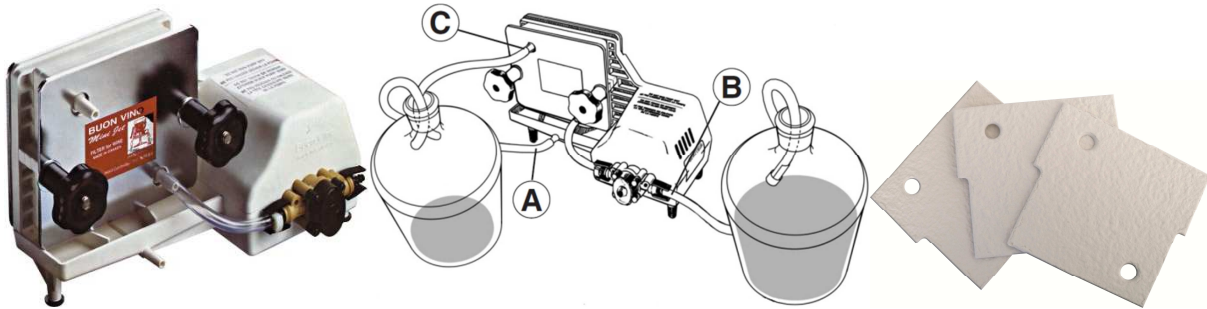


FILTRO "MINIJET" 3 PIASTRE



Caratteristiche

- Niente disordine o confusione: veloce e facile da usare.
- Pompa e motore incorporati.
- Pompa autoadescante con vassoio raccogliitore del gocciolamento.
- Funziona con 3 cartoni filtranti senza amianto.
- Cartoni di 3 gradi: sgrassante, raffinamento e sterilizzante.
- Il vino si presenta sempre cristallino.

Dati tecnici

Alimentazione: 220V

Superficie di filtraggio: 465cm²

Tempo di filtraggio: circa 15 minuti per un contenitore da 20 litri.

Lunghezza: 30cm

Larghezza: 14cm

Altezza: 18cm

Peso: 3kg

Dimensioni piastre: 12,5x12,5cm

CARTONI FILTRANTI

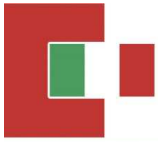
Per una migliore filtrazione si raccomanda l'acquisto dei cartoni filtranti per minijet.

Art.14669

CARTONE FILTRANTE PER MINIJET GROS 3pz: sgrassante, 1° filtraggio.

Art.14679

CARTONE FILTRANTE PER MINIJET FINE 3pz: brillantante, 2° filtraggio.



Art.14689

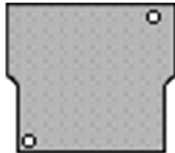
CARTONE FILTRANTE PER MINIJET STERIL 3pz: sterilizzante, 3° filtraggio.

Per tutti i tre tipi di cartoni filtranti la parte rugosa dev'essere rivolta verso le manopole.

Inserimento corretto Inserimento non corretto



Parte rugosa



AVVISO IMPORTANTE: ACQUISTATE FILTRI ORIGINALI

Gli apparecchi di filtraggio Buon Vino sono stati progettati per essere utilizzati con i cartoni filtranti originali. L'utilizzo dei cartoni filtranti che non sono marcati Buon Vino può causare dei problemi di filtraggio e nuocere alle prestazioni del filtro.

N.B.: La validità della garanzia può venire meno se non si usano cartoni filtranti originali.

PER TOGLIERE IL TUBO BIANCO (FORO DI USCITA SULLA POMPA)

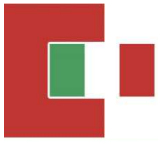
1. Premere lungo la parte dentata della pinza. E' meglio usare una pinza a becchi appuntiti e fare lentamente una torsione.
2. Per reinserire il tubo premerlo fino allo scatto.

ISTRUZIONI PER L'USO DEI CARTONI FILTRANTI

- A. I cartoni filtranti n°1 servono soprattutto per vini densi. Questi cartoni filtranti daranno al vino una chiarezza minima perché si usano per la prima filtrazione e servono per togliere le impurità più grosse contenute nel vino.
- B. I cartoni filtranti n°2 sono più fini e servono per chiarificare e lucidare il vino. Voi dovrete infatti notare una certa brillantezza e chiarezza. Questi cartoni filtranti tolgono le particelle più piccole sospese nel vino e vengono utilizzate nella seconda fase di filtraggio.
- C. Se volete rendere il vino più brillante o se prevedete di imbottigliarlo usate i cartoni filtranti N°3. **IMPORTANTE:** questi filtri dovrebbero essere usati solamente dopo che il vostro vino è stato filtrato almeno una volta con i nostri cartoni filtranti N°2. I cartoni filtranti N° 3 servono a togliere grandi quantità di lievito contenute nel vino.

N.B.: Una coppia di cartoni filtranti dovrebbe filtrare in modo efficace 23Lt. Dopo aver filtrato tale quantità rimuovere i cartoni filtranti e sostituirli con i nuovi.

- D. Se avete un'ulteriore quantità di vino da filtrare, dovete lasciare raffreddare il motore per 45-60 minuti prima di riprendere la filtrazione.



MESSA IN FUNZIONE DEL FILTRO

Non fare andare la pompa a vuoto. Il vino deve essere travasato o decantato almeno una volta durante il processo di vinificazione.

N.B.: Prima di filtrare il vino, travasarlo in un nuovo recipiente.

ISTRUZIONI D'UTILIZZO

1. Usare il cartone filtrante secondo le istruzioni fornite (istruzioni per l'uso dei cartoni filtranti).
2. Togliere i cartoni filtranti dal sacchetto di plastica; metterli in un recipiente pulito con una quantità d'acqua sufficiente a ricoprirli e lasciarli immersi per un minuto circa. Assicurarsi che i filtri immersi nell'acqua non siano staccati l'uno dall'altro e fare in modo che i tre filtri siano inzuppati d'acqua da ambedue le parti.
3. Fissare il piccolo pezzo di tubo fornito al raccordo situato sotto la vaschetta (A). Questo tubo può essere usato anche per il travaso e per pulire la pompa.
4. Allentare le due manopole nere e togliere le due placche centrali.
5. Togliere i cartoni filtranti dall'acqua e incominciare a inserirli nel corpo dell'apparecchio di filtraggio. Il lato poroso deve essere rivolto verso le manopole e i fori devono essere allineati (vedi diagramma). I filtri hanno una chiusura stagna. Cercate di fare pressione sui cartoni filtranti affinché i due lati del "T" appoggino sui due bulloni laterali e il cartone filtrante sia in asse. Posizionare il primo cartone filtrante nell'apparecchio poi collocarvi sopra una delle placche centrali filtranti, inserire il secondo cartone, poi l'altra placca e continuare allo stesso modo con il terzo cartone filtrante e la terza placca. Una volta inseriti tutti i cartoni e tutte le placche, essi dovrebbero combaciare.

N.B.: I cartoni filtranti sono tagliati a forma di "T" con un lato di questa "T" più alto dell'altro. I ganci su ogni lato delle placche di filtraggio hanno lo stesso bordo e questo permette di inserire in modo appropriato i cartoni filtranti e le placche di filtraggio.

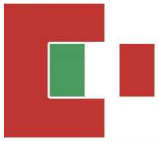
6. Avvitare le due manopole per avere una chiusura stagna.
7. Inserire il tubo di aspirazione, dotato internamente di un filo di acciaio inox e di antifondiglio nel foro di entrata della pompa (B).
8. Inserire il tubo di scarico di diametro un po' più grande nell'ugello di uscita (C).
9. Mettere il tubo di aspirazione nel vino da filtrare. Mettere poi il tubo di scarico e così pure il piccolo tubo unito alla vaschetta nel recipiente dove finisce il vino filtrato. Volendo potete

mettere il tubo collegato con la vaschetta in un altro recipiente e alla fine filtrare di nuovo questo vino.

10. Ora tutto è pronto per iniziare a filtrare: collegare il filo e girare l'interruttore dietro il filtro.
11. È possibile che la pompa all'inizio sia secca e che non aspiri velocemente il vino. In questo caso consigliamo di mettere po' di vino nella pompa utilizzando il tubo di aspirazione.

IMPORTANTE: Il primo liquido che uscirà dal tubo di drenaggio (C) sarà l'acqua spinta fuori dai cartoni filtranti. Lasciate scorrere quest'acqua ed eliminatela prima di mettere il tubo di drenaggio nel recipiente pulito.

12. Per vostra comodità potete usare la pompa per travasare, in questo caso seguire le stesse istruzioni suggerite per pulire la pompa (togliendo i cartoni filtranti).



IMPORTANTE: Questo non si può fare se nel vino ci sono corpi solidi (es. resina di quercia, bacche di sambuco ecc.). La garanzia, in questo caso, verrà annullata.

MANUTENZIONE

Terminata l'operazione di filtraggio, pulire la pompa.

1. Togliere il tubo corto collegato al raccordo sotto la vaschetta. Scollegare il tubo corto che va dalla pompa alla prima placca di filtraggio e collegare il tubo della vaschetta (A) al foro di uscita della pompa lasciando il tubo di aspirazione collegato ad essa. Pompate acqua fresca e pulita. Mettere il tubo di aspirazione in circa 15 litri o 3 galloni imperiali di acqua fresca e pulita e il tubo di scarico in un recipiente vuoto. Mettere in funzione la pompa, permettendo all'acqua fresca di sciacquarla.
2. Spegnerla pompa, scollegare il filo.
3. Togliere le placche filtranti e i tubi e pulirli. Quando si pulisce la vaschetta, fare attenzione che l'acqua non s'infiltri nel motore.
4. Ogni tanto lubrificare la parte filettata dei due bulloni di lato.

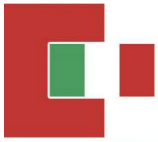
CONSIGLI PER UN BUON FILTRAGGIO

- A. Il processo di filtraggio è l'ultima tappa di produzione del vino. Il suo scopo è di raffinare di più il vino togliendo le impurità come pure la percentuale elevata di lievito nel vino.
- B. Per ottenere un risultato ottimale suggeriamo un periodo di attesa di almeno 5 giorni fra una filtrazione e la successiva a mano a mano che si va verso l'uso di cartoni filtranti più impermeabili (micron più piccoli).
- C. Per ottenere una migliore raffinazione e conservare meglio il vino, questi dovrebbe essere, prima di essere filtrato, adeguatamente equilibrato e stabilizzato. Consigliamo di usare uno stabilizzatore, commercialmente noto come TANNISOL, che contiene percentuali appropriate di un insieme di prodotti per cui semplifica il processo di stabilizzazione del vino (seguire le istruzioni indicate).

**I CONSIGLI E LE RACCOMANDAZIONI SEGUENTI SONO PER COLORO CHE
FANNO IL VINO IN CASA PERCHÉ POSSANO OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI
FACENDO IL VINO E FILTRANDOLO CON IL “MINI JET“ BUON VINO**

La filtrazione è l'ultima fase per la produzione del vino. Come si hanno precauzioni per la fermentazione e la preparazione del vino, anche la filtrazione richiede un certo impegno.

Un vino giovane di 30 giorni non è pronto per una filtrazione fine. Questo è lo stadio di travaso e di maturazione.

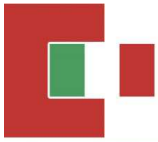


1. Se mettete della gelatina e o della bentonite nel vostro vino e se questi prodotti non sono abbastanza stabilizzati questo causerà il deposito di uno strato sui vostri cartoni filtranti e quindi una pressione che sarà la causa di una perdita o di un filtraggio più lento.
2. Per ottenere migliori risultati: il vino dovrebbe avere 2-3 mesi e dovrebbe essere conservato, prima di essere filtrato, nel locale più fresco della casa. Durante questi mesi il vino matura e questo facilita la caduta delle particelle sospese nel vino. A questo punto potete incominciare a filtrare con i cartoni filtranti n°2 per avere un vino brillante. Poi continuate con il cartone filtrante n°3. Per migliori risultati frapponete fra le filtrazioni 2-4 giorni.
3. Se volete filtrare un vino giovane (di 30 giorni) vi consigliamo di usare prima il cartone filtrante n°1. Se volete, potete filtrare immediatamente dopo con il cartone filtrante n°2. Siccome però il vino è agitato si consiglia di aspettare 2-4 giorni. Dopo altri 2-4 giorni procedere con il cartone filtrante n°3.
4. Un vino giovane che viene filtrato può uscire dal filtro agitato, a causa dell'alto contenuto di CO₂ che può essere presente nel vino durante la fermentazione, questo è normale.
5. Continuate a filtrare in un recipiente pulito. Aspettate 10-15 minuti e il vostro vino sarà stabilizzato e noterete la chiarezza raggiunta con la filtrazione. Non consigliamo di imbottigliare il vino direttamente dal filtro: filtrate da damigiana a damigiana. Il vino, quando esce dalla pompa, è agitato e non dovrebbe essere imbottigliato. Lasciate riposare il vino alcuni giorni, poi imbottigliatelo con l'attrezzatura adatta.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere tutte le istruzioni e le misure di sicurezza. Le misure di sicurezza elementari sotto elencate si applicano quando si usano apparecchiature elettriche:

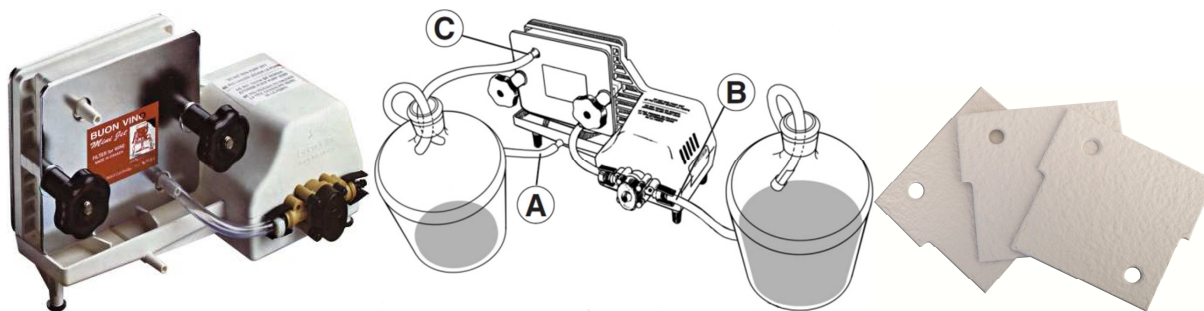
- Non toccate una superficie calda, usare le presine o le manopole fornite.
 - Per proteggervi dalle scosse elettriche non mettete le spine, gli apparecchi elettrodomestici o pezzi particolari nell'acqua o altro liquido.
 - Fare molta attenzione quando usate un'apparecchiatura elettrica se con voi è presente un bambino.
 - Apparecchi portatili: togliete la spina dalla presa di corrente quando non usate l'apparecchio, prima d'inserire o di togliere un pezzo o prima del lavaggio.
 - Apparecchi ad installazione fissa: assicuratevi che l'apparecchio sia in posizione di spegnimento.
 - Portatili: non fate funzionare alcun apparecchio con un filo o una presa danneggiata oppure dopo un cattivo funzionamento dell'apparecchio. Lo stesso dicasi se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. In questo caso riportate l'apparecchio al centro servizi più vicino per un controllo o per un'eventuale riparazione.
-
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante dell'apparecchio può causare danni.
 - Non usatelo all'esterno (questa nota non è valida per apparecchi progettati specificatamente per uso all'esterno).
 - Non lasciate che il filo penda sul bordo del tavolo o del banco o che venga a contatto con superfici calde.
 - Non collocate sopra o vicino a gas acceso, fornello elettrico o forno riscaldato. Quando è possibile, attaccate sempre il filo all'apparecchio e verificate che il controllo sia in posizione di spegnimento.



- Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso raccomandato.
- Evitate il contatto con i pezzi mobili.
- Non smontate mai un motore. Telefonate prima di toccarne qualche pezzo.



“MINIJET”FILTER 3 PADS



Characteristics

- No mess or confusion: fast and easy to use.
- Integrated pump and motor.
- Self-priming pump with drip tray.
- It works with 3 filter cartons without asbestos.
- 3 degree cartons: roughing, refining and sterilizing.
- The wine is always crystal clear.

Technical data

Power supply: 220V
Filtering surface: 465cm²
Filtering time: about 15 minutes for a container of 20 liters.
Length: 30cm
Width: 14cm
Height: 18cm
Weight: 3kg
Pads dimensions: 12,5x12,5cm

FILTERING CARTONS

For better filtration the purchase of minijet cartons is recommended.

Art.14669

GROS FILTERING CARTON FOR MINIJET 3pcs: roughing, 1st filtering.



Art.14679

FINE FILTERING CARTON FOR MINIJET 3pcs: brightening, 2nd filtering.

Art.14689

STERIL FILTERING CARTON FOR MINIJET 3pcs: sterilizing, 3rd filtering.

Coarse side always faces towards the black hand wheels on all three types of pads.

Correct insertion



Coarse side

Not correct insertion



IMPORTANT NOTICE: BUY ORIGINAL FILTERS

Buon Vino filters have been designed to use original filter pads. Attempts to use filter pads that are not marked Buon Vino Manufacturing may result in problems with filtration and could affect the performance of the filter.

NOTE: warranty may be void if original Buon Vino filter pads are not used.

TO REMOVE WHITE HOSE CLIP (OUTPUT HOLE ON PUMP)

1. Clip slides apart along teeth portion of clip. Best to use needle nose pliers and gently twist.
2. Snap together to replace it.

INSTRUCTIONS OF USE OF THE FILTERING CARTONS

- A. The n°1 pads are a coarse pad, mainly used for heavy wines. These pads will produce minimal clarity in the wine. They are used as a first filtration to extract the larger suspended particles.
- B. The n°2 pads are finer, and are used for the brightening and polishing of the wine. You should notice a brightness and clarity. These pads remove smaller suspended particles and are used for second filtration.

- C. If you prefer to further enhance the wine or if you plan on bottling, use our n°3 pads. **IMPORTANT:** These pads should only be used after your wine has been filtered with our n°2 pads at least once. The n°3 pads assist in removing very small particulate and a high percentage of yeast cells.

NOTE: One set of pads should effectively filter 23 liters of wine. Remove the pads and replace with a new set after above mentioned quantity use.



- D. If you have additional wine to be filtered you must allow the motor to cool for 45-60 minutes before recommencing filtration.

FILTER SET-UP

Do not let the pump run dry. Wine must be racked or decanted at least once during the normal process of winemaking.

NOTE: Prior to filtering, rack your wine into a clean container.

INSTRUCTIONS

1. Use the proper pad as per pad directions (Instructions of use of the filtering cartons).
2. Remove the 3 pads from the package and place them in a clean container with enough fresh water to cover the pads and allow them to soak for approximately 1 minute. Make sure the pads are not bunched together while soaking, allow the water to saturate on both sides of the 3 pads. All 3 pads in a package are the same grade. Grades cannot be interchanged i.e., use all n°1 pads, or all n°2 pads, or all n°3 pads.
3. Attach the small diameter piece of hose supplied to the fitting located under the drip tray (A). This same hose may be used for racking and cleaning your pump.
4. Loosen the two black handwheels and remove the two central plates.
5. Remove the pads from the water and begin inserting them into the filter body starting from the back. The coarse side will be facing the handwheels and holes will be aligned. The pads have a tight fit. Make sure to press down on the pad so that both sides of the “T” are sitting on the two side bolts and the pad is straight along the top. Place the pad into the filter body, next place one of the central filtering plates, insert the second pad and the next plate in the same manner, followed by the last pad. Once the pads and plates are inserted, all the pads and the plates should be even at the top and should have the holes as follows: top left - bottom right.

NOTE: The pads are cut in a “T” formation with one side of the “T” higher than the other. The hooks on both sides of the filter plates also have the same offset. This allows you to insert the pads and plates properly (See Filter Pad Insertion).

6. Tighten the handwheels to ensure a tight seal on the pads.
7. Insert the intake hose, which contains a stainless steel wire and an antisediment tip into the inlet on the pump (B).
8. Insert the long, slightly larger diameter outtake tube into the exit nozzle (C).
9. Place the intake hose into the wine to be filtered. Next place the outtake tube and the small tube attached to the drip tray into the container which will hold them filtered wine. If you desire, you may place the tube attached to the drip tray into a separate container and refilter this wine at the end.
10. You are now ready to filter. Plug in the cord and turn on the switch located at the rear of the filter.
11. The pump may be dry initially, and will not draw the wine quickly. If this happens force some wine into the pump using the intake tube.



IMPORTANT: The first liquid to come out of the drainage tube (C) will be the water being pushed out of the pads. Allow this water to flow out and discard before placing the drainage tube in the clean housing container.

12. For your convenience you may use the pump for racking. For setup, follow the same directions as suggested for cleaning the pump (bypassing the filter plates).

IMPORTANT: This feature must not be used if there are solids in the wine (i.e. oak chips, elderberries, etc.). In this case warranty will be void.

MAINTENANCE

When you have finished, clean the pump. It is important to keep your filter/pump clean.

1. Remove the short tube which had been placed on the fitting under the drip tray. Disconnect the short tube which leads from the pump to the first filtering plate and attach the drip tray tube (A) to the outlet portion of the pump, leaving the intake tube connected to the pump. You now have a direct line through the pump, bypassing the filter plates. Pump clean cold water through the pump. Place the intake tube into approx. 15 liters or 3 imperial gallons of clean water and the outtake tube into an empty container. Turn on the pump, allowing the clean water to flush out the pump. From time to time and depending on use sterilize with Potassium Metabisulphite:
 - mix 1 teaspoon per gallon of water and cycle through the pump.
 - Flush out with minimum 2 gallons of fresh water after using the solution.
2. Turn off and unplug the cord.
3. Remove the filtering plates and hoses and clean. When cleaning the drip tray be very careful. Do not allow any water to get into the motor section.
4. From time to time, place some petroleum jelly on the threaded portion of the two side bolts, keeping them lubricated.

Suggestions for a good filtration

- A. Filtration is the last step in wine making. Its purpose is to further clarify and help remove unnecessary by-products and a high percentage of yeast in the wine.
- B. In order to achieve optimum results we suggest that a waiting period of at least 5 days must elapse between filtrations as you progress to tighter (lower micron size) pads.
- C. To further enhance and maintain the wine, it should be properly balanced and stabilized before filtering. Use a commercially accepted stabilizer like TANNISOL, which contains the proper percentages of products in combination form and simplifies the process of wine stabilization (follow proper directions).

THE FOLLOWING SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS ARE MADE
AVAILABLE TO THE HOME WINE MAKER TO OBTAIN THE BEST RESULT IN
WINE MAKING AND FILTERING WITH THE BUON VINO MINI JET



Filtration is the last step in wine making, just as you take precautions while you are fermenting and preparing your wine, filtration also required some basis of understanding.

A young wine (30 days old) is not ready for FINE filtration. As per our instructions and wine making directions this is the racking and maturing stage for the wine.

1. If you are using gelatine and or bentonite in your wine and if these products have not settled sufficiently, this will cause a coating effect on your pads. You may experience back pressure which may cause excessive leakage and or slower output.
2. For best results: Wine should be 2-3 months old and kept in as cool a spot as you have in your home prior to filtration. During this time the wine will mature, achieve better body and allow the suspended particles and products to drop naturally. At this stage you may proceed to filter with the n°2 pads to achieve the shine and sparkle in your wine. You then may follow up with our n°3 pads. For better results allow 2-4 days between filtrations.
3. If you wish to filter a young wine (30 days old) we recommend using n°1 pads first. You may filter with the n°2 pads immediately after filtering with the n°1 however the wine is in an agitated state and it would be advisable to wait 2-4 days between filtrations. You may then follow with the n°3 after 2-4 days.
4. A young wine that is being filtered may come through the unit agitated, due to a high content of CO₂ that may be present in the wine during fermentation, this is normal. Continue filtering into your clean container. Within 10-15 minutes your wine will stabilize and you will see the clarity achieved in filtering.
5. We do not recommend bottling your wine directly from the filter, you should filter from carboy to carboy. Your wine is being pumped through the filters and is in an agitated state and should not be bottled as such. Allow your wine to rest for a few days before you bottle. Wine should be bottled using proper bottling equipment.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all Instructions and safeguards. The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

- Do not touch surface that may be hot. Use handles or knobs provided.
 - To protect against electrical shock, do not immerse cords, plugs, portable appliances (or other specific part or parts) in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Portable: remove plug from outlet when appliance is not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
 - Permanently installed: make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
 - Portable: do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
-
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 - Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).



- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts.
- NEVER dismantle motor - call before touching any motor parts.



L'art de la filtration.

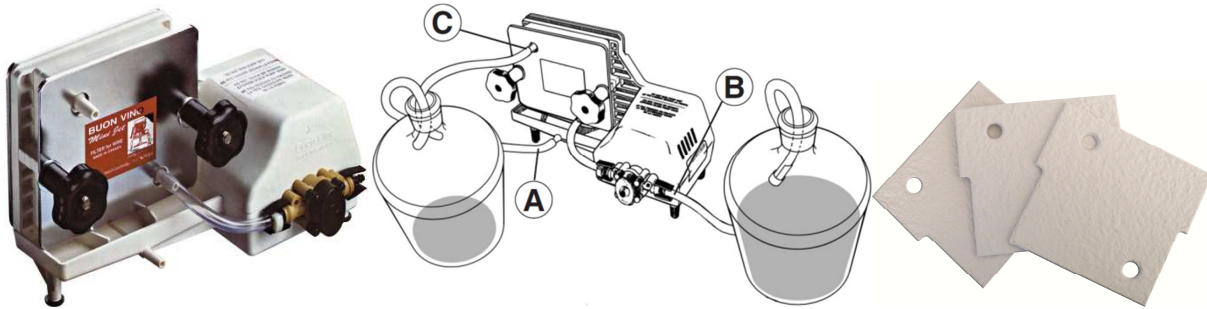
Buon Vino

MANUFACTURING INC.

L'APPAREIL DE FILTRATION
MINIJET POUR LA VINIFICATION

Art.14631

FILTRE "MINIJET" 3 PLAQUES



Caractéristiques

- Pas de gâchis ou de confusion: rapide et facile à utiliser.
- Pompe et moteur intégrés.
- Pompe à amorçage automatique avec bac de récupération.
- Fonctionne avec 3 cartouches filtrantes sans amiante.
- Cartons de 3 degrés: ébauche, raffinage et stérilisation.
- Le vin est toujours limpide.

Données techniques

Alimentation: 220V

Surface filtrante: 465cm²

Temps de filtrage: environ 15 minutes pour un récipient de 20 litres.

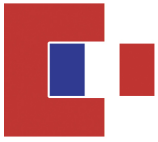
Longueur: 30cm

Largeur: 14cm

Hauteur: 18cm

Poids: 3kg

Dimensions de la plaque: 12.5x12.5cm



CARTONS DE FILTRE

Pour une meilleure filtration, l'achat de cartons minijet est recommandé.

Art.14669

CARTE FILTRE POUR MINIJET GROS 3pcs: dégraissante, 1^{er} filtrage.

Art.14679

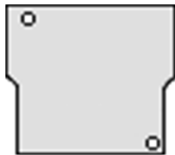
CARTE FILTRE POUR MINIJETS FINE 3pcs: égayant, 2^{ème} filtrage.

Art.14689

CARTE FILTRE POUR MINIJETS STERIL 3pcs: stérilisant, 3^{ème} filtrage.

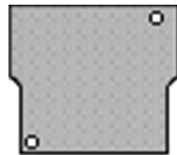
Sur les trois types de filtres, le côté rugueux fait toujours face au volants noirs.

Insertion correcte



Côté rugueux

Insertion incorrecte



AVIS IMPORTANT: ACHETER DES FILTRES ORIGINAUX

Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser les filtres d'origine Buon Vino. L'utilisation de filtres qui ne sont pas marquées Buon Vino Fabrication peut causer des problèmes de filtration et affecter le rendement de l'appareil de filtration.

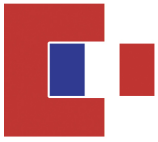
NOTE: La garantie peut être annulée si les filtres d'origine ne sont pas utilisés.

POUR RETIRER LE TUBE BLANC (ORIFICE DE SORTIE SUR LA POMPE)

- Pressez le long de la partie dentée de la pince. Il est préférable d'utiliser une pince à becs pointus et d'effectuer doucement une torsion.
- Pressez ensemble pour le replacer.

MODE D'EMPLOI DES FILTRES

- A. Les filtres n°1 sont rugueux et utilisés principalement pour les vins lourds. Ces filtres donneront une clarté minimale au vin. Ils sont utilisés comme première filtration afin d'extraire les plus grosses particules en suspension.
- B. Les filtres n°2 sont plus fins et sont utilisés pour aviver et polir le vin. Vous devriez remarquer une brillance, une clarté. Ces filtres enlèvent les particules en suspension plus petites et sont utilisés comme deuxième filtration.



- C. Si vous préférez un vin avec plus d'accent ou si vous prévoyez l'embouteiller, utilisez nos filtres n°3. Ces filtres ne devraient être utilisés qu'après que votre vin ait été filtré au moins une fois avec nos filtres n°2. Les filtres n°3 aident à retirer des particules infimes et un pourcentage élevé de cellules de levure.

NOTE: Un jeu de filtres devrait efficacement filtrer 23 litres de vin. Retirez les filtres et remplacez les par de nouveaux après l'obtention de la quantité mentionnée ci-dessus. Jetez après usage.

- D. Si vous avez à filtrer une quantité additionnelle de vin, vous devez laisser le moteur se refroidir pour 45–60 minutes avant de recommencer le processus de filtration.

MISE EN PLACE DU FILTRE

Ne laissez pas la pompe fonctionner à sec. Le vin doit être soutiré ou décanté au moins une fois pendant processus normal de vinification.

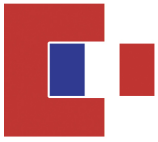
NOTE: Avant de filtrer, soutirez votre vin dans un récipient propre.

DIRECTIVES

1. Utilisez le filtre approprié selon les directives fournies (mode d'emploi des filtres).
2. Retirez les filtres de l'emballage; placez dans un récipient propre avec suffisamment d'eau pour les couvrir et laissez les tremper environ une minute. Assurez-vous que les filtres ne soient pas appuyés l'un contre l'autre pendant le trempage; laissez les trois filtres se saturer d'eau sur leurs deux côtés. Les trois tampons du paquet sont de même catégorie. On ne doit pas interchanger les catégories, que les tampons doivent tous être de catégorie 1, ou tous de catégorie 2, ou tous de catégorie 3.
3. Fixer la petite pièce de tube fournie au raccord situé sous le plateau d'égouttage (A). Ce même tube peut être utilisé pour le soutirage et le nettoyage de votre pompe.
4. Desserrez les deux volants noirs et retirez les deux plaques centrales.
5. Enlève les serviettes de l'eau et insèrent dans la cuve de filtre en commençant en arrière. Le côté rugueux fera face aux volants et les trous seront alignés. Les filtres sont ajustés de façon serrée. Assurez de bien presser sur le filtre afin que les deux côtés du « T » reposent sur les deux boulons et que le filtre soit à la verticale. Placez le filtre dans le corps de l'appareil de filtration, puis placez l'une des plaques filtrantes centrales; insérez le deuxième filtre, puis la plaque filtrante suivante de la même manière, suivi par le dernier filtre. Une fois ces filtres insérés, ils devraient être à égalité sur le dessus. Une fois les serviettes et plaques sont insérer, tous les serviettes et plaques doivent avoir les trous comme suit: en haut à gauche; en bas à droite.

NOTE: Les filtres sont coupés en forme de « T » avec l'un des côtés de ce « T » plus haut que l'autre. Les tiges sur chaque côté des plaques filtrantes compensent de la même manière. Cela vous permet d'insérer les filtres de façon appropriée (voir Insertion des tampons filtreurs).

6. Serrez les volants afin d'assurer une fermeture étanche sur les filtres.
7. Insérez le tube d'aspiration, lequel x contient un fil en acier inoxydable et une pointe antisédiment dans l'orifice d'entrée de la pompe (B).
8. Insérez le long tube d'écoulement de diamètre un peu plus grand dans la buse de sortie (C).



9. Placez le tube d'aspiration dans le vin à être filtré. Placez ensuite le tube d'écoulement ainsi que le petit tube rattaché au plateau d'égouttage dans le récipient qui récupérera le vin filtré. Si vous le désirez, vous pouvez placer le tube fixé au plateau d'égouttement dans un récipient séparé et filtrer à nouveau ce vin à la fin.
10. Vous êtes maintenant prêt à filtrer. Branchez le cordon et poussez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
11. La pompe peut être sèche au début et ne tirera pas le vin rapidement. Si cela se produit, forcez un peu de vin dans la pompe en utilisant le tube d'aspiration.

IMPORTANT: Le premier liquide qui sortira du tube de drainage (C) sera l'eau poussée à l'extérieur des filtres. Laissez cette eau s'écouler et jetez la avant de placer le tuyau de drainage dans le récipient propre.

12. Pour des raisons de commodité, vous pouvez utiliser la pompe pour le soutirage. Pour la mise en place, suivez les mêmes directives que ce qui est suggéré pour le nettoyage de la pompe (en contournant les filtres).

IMPORTANT: Cette caractéristique ne peut être utilisée s'il y a des solides dans le vin (par ex. des copeaux de chêne, baies de sureau, etc.). La garantie sera annulée.

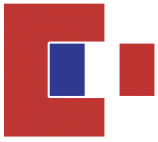
ENTRETIEN

Quand vous avez terminé, nettoyez la pompe. Il est important que la pompe et le filtre soient toujours propres.

1. Retirez le petit tube qui a été placé sur le raccord en dessous du plateau d'égouttement. Débranchez le petit tube qui conduit de la pompe à la première plaque filtrante et fixez le tube du plateau d'égouttement (A) à l'orifice de sortie de la pompe tout en laissant le tube d'aspiration branché à la pompe. Vous avez maintenant une ligne directe à travers la pompe tout en contournant les filtres. Pompez de l'eau fraîche et propre à travers la pompe. Placez le tube d'aspiration dans environ 15 litres ou 3 gallon impérial d'eau propre et le tube d'écoulement dans un récipient vide. Mettez la pompe en marche, permettant à l'eau fraîche de rincer la pompe. De temps à autre, et dépendant de l'utilisation, stérilisez avec du métabisulfite de potassium:
 - Mélangez 1 cuillère à thé par gallon d'eau et faites circuler le mélange dans la pompe.
 - Rincez ensuite avec au moins 2 gallons d'eau fraîche.
2. Fermez la pompe et débranchez le cordon.
3. Retirez les filtres et les tubes et nettoyez. Quand vous nettoyez le plateau d'égouttement, faites attention; ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans la partie du moteur.
4. De temps à autre, mettez un peu de gelée de pétrole sur la partie fileté des deux boulons de côté, les gardant ainsi lubrifiés.

CONSEILS POUR UNE BONNE FILTRATION

- A. La filtration est la dernière étape dans la fabrication du vin. Son but est de clarifier davantage et de retirer les sous-produits non nécessaires ainsi que le pourcentage élevé de levure dans le vin.



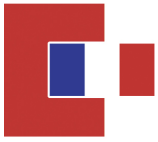
- B. En vue d'obtenir un résultat optimal, nous suggérons une période d'attente d'au moins cinq jours entre les filtrations à mesure que vous progressez vers des filtres plus étanches (microns plus petits).
- C. Pour accentuer davantage et conserver le vin, il devrait être adéquatement équilibré et stabilisé avant sa filtration. Utilisez un stabilisateur commercialement reconnu comme TANNISOL, lequel contient les pourcentages appropriés d'une combinaison de produits et simplifie le processus de stabilisation du vin (suivez les directives appropriées).

LES SUGGESTIONS ET LES RECOMMANDATIONS SUIVANTES SONT POUR CEUX QUI FONT DU VIN CHEZ EUX, POUR QU'ILS PUISSENT OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS EN FAISANT DU VIN ET EN LE FILTRANT AVEC LE "MINI JET" DE BUON VINO

La filtration est la dernière étape pour la production de vin. Comme on prend des précautions dans la fermentation et la préparation du vin, la filtration aussi demande-t-elle une certaine compréhension.

Un vin jeune (de 30 jours) n'est pas prêt pour la filtration raffinée. Suivant nos renseignements cela est, pour le vin, l'étape de la maturité.

1. Si vous vous servez de la gelatine et ou la "bentonite" dans vôtres vin et si ces produits ne sont pas assez fixes, cela causera une couche sur vos coussinets. Cela peut causer de la pression qui pourrait causer une perte et ou une production plus lente.
2. Pour de meilleurs résultats: Le vin devrait avoir 2-3 mois et devrait être gardé dans l'endroit le plus frais de votre maison, avant la filtration. Pendant ce temps le vin mûrit, il atteint une meilleure forme et vous donnez la chance aux grains suspendus de tomber. À ce point vous pouvez commencer à filtrer avec le coussinet n°2 pour avoir un vin brillant. Ensuite vous continuez avec le coussinet n°3. Pour de meilleurs résultats, permettez 2-4 jours entre filtrations.
3. Si vous voulez filtrer un vin jeune (de 30 jours), nous conseillons premièrement le coussinet n°1. Vous pouvez filtrer avec le n°2 immédiatement après la filtration avec le n°1. Le vin est agité et on conseille d'attendre 2-4 jours entre les filtrations. Après 2-4 jours, vous pouvez suivre avec le n°3.
4. Un vin jeune qui est en train d'être filtré peut sortir de l'appareil agité, à cause du haut contenu de CO₂ qui peut être présent dans le vin pendant la fermentation, cela est normal. Continuez à filtrer dans un récipient propre. Dans 10 à 15 minutes le vin sera stabilisé et vous verrez la clarté atteind en filtrant.
5. Nous ne conseillons pas d'embouteiller le vin directement du filtre. Filtrez bonbonne à bonbonne. Vôtres vin est pompé des filtres, agité et ne devrait pas être embouteillé. Laissez vôtres vin reposer quelques jours avant de l'embouteiller. Le vin devrait être embouteillé en utilisant le matériel d'embouteillage approprié.



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les directives et mesures de sécurité. Les mesures de sécurité élémentaires qui suivent s'appliquent quand vous utilisez des appareils électriques:

- Ne touchez pas une surface qui peut être chaude; utilisez les poignées ou boutons fournis.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas les fiches, les appareils électroménagers (ou toute autre pièce(s) particulières) dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire quand vous utilisez un appareil électroménager avec ou près d'un enfant.
- Portable: retirez la fiche de la prise de courant quand vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'y ajouter ou retirer des pièces ou avant le nettoyage.
- Installé en permanence : assurez-vous que l'appareil est en position ARR.
- Portable: ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de services le plus près pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur (cette remarque peut être omise si l'appareil a été conçu spécifiquement pour usage extérieur).
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin de table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur/ou près d'un gaz chaud ou d'un réchaud électrique ou dans un four chauffé. Quand cela est possible, attachez toujours le cordon à l'appareil et vérifiez à ce que le contrôle soit en position ARR électrique.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que son usage recommandé.
- Évitez le contact des pièces mobiles.
- Ne démontez JAMAIS un moteur. Appelez avant de toucher quelque pièce du moteur.



Die Kunst des Filterns

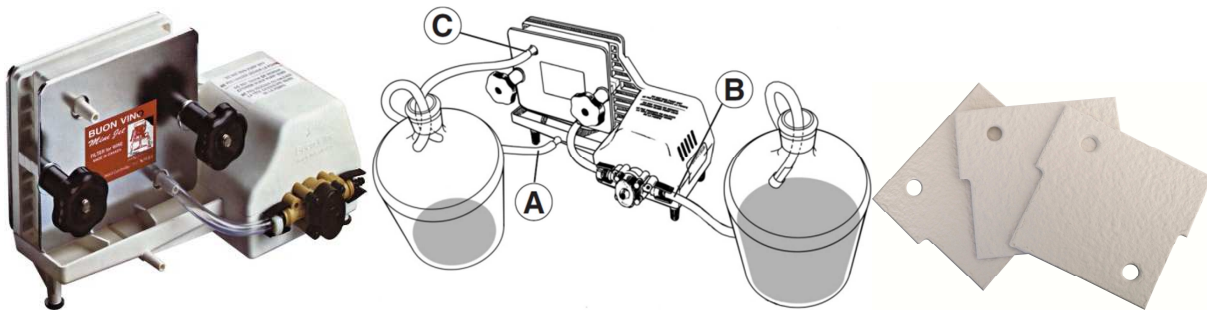
Buon Vino

MANUFACTURING INC.

MINIJET FILTER

Art.14631

"MINIJET" FILTER 3 PLATTEN



Eigenschaften

- Kein Verwirrung: schnell und einfach zu bedienen.
- Eingebaute Pumpe und Motor.
- Selbstansaugende Pumpe mit Auffangschale.
- Funktioniert mit 3 Filterkartons ohne Asbest.
- 3-Grad-Platten: Schrumpfen, Raffinieren und Sterilisieren.
- Der Wein ist immer kristallklar.

Technische Daten

Stromversorgung: 220V

Filteroberfläche: 465cm²

Filterzeit: etwa 15 Minuten für einen 20-Liter-Behälter.

Länge: 30cm

Breite: 14cm

Höhe: 18cm

Gewicht: 3kg

Plattenabmessungen: 12,5x12,5cm



FILTERPLATTEN

Für eine bessere Filtration wird der Kauf von Minijet-Kartons empfohlen.

Art.14669

FILTERKARTON FÜR MINIJET GROS 3st.: grob, 1. Filterung.

Art.14679

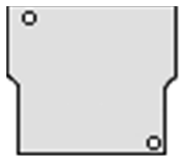
FILTERKARTON FÜR MINIJET FEINES 3st.: Klarspüler, 2. Filterung.

Art.14689

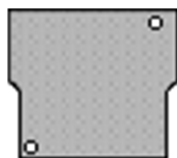
FILTERKARTON FÜR MINIJET STERIL 3st: sterilisieren, 3. Filterung.

Bei allen drei Arten von Filterkartons muss der faltig Teil den Noppen zugewandt sein.

Richtige Positionierung Falsche Positionierung



Faltiger Teil



WICHTIGER HINWEIS: KAUFEN SIE ORIGINAL FILTER

Die Buon Vino-Filtergeräte wurden für die Verwendung mit den Original-Filterkartons entwickelt. Die Verwendung von Filterkartons, die nicht mit Buon Vino gekennzeichnet sind, kann zu Filterproblemen führen und die Leistung des Filters beeinträchtigen.

G.N.: Die Gültigkeit der Garantie kann verloren gehen, wenn keine Originalfilterkartons verwendet werden.

ENTFERNEN SIE DEN WEISSEN SCHLAUCH (AUSLASSLOCH AN DER PUMPE)

1. Drücken Sie den gezahnten Teil der Klemme entlang. Verwenden Sie am besten eine Spitzzange und drehen Sie sie langsam.
2. Drücken Sie zum Einsetzen des Röhrchens darauf, bis es einrastet.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR FILTERPLATTEN

- E. Die groben Filterschichten werden hauptsächlich für schweren Wein verwendet. Diese schichten klären den Wein nur gering und werden für die erste Filterung verwendet um die groben schwebenden Partikel zu entfernen.
- F. Die feinen Filterschichten Reinigen und Klären den Wein von kleineren schwebenden Partikeln und werden für die zweite Filterung verwendet.



G. Wenn Sie den Wein heller machen möchten oder die Abfüllung planen, verwenden Sie die Filterplatten Nr. 3. **WICHTIG:** Diese Filter sollten nur verwendet werden, nachdem Ihr Wein mindestens einmal mit unseren Filterplatten Nr. 2 gefiltert wurde. Die Filterplatten Nr. 3 dienen dazu, große Mengen der im Wein enthaltenen Hefe zu entfernen.

G.N.: Ein Satz Filterschichten reicht für 23 Liter Wein. Tauschen Sie die Filterschichten nach dieser Menge.

H. Filtern Sie nicht mehr als 50 Liter ohne Unterbrechung. Danach muß der Motor 45-60 Minuten auskühlen.

INBETRIEBNAHME DES FILTERS

Wichtig: Lassen Sie die Pumpe niemals trocken laufen. Wein sollte während der normalen Produktion mindesten einmal umgefüllt oder abgezogen werden.

G.N.: Füllen Sie den Wein vor der Filterung in einen neuen Behälter.

BEDIENUNGSANLEITUNG

13. Lesen Sie zuerst die Filter- und Motoranleitungen.

14. Nehmen Sie die Filterschichten aus der Packung und tauchen Sie sie 1 Minute in einen Behälter mit frischen Wasser (die Filterschichten sollen mit Wasser bedeckt sein und nicht zusammenkleben damit sie auf beiden Seiten durchtränkt werden).

15. Befestigen Sie den Schlauch mit dem kleinen Durchmesser am Anschluß unter der Tropfasse.(lt. Skizze). Dieser Schlauch wird auch für die Reinigung der Pumpe verwendet.

16. Lösen Sie die zwei schwarzen Knauf und entfernen Sie die zentralen Platten aus Kunststoff.

17. Nehmen Sie die Filterkartons aus dem Wasser und beginnen Sie, sie in den Körper des Filtergeräts einzuführen. Die poröse Seite muss zu den Knauf und die Löcher müssen ausgerichtet sein (siehe Abbildung). Die Filter haben einen wasserdichten Verschluss. Versuchen Sie, Druck auf die Filterkartons auszuüben, sodass die beiden Seiten des "T" auf den beiden Seitenschrauben aufliegen und die Filterplatte ausgerichtet ist. Legen Sie den ersten Filterplatte in das Gerät, legen Sie eine der zentralen Filterplatten darüber, setzen Sie den zweiten Karton und dann die andere Platte ein und fahren Sie auf die gleiche Weise mit dem dritten Filterplatten und der dritten Platte fort. Sobald alle Kartons und alle Platten eingelegt sind, sollten sie zusammenpassen.

G.N.: Die Filterkartons werden in eine "T" -Form geschnitten, wobei eine Seite dieses "T" höher ist als die andere. Die Haken an jeder Seite der Filterplatten haben den gleichen Rand, so dass die Filterkartons und Filterplatten in geeigneter Weise eingesetzt werden können.

18. Schrauben Sie die beiden Knauf fest, um einen wasserdichten Verschluss zu erhalten.

19. Setzen Sie den Saugschlauch, der innen mit einem Edelstahldraht ausgestattet ist, und den Filter in die Pumpeneinlassöffnung ein (B).

20. Stecken Sie den Ablaufschlauch mit dem größeren Durchmesser in die Auslassdüse (C).

21. Stecken Sie den Saugschlauch in den zu filternden Wein. Setzen Sie dann das Abflussrohr und das Röhrchen in den Behälter ein, in dem der gefilterte Wein endet. Wenn Sie möchten, können Sie den Schlauch, der mit der Schüssel verbunden ist, in einen anderen Behälter geben und diesen Wein schließlich wieder filtern.



22. Jetzt ist alles bereit zum Filtern: Schließen Sie das Kabel an und drehen Sie den Schalter hinter dem Filter.

23. Es ist möglich, dass die Pumpe zu Beginn trocken ist und den Wein nicht schnell ansaugt. In diesem Fall empfehlen wir, mit dem Saugrohr etwas Wein in die Pumpe zu füllen.

WICHTIG: Die erste Flüssigkeit, die aus dem Abflussrohr (C) austritt, ist das aus den Filterkartons herausgedrückte Wasser. Lassen Sie das Wasser ablaufen und entnehmen Sie es, bevor Sie den Abflussschlauch in den sauberen Behälter legen.

24. Sie können die Pumpe auch zum Umfüllen verwenden. Befolgen Sie in diesem Fall die gleichen Anweisungen zum Reinigen der Pumpe (Entfernen der Filterkartons)..

WICHTIG: Dies ist nicht möglich, wenn der Wein feste Körper enthält (z. B. Eichenharz, Holunder usw.). Die Garantie erlischt in diesem Fall.

INSTANDHALTUNG

Reinigen Sie die Pumpe nach dem Filtrivorgang.

1. Entfernen Sie den kurzen Schlauch, der an der Armatur unter der Schale angeschlossen ist. Trennen Sie den kurzen Schlauch von der Pumpe zur ersten Filterplatte und verbinden Sie den Schlauch der Schale (A) mit der Auslassöffnung der Pumpe, wobei der Saugschlauch angeschlossen bleibt. Pumpen Sie frisches und sauberes Wasser. Stellen Sie den Saugschlauch in ungefähr 15 Liter sauberes, frisches Wasser und den Abflussschlauch in einen leeren Behälter. Betreiben Sie die Pumpe und lassen Sie mit frisches Wasser ausspülen.
2. Schalten Sie die Pumpe aus und trennen Sie das filter.
3. Entfernen Sie die Filterplatten und -schläuche und reinigen Sie sie. Achten Sie beim Reinigen des Trays darauf, dass kein Wasser in den Motor eindringt.
4. Schmieren Sie von Zeit zu Zeit den Gewindeteil der beiden Schrauben an der Seite.

TIPPS FÜR EINEN GUTEN FILTER

- A. Der Filtrivorgang ist der letzte Weinproduktionsrollladen. Sein Zweck ist es, den Wein durch Entfernen der Verunreinigungen sowie des hohen Hefeanteils im Wein weiter zu verfeinern.
- B. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir eine Wartezeit von mindestens 5 Tagen zwischen einer Filtration und der nächsten, wenn Sie undurchlässigere Filterkartons (kleinere Mikrometer) verwenden.
- C. Um den Wein besser raffinieren und konservieren zu können, sollte er vor dem Filtrieren ausreichend ausbalanciert und stabilisiert werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Stabilisators, der im Handel als TANNISOL bekannt ist und angemessene Prozentsätze einer Reihe von Produkten enthält, für die der Weinstabilisierungsprozess vereinfacht wird (befolgen Sie die angegebenen Anweisungen).



DIE FOLGENDEN TIPPS UND EMPFEHLUNGEN RICHTEN SICH AN DIEJENIGEN, DIE ZU HAUSE WEIN HERSTELLEN, DAMIT SIE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN, INDEM SIE WEIN ZUBEREITEN UND IHN MIT DEM "MINI JET" GUTEN WEIN FILTERN

Die Filtration ist die letzte Phase der Weinherstellung. Da Vorsichtsmaßnahmen für die Gärung und die Weinbereitung getroffen werden, erfordert die Filtration auch einige Anstrengungen.

Ein 30-tägiger junger Wein ist nicht bereit für die Feinfiltration. Dies ist die Phase des Dekantierens und Reifens.

1. Wenn Sie Ihrem Wein Gelatine und / oder Bentonit beifügen und diese Produkte nicht stabil genug sind, setzt sich eine Schicht auf Ihren Filterplatten ab und daher ein Druck, der zu einer leck oder langsameren Filtration führt.
2. Für beste Ergebnisse: Der Wein sollte 2-3 Monate haltbar sein und sollte vor dem Filtern im kühlestem Raum des Hauses gelagert werden. Während dieser Monate reift der Wein und dies erleichtert das Abfallen von Schwebeteilchen im Wein. Ab diesem Zeitpunkt können Sie mit der Filterplatte Nr. 2 filtern, um einen brillanten Wein zu erhalten. Fahren Sie dann mit der Filterplatte Nr. 3 fort. Für beste Ergebnisse zwischen die Filtrationen 2-4 Tage legen.
3. Wenn Sie einen jungen Wein filtern möchten (30 Tage), empfehlen wir Ihnen, zuerst Filterplatte Nr. 1 zu verwenden. Wenn Sie möchten, können Sie sofort mit der Filterplatte Nr. 2 filtern. Da der Wein jedoch rau ist, ist es ratsam, 2-4 Tage zu warten. Nach weiteren 2-4 Tagen mit der Filterplatte Nr. 3 fortfahren.
4. Ein junger Wein, der gefiltert wird, kann aufgrund des hohen CO₂-Gehalts, der während der Gärung im Wein vorhanden sein kann, aus dem Rührfilter austreten. Dies ist normal.
5. In einem sauberen Behälter weiter filtern. Warten Sie 10-15 Minuten und Ihr Wein wird stabilisiert und Sie werden die Klarheit bemerken, die mit der Filtration erreicht wird. Wir empfehlen, den Wein nicht direkt vom Filter abzufüllen: Filtern Sie von Korbflasche zu Korbflasche. Wenn der Wein aus der Pumpe kommt, wird er gerührt und sollte nicht in Flaschen abgefüllt werden. Lassen Sie den Wein einige Tage ruhen und füllen Sie ihn dann mit der entsprechenden Ausrüstung ab.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsmaßnahmen. Die nachstehend aufgeführten grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen gelten für die Verwendung elektrischer Geräte:

- Berühren Sie keine heiße Oberfläche, verwenden Sie die mitgelieferten Topflappen oder Knöpfe.
- Tauchen Sie die Stecker, Haushaltsgeräte oder Spezialteile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie ein Elektrogerät benutzen, wenn ein Kind bei Ihnen ist.
- Tragbare Geräte: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie ein Stück einlegen oder herausnehmen oder bevor Sie es waschen.
- Fest installierte Geräte: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Tragbar: Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer nach Fehlfunktion des Geräts. Gleiches gilt, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. In diesem Fall bringen Sie das Gerät zur Überprüfung oder für eine mögliche Reparatur zum nächstgelegenen Kundendienst.



- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen wird, kann zu Schäden führen.
- Verwenden Sie es nicht im Freien (dieser Hinweis gilt nicht für Geräte, die speziell für die Verwendung im Freien entwickelt wurden).
- Lassen Sie den Faden nicht über die Tisch- oder Gegenkante hängen und kommen Sie nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Nicht auf oder in der Nähe von aus Gas, Elektroherd oder beheiztem Backofen aufstellen. Schließen Sie den Draht nach Möglichkeit immer an das Gerät an und prüfen Sie, ob die Steuerung ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den empfohlenen Gebrauch.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Zerlegen Sie niemals einen Motor. Rufen Sie an, bevor Sie ein paar Stücke berühren.