

Перед эксплуатацией бражной колонны Hanhi Aroma следует ознакомиться с настоящим паспортом и руководством по эксплуатации.

1. Назначение

Бражная колонна изготовлена из нержавеющей стали **Aisi 430** и предназначен для приготовления дистиллированной воды, спирта-сырца («самогона»).

2. Технические характеристики

Высота:	680/770 мм
Диаметр бака:	250 мм
Объём куба:	14/20 л;
Масса в сборе	8,0/8,5 кг;
Рабочая температура, не более:	100 °С;
Сухопарник:	разборный.

4. Принцип работы:

Принцип дистилляции (перегонки) заключается в следующем. Сусло нагревают в перегонном кубе до кипячения и образовавшиеся пары конденсируют путем охлаждения. Конденсат - спирт-сырец - таким образом освобождается от нелетучих примесей и становится пригодным для изготовления спиртных напитков. Также аппарат можно использовать для получения дистиллированной воды.

5. Техника безопасности. Обслуживание аппарата.

1. Убедитесь, что место где вы будете делать дистилляцию, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек пара и имеет достаточную вентиляцию для устранения случайного выхода паров во время перегонки.
2. Перед началом дистилляции убедитесь, что паропроводная труба не засорена, что может привести к недопустимому росту давления в баке.
3. Рекомендуется периодически делать очистительные перегонки.
4. Не заливайте в аппарат слишком много жидкости для дистилляции, поскольку при ее нагреве может произойти переполнение дистиллятора и закупорка паропроводных труб.
5. Рекомендуется ограничиться объемом 75-80% от полной вместимости бака.
6. Важно также следить за объемом полученного дистиллята, чтобы вовремя прекратить перегонку, до полного выкипания жидкости в перегонном баке. Высокая температура перегонки может вызвать активное пенообразование, поэтому при закипании жидкости в баке и появления первых капель дистиллята, следует уменьшить повод тепла и последующую дистилляцию вести с минимально возможной скоростью.

7. Постоянно проверяйте температуру воды в холодильнике, по возможности она должна быть холодной.

8. Будьте крайне внимательны в процессе дистилляции.

9. Для любого дистиллятора при его использовании первый раз, пожалуйста, сделайте дистилляцию воды, чтобы очистить все примеси оставшиеся от процесса производства аппарата. Это необходимо для того, чтобы ваш аппарат сохранил свои качества на протяжении многих лет.

10. Для очистки, полировки внешних поверхностей мы рекомендуем использовать чистящие средства предназначенные для чистки и ухода за нержавеющей поверхностями.

12. Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления масла.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы бражной колонны не допускается переносить его и прикасаться к ней незащищёнными руками.

Перед включением убедиться в том, что все гайки на крышке плотно затянуты.

ПОМНИТЕ! После окончания работы требуется охладить аппарат до температуры 40-50 градусов.

БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!

Не оставлять бражную колонну без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания.

6. Гарантия производителя

Предприятие изготовитель гарантирует качество бражной колонны при условии соблюдения потребителем правил и рекомендаций данного руководства. Гарантийный срок 12 месяцев исчисляется со дня продажи.

При наличии в паспорте отметки о дате продажи, заверенной штампом торгующей организации.

7. Сведения о продаже

Дата продажи « ___ » _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица
Штамп торгующей организации

ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Бражная колонна

HANHI
AROMA

Производитель: ООО ТПК «Ханхи»
ИНН 4345450978 ОГРН 1164350070720
610007 Россия, г.Киров, ул. Ленина, 162а
тел. 8 (800) 505-12-05

hanhi-shop.ru