

Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 1/5

Betriebsanleitung für Kleingeräte mode d'emploi pour petites machines et appareils uso e manutenzione per piccole macchine e apparecchi

Exemplar exemplaire copia	erstellt nombre de c. n. di copie	O 1 Kunde O 1 MBA	Exemplar exemplaire copia	O 1 Kunde O 1 MBA
---------------------------------	---	----------------------	---------------------------------	----------------------

Gerät - appareil - apparecchio

Gerät – appareil - apparecchio	Schichtenfilter Superjet 20x20
Fabr.-No. - no. de fabr. - matricola	
Artikelnummer - no. d'article - no. d'articolo	23.142.03

Lieferung - livraison - commissione

Lieferdatum - date de livraison - fornitura	
---	--



Danke!- merci!

Ich danke Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Sie haben damit auf Qualität und Service gesetzt.

Diese Anleitung ermöglicht es Ihnen, mit dem Gerät vertraut zu werden und alle Möglichkeiten optimal zu nutzen. Lesen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme die Anleitung genau durch. Wir empfehlen Ihnen, die Anleitung immer in Griffnähe zu haben.

Dieter Baldinger

Je vous remercie d'avoir choisi une machine de notre maison. Avec ce choix, vous avez misé sur la qualité et le service.

Ce mode d'emploi vous permettra de faire connaissance pas à pas de votre machine et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, je vous prie de lire attentivement ce mode d'emploi. Je vous recommande de le conserver à proximité de la machine, de sorte à l'avoir immédiatement sous la main en cas de besoin.


Dieter Baldinger

Inhalt - sommaire		Seite - page
	Titelseite - titre	1
	Inhalt - sommaire	2
00.	Allgemeine Hinweise - notice générale	2
01.	Bedienungsanleitung - mode d'emploi	2
02.	Produkteempfehlung Filterschichten	6

Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 2/5

00. Allgemeine Hinweise - notice générale

00.01 Allgemeine Hinweise

Gefahrenhinweise werden mit dem folgenden Zeichen  versehen:

Die Maschine darf nur nach Lektüre dieser Anleitung in Betrieb genommen und bedient werden. Der Lieferant lehnt jede Haftung ab für Schadenfälle, die aus der Nichtbeachtung dieses Handbuchs entstehen. Ebenso für solche, die von nicht autorisierten Änderungen und Eingriffen herrühren. Ausgeschlossen bleibt ferner die Haftung für Schäden aufgrund von Naturkatastrophen, Fehlbedienung, Unterhaltsmängeln sowie durch Dampf oder Hochdruckwasser oder durch andere Fremdeinwirkung. Die Haftung ist ausgeschlossen infolge von Einsatz von nicht-originalen Ersatzteilen. Defekte Teile müssen umgehend ausgetauscht werden durch Originalteile.

Beilage: 1 Blatt „Allgemeine Sicherheitshinweise“ (iso\ti\01401.doc)

00.02 Technischer Kundendienst

Der Hersteller bzw. Vertreter unterhält einen technischen Kundendienst. Wenden Sie sich bitte an uns.

00.01 Notice générale

Les points de danger sont marqués par ce signe. Veuillez lire attentivement ce manuel avant la mise en service de la machine. Suivez toutes les instructions.

Le fournisseur décline toute responsabilité pour des dommages survenus au cas où l'utilisateur ne suivrait pas les instructions de ce manuel. Ceci vaut également pour toutes manipulations non autorisées. La responsabilité est exclue par suite de force majeure, fausses manipulations, entretien inapproprié et utilisation d'autres pièces de rechange que celles livrées par le fournisseur.

Annexe: 1 feuille „Notice générale de sécurité“ (iso\ti\01401f.doc)

00.02 Service après-vente

L'usine et l'importateur disposent d'un service après-vente. Veuillez nous contacter s.v.p.

01. Bedienungsanleitung – mode d'emploi

Wichtiger Hinweis zum Einsetzen der Filterschichten: Die grobe Seite der Filterschichten muss **IMMER** zum Motor zeigen.

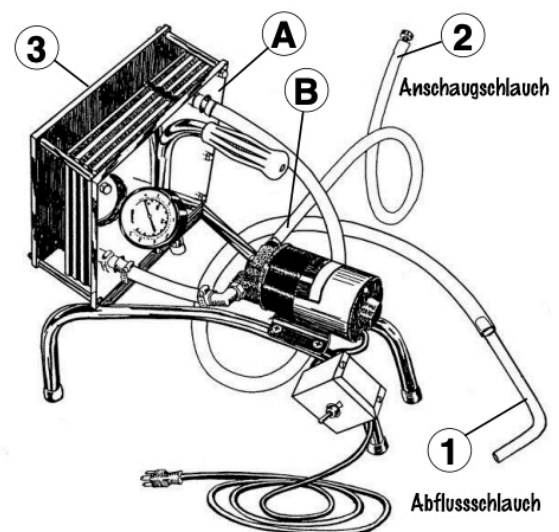
FILTER-EINSTELLUNG

Es ist sehr wichtig, diese Anweisungen zu befolgen. Wichtig: Wein muss vor dem Filtern mindestens einmal vom Trub abgezogen oder dekantiert werden.

1. Den durchsichtigen Schlauch mit dem kurzen weißen Kunststoffendstück oder Drainageschlauch (Nr. 1 im Bild) in die mit A im Bild markierte Armatur einführen.

2. Den durchsichtigen Schlauch mit der roten Spitze oder dem Ansaugschlauch (Nr. 2 im Diagramm) in die Armatur an der Pumpe mit der Kennzeichnung B im Diagramm einführen.

3. Lösen Sie die beiden weißen Klemmen, die sich am Rahmen neben dem Motor befinden. Dies geschieht durch gegenläufiges Verschieben jeder Seite an der Verbindungsstelle der Klemme. Platzieren Sie je eine Klammer auf jedem der Anschlüsse, um einen Lufteintritt oder eine Leckage zu vermeiden. Ein Satz Zangen kann verwendet werden, um die Klemme um die Armatur herum



Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 3/5

anzuziehen, wenn Sie nicht mit den Fingern anziehen können. (Hinweis: Sobald Sie einen Schnappschuss hören, hat sich die Klemme ausreichend angezogen.)

4. Lösen Sie die Schraube des Filterkörpers auf der Rückseite (Nr. 3 im Diagramm) und entfernen Sie die konkave Stahlabdeckplatte und die ersten drei Kunststofffilterplatten. Die letzte Platte kommt nicht heraus.

5. Wählen Sie die für Ihre Anwendung richtige Filterschicht (grob / mittel / fein / steril)

6. Nehmen Sie die Filterschichten aus der Verpackung und legen Sie sie in einen sauberen Behälter mit ausreichend frischem Wasser, um Filterschichten während ca 1 Minute zu wässern. Achten Sie darauf, dass die Filterschichten während des Einweichens nicht zusammenkleben werden, lassen Sie das Wasser auf beiden Seiten der 3 Filterschichten sättigen. Die Qualitäten können nicht ausgetauscht werden, d.h. verwenden Sie immer nur Filterschichten desselben Typs.

7. Setzen Sie eine der Filterschichten ein und achten Sie darauf, dass die grobe Seite zum Motor zeigt (siehe Diagramm). Stellen Sie sicher, dass die Löcher auf den Filterschichten mit den Löchern auf den Kunststoffplatten übereinstimmen.

8. Setzen Sie eine der beiden zentralen Kunststoffplatten ein und achten Sie darauf, dass der Halbmond auf dem oberen Teil der Platte mit dem Halbmond auf der nicht abnehmbaren Kunststoffplatte übereinstimmt. Setzen Sie die nächste Filterschicht und die zweite Kunststoffplatte in gleicher Weise ein, gefolgt von der letzten Filterschicht und der Kunststoffplatte mit den Haltestiften. Legen Sie die konkave Stahlplatte zuletzt in Position. Alle 4 Halbmonde sollten nun in einer geraden Linie sein, die drei Filterschichten sollten alle die grobe Seite zum Motor zeigen und alle Löcher sollten ausgerichtet sein, wobei die Filterschichten so rechtwinklig wie möglich zu den Kunststoff-Filterplatten stehen.

9. Ziehen Sie die Schraube des Filtergehäuses gut an, um einen luftdichten Verschluss zu gewährleisten.

10. Das Ansaugrohr (Nr. 2) in den zu filternden Wein einführen und den Ablaufschlauch (Nr. 1) in einen sauberen Behälter legen, in dem der gefilterte Wein untergebracht ist. Sie sind nun bereit zum Filtern.

11. Wir haben auch eine kleine Auffangwanne unter der Filterfläche eingebaut. Vergewissern Sie sich, dass diese richtig positioniert sind. Wenn bei der Demontage eine überschüssige Menge an Wein in den Filtermatten eingeschlossen ist, sammelt die Schale nicht den gesamten Wein ein. Die kleine Auffangwanne wurde entwickelt, um die paar Tropfen zu sammeln, die normalerweise in einem Platten- und Rahmenfiltersystem austreten.

WICHTIG: Die erste Flüssigkeit, die aus dem Ablaufschlauch austritt, ist das Wasser, das aus den Filterschichten gedrückt wird. Lassen Sie dieses Wasser abfließen und entsorgen, bevor Sie den Ablaufschlauch in den sauberen Gehäusebehälter legen. Es ist normal, dass die Unterseite der Filterschichten gesättigt wird und tropft, und es kommt zu Weinaustritt von Wein zwischen den Platten, wenn Sie die Pads wechseln. Es ist ratsam, während dieser Zeit eine Art Behälter unter dem Filterkörper zu haben.

12. **SIE MÜSSEN DIE FILTERPUMPE SAUBER HALTEN.** Entfernen Sie die Filterschichten zusammen mit den beiden zentralen Kunststoffplatten, der Endplatte und der konkaven Stahlplatte. Entsorgen Sie Filterschichten und waschen Sie Kunststoffplatten mit sauberem Wasser. Trocknen Sie die konkave Stahlplatte. Spülen Sie die Pumpe mit 20 Liter sauberem Wasser aus. Dies geschieht einfach, indem man das Ansaugrohr in das Wasser stellt. Starten Sie die Pumpe und lassen Sie das Wasser durch die Pumpe fließen und austreten.

Schmieren Sie von Zeit zu Zeit die Gewinde an der Schraube des Filtergehäuses mit lebensmittel-echtem Schmiermittel.

Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 4/5

13. den Rahmen und die konkave Stahlplatte vor der Lagerung des Filters gut abwischen.

Hinweise zum Druck / Manometer

A für grobe und mittlere Filterschichten: Das Messgerät erhöht den Druck von selbst, daher überprüfen Sie von Zeit zu Zeit den PSI am Messgerät. Wenn er 18 - 20 PSI erreicht, schalten Sie den Motor aus und wechseln Sie die Pads, wie in der Anleitung und in der Beschreibung des Filterpads angegeben. B für feine und Sterilfilterschichten: Der Differenzdruck von 10 PSI soll nicht überschritten werden. Um den Differenzdruck zu berechnen, lassen Sie etwa 8 Liter Wein durch die Filterschichten fließen. An dieser Stelle sollte sich die Nadel stabilisieren. Notieren Sie den Druck auf dem Manometer und addieren Sie 10 PSI. Überschreiten Sie nicht die berechnete Anzahl, d.h. wenn sich das Messgerät bei 5 PSI (5PSI + 10 PSI =15 PSI) stabilisiert, überschreiten Sie nicht 15 PSI am Messgerät.

C Das Rückschlagventil erzeugt die Selbstansaugung in der Pumpe. Dieses Ventil wird irgendwann verschleifen und muss ersetzt werden.

DIE FOLGENDEN VORSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN WERDEN DEM HEIMWINZER ZUR VERFÜGUNG GESTELLT, UM DAS BESTE ERGEBNIS BEI DER WEINHERSTELLUNG UND -FILTRATION MIT DEM BUON VINO SUPER JET ZU ERZIELEN.

Die Filtration ist der letzte Schritt in der Weinherstellung, so wie Sie beim Fermentieren und Zubereiten Ihres Weins Vorsichtsmaßnahmen treffen, so erforderte auch die Filtration eine gewisse Grundlage des Verständnisses. Ein junger Wein (30 Tage alt) ist nicht bereit für die Feinfiltration. Gemäß unseren Anweisungen und Anweisungen zur Weinherstellung ist dies die Reifephase für den Wein.

1. Wenn Sie Gelatine und/oder Bentonit in Ihrem Wein verwenden und sich diese Produkte nicht ausreichend abgesetzt haben, führt dies dazu, dass die Filterschichten verstopfen. Es kann zu Gegendruck kommen, der zu übermäßiger Leckage und langsamerem Ausstoß führen kann.

2. Um den Wein weiter zu verbessern und zu pflegen, sollte er vor dem Filtern ausgewogen und stabilisiert werden. Verwenden Sie einen handelsüblichen Stabilisator wie Kalfit oder SO₂ 5%, der die richtigen Prozentsätze von Produkten in Kombinationsform enthält und den Prozess der Wein-stabilisierung vereinfacht. (Befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen.)

3. FÜR DIE BESTEN ERGEBNISSE: Der Wein sollte 2-3 Monate alt sein und am kühlfsten Ort in Ihrem Haus gelagert werden. Während dieser Zeit reift der Wein, erhält einen besseren Körper und lässt die Schwebeteilchen und Produkte auf natürliche Weise fallen. In diesem Stadium können Sie mit den mittleren Filterschichten filtrieren, um den Glanz und das Funkeln in Ihrem Wein zu erreichen. Dann können Sie mit feinen oder sterilen Filterschichten weiter machen. Für bessere Ergebnisse sollten Sie zwischen den Filtrationen 2-4 Tage einplanen.

4. Wenn Sie einen jungen Wein (30 Tage alt) filtern möchten, empfehlen wir Ihnen, zuerst grobe Filterschichten zu verwenden. Sie können mit den feinen Filterschichten sofort nach dem Filtern filtern, aber der Wein ist in einem unruhigen Zustand und es wäre ratsam, 2-4 Tage zwischen den Filtrationen zu warten. Sie können dann nach 2-4 Tagen mit den Sterilschichten weitermachen.

5. Ein junger Wein, der gefiltert wird, kann zuerst trüb erscheinen, da ein hoher Gehalt an CO₂, der während der Gärung im Wein vorhanden sein kann, normal ist. Filtern Sie weiter in Ihren sauberen Behälter. Nach 10 - 15 Minuten stabilisiert sich Ihr Wein und Sie werden die Klarheit der Filtration sehen.

6. Wir empfehlen nicht, Ihren Wein direkt aus dem Filter abzufüllen. Wir empfehlen von Standflasche zu Standflasche oder von Tank zu Tank zu filtern. Ihr Wein wird durch die Filter gepumpt und befindet

Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 5/5

sich in einem unruhigen Zustand und sollte nicht als solcher abgefüllt werden. Lassen Sie Ihren Wein einige Tage ruhen, bevor Sie die Flasche abfüllen. Der Wein sollte mit einer geeigneten Abfüllanlage abgefüllt werden.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE WEINHERSTELLUNG UND FILTERUNG WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER

WICHTIGE SICHERHEITSAUWEISUNGEN Alle Anweisungen und Sicherheitsvorkehrungen lesen. Die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen gelten für die Verwendung von Elektrogeräten:

- Berühren Sie nicht die Oberfläche, die heiß sein könnte. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker, tragbare Geräte (oder andere spezifische Teile) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- i) Tragbar - Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem An- und Ablegen von Teilen und vor der Reinigung.
- ii) Fest installiert - Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile an- oder ablegen und bevor Sie es reinigen.
- Tragbar - Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, oder nach Fehlfunktionen des Geräts oder wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Servicestelle.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden (dieser Punkt kann entfallen, wenn das Produkt speziell für den Außeneinsatz bestimmt ist).
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches hängen oder berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Nicht auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Schließen Sie ggf. immer den Stecker an das Gerät an und vergewissern Sie sich, dass die Steuerung ausgeschaltet ist, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
- Vermeiden Sie es, bewegliche Teile zu berühren.
- Motor NIEMALS demontieren - rufen Sie an, bevor Sie Motorteile berühren.

VERSTÄNDIGUNG DES FILTERVERFAHRENS

Dies ist ein Versuch, den Heimweinhersteller darüber zu informieren, was während des Filtrationsprozesses aufgrund von weinbezogenen und nicht maschinenbezogenen Problemen auftreten kann.

Schichtenfilter Superjet 20x20					23.142.03
Betriebsanleitung - mode d'emploi					
daten\b\b23133.doc	Er/Ae: 1.2	Fr: rb	V: EDV	Datum: 09. 09. 02	Seite 6/5

Wörterbuchdefinition von Filtration:

Eine Vorrichtung zum Trennen von Feststoffen aus Flüssigkeiten oder Partikeln aus Gasen, die aus einer porösen Substanz bestehen, durch die nur die Flüssigkeit oder das Gas hindurchtreten kann. Wenn Sie filtern, entfernen Sie Partikel aus dem Wein (etwas Festes - keine Flüssigkeit), die winzig sind (bezeichnet als Mikrometer große Partikel). Es ist extrem schwierig, mit bloßem Auge ein Mikron zu sehen. Diese Partikel werden im Filtermedium (Filterschichten) eingeschlossen, und da die Filterpads immer mehr Partikel zurückhalten, nimmt die Porosität des Filterschichten ab. Wenn Sie ein dichtes Produkt oder einen Wein filtern, der mehr Partikel enthält, als der Filter aufnehmen kann, wird die Maschine schneller als erwartet in Stress geraten. Die Filtration verlangsamt sich oder durch den im Bereich des Filterkissens erzeugten Druck kann das Gerät übermäßig tropfen oder sogar Wein aus den Kissen spritzen. Dies tritt oft zu, wenn der Wein sehr jung ist und keine Zeit hatte, die sehr großen Partikel, die während der Gärung entstehen, fallen zu lassen, oder ein Produkt/Zusatzstoff im Wein die Filterschichten verstopft hat. In der Tat trifft der Wein auf eine Ziegelwand! Ein weiterer Grund, der dies verursachen kann, könnte das Ergebnis des Versuchs sein, größere Mengen an Wein zu filtern, als die Filtermatten verarbeiten können. Es gibt eine Einschränkung, wie viel Sie filtern können. Wenn Sie dieses Ergebnis während des Filtrierens feststellen, schauen Sie sich Ihren Wein noch einmal an oder wenden Sie sich an einen örtlichen Önologen, um Sie zu unterstützen. Aufgrund der vielen Weine und Produkte, die zur Herstellung von Wein verwendet werden, ist es unmöglich, eine genaue Menge an Wein zu bestimmen, die durch die Pads fließen kann. Dies ist einer der Gründe, warum es verschiedene Qualitäten von Filterschichten gibt, die Ihnen zur Verfügung stehen. Verstehen Sie Ihren Wein und verwenden Sie die entsprechenden Sorten. Verwenden Sie die entsprechende Filtermaschine für die zu filtrierenden Mengen. Wenn die Weine ordnungsgemäß behandelt wurden und die größte der Partikel herausgefallen ist, gelten die vorgeschlagenen Mengen an gefiltertem Wein.

03. Produkteempfehlung Filterschichten

- 61.136.90 ELVAcad E3 20x20 cm mit 2 Loch, grob
- 61.136.70 ELVAcad E7 20x20 cm mit 2 Loch, grob
- 61.136.30 ELVAcad E10 20x20 cm mit 2 Loch, grob
- 61.136.20 ELVAcad E12 20x20 cm mit 2 Loch, fein
- 61.136.04 ELVAcad Super 20x20 cm mit 2 Loch, steril