



## RVS Platenfilter 2020

### INLEIDING

De PLATENFILTER 2020 bestaat uit een speciale elektrische pomp en een filtersysteem dat uw vloeistoffen via verschillende samengedrukte filtervlieszen ontdoet van alle onzuiverheden (fig. 1, fig. 2). Die speciale manier van filteren zorgt ervoor dat uw dranken uitstekend gezuiverd worden zonder dat de fundamentele eigenschappen van de gefilterde vloeistof veranderen. Dit apparaat is uitermate geschikt voor thuisgebruik maar kan ook in de professionele sector van pas komen. Zo kunt u het bijvoorbeeld gebruiken in wijnkelders, farmaceutische fabrieken, laboratoria, bierfabrieken, ... kortom overal waar u dranken moet filteren om ze volledig helder en zonder enig spoor van ongewilde resten te kunnen serveren of bottelen.

**BELANGRIJKE OPMERKING VOOR DE KLANT:** de PLATENFILTER 2020 is speciaal ontwikkeld om dranken te filteren. Alle gebruikte materialen zijn dan ook perfect compatibel met vloeibare levensmiddelen.

Het apparaat is vooral aangewezen om wijn, water, thee, bier, farmaceutische oplossingen en parfums te filteren. Buiten een gewone schoonmaakbeurt hoeft u geen bijzonder onderhoud uit te voeren.

Met de aankoop van de PLATENFILTER 2020 hebt u eigenlijk twee apparaten in één gekocht: u kunt uw dranken filteren maar u kunt de pomp ook losmaken van de filter en gebruiken om vloeistoffen over te tappen.

### GEBRUIKSAANWIJZING

**OPMERKING:** kijk voor de correcte werking van de pomp in het speciale inox instructieboekje.

**OPGELET:** laat de filter niet droog werken.

**OPGELET:** wijn moet na het gistingsproces minstens één keer gefilterd worden.

**OPMERKING:** voor u aan het filteren begint, is het aangewezen om de wijn over te gieten in een zuivere bak. Zo vermijdt u dat het gedecanteerde bezinksel aan de bodem van het vat gezogen wordt.

1. Haal de filterkartons uit hun verpakking en lees de instructies op het blad dat bij elke verpakking zit om te weten hoe u ze moet bevestigen.
2. Dompel de filterkartons onder in een vat dat volzit met de vloeistof die u wilt filteren (fig. 3). Let er daarbij op dat de kartons elkaar niet platdrukken. Wacht een vijftal minuten zodat de filters de vloeistof kunnen absorberen.
3. Draai de knoppen los en verwijder alle filterplaten.
4. Bevestig de ronde leertjes aan de platen (fig. 4).
5. Haal de filters uit het water of de wijn en bevestig ze in het filtergeheel. Let er daarbij op dat u ze in de juiste richting monteert en dat u ze in een rechte lijn met de metalen platen bevestigt. Kijk goed naar de figuren op de verpakking van de filterkartons. Monteer vervolgens afwisselend alle platen en filters. Eindig met de beweeglijke metalen plaat.
6. Draai de knoppen met drie spaken opnieuw aan tot de filterplaten en leertjes stevig vastzitten

Fig. 1  
standard



Fig. 2  
inox



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



7. Vul de elektrische pomp. Lees daarvoor de specifieke instructies van de elektrische pomp. Bevestig het aanzuigbuisje aan het vrije aansluitstuk van de pomp. Het buisje moet een spiraal hebben zodat het niet samenklapt.

8. Steek het aanzuigbuisje in het vat met de vloeistof die gefilterd moet worden. Verbind het afvoerbuisje met het aansluitstuk van de metalen plaat. Steek het afvoerbuisje daarna in een zuiver vat of via een trechter rechtstreeks in een fles.

9. Nu bent u klaar om te filteren. Steek de stekker in het stopcontact en zet de pomp aan via de schakelaar op de achterzijde. Zodra het apparaat begint met filteren, duwt de druk het water dat in de filters is achtergebleven naar buiten. Gooi de eerste liter vloeistof die naar buiten komt dus weg.

**OPMERKING:** gebruik geschikte bevestigingsringen om de buisjes aan de aansluitstukken vast te maken zodat ze tijdens de werking niet kunnen loskomen.

**OPGELET:** sprenkel de elektrische pomp niet nat met water. Verwijder eventuele sporen van vuil met een droge doek. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK.**

**OPGELET:** in de wijn die u gaat filteren mogen geen harde stukken zoals stenen, pitten, stukken hout, schors of bladeren zitten. De garantie geldt niet voor een defect dat aan harde stukken te wijten is.

#### **REINIGING EN ONDERHOUD**



Zodra het filteren gedaan is, moet u de filter en de elektrische pomp schoonmaken. Het is heel belangrijk dat u dat na elk gebruik doet.

- Zet de elektrische pomp uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het buisje dat de elektrische pomp met de filter verbindt door de twee moeren los te draaien. Maak het afvoerbuisje los van de filter en verbind het met de pomp. Zo hebt u de filter losgeschakeld en kunt u alleen de elektrische pomp gebruiken (fig. 5).

- Steek het aanzuigbuisje in een bak met minstens 15-20 liter zuiver water en het afvoerbuisje in een lege bak of in de gootsteen.

- Zet de elektrische pomp aan en pomp het zuivere water op om de resten die in de pomp zijn achtergebleven, te verwijderen.

- Zet de elektrische pomp uit.

- Verwijder alle plastic platen en maak ze zorgvuldig schoon met water en een neutraal reinigingsmiddel. Wrijf daarbij zeker niet te hard. De platen kunnen eventueel ook in de afwasmachine gereinigd worden.

- Maak het gelakte lichaam schoon met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

- Gooi de gebruikte filterkartons weg, ze zijn niet herbruikbaar. Zet de PLATENFILTER 2020 op een droge, stofvrije plek wanneer u het apparaat lange tijd niet zult gebruiken.

#### **HOE MOET U DE FILTERKARTONS VAN DE PLATENFILTER 2020 GEBRUIKEN**

- De ruwe ROVER-filters 0 en 4 zijn geschikt voor het filteren van wijn na de gisting. Ze houden alleen de grotere deeltjes tegen en zorgen dus niet voor een perfecte afwerking van de wijn.

- De ROVER-afwerkingsfilters 8, 12 en 16 worden gebruikt om kleinere deeltjes tegen te houden en geven na het overtappen een mooie glans aan de wijn. Aangewezen als tweede filtering.

- De ROVER-glansfilters 20 en 24 geven glans aan de wijn omdat ze zelfs de kleinste onzuiverheden tegenhouden. Gebruik de ROVER filters 20 en 24 alleen nadat u de wijn minstens één keer met afwerkingsfilters hebt gefilterd.

#### **Brouwland**

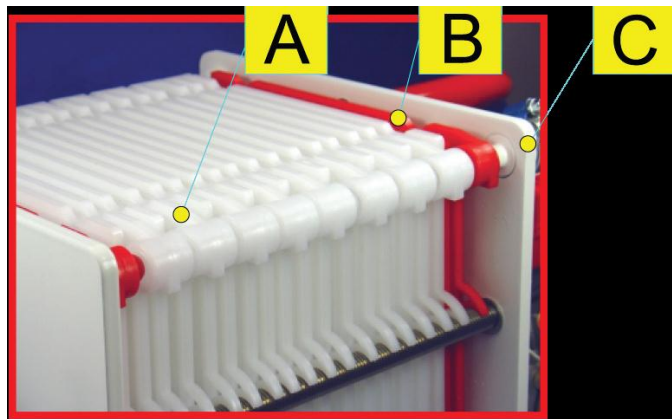
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



*Hoe moet u de kartonfilters van de PLATENFILTER 2020 correct plaatsen*

*Draai de knoppen los, plaats de eerste kartonfilter tussen de eerste rode plastic filterplaat en de witte plastic filterplaat met de sponsachtige en bestempelde zijde van de kartonfilter naar de pomp gekeerd. Ga zo verder met de andere kartonfilters maar plaats ze in afwisselende richting zoals beschreven in de instructies op de verpakking van de filters.*

**OPGELET: PLAATS DE KARTONFILTERS NIET TUSSEN DE METALEN PLAAT EN DE RODE PLASTIC FILTERPLAAT.**



**A = WITTE FILTERPLAAT**

**B = RODE FILTERPLAAT**

**C = METALEN STEUNPLAAT**

**OPGELET:** Voor de PLATENFILTER 2020 kan alleen de PLATENFILTER 2020 ROVER POMPE-kartonfilters gebruikt worden. Niet-originele kartonfilters kunnen de werking van de filter negatief beïnvloeden.

De garantie kan vervallen als u niet de originele PLATENFILTER 2020 - ROVER POMPE-kartonfilters gebruikt. Neem contact op met uw lokale verkoper voor meer informatie.

De gebruiksduur van een set kartonfilters hangt af van de zuiverheidsgraad van de wijn die u wilt filteren. Vervang de kartonfilters zodra de stroom wijn duidelijk begint te verminderen. De kartonfilters zijn niet herbruikbaar.

### HANDIGE TIPS

Het filteren is de laatste stap in het productieproces van wijn. Het is daarom belangrijk dat u met de volgende tips rekening houdt.

Een jonge wijn (30 dagen) is nog niet klaar voor een fijne filtering. Volg onze aanwijzingen om de PLATENFILTER 2020 op de juiste manier te gebruiken.

- Het beste resultaat krijgt u wanneer u de wijn minstens twee of drie maanden laat rijpen en hem vóór het filteren op kamertemperatuur brengt. In die periode neemt de wijn een vaste vorm aan en zal bij het decanteren het meeste bezinksel achterblijven. Op dat moment kunt u de PLATENFILTER 2020 gebruiken voor de afwerking van de wijn. Als u een heel goede afwerking wenst, kunt u de glansfilters gebruiken. Denk eraan dat u tussen twee filterbeurten best twee tot vier dagen wacht.

- Wanneer u echter een jonge wijn (30 dagen) wilt filteren, moet u altijd eerst een ruwe filter gebruiken. Meteen daarna kunt u een afwerkingsfilter gebruiken. Een jonge wijn zal tijdens het filteren beginnen te bruisen door de aanwezigheid van CO<sub>2</sub> (koolstofdioxide), dat tijdens de gisting gecreëerd wordt. Wacht een paar uur voor u de wijn bottelt.

**OPGELET:** hoe goed de filter werkt, hangt af van de eigenschappen van de wijn die u wilt filteren. Een heel vuile wijn verkort de levensduur van de filters.

**OPGELET:** de elektrische pomp die in verbinding staat met de filter is speciaal voor dat doeleinde ontworpen. U kunt geen ander soort elektrische pomp gebruiken voor de filter. Om het even welke verandering van de filter kan schade toebrengen aan personen of zaken. De garantie vervalt als u het product verandert of saboteert.

### GARANTIE

Voor alle producten geldt een algemene garantie van twee jaar. Die garantie dekt alle materialen en arbeidskosten wanneer er zich problemen voordoen door defecte onderdelen of een foute assemblage. Bij nalatigheid, niet toegestane veranderingen of defecten die te wijten zijn aan een fout gebruik van het product vervalt de garantie. Raadpleeg uw verkoper voor meer informatie.

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com





## Filtre à plaques inox

### INTRODUCTION

Le FILTRE À PLAQUES 2020 se compose de l'électropompe spéciale et d'un système de filtrage appelé système liquide à strates pressées (fig. 1 et 2)

Ce type particulier de filtrage permet d'obtenir des niveaux optimaux d'épuration des boissons sans altérer les caractéristiques essentielles du liquide transvasé. Il se prête non seulement aux filtrages domestiques mais aussi en milieu professionnel, comme dans l'oenologie, les laboratoires pharmaceutiques et les brasseries. Il est nécessaire de filtrer une boisson afin de pouvoir la servir et la mettre en bouteille complètement épurée et dépourvue de résidus peu appréciés.

**NOTE IMPORTANTE À L'ATTENTION DU CLIENT:** le FILTRE À PLAQUES 2020 a été conçu pour filtrer les boissons, dont tous les matériaux utilisés sont entièrement compatibles avec les liquides alimentaires.

Il convient notamment au filtrage du vin, de l'eau, des infusions, des bières, des solutions pharmaceutiques et des parfums. En guise d'entretien, un nettoyage régulier suffit.

En faisant l'acquisition du FILTRE À PLAQUES 2020, le client dispose de deux appareils en un. Il pourra filtrer les boissons et détacher la pompe du filtre et l'utiliser seule pour effectuer un simple transvasement.

### MODE D'EMPLOI

**NOTE :** consulter le manuel d'utilisation pour garantir le bon fonctionnement de la pompe.

**ATTENTION:** ne pas utiliser le filtre à sec.

**ATTENTION:** le vin doit être filtré au moins une fois après le processus de fermentation.

**NOTE :** avant de commencer le filtrage, il convient de transvaser le vin dans un récipient propre afin d'éviter d'aspirer les dépôts décantés dans le fond du récipient.

1. Déballer les cartons filtrants et lire les instructions pour l'introduction sur la fiche accompagnant chaque carton d'emballage.

2. Plonger les cartons filtrants dans un récipient rempli de liquide à filtrer (fig. 3), en prenant soin de ne pas les poser l'un sur l'autre. Attendre environ cinq minutes afin de laisser les filtres absorber l'humidité.

3. Dévisser les volants et espacer toutes les plaques presse-filtre.

4. Insérer les joints circulaires sur les sièges des plaques prévus à cet effet. (fig. 4)

5. Retirer les filtres de l'eau ou du vin et les introduire dans le corps filtrant. Faire attention au sens de montage ou à l'alignement avec les plaques métalliques. Se reporter aux figures placées sur l'emballage des cartons filtrants. Monter successivement toutes les plaques centrales et les filtres en les espaçant. Introduire enfin la plaque métallique mobile.

6. Visser les volants à trois branches jusqu'à serrer les plaques filtrantes et les joints.

Raccorder l'électropompe. Pour cette opération, lire les instructions relatives à l'électropompe. Raccorder le raccord flexible libre de la pompe au tuyau d'aspiration, qui doit être du type à spirale anti-écrasement.

**Fig. 1  
standard**



**Fig. 2  
inox**



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Fig. 4

8. Introduire le tuyau d'aspiration dans le récipient contenant le liquide à filtrer. Raccorder le tuyau de sortie au raccord flexible de la plaque métallique. Puis introduire le tuyau d'évacuation dans un récipient propre et directement dans la bouteille à l'aide d'un entonnoir.

9. Se tenir prêt à filtrer. Brancher la prise et allumer la pompe à l'aide de l'interrupteur placé derrière. Une fois le filtrage commencé, la pression comprime l'air resté dans les filtres : jeter le premier litre de liquide évacué

NOTE: utiliser des colliers de serrage adéquats pour fixer les tuyaux dans le raccord flexible, qui pourrait se détacher pendant la mise en route.

**ATTENTION:** ne pas asperger d'eau sur l'électropompe. Nettoyer les éventuelles traces de saleté à l'aide d'un chiffon sec. RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

**ATTENTION:** le vin à filtrer ne doit contenir aucune particule solide telle que les pierres, les pépins, les copeaux, les écorces et

des feuilles. La garantie peut être annulée en cas de dysfonctionnement résultant de la présence d'objets solides.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Fig. 5

Une fois le filtrage terminé, nettoyer le filtre et l'électropompe. Il est très important de nettoyer régulièrement.

- Éteindre l'électropompe et débrancher la prise.
- Retirer le tuyau qui relie l'électropompe au filtre, en dévissant les deux bagues de fixation. Retirer le tuyau d'évacuation du filtre et le raccorder à la pompe. Vous avez maintenant enlevé le filtre et vous pouvez utiliser l'électropompe seule. (fig. 5)
- Plonger le tuyau d'aspiration dans un récipient contenant au moins 15-20 litres d'eau propre et le tuyau d'évacuation dans un récipient vide ou dans un évier.

• Allumer l'électropompe et pomper l'eau propre pour éliminer les résidus se trouvant à l'intérieur du corps de la pompe.

- Éteindre à nouveau l'électropompe.
- Retirer toutes les plaques en plastique et les nettoyer en profondeur à l'eau et avec un détergent au pH neutre, en prenant soin de frotter avec

précaution. Il est également possible de les laver dans un lave-vaisselle.

• Nettoyer le cadre peint à l'aide d'un chiffon humide, imprégné d'un peu de liquide-vaisselle au pH neutre.

• Jeter les cartons filtrants usagés. Ne pas les réutiliser. Ranger dans un endroit sec et à l'abri de la poussière en cas d'inutilisation prolongée.

#### COMMENT UTILISER LES CARTONS FILTRANTS filtre FILTRE À PLAQUES 2020

- Les filtres dégrossissants ROVER 0, 4 sont conçus pour le filtrage du vin après la fermentation. Ils traitent les particules en suspension les plus grosses, afin qu'elles n'altèrent pas la finition du vin.
- Les filtres pour la finition ROVER 8, 12, 16 sont utilisés pour traiter les particules les plus fines et procurent une bonne brillance au vin après le transvasement. À privilégier comme second filtrage.
- Les filtres pour la brillance ROVER 20 et 24 clarifient le vin en éliminant les microparticules de saleté en suspension. Utiliser les filtres ROVER 20 et 24 après avoir filtré le vin au moins une fois avec des filtres pour la finition.

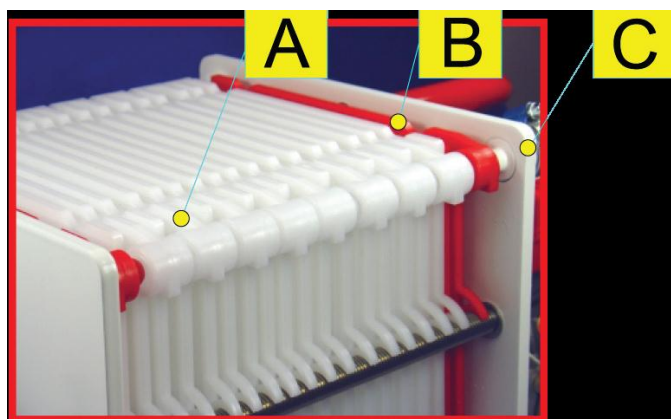
#### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com



*Comment introduire correctement les cartons filtrants : FILTRE À PLAQUES 2020*

*Dévisser les volants, introduire le premier carton filtrant entre la première plaque porte-filtre en plastique rouge et la blanche, avec le côté spongieux et timbré du carton filtrant orienté vers la pompe. Faire de même avec les autres cartons filtrants en les introduisant avec le côté inversé comme l'indiquent les instructions dans les emballages des filtres.*



**ATTENTION: NE PAS PLACER LES CARTONS FILTRANTS ENTRE LES PLAQUES EN MÉTAL ET LES PLAQUES PORTE-FILTRE EN PLASTIQUE ROUGE.**

**ATTENTION:** FILTRE À PLAQUES 2020 a été conçu pour n'utiliser que les cartons filtrants FILTRE À PLAQUES 2020 - ROVER POMPE. L'utilisation de cartons filtrants non originaux peut altérer le bon fonctionnement du filtre. L'utilisation de cartons filtrants autre que les FILTRE À PLAQUES 2020 ROVER POMPE originaux peut entraîner l'annulation de la garantie. Contacter le revendeur le plus proche pour plus d'informations. La durée d'un jeu de cartons filtrants dépend du degré de pureté du vin à

filtrer. Remplacer les cartons filtrants dès lors que le débit de vin commence à diminuer sensiblement. Ne pas réutiliser les cartons filtrants usagés.

**A=PLAQUE PORTE-FILTRE BLANCHE**

**B=PLAQUE PORTE-FILTRE ROUGE**

**C=PLAQUE DE SUPPORT EN MÉTAL**

### CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Le filtrage est la dernière étape dans la production du vin et nécessite de connaître certaines astuces importantes. Un vin jeune (30 jours) n'est pas adapté à un filtrage fin. En suivant nos indications, vous trouverez une bonne méthode de filtrage avec le FILTRE À PLAQUES 2020.

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, le vin doit être vieilli au moins deux ou trois mois et porté à température ambiante avant le filtrage. Pendant ce temps, le vin prend corps et laisse décanter la plupart des particules en suspension. À ce stade, utiliser le FILTRE À PLAQUES 2020 pour la finition du vin. Si l'on souhaite une finition supérieure, utiliser des filtres clarifiants. Ne pas oublier d'attendre entre deux et quatre jours entre chaque filtrage.

- Si l'on souhaite plutôt filtrer un vin jeune (30 jours), un filtre dégrossissant doit toujours être utilisé en premier. Il est possible d'utiliser un filtre pour la finition tout de suite après. Pendant le filtrage, le vin est agité par la présence de CO<sub>2</sub> (anhydride carbonique) créé pendant la fermentation. Attendre une heure avant de mettre le vin en bouteille.

**ATTENTION:** les performances du filtre peuvent varier selon les caractéristiques du vin à filtrer. Un vin contenant beaucoup d'impuretés réduit la longévité des filtres.

**ATTENTION:** l'électropompe installée sur le filtre est une version spéciale prévue à cet effet. Il n'est pas possible d'installer un autre type d'électropompe sur le filtre. Toute modification apportée au filtre peut entraîner des dommages aussi bien corporels que matériels. La garantie est nulle et non avenue en cas de modification ou de dégradation du produit.

### GARANTIE

La garantie standard de deux ans s'applique à tous les produits. Elle couvre tous les matériaux et la main d'oeuvre en cas de dysfonctionnements liés à des composants ou ensembles défectueux. La garantie ne couvre pas les négligences, les modifications non autorisées, les ruptures dues à une utilisation inappropriée du produit. Pour en savoir plus, contacter le revendeur.

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Stainless steel plate filter 2020

### INTRODUCTION

The SS PLATE FILTER 2020 is composed of the special electro pump and a filtration system known as a pressed fluid layer system (Fig.1, Fig. 2)

This specific type of filtration enables excellent purification levels in drinks to be obtained without altering the basic characteristics of the decanted liquid; consequently it is held in high regard for domestic filtration, but also in the professional sector such as for example wine making cellars, pharmaceutical plants, laboratories, breweries; wherever there is a requirement to filter a drink in order to be able to serve it or bottle it perfectly clear and with no trace of any undesirable residues.

**IMPORTANT NOTE FOR THE CLIENT:** the SS PLATE FILTER 2020 has been designed specifically for drink filtration; therefore all the materials used are perfectly compatible with liquids for human consumption.

It is especially recommended for filtering wine, water, infusions, beers, pharmaceutical solutions, perfumes. It does not require any special maintenance apart from normal cleaning.

In purchasing the SS PLATE FILTER 2020 a client has the benefit of a two-in-one piece of equipment; he will be able to filter the drinks themselves then, if necessary, he will be able to disconnect the pump from the filter and use it alone for simple decanting.

### INSTRUCTIONS FOR USE

**NOTE:** for correct operation of the pump refer to the specific instruction booklet.

**CAUTION:** Do not operate the filter dry.

**CAUTION:** Wine must be filtered at least once after the fermentation process.

**NOTE:** Before starting the filtration phase, it is advisable to decant the wine into a clean container to avoid sucking in deposits that have settled on the bottom of the container.

1. Take the filter sheets out of the packaging and read the insertion instructions on the sheet attached to each package.
2. Immerse the filter sheets in a container full of liquid to be filtered (Fig. 3), taking care not to squash them against each other. Wait for about five minutes to allow the filters to absorb moisture.
3. Unscrew the hand wheels and move all the filter pressing plates away from one another.
4. Insert the circular fittings onto the appropriate plate positions (Fig. 4)
5. Remove the filters from the water or wine and insert them into the filter body. Pay attention to the assembly directions and alignment with the metal plates. Refer to the figures detailed on each package of filter sheets. Successively assemble all the central plates and the filters alternating them between one another. Insert the mobile metal plate last.
6. Screw up the three spoke hand wheels again until the filter plates and fittings are tightened.

**Fig. 1  
standard**



**Fig. 2  
inox**



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com





Fig. 4

7. Prime the electro pump. To do this read the electro pump's specific instructions. Connect the suction hose to the pump's hose-end fitting; the hose must be of anti-crush coil type.

8. Insert the suction hose into the container of liquid to be filtered. Connect the outlet hose to the metal plate's hose-end fitting, then insert the outlet hose in the container into a clean container or directly into the bottle through a funnel.

9. Now you are ready to filter. Plug in and start up the pump using the switch on the back of it. As soon as filtration starts, the pressure pushes out the water left in the filters: throw away the first litre of discharged liquid.

NOTE: use appropriate hose clips to attach the hoses to the hose-end fittings, which could slip off during operation otherwise.

**CAUTION:** Do not spray the electro pump with water. Clean any traces of dirt with a dry cloth. RISK OF ELECTRIC SHOCK.

**CAUTION:** There must be no solid bits like stones, seeds, splinters, fruit skin, leaves. The guarantee may be suspended in case of

damage due to presence of solid bits.



Fig. 5

### CLEANING AND MAINTENANCE

Once filtering is completed clean the filter and the electro pump. Regular cleaning is most important.

- Turn the electro pump off and unplug it
- Remove the hose connecting the electro pump to the filter, unscrewing the two ring nuts. Remove the filter's outlet hose and connect it to the pump. Now you have eliminated the filter and can use the pump by itself. (Fig. 5)
- Immerse the suction hose in a container with at least 15-20 litres of clean water and the outlet hose into an empty container or a sink.
- Turn on the electro pump and pump the clean water to remove residue left inside the pump body.
- Turn off the electro pump again.
- Remove all the plastic plates and carefully clean them with water and a neutral

detergent, taking care to rub them gently: otherwise, they can be washed in a dishwasher.

- Clean painted frame with a damp cloth, soaked with a little neutral dishwashing detergent.
- Dispose of the used filter sheets. Do not re-use them.
- Store the SS PLATE FILTER 2020 in a dry, dust free place when out of use for an extended period.

### HOW TO USE THE SS PLATE FILTER 2020 FILTER SHEETS

- The ROVER 0.4 coarse filters are suitable for filtering wine after fermentation. They hold back the larger particles in suspension, but do not however produce a good finish of wine.
- The ROVER 8, 12, 16 finishing filters are used to hold back smaller particles and give a good lustre to the wine after decanting. Preferable as second filtering.
- The ROVER 20 and 24 filters for brightening give lustre to wine because they remove micro-impurities in suspension. Use the ROVER 20 and 24 filters only after having filtered the wine at least once with finishing filters.

*\*How to insert filtering sheets correctly: SS PLATE FILTER 2020*

*Unscrew the hand wheels, insert the first filter sheet between the first red plastic filter holder plate and the white one, with the stamped spongy side of the filter sheet turned towards the pump. Continue with the other filter sheets inserting them in alternate directions as described in the instructions on the filter packaging.*

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com



**CAUTION: DO NOT PUT THE FILTER SHEETS BETWEEN THE METAL PLATES AND THE RED PLASTIC FILTER HOLDER PLATES**

**CAUTION:** The SS PLATE FILTER 2020 is designed only to use SS PLATE FILTER 2020 – ROVER PUMP filter sheets. The use of non original filter sheets may compromise the filter's performance.

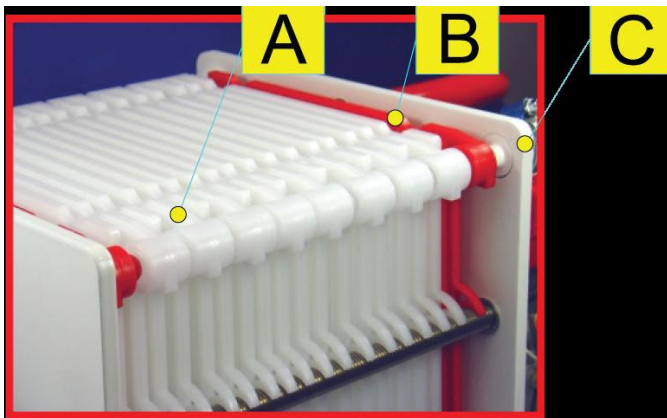
The guarantee may be suspended if original SS PLATE FILTER 2020– ROVER PUMP filter sheets are not used. Contact the local dealer for information.

The length of time a set of filter sheets lasts depends on the purity of the wine to be filtered. Replace the filter sheets as soon as the flow of the wine starts to decrease considerably. Do not re-use used filter sheets.

**A = WHITE FILTER HOLDER PLATE**

**B = RED FILTER HOLDER SHEET**

**C = METAL SUPPORT PLATE**

**PRACTICAL ADVICE FOR USE**

Filtration is the final step in wine production and requires knowledge of a few basic tips.

A young wine (30 days) is not ready for fine filtration. According to our information, you find the correct way to carry out a good filtration with the SS PLATE FILTER 2020.

- To obtain the best results, the wine should be aged for at least two or three months and brought up to ambient temperature before filtration. During this time the wine takes on body and leaves most of the bits in suspension to settle. At this point use the SS PLATE FILTER 2020 for finishing the wine. If you want a superior finish, use a brightening filter.

Remember to wait between two and four days between one filtration and the next.

- If however, you want to filter a young wine (30 days), a coarse filter should always be used first; then afterwards a filter for finishing can be used. During filtration, young wine is agitated by the presence of CO<sub>2</sub> (carbon dioxide) created during fermentation, wait a few hours before bottling the wine.

**CAUTION:** the filter's performance may vary depending on the characteristics of the wine to be filtered. A very dirty wine reduces the life of filters.

**CAUTION:** the electro pump installed on the filter is a special version specially designed for this use. Any other type of electro pump cannot be installed on the filter. Any modification to the filter may cause damage to people and property; the guarantee is not valid in case of modifications or alterations to the product.

**GUARANTEE**

The general guarantee of two years is valid for all products. This covers the equipment and labour when there are faults found due to defective components or assembly. The guarantee does not cover negligent use, unauthorised modifications, breakages due to incorrect use of the product. For clarifications contact your dealer.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Schichtenfilter 2020 Edelstahl

### EINLEITUNG

Der SCHICHTENFILTER 2020 besteht aus einer besonderen Elektropumpe und einem Filtersystem, das auch unter dem Namen Flüssigfilterschichtsystem (Schichtenfilter, Filterpresse) bekannt ist (Abb. 1, Abb. 2).

Diese Bauart erlaubt es, hervorragende Reinheitsgrade der filtrierten Getränke zu erreichen, ohne dabei die grundlegenden Eigenschaften der Flüssigkeit zu verändern. Aus diesem Grund ist dieser Filter besonders für Haushaltsanwendungen, aber auch für den professionellen Einsatz, wie auf Weingütern oder in Kellereien, in der pharmazeutischen Industrie, in Labors, in Brauereien geeignet, also überall dort, wo ein Getränk filtriert werden muss, bevor es vollkommen klar, ohne jede Spur von Rückständen, serviert oder abgefüllt werden kann.

**WICHTIGER HINWEIS FÜR SIE:** Der SCHICHTENFILTER 2020 dient zur Filtrierung insbesondere von Getränken, daher sind alle verwendeten Materialien für flüssige Lebensmittel geeignet.

Er eignet sich besonders zur Filtrierung von Wein, Wasser, Tee, Bier, pharmazeutischen Lösungen und Parfüm. Der Filter benötigt keine besondere Wartung außer der normalen Reinigung.

Beim Kauf eines SCHICHTENFILTER 2020 haben Sie zwei Geräte in einem erworben: Sie können Getränke filtrieren und, wenn nötig, die Pumpe vom Filter abtrennen und diese allein zum Umfüllen von Flüssigkeiten verwenden.

### BETRIEBSANLEITUNG

**HINWEIS:** Für eine einwandfreie Funktion der Pumpe ist die separate Betriebsanleitung zu beachten.

**ACHTUNG:** Betreiben Sie den Filter nie im Trockenlauf (ohne Flüssigkeit).

**ACHTUNG:** Der Wein muss mindestens einmal nach der Gärung filtriert werden.

**HINWEIS:** Vor Beginn der Filtrierung sollte der Wein in ein sauberes Gefäß umgefüllt werden, um zu verhindern, dass die dekantierten Ablagerungen auf dem Boden des Behälters angesaugt werden.

1. Nehmen Sie die Filterkartons aus der Verpackung und lesen Sie die Anleitung auf dem Hinweisblatt, das jeder Packung beiliegt.
2. Weichen Sie die Filterkartons in einem Behälter, der die zu filtrierende Flüssigkeit enthält, ein (Abb. 3). Achten Sie dabei darauf, dass diese sich nicht gegenseitig zerquetschen. Warten Sie etwa fünf Minuten, damit die Filterkartons die Feuchtigkeit aufnehmen können.
3. Lösen Sie die Flügelschrauben und entfernen Sie die Platten der Filterpresse voneinander.
4. Legen Sie die O-Ringe (Runddichtringe) an die vorgesehenen Stellen der Platten. (Abb. 4)
5. Nehmen Sie die Filterkartons aus dem Wasser oder Wein und legen Sie sie in das Filtermedium. Achten Sie auf die Ausrichtung und Abstimmung mit den Metallplatten. Achten Sie auf die Abbildungen, die Sie auf jeder Packung Filterkartons finden. Bringen Sie jetzt nach und nach abwechselnd die Platten und die Filterkartons an. Setzen Sie als letztes die bewegliche Metallplatte auf.
6. Schrauben Sie die dreiflügelige Schraube wieder an und pressen Sie so die Filterplatten und Dichtungen zusammen

**Fig. 1  
standard**



**Fig. 2  
inox**



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Fig. 4

7. Anfüllen der Elektropumpe. Lesen Sie für die folgenden Handgriffe die separate Bedienungsanleitung für die Pumpe. Schließen Sie den Ansaugschlauch an den freien Schlauchanschluss der Pumpe an. Der Ansaugschlauch muss ein quetschsicherer Spiralschlauch sein.

8. Legen Sie den Ansaugschlauch in den Behälter mit der Flüssigkeit, die filtriert werden soll, schließen Sie den Ablaufschlauch an den Schlauchanschluss der Metallplatte an. Führen Sie dann den Ablaufschlauch in einen sauberen Behälter oder, durch einen Trichter, direkt in die Flasche ein.

9. Jetzt kann die Filtrierung beginnen. Schließen Sie die Pumpe an eine Steckdose an und schalten Sie sie mit dem Schalter, der sich hinter dem Gerät befindet, ein. Sobald die Filtrierung beginnt, drückt der Druck das Restwasser aus dem Filter: Schütten Sie den ersten Liter Flüssigkeit weg.

HINWEIS: Verwenden Sie Schlauchschellen, um die Schläuche an den Schlauchanschlüssen zu befestigen, da diese sonst während des Betriebs vom Anschluss rutschen könnten.

**ACHTUNG:** Die Elektropumpe nicht mit Wasser bespritzen. Reinigen Sie Verschmutzungen ggf. mit einem trockenen Tuch. STROMSCHLAGEFAHR.

**ACHTUNG:** Im zu filternden Wein dürfen keine Feststoffe wie Steine, Samen, Astreste, Schalen, Blätter vorliegen. Die Garantie kann, falls es zu Störungen oder Schäden kommt, die durch vorhandene Feststoffe entstanden sind, ausgesetzt werden.

### REINIGUNG UND WARTUNG



Fig. 5

Reinigen Sie den Filter und die Elektropumpe nach Gebrauch. Eine regelmäßige Reinigung ist sehr wichtig.

- Schalten Sie die Elektropumpe aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Schlauch, der die Elektropumpe mit dem Filter verbindet, indem Sie die beiden

Zwingen lösen. Ziehen Sie den Ablaufschlauch vom Filter ab und verbinden Sie ihn mit der Pumpe. Jetzt haben Sie den Filter entfernt und Sie können die Elektropumpe allein verwenden. (Abb. 5)

- Tauchen Sie den Ansaugschlauch in einen Behälter mit mindestens 15-20 Liter sauberem Wasser und den Ablaufschlauch in einen leeren Behälter oder ein Waschbecken.

- Schalten Sie die Elektropumpe ein und pumpen Sie sauberes Wasser an, um Rückstände, die in der Pumpe verblieben sind, zu entfernen.

- Schalten Sie anschließend die Elektropumpe wieder aus.

- Entfernen Sie alle Kunststoffplatten und reinigen Sie diese gründlich mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei behutsam vor, alternativ dazu können Sie sie auch in der Spülmaschine reinigen.

- Reinigen Sie den lackierten Rahmen mit einem feuchten Tuch, das mit etwas neutralem Geschirrspülmittel befeuchtet wurde.

- Entsorgen Sie die gebrauchten Filterkartons. Sie sind nicht wiederverwendbar.

Bewahren Sie den SCHICHTENFILTER 2020 trocken und staubgeschützt auf, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com





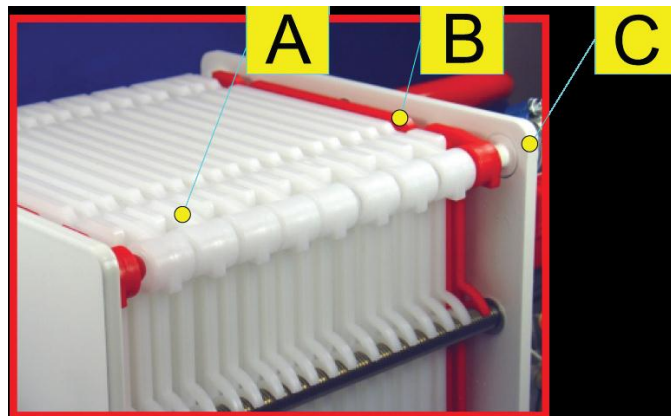
### VERWENDUNG DER FILTERKARTONS

- Die groben Filter ROVER 0,4 sind für die Grobfiltrierung von Wein nach der Gärung bestimmt. Sie filtern die größeren Partikel, die sich in Suspension befinden, heraus, doch führen sie zu keiner guten Klärung des Weins.
- Die Filter für die Grobklärung ROVER 8, 12, 16 werden zum Filtrieren kleinerer Partikel verwendet und verleihen dem Wein nach dem Umfüllen einen guten Glanz. Diese Filter sind vorzugsweise für die zweite Filtrierung (Klärung) zu verwenden.
- Die Filter für die Feinklärung ROVER 20 und 24 verleihen dem Wein Glanz, da sie die schwebenden Mikroverunreinigungen entfernen. Die Filter ROVER 20 und 24 sollten nur verwendet werden, nachdem der Wein wenigstens einmal mit den Filtern für die Grobklärung filtriert wurde.

*Korrektes Einsetzen der Filterkartons: SCHICHTENFILTER 200: Lösen Sie die Flügelschrauben und legen Sie den ersten Filterkarton mit der schwammigen bestempelten Seite zur Pumpe hin zwischen die erste Filterhalterplatte aus rotem Kunststoff und die weiße Filterhalterplatte. Fahren Sie mit den anderen Filterkartons fort, indem Sie diese abwechselnd, wie in der der Packung beiliegenden Anleitung beschrieben, einsetzen.*

### ACHTUNG: DAS FILTERPAPIER NICHT ZWISCHEN DIE METALLPLATTEN UND DIE FILTERHALTER AUS ROTEM KUNSTSTOFF LEGEN.

**ACHTUNG:** Die Filter SCHICHTENFILTER 200 ist ausschließlich zur Verwendung mit den Filterkartons SCHICHTENFILTER 200 - ROVER POMPE bestimmt. Die Verwendung von Filterkartons anderer Hersteller kann die Leistung des Filters beeinträchtigen.



Die Garantie kann ausgesetzt werden, wenn nicht die Originalfilterkartons SCHICHTENFILTER 200 von ROVER POMPE verwendet werden. Wenden Sie sich für Informationen an Ihren örtlichen Händler. Die Verwendungszeit eines Filterkartons hängt vom Reinheitsgrad des Weines ab, der gefiltert werden soll. Ersetzen Sie den Filter, sobald der Durchfluss des Weins beträchtlich abnimmt. Verwenden Sie gebrauchte Filterkartons nicht erneut.

**A = FILTERHALTEPLATTE WEISS**

**B = FILTERHALTEPLATTE ROT**

**C = HALTEPLATTE AUS METALL**

### PRAKTISCHE TIPPS FÜR DEN EINSATZ

Das Filtrieren ist der letzte Schritt bei der Herstellung von Wein und erfordert einige grundlegende Kenntnisse. Ein junger Wein (30 Tage) ist noch nicht für eine Feinfiltrierung bereit. Wenn Sie unseren Anweisungen folgen, finden Sie einen richtigen Weg, um eine gute Filtrierung mit dem SCHICHTENFILTER 200 zu erreichen.

- Für beste Ergebnisse sollte der Wein mindestens zwei oder drei Monate gelagert und vor der Filtrierung auf Raumtemperatur gebracht werden. Während dieser Zeit erhält der Wein seinen Körper und die Mehrzahl der Schwebstoffe setzt sich ab. Verwenden Sie dann den SCHICHTENFILTER 200 zur Klärung des Weins. Wenn Sie eine bessere Klärung wünschen, können Sie die fein klärenden Filter verwenden. Denken Sie daran, zwischen zwei Filtrierungen jeweils zwei bis vier Tage zu warten

### Brouwland

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Wenn Sie einen jungen Wein (30 Tage) filtrieren wollen, müssen Sie zuerst immer einen Filter für die Grobfilterung verwenden, sofort danach kann ein Filter für die Klärung verwendet werden. Während der Filterung wird der junge Wein durch die Anwesenheit von CO<sub>2</sub> (Kohlendioxid), das während der Gärung erzeugt wird, stark bewegt, warten Sie daher einige Stunden, bevor Sie den Wein abfüllen.

**ACHTUNG:** Die Filterleistung kann je nach den Eigenschaften des zu filternden Weines variieren. Ein sehr verschmutzter Wein reduziert die Lebensdauer der Filter.

**ACHTUNG:** Bei der installierten Elektropumpe handelt es sich um eine spezielle Ausführung, die eigens für diesen Gebrauch bestimmt ist. Es darf keine andere Elektropumpe auf den Filter montiert werden. Jede Änderung am Filter kann zu Schäden an Personen und Sachen führen, die Garantie erlischt, wenn Änderungen oder Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.

#### **GARANTIE**

Für alle Produkte gilt die allgemeine zweijährige Garantie. Sie deckt alle Arbeits- und Materialkosten, wenn es zu Störungen aufgrund defekter Teile oder Montage kommt. Bei fahrlässiger Verwendung, nicht autorisierten Änderungen, Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts besteht kein Garantieanspruch. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler.

---

#### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com