



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 мощным 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 место 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°C, 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 нержавеющей 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 виде и отправляет на эл. почту [war8ranty@mail.ru](mailto:war8ranty@mail.ru)

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

5. Дата продажи: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.