The Complete Filtering & Bottling System

The Affordable Solution

Instructions

How To Assemble The Tank & Leak-Proof Wine/Beer Filter:

- 1 Attach hose from the outlet of the tank to the inlet of the filter.
- 2 Attach two outlets of the filter to the bottle or carboy. TIP: Run hose ends under hot water before attaching to the fittings. NOTE: Follow filter instructions to reduce leaks.
- **3** Before you use the tank with your filter for the first time, run clear water through both of them to check for leaks.
- 4 Pressure only needs to be sufficient to maintain an even flow of wine or beer through the filter. If your rate of filtration slows down under pressure, the filter pads have become clogged.

Maintenance

- » Empty any remaining wine or beer. Do not store wine or beer in the tank.
- » Clean tank after each use.
- » To store tank, hang the tank upside down with the pump plunger removed.
- » Frequently disassemble the pump and apply petroleum jelly around the outside of the plunger cup.



Disassembling the Pump

Lay the pump down on the table.

- 2 With a flat blade screwdriver, push in on the tabs on each side of the pump.
- **3** Pull up on the handle and the plunger assembly should come out of the pump cylinder.

Warnings/Precautions

- » Use only wine or beer in the tank.
- » Do not fill the tank over the maximum level.
- » If any part of the tank (or pump) shows signs of wear or damage, replace the part before using it.
- » Do not leave a pressurized tank unattended. Release pressure if you interrupt filtering.
- » Avoid dropping or impacting the tank when it is pressurized.
- » Do not try to make repairs while the tank is pressurized.
- » Do not carry the tank by the hose.

Another innovative product made by:



ihfo@thevihtageshop.ca www.thevihtageshop.ca Manufacturer of wine & beer products since 1969.

Le Système de Filtration et d'Embouteillage Complet

La Solution Abordable

Directives

- 1 Fixer le tuyau sur la sortie du réservoir à l'entrée du filtre.
- 2 Fixez les deux sorties du filtre à la bouteille ou la tourie. CONSEIL: passer les extrémités du tuyau sous l'eau chaude avant de fixer à les raccords. REMARQUE: Suivez les instructions de filtre pour réduire les fuites.
- 3 Avant d'utiliser le réservoir avec votre filtre pour la première fois, laisser couler l'eau claire à travers les deux pour vérifier les fuites.
- 4 Pression ne doit être suffisante pour maintenir un écoulement régulier du vin ou de la bière à travers le filtre. Si votre taux de filtration ralentit sous pression, les tampons filtrants sont devenus bouchés.

Entretien

- » Videz toute de la vin ou de bière restant. Ne pas stocker du vin ou de la bière dans le réservoir.
- » Nettoyer le réservoir après chaque utilisation.
- » Pour stocker réservoir, accrochez le réservoir à l'envers avec le piston de la pompe enlevée.
- » Fréquemment déposer la pompe et appliquez de la vaseline autour de l'extérieur de la coupe piston.



Démontage de la Pompe

Allongez la pompe sur la table.

- 2 Avec un tournevis à lame plate, poussez sur les languettes de chaque côté de la pompe.
- 3 Tirez sur la poignée et l'ensemble à piston devrait sortir du cylindre de la pompe.

Mises en Garde/Précautions

- » Utiliser seulement du vin ou de la bière dans le réservoir.
- » Ne pas remplir le réservoir au-dessus du niveau maximum.
- » Si une partie du réservoir (ou pompe) montre des signes d'usure ou d'endommagement, remplacer la pièce avant de l'utiliser.
- » Ne laissez pas un réservoir sous pression sans surveillance. Relâcher la pression si vous interrompez filtrage.
- » Évitez de laisser tomber ou impactant le réservoir quand il est sous pression.
- » Ne pas essayer de faire des réparations tandis que le réservoir est sous pression.
- » Ne transportez pas le réservoir par le tuyau.

Un autre produit ihnovant faite par :



ihfo@thevihtageshop.ca www.thevihtageshop.ca Fabricant de vin et de la bière depuis 1969.