

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
DESTYLATOR MODUŁOWY ELEKTRYCZNY PERUN CONVEX 30 L / 60 L
- EN** USER MANUAL
MODULAR ELECTRIC STILL PERUN CONVEX 30 L / 60 L
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
MODULARER DESTILLATOR ELEKTRISCH PERUN CONVEX 30 L / 60 L
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬНЫЙ ДИСТИЛЛЯТОР PERUN CONVEX 30 л / 60 л



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 343005, 343006



INSTRUKCJA OBSŁUGI DESTYLATOR MODUŁOWY ELEKTRYCZNY PERUN CONVEX 30 L / 60 L

Ta instrukcja jest częścią produktu i powinna być przechowywana w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią w przyszłości. Zawiera istotne informacje o produkcie i jego użytkowaniu.

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 powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn **konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych**.

Urządzenie służy do stosowania w warunkach domowych.

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 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.

Perun convex to profesjonalny, modułowy destylator elektryczny, który wyróżniają przede wszystkim następujące moduły:

- **Szczelny pojemnik typu Convex** – z kopułową pokrywą.

Pokrywa ta umożliwia ewentualne wypienienie się nastawu lub zacieru, bez ryzyka zanieczyszczenia kolumny i jej wypełnienia. Kształt kopuły, inspirowany klasycznymi alembikami "łabędzia szyja" zwiększa stabilność całej kolumny, nawet przy wysokich destylatorach, co przekłada się również na zwiększenie stabilności całego procesu destylacji.

- **Refluks typu „Zimne Palce”**, pełniący rolę deflegmatora, dzięki precyzyjnej regulacji przepływu wody doskonale wstępnie oczyszcza pary destylatu.
- **Głowica z 2 odstojnikami i chłodnicą** – odstojniki mają na celu zbieranie cięższych frakcji, niepożądanych w finalnym produkcie. W górnej części głowicy znajduje się miejsce na sondę termometru, dzięki któremu można bezpośrednio kontrolować temperatury par podczas całego procesu.
- **2 łączniki kolumny**, pełniące funkcję rektyfikatora, z wypełnieniem zwiększającym czystość destylatu.

Funkcjonalność zestawu podkreślają również elementy takie jak:

- **Otulina kolumny** – niwelująca straty ciepła i umożliwiająca prowadzenie procesu w niższej temperaturze otoczenia.
- **2 elektroniczne termometry ramkowe** – zapewniające precyzyjne pomiary temperatury podczas procesu destylacji.
- **Grzałka o łącznej mocy 3500 W** (1500 i 2000 W), zapewniająca odpowiednie parametry temperatury.

Pojemnik, głowica, refluks, łączniki kolumny wykonane są ze stali nierdzewnej (INOX).

Modułowy system destylacyjny został stworzony, aby zaspokoić potrzeby najbardziej wymagających Klientów. Dzięki zastosowaniu standaryzowanych połączeń oraz innowacyjnych elementów systemu można na ich bazie skonfigurować każdy rodzaj destylatora. Wszystkie elementy są w pełni kompatybilne z pozostałymi modułami destylacyjnymi z oferty firmy Brown.

ELEMENTY ZESTAWU:

- pojemnik typu Convex,
 - o pojemności 30 L w zestawie 343005
 - o pojemności 60 L w zestawie 343006
- łącznik kolumny (2 szt., każda o dług. 500 mm)
- refluks typu „Zimne Palce”
- głowica z 2 odstojnikami i chłodnicą
- termometr elektroniczny ramkowy z sondą (2 szt.)

- otulina kolumny, z polietylenu (2 szt.)
- wężyk igielitowy 5 m – do przyłączenia wody, z szybkołączką umożliwiającą łatwe połączenie z kranem
- wężyk silikonowy 1,5 m – do odbioru destylatu, bezpieczny do kontaktu z alkoholem
- złączka gwintowana prosta
- zawór kulowy 1/8 cala (3 szt.)
- spustowy zawór kulowy 1/2 cala – do pojemnika na 60 L
- zestaw śrub i nakrętek montażowych (16 szt.)
- uszczelki silikonowe (4 szt.)
- wypełnienie nierdzewne (24 szt.)
- taśma teflonowa uszczelniająca
- instrukcja obsługi
- grzałka o łącznej mocy 3500 W, składająca się z dwóch grzałek zasilanych niezależnymi przewodami – jednej o mocy 2000 W, a drugiej 1500 W.

Pojemnik – cechy konstrukcyjne:

- pojemność: 30 L w zestawie 343005, 60 L w zestawie 343006
- 2 uchwyty do przenoszenia
- 5 klamer zatraskowych
- pokrywa z wbudowaną uszczelką silikonową
- sztywna pokrywa kopułowa z otworem do montażu kolumny
- otwory montażowe w pokrywie na termometr, sondę oraz moduły destylacyjne
- w ścianie pojemnika otwór na sondę termometru i grzałkę
- w modelu na 60 L mufa na zawór spustowy i dopasowany zawór kulowy do montażu

Nowy, stożkowy kształt pokrywy pojemnika umożliwia ewentualne wypienienie się nastawu lub zacieru, bez ryzyka zanieczyszczenia kolumny i jej wypełnienia. Kształt kopuły zwiększa ponadto stabilność całej kolumny, nawet przy wysokich destylatorach, co przekłada się również na zwiększenie stabilności całego procesu destylacji. Nowa forma pokrywy inspirowana jest klasycznymi alembikami "łabędzia szyja", co stanowi przyjemny dla oka detal.

Łącznik kolumny – cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu: 500 mm
- średnica zewnętrzna rury modułu: 48 mm
- zakończony złączami śrubowymi
- możliwość stosowania wypełnienia

Łącznik kolumny – moduł destylatora montowany w celu zwiększenia wysokości kolumny destylacyjnej i wypełniany druciakami nierdzewnymi, dzięki czemu doskonale podnosi czystość otrzymanego destylatu. Łącznik może pełnić również funkcję filtra katalitycznego, jednocześnie doskonale cały czas oczyszczając destylat. Jest to możliwe, gdyż w dolnej części posiada poprzeczkę, dzięki której można umieścić w module siatkę podporową, która umożliwia zasycenie kolumny miedzianymi sprężynkami pryzmatycznymi. Dostępne w ofercie Browin.

Refluks „Zimne Palce” – cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej: 250 mm
- średnica zewnętrzna rury: 48 mm
- zakończony złączem śrubowym
- 6 „zimnych palców” (wykonanych z rurki 8 mm)

Głowica z odstojnikami i chłodnicą – cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej 250 mm
- średnica zewnętrzna rury 48 mm
- 2 odstojniki
- przyłączy wody – wspawana w chłodnicę mufa 1/8 cala – służąca do przykręcenia kolejnych elementów podłączeniowych: jednego z zaworów 1/8 cala, następnie złączki gwintowanej prostej (tzw. choinki) i wężyka.
- wpust na termometr

W górnej części głowicy znajduje się miejsce na sondę termometru, co pozwala bezpośrednio kontrolować temperatury par podczas całego procesu.

Wymiary destylatorów:

343005:

- wysokość: 1800 mm
- szerokość front: 510 mm
- szerokość bok: 420 mm

343006:

- wysokość: 1950 mm
- szerokość front: 570 mm
- szerokość bok: 480 mm

INSTRUKCJA MONTAŻU:

343005 - patrz strony **16 - 21**

343006 - patrz strony **22 - 27**

UWAGA!

Przed pierwszym użyciem:

- Pojemnik dokładnie umyj pod bieżącą wodą, płynem do naczyń, za pomocą miękkiej gąbki bądź ścierki, następnie wysusz. Nie używaj szczotek oraz środków czyszczących, które mogłyby doprowadzić do zarysowania powierzchni pojemnika.
- Pierwszą destylację przeprowadź na wodzie celem oczyszczenia układu. Destylat zutylizuj.
- Produkt końcowy destylacji należy odbierać do naczynia szklanego lub innego wykonanego z tworzywa sztucznego nie wchodzącego w reakcję z alkoholem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI:

1. W celu prawidłowej destylacji napełnij pojemnik max. do 90% pojemności. Płyn nie powinien już zawierać cukru. Powinien być klarowny.
2. Po napełnieniu pojemnika płynem zmontuj zestaw wg kolejności przedstawionej na graficznej instrukcji montażu.
3. Podłącz wodę do układu chłodzenia wg instrukcji montażu.
4. Następnie podłącz grzałkę (przewodami 2000 W i 1500 W) do źródła prądu.
5. Rozgrzewanie 25 L płynu w warunkach temperatury pokojowej trwa ok. 40 minut.

Przy temperaturze 78-80°C na pokrywie pojemnika należy odkręcić **minimalnie** wodę chłodzącą.

W trakcie procesu podgrzewania termometr zamontowany na pokrywie garnka powinien osiągnąć ok. 88-90°C (na początku destylacji), do ok. 98°C (na końcu destylacji). W momencie, gdy temperatura na szczycie kolumny zacznie gwałtownie wzrastać, wyłącz grzałkę o mocy 2000 W (oznaczonej naklejką 2000 W), co przyspieszy stabilizację kolumny. W tym momencie powinny pojawić się pierwsze skropliny przedgonu. Uwaga! Rozgrzewanie kolumny następuje bardzo szybko.

6. Równolegle powinniśmy mieć już uruchomione chłodzenie, tak by tempo odbioru destylatu wynosiło około 1 L/h. (około 17 ml/min).
7. Proces rozpocznij od odbioru tzw. przedgonu: 1% nastawu. Jest to płyn nie nadający się do spożycia.
8. Po zakończonym procesie destylacji odczekaj do wystygnięcia wsadu i każdorazowo pojemnik wypłucz i umyj wodą. Natomiast wypełnienie druciane po destylacji wyjmij z modułów i umieść luźno ułożone w dowolnym pojemniku, dzięki czemu powrócą one do pierwotnego kształtu i będą gotowe do kolejnego użycia. Zużycie wody podczas procesu wynosi ok. 24-27 L / 1h.

Uwaga! Przed podłączeniem grzałki zapoznaj się z instrukcją jej użycia, dołączoną do tego produktu i bezwzględnie przestrzegaj podanych zasad bezpieczeństwa.

Produkty i środki uzupełniające:

Siatkowe podpory pod wypełnienie, sprężynki pryzmatyczne miedziane, alkoholomierz, papuga destylacyjna, Alco-crystal, kolumna filtracyjna, węgiel aktywny, Oxi Turbo, esencje do alkoholi, książka „Tworzenie destylatów od A do Ż”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki pierwiastkom stopowym tworzącym na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana, mogą pojawić się na niej wżery. Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków, w jakich sprzęt jest przechowywany. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona, będzie rdzewieć, jeśli nie jest zabezpieczona.

PODCZAS CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych,
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową,
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stałą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

ZALECENIA:

- nie pozostawiać wsadu po destylacji dłużej niż do wystygnięcia,
- stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką,
- dla cięższych zabrudzeń użyć łagodnego mydła lub detergentu i miękką szczotkę nylonową,
- po czyszczeniu dokładnie spłukać,
- elementy czyścić co najmniej raz w roku (w środowiskach nadmorskich i na terenach przemysłowych częściej).

KONSERWACJA W PRZYPADKU:

Lekkiej rdzy – Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierającej węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.

Średniego przebarwienia – Czyścić specjalnymi środkami do stali nierdzewnej zgodnie z zaleceniem producenta. Po czyszczeniu dokładnie spłukać wodą.

Silnej rdzy – Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń z instrukcji obsługi detergentu.

Zabrudzenia z oleju – Zabrudzenia z oleju, tłuszczu, smarów zmywać rozpuszczalnikami organicznymi, a następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Płukać czystą, zimną wodą i wycierać do sucha.



USER MANUAL

MODULAR ELECTRIC STILL PERUN CONVEX 30 L / 60 L

This manual constitutes a part of the product and should be stored in a manner enabling consulting its content in the future. It includes important information about the product and using it.

PLEASE NOTE!

The device can be used by adults only. Never leave a working device unattended. Make sure that the device storage location is properly secured against access of children and unauthorised persons. The manufacturer is not liable for any presumptive damage caused by application of the device in a way inconsistent with its intended use or by incorrect operation of the device. The manufacturer reserves the right to modify the product at any moment, without prior notice, in order to adjust it to provisions of the law, standards, or directives, or due to **structural, commercial, aesthetic, or other reasons. The device is intended for use in home conditions.**

PLEASE NOTE! Each country has its own legal regulations regarding principles of ethyl alcohol, wine products and spirit drinks and placing them on the market, as well as sanctions for not complying with these regulations. The rules of production of alcohol on the territory of the Republic of Poland are regulated by the following acts: the act of 2nd of March 2001 on production and bottling of wine products, trading these products, and organisation of the wine market, and the act of 18th of October 2006 on production of spirit drinks, their registration, and protection of geographical indications of spirit drinks. BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. company is not liable for its products being used in a way that does not comply with binding provisions of the law.

The Perun convex is a professional, modular electric still, which is mainly distinguished by the following modules:

- **Tightly sealed Convex container** - with dome lid.
- This lid allows for potential foaming of the batch or mash, without the risk of contamination of the column and its filling. The dome shape, inspired by classic 'swan-neck' alembics, increases the stability of the entire column, even with tall stills, which also translates into increased stability of the entire distillation process.
- **'Cold Fingers' reflux**, performing the role of a dephlegmator, excellent at initial purification of distillate vapours thanks to precise adjustment of water flow.
- **Head with 2 clarifiers and a condenser** – the purpose of clarifiers is to collect heavier fractions that are undesirable in the final product. In the upper part of the head there is a place for a thermometer probe, thanks to which it is possible to directly monitor vapour temperature during the whole process.
- **2 column connectors**, performing the function of a rectifier, featuring filling that improves the purity of the distillate.

The practicality of the set is also highlighted by elements such as:

- **Column cladding** – which reduces heat losses, enabling conducting the process in lower ambient temperature.
- **2 electronic frame thermometers** – providing precise temperature measurements during the distillation process.

- **Heater with total power of 3500 W** (1500 and 2000 W), providing appropriate temperature parameters.

The container, head, reflux and column connectors are made of stainless steel (INOX).

This modular distillation system was created in order to meet the requirements of the most demanding customers. Thanks to the applications of standardising connections and innovative system elements, this system can be used as a basis for configuring any type of still. All the elements are fully compatible with other distillation modules offered by Browin.

CONTENTS OF THE SET:

- container of the Convex type,
 - with capacity of 30 L in the 343005 set
 - with capacity of 60 L in the 343006 set
- column connector (2 pcs, each with length of 500 mm)
- 'Cold Fingers' reflux
- head with 2 clarifiers and a condenser
- electronic frame thermometer with a probe (2 pcs)
- column cladding, made of polyethylene (2 pcs)
- 5 m plasticised PVC hose – for connecting water, featuring a quick coupling that enables easy connection to a tap
- 1.5 m silicone hose – for receiving the distillate, safe for use in contact with alcohol
- straight threaded connector
- 1/8" ball valve (3 pcs)
- 1/2" discharge ball valve – for a 60 L container
- a set of mounting bolts and nuts (16 pcs)
- silicone gaskets (4 pcs)
- stainless filling (24 pcs)
- sealing PTFE tape
- user manual
- heating unit with total power of 3500 W, consisting of two heaters powered by independent cables, one with power of 2000 W and second with power of 1500 W.

Container - structural characteristics:

- capacity: 30 L in the 343005 set, 60 L in the 343006 set
- 2 handles for moving around
- 5 clamping brackets
- cover with a built-in silicone gasket
- rigid dome lid with opening for column installation
- installation openings in the cover, intended for a thermometer, a probe and still modules
- opening in the container wall, intended for a thermometer probe and heater
- the 60 L model features a coupler for the drain valve and a matching ball valve for installation

The new conical shape of the container lid allows for potential foaming of the batch or mash, without the risk of contaminating the column and its filling. The dome shape also increases the stability of the entire column, even with tall stills, which also translates into increased stability of the entire distillation process. The new lid form is inspired by the classic 'swan-neck' alembics, providing an eye-pleasing detail.

Column connector - structural characteristics:

- module height: 500 mm
- external diameter of the module pipe: 48 mm
- ending with screw connectors
- possibility of using filling

Column connector – a distiller module installed in order to increase the height of the distillation column, filled with stainless wire scourers, thanks to which it is excellent at increasing the purity of the resulting distillate. The connector can also perform the function of a catalytic filter, while at the same time purifying the distillate excellently without interruption. It is possible as it features a crossbar in its lower part that allows placing a support mesh in the module, enabling filling the column with copper prismatic springs. Available in the product range of Browin.

'Cold Fingers' reflux - structural characteristics:

- cooling section height: 250 mm
- pipe external diameter: 48 mm
- ending with a screw connector
- 6 'cold fingers' (made of 8 mm pipe)

Head with clarifiers and a cooler – structural characteristics:

- cooling section height: 250 mm
- pipe external diameter: 48 mm
- 2 clarifiers
- water connection – the 1/8" coupler welded into the condenser, intended from connecting further elements: one of the 1/8" valves and then a straight threaded connector and a hose.
- thermometer slot

In the upper part of the head there is a place for a thermometer probe, which enables direct monitoring of vapour temperature during the whole process.

Still dimensions:

343005:

- height: 1800 mm
- front width: 510 mm
- side width: 420 mm

343006:

- height: 1950 mm
- front width: 570 mm
- side width: 480 mm

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

343005 - see pages 16 - 21

343006 - see pages 22 - 27

PLEASE NOTE!

Prior to first use:

- Wash the container thoroughly under running water using dishwashing liquid and a soft sponge or cloth. Dry afterwards. Do not use brushes and cleaning agents that might lead to scratching the container surface.
- Conduct the first distillation on water in order to clean the system. Dispose of the distillate.
- The final product of distillation should be received to a glass container or a container made of plastic that does not react with alcohol.

HOW TO USE:

1. For the purposes of proper distillation, fill the container up to 90% capacity. The liquid should no longer contain sugar. It should be clear.
2. After filling the container with liquid, assemble the set in line with the order presented on the visual instructions regarding assembly.
3. Connect water to the cooling system according to the assembly instructions.
4. Next, connect the heaters (using the 2000W and 1500W cables) to a power source.
5. Heating of 25L of liquid in room temperature takes about 40 minutes.

Once the temperature on the container cover reaches 78-80oC, open the cooling water valve minimally.

During the heating process, the thermometer installed in the pot cover should show values from about 88 - 90oC (at the beginning of distillation) up to 98oC (at the end of distillation). Once the temperature at the top of the column starts rising rapidly, turn off the 2000 W heater (marked with the 2000 W sticker), which will speed up column stabilisation. At that moment, the first drops of heads should appear.

Please note! The column heats up very quickly.

6. Cooling should already be running in parallel, so that the distillate reception rate is about 1 L/h (about 17 mL/minute).
 7. The process should be started with receiving the so-called heads: 1% of the batch. This liquid is unsuitable for consumption.
 8. After each finished distillation process, wait for the batch to cool down flush the container and wash it with water. Meanwhile, the wire filling should be removed from the modules after distillation and placed in any container, loosely arranged. Thanks to that it will return to its original shape and be ready for further use.
- Water consumption during the process: about 24-27 L / 1 h.

Please note! Before connecting the heater, read the user manual supplied with this product and strictly observe the safety precautions given there.

Supplementary products and agents:

Mesh supports for the filling, copper prismatic springs, alcohol meter, distillation parrot, Alco-crystal, filtration column, activated carbon, Oxi Turbo, liquor flavouring essences, book on distillate production.

CLEANING AND MAINTENANCE

Stainless steel is resistant to corrosion thanks to the alloy elements forming a thin, transparent protective layer on its surface. If it is damaged mechanically and not maintained properly, pitting may appear on it. The frequency of cleaning and maintenance depends on how frequently the device is used and the conditions in which it is stored. Every stainless-steel element the surface of which is damaged will rust if it is not secured.

WHEN CLEANING STAINLESS STEEL:

- never use strongly abrasive materials;
- never use inorganic acids, as they may cause surface discolorations and pitting corrosion.
- never let stainless steel contact non-alloy steel (particles of such steel types will undergo accelerated corrosion on the stainless-steel surface).

RECOMMENDATIONS:

- always remove the batch after distillation right after it cools down,
- solid dirt and contaminations should be rinsed with clean water, which should be followed by wiping the surface with a soft cloth.
- for heavier soiling, use a mild soap or detergent and a soft nylon brush,
- rinse well after cleaning,
- clean the elements at least once a year (more frequently in seaside and industrial environments).

MAINTENANCE IN THE EVENT OF:

Minor rusting – Home cleaning agents dedicated to stainless steel, containing calcium carbonate or citric acid. Rinse well with water.

Moderate discolouration – Clean with special agents for stainless steel according to the manufacturer's recommendation. Rinse well with water after cleaning.

Severe rusting – Use professional service providers or dedicated products for steel etching and passivation. Always rinse the surface with water after processing. Please adhere to the recommendations specified in the detergent user manual.

Oily stains – Stains from oil, fat, and grease should be removed with organic solvents and then with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.



BEDIENUNGSANLEITUNG MODULARER DESTILLATOR ELEKTRISCH PERUN CONVEX 30 L / 60 L

Diese Anleitung ist Teil des Produkts und sollte so aufbewahrt werden, dass es möglich ist, sich in Zukunft mit ihrem Inhalt vertraut zu machen. Sie enthält wichtige Informationen über das Produkt und seinen Gebrauch.

ACHTUNG!

Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Lassen Sie das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass der Aufbewahrungsort des Geräts ausreichend vor dem Zugriff von Kindern und unerwünschten Personen geschützt ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern, um es an Gesetze, Normen, Richtlinien oder aus **strukturellen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen** Gründen anzupassen. **Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt.**

HINWEIS! Jedes Land hat seine eigenen Vorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Ethylalkohol, Weinerzeugnissen und Spirituosen sowie für die Sanktionen bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften. Die Regeln für die Herstellung von Alkohol in der Republik Polen sind durch folgende Gesetze geregelt: vom 02.03.2001 über die Herstellung von Ethylalkohol und Tabakerzeugnissen, vom 12.05.2011 über die Herstellung und Abfüllung von Weinerzeugnissen, den Handel mit diesen Erzeugnissen und die Organisation des Weinmarktes und vom 18.10.2006 über die Herstellung von Spirituosen und die Eintragung und den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen. Die Gesellschaft BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. haftet nicht für die Verwendung ihrer Produkte, die gegen die geltenden Rechtsvorschriften verstößt.

Perun Convex ist ein professioneller, modularer elektrischer Destillator, der sich hauptsächlich durch die folgenden Module auszeichnet:

- **Dichter Behälter vom Typ Convex** – mit gewölbtem Deckel.
- **Dieser Deckel** ermöglicht ein eventuelles Ausschäumen des Cuvées oder der Maische, ohne dass die Gefahr einer Verunreinigung der Säule und ihrer Füllung besteht. Die Form des Deckels, angelehnt an die

klassischen „Schwanenhals“-Destillierkolben, erhöht zudem die Stabilität der gesamten Säule, auch bei hohen Destillatoren, was sich in einer erhöhten Stabilität des gesamten Destillationsprozesses niederschlägt.

- **Der Rückfluss vom Typ „Kalte Finger“**, der als Verflüssiger dient, sorgt für die perfekte Vorreinigung der Destillatdämpfe dank seiner präzisen Wasserdurchflussregelung.
- **Kopf mit 2 Absatzbehältern und Kühler** – die Absatzbehälter sollen die schwereren Fraktionen, die im Endprodukt unerwünscht sind, auffangen. Im oberen Teil des Kopfes ist Platz für eine Thermometersonde, so dass die Dampftemperaturen während des gesamten Prozesses direkt überwacht werden können.
- **2 Verbindungsstücke der Säule**, die als Rektifikator dienen, mit einer Füllung zur Erhöhung der Reinheit des Destillats.

Die Funktionalität des Sets erhöhen auch solche Elemente wie:

- **Ein Säulenmantel der den Wärmeverlust reduziert** – so kann der Prozess bei einer niedrigeren Umgebungstemperatur durchgeführt werden.
- **Zwei elektrische Rahmenthermometer** – sie gewährleisten eine präzise Messung der Temperatur während der Destillation.
- **Ein Heizstab mit einer Gesamtleistung von 3500 W** (1500 und 2000 W), der für die richtigen Temperaturparameter sorgt.

Behälter, Kopf, Rückfluss, Verbindungsstücke der Säule aus rostfreiem Stahl (INOX).

Dieses modulare Destillationssystem wurde entworfen, um die Bedürfnisse der anspruchsvollsten Kunden zu erfüllen. Durch den Einsatz von standardisierten Anschlüssen und innovativen Systemelementen können auf deren Basis alle Arten von Destillatoren konfiguriert werden. Alle Komponenten sind vollständig kompatibel mit den anderen Destillationsmodulen aus dem Angebot der Firma Browin.

ELEMENTE DES SETS:

- Behälter vom Typ Convex
 - mit einem Fassungsvermögen von 30 L im Set 343005
 - mit einem Fassungsvermögen von 60 L im Set 343006
- Verbindungsstück der Säule (2 St., jedes mit einer Länge von 500 mm)
- Rückfluss Typ „Kalte Finger“
- Kopf mit 2 Absatzbecken und Kühler
- elektronisches Rahmenthermometer mit Sonde (2 St.)
- Säulenmantel, aus Polyethylen (2 St.)
- Igelitschlauch 5 m - für den Wasseranschluss, mit einer Schnellkupplung zum einfachen Anschluss an den Wasserhahn
- Silikonschlauch 1,5 m – für die Abnahme des Destillats, für den Kontakt mit Alkohol geeignet
- Gewindemuffe gerade
- Kugelventil 1/8 Zoll (3 St.)
- Ablasskugelhahn 1/2 Zoll - für 60 L Behälter
- ein Satz Befestigungsschrauben und -mutter (16 St.)
- Dichtungen (4 St.)
- rostfreie Füllung (24 St.)
- Dichtungsband aus Teflon
- Bedienungsanleitung
- Heizstab mit einer Gesamtleistung von 3500 Watt, bestehend aus zwei über unabhängige Kabel versorgten Heizstäben - einer mit einer Leistung von 2000 Watt und der andere mit 1500 Watt.

Behälter - Konstruktionsmerkmale:

- Fassungsvermögen: 30 L im Set 343005, 60 L im Set 343006
- 2 Tragegriffe
- 5 Schnappverschlüsse
- Deckel mit integrierter Silikondichtung
- starrer gewölbter Deckel mit Öffnung zur Montage der Säule
- Montageöffnungen im Deckel für Thermometer, Sonde und Destillationsmodule
- eine Öffnung in der Wand des Behälters für die Thermometersonde und den Heizstab
- im Modell für 60 L eine Muffe für ein Ablassventil und ein passendes Kugelventil für die Montage

Die neue, konische Form des Behälterdeckels ermöglicht ein eventuelles Ausschäumen des Cuvées oder der Maische, ohne dass die Gefahr einer Verunreinigung der Säule und ihrer Füllung besteht. Die Form des Deckels erhöht zudem die Stabilität der gesamten Säule, auch bei hohen Destillatoren, was sich auch in einer erhöhten

Stabilität des gesamten Destillationsprozesses niederschlägt. Die neue Form des Deckels ist von klassischen „Schwanenhals“-Destillierkolben inspiriert, was ein optisch ansprechendes Detail darstellt.

Verbindungsstück der Säule - Konstruktionsmerkmale:

- Höhe des Moduls: 500 mm
- Außendurchmesser des Modulrohrs: 48 mm
- mit Schraubverbindungen abgeschlossen
- Möglichkeit der Verwendung einer Füllung

Verbindungsstück der Säule – ein Destillationsmodul, das die Höhe der Destilliersäule vergrößert und mit Edelstahlschwämmen gefüllt ist, erhöht die Reinheit des gewonnenen Destillats perfekt. Das Verbindungsstück kann auch als katalytischer Filter fungieren, der das Destillat die ganze Zeit über perfekt reinigt. Das ist möglich, weil sich im unteren Teil des Verbindungsstücks ein kleiner Querbalken befindet, auf dem ein Stützgitter aufgesetzt werden kann, so dass die Säule mit Prismenfedern aus Kupfer gefüllt werden kann. Diese sind im Angebot von Browin erhältlich.

Rückfluss „Kalte Finger“ - Konstruktionsmerkmale:

- Höhe des kühlenden Teils: 250 mm
- Außendurchmesser des Rohrs: 48 mm
- mit einer Schraubverbindung abgeschlossen
- 6 „Kalte Finger“ (aus einem 8-mm-Rohr gefertigt)

Kopf mit Absatzbehältern und Kühler - Konstruktionsmerkmale:

- Höhe des kühlenden Teils 250 mm
- Außendurchmesser des Rohrs 48 mm
- 2 Absatzbehälter
- Wasseranschluss - eine in den Kühler eingeschweißte 1/8-Zoll-Muffe - zum Anschrauben weiterer Anschlusselemente: eines der 1/8"-Ventile, einer geraden Gewindemuffe und eines Schlauchs.
- Einlass für Thermometer

Im oberen Teil des Kopfes ist Platz für eine Thermometersonde, so dass die Dampftemperaturen während des gesamten Prozesses direkt überwacht werden können.

Abmessungen der Destillatoren:

343005:

- Höhe: 1800 mm
- Breite der Frontseite: 510 mm
- Breite seitlich: 420 mm

343006:

- Höhe: 1950 mm
- Breite der Frontseite: 570 mm
- Breite seitlich: 480 mm

MONTAGEANLEITUNG:

343005 - siehe Seiten **16 - 21**

343006 - siehe Seiten **22 - 27**

HINWEIS!

Vor der ersten Verwendung:

- Waschen Sie den Behälter gründlich unter fließendem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend. Verwenden Sie keine Bürsten oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Behälters verkratzen könnten.
- Führen Sie die erste Destillation mit Wasser durch, um das System zu reinigen. Entsorgen Sie das Destillat.
- Das Endprodukt der Destillation sollte in einem Glas- oder einem anderen Kunststoffbehälter gesammelt werden, der nicht mit Alkohol reagiert.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

1. Um eine ordnungsgemäße Destillation zu gewährleisten, füllen Sie den Behälter bis zu 90 % seines Fassungsvermögens. Die Flüssigkeit sollte keinen Zucker enthalten. Sie sollte klar sein.
2. Nachdem Sie den Behälter mit Flüssigkeit gefüllt haben, bauen Sie das Set in der Reihenfolge zusammen, die in der grafischen Montageanleitung angegeben ist.
3. Schließen Sie das Wasser gemäß der Montageanleitung an das Kühlsystem an.
4. Schließen Sie dann den Heizstab (mit 2000-W- und 1500-W-Leitungen) an eine Stromquelle an.
5. Es dauert etwa 40 Minuten, um 25 Liter Flüssigkeit bei Raumtemperatur zu erwärmen.

Bei einer Temperatur von 78-80°C sollte auf dem Deckel des Behälters das Kühlwasser minimal aufgedreht werden.

Während des Erhitzungsvorgangs sollte das am Deckel des Topfes angebrachte Thermometer etwa 88-90°C (zu Beginn der Destillation) bis etwa 98°C (am Ende der Destillation) anzeigen. Wenn die Temperatur am oberen Ende der Säule schnell ansteigt, den 2000-W-Heizstab (mit einem 2000-W-Aufkleber gekennzeichnet) ausschalten, um die Stabilisierung der Säule zu beschleunigen. Zu diesem Zeitpunkt sollte das erste Kondensat des Vorlaufs sichtbar sein.

Achtung! Die Säule erwärmt sich sehr schnell.

6. Parallel dazu sollte bereits die Kühlung laufen, so dass die Geschwindigkeit der Destillatabnahme etwa 1 l/h beträgt. (ca. 17 ml/min).
7. Beginnen Sie den Vorgang mit der Abnahme des sog. Vorlaufs: 1 % des Cuvées. Es handelt sich um eine Flüssigkeit, die nicht zum Verzehr geeignet ist.
8. Nach Abschluss der Destillation warten Sie, bis die Einlage abgekühlt ist, und spülen und waschen Sie den Behälter jedes Mal mit Wasser aus. Nehmen Sie die Edelstahlschwämme nach der Destillation aus den Modulen heraus und legen Sie sie lose in einen beliebigen Behälter, so dass sie wieder ihre ursprüngliche Form annehmen und für die nächste Verwendung bereit sind.
Der Wasserverbrauch während des Prozesses beträgt ca. 24- 27 L / 1h.

Hinweis! Lesen Sie vor dem Anschließen des Heizstabs die diesem Produkt beiliegende Gebrauchsanleitung und beachten Sie unbedingt die darin enthaltenen Sicherheitshinweise.

Ergänzende Produkte:

Netzstützen für die Füllung, Prismenfedern aus Kupfer, Alkoholmeter, dynamisches Aräometer, Alco-crystal, Filtrationssäule, Aktivkohle, Oxi Turbo, Essenzen für Alkohol, Buch „Kreieren von Destillaten von A bis Z“.

REINIGUNG UND PFLEGE

Rostfreier Stahl ist korrosionsbeständig, da die Legierungselemente eine dünne, transparente Schutzschicht auf seiner Oberfläche bilden. Wenn sie mechanisch beschädigt und nicht entsprechend gewartet wird, kann es zu Lochfraß kommen. Die Häufigkeit der Reinigung und Pflege hängt vom Grad der Nutzung und den Bedingungen, unter denen das Zubehör genutzt und gelagert wird, ab. Jeder rostfreie Stahl, dessen Beschichtung beschädigt ist, rostet, wenn er nicht geschützt wird.

BEI DER REINIGUNG VON ROSTFREIEM STAHL:

- niemals stark schleifende Materialien verwenden,
- niemals mit anorganischen Säuren reinigen, da diese Verfärbungen der Oberfläche und Lochfraß verursachen können,
- rostfreien Stahl niemals mit unlegiertem Stahl in Berührung kommen lassen (Partikel aus diesen Stählen beschleunigen die Korrosion auf der Oberfläche von rostfreiem Stahl).

EMPFEHLUNGEN:

- die Einlage nach der Destillation nicht länger, als bis sie abgekühlt ist, stehenlassen,
- fest anhaftenden Schmutz und Verunreinigungen mit sauberem Wasser abspülen und die Oberfläche mit einem weichen Tuch abwischen,
- bei stärkerer Verschmutzung milde Seife oder ein Reinigungsmittel und eine weiche Nylonbürste verwenden,
- nach der Reinigung gründlich abspülen,
- Die Elemente mindestens einmal im Jahr reinigen (in Küstengebieten und Industriegebieten häufiger).

PFLEGE IN FOLGENDEN FÄLLEN:

Leichter Rost - für Edelstahl geeignete Haushaltsreiniger, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten, verwenden. Gründlich mit Wasser ausspülen.

Mittelstarker Rost – mit speziellen Edelstahl-Reinigungsmitteln gemäß den Empfehlungen des Herstellers reinigen. Nach der Reinigung gründlich mit Wasser abspülen.

Starker Rost – professionelle Dienste in Anspruch nehmen oder spezielle Produkte zum Beizen und Passivieren von Stahl verwenden. Nach der Reinigung die Oberfläche gründlich mit Wasser abspülen. Bitte die Empfehlungen in der Gebrauchsanleitung des Reinigungsmittels beachten.

Verschmutzungen durch Öl – Verschmutzungen durch Öl, Fett, Schmiermittel mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel abwaschen. Mit kaltem, sauberem Wasser abspülen und trockenreiben.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬНЫЙ ДИСТИЛЛЯТОР PERUN CONVEX 30 Л / 60 Л

Эта инструкция является частью изделия и должна храниться таким образом, чтобы была возможность ознакомиться с ее содержанием в будущем. В ней содержится важная информация об изделии и его использовании.

ВНИМАНИЕ!

Устройством могут пользоваться исключительно взрослые лица. Запрещается оставлять работающее устройство без присмотра. Следует убедиться в том, что место хранения устройства соответственно предохранено от доступа детей и посторонних лиц. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного обращения с ним. Производитель оставляет за собой право в любой момент, без предварительного уведомления внести изменения в изделие с целью приведения его в соответствие с нормативно-правовыми актами, стандартами, директивами, либо по **конструкционным, коммерческим, эстетическим и другим причинам. Устройство служит для использования в домашних условиях.**

ВНИМАНИЕ! В каждой стране действуют свои правовые нормы, касающиеся правил производства этилового спирта, винных продуктов и спиртных напитков, и их размещения на рынке, а также санкций за несоблюдение этих правил. Правила изготовления спиртных напитков на территории РФ регулируют законы: от 02.03.2001 г. об изготовлении этилового спирта и производстве табачных изделий; от 12.05.2011 г. об изготовлении и разливе винных изделий, обороте этих изделий и организации рынка вина, а также от 18.10.2006 г. об изготовлении спиртных напитков, регистрации и защите географических обозначений спиртных напитков. КТ ООО BROWIN не несет ответственности за использование его продуктов не в соответствии с действующим законодательством.

Regun convex – это профессиональный модульный электрический дистиллятор, который прежде всего отличается следующими модулями:

Герметичная емкость типа Convex с куполообразной крышкой.

- **Форма крышки** допускает возможное вспенивание закваски или затора без риска загрязнения колонны и ее наполнения. Форма купола, выполненного в стиле классических перегонных кубов «лебединая шея», повышает стабильность всей колонны, даже при использовании высоких дистилляторов, что также повышает стабильность всего процесса дистилляции.
- **Рефлюкс типа «Холодные пальцы»**, который действует как дефлегматор, благодаря точному регулированию потока воды досконально предварительно очищают пары дистиллята.
- **Головка с 2 отстойниками и охладителем** – отстойники предназначены для сбора более тяжелых фракций, нежелательных в финальном продукте. В верхней части головки есть место для зонда термометра, благодаря которому можно непосредственно контролировать температуру пара в течение всего процесса.
- **2 соединителя колонны**, выполняющие роль ректификатора, с наполнением, повышающим чистоту дистиллята.

Функциональность набора также подчеркивают такие элементы, как:

- **Оболочка колонны** – снижает потери тепла, позволяя осуществлять процесс при более низкой температуре окружающей среды.
- **2 рамочных электронных термометра** – обеспечивают точное измерение температуры в процессе дистилляции.
- **Нагреватель общей мощностью 3500 Вт (1500 и 2000 Вт)** обеспечивает необходимые температурные параметры.

Емкость, головка, рефлюкс, соединительные элементы колонны изготовлены из нержавеющей стали (INOX).

Модульная система дистилляции создана для удовлетворения потребностей наиболее требовательных покупателей. Благодаря использованию стандартизированных соединений и инновационных элементов системы на их основе можно сконфигурировать любой тип дистиллятора. Все элементы полностью совместимы с другими модулями дистилляции из предложения компании Brown.

ЭЛЕМЕНТЫ КОМПЛЕКТА:

- емкость типа Convex,

- вместимостью 30 л в комплекте 343005
- вместимостью 60 л в комплекте 343006
- соединитель колонны (2 шт., длиной 500 мм каждый)
- рефлюкс типа «Холодные пальцы»
- головка с 2 отстойниками и охладителем
- рамочный электронный термометр с зондом (2 шт.)
- оболочка колонны из полиэтилена (2 шт.)
- игелитовый шланг 5 м – для подключения воды, с быстроразъемной муфтой для удобного соединения с краном
- силиконовый шланг 1,5 м – для отбора дистиллята, безопасный для контакта со спиртом
- резьбовая муфта прямая
- шаровой кран 1/8 дюйма (3 шт.)
- сливной клапан шаровой 1/2 дюйма – для емкости 60 л
- набор монтажных болтов и гаек (16 шт.)
- силиконовые прокладки (4 шт.)
- наполнитель из нержавеющей стали (24 шт.)
- лента уплотнительная тефлоновая
- инструкция по обслуживанию
- нагреватель общей мощностью 3500 Вт, состоящий из двух нагревателей, питающихся от независимых кабелей – одного мощностью 2000 Вт, другого – 1500 Вт.

Емкость – особенности конструкции:

- емкость: 30 л в комплекте 343005, 60 л в комплекте 343006
- 2 ручки для переноски
- 5 защелкивающихся скоб
- крышка со встроенной силиконовой прокладкой
- жесткая купольная крышка с отверстием для крепления колонны
- монтажные отверстия в крышке для термометра, зонда и модулей дистилляции
- отверстие в стенке емкости для зонда термометра и нагревателя
- в модели на 60 л муфта для сливного крана и подходящий шаровой кран для монтажа

Новая, коническая форма крышки емкости допускает возможное вспенивание закваски или затора без риска загрязнения колонки и ее наполнения. Форма купола также повышает стабильность всей колонны даже с высокими дистилляторами, что также приводит к повышению стабильности всего процесса дистилляции. Новая форма крышки выполнена в стиле классических перегонных кубов «лебединая шея», что является приятной для глаза деталью.

Соединитель колонны – особенности конструкции:

- высота модуля: 500 мм
- наружный диаметр трубы модуля: 48 мм
- с резьбовыми соединениями на конце
- возможность использования наполнителя

Соединитель колонны – модуль дистиллятора, установленный для увеличения высоты дистилляционной колонны, заполненный проволочными гвоздями из нержавеющей стали, благодаря чему отлично увеличивает чистоту получаемого дистиллята. Соединитель также может выполнять функцию каталитического фильтра, при этом идеально очищая дистиллят. Это возможно благодаря тому, что в нижней своей части имеется перекладина, благодаря которой в модуль можно поместить опорную сетку, позволяющую заполнить колонну медными призматическими пружинами. Имеются в предложении Growin.

Рефлюкс «Холодные пальцы» – особенности конструкции:

- высота охлаждающей части: 250 мм
- наружный диаметр трубы: 48 мм
- с резьбовым соединением на конце
- 6 «холодных пальцев» (изготовленных из трубки 8 мм)

Головка с отстойниками и охладителем – особенности конструкции:

- высота охлаждающей части 250 мм
- наружный диаметр трубы 48 мм
- 2 отстойника
- патрубок подвода воды – вваренная в охладитель муфта 1/8 дюйма, служащая для привинчивания последующих соединительных элементов: одного из кранов 1/8 дюйма, затем прямой резьбовой муфты (т.н. «елки») и шланга.

- вход для термометра

В верхней части головки имеется место для зонда термометра, что позволяет непосредственно контролировать температуру пара в течение всего процесса.

Размеры дистилляторов:

343005:

- высота: 1800 мм
- ширина передней части: 510 мм
- ширина боковой стороны: 420 мм

343006:

- высота: 1950 мм
- ширина передней части: 570 мм
- ширина боковой стороны: 480 мм

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ:

343005 - см. Страницы **16 – 21**

343006 - см. Страницы **22 - 27**

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием:

- Тщательно вымойте емкость под проточной водой с жидкостью для мытья посуды, используя мягкую губку или тряпку, а затем высушите. Не используйте щетки или чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность емкости.
- Первую перегонку выполните с использованием воды с целью очистки системы. Утилизируйте дистиллят.
- Конечный продукт перегонки следует собрать в стеклянный сосуд или другой сосуд из пластика, не вступающего в реакцию со спиртом.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ:

1. Для правильной дистилляции наполните емкость макс. до 90% объема. В жидкости больше не должно быть сахара. Она должна быть осветленной.
2. Наполнив емкость жидкостью, соберите набор в порядке, указанном в графической инструкции по монтажу.
3. Подключите воду к системе охлаждения согласно инструкции по монтажу.
4. Затем подключите нагреватели (2000 Вт и 1500 Вт) к источнику питания.
5. На подогрев 25 л жидкости в условиях комнатной температуры потребуется около 40 минут. При температуре 78-80°C на крышке емкости необходимо подать минимум охлаждающей воды. В процессе подогрева термометр, установленный на крышке сосуда, должен показывать примерно 88-90°C (в начале дистилляции), до примерно 98°C (в конце дистилляции). Когда температура в верхней части колонны начнет быстро повышаться, выключите нагреватель мощностью 2000 Вт (обозначен наклейкой 2000 Вт), что ускорит стабилизацию колонны. В этот момент должны появиться первые капли головного погона.
Внимание! Колонна очень быстро нагревается.
6. Одновременно уже должно быть запущено охлаждение, чтобы скорость отбора дистиллята была около 1 л/час. (около 17 мл/мин).
7. Начните процесс с отбора так называемого головного погона: 1% закваски. Это не пригодная к употреблению жидкость.
8. После завершения процесса дистилляции дождитесь остывания загрузки и каждый раз ополаскивайте и промывайте емкость водой. Проволочное же наполнение после дистилляции извлеките из модулей и засыпьте в произвольную емкость, благодаря чему они приобретут первоначальную форму и будут готовы к следующему использованию.
Расход воды в процессе составляет около 24-27 л/ч.

Внимание! Перед подключением нагревателя ознакомьтесь с инструкцией по применению, прилагаемой к данному изделию, и строго соблюдайте указанные меры безопасности.

Изделия и дополнительные принадлежности:

Сетчатые опоры под наполнитель, медные призматические пружинки, спиртометр, дистилляционный попугай, Alco-crystal, фильтровальная колонна, активированный уголь, Oxi Turbo, эссенции для спиртных напитков, книга «Создание дистиллятов от А до Я» («Tworzenie destylatów od A do Ż»).

ЧИСТКА И УХОД

Нержавеющая сталь стойкая к коррозии благодаря легирующим элементам, образующим на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой. При его механическом повреждении и отсутствии надлежащего ухода на нем могут появиться коррозионные язвы. Периодичность очистки и ухода зависит от степени эксплуатации и условий, в которых хранится оборудование. Любая нержавеющая сталь с поврежденным покрытием будет ржаветь, если ее не защитить.

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

- категорически запрещается использовать сильно абразивные материалы,
- категорически запрещается чистка неорганическими кислотами, которые могут вызвать обесцвечивание поверхности и образование коррозионных язв,
- категорически запрещается допускать контакт нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этих сортов стали подвергаются ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- не оставлять загрузку после дистилляции дольше, чем до момента ее остывания,
- смыть твердые частички и загрязнения чистой водой, протереть поверхность мягкой тряпкой,
- для удаления более стойкого загрязнения следует использовать мягкое мыло либо моющее средство и мягкую нейлоновую щетку,
- после очистки тщательно прополоскать,
- очищать элементы не реже одного раза в год (в приморском климате и в промышленных зонах чаще).

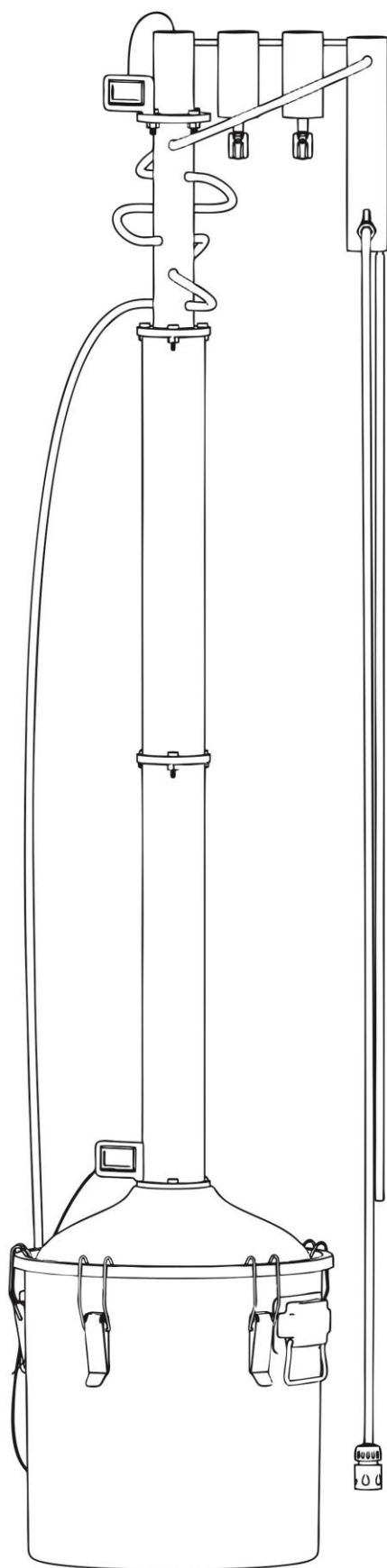
УХОД В СЛУЧАЕ:

Легкой ржавчины – Бытовые чистящие средства, предназначенные для нержавеющей стали, содержащие карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.

Обесцвечивания средней степени – Чистить специальными средствами, предназначенными для нержавеющей стали, согласно рекомендациям производителя. После очистки тщательно промыть водой.

Сильной ржавчины – Пользоваться услугами профессионалов или специальными продуктами для травления и пассивации стали. После обработки обязательно тщательно промыть поверхность водой. Следовать рекомендациям, содержащимся в инструкции по применению моющего средства.

Масляных загрязнений – Загрязнения маслом, жиром, смазками смывать органическими растворителями, а затем теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

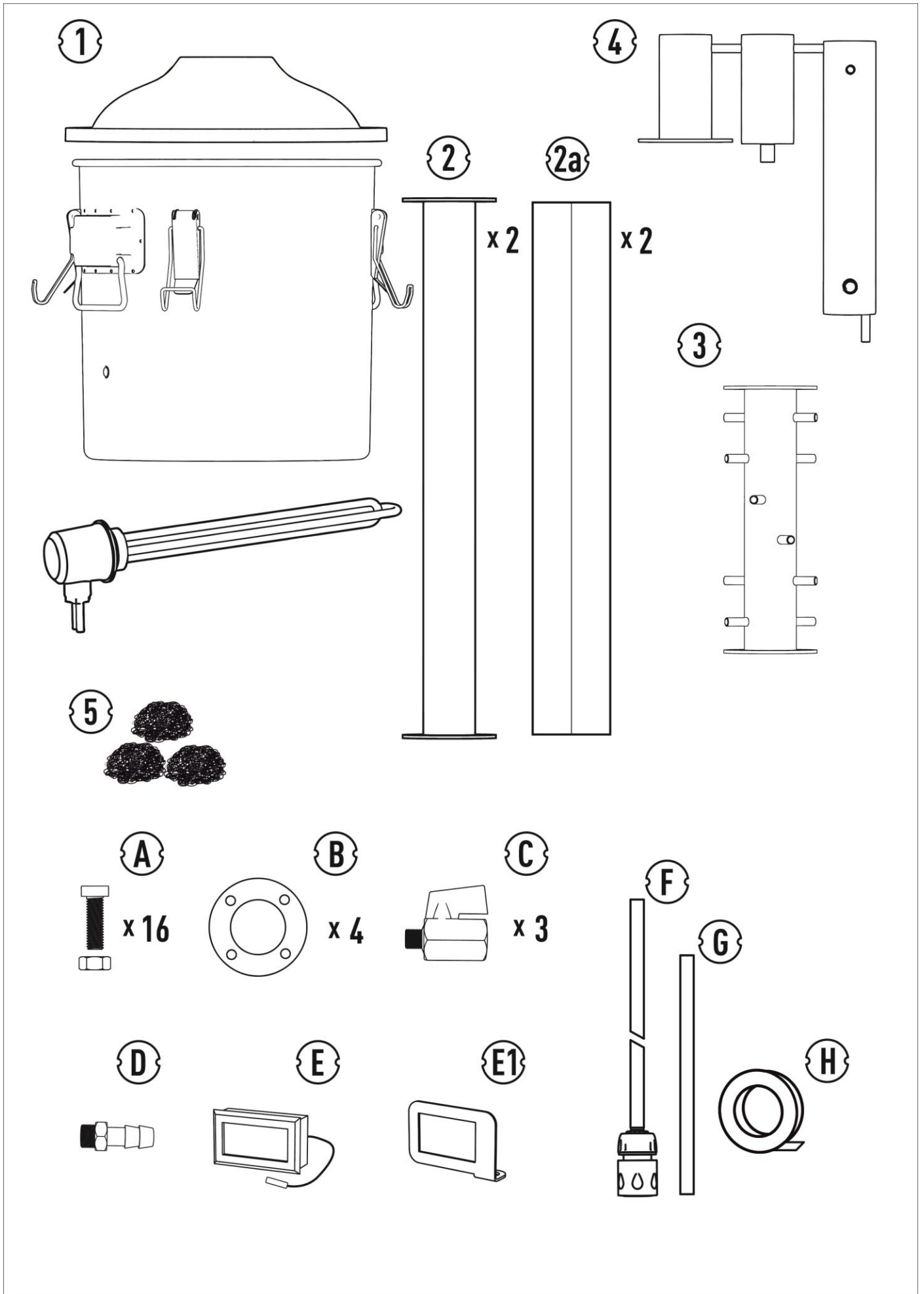


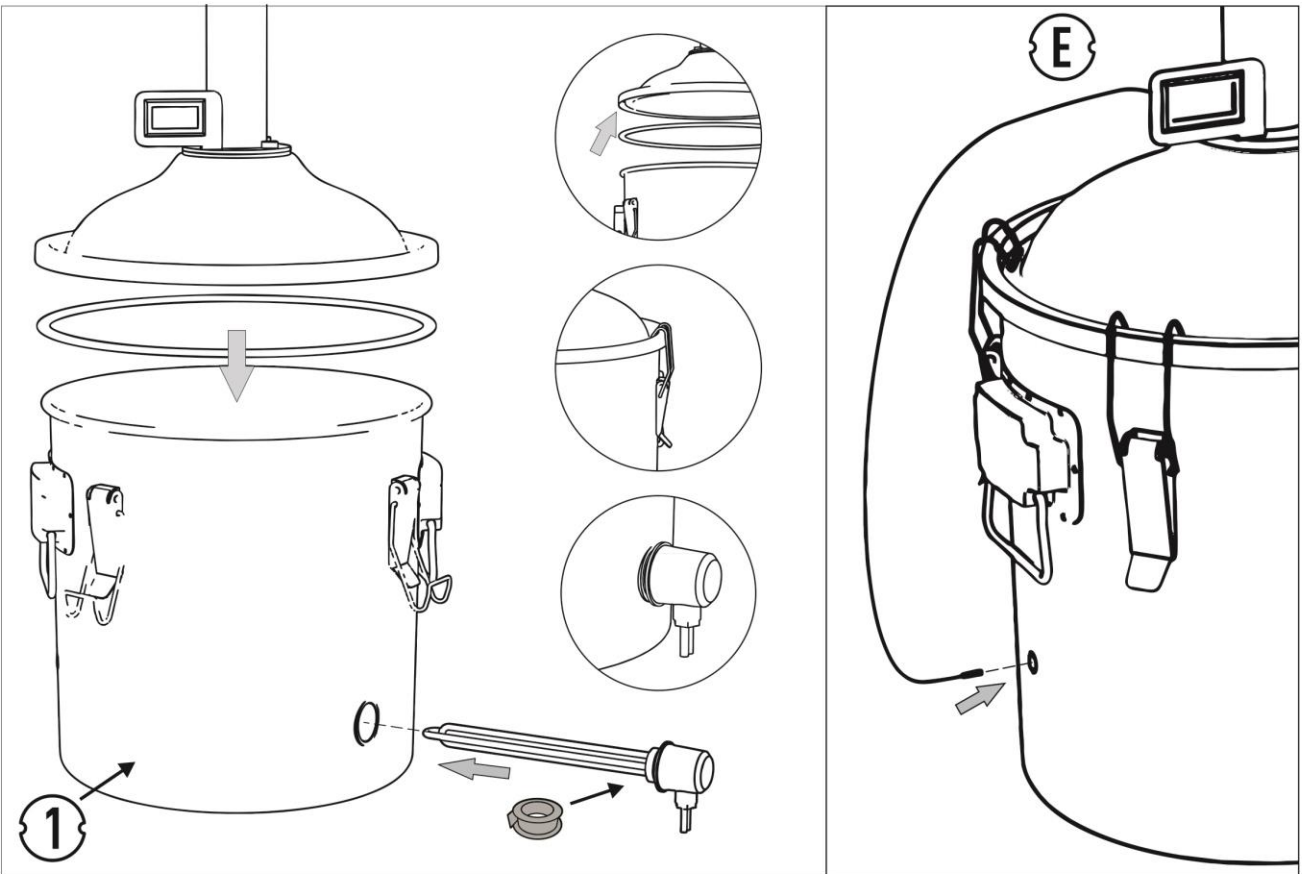
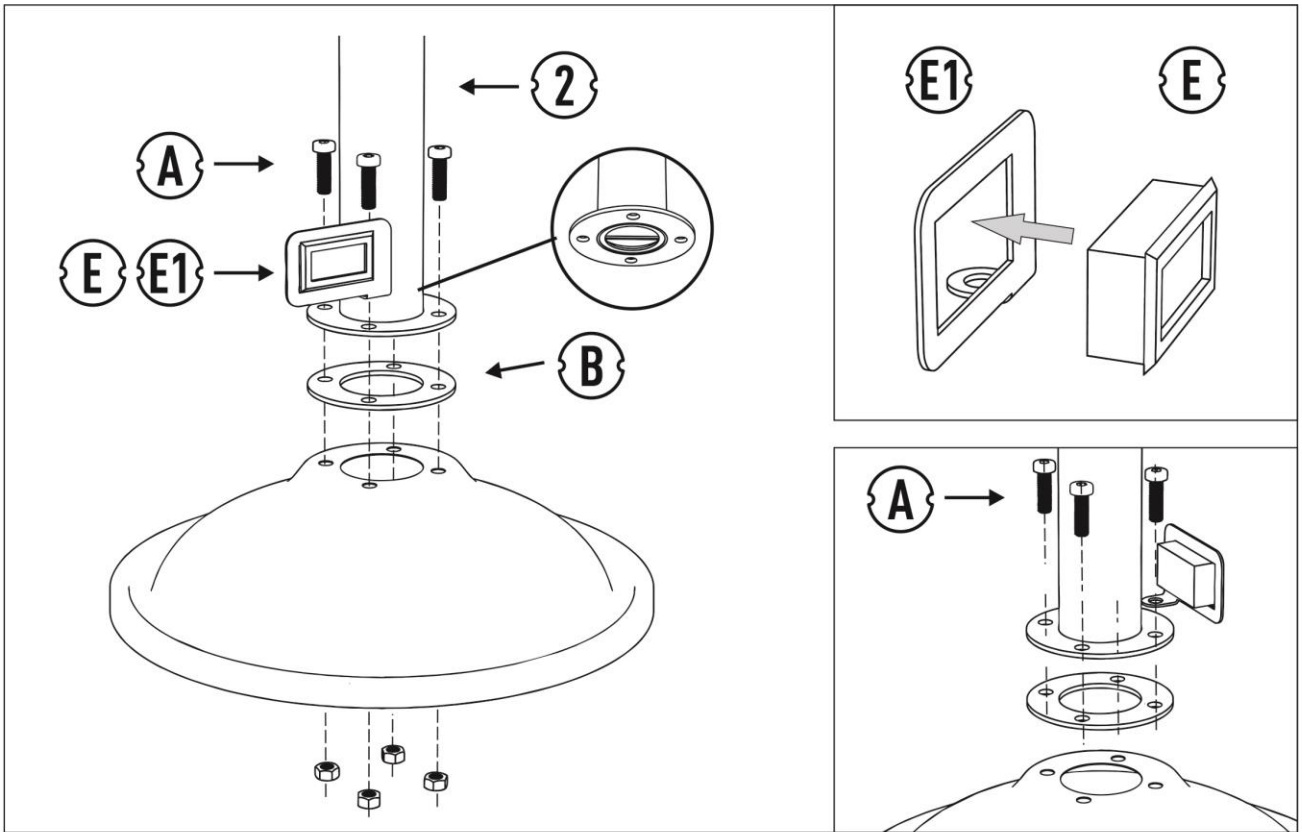
5

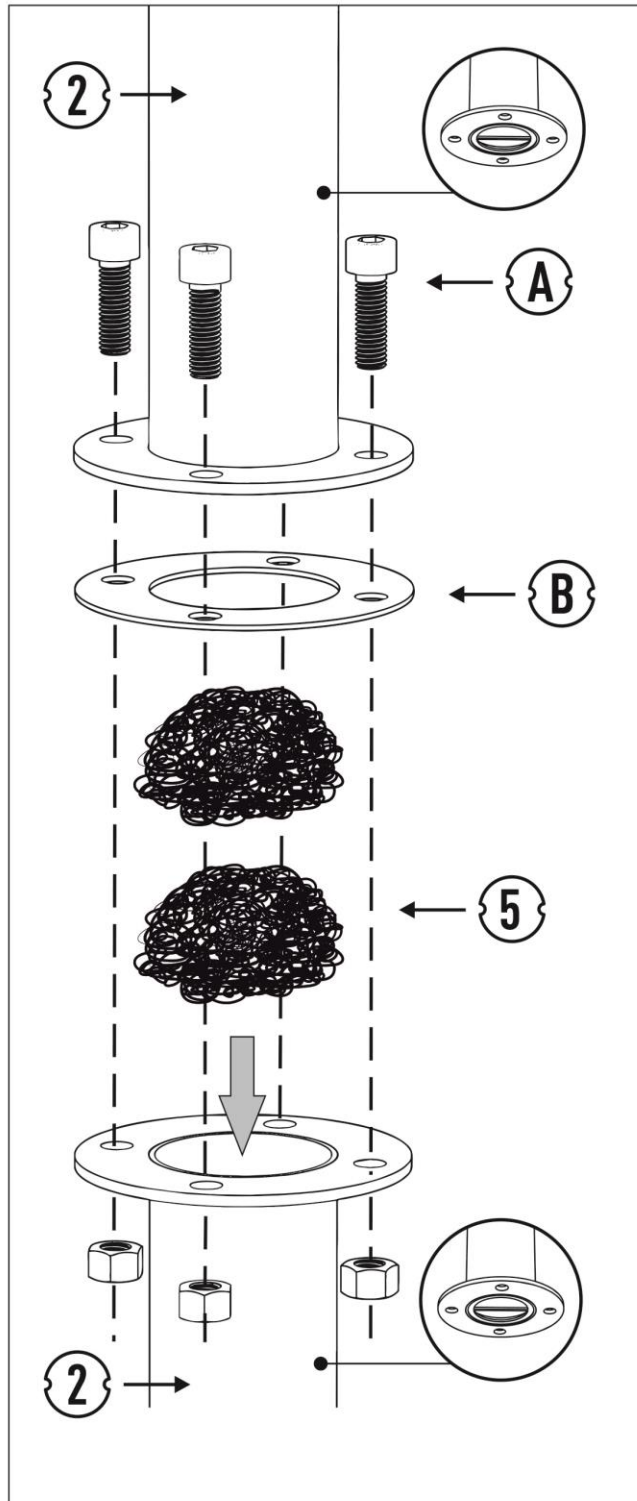


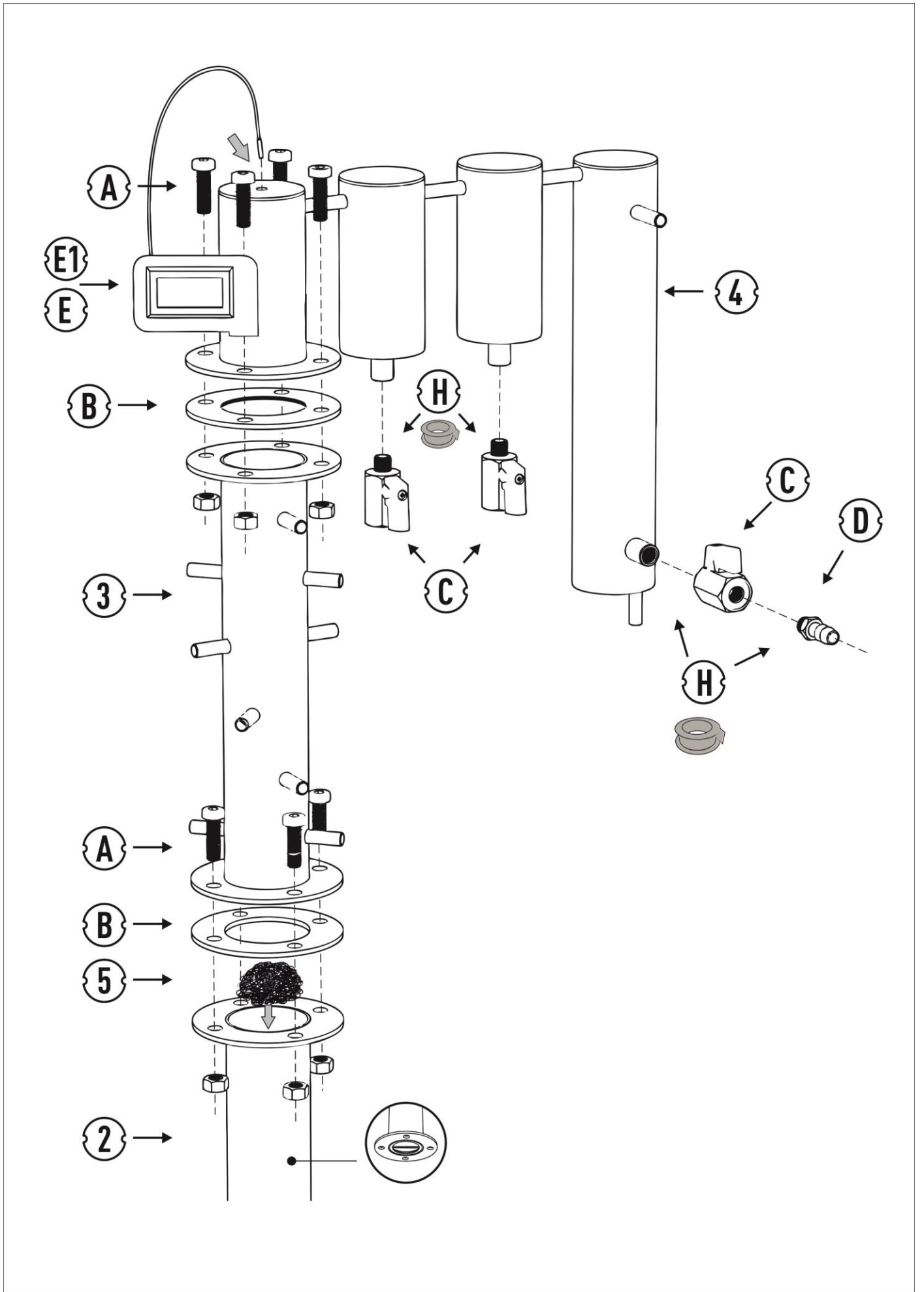
12/13/17/60

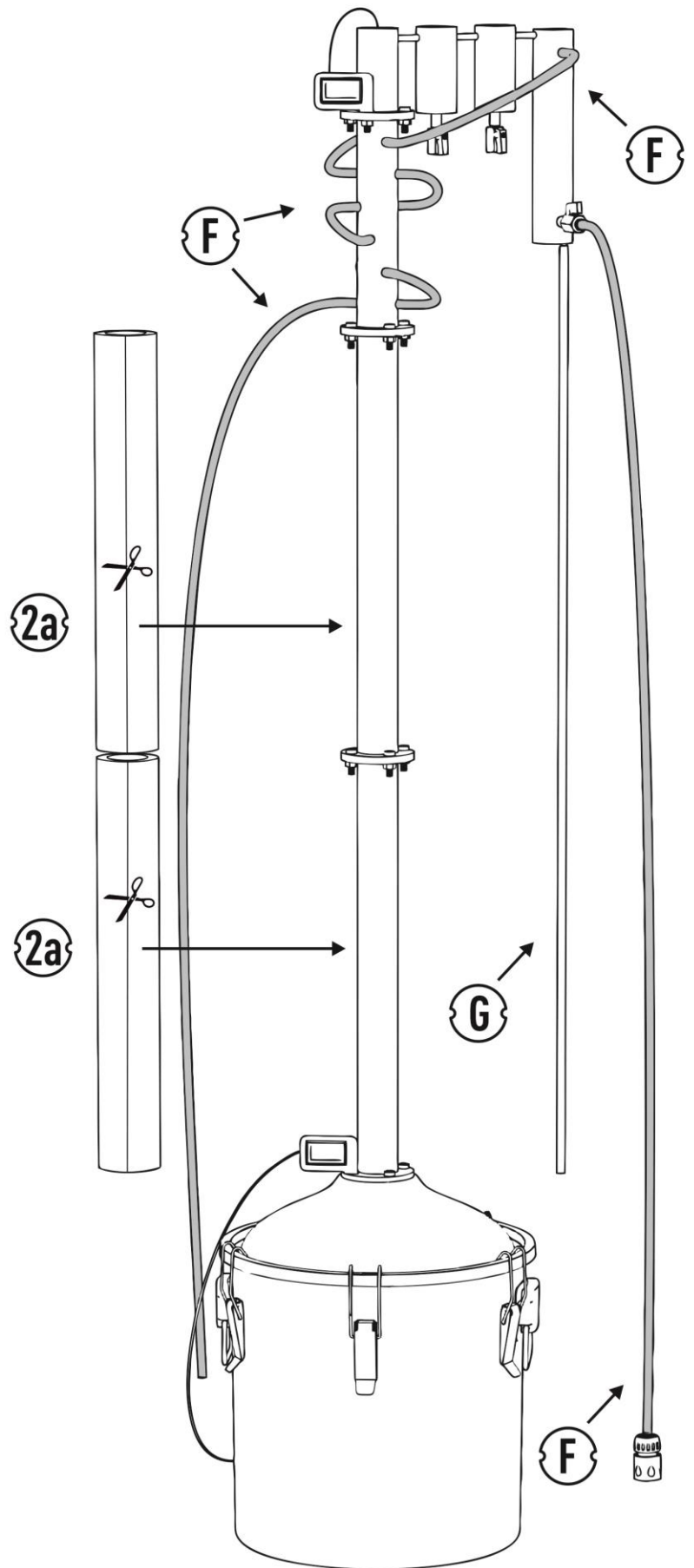
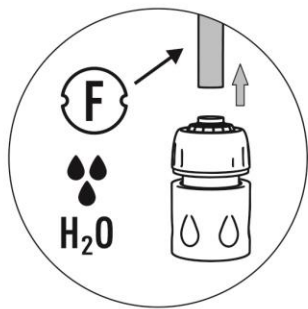
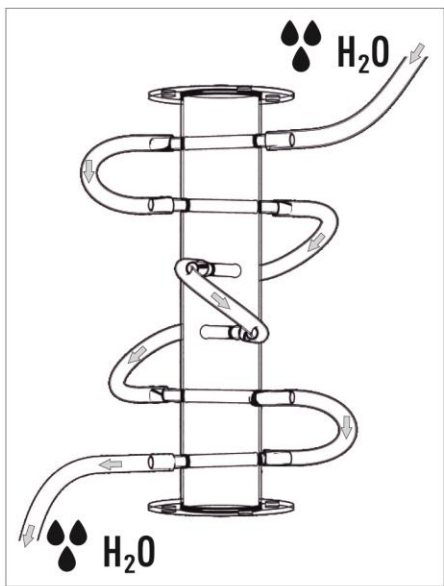
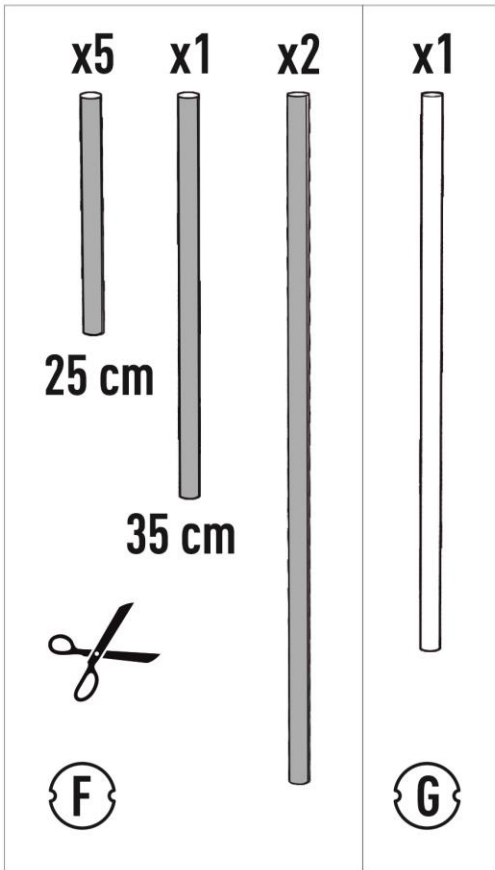


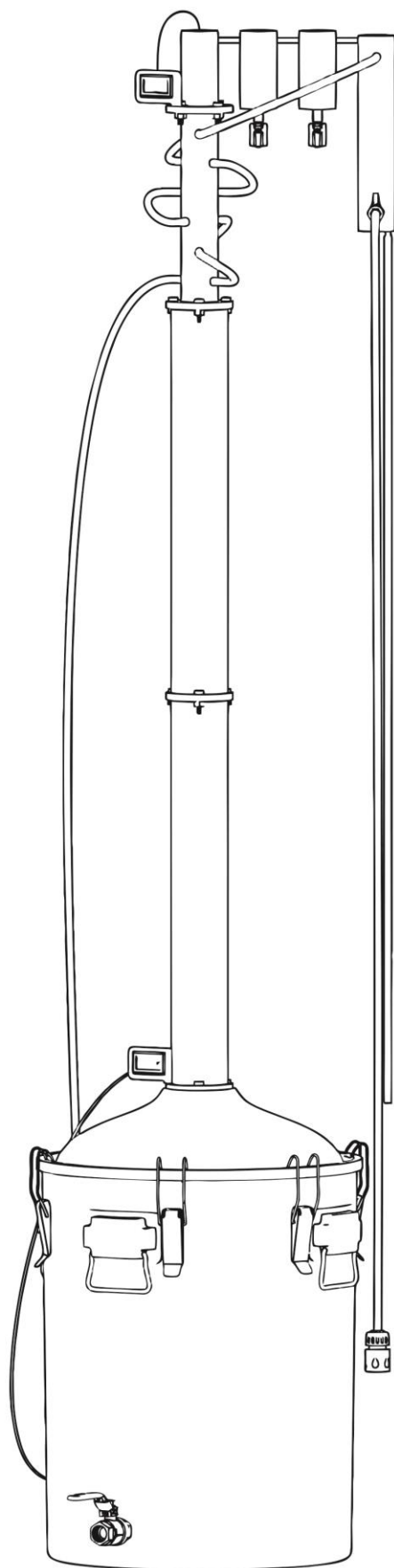










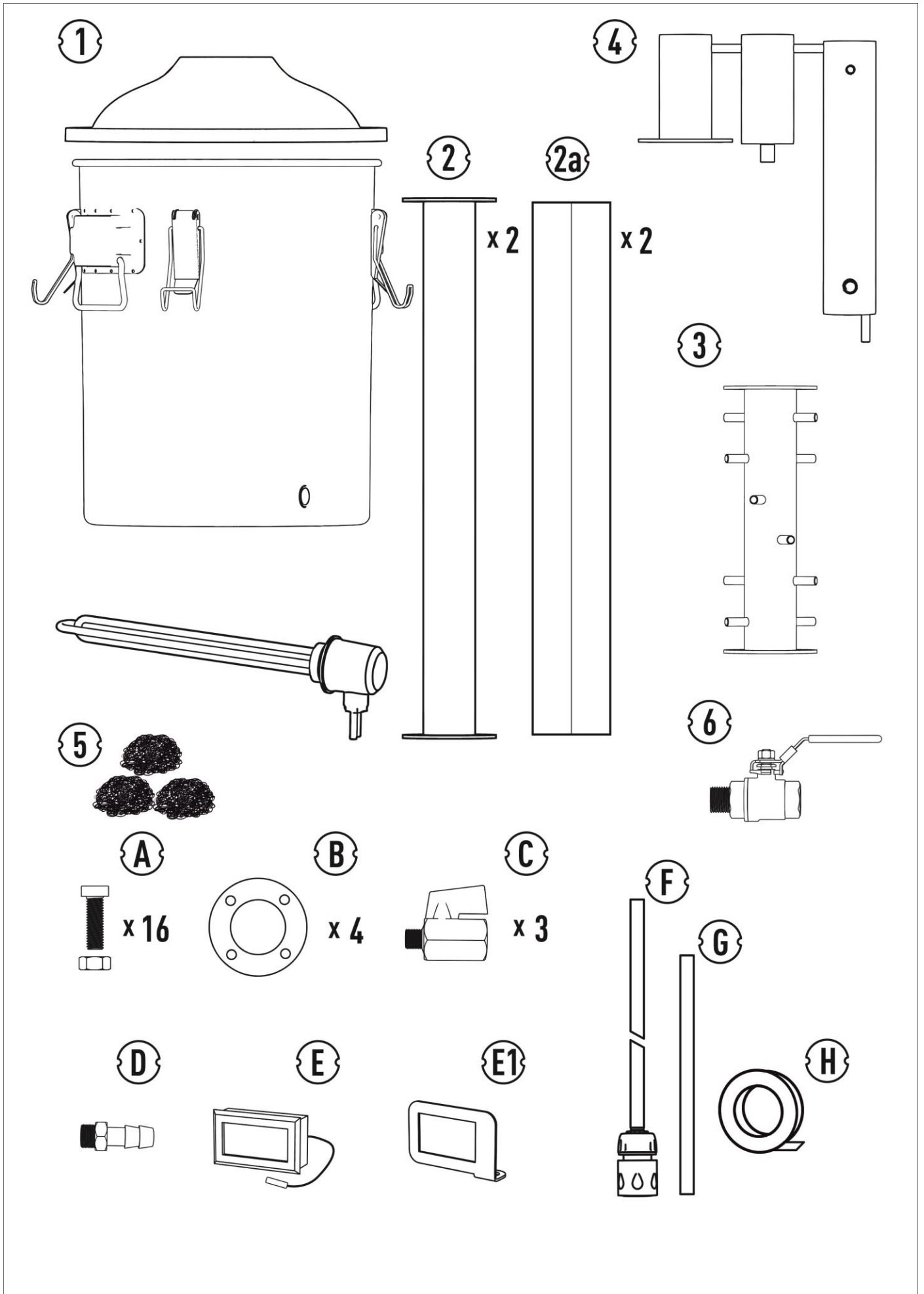


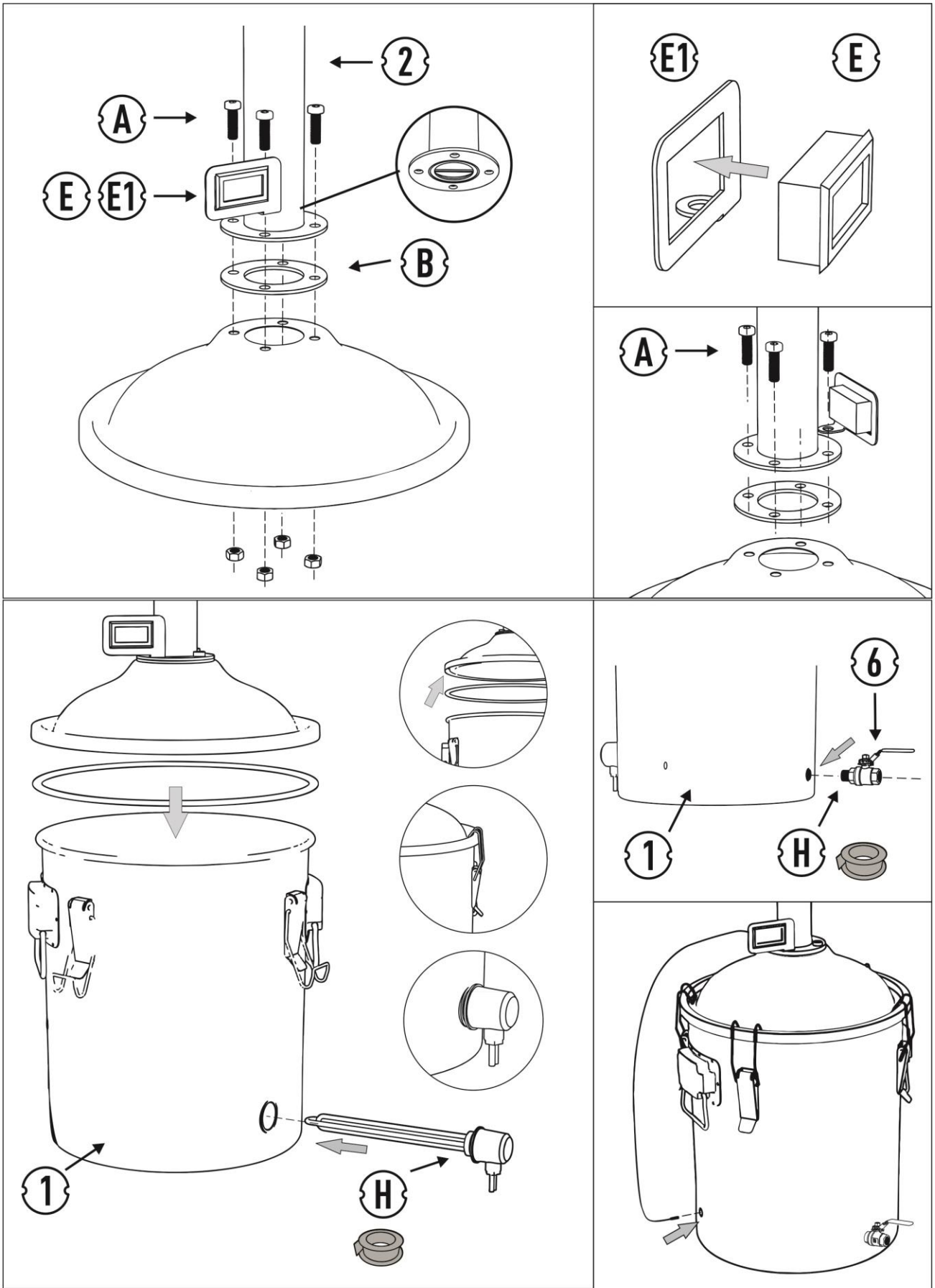
5

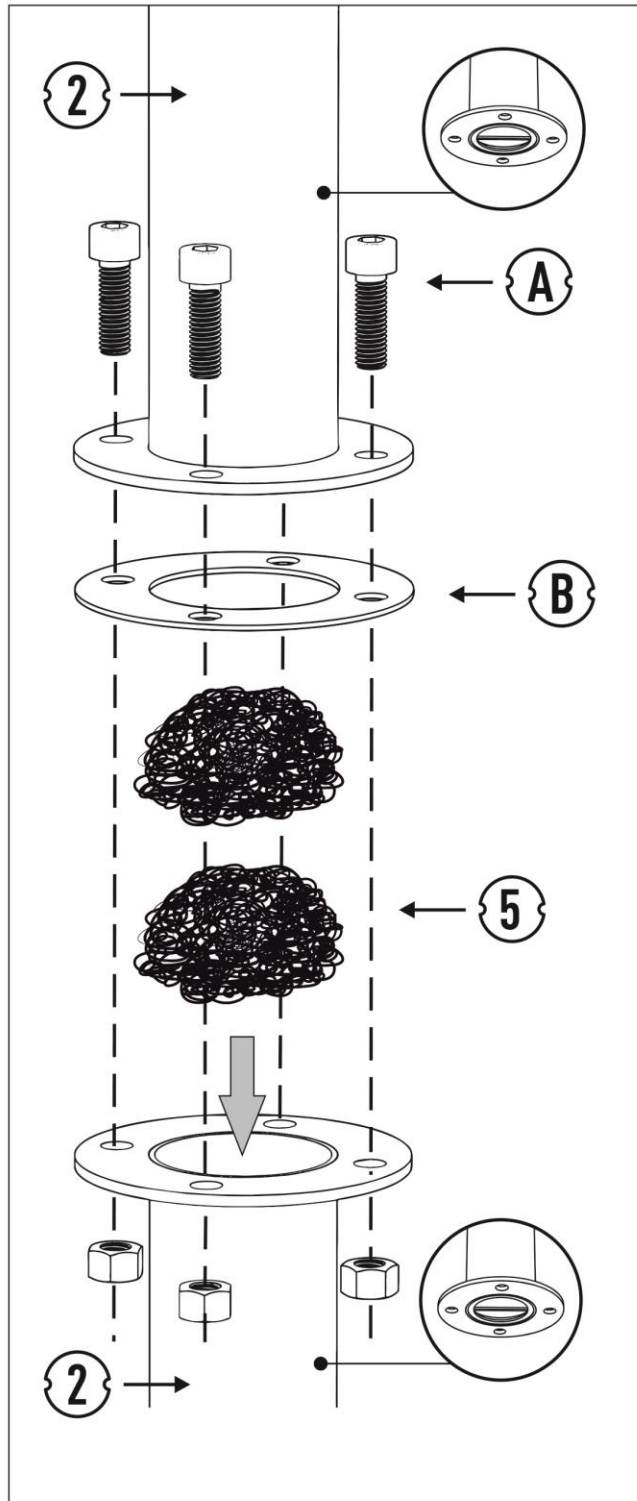


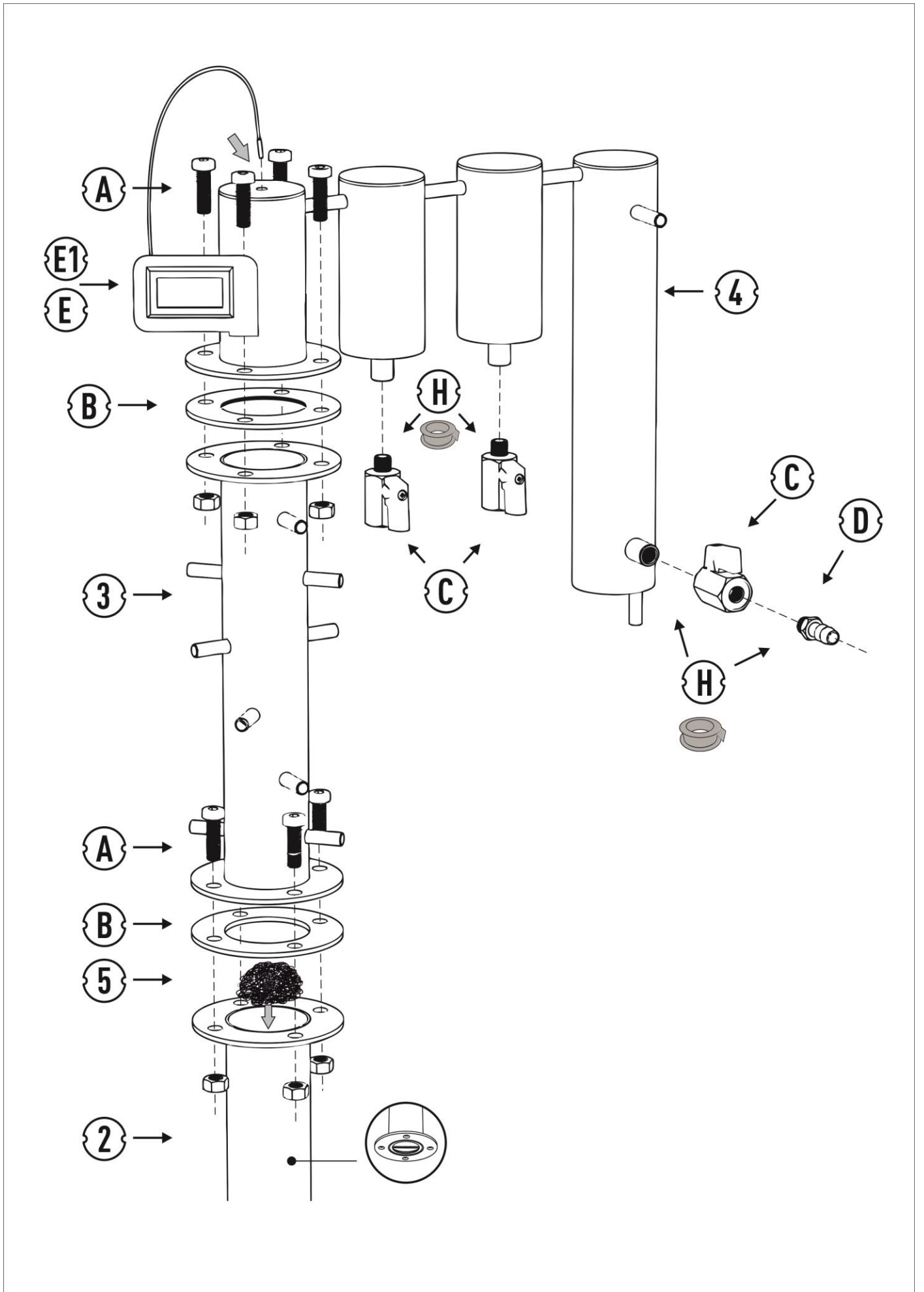
12/13/17/24/60

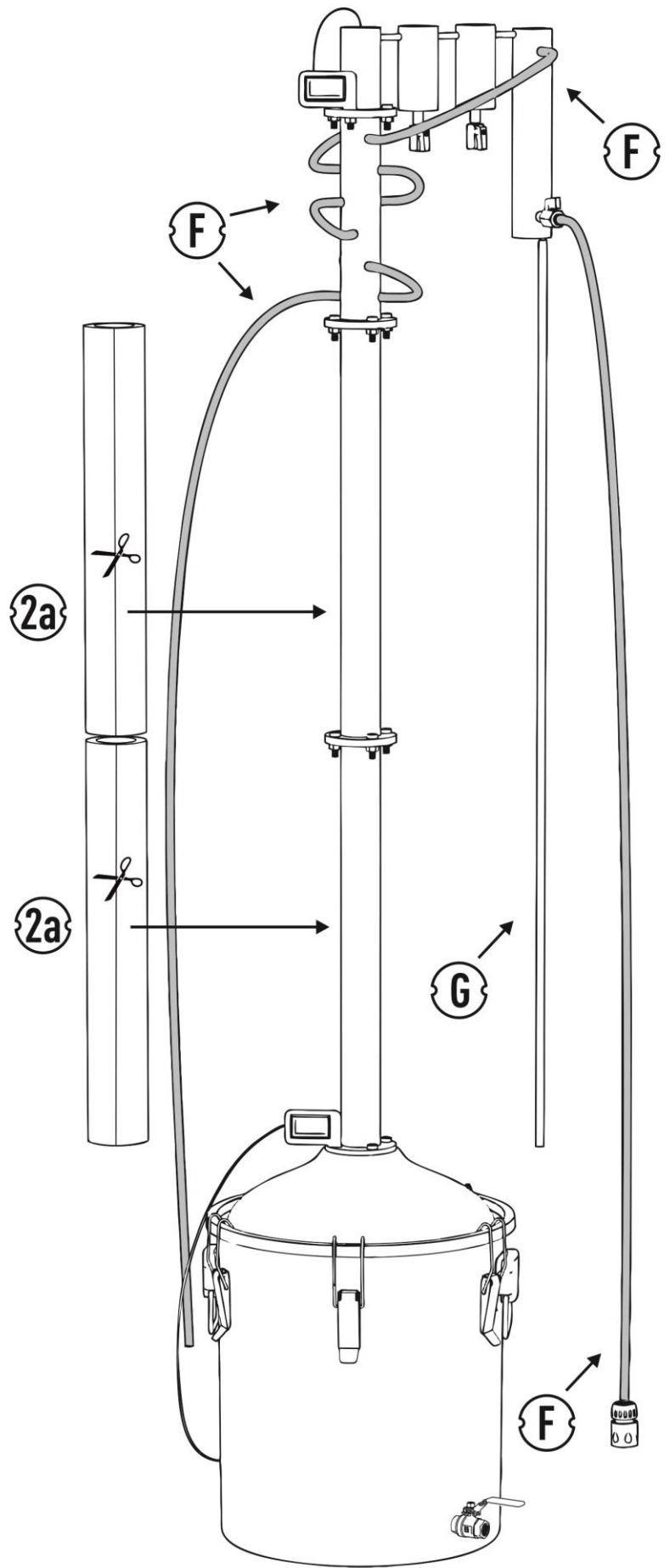
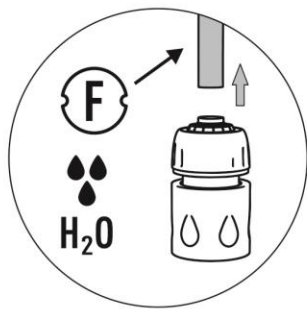
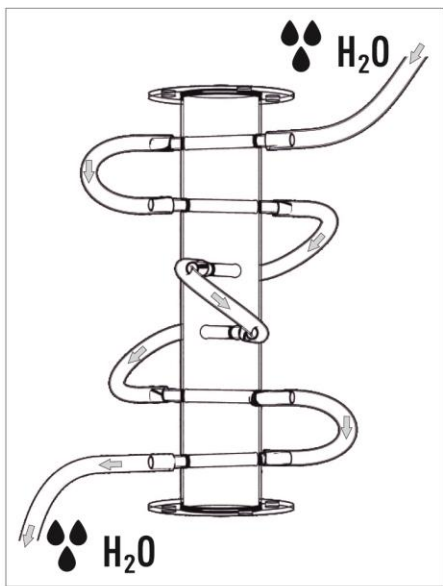
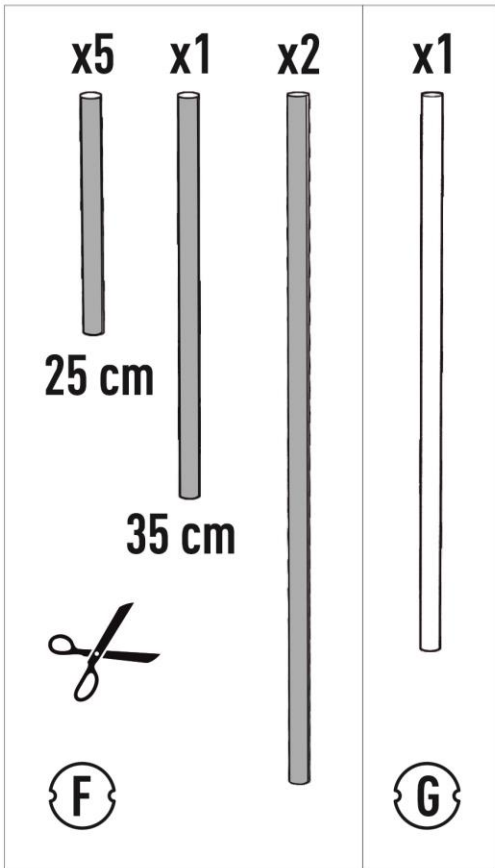












WARUNKI GWARANCJI

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 24 miesiące od daty zakupu sprzętu z wykluczeniem pojemnika oraz akcesoriów, na które okres gwarancyjny wynosi 12 miesięcy.
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 użytkowania. 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, korozji, zalania urządzeń elektronicznych wodą
 - 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.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!