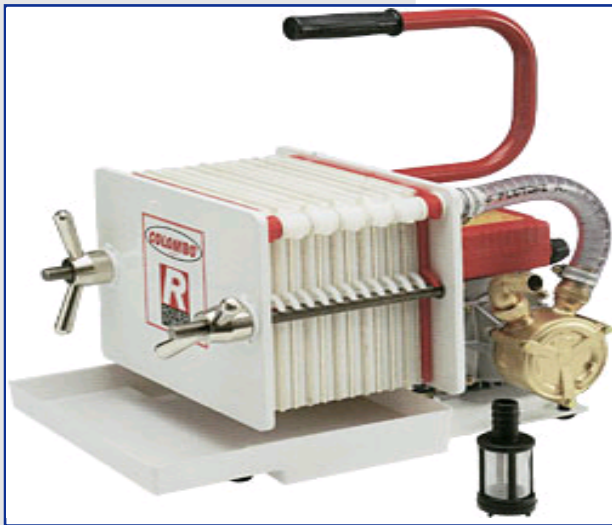


# Bedienungsanleitung

Languages > 

## Kreiselpumpe mit Weinfilter Serie COLOMBO



Weinfilter Serie Colombo  
259430000007  
259432000007  
259440000007  
259330000007

### Einleitung

Der Weinfilter COLOMBO besteht aus einer Elektropumpe und einem Filtersystem, das auch unter dem Begriff gepresstes Flüssigfilter-schichtsystem bekannt sein sollte. Dieser Filtertyp erlaubt es hervorragende Reinheitsgrade der gefilterten Getränke zu erlangen ohne dabei die Charaktereigenschaft der Flüssigkeit zu ändern. Deshalb ist dieses System sowohl für die Heimfilterung, wie auch für den professionellen Einsatz in Weinkantinen, der pharmazetischen Industrie, in Labors, bei Bierherstellern, also wo auch immer ein Getränk gefiltert werden muss, um es zu servieren oder in Flaschen in einzufüllen. **Wichtiges Merkmal für den Kunden:** Der Filter Colombo ist vor allem für die Filterung von Getränken gedacht, daher sind alle zur Herstellung der Pumpe verwendeten Materialien für flüssige Lebensmittel geeignet. Sie sind demnach besonders für die Filterung von Wein, Wasser, Aufgüsse, Bier, pharmazetische Lösungen und Parfüms geeignet. Das Gerät benötigt keine speziellen Handhabung, ausser einer richtigen Reinigung. Falls Sie das Gerät erworben haben, haben Sie sozusagen zwei Geräte in einem bekommen. Sie können es zur Filterung verwenden, aber auch zum Umfüllen von Flüssigkeiten, indem Sie die Pumpe vom Filtersystem abkapseln und allein verwenden.

### Anleitung

**MERKE:** Für die richtige Funktionsweise der Pumpen schauen Sie in das spezielle Anleitungsheft.

**ACHTUNG:** Das Gerät mit Filter nie im trockenlauf laufen lassen.

**ACHTUNG:** Der Wein sollte mindestens einmal nach dem Fementazinsprozess gefiltert worden sein.

**MERKE:** Bevor Sie mit der Filterphase beginnen, wäre es angebracht den Wein kurz in ein sauberes Gefäß umzufüllen, damit wird verhindert, dass dekantierte Ablagerung am Boden des Gefäßes mit angesaugt werden.

1. Entfernen Sie, die Filterkartons aus der Verpackung und lesen die Instruktionen zum Filtereinsatz sorgfältig durch.
2. Tauchen Sie die Filterkartons, in die Flüssigkeit, die Sie filtrieren wollen. Achten Sie darauf, dass die Filter untereinander nicht zerdrückt werden. Warten Sie 5 min ab, damit die Filter die Feuchtigkeit aufnehmen zu können.
3. Schrauben Sie, die Flügelschrauben ab und distanzieren Sie alle gepressten Filter voneinander.
4. Fügen Sie die Runden Dichtungen auf die entgegengesetzte Kachel.
5. Entnehmen Sie die Filter aus dem Wasser oder dem Wein und inserieren Sie ihn in den Filterkörper. Achten Sie auf den richtigen Einbau und auf die Aufreihung mit der metallischen Kachel.
6. Schrauben Sie nun die Flügelschrauben wieder an, bis Sie die gepressten Filter, die Dichtungen festgezogen haben.
7. Tauchen Sie die Elektropumpe. Für diese Operation lesen Sie bitte Aufmerksam die Informationen zur Elektropumpe durch. Verbinden Sie, den Schlauchstutzen der Pumpe, mit dem Ansaugschlauch. Der Ansaugschlauch sollte ein abknicksicher Spiralschlauch sein.
8. Fügen Sie den Schlauch in den Behälter, der die zu filternde Flüssigkeit enthält. Verbinden Sie Ausgangsschlauch an die Metallkachel und den führen Sie den Abgangsschlauch aus der Metallkachel in einen sauberen Behälter oder direkt in die Flasche.
9. Nun Sie Filterbereit. Schließen die Pumpe an die Steckdose an und schalten Sie die Pumpe ein. Sobald die Pumpe anspringt, presst Sie die, die in den Filter verbliebenes Wasser heraus, verwefen Sie den ersten Liter.

**MERKE:** Verwenden Schlauchklemmen um die Schläuche and die Schlauchstutzen zu schließen, da Sie sich ansonsten von den Stutzen während der Filterung weggleiten könnten.

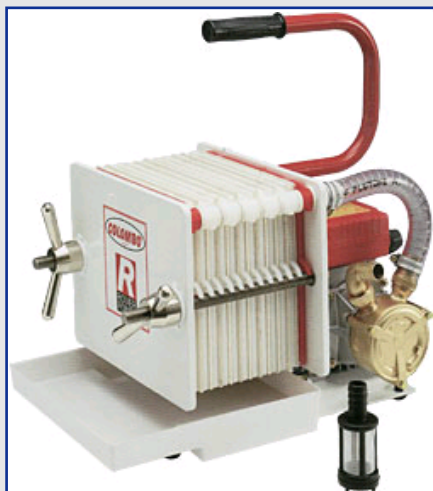
**ACHTUNG:** Spritzen Sie kein Wasser auf die Pumpe. Elektoschlag Gefahr. Säubern Sie eventuelle Schmutzrückstände mit einem trockenen Tuch.

**ACHTUNG:** In dem Wein das gefiltert werden soll, sollten keine feste Partikel, wie Steine, Samenkörner, Latten, Hülsen und Blätter enthalten sein. Bei einem Schaden der durch feste Partikel entstanden ist, entfällt er Garantieanspruch.

# Bedienungsanleitung

Languages > 

## Kreiselpumpe mit Weinfilter Serie COLOMBO



Weinfilter Serie Colombo  
259430000007  
259432000007  
259440000007  
259330000007

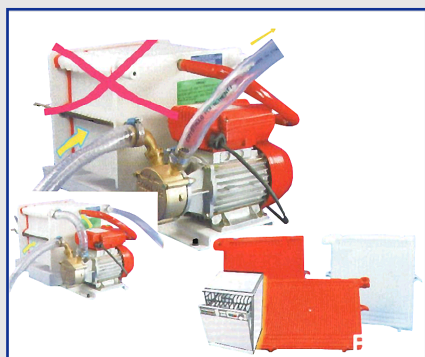


Abb. 2

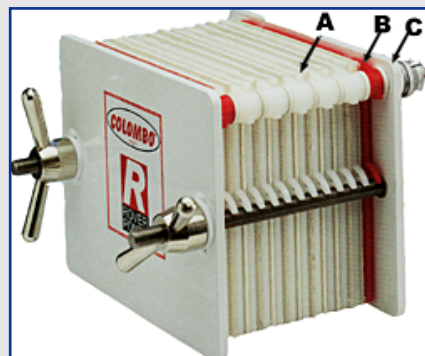


Abb. 3

### Wartung und Reinigung

Säubern Sie den Filter und die Elektropumpen nach Beendigung der Arbeit. Eine regelmäßige Reinigung ist sehr wichtig.

- Schalten Sie die Pumpe ab und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Schlauch, der die Elektropumpe mit dem Filter verbindet, indem Sie die beiden Ringe entfernen. Ziehen Sie den Ausgangsschlauch vom Filter ab und verbinden Sie ihn mit der Pumpe. Nun haben Sie den Filter entfernt und können die Pumpe allein verwenden. Siehe Abbildung links unten.
- Tauchen Sie, den Ansaugschlauch in einen Behälter der mindestens 15-20 Liter sauberes Wasser enthält und den Förderschlauch in einen leeren Behälter oder ein Waschbecken.
- Schalten Sie die Pumpe ein, so wird die Pumpe mit sauberen Wasser gespült und von Rückständen im Pumpenkörper befreit.
- Schalten Sie anschließend die Pumpe wieder aus.
- Entfernen Sie alle Plastikkacheln und säubern Sie sie gründlich, mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, gehen sie dabei behutsam vor, alternativ können Sie auch in einer Spülmaschine gereinigt werden. Siehe Abbildung 2.
- Reinigen Sie den lackierten Rahmen mit einem feuchtem Tuch, der ein wenig Spülmittel enthält.
- Entsorgen Sie, die Filterkartons, sie sind nicht wiederverwendbar.
- Stellen Sie die Filteranlage Columbo an einem trockenen und Staubgeschütztem Ort auf, falls Sie, den Filteranlage für einen längeren Zeitraum nicht verwenden.

### Verwendung der Filterkartons

- Die Grobbearbeiteten Filter ROVER 0,4 sind für die Filterung von Wein nach der Fermentation geeignet. Sie halten in der Suspension größere Partikel fest, daher sind sie für die Feinbearbeitung nicht geeignet.
- Die Feinbearbeitungsfilter ROVER 8, 12 und 16 werden verwendet um kleinere Partikel abzuhalten. Sie geben dem Wein ein nach der Passage einen guten Glanz. Es wird empfohlen diese für den zweiten Durchgang zu verwenden.

Die Filter für das Glasieren, ROVER 20 und 24 geben dem Wein einen besonderen glanz, weil Sie Mikroverunreinigungen abgehalten werden. Verwenden Sie die Filter ROVER 20 und 24 nur dann, wenn vorher zumindest einmal die Feinbearbeitungsfilter verwendet wurden.

\* Wie wechseln Sie korrekt die Filterkartons: FILTER COLOMBO

Schrauben Sie die Flügelschrauben ab, fügen Sie den ersten Karton, mit der gedruckten Schwammseite zwischen der ersten roten Plastikkachel, die den Filter trägt und der weißen, zur Pumpseite hin. Fahren Sie, so mit den anderen Filterkartons abwechselnd wie in der Filterpackung beschrieben fort.

\*Wie wechseln Sie korrekt die Filterkartons: FILTER PULCINO

Schrauben Sie die Flügelschrauben ab. Fügen Sie den ersten Karton, mit der gedruckten Schwammseite zwischen der ersten roten Plastikkachel, die den Filter trägt und der weißen, mit der gedruckter Seite zur Pumpseite hin, ein. Fahren Sie mit den anderen Filter so fort, wie auf der Abbildung der Filter angegeben fort.

**ACHTUNG:** Fügen Sie die Filterkartons, nicht zwischen den Metallkacheln und dem roten Plastik ein.

**ACHTUNG:** Der Filter Columbo und der Filter Pulcino wurden ausschließlich zur Verwendung der Filterkartons COLOMBO und PULCINO erworben. Der Einsatz von nicht originalen Filterkartons kann die Filtereigenschaften des Filters beeinflussen.

Die Garantie kann bei Verwendung von nicht originalen Filtern entfallen. Setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Anbieter in Verbindung um Informationen zu erhalten.

Die Verwendungszeit der Filterkartons ist Abhängig vom Grad der Reinheit des zu filternden Weins. Tauschen Sie daher die Filterkartons aus, sobald der Weinfluss beträchtlich abnimmt. Verwenden Sie Gebrauchte Filter nicht erneut. Siehe Abb. 3.

**A= Filtertragekachel weiß**

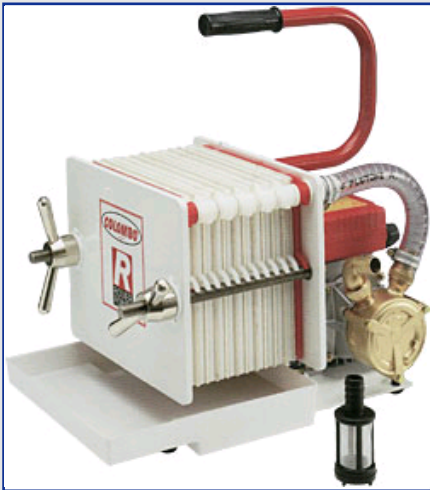
**B= Filtertragträgerkachel rot**

**C= Filterträger Metall**

# Bedienungsanleitung

Languages > 

## Kreiselpumpe mit Weinfilter Serie COLOMBO



Weinfilter Serie Colombo  
259430000007  
259432000007  
259440000007  
259330000007

### Praktische Tipps für die Verwendung

Die Filterung, ist der letzte Schritt in der Produktion des Weines und Bedarf einiger grundlegender Basiskenntnisse.

Ein junger Wein (30 Tage alt) ist nicht für eine Endfilterung. Wenn Sie unseren Anweisungen folgen, finden sie eine angemessene Art für eine gute Filterung mit den Filter Colombo und Pulcino.

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte der Wein mindestens zwei bis drei Monate bei Umgebungstemperaturen gereift sein, bevor er gefiltert wird. Während dieser Zeit nimmt der Wein seinen Körper ein und läßt die meisten Festpartikelmengen ab. Verwenden Sie, an diesem Punkt den Filter Colombo oder Filter Pulcino für Endfilterung. Falls Sie eine bessere Endfilterung erreichen möchten, so verwenden Sie die Klarfilter. Erinnern Sie sich bitte daran, mindestens zwischen zwei oder vier Tagen zu warten, bevor Sie den Wein erneut filtern.
- Falls Sie jedoch einen jungen Wein (30 Tage) filtern möchten, sollten Sie vorher immer einen Grobfilter verwenden. Kurz danach kann dann anschließend ein Feinfilter verwendet werden. Während der Filterung eines jungen Weines, ist der Wein aufgrund des CO<sub>2</sub> (Kohlendioxid) Gehaltes sehr bewegt, das sich während der Fermentation gebildet hat. Warten Sie daher einige ab, bevor Sie den Wein in Flaschen abfüllen.

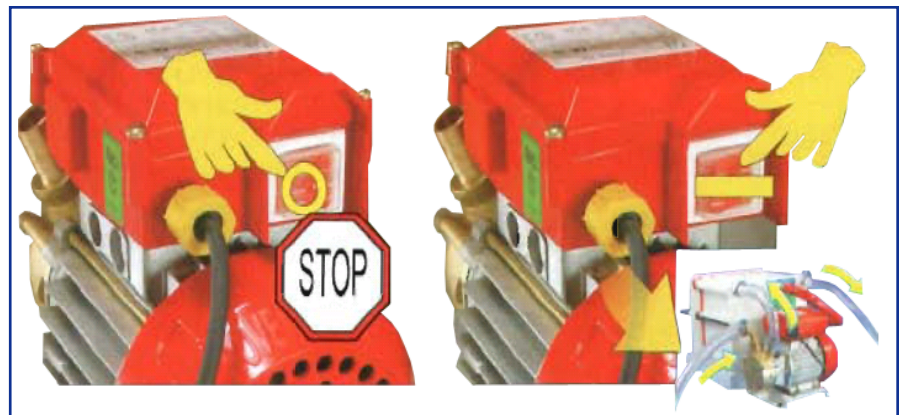
**ACHTUNG:** Die Filterleistungen, können je nach Weineigenschaft variieren. Ein sehr schmutziger Wein setzt die Lebensdauer der Filter herab.

**ACHTUNG:** Die auf den Filter installierte Elektropumpe, ist eine spezielle Version, die auf die für die Verwendung entworfen wurde. Es ist daher nicht möglich eine andere Elektropumpe an der Filter anzuschließen. Jegliche Art von Filtermodifikationen kann Schäden an der Ware, aber auch Personenschäden verursachen. Der Garantieanspruch entfällt bei Modifizierungen oder falscher Anwendung des Produktes.

### Garantie

Für alle Produkte, gilt die Garantie zwei Jahre. Diese deckt sämtliche Materialien ab, die bei Prüfung des Produktes zur Fehlfunktion aufgrund Fehlerhafter Komponenten oder bei Endfertigung des Produktes entstanden sind. Der Garantieanspruch entfällt bei Fahrlässiger Verwendung, nicht autorisierten Modifikationen und bei falscher Handhabung des Produktes. Für eventuelle Fragen oder Klarheiten, setzen Sie sich bitte mit Ihren örtlichen Verkäufer in Verbindung.

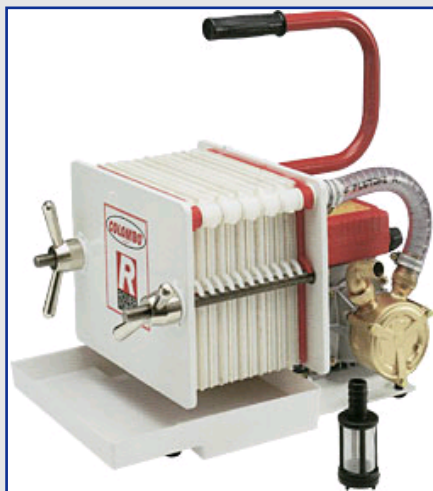
### Anschaltknopf und Verbindung



# Bedienungsanleitung

Languages > 

## Kreiselpumpe mit Weinfilter Serie COLOMBO



Weinfilter Serie Colombo  
25943000007  
25943200007  
25944000007  
25933000007

### Modelle, Abmaße und erhältliche Filter

Modell	Liefermenge*	Filter Nr. und Abmaße	Erhältliche Filter
Colombo 6 -20x20	250 l/h	Nr. 6 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 12-20x20	500 l/h	Nr. 12 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 18-20x20	750 l/h	Nr. 18 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 24-20x20	1000 l/h	Nr. 24 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 36-20x20	1300 l/h	Nr. 36 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 6 inox-20x20	250 l/h	Nr. 6 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 12 inox-20x20	500 l/h	Nr. 12 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 18 inox-20x20	750 l/h	Nr. 18 --- 20x20 cm	0/4/8/12/16/20/24
Colombo 6 oil - 20x20	200 l/h	Nr. 6 --- 20x20 cm	Rover 0
Colombo 12 oil - 20x20	400 l/h	Nr. 12 --- 20x20 cm	Rover 0
Colombo 18 oil - 20x20	600 l/h	Nr. 18 --- 20x20 cm	Rover 0
Colombo 24 oil - 20x20	900 l/h	Nr. 24 --- 20x20 cm	Rover 0
Colombo 36 oil - 20x20	1100 l/h	Nr. 36 --- 20x20 cm	Rover 0

\* Bezieht sich auf den montierten Filterkarton einer durchschnittlichen Lieferung. Die Fördermenge des Filters bezieht sich immer auf die erste Filterung, da sich, die Filter mit wiederholter Anwendung allmählich verstopfen nimmt sie progressiv ab. Wenn die Fördermenge um ca. 2-5% des Anfangswertes herabgefallen ist, bedeutet dies das die Filterkartons vollständig verstopft sind und sie ausgetauscht werden müssen.

### Anschlussarten



Standardanschluss - Unabhängige Versorgung



Spezieller Anschluss mit Verantwortung des Kunden