

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
DESTYLATOR AROMA PLUS
NA ROBOTA KUCHENNEGO

EN

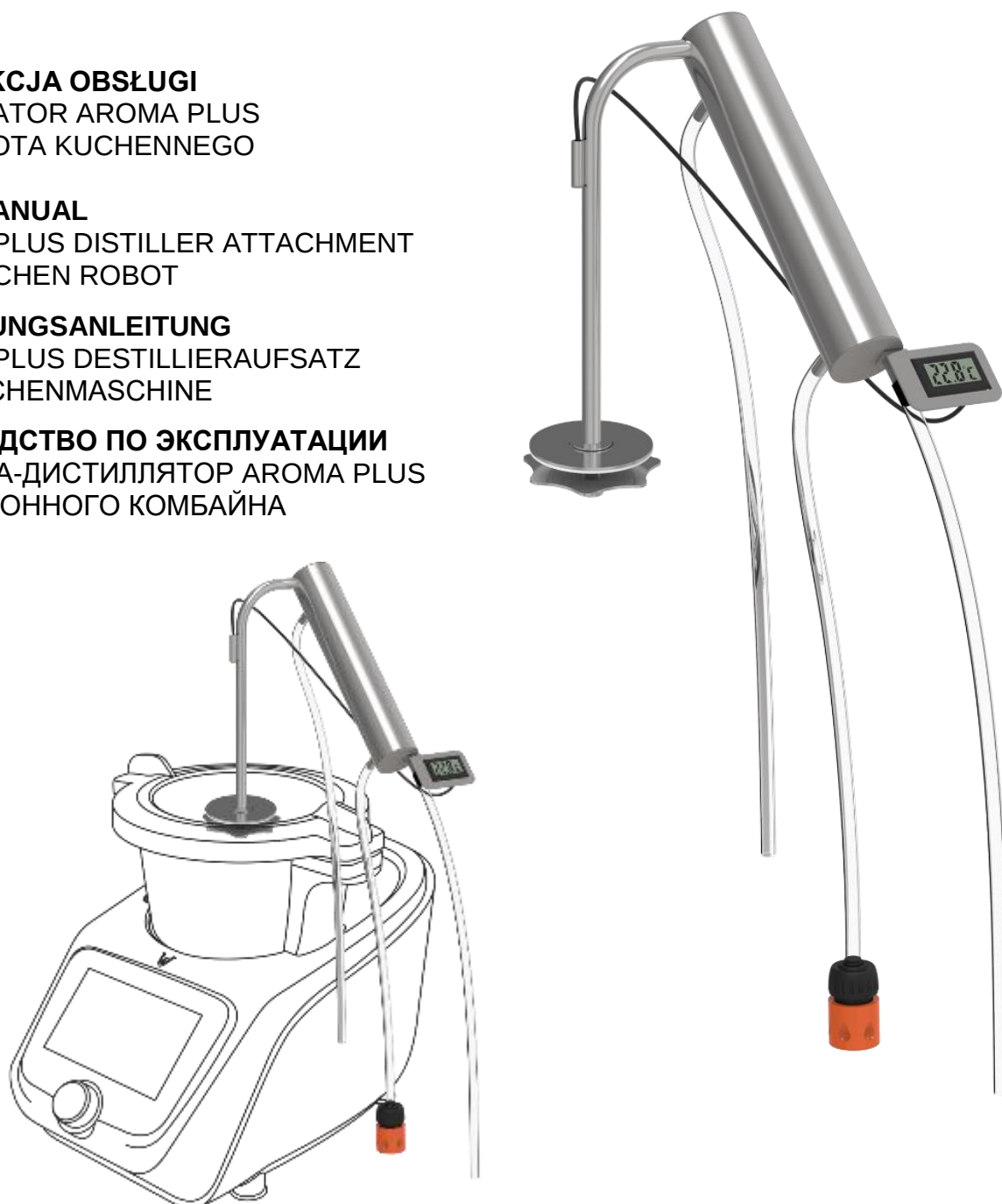
USER MANUAL
AROMA PLUS DISTILLER ATTACHMENT
FOR KITCHEN ROBOT

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
AROMA PLUS DESTILLIERAUFSATZ
FÜR KÜCHENMASCHINE

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
НАСАДКА-ДИСТИЛЛЯТОР AROMA PLUS
ДЛЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 340204



INSTRUKCJA OBSŁUGI DESTYLATOR AROMA PLUS NA ROBOTA KUCHENNEGO

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**.

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.

Destylator ten jest idealnym sprzętem do destylacji z użyciem popularnych robotów kuchennych. Wyposażony jest w chłodnicę, a także w adapter do kolumny destylacyjnej. To innowacyjny i praktyczny zestaw, wykonany z najwyższej jakości materiałów, w tym stali nierdzewnej (INOX). Przeznaczony jest do łatwego i efektywnego, a przy tym nowatorskiego użycia. Brak odstoju pozwala na odbiór większej ilości aromatów do destylatu.

Produkt wyróżniają między innymi następujące cechy:

- **Na popularne roboty kuchenne** – adapter destylatora jest tak zaprojektowany, aby pasował szczelnie do najbardziej popularnych multifunkcyjnych robotów kuchennych.
- **Zyskujesz większą ilość aromatów** – destylator Aroma Plus zapewnia odbiór większej ilości pożądanых aromatów.
- **Innowacyjne zastosowanie** – destylator ten umożliwia prowadzenie procesu destylacji w sposób prosty, a przy tym kreatywnie wykorzystujący możliwości robota kuchennego.
- **Ograniczenie wydatków** – korzystanie z tego destylatora i posiadanego, popularnego robota, to rozwiązanie oszczędne i praktyczne.
- **Produkt na lata** – wysoka jakość wykonania, przemysłowa konstrukcja, stal nierdzewna i komplet niezbędnych elementów są gwarancją zadowolenia i udanej, łatwej destylacji.
- **Termometr elektroniczny w zestawie** – elektroniczny termometr w ramce zapewnia precyzyjne pomiary temperatury par w kolumnie podczas procesu destylacji.
- **Kompletny zestaw** – uniwersalny adapter, chłodnica, wężyk silikonowy do odbioru destylatu, wężyk igielitowy z szybkozłączką do podłączenia wody, zawór, termometr elektroniczny w ramce, instrukcja obsługi.

Ten wysokiej jakości aparat destylacyjny, wyposażony w chłodnicę wykonaną ze stali nierdzewnej, to gwarancja zakupu na lata, prostoty obsługi i cieszenia się udanymi efektami destylacji.

Zestaw pozwala na przeprowadzenie destylacji z użyciem robota kuchennego – bez żadnego dodatkowego wyposażenia.

Specjalny adapter (prześciółka) zapewnia szczelne połączenie destylatora z robotem. Chłodnica typu POT-STILL pozwala na prowadzenie efektywnej destylacji. Precyzyjny ramkowy termometr z sondą ułatwia kontrolę temperatury w kolumnie. Wąż igielitowy ze złączką umożliwia łatwe podłączenie dopływu i odpływu wody. Silikonowy wąż służy do odbioru destylatu.

W zależności od posiadanego robota, w momencie ustawienia mieszania pokrywa zamyka się automatycznie lub wymaga manualnego zamknięcia.

Zalecane wypełnienie pojemnika robota: do 90% pojemności, nie mniejsze niż 25%.

Destylacja jeszcze nigdy nie była tak prosta! Wieloletnie doświadczenie, szukanie coraz to nowszych i lepszych rozwiązań oraz stawianie na wysoką jakość pozwala nam zaoferować sprawdzony, specjalistyczny sprzęt do destylacji.

INSTRUKCJA MONTAŻU: zobacz strony 16-17

Uwaga: Przed pierwszym użyciem elementy zestawu dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć.

Nie używać tzw. druciaków lub proszków czyszczących.

Destylator należy zamontować na pokrywie robota kuchennego wg instrukcji obrazkowej i sprawdzić przepływ wody chłodzącej przez układ.

Do robota kuchennego włąć odfermentowany i przefiltrowany nastaw/zacier.

Ilość płynu będzie zależała od typu robota kuchennego – nie należy przekraczać zalecanej przez producenta maksymalnej ilości płynu, najczęściej oznaczonej jako "MAX" po wewnętrznej stronie pojemnika.

Pokrywę z chłodnicą umieścić na pojemniku i szczelnie zamknąć, zgodnie z zaleceniami producenta, jeżeli pojemnik zamyka się automatycznie po wciśnięciu START lub wybraniu trybu mieszania – należy trzymać kolumnę w pionie do czasu szczelnego zamknięcia pokrywy.

W momencie ustawienia mieszania pokrywa zamyka się automatycznie lub wymaga manualnego zamknięcia.

Na ekranie wybrać tryb ręcznego sterowania, a następnie ustawić czas na 90 min, temperaturę na 90-95°C stopni i włączyć 1 tryb mieszania.

Gdy temperatura w pojemniku osiągnie 70-75°C, należy rozpocząć chłodzenie delikatnym strumieniem wody przepływającej przez chłodnicę.

Należy poczekać na skropliny, a pierwsze 30-50 ml destylatu odlać, gdyż mogą to być substancje szkodliwe.

Następne porcje płynu są docelowym destylatem, który należy odbierać do szklanego pojemnika.

Tempo odbioru destylatu zależy od robota kuchennego i ustawionej temperatury – im wyższa temperatura, tym szybszy odbiór i bardziej zanieczyszczony destylat. Dlatego należy dobrać odpowiednie tempo odbioru i jakość destylatu do własnych preferencji, metodą organoleptyczną.

Destylację należy zakończyć, gdy temperatura na szczycie kolumny (termometr pod chłodnicą) będzie wynosiła ok. 92°C lub zapach albo moc destylatu będzie niezadowalająca.

Jeżeli temperatura na termometrze jest niższa niż 92°C, a timer robota kuchennego zakończył destylację, można ją ponowić.

Wodę chłodzącą należy wyłączyć dopiero wtedy, kiedy termometr wskaże temperaturę ok. 20-40°C.

Pokrywę garnka zdjąć dopiero po ostygnięciu cieczy i zutylizowaniu płynu. Garnek robota wyczyścić zgodnie z zaleceniami producenta.

UWAGA:

Destylat powinien być odbierany, kiedy jest chłodny (ok 20°C). Jeżeli robot automatycznie otwiera pokrywę po zakończonej pracy, należy o tym pamiętać i zabezpieczyć kolumnę przed upadkiem lub trzymać za koniec chłodnicy w momencie zakończenia pracy.

ELEMENTY ZESTAWU:

- uniwersalny adapter do kolumny destylacyjnej
- chłodnica typu POT-STILL
- wężyk silikonowy do odbioru destylatu
- wężyk igielitowy z szybkozłączką do podłączenia wody
- termometr elektroniczny w ramce, z sondą
- instrukcja obsługi

Aparat destylacyjny

- adapter do robota kuchennego
- chłodnica wykonana ze stali nierdzewnej
- wężyk igielitowy: 2 m

- wężyk silikonowy: 15 cm

Termometr elektroniczny

- termometr do mierzenia temperatury par w odstoju
- ramka do termometru
- sonda ze stali nierdzewnej z przewodem o długości ok. 100 cm
- zakres temperatury: -50°C do +110°C Tolerancja: +/-1°C
- dokładność: 0,1°C
- baterie: 2 x LR44 (w komplecie)

Wymiary zestawu:

- wysokość: 29 cm
- średnica pojemnika: 24 cm

Produkty komplementarne w ofercie Browin, do zakupu oddzielnie:

- alkoholomierz do pomiaru mocy destylatu
- papuga destylacyjna

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Uwaga:

Elementy destylatora wykonane ze stali AISI 201 po każdym użyciu wymagają konserwacji oraz osuszania. Niestosowanie się do zaleceń producenta może spowodować uszkodzenie produktu, pojawienie się rdzy, wżerów czy przebarwień.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki temu, że pierwiastki stopowe tworzą na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jest ona bardzo cienka, ale stanowi idealną ochronę powierzchni stali przed korozją. 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 jest eksploatowany dany materiał ze stali.

Przy zewnętrznych zastosowaniach, gdzie można spodziewać się, iż deszcz i śnieg będą zmywać naniesione zanieczyszczenia, mogą pojawić się owe przebarwienia. W takim przypadku należy zapewnić usunięcie wszystkich zabrudzeń. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona, będzie rdzewieć jeśli nie jest zabezpieczona.

Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych, wełny stalowej;
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi (zwłaszcza kwasem solnym), wybielaczami zawierającymi podchloryn sodu, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową;
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stalą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

Aby dobrze dbać o produkt, zalecamy:

- Stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką.
- Dla cięższych zabrudzeń – łagodne mydło lub detergent (amoniak do czyszczenia, soda oczyszczona, ocet, kwas cytrynowy) i miękka szczotka nylonowa.
- Po czyszczeniu dokładnie spłukać.
- Elementy czyścić co najmniej raz w roku.

Konserwacja stali nierdzewnej:

Średnie przebarwienia: Czyścić środkami na bazie kwasu fosforowego lub 10% roztworem kwasu fosforowego. Spryskać powierzchnię i odczekać 30-60 min (lub zgodnie z zaleceniem producenta). Po czyszczeniu neutralizacja kwasu rozcieńczonym amoniakiem lub łagodnym detergentem alkalicznym. Dokładnie spłukać wodą.

Rysy i zarysowania na powierzchni szlifowanej lub szczotkowanej: Usuwać używając tarczy polerskiej i polerując w kierunku struktury powierzchni (należy używać materiału polerskiego nie zawierającego żelaza), następnie umyć łagodnym detergentem szorującym. Płukać czystą zimną wodą, wytrzeć do sucha.

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

Przy zastosowaniu powyższych metod należy stosować zasady BHP

1. Używać kwasów fosforowego i szczawiowego lub pasty trawiącej tylko wtedy, jeśli inne okazały się nieskuteczne.
2. Nosić gumowe rękawice i okulary ochronne oraz przestrzegać przepisów bezpieczeństwa dotyczących tego rodzaju prac.
3. Zapewnić dobre przewietrzenie przy stosowaniu rozpuszczalników i zwrócić uwagę na zagrożenie pożarowe.

Gospodarowanie odpadami

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



USER MANUAL AROMA PLUS DISTILLER ATTACHMENT FOR KITCHEN ROBOT

This manual is an integral part of the product and should be stored in a way that allows for future reference. It contains important information about the product and its use.

WARNING! This device is intended for use by adults only. Never leave the operating unit unattended. Ensure that the storage area for the device is secured and inaccessible to children and unauthorized persons. The manufacturer shall not be held liable for any damage resulting from improper use or use not in accordance with the intended purpose. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time without prior notice in order to comply with legal regulations, standards, directives, or for structural, commercial, aesthetic, or other reasons.

ATTENTION! Each country has its own legal regulations governing the production of ethyl alcohol, winemaking, and spirits, as well as their sale and the penalties for violating those laws.

In the Republic of Poland, the production of alcohol is regulated by the following acts:

- the Act of March 2, 2001, on the production of ethyl alcohol and tobacco products;
- the Act of May 12, 2011, on the production and bottling of wine products, trade in these products and the organization of the wine market;
- the Act of October 18, 2006, on the production of spirit drinks and on the registration and protection of geographical indications of spirit drinks.

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. shall not be held responsible for the use of its products in violation of applicable law.

This still is a perfect tool for distillation using popular kitchen food processors. It is equipped with a condenser and an adapter for connection with a distillation column. This innovative and practical set is made from high-quality materials, including stainless steel (INOX). It is designed for easy, efficient, and modern usage. The absence of a separation chamber allows for a richer transfer of aroma compounds into the distillate.

- **Compatible with popular kitchen robots** – The distiller's adapter is designed to fit tightly with the most commonly used multifunction kitchen food processors.

- **Enhanced aroma extraction** – The Aroma Plus still enables better recovery of desired aromatic compounds into the distillate.
- **Innovative application** – This device allows for an easy yet creative distillation process, utilizing the full capabilities of the kitchen robot.
- **Cost-effective solution** – Using this still with your existing kitchen appliance is a practical and budget-friendly approach.
- **Built to last** – High-quality craftsmanship, thoughtful design, durable stainless steel, and a complete set of essential components ensure long-term satisfaction and easy, successful distillation.
- **Includes electronic thermometer** – The digital thermometer housed in a frame allows for accurate monitoring of vapor temperature inside the column during distillation.
- **Complete set** - Universal adapter, condenser, silicone tubing for distillate collection, PVC tubing with quick coupling for water connection, valve, digital thermometer in frame, user manual.

This high-quality distillation apparatus, equipped with a stainless steel condenser, guarantees a long-term investment, ease of use, and consistently successful distillation results.

The set enables distillation using a kitchen food processor - without any additional equipment required.

A specially designed adapter (coupling piece) ensures a tight and secure connection between the still and the kitchen robot.

The POT-STILL type condenser allows for efficient distillation. A precision digital frame thermometer with probe makes it easier to monitor the vapor temperature inside the column.

A PVC hose with quick connector allows for easy connection of the cooling water inlet and outlet, while the silicone hose is used to collect the distillate.

Depending on the model of kitchen robot used, the lid may either close automatically when mixing is activated, or require manual closure.

Recommended filling of the robot's container: up to 90% of its capacity, but no less than 25%.

Distillation has never been this simple!

Years of experience, continuous pursuit of better and more innovative solutions, and a strong emphasis on quality allow us to offer proven, specialized distillation equipment.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS: see pages 16-17

Note: Before first use, thoroughly wash all components of the set using dishwashing liquid and dry completely.

Do not use metal scrubbers or abrasive cleaning powders.

The still should be mounted onto the **lid of the kitchen food processor** according to the illustrated instructions, and the **cooling water flow through the system must be verified** before starting the distillation.

Pour **fermented and filtered mash/wash** into the food processor's bowl.

The amount of liquid will depend on the type of kitchen robot used – do **not exceed the maximum liquid level** recommended by the manufacturer, usually marked as **“MAX”** on the inside of the bowl.

Place the lid with the condenser onto the bowl and **close it tightly** in accordance with the robot manufacturer's guidelines.

If the bowl closes **automatically after pressing START or selecting a mixing mode**, hold the distillation column **vertically** until the lid is fully sealed. Depending on the model, the lid may close **automatically** or require **manual locking**.

On the control panel, select **manual mode**, then set the following parameters:

- **Time:** 90 minutes
- **Temperature:** 90-95°C
- **Mixing speed:** level 1

Once the liquid inside the bowl reaches **70-75°C**, initiate cooling by turning on a **gentle flow of water** through the condenser.

Wait for condensate to begin forming. **Discard the first 30–50 ml of distillate**, as this fraction may contain **harmful volatile substances**.

The following fractions are the **target distillate** and should be collected in a **glass container**.

The **distillate flow rate** depends on the kitchen robot and the selected temperature – the higher the temperature, the faster the flow, but also the lower the purity of the distillate. Therefore, the collection rate and distillate quality should be adjusted **according to your own preferences**, using **sensory evaluation** (taste, smell).

The distillation process should be **stopped** when the temperature at the top of the column (i.e., at the thermometer below the condenser) reaches approx. **92°C**, or if the **distillate's aroma or strength is unsatisfactory**.

If the thermometer reads below 92°C but the kitchen robot's timer has ended the program, the distillation cycle can be **restarted**.

Cooling water should be turned off only when the thermometer indicates a temperature of **approximately 20-40°C**.

Remove the lid **only after the liquid has cooled down** and the remaining content has been **safely discarded**.

Clean the food processor's bowl according to the **manufacturer's cleaning instructions**.

WARNING:

The distillate should be collected **only when cool** (around 20°C). If the robot automatically opens the lid after completing the cycle, be aware of this and **secure the column to prevent it from tipping over**, or hold the end of the condenser when the process finishes.

SET COMPONENTS:

- Universal adapter for the distillation column
- POT-STILL type condenser
- Silicone tubing for distillate collection
- PVC tubing with quick connector for water inlet/outlet
- Digital thermometer with framed display and stainless steel probe
- User manual

Distillation Apparatus:

- Adapter for kitchen food processor
- Condenser made of stainless steel
- PVC tubing: 2 meters
- Silicone tubing: 15 cm

Digital Thermometer:

- Thermometer for measuring vapor temperature inside the separator
- Thermometer frame
- Stainless steel probe with approx. 100 cm cable
- Temperature range: -50°C to +110°C
- Tolerance: $\pm 1^\circ\text{C}$
- Accuracy: 0.1°C
- Batteries: 2 x LR44 (included)

Set Dimensions:

- Height: 29 cm
- Container diameter: 24 cm

Complementary products available separately from Browin:

- Alcoholmeter for measuring distillate strength
- Distillation parrot

CLEANING AND MAINTENANCE:

Note: Components of the still made from **AISI 201 stainless steel** require **regular maintenance and thorough drying** after each use. Failure to follow the manufacturer's recommendations may result in product damage, including **rust formation, pitting, or discoloration**.

Stainless steel is corrosion-resistant because alloying elements form a **thin, transparent protective layer** on its surface. Although extremely thin, this layer protects the steel from corrosion. If it is **mechanically damaged** and not properly maintained, **pitting corrosion** may occur.

The **frequency of cleaning and maintenance** depends on the intensity of use and the environmental conditions in which the steel material is used. In outdoor or high-humidity environments (e.g., exposure to rain or snow), **discoloration** may appear due to contaminants. In such cases, thorough cleaning is essential. **Any stainless steel with a damaged surface layer will rust if not properly protected.**

When cleaning stainless steel:

- **Never use abrasive materials**, such as steel wool or harsh scouring pads
- **Never use inorganic acids** (especially hydrochloric acid), or bleach products containing sodium hypochlorite, which may cause surface discoloration and pitting
- **Never allow contact between stainless steel and carbon steel**, as iron particles from the latter may accelerate corrosion

Recommended maintenance practices:

- Rinse off dirt and contaminants with clean water and wipe surfaces with a soft cloth
- For more stubborn dirt, use mild soap or detergent (e.g., cleaning ammonia, baking soda, vinegar, citric acid) and a soft nylon brush
- After cleaning, **rinse thoroughly**
- Clean stainless steel components **at least once per year**

Stainless steel maintenance:

Moderate discoloration: Use a phosphoric acid-based cleaner or a **10% phosphoric acid solution**. Spray onto the surface and let sit for **30–60 minutes** (or as recommended by the manufacturer). After cleaning, neutralize any remaining acid using **diluted ammonia** or a **mild alkaline detergent**. Rinse thoroughly with water.

Scratches on brushed or polished surfaces: Remove using a **polishing disc**, following the direction of the surface grain (always use iron-free polishing material). Clean with a mild abrasive detergent. Rinse with clean cold water and dry thoroughly.

Oil, grease, and lubricant residues: Remove with **organic solvents**, then wash with warm water and soap or a mild detergent. Rinse thoroughly with clean cold water and dry.

Safety precautions when performing the above procedures:

1. Use **phosphoric or oxalic acid** or pickling paste **only if gentler methods fail**
2. Always wear **rubber gloves** and **safety goggles**, and observe relevant safety regulations
3. Ensure **good ventilation** when using solvents and be aware of **fire hazards**

WASTE MANAGEMENT

Each household using electrical or electronic equipment becomes a **potential generator of hazardous waste**, due to the presence of **dangerous substances or components**. On the other hand, discarded equipment is also a **valuable source of raw materials** such as copper, tin, glass, and iron.



The **crossed-out wheeled bin symbol** affixed to the product, packaging, or accompanying documents indicates that the product must **not be disposed of with general household waste**. It also indicates that the product was placed on the market **after August 13, 2005**.

It is the user's responsibility to dispose of used equipment through an **authorized collection point** to ensure proper recycling. Information about available collection systems for used electrical equipment can be obtained from the **retailer's information desk or your local municipal office**.

Proper disposal helps prevent **environmental pollution** and **health hazards**.



BEDIENUNGSANLEITUNG AROMA PLUS DESTILLIERAUFSATZ FÜR KÜCHENMASCHINE

Diese Anleitung ist Bestandteil des Produkts und sollte so aufbewahrt werden, dass sie auch in Zukunft leicht zugänglich ist. Sie enthält wichtige Informationen über das Produkt und dessen Verwendung.

ACHTUNG!

Das Gerät darf ausschließlich von erwachsenen Personen verwendet werden. Ein in Betrieb befindliches Gerät darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden. Stellen Sie sicher, dass der Aufbewahrungsort des Geräts ausreichend gesichert und für Kinder sowie unbefugte Personen unzugänglich ist.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine zweckwidrige Verwendung oder unsachgemäße Bedienung des Geräts entstehen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um gesetzlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien oder technischen, wirtschaftlichen, ästhetischen bzw. anderen Anforderungen gerecht zu werden.

WICHTIGER HINWEIS!

Jedes Land hat eigene gesetzliche Bestimmungen zur Herstellung von Ethylalkohol, weinhaltigen Erzeugnissen und Spirituosen sowie zu deren Verkehr und zu den Sanktionen bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften.

In der Republik Polen wird die Herstellung von Alkohol durch folgende Gesetze geregelt:

- Gesetz vom 02.03.2001 über die Herstellung von Ethylalkohol und Tabakerzeugnissen
- Gesetz vom 12.05.2011 über die Herstellung und Abfüllung weinhaltiger Erzeugnisse, deren Handel und die Organisation des Weinmarkts
- Gesetz vom 18.10.2006 über die Herstellung von Spirituosen sowie über die Registrierung und den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. übernimmt keine Verantwortung für die Verwendung ihrer Produkte entgegen den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Produktbeschreibung – Aroma Plus Destilliergerät

Dieses Destilliergerät ist ideal für die Destillation in Kombination mit gängigen Küchenmaschinen. Es ist mit einem Kühler und einem Adapter für die Destillationskolonne ausgestattet.

Das Set ist innovativ, praktisch und besteht aus hochwertigen Materialien, darunter Edelstahl (INOX).

Es ist für eine einfache, effiziente und moderne Nutzung konzipiert.

Der Verzicht auf einen Vorabscheider ermöglicht die Gewinnung einer größeren Menge an aromatischen Verbindungen im Destillat.

- **Für gängige Küchenmaschinen geeignet** - der Adapter ist so konzipiert, dass er fest auf die gängigsten Multifunktions-Küchenmaschinen passt.
- **Mehr Aromavielfalt im Destillat** - der Aroma Plus Destillieraufsatz ermöglicht die Rückgewinnung einer größeren Menge gewünschter Aromen.
- **Innovative Anwendung** - dieses Gerät erlaubt einen einfachen Destillationsprozess mit kreativer Nutzung der Funktionen der Küchenmaschine.
- **Kostensparende Lösung** - die Kombination aus Destilliergerät und vorhandener Küchenmaschine ist praktisch und wirtschaftlich.
- **Langlebiges Produkt** - die hochwertige Verarbeitung, durchdachte Konstruktion, Edelstahlkomponenten und vollständiges Zubehör garantieren eine gelungene und einfache Destillation.
- **Inklusive elektronischem Thermometer** - das digitale Thermometer im Rahmen liefert präzise Messungen der Dampftemperatur in der Kolonne während der Destillation.
- **Komplettset - enthält:** universeller Adapter, Kühler, Silikonschlauch zur Destillatabnahme, PVC-Schlauch mit Schnellkupplung für den Wasseranschluss, Kugelventil, digitales Thermometer im Rahmen, Bedienungsanleitung.

Dieses hochwertige Destilliergerät, ausgestattet mit einem Kühler aus Edelstahl, ist eine Investition für viele Jahre, die einfache Handhabung und erfolgreiche Destillationsergebnisse garantiert.

Das Set ermöglicht die Durchführung einer Destillation unter Verwendung einer Küchenmaschine, ganz ohne zusätzliches Zubehör.

Ein speziell entwickelter Adapter (Übergangsstück) sorgt für eine dichte Verbindung zwischen dem Destilliergerät und der Küchenmaschine. Der POT-STILL-Kühler erlaubt einen effektiven Destillationsvorgang.

Ein präzises digitales Thermometer im Rahmen mit Edelstahlsonde erleichtert die Temperaturkontrolle in der Kolonne. Ein PVC-Schlauch mit Schnellkupplung ermöglicht den einfachen Anschluss von Zu- und Ablauf des Kühlwassers. Ein Silikonschlauch dient zur Entnahme des Destillats.

Je nach Modell der verwendeten Küchenmaschine schließt sich der Deckel automatisch beim Einschalten der Rührfunktion oder muss manuell geschlossen werden.

Empfohlene Füllmenge des Küchenmaschinenbehälters: bis zu 90% des Fassungsvermögens, jedoch nicht weniger als 25%.

Destillation war noch nie so einfach!

Langjährige Erfahrung, die kontinuierliche Suche nach besseren Lösungen und der Anspruch an höchste Qualität ermöglichen es uns, erprobte und spezialisierte Destillationstechnik anzubieten.

MONTAGEANLEITUNG: Siehe Seiten 16–17

Hinweis: Vor der ersten Verwendung sind alle Komponenten des Sets gründlich mit Spülmittel zu reinigen und anschließend gründlich zu trocknen.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.

Der **Destillieraufsatz** ist gemäß der bebilderten Anleitung **auf dem Deckel der Küchenmaschine zu montieren**. Anschließend ist der **Durchfluss des Kühlwassers durch das System zu überprüfen**.

In den Behälter der Küchenmaschine wird **vergorene und gefilterte Maische oder Würze eingefüllt**.

Die **Füllmenge hängt vom Modell der Küchenmaschine** ab – die vom Hersteller empfohlene **maximale Flüssigkeitsmenge darf nicht überschritten werden**. Diese ist in der Regel **auf der Innenseite des Behälters mit "MAX" gekennzeichnet**.

Den Deckel mit angeschlossener **Kühlspirale** auf den Behälter setzen und **gemäß den Herstellervorgaben dicht verschließen**.

Wenn sich der Behälter **automatisch beim Drücken der START-Taste oder bei Auswahl des Rührmodus schließt**, ist die Destillierkolonne senkrecht zu halten, bis der Deckel vollständig und sicher verschlossen ist.

Je nach Modell kann sich der Deckel automatisch schließen oder muss manuell verriegelt werden.

Am Display ist der manuelle Modus auszuwählen, anschließend sind folgende Werte einzustellen:

- **Zeit:** 90 Minuten
- **Temperatur:** 90–95°C
- **Rührstufe:** Stufe 1

Sobald die Temperatur im Behälter **70–75°C** erreicht, sollte mit der **Kühlung durch einen leichten Wasserstrahl** begonnen werden, der durch den Kühler fließt.

Nun ist auf das erste **Kondensat** zu warten. Die ersten **30–50 ml des Destillats sollten verworfen werden**, da diese möglicherweise **schädliche Substanzen** enthalten.

Die folgenden Fraktionen stellen das **Zielsestillat** dar und sollten in einem **Glasbehälter** aufgefangen werden.

Die **Destillatflussrate hängt von der Küchenmaschine und der eingestellten Temperatur** ab – je höher die Temperatur, desto schneller der Ausstoß, aber auch desto unreiner das Destillat.

Daher sollte die **Abflussrate und Qualität sensorisch angepasst** werden – ganz nach den eigenen Vorlieben (Geruch, Geschmack).

Der **Destillationsprozess sollte beendet werden**, wenn die Temperatur an der **Spitze der Kolonne (Thermometer unter dem Kühler)** etwa **92°C** erreicht oder **Geruch bzw. Alkoholgehalt unbefriedigend** sind.

Wenn die Temperatur am Thermometer **unter 92°C liegt**, aber der **Timer der Küchenmaschine die Destillation beendet hat**, kann der Prozess erneut gestartet werden.

Das Kühlwasser darf erst abgeschaltet werden, wenn der Thermometerwert auf etwa 20–40°C gefallen ist.

Der Deckel des Behälters darf erst nach dem vollständigen Abkühlen der Flüssigkeit und der Entsorgung der Restflüssigkeit abgenommen werden.

Der Behälter der Küchenmaschine ist gemäß den Herstellerangaben zu reinigen.

ACHTUNG: Das Destillat sollte nur im abgekühlten Zustand (etwa 20°C) entnommen werden. Wenn sich der Deckel der Küchenmaschine nach dem Programmende automatisch öffnet, ist dies zu berücksichtigen - die Kolonne ist gegen Umkippen zu sichern oder am Kondensatorende festzuhalten, wenn das Programm endet.

BESTANDTEILE DES SETS:

- Universeller Adapter für die Destillationskolonne
- POT-STILL-Kühler
- Silikonschlauch zur Destillatabnahme

- Weich-PVC-Schlauch (Igus-Schlauch) mit Schnellkupplung zum Wasseranschluss
- Elektronisches Thermometer im Rahmen mit Sonde
- Bedienungsanleitung

Destillationsapparat:

- Adapter für Küchenmaschine
- Kühler aus rostfreiem Edelstahl
- Weich-PVC-Schlauch: 2 Meter
- Silikonschlauch: 15 cm

Elektronisches Thermometer:

- Thermometer zur Messung der Dampftemperatur im Separator
- Thermometerrahmen
- Edelstahlsonde mit ca. 100 cm langem Kabel
- Temperaturbereich: -50°C bis $+110^{\circ}\text{C}$
- Toleranz: $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Genauigkeit: $0,1^{\circ}\text{C}$
- Batterien: 2 $\times$ LR44 (im Lieferumfang enthalten)

Abmessungen des Sets:

- Höhe: 29 cm
- Behälterdurchmesser: 24 cm

Komplementärprodukte aus dem Browin-Sortiment (separat erhältlich):

- Alkoholmeter zur Messung des Alkoholgehalts des Destillats
- Destillationspapagei (Alkohol-Parrot zur kontinuierlichen Messung)

REINIGUNG UND WARTUNG:

Achtung: Bauteile des Destilliergeräts aus Edelstahl AISI 201 müssen nach jeder Benutzung gereinigt, getrocknet und gepflegt werden. Die Nichtbeachtung der Herstellervorgaben kann zu Schäden am Produkt sowie zu Rostbildung, Lochkorrosion oder Verfärbungen führen.

Edelstahl ist korrosionsbeständig, weil die Legierungselemente auf der Oberfläche eine dünne, transparente Passivschicht bilden.

Diese Schicht ist sehr dünn, bietet aber optimalen Schutz vor Korrosion. Wird sie mechanisch beschädigt und nicht fachgerecht gepflegt, kann es zur Lochfraßkorrosion kommen.

Die Häufigkeit der Reinigung und Pflege hängt von der Intensität der Nutzung und den Umgebungsbedingungen ab, unter denen das Edelstahlmaterial eingesetzt wird.

Bei Verwendung im Außenbereich, wo Regen und Schnee Verschmutzungen abwaschen, können sich Verfärbungen bilden – in diesem Fall ist die Entfernung aller Rückstände besonders wichtig.

Jeder beschädigte Edelstahl rostet, wenn er nicht entsprechend geschützt ist.

Beim Reinigen von Edelstahl beachten:

- Keine stark scheuernden Mittel oder Stahlwolle verwenden
- Keine anorganischen Säuren (z. B. Salzsäure) oder chlorhaltige Bleichmittel (z. B. Natriumhypochlorit) einsetzen – sie können Verfärbungen und Lochfraßkorrosion verursachen
- Kein Kontakt mit unlegierten Stählen zulassen – Eisenpartikel können die Edelstahloberfläche angreifen und Korrosion beschleunigen

Pflegeempfehlungen für Edelstahl:

- Leichte Verschmutzungen mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abwischen
- Bei stärkeren Verschmutzungen: mildes Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel, Ammoniaklösung, Natron, Essig, Zitronensäure) und eine weiche Nylonbürste verwenden
- Nach der Reinigung gründlich abspülen
- Bauteile mindestens einmal jährlich gründlich reinigen

Pflege und Wiederherstellung:

Мittelstarke Verfärbungen: Mit Reinigern auf Basis von Phosphorsäure oder einer 10 %-igen Phosphorsäurelösung behandeln.

Oberfläche einsprühen und 30–60 Minuten einwirken lassen (oder gemäß Herstellerangabe). Anschließend die Säure mit verdünntem Ammoniak oder mildem alkalischen Reinigungsmittel neutralisieren. Gründlich mit Wasser abspülen.

Kratzer und Schleifspuren auf gebürsteten oder geschliffenen Oberflächen:

Mit Polierscheibe in Schleifrichtung der Oberfläche bearbeiten (nur eisenfreies Poliermaterial verwenden), dann mit mildem Scheuermittel reinigen. Mit klarem kaltem Wasser abspülen und trockenwischen.

Verschmutzungen durch Öl, Fett oder Schmiermittel:

Mit organischen Lösungsmitteln entfernen, danach mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Anschließend mit klarem kaltem Wasser abspülen und trockenwischen.

Arbeitsschutzmaßnahmen bei Verwendung der oben genannten Methoden:

Phosphorsäure, Oxalsäure oder Beizpaste nur bei Bedarf verwenden, wenn andere Methoden nicht ausreichen

Gummihandschuhe und Schutzbrille tragen sowie die Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit Chemikalien beachten

Für gute Belüftung sorgen bei Verwendung von Lösungsmitteln – Brandgefahr beachten!

ENTSORGUNGSHINWEIS:

Jeder Haushalt ist Nutzer von elektrischen und elektronischen Geräten und damit auch potenzieller Verursacher von gefährlichem Abfall, da solche Geräte gefährliche Stoffe und Bestandteile enthalten.

Gleichzeitig sind Altgeräte eine wertvolle Ressourcenquelle, aus der Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere Rohstoffe zurückgewonnen werden können.



Das auf dem Produkt, der Verpackung oder den Begleitdokumenten angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Symbol zeigt auch, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde.

Verbraucher sind verpflichtet, Altgeräte bei einer autorisierten Sammelstelle abzugeben, um eine ordnungsgemäße Verwertung sicherzustellen.

Informationen über das örtlich verfügbare Rücknahmesystem erhalten Sie beim Händler oder bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Die korrekte Entsorgung von Altgeräten hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
НАСАДКА-ДИСТИЛЛЯТОР АРОМА PLUS ДЛЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА**

Настоящая инструкция является неотъемлемой частью изделия и должна храниться в таком месте, чтобы при необходимости к ней можно было легко обратиться. Она содержит важную информацию о продукте и его использовании.

ВНИМАНИЕ!

Устройство разрешено к использованию только совершеннолетними лицами. Запрещается оставлять работающий аппарат без присмотра. Убедитесь, что место хранения устройства недоступно для детей и посторонних лиц.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные использованием аппарата не по назначению либо ненадлежащей эксплуатацией.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления, с целью соответствия требованиям законодательства, стандартам, директивам, а также по конструктивным, коммерческим, эстетическим или иным причинам.

ВАЖНО!

Каждое государство имеет собственные правовые нормы, регулирующие производство этилового спирта, винодельческой продукции и спиртных напитков, а также порядок их реализации и ответственность за нарушение законодательства в данной области.

На территории Республики Польша производство алкоголя регулируется следующими законами:

- Закон от 02.03.2001 г. о производстве этилового спирта и табачных изделий;
- Закон от 12.05.2011 г. о производстве и розливе винодельческой продукции, торговле данной продукцией и об организации рынка вина;
- Закон от 18.10.2006 г. о производстве спиртных напитков, а также о регистрации и защите географических указаний спиртных напитков.

Компания BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. не несёт ответственности за использование своих продуктов в нарушение действующего законодательства.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – Дистиллятор Aroma Plus

Данный дистиллятор идеально подходит для дистилляции с использованием популярных кухонных комбайнов. Он оснащён холодильником и переходником для подключения к дистилляционной колонне. Это инновационный и практичный комплект, изготовленный из высококачественных материалов, включая нержавеющую сталь (INOX). Разработан для удобного, эффективного и современного применения. Отсутствие дефлегматора позволяет получить большее количество ароматических соединений в конечном дистилляте.

- **Совместим с популярными кухонными комбайнами** – адаптер дистиллятора специально разработан для плотного и герметичного соединения с наиболее распространёнными моделями.
- **Больше аромата в дистилляте** – дистиллятор Aroma Plus обеспечивает улучшенное извлечение желаемых ароматических фракций.
- **Инновационное использование** – дистиллятор позволяет проводить процесс дистилляции простым способом, креативно используя функции кухонного комбайна.
- **Экономия средств** – использование дистиллятора с уже имеющимся комбайном является практичным и выгодным решением.
- **Долговечный продукт** – высокое качество изготовления, продуманная конструкция, нержавеющая сталь и комплект всех необходимых элементов гарантируют удовлетворение от процесса и надёжную дистилляцию.
- **Цифровой термометр в комплекте** – электронный термометр в корпусе обеспечивает точное измерение температуры пара в колонне в процессе дистилляции.
- **Полный комплект** – универсальный адаптер, холодильник, силиконовый шланг для сбора дистиллята, ПВХ-шланг с быстросъёмным соединением для подачи воды, кран, электронный термометр в рамке, инструкция по эксплуатации.

Вот точный перевод на **русский язык** с использованием профессиональной лексики, принятой в **дистилляционном оборудовании**:

Этот **высококачественный дистилляционный аппарат**, оснащённый **холодильником из нержавеющей стали**, является **надёжной покупкой на долгие годы**, гарантирует **простоту эксплуатации и стабильный результат дистилляции**.

Комплект позволяет проводить процесс дистилляции **с использованием кухонного комбайна - без необходимости в дополнительном оборудовании**.

Специальный переходник (адаптер) обеспечивает **герметичное соединение дистиллятора с кухонным комбайном**.

Холодильник типа POT-STILL обеспечивает **эффективную конденсацию паров**.

Точный электронный термометр в рамке с датчиком облегчает **контроль температуры в колонне**.

ПВХ-шланг с быстросъёмным соединением позволяет легко организовать **подачу и отвод охлаждающей воды**.

Силиконовый шланг предназначен для **сбора дистиллята**.

В зависимости от модели кухонного комбайна, **крышка может закрываться автоматически** при активации режима перемешивания или требовать **ручного закрытия**.

Рекомендуемый уровень заполнения чаши комбайна: не более 90 % от её объема и не менее 25 %.

Дистилляция ещё никогда не была такой простой!

Многолетний опыт, стремление к постоянному совершенствованию и внимание к качеству позволяют нам предложить **надёжное, проверенное специализированное оборудование для дистилляции.**

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ: см. страницы 16–17

Внимание: Перед первым использованием все элементы комплекта следует **тщательно вымыть с использованием средства для мытья посуды и высушить.**

Не использовать металлические щётки или абразивные порошки.

МОНТАЖ И ПЕРВИЧНАЯ ПОДГОТОВКА:

Дистиллятор необходимо **установить на крышку кухонного комбайна** в соответствии с графической инструкцией и **проверить подачу охлаждающей воды через систему.**

В чашу кухонного комбайна залейте **отброженное и профильтрованное сусло (брагу).**

Объём жидкости зависит от типа комбайна - **не превышайте максимальный объём**, указанный производителем, как правило, он обозначен **на внутренней стенке чаши отметкой «MAX».**

Крышку с установленным холодильником необходимо **плотно закрыть на чаше** в соответствии с инструкцией к комбайну.

Если чаша **закрывается автоматически** после нажатия кнопки START или при выборе режима перемешивания, колонну следует **удерживать в вертикальном положении до полного и герметичного закрытия крышки.**

В зависимости от модели устройства крышка может **закрывается автоматически** либо требовать **ручного закрытия.**

На экране выберите **режим ручного управления**, затем установите:

- **время работы - 90 минут,**
- **температуру - 90–95°C,**
- **режим перемешивания - уровень 1.**

После того как температура внутри чаши достигнет **70–75°C**, начните **охлаждение слабым потоком воды**, проходящей через холодильник.

Ожидайте появления конденсата. **Первые 30-50 мл дистиллята необходимо слить** — в них могут содержаться вредные летучие фракции.

Далее начинается **основной отбор** - целевой дистиллят, который следует **собирать в стеклянную ёмкость.**

Скорость отбора дистиллята зависит от типа кухонного комбайна и установленной температуры: чем выше температура, тем **быстрее отбор**, но при этом **ниже чистота дистиллята.**

Рекомендуется подбирать скорость отбора и качество продукта **органолептически**, исходя из собственных предпочтений.

Процесс дистилляции следует завершить, когда температура на вершущке колонны (**термометр под холодильником**) достигнет приблизительно **92 °C**, или если запах либо крепость дистиллята становятся неудовлетворительными.

Если температура ещё **ниже 92 °C**, но **таймер комбайна завершил программу**, дистилляцию можно **повторить.**

Охлаждающую воду следует отключать только тогда, когда термометр покажет **20–40 °C.**

Снимать крышку чаши можно **только после полного остывания жидкости и утилизации оставшегося содержимого.**

Чашу комбайна очистить в соответствии с инструкцией производителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дистиллят следует собирать **в охлаждённом виде (около 20 °C)**.

Если кухонный комбайн **автоматически открывает крышку** по завершении работы, необходимо **предусмотреть защиту колонны от падения** или **удерживать её за конец холодильника** в момент остановки устройства.

КОМПЛЕКТАЦИЯ НАБОРА:

- Универсальный адаптер для дистилляционной колонны
- Холодильник типа **POT-STILL**
- Силиконовый шланг для сбора дистиллята
- ПВХ-шланг (игелитовый) с быстросъёмным соединением для подключения воды
- Электронный термометр в рамке с датчиком
- Руководство по эксплуатации

Дистилляционный аппарат:

- Адаптер для кухонного комбайна
- Холодильник из нержавеющей стали
- Игелитовый шланг: 2 м
- Силиконовый шланг: 15 см

Электронный термометр:

- Термометр для измерения температуры паров в дефлегматоре
- Защитная рамка для термометра
- Датчик из нержавеющей стали с кабелем длиной около 100 см
- Диапазон измерения: от –50 °C до +110 °C
- Погрешность: ± 1 °C
- Точность: 0,1 °C
- Элементы питания: 2 × LR44 (в комплекте)

Габаритные размеры набора:

- Высота: 29 см
- Диаметр емкости: 24 см

Дополнительные товары из ассортимента Browin (приобретаются отдельно):

- **Алкоголемер** для измерения крепости дистиллята
- **Дистилляционная «попугайка»** (устройство для непрерывного контроля крепости)

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание:

Элементы дистиллятора, изготовленные из стали **AISI 201**, требуют **обязательной очистки, сушки и технического обслуживания** после каждого использования. Несоблюдение рекомендаций производителя может привести к **повреждению изделия**, появлению **ржавчины, точечной коррозии или обесцвечиваний**. Нержавеющая сталь устойчива к коррозии благодаря тому, что легирующие элементы формируют на её поверхности **тонкую прозрачную защитную плёнку**. Эта пленка очень тонкая, но эффективно защищает металл от коррозии.

Если защитный слой будет **механически повреждён** и **не будет восстановлен**, возможно **возникновение точечной коррозии**.

Частота чистки и ухода зависит от **интенсивности эксплуатации** и **условий окружающей среды**.

При наружном применении, где дожди и снег могут смывать загрязнения, возможно появление **обесцвечиваний**. В таком случае следует **обязательно удалять загрязнения**.

Любая нержавеющая сталь, у которой поврежден защитный слой, **будет подвержена коррозии**, если не обеспечена должная защита.

При чистке нержавеющей стали не допускается:

- использование **абразивных материалов** и металлической стальной ваты;
- применение **неорганических кислот** (особенно соляной кислоты), а также чистящих средств с содержанием **гипохлорита натрия (отбеливателей)** — это может привести к **обесцвечиванию и точечной коррозии**;
- контакт **нержавеющей стали с нелегированной сталью** — железные частицы вызывают ускоренную коррозию на поверхности.

Рекомендуемый уход за изделием:

- Промойте постоянные загрязнения чистой водой и протрите мягкой тканью.
- При более сильных загрязнениях используйте **мягкое мыло или моющее средство** (аммиак, пищевая сода, уксус, лимонная кислота) и **мягкую нейлоновую щётку**.
- После очистки тщательно промойте изделие водой.
- Проводите чистку **не реже одного раза в год**.

Уход за нержавеющей сталью:

Средние обесцвечивания:

Обрабатывайте средствами на основе **фосфорной кислоты** или **10% раствором фосфорной кислоты**. Распылите на поверхность и оставьте на **30–60 минут** (или согласно инструкции производителя). После очистки выполните **нейтрализацию раствором аммиака** или мягким щелочным моющим средством. Затем **тщательно промойте водой**.

Царапины на шлифованной или матовой поверхности:

Удаляйте с помощью **полировального круга**, полируя **по направлению текстуры**. Используйте **не содержащие железа полировальные материалы**, затем очистите мягким моющим средством, промойте холодной водой и вытрите насухо.

Загрязнения от масла, жира и смазки:

Удаляйте **органическими растворителями**, после чего промойте тёплой водой с мылом или мягким моющим средством. Ополосните холодной водой и вытрите насухо.

При выполнении вышеуказанных операций необходимо соблюдать правила техники безопасности:

1. Используйте **фосфорную и щавелевую кислоту** или **травильную пасту** только в случае, если другие методы оказались неэффективными.
2. Обязательно используйте **резиновые перчатки и защитные очки**, строго соблюдайте инструкции по безопасности при работе с химическими веществами.
3. Обеспечьте **хорошую вентиляцию** помещения при работе с растворителями. Обратите внимание на **пожароопасность**.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Каждое домохозяйство является потребителем **электрических и электронных устройств**, а значит — потенциальным источником **опасных для здоровья и окружающей среды отходов**, поскольку такие устройства содержат **вредные вещества и компоненты**.

С другой стороны, отработавшее устройство - это **ценный ресурс**, из которого можно извлечь **медь, олово, стекло, железо и другие материалы**.



Символ зачёркнутого мусорного бака, размещённый на изделии, упаковке или сопроводительной документации, означает, что **устройство нельзя выбрасывать с бытовыми отходами**.

Он также указывает, что изделие было введено в оборот **после 13 августа 2005 года**.

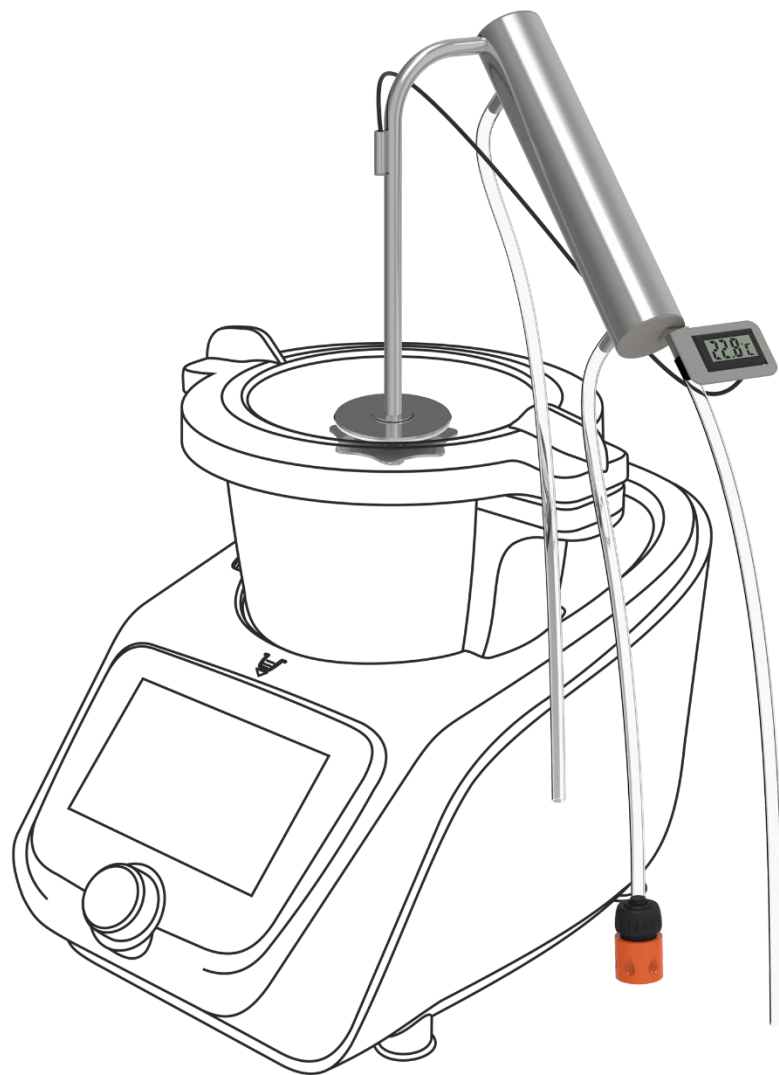
Пользователь обязан передать отработавшее оборудование в **специальный пункт приёма**, чтобы обеспечить его **правильную переработку**.

Информацию о доступных системах сбора отработавшей электротехники можно получить в **информационной точке магазина** или в **муниципальных органах власти**.

Правильная утилизация помогает избежать негативных последствий для здоровья человека и окружающей среды.

MONTAŻ ZESTAWU / ASSEMBLY OF THE SET / MONTAGE DES SETS / СБОРКА НАБОРА





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;
 - ewentualnych uszkodzeń sprzętów, do których produkt jest montowany;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.

zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

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

...bo domowe jest lepsze!