

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
DESTYLATOR POT-STILL NA SZYBKOWARZE 17 L
- EN** USER MANUAL
17 L POT-STILL ON PRESSURE COOKER
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
DESTILLATIONSAPPARAT POT-STILL AUF EINEM 17 L -SCHNELLKOCHTOPF
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДИСТИЛЛЯТОР POT-STILL НА СКОРОВАРКЕ 17 Л



No 343117



INSTRUKCJA OBSŁUGI DESTYLATOR POT-STILL NA SZYBKOWARZE 17 L

UWAGA! Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn **konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych**.

UWAGA! Każdy kraj posiada własne regulacje prawne dotyczące zasad wyrobu alkoholu etylowego, wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych oraz wprowadzania ich do obrotu, a także dotyczące sankcji niestosowania się do tych regulacji.

Zasady wyrobu alkoholu na terenie RP regulują ustawy: z dn. 02.03.2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych; z dn. 12.05.2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina oraz z dn. 18.10.2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. nie ponosi odpowiedzialności za wykorzystanie jej produktów niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Niniejsza instrukcja zawiera istotne informacje dotyczące produktu i jego użytkowania, należy się z nią zapoznać i zachować na przyszłość.

Urządzenie łączy funkcję destylatora i szybkowaru, ma pojemność 17 L. Dzięki zawartej w zestawie chłodnicy świetnie sprawdzi się podczas destylacji wody i innych związków chemicznych. Może być również wykorzystywane jako typowy szybkowar, przydatny w każdej domowej kuchni. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. W komplecie znajduje się elektroniczny termometr umieszczany w ramce i podłączany do aparatu destylacyjnego za pomocą sondy, umożliwiający łatwy i precyzyjny pomiar temperatury cieczy.

Zestaw zawiera:

- szybkowar (zbiornik),
- aparat destylacyjny (kolumnę i chłodnicę),
- elementy montażowe,
- profesjonalny termometr,
- wąż do podłączenia odpływu i dopływu wody,
- wąż silikonowy,
- złączkę ogrodową



Szybkowar to szczelnie zamykany garnek, w którym w czasie gotowania potraw następuje wzrost ciśnienia. Powoduje to szybki wzrost temperatury wrzenia wody i przyspieszenie procesu gotowania. Dno naczynia pobiera błyskawicznie już najmniejszą ilość energii, która jest rozdzielana równomiernie na całą powierzchnię dna. Takie zoptymalizowanie procesu gotowania pozwala zaoszczędzić czas i energię oraz zachować w potrawie większą ilość zdrowych składników.

Przystosowany jest do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych.

- Wysokiej jakości stal nierdzewna.
- Ciśnienie robocze: 0,7 barów.
- Ciśnienie otwarcia zaworu roboczego: 0,7 barów.

- Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 barów.
- Napełnienie: maksymalnie $\frac{2}{3}$ dla żywności i płynów nie zwiększających swojej objętości, maksymalnie $\frac{1}{2}$ dla żywności i płynów zwiększających swoją objętość.
- Minimalne dopuszczalne napełnienie: 0,5 L, a przy destylacji 2 L.
- Maksymalne dopuszczalne napełnienie przy destylacji 15 L.

Aparat destylacyjny:

- kolumna oraz chłodnica
- węzownica o średnicy 8 mm
- złączka podłączeniowa do kranu

Profesjonalny termometr: elektroniczny termometr w ramce, wyposażony w wyświetlacz LCD i sondę. Termometr elektroniczny to urządzenie niezbędne w procesie destylacji, które dzięki bezpośrednio, ciągłemu pomiarowi temperatury samego destylatu lub/i temperatury pary, umożliwia jego frakcjonowanie. Co istotne, pozwala na wyjątkowo precyzyjny i dokładny odczyt – ze skalą co $0,1^{\circ}$ i w zakresie od -50°C do $+110^{\circ}\text{C}$. Termometr umieszczony jest w poręcznej ramce ze stali nierdzewnej, którą bez problemu zamocujesz na wszystkich destylatorach marki BROWIN. Urządzenie zasilisz dwiema bateriami LR44 (przy zakupie termometru pierwszy komplet baterii jest zestawie).

Uwaga!

Podczas dokonywania pomiaru nie należy zanurzać przewodu w cieczy!

Sonda o długości 100 cm pasuje do otworów nie mniejszych niż 6 mm x 21 mm.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

MONTAŻ ZESTAWU W CELU DESTYLACJI

- Przykręcić kolumnę z chłodnicą do pokrywy szybkowaru – w miejsce zaworu bezpieczeństwa. Należy zwrócić uwagę, aby nie wykonywać tej czynności siłowo, gdyż zbyt mocne dokręcenie chłodnicy może uszkodzić gwint.
- Termometr elektroniczny umieścić w ramce i zamocować na króćcu chłodnicy, z którego wypływa destylat. W celu zapewnienia ramce na króćcu stabilnego położenia, należy odciąć ok. 1 cm wężyka igielitowego i docisnąć nim od dołu nasuniętą ramkę. Następnie na króćciec należy założyć wężyk silikonowy do odbioru destylatu.
- Pojemnik umieścić na stanowisku grzewczym, a następnie wlać płyn w ilości nie mniejszej niż 25% pojemności pojemnika i nie większej niż 90%. Nałożyć pokrywę z chłodnicą i zamknąć dźwignią.
- Uciąć wężyk igielitowy tak, żeby jego długość odpowiadała odległości zestawu od przyłącza oraz odpływu wody. Należy pamiętać, że do dopływu i odpływu wody służy wężyk igielitowy, a do destylatu wężyk silikonowy. Zamontować wężyki do króćców chłodnicy – do dolnego króćca wężyk doprowadzający, a do górnego odprowadzający wodę chłodzącą.
- Sondę termometru umieścić w pochewce na kolumnie.
- **Uwaga!** Po zmontowaniu zestawu, przed pierwszym użyciem, wlać do szybkowaru ok. 2 L wody i przedestylować w celu wyczyszczenia zestawu.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

DESTYLACJA

- Włączyć dopływ ciepła i ustawić na MAX w celu szybkiego podwyższenia temperatury nastawu. Rozgrzewanie 15 L płynu w warunkach temperatury pokojowej trwa ok. 40 minut. W momencie, gdy temperatura na szczycie kolumny zacznie gwałtownie wzrastać, trzeba zmniejszyć źródło ciepła pod garnkiem, co ułatwia stabilizację procesu.

- Równolegle powinno zostać uruchomione chłodzenie, jednak dla bezpieczeństwa już przy temperaturze 70-75°C należy lekko odkręcić zimną wodę, aby wypełnić chłodnicę, w celu łatwiejszego ustabilizowania procesu chłodzenia odbieranego destylatu. W krótkim czasie po tym, temperatura na szczycie kolumny zacznie gwałtownie wzrastać i w tym momencie należy zmniejszyć grzanie w taki sposób, aby odbierać destylat w ilości nie większej niż ok 1 L/h czyli (17 ml/min). Im wolniejszy odbiór, tym teoretycznie mocniejszy i łagodniejszy w smaku (po rozcieńczeniu do ok 40%) destylat.
- Proces rozpocznij od odbioru tzw. przedgonu. Z 15 L wystarczy odebrać ok. 100 ml. Jest to płyn nie nadający się do spożycia.
- Temperatura podczas właściwego procesu będzie wzrastała parabolicznie w stosunku do otrzymywanej mocy destylatu, która maleje podczas procesu destylacji prostej.
- Proces należy zakończyć, gdy temperatura na termometrze przekroczy 92°C, moc destylatu spadnie do ok. 41% lub gdy jakość destylatu przestanie być satysfakcjonująca (badanie organoleptyczne – węch i smak).
- Po zakończonym procesie destylacji każdorazowo pojemnik wypłucz i umyj wodą.
- Teoretycznie z 15 litrów 17% nastawu otrzymuje się ok. 3 L destylatu ok. 65%.



USER MANUAL 17 L POT-STILL ON PRESSURE COOKE

CAUTION! This device can be operated by adults only. Never leave the operating device unattended. Make sure that the space used for storage of the device is properly secured against unauthorised access and children.

The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use or improper handling of the device.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adapt it to legal regulations, standards, directives or for **design, commercial, aesthetic or other reasons**.

CAUTION! Every country has its own legal regulations governing the manufacturing of ethyl alcohol, wine products, and spirits, introducing them onto the market, and regarding sanctions for non-compliance.

In the Republic of Poland, in force are the following: Act of 2 March 2001 on production of ethyl alcohol and the manufacture of tobacco products (Journal of Laws of 2001 No. 31 item 353, as amended), Act of 17 May 2011 on producing and bottling wine products, their turnover and wine market organisation (Journal of Law of 2011 No. 170 item 690, as amended), and Act of 18 October 2006 on production of spirits and the registration and protection of geographical indications of spirit drinks (Journal of Laws 2006 No. 208 item 1539, as amended). BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. is not responsible for the use of its products by the user in violation of applicable laws.

The manual contains vital information about the product and its operation. make sure to read it and keep it for future reference. **An appliance combining the functions of a distiller and pressure cooker, 17 l in capacity. Due to the condenser included in the set, it will perform superbly at distilling water and other chemical compounds. It can also be used as a regular pressure cooker, useful in every home kitchen. Made of stainless steel.** The complete set comes with an electronic thermometer inserted into the frame and connected to the distillation apparatus via a probe, allowing easy and precise measurement of the liquid temperature.

The set includes:

- pressure cooker (container),
- distillation apparatus (column and condenser),
- Fitting elements,
- professional thermometer,
- hose for connecting the water drain and inlet,
- silicone hose,
- garden connector



Pressure cooker is a hermetically sealed pot in which the pressure rises while cooking meals. This causes an increase in water boiling temperature, and acceleration to the cooking process. The bottom of the vessel instantly absorbs the slightest amount of energy, which gets distributed evenly onto the entire bottom's surface. Such optimisation of the cooking process allows to save time and energy, and preserve a greater amount of healthy ingredients in meals.

It's designed for use with gas, electric, ceramic and induction stoves.

- High quality stainless steel.
- Operating pressure: 0.7 bar.
- Main valve release pressure: 0.7 bar.
- Safety valve release pressure: 1.1 bar.
- Filling: maximum $\frac{2}{3}$ for foods and liquids that do not increase in volume, maximum $\frac{1}{2}$ for foods and liquids that increase in volume.
- Minimum acceptable filling: 0.5 L, for distillation 2 L.

Distilling apparatus:

- column with condenser,
- serpentine 8 mm in diameter and 2 m in length,
- connector for tap.

Professional thermometer: electronic thermometer in a frame, featuring an LCD display and a probe. An electronic thermometer is a device that is indispensable in the distillation process and which thanks to direct, continuous measurement of temperature of the distillate and/or its vapours enables fractionation thereof. Importantly, it enables taking readings with exceptional precision of 0.1° within a wide temperature range, from -50°C to $+110^\circ\text{C}$. The thermometer comes in handy stainless-steel frame that you can install without any problem on any BROWIN still. The device is powered by two LR44 batteries, the first pair of which is included in the thermometer set.

Please note!

When taking measurements, the cable should not be immersed in the liquid!

The 100 cm long probe is compatible with openings with dimensions of at least 6 mm x 21 mm.

HOW TO USE

SET ASSEMBLY FOR THE PURPOSE OF DISTILLATION

- Screw on the condenser with the settler to the pressure cooker lid – in the safety valve spot. Take care not to perform this action by force, as screwing the condenser on too tightly may damage the thread.
- Place the electronic thermometer in the frame and attach it to the radiator stub from which the distillate flows. In order to ensure a stable position of the frame on the spigot, cut off approx. 1 cm of the plastic hose and press it against the attached frame from the bottom. Then, attach a silicone hose to collect the distillate.
- Place the container on the heating station and then pour the liquid in an amount not less than 25% of the container capacity and not more than 90%. Put on the cover with the radiator and close it with the lever.
- Cut the plastic hose so that its length corresponds to the distance of the set from the connection and water outlet. Please remember that a needle-type hose is used for water inflow and outflow,

and a silicone hose for distillate. Install the hoses to the radiator stubs - the supply hose to the lower stub, and the cooling water discharge hose to the upper stub.

- Place the thermometer probe in the sheath on the column.
- **Attention!** After assembling the set, before using it for the first time, pour approximately 2 liters of water into the pressure cooker and distill it to clean the set.

HOW TO USE DISTILLATION

- Turn on the heat supply and set it to MAX to quickly increase the set temperature. Warming up 15 L of liquid at room temperature takes approximately 40 minutes. When the temperature at the top of the column begins to increase rapidly, you need to reduce the heat source under the pot, which helps stabilize the process.
- Cooling should be started in parallel, but for safety reasons, already at a temperature of 70-75°C, cold water should be turned on slightly to fill the coolers in order to more easily stabilize the cooling process of the received distillate. Shortly after this, the temperature at the top of the column will begin to increase rapidly and at this point the heating should be reduced in such a way as to receive distillate in an amount not exceeding approximately 1 L/h, i.e. (17 ml/min). The slower the extraction, the theoretically stronger and milder the taste (after dilution to approximately 40%) of the distillate.
- Start the process by receiving the so-called foretail. From 15 L it is enough to take about 100 ml. It is a liquid that is not suitable for consumption.
- The temperature during the actual process will increase parabolically in relation to the obtained distillate power, which decreases during the simple distillation process.
- The process should be ended when the temperature on the thermometer exceeds 92°C, the strength of the distillate drops to approximately 41% or when the quality of the distillate is no longer satisfactory (organoleptic test - smell and taste).
- After completing the distillation process, rinse the container each time and wash it with water.
- Theoretically, 15 liters of 17% of the mixture yields approximately 3 liters of distillate, approximately 65%.



BEDIENUNGSANLEITUNG DESTILLATIONSAPPARAT POT-STILL AUF EINEM 17 L -SCHNELLKOCHTOPF

ACHTUNG! Das Gerät können ausschließlich die Erwachsenen nutzen. Man darf nie das arbeitende Gerät ohne Aufsicht lassen. Man soll sich vergewissern, dass der Aufbewahrungsort des Geräts entsprechend vor dem Zugang der Kinder und unbefugten Personen versichert ist

Der Hersteller ist nicht für eventuellen Schäden verantwortlich, die durch zweckwidrige Verwendung des Geräts oder seine unrichtige Bedienung verursacht sind.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um es an gesetzliche **Vorschriften, Normen, Richtlinien anzupassen oder aus Design-, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen**.

ACHTUNG! Jedes Land besitzt eigene Rechtsregulierungen, die die Prinzipien der Erzeugung des Äthanols, Weinerzeugnisse und Spirituosenherzeugnisse und ihre Einführung in den Umsatz betreffen, und auch die Sanktionen keiner Haltung an diesen Regulierungen betreffen.

Auf dem Gebiet der Republik Polen gelten: Gesetz vom 2. März 2001 über Erzeugung des Äthanols und Erzeugung der Tabakwaren (GB 2001 Nr. 31 Pos. 353 mit den späteren Änderungen), Gesetz vom 17. Mai 2011 über Erzeugung und Vergiebung der Weinerzeugnisse, Umsatz mit diesen Erzeugnissen und Organisation des Weinmarktes (GB 2011 Nr. 170 Pos. 690 mit den späteren Änderungen) und Gesetz vom 18. Oktober 2006 über die Erzeugung der Spirituosen und über Registrierung und Schutz der geografischen Kennzeichen der Spirituosen (GB 2006 Nr. 208 Pos. 1539 mit den späteren Änderungen).

BROWIN GmbH KG trägt keine Verantwortung für Nutzung vom Benutzer ihrer Produkte, die nicht mit den geltenden rechtlichen Vorschriften übereinstimmt.

Diese Bedienungsanleitung enthält wesentliche Informationen über das Produkt und seine Nutzung, Man soll sie kennenlernen und für die Zukunft aufbewahren. **Das ist ein Gerät, das die Funktion des Destillators und Schnellkochtopfs verbindet, vom Volumen 17 L. Dank des im Set enthaltenen Kühlers prüft es sich ausgezeichnet während der Destillation des Wassers und anderer chemischen Verbindungen. Es kann auch als der typische Schnellkochtopf genutzt werden, der in jeder Küche nützlich ist.**

Das Gerät ist aus dem rostfreien Stahl ausgeführt. Im Set befindet sich ein elektronisches Thermometer, das in den Rahmen eingesetzt und über eine Sonde mit dem Destillationsapparat verbunden ist, was eine einfache und präzise Messung der Flüssigkeitstemperatur ermöglicht.

Das Set beinhaltet:

- Schnellkochtopf (Behälter),
- Destillationsapparatur (Kolonne mit Kühler),
- Beschlagelemente,
- professionelles Thermometer,
- Schlauch zur Verbindung von Wasserabfluss und -zulauf,
- Silikonschlauch,
- Gartenanschluss



Der Schnellkochtopf ist ein dicht verschließbarer Topf, in dem während des Kochens der Speisen der Druckzuwachs erfolgt. Das verursacht die schnelle Erhöhung der Temperatur der Wasserkochens und Beschleunigung des Kochprozesses. Der Boden des Topfes nimmt sofort schon die kleinste Menge der Energie, die gleichmäßig auf die ganze Fläche des Bodens verteilt wird, auf. Solche Optimierung des Kochprozesses erlaubt Zeit und Energie zu sparen und in der Speise die größte Menge der gesunden Bestandteile aufzubewahren.

Er ist an Gas-, elektrische, Keramik- und Induktionsherde angepasst.

- Rostfreies Stahl von hoher Qualität.
- Arbeitsdruck: 0,7 bar.
- Druck der Öffnung des Arbeitsventils : 0,7 bar.
- Druck der Öffnung des Sicherheitsventils: 1,1 bar.
- Auffüllung: maximal $\frac{2}{3}$ für Lebensmittel und Flüssigkeiten, die ihr Volumen nicht vergrößern, maximal $\frac{1}{2}$ für Lebensmittel und Flüssigkeiten, die ihr Volumen vergrößern.
- Minimale zulässige Auffüllung : 0,5 L, und bei Destillation 2 L.

Destillationsapparat:

- Kolonne mit Kühler,
- Schlangrohr vom Durchmesser 8 mm und Länge 2 m,
- Anschlussnippel für Hahn.

Professionelles Thermometer: elektronisches Thermometer im Rahmen mit LCD-Anzeige und Sonde. Ein elektronisches Thermometer ist ein unverzichtbares Gerät im Destillationsprozess, das durch die direkte und kontinuierliche Messung der Temperatur des Destillats selbst und/oder der Temperatur des Dampfes dessen Fraktionierung ermöglicht. Es ermöglicht auch eine äußerst präzise und genaue Ablesung - mit einer Skala von je $0,1^\circ$ und einem Messbereich von -50°C bis $+110^\circ\text{C}$. Das Thermometer ist in einem praktischen Edelstahlrahmen platziert, den Sie problemlos an allen BROWIN-Destillatoren anbringen können. Das Gerät wird mit zwei LR44-Batterien betrieben, die Sie erhalten (beim Kauf des Thermometers ist der erste Satz Batterien im Set enthalten).

Hinweis!

Tauchen Sie das Kabel während der Messung nicht in die Flüssigkeit ein!
Die 100 cm lange Sonde passt in Öffnungen, die nicht kleiner als 6 mm x 21 mm sind.

DIE ANWENDUNGSWEISE

MONTAGE DES SETS ZUM ZWECK DER DESTILLATION

- Drehe den Kühler mit Absetzbecken an den Deckel des Schnellkochtopfs - an Ort des Sicherheitsventils zu. Man soll darauf achten, um diese Tätigkeit nicht gewaltsam auszuführen, den zu starkes Zudrehen des Kühlers kann die Gewinde beschädigen.
- Platzieren Sie das elektronische Thermometer im Rahmen und befestigen Sie es am Kühlerstutzen, aus dem das Destillat fließt. Um einen stabilen Stand des Rahmens auf dem Zapfen zu gewährleisten, schneiden Sie ca. 1 cm des Kunststoffschlauchs ab und drücken Sie ihn von unten an den befestigten Rahmen. Anschließend schließen Sie einen Silikonschlauch an, um das Destillat aufzufangen.
- Stellen Sie den Behälter auf die Heizstation und gießen Sie dann die Flüssigkeit in einer Menge ein, die nicht weniger als 25 % und nicht mehr als 90 % des Fassungsvermögens des Behälters beträgt. Setzen Sie die Abdeckung mit dem Kühler auf und schließen Sie sie mit dem Hebel.
- Schneiden Sie den Kunststoffschlauch so ab, dass seine Länge dem Abstand des Sets vom Anschluss und Wasserauslass entspricht. Bitte beachten Sie, dass für den Wasserzu- und -abfluss ein Nadelschlauch und für Destillat ein Silikonschlauch verwendet wird. Installieren Sie die Schläuche an den Kühlerstutzen – den Zulaufschlauch am unteren Stutzen und den Kühlwasserablassschlauch am oberen Stutzen.
- Platzieren Sie den Thermometerfühler in der Hülle an der Säule.
- **Aufmerksamkeit!** Füllen Sie nach dem Zusammenbau des Sets vor dem ersten Gebrauch etwa 2 Liter Wasser in den Schnellkochtopf und destillieren Sie es, um das Set zu reinigen.

DIE ANWENDUNGSWEISE DESTILLATION

- Schalten Sie die Wärmezufuhr ein und stellen Sie sie auf MAX, um die eingestellte Temperatur schnell zu erhöhen. Das Aufwärmen von 15 l Flüssigkeit auf Raumtemperatur dauert etwa 40 Minuten. Wenn die Temperatur am oberen Ende der Säule schnell anzusteigen beginnt, müssen Sie die Wärmequelle unter dem Topf reduzieren, um den Prozess zu stabilisieren.
- Die Kühlung sollte parallel gestartet werden, aber aus Sicherheitsgründen sollte bei einer Temperatur von 70-75°C das Kaltwasser leicht aufgedreht werden, um die Kühler zu füllen, um den Kühlprozess des erhaltenen Destillats leichter zu stabilisieren. Kurz danach beginnt die Temperatur am Kopf der Kolonne schnell anzusteigen und an diesem Punkt sollte die Heizung so reduziert werden, dass Destillat in einer Menge von nicht mehr als etwa 1 l/h, d. h. (17 ml/h), erhalten wird. Mindest). Je langsamer die Extraktion, desto stärker und milder ist theoretisch der Geschmack (nach Verdünnung auf ca. 40 %) des Destillats.
- Starten Sie den Prozess, indem Sie das sogenannte erhaltene Vorschwanz. Ab 15 L reicht die Einnahme von ca. 100 ml. Es handelt sich um eine Flüssigkeit, die nicht zum Verzehr geeignet ist.
- Die Temperatur während des eigentlichen Prozesses steigt parabolisch im Verhältnis zur erzielten Destillatleistung, während sie beim einfachen Destillationsprozess abnimmt.
- Der Vorgang sollte beendet werden, wenn die Temperatur am Thermometer 92°C überschreitet, der Destillatgehalt auf ca. 41 % absinkt oder die Qualität des Destillats nicht mehr zufriedenstellend ist (organoleptische Prüfung – Geruch und Geschmack).
- Spülen Sie den Behälter nach jedem Destillationsvorgang aus und waschen Sie ihn mit Wasser.
- Theoretisch ergeben 15 Liter 17 % des Volumens etwa 3 Liter Destillat, also etwa 65 %.
-



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДИСТИЛЛЯТОР РОТ-STILL НА СКОРОВАРКЕ 17 Л

УВАГА! Цим пристроєм можуть користуватись лише дорослі особи. Ніколи не залишайте пристрій без нагляду. Переконайтесь, що місце, де він зберігається, надійно захищене від доступу сторонніх осіб та дітей.

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним використанням або неналежним поводженням з пристроєм.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в продукт в любое время без предварительного уведомления, чтобы адаптировать его к положениям законодательства, стандартам, директивам или по **дизайнерским, коммерческим, эстетическим или другим причинам.**

УВАГА! У кожній країні діють власні правові норми, що регулюють виробництво етилового спирту, винних продуктів і алкогольних напоїв, їх виведення на ринок та покарання за недотримання вимог.

У Республіці Польща діють наступні: Закон від 2 березня 2001 р. «Про виробництво етилового спирту та виготовлення тютюнових виробів» («Законодавчий вісник» 2001 р. № 31, п. 353 із змінами), Закон від 17 травня 2011 р. «Про виробництво та розлив винних продуктів, їх оборот та організація ринку вина» («Законодавчий вісник» № 170 від 690 р. зі змінами) та Акт від 18 жовтня 2006 р. «Про виробництво алкогольних напоїв та реєстрацію та захист географічних позначень алкогольних напоїв» (Законодавчий вісник 2006 р. № 208, п. 1539 із змінами). Компанія «BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.» не несе відповідальності за використання своїх продуктів з порушенням відповідних законів.

Ця інструкція містить важливу інформацію про виріб та його роботу. Уважно прочитайте її та зберігайте для подальшого використання. **Пристрій поєднує функції дистильатора та скороварки об'ємом 17 л. Завдяки конденсатору, який входить до комплекту, він буде чудово переганяти воду та інші хімічні сполуки. Пристрій також може використовуватись як звичайна скороварка, корисна на кожній домашній кухні.**

Виготовлений із нержавіючої сталі. У набір входить електронний термометр, розміщений в оправі, який підключається до дистильційного апарату за допомогою зонда, що дозволяє легко та точно вимірювати температуру рідини.

До комплекту входять

- скороварка (резервуар),
- дистилляционный аппарат (колонна и конденсатор),
- Крепежные элементы,
- профессиональный термометр,
- шланг для подключения слива и залива воды,
- силиконовый шланг,
- садовый разъем



Скороварка - це герметично закрита каструля, в якій під час приготування їжі підвищується тиск. Це призводить до підвищення температури кипіння води та прискорення процесу приготування. Дно посуду миттєво поглинає навіть незначну кількість енергії, яка рівномірно розподіляється по всій площі дна. Така оптимізація процесу приготування їжі дозволяє заощаджувати час та енергію та зберігати більшу кількість корисних інгредієнтів у їжі.

Скороварка розрахована на використання на газових, електричних, керамічних та індукційних плитах.

- Високоякісна нержавіюча сталь.
- Робочий тиск: 0,7 бар.
- Тиск відкриття головного клапана: 0,7 бар.
- Тиск відкриття захисного клапана: 1,1 бар.
- Наповнення: не більше ніж на $\frac{2}{3}$ для продуктів та рідин, які не збільшуються в об'ємі.
- Найменше допустиме наповнення: 0,5 л, для дистильції 2 л.

Дистильційний апарат:

- колонна и конденсатор,
- змійовик діаметром 8 мм та довжиною 2 м,
- роз'єм для крана.

Професійний термометр: електронний термометр в оправі, оснащений рідкокристалічним дисплеєм і зондом. Електронний термометр - це пристрій, необхідний у процесі дистиляції, який завдяки прямому безперервному вимірюванню температури самого дистиляту та/або температури пари забезпечує його фракціонування. Важливо те, що він забезпечує надзвичайно точне зчитування - зі шкалою 0,1° та в діапазоні від -50°C до +110°C. Термометр розміщено в зручній оправі з нержавіючої сталі, яку можна легко прикріпити до всіх дистиляторів марки BROWIN. Прилад живиться від двох батарейок LR44, які ви отримуєте (при купівлі термометра перший комплект батарейок додається).

Увага!

При вимірюванні не занурюйте кабель в рідину! Зонд довжиною 100 см підходить для отворів розміром не менше 6 мм x 21 мм

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ МОНТАЖ КОМПЛЕКТУ З МЕТОЮ ДИСТИЛЯЦІЇ

- Вкрутіть конденсатор з відстійником у кришку скороварки – замість захисного клапана. Будьте обережні, не закручуйте силою, оскільки занадто щільне закручування конденсатора може пошкодити різьбу.
- Поместите електронний термометр в рамку и прикрепите его к патрубку радиатора, из которого вытекает дистиллят. Чтобы обеспечить устойчивое положение рамы на трубке, отрежьте примерно 1 см пластикового шланга и прижмите его к прикрепленной рамке снизу. Затем прикрепите силиконовый шланг для сбора дистиллята.
- Поместите емкость на нагревательную станцию и затем налейте жидкость в количестве не менее 25% от емкости емкости и не более 90%. Наденьте крышку с радиатором и закройте ее рычагом.
- Обрежьте пластиковый шланг так, чтобы его длина соответствовала расстоянию комплекта от соединения и выхода воды. Помните, что для притока и оттока воды используется игольчатый шланг, а для дистиллята - силиконовый. Установите шланги на патрубки радиатора: подающий шланг на нижний патрубок, а шланг слива охлаждающей воды на верхний патрубок.
- Поместите зонд термометра в чехол на колонке.
- **Внимание!** После сборки набора, перед его первым использованием, налейте в скороварку примерно 2 литра воды и перегоните ее, чтобы очистить набор.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ДИСТИЛЛЯЦІЯ

- Включите подачу тепла и установите значение MAX, чтобы быстро повысить заданную температуру. Прогревание 15 л жидкости при комнатной температуре занимает примерно 40 минут. Когда температура в верхней части колонны начнет быстро повышаться, нужно уменьшить источник тепла под горшком, что поможет стабилизировать процесс.
- Охлаждение следует начинать параллельно, но в целях безопасности при температуре 70-75°C следует включать слегка холодную воду для заполнения охладителей, чтобы легче стабилизировать процесс охлаждения полученного дистиллята. Вскоре после этого температура вверху колонны начнет быстро повышаться и в этот момент нагрев следует уменьшить таким образом, чтобы получить дистиллят в количестве, не превышающем примерно 1 л/ч, т.е. (17 мл/ч). мин). Чем медленнее экстракция, тем теоретически сильнее и мягче вкус (после разбавления примерно до 40%) дистиллята.
- Запустите процесс, получив так называемое передняя часть. Из 15 л достаточно взять около 100 мл. Это жидкость, непригодная для употребления в пищу.
- Температура во время самого процесса будет увеличиваться параболически по отношению к полученной мощности дистиллята, которая снижается во время простого процесса дистиляции.
- Процесс следует прекратить, когда температура на термометре превысит 92°C, крепость дистиллята упадет примерно до 41% или когда качество дистиллята перестанет быть удовлетворительным (органолептический тест - запах и вкус).
- После каждого процесса перегонки ополаскивайте и мойте контейнер водой.

- Теоретически из 15 литров 17% объема получится примерно 3 литра дистиллята, примерно 65%.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.

ul. Pryncypalna 129/141

PL, 93-373 Łódź

tel: +48 42 232 32 00

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN