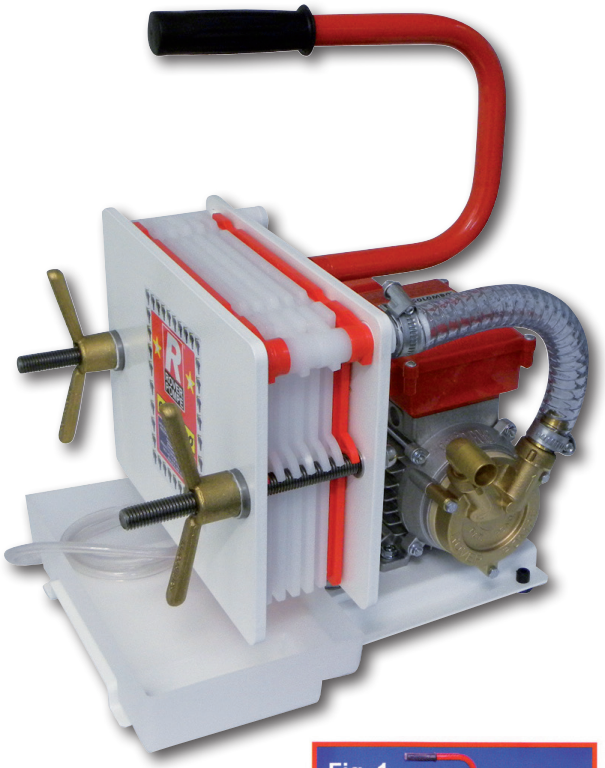
A-4844 Regau
Handelsstraße 9
Tel. (0043)07672/716-0
Fax. (0043)7672/716-34
Tel. aus BRD: 01801/716000
Fax aus BRD: 01801/716001

info@faie.at, www.faie.at, www.faie.de, www.faie.eu
FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 09.05.2019

Wein/Mostfilter M6

Bestellnummer: 75405

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 benützen.

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 Spannmuttern 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 Fiterschichten 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.

Fig. 1

Fig. 2

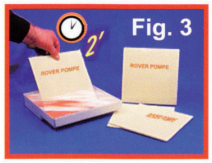


Fig. 3

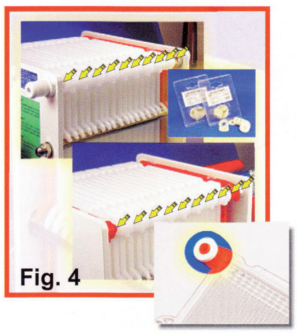
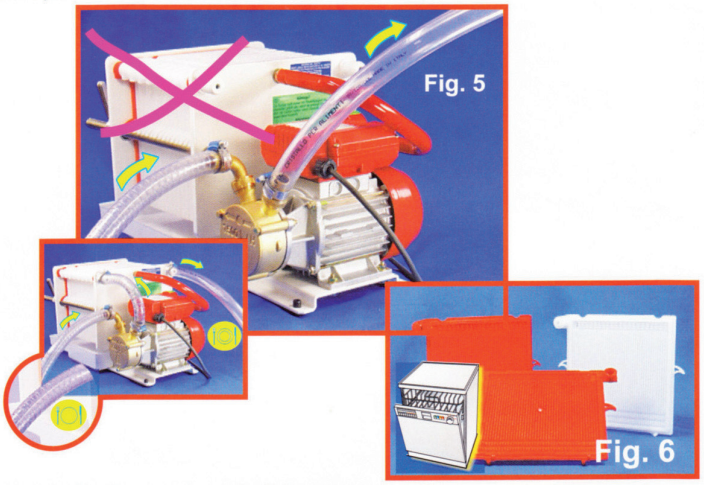


Fig. 4

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, Rispen, 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 mindesten 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 CO_2. 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.

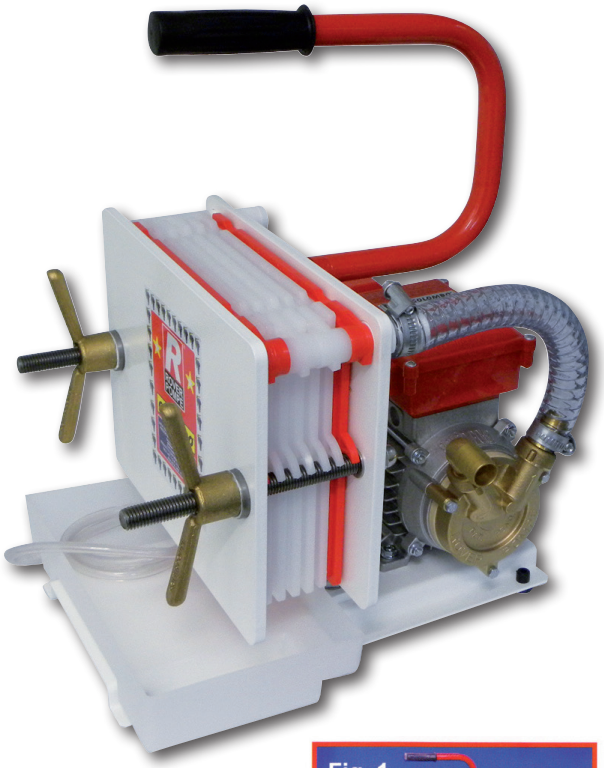
FAIE
KOMPETENZ SEIT 1964
A-4844 Regau
Handelsstraße 9
Tel. (0043)07672/716-0
Fax. (0043)7672/716-34
Tel. aus BRD: 01801/716000
Fax aus BRD: 01801/716001
info@faie.at, www.faie.at, www.faie.de, www.faie.eu
FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 09.05.2019

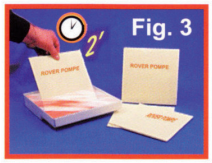
Filtr do wina Colombo

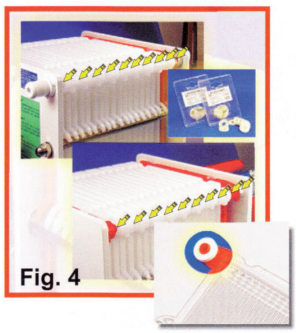
Bestellnummer: 75405

Instrukcja obsługi

Filtr składa się z wkładów filtracyjnych i pompy elektrycznej. Filtr oczyszcza napoje i zapewnia doskonałą jakość wynik bez zmiany podstawowych właściwości. Urządzenie nadaje się zarówno do użytku domowego, jak i do zastosowań profesjonalnych sektor np. handel winem, laboratoria, produkcja piwa - wszędzie tam, gdzie jest to idealne rozwiązanie. Wszędzie tam, gdzie perfekcyjnie czyste napoje bez niepożądanych pozostałości muszą być przefiltrowane i zabutelkowane.
Urządzenie przeznaczone jest do filtrowania napojów, dlatego wszystkie użyte materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Urządzenie filtruje wino, wodę, napary, piwo, destylaty, produkty farmaceutyczne, perfumy. Można zdjąć pompę i używać jej po prostu do pompowania pompowanie.



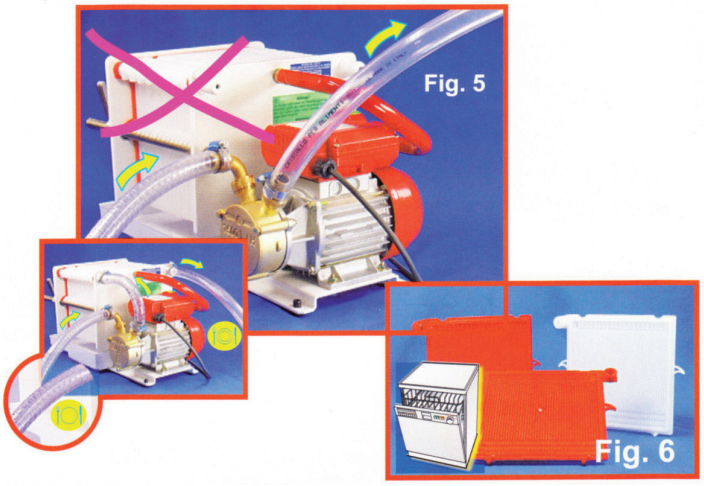




Instrukcja obsługi
Uwaga: nie należy używać filtra bez płynu
Uwaga: wino musi być filtrowane co najmniej raz po fermentacji.
Przed filtrowaniem należy przelać wino do czystego pojemnika, tak aby z dna pojemnika nie został przyssany osad.

1. Rozpakować wkłady filtrujące.
2. Zanurz nowe wkłady filtrujące w tej samej cieczy, którą chcesz przefiltrować. Odczekaj około 5 minut, aż się namoczą. Należy uważać, aby nie zgnieść wkłady
3. Odkręcić nakrętki mocujące i zrobić miejsce pomiędzy płytami z tworzywa sztucznego.
4. Umieścić uszczelki na plastikowych płytach (rys. 4). 5.
5. Umieścić wkłady filtrujące (filtry) między plastikowymi płytkami. Zwrócić uwagę na prawidłowy kierunek ułożenia filtrów i ich orientacja na płytach metalowych (patrz rysunek). Montować płytki i filtry jeden po drugim.
6. wkręcić nakrętkę mocującą. dokręcić nakrętkę mocującą, aż wszystkie wkłady i uszczelki zostaną są mocno dociśnięte.
7. Podłączyć wąż ssący ze wzmocnieniem spiralnym do wlotu pompy. Przed rozpoczęciem pracy napełnić pompę i wąż ssący.
8. Umieścić wąż ssący w płyn. Podłączyć wąż odprowadzający do przyłącza na metalowej płycie. Umieścić wąż do czystego pojemnika lub bezpośrednio do butelki - użyj lejka.
9. Gotowe do filtrowania. Włączyć urządzenie za pomocą jednostki sterującej na odwrocie. Woda z wkładów filtrujących jest wyciskana natychmiast po rozpoczęciu. Odlać pierwszy litr.

Czyszczenie i konserwacja
Po przefiltrowaniu należy wyczyścić filtr i pompę. Ważne jest regularne czyszczenie.



- Wyłączyć pompę i odłączyć wtyczke sieciową.
- Zdjąć wąż łączący pompę z filtrem, odkręcając nakrętki oczkowe. Wyjąć wąż wylotowy z filtra i podłączyć go do pompy. Zakończyłeś filtrowanie i można używać samej pompy (rys. 5).
- Wąż ssący umieścić w zbiorniku z co najmniej 15-20 litrami czystej wody, a wąż tłoczny w pustym zbiorniku. wąż wylotowy do pustego pojemnika.
- Włączyć pompę i przepompować czystą wodę w **celu usunięcia wszelkich pozostałości w korpusie pompy.**
- Wyłączyć pompę.
- Wyjąć plastikowe płyty i wyczyścić je wodą z neutralnym detergentem, pocierając je delikatnie. (rys. 6).
- Wyczyść pomalowaną obudowę wilgotną szmatką z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń.
- Wyrzucic filtry. Nie używaj ich więcej.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w suchym, wolnym od kurzu miejscu.

Stosowanie filtrów
Filtry 0 i 4 są przeznaczone do wina po fermentacji. Usuwają one duże cząstki i nie kończą filtrowania wina. Filtry 8, 12 i 16 usuwają mniejsze cząsteczki i zwiększają jasność wina po zabutelkowaniu. Są one idealne do drugiego przejścia filtracji. Filtry 20 i 24 usuwają dodatkowe małe cząsteczki najmniejszych zanieczyszczeń i zwiększają połysk wina. Filtrów tych należy używać tylko po uprzednim przefiltrowaniu wina za pomocą filtrów #8, 12 lub 16. Prawidłowe założenie filtrów. Otworzyć nakrętki mocujące, umieścić pierwszy filtr, stroną z nadrukiem skierowaną do pompy, pomiędzy czerwoną i pierwszą białą płytką z tworzywa sztucznego. Włożyć pozostałe filtry na przemian (zgodnie z opisem na stronie
(zgodnie z opisem na opakowaniach). Uwaga: Należy używać oryginalnych filtrów Colombo. Zastosowanie innych arkuszy filtracyjnych może mieć wpływ na
wpływają na wydajność. Gwarancja może zostać unieważniona, jeżeli nie będą stosowane oryginalne części zamienne. Żywotność filtrów zależy od czystości wina. Wymień filtry, gdy natężenie przepływu wyraźnie spadnie. Nie należy używać filtrów po raz drugi.

Kilka praktycznych porad.
Filtrowanie jest ostatnim etapem produkcji wina i niezbędna jest podstawowa wiedza na ten temat. Młode wino (30 dni) nie jest gotowe do filtrowania grzywny. Jeśli będziesz postępował zgodnie z naszymi instrukcjami, osiągniesz osiągniesz dobre wyniki.
Aby uzyskać dobre wyniki, wino powinno być co najmniej 2-3 miesięcy i filtrowane tylko wtedy, gdy jest w temperaturze pokojowej. W tym czasie wino nabiera więcej ciała, a większość zawiesin zostaje zdekantowana. Jeśli chcesz uzyskać lepsze wykończenie, użyj bardzo drobnych filtrów. Pomiędzy dwoma przejściami przez filtr powinno upłynąć 2-4 dni. Jeśli chcesz filtrować młode wino (30 dni) użyj najpierw filtrów zgrubnych, a następnie filtrów dokładnych. Podczas filtrowania, młode wina będą bulgotać z powodu CO2 wytwarzanego przez fermentację. Odczekaj kilka godzin przed butelkowaniem wina. Uwaga: wydajność filtrów różni się w zależności od właściwości wina. Bardzo brudny skraca żywotność filtrów.
Uwaga: pompa elektryczna została specjalnie zaprojektowana do tego zastosowania. Żaden inny Pompy elektryczne nie mogą być montowane na filtrze. Jakiekolwiek zmiany w urządzeniu mogą spowodować szkody dla osób i urządzenia. uszkodzenie urządzenia. Modyfikacje urządzenia powodują unieważnienie gwarancji. Uwaga: Należy użyć odpowiednich zacisków, aby
do zamocowania węży.
Uwaga: Nie należy spryskiwać pompy wodą.
Do czyszczenia należy używać suchej szmatki. RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM.
Uwaga: Filtrowana ciecz nie może zawierać żadnych ciał stałych. stałe obiekty, takie jak kamienie, nasiona, wiechy, skóra lub liście. liście. Defekty spowodowane przez obiekty stałe nie jest objęty gwarancją.