

# Bedienungsanleitung



- Befeuchten Sie die Filter vorsichtig mit Wasser. Das Gewebe muss nass sein, darf aber nicht zerreißen.
- 2 Filter werden so in die Platten eingelegt, dass die rauhe Seite (mit Eindruck) nach innen zum Ring schaut.
- Nun werden die Schrauben mit den Flügelmuttern gegengleich montiert, d.h. wenn eine Schraube festgezogen ist, kommt als nächste die gegenüberliegende Seite zum Festschrauben, damit der Filter rundum gleichmäßig sitzt.
- Montieren Sie den Einlaufschlauch für den zu filternden Wein an die Schlauchtülle am Innenring und den Auslaufschlauch mit der Y-Verbindung an die äußeren Verbindungsplatten.
- Lassen Sie Wasser durch die Filter laufen, bis es geschmacksneutral ist. Dazu hängen Sie den Rundfilter gerade auf, so dass die Zufahrtülle nach oben und die beiden Abflusstüllen nach unten schauen. Lassen Sie ihn 10 bis 20 Minuten auslaufen (abtropfen), dann kann mit der Weinfiltration begonnen werden. Beachten Sie, dass der erste Liter Wein noch verwässert ist. Der anschließend abfließende Wein kann bereits in Flaschen gefüllt werden. Bei zwei Filtrationsvorgängen wird der Wein erst in ein Fass grobgefiltert und anschließend nochmals feingefiltert. Dies ist bei Getränken, die vor dem ersten Filtern noch nicht optisch klar sind, notwendig.
- Ersetzen Sie die Filter, wenn sie verstopft sind und keinen Wein mehr durchlassen.
- Nach dem Gebrauch öffnen Sie den Filter und waschen Platten, Ring, Schläuche und Bolzen gründlich mit warmen Wasser (40-50°C).
- Der Filter kann auch mit einem Trichter, einem Abziehrrohr oder einer kleinen Pumpe kombiniert werden.