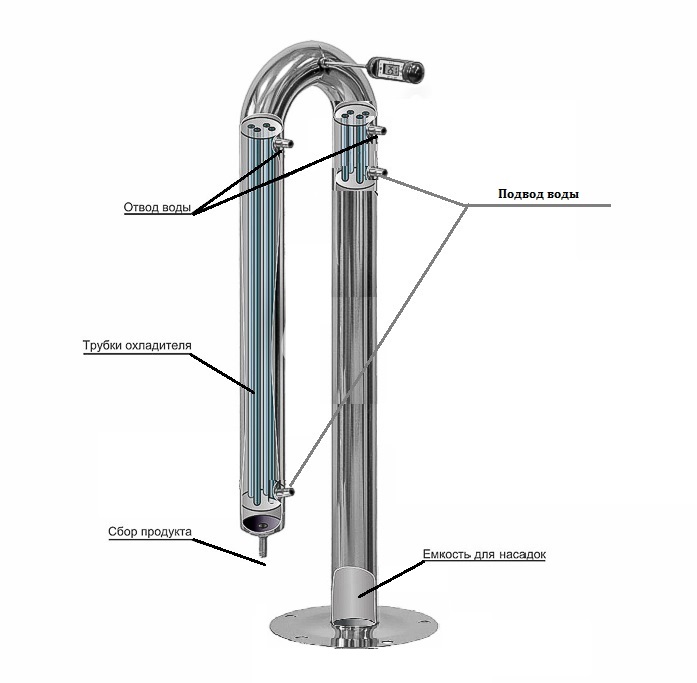
**Спасибо за то, что выбрали нас и приобрели дистиллятор «Идол». Для того чтобы максимально эффективно, комфортно и безопасно эксплуатировать его, следуйте приведенным ниже рекомендациям.**



**1. Подготовка к работе.**

1.1. При первом использовании необходимо тщательно промыть внутри дистиллятор проточной водой.

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

1.3. Подсоединить дистиллятор к перегонному кубу хомутом Кламп с уплотнением к крышке куба.

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

1.5. Установите термометр в штуцер для термометра.

**Внимание!** При первичной перегонке браги в спирт сырец термометр вставляем в перегонный куб, а штуцер под термометр на дистилляторе глушим одев заглушку и наоборот при вторичной перегонке спирта сырца термометр вставляем в дистиллятор, а штуцер термометра в кубе глушим.

**2. Работа дистиллятора.**

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

2.2. **Первая перегонка браги.** Подачу воды делаем только на холодильник, подачу воды на дефлегматор перекрываем краном или зажимом Гофмана или вовсе отсоединяем. Насадки в царге быть не должно. Когда температура в кубе достигнет 60°С, нужно подать охлаждающий поток воды и поддерживать его во время всего процесса работы аппарата. Как только пойдут первые капли и температура в кубе достигнет около 80 градусов регулируем подачу воды и нагрев куба так чтоб дистиллят шел не горячим. Выгоняем спирт сырец до 99 градусов температуры в кубе.

2.3. **Вторая перегонка спирта сырца.** Подачу воды делаем только на холодильник, подачу воды на дефлегматор перекрываем краном или зажимом Гофмана. Насадка в царгу должна быть вставлена. По достижении температуры в термометре вверху дистиллятора 60 градусов включаем подачу воды на холодильник и ждем первых капель, обычно головы отбираются когда температура в термометре не превышает 78 градусов. Как только пойдут капли нагрев куба убавляем так чтоб в секунду капало примерно 2 капли и оставляем отбирать головы. После того как головы отобрались прибавляем нагрев куба и включаем дефлегматор открывая кран или зажим Гофмана. Регулируем нагрев куба и подачу воды в дефлегматор так чтоб температура в термометре зафиксировалась примерно на 76,4-78,4 градусов (примечание: температура в термометре зависит от уличного атмосферного давления она может быть выше или ниже) главное зафиксировать температуру так чтоб дистиллят выходил каплями переходящими в струйку и наоборот. Большая часть продукта должна выйти именно на этой температуре. Зерновые и фруктовые обычно гонят до 83 градусов по термометру чтоб в дистилляте присутствовали ароматные хвосты, но мы рекомендуем сменить посуду для отбора после 79 градусов. Также подачей воды на дефлегматор можно регулировать температуру в термометре и как только дефлегматор будет открыт на полную, а температура идет вверх это говорит, что подошли хвосты которые можно использовать для последующей перегонки просто вылив в брагу.

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. С фруктовых и зерновых это 8-10% от абсолютного спирта в спирте сырце (пример: спирт сырец 50 градусов, объем 10 л. Т. Е. в 10 л. пять литров абсолютного спирта, 10% - это 500 мл.)

**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.

4.3. Запрещается допускать полное выкипание перегоняемой жидкости.

4.4. 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.**