

Bag in Box filler BIBF-20

Bedienungsanleitung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Diese Anleitung hilft Ihnen, den Beutelfüller effektiv zu nutzen. Bitte überprüfen Sie beim Kauf den in Tabelle 1 angegebenen Lieferumfang sowie das Fehlen sichtbarer und mechanischer Mängel.

ACHTUNG!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Beutelfüller verwenden. Im Zuge der kontinuierlichen Produktverbesserung behält sich das Unternehmen das Recht vor, individuelle Änderungen an Design und Aussehen vorzunehmen. Dies kann zu Abweichungen zwischen dem gekauften Produkt und seiner Beschreibung oder der Abbildung führen.

1. Allgemeine Hinweise

1.1 Der Bag-in-Box-Beutelfüller BIBF-20 (nachfolgend „Beutelfüller“ genannt) ist zum Befüllen von 1,5-l-, 3-l-, 5-l-, 10-l- und 20-l-Beuteln (Bag-in-Box) sowie zum Befüllen von Glasflaschen mit Saft, Wein und anderen Lebensmittel Flüssigkeiten bestimmt.

1.2 Der Beutelfüller ist für den Betrieb in Innenräumen oder unter Schutzdach bei Umgebungstemperaturen von 0 °C bis plus 40 °C ausgelegt.

1.3 Schützen Sie das Gerät während des Betriebs und der Lagerung vor Stürzen und Stößen.

2. Bag-in-Box-Abfüller BIBF-20 – Ausstattungsliste

Component	Quantity (pcs.)
Filling tray	1
Filling pistol	1
Digital flowmeter	1

3. Bag in Box filler BIBF-20 - specification

Filling tray dimensions:	650x600 mm
Productivity of the flowmeter:	10-120 l/min
Max Temperature of fluid:	85 °C
Min Pressure:	0.3 Bar
Max Pressure:	15 Bar
Weight:	20 kg
Dimensions:	600x650x500 mm
Material:	stainless steel

4. Sicherheitsmaßnahmen

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts die Sicherheitsmaßnahmen. Verstöße gegen die Bedienungs- und Sicherheitshinweise können zu Unfällen führen.

ACHTUNG!

- 4.1 Nur bestimmungsgemäß zum Abfüllen von Saft, Wein und anderen Lebensmitteln verwenden.
- 4.2 Minderjährige unter 16 Jahren dürfen den Abfüller nicht benutzen. Bewahren Sie den Abfüller außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 4.3 Achten Sie beim Arbeiten mit dem Abfüller besonders auf die Sicherheit der sich im Betriebsbereich des Geräts aufhaltenden Personen.
- 4.4 Verwenden Sie das Gerät nicht zum Abfüllen bei Regen im Freien.
- 4.5 Das Gehäuse des Durchflussmessers darf unter keinen Umständen nass werden. Stellen Sie sicher, dass der Saft nicht mit dem Gehäuse des Durchflussmessers in Berührung kommt.
- 4.6 Stellen Sie den Abfüller vor Arbeitsbeginn an einem sicheren Ort auf einer harten und ebenen Fläche auf. Er muss stabil aufgestellt sein.
- 4.7 Gehen Sie beim Umgang mit dem Abfüller vorsichtig vor, da Verbrennungsgefahr durch heißen Saft, Dampf oder erhitzte Füllelemente besteht.

5. Arbeitsvorbereitung

- 5.1 Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Der Abfüller wird für den Transport zerlegt.
- 5.2 Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche, z. B. einen Tisch.
- 5.3 Verbinden Sie die Abfüllschale mit den vier mitgelieferten Schrauben mit dem zweiten Teil des Abfüllers.
- 5.4 Stecken Sie einen Silikonschlauch der erforderlichen Länge auf den Ausgangsschlauch des Durchflussmessers. Verbinden Sie das zweite Schlauchende mit der Abfüllpistole. Befestigen Sie den Schlauch mit Edelstahlschellen. Der Silikonschlauch muss für den Kontakt mit Lebensmitteln und die Pasteurisierungstemperatur des Saftes geeignet sein.
- 5.5 Verbinden Sie den Eingangsschlauch des Durchflussmessers mit einem Silikonschlauch mit dem Saftpasteur oder einem anderen Behälter mit pasteurisiertem Saft. Befestigen Sie den Schlauch mit Edelstahlschellen. Der Silikonschlauch muss für den Kontakt mit Lebensmitteln und die Pasteurisierungstemperatur des Saftes geeignet sein. Der Saftbehälter sollte 0,5–1 m über dem Abfüller platziert werden, um den erforderlichen Flüssigkeitsdruck zu gewährleisten.
- 5.6 Eine für Heißsaft ausgelegte Elektropumpe kann ebenfalls verwendet werden, um den erforderlichen Druck zu erzeugen. Diese kann zwischen dem Zulaufschlauch des Durchflussmessers und dem Saftbehälter (Pasteurisierer) angeschlossen werden.
- 5.7 Die Abfüllpistole in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen.

6. Betriebsanleitung.

- 6.1 Stellen Sie den Beutelfüller sicher auf einer harten und ebenen Fläche auf. Der Pasteurisierer muss stabil aufgestellt sein.
- 6.2 Gießen Sie 10–20 Liter heißes Trinkwasser (70–80 °C) in den Pasteurisierer oder den Saftbehälter.
- 6.3 Öffnen Sie den Absperrhahn des Pasteurisierers oder Saftbehälters und lassen Sie das Wasser durch den Beutelfüller fließen. Dies ist notwendig, um die Innenräume der Schläuche, der Pumpe und des Durchflussmessers zu spülen.
- 6.4 Schließen Sie den Absperrhahn des Pasteurisierers.
- 6.5 Gießen Sie den Saft in den Pasteurisierer. Nach Abschluss des Pasteurisierungsprozesses den Absperrhahn des Pasteurisierers öffnen und 10–20 Liter heißen Saft durch den Beutelfüller laufen lassen. Sicherstellen, dass die Temperatur am Auslass der Füllpistole innerhalb der zulässigen Grenzen liegt.
- 6.6 Mit dem Abfüllen beginnen.
- 6.7 Die Bag-in-Box-Beutel mit einem speziellen Halter und Hebel befüllen und verschließen.
- 6.8 Nach Abschluss der Arbeiten 10–20 Liter Trinkwasser in den Pasteurisierer gießen und durch den Beutelfüller laufen lassen.

6.9 Alle Schläuche vom Beutelfüller trennen. 6.10 Beutelfüller mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.

Watch the video of the bag filler operation on the product page of our website or on our YouTube channel:

<https://www.youtube.com/channel/UCKFdbuOASzI3aWwq2rgMoBA/videos>



Approximate amount of juice:

Aus saftigen Äpfeln vom Baum, je nach Sorte und Reifegrad: 50–70 %. Aus vom Boden gesammelten oder abgestandenen Äpfeln: 20–40 %. Deshalb ist es besser, Saft aus frisch gepflückten Äpfeln herzustellen. So erhalten Sie möglichst viel Saft mit einem hohen Vitamingehalt. Sie sparen Zeit beim Waschen der Äpfel (das kann sehr zeitaufwendig sein, insbesondere beim Sortieren und Entfernen beschädigter Stellen). Außerdem sparen Sie die notwendige Gärung und die natürliche Hefe. Ideal für die Herstellung von Wein aus dem Saft. Dieser Saft ist besonders lecker und gesund.

How to store the juice for winter:



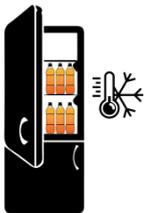
- In glass jars;

Squeeze the juice using the press for apples. Pour it into the pan. If the juice is too sour you may add some sugar. Heat it to 70-80 ° C and leave it heating for 5 minutes. Then pour the juice into sterile jars and roll up with sterile lids. Turn the jar upside down and wrap it up. Leave to cool.



- Bag in Box;

It is possible to store the juice using the bag in box system: fill the plastic bag with hot pasteurized juice and place it in a cardboard box.



- Freeze;

It is very convenient to freeze the juice in conventional plastic bottles, if the size of your freezer allows it. Just pour the juice into bottles and put them in the freezer. In this case you do not need to spend time on pasteurization; the juice retains 80-90% of vitamins and retains its original taste (as if it is just squeezed). Pasteurized juice has slightly different taste, it changes owing to heating.

Weitere Informationen zur Saftlagerung im Winter finden Sie auf unserer Website. Dort finden Sie auch verschiedene Apfelrezepte und nützliche Artikel zur Gartenpflege.

7. Wartung

7.1 Sollte die Schneide stumpf werden, kann sie mit einer Rundfeile oder einem Fräser geschärft werden.

8. Lagerung

Lagern Sie die Saftpresse trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Niederschlag und direkter Sonneneinstrahlung.

9. Herstellergarantie

9.1 Der Hersteller garantiert die einwandfreie Funktion des Geräts, sofern die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Hinweise zu Lagerung, Installation und Betrieb beachtet werden.



9.2 Die Garanzzeit für das Gerät wird vom Hersteller festgelegt und beträgt 36 Monate ab Verkaufsdatum. Ist kein Kaufdatum angegeben, beginnt die Garanzzeit mit dem Herstellungsdatum.

9.3 Der Hersteller garantiert während der Garanzzeit kostenlose Reparaturen unter folgenden Bedingungen: - Das Gerät wurde streng gemäß der Bedienungsanleitung verwendet, andernfalls trägt der Kunde die Kosten für die Reparatur. - eine positive Prüfungsentscheidung der Expertenkommission der Qualitätsabteilung innerhalb eines Monats nach Erhalt des Geräts; - das Gerät wurde sauber, ohne mechanische Beschädigungen und vollständig ausgestattet geliefert; - ein Antrag des Kunden mit Angabe der Störungsursache, Fotos oder Videos; - eine technisch begründete Handlung des Händlers.

9.4 Die Herstellergarantie ist in folgenden Fällen ausgeschlossen: - die Entstehung eines Defekts durch vorsätzliches oder irrtümliches Handeln des Kunden; - Beschädigung oder Ausfall des Geräts durch Naturkatastrophen; - Schäden durch Eindringen von Fremdkörpern, Gegenständen oder Flüssigkeiten; - Schäden durch direkte oder indirekte Einwirkung mechanischer, chemischer, thermischer oder physikalischer Kräfte; - Demontage, Modifikation und andere Eingriffe, die nicht in der Bedienungsanleitung vorgesehen sind.