Руководство пользователя
по аппарату

# Германия

# Оглавление

1. Основные элементы аппарата Германия ..... 3
2. Рабочие характеристики ..... 4
3. Комплектация ..... 4
4. Подготовка к работе ..... 5
5. Основные этапы работы аппарата ..... 6
6. Режим ароматизации ..... 7
7. Чистка и уход ..... 8

# Основные элементы аппарата Германия

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат Германия. Он предназначен для перегонки браги в спирт и дистилляции воды в домашних условиях. **Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, вносимыми с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1".**

1. Перегонный куб (бак)
2. Сухопарник-ароматизатор
3. Холодильник
4. Термометр биметаллический (электронный)
5. Штуцер для выхода воды из холодильника
6. Штуцер для подачи воды в холодильник
7. Слив готового продукта
8. Краник для слива сивушных масел

* Продавец имеет право изменить комплектующие

## Рабочие характеристики Германия

1. Объем бака. ..... 15 \ 20 \ 30 л
2. Диаметр бака..... 260 \ 260 \ 260 мм
3. Высота бака..... 290 \ 400 \ 600 мм
4. Высота в сборе..... 480 \ 590 \ 790 мм
5. Материал..... Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит..... Газ, электро, стеклокерамика, индукция
7. Производительность..... до 3 л/час
8. Материал уплотнений..... силикон

## Комплектация аппарата Германия

1. Перегонный куб на 15 / 20 / 30 л
2. Сухопарник
3. Электронный термометр, 1 шт
4. Силиконовые уплотнения, 2 шт
5. Пищевой шланг, 3 м
6. Сливной кран, 2 шт
7. Гарантийный талон

* Продавец имеет право изменить комплектующие

# Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.

2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.

**Внимание! Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. При больших объёмах во время кипения возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.**

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Крепление колонны к баку осуществляется через гайки-барашковые.

4. Подключение к крану с холодной водой.

4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его вместо вкручиваем дивертор (переходник).

4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран в зависимости от модели смесителя.

## Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.

**Внимание! Важно! После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду для проверки аппарата, отсутствие закупорки!**

Отбор спирта-сырца (режим первой перегонки) осуществляется при максимальном нагреве плитки, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°С, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.

**Внимание! Важно! Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке**

2. Вторая, дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов.

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) (100-250 мл), отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем (800-1200 Вт), чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой («тело») фракции.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только отобрали головы, можно скорректировать мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта лучше удерживать покапельный отбор со скоростью 1-2 капли в секунду. Регулировку также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости проходящей через охладитель (без уменьшения мощности источника).

## Режим ароматизации

Для придания напитку особого вкуса и аромата во время перегонки можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовая цедра, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Ароматизирующие вещества добавляются в специальную корзину в сухопарнике.

Когда градус продукта снижается ниже 30 градусов, надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически (запах, вкус, цвет) определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

## Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющими поверхностями.

2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.

3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.

# Гарантийный талон

**Гарантийный срок 12 месяцев**

**1. Условия гарантии:**

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара).

***2. Нарушения условий гарантии:***

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений, полученных после покупки;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

**3. *Процедура гарантийного обслуживания:***

При обращении «Покупателя» к «Продавцу» при наступлении гарантийного случая, необходимо действовать в следующем порядке:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «Продавцу» по телефону.

3. «Покупатель» пишет претензию в электронном (письменном) виде и отправляет на эл. почту (почтовый адрес)

**garantia43@gmail.com (610035, г. Киров, ул. Щорса 66а)**

4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

5. Дата продажи: «____» _____ 20___ г.