**Спасибо за то, что выбрали нас и приобрели медный дистиллятор Max Cuprum «Конго»! Для того чтобы максимально эффективно, комфортно и безопасно эксплуатировать его, следуйте приведенным ниже рекомендациям.**

**1. Подготовка к работе.**

1.1. При первом использовании необходимо тщательно промыть дистиллятор проточной водой или провести кратковременную дистилляцию воды (5-10 мин.).

1.2. Залить обрабатываемую жидкость в перегонный куб и закрыть емкость крышкой. Не рекомендуется заполнять ёмкость более, чем на ¾ от общего объема куба.

1.3. Подсоединить самогонный аппарат к крышке куба.

1.4. Шланг подсоединить к штуцеру отвода дистиллята, также подсоединить шланги к штуцерам отвода и подвода воды (при необходимости дополнительно закрепить шланги хомутами).

1.5. Установите термометр в штуцер для термометра.

**Внимание!** Если Вы не используете термометр при перегонке, штуцер под термометр необходимо глушить во избежание потери спиртовых паров.

**2. Работа дистиллятора.**

2.1. Для осуществления процесса дистилляции необходимо обеспечить нагрев перегонного куба и беспрепятственный проток охлаждающей воды.

2.2. Когда температура в кубе достигнет 60°С, нужно подать охлаждающий поток воды и поддерживать его во время всего процесса работы аппарата.

2.3. Через некоторое время начнётся отбор дистиллята. По своему усмотрению Вы можете отделять «головы» (начальная фракция, содержащие легкокипящие вещества), «тело» (пищевая фракция) и «хвосты» (конечная фракция, содержащая тяжелокипящие примеси) либо отбирать продукт, не разделяя его по фракциям.

2.4. Количество «голов» и «хвостов» зависит от химического состава перегоняемого сырья. В случае с сахарной брагой, как правило, количество «голов» составляет 50 мл с 1 кг сахара, а «хвостов» – 100 мл с 1 кг сахара.

**3. Обслуживание.**

3.1. Обратите внимание, что медь паяется серебро-содержащим сплавом, который мягче основного материала, поэтому не подвергайте соединения ударам и воздействию чрезвычайно-высоких температур (подразумевается, например, открытое пламя).

3.2. Так как медь реагирует с соединениями серы, которые выделяются при варке браги, не позволяя им попасть в продукт, металл может потемнеть. Чтобы реактивировать поверхность аппарата, после каждого пользования или долгого хранения Вы можете использовать специальные чистящие средства для меди или же можете растворить 1 ст. л. лимонной кислоты в 1 л теплой воды и протереть данным раствором самогонный аппарат. Также желательно таким раствором обрабатывать внутренние стенки колонны, после чего промыть обычной проточной водой.

**4. Техника безопасности.**

4.1. Запрещается проводить нагрев емкости при отсутствии беспрепятственного протока охлаждающей воды в достаточном количестве.

4.2. Запрещается проводить нагрев пустой емкости и допускать полное выкипание перегоняемой жидкости.

4.3. Запрещается оставлять аппарат без внимания на протяжении всего процесса перегонки.

**Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и внешний вид изделия, не ухудшающие ее эксплуатационные качества.**