

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

ALCOHOL STILL

MODEL: STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

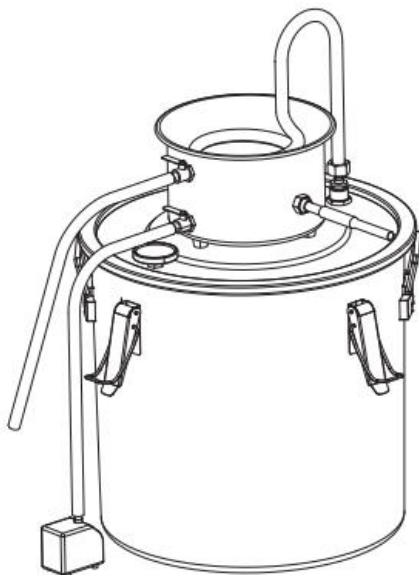
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALCOHOL STILL

MODEL:STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

safety instructions of the submersible aquarium pump

The manipulation and utilization of our pump are very simple and convenient. The user just needs to pour a suitable height level of water and link the pump with the outlet water pipe and then connect the pump with power supply in accordance with the mark on the label . Thus , the pump can run well .

Technical data

Model	JYC- 1100	
Rating voltage	110 - 120V~	220 -240V~
Rating Frequency	60Hz	50Hz
Rating power	8W	8W
protection type	IPX8	IPX8
Max. supply height	110cm	110cm
Max. conveying amount	450L/h	450L/h

To reduce risk of electric shock

- Always unplug the pump from the electric outlet before cleaning and handling.
- use with clean water only. Do not place it in other liquid. Never let the pump run dry.
- Option -The pump is supplied with ground in conductor and a grounding type attachment plug , and must be connected only to a proper ground outlet to reduce the risk of electric shock (Europe standard only) .
- The use of liquid temperature can not be higher than 35℃ .

- prevent the water from running into the electrical outlet down the cord .
- Do not lift , carry, or pull the pump by the power cord .
- Do not replace the pump cord . stop using the pump if it sustains damage (option for pump with safe low voltage) .
- Always use the transformer provided to run the water pump or consult with your electrician before other transformer is connected .
- Do not connect the transformer provided to other appliance.
- Always unplug the power transformer from the electrical outlet before any cleaning and handling.
- Indoor use only. place the transformer away from fire , moisture & direct sunlight. (option for pump with light)
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.

To clean the pump

- unplug the pump from electrical outlet. use a small soft brush or place it underwater stream to remove debris.

To keep water clean

- periodically change water to prevent water from becoming sticky and forming microorganisms.

Troubleshooting

if the pump fails to run, the following should be checked, · check the circuit breaker, or try a different outlet to make sure that the pump is getting electrical power. NOTE-Always disconnect the pump from electrical outlet before checking.

- check the pump discharge and tubing for kinks and obstructions. · Algae buildup can be flushed out with a garden hose.

WARNING !!! the water pump must be fully soaked or it will be damaged!

Disposal information



■ This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. products marked as such may not be discarded with normal domestic waste , but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.

Compressor Wine Cooler 10L

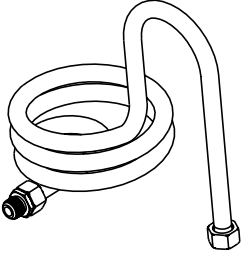


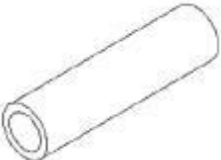
Model Number:STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

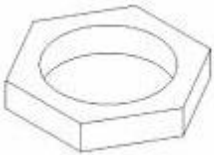
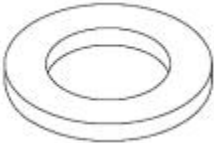
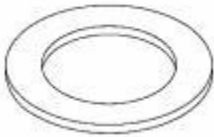
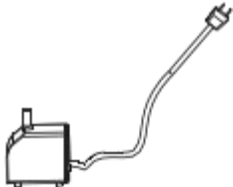
ALCOHOL STILL

please read this manual carefully before using the product.

BOM

Item	Part Name	QTY	Picture
1	Boiler Lid	1PCS	
2	Boiler Pot	1PCS	
3	Cooling bucket	1PCS	
4	Corrugated pipe	1PCS	

5	Silicone Tubes	2PCS	
6	Wine copper pipe	1PCS	
7	Nut	1PCS	
8	Short Silicone Tube	1PCS	
9	Copper Extension Tube	1PCS	
10	Thermometer	1PCS	

11	Brass Nut	1PCS	
12	Bubble Air lock	1PCS	
13	Stopper	1PCS	
14	Silicone Washer	2PCS	
15	Gasket	2PCS	
16	Pump	1PCS	

17	User Manual	1PCS	
----	-------------	------	--

Product Introduction

- stainless steel fermenters concentrate steam by heating to boiling and then cooling. In addition , the entire alcohol distillation unit is made of 201 food-grade stainless steel , which is durable and easy to clean .
- Efficient condensation Treatment: The alcohol distiller adopts stainless steel spiral tube , which has fast thermal conductivity and ensures good cooling performance. At the same time , it has a large contact area with the condenser keg and provides a relatively low distillation temperature.
- Full set of Accessories: The set comes with a thermometer (0 - 150°C/32 -302°F) for easy real-time monitoring of alcohol temperature. Also includes a one-way vent valve and adds 2/3 water to it to help release air (only gas out) when the grain is fermented. our distillation kits also include an alcohol meter kit for accurate measurement of wine strength.
- Multiple Heating Methods: This wine boiler is compatible with various stoves including gas stove , coal stove , and firewood. It's perfect for fermented liquors such as beer, brandy, whiskey, wine , and seasonings such as Soy sauce and vinegar.

The following are the reference data , the yield is mainly determined by the fermentation , distillate time and fire power.

volume	Model No	Dimension(mm)	
		wine barrel	cooling bucket
3 Gal	STD- 1 0L-U	Φ250XH250	Φ200XH110
11.4L	STD- 1 0L-E	Φ250XH250	Φ200XH110
(±10%)	STD- 1 0L-A	Φ250XH250	Φ200XH110



Warning To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

BEFORE YOU START



please read all instructions carefully.



Retain instructions for future reference.  separate and count all parts and hardware.



Read through each step carefully and follow the proper order.

We recommend that , where possible , all items are assembled near to the area in which they will be placed in use , to avoid moving the production necessarily once assembled.



Always place the product on a flat , steady and stable surface.

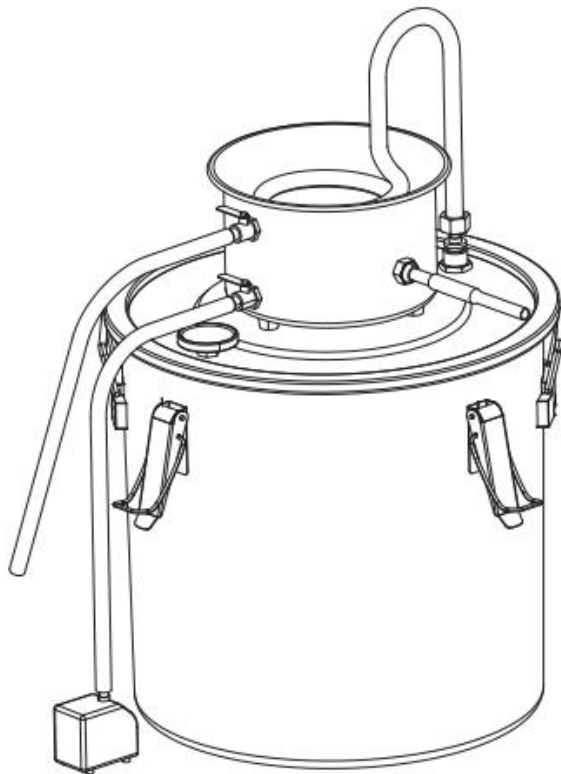


keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard .

OWNER'S MANUAL



ATTENTION! PLEASE READ THESE INTRUCIONS BEFORE USING THIS DEVICE

**NOTICE:**

If your package is missing parts or you are having issues with assemble , our customer service team will address any questions or concerns you may have . please have this manual open and ready for reference.

SAFETY

To reduce the risk of fire or injury when using your distiller follow these precautions:

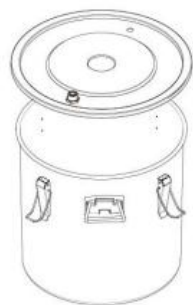
- If the water/Alcohol Distiller is to be used for making distilled alcohol beverages , it must be used only by adults of legal drinking age. Never attempt to operate distiller while under the influence of alcohol , etc.
- consult federal and state laws and obtain any permits required for

distilling alcohol .

- Distilling outdoors is always preferred.
- Never use distiller over an open-flame heat source indoors. An electric heat source is preferred.
- Never leave hot or boiling liquids on a heat source unattended .
- keep distiller and any heating unit out of reach and away from children .
- use caution when removing Boiler Lid while heating any liquid within the Boiler.
- To avoid affecting the normal operation of the distiller , it is recommended not to exceed 70% of the rated volume during distillation .
- Do not heat or boil liquids in the distiller if all openings are blocked or closed . steam and heat must be allowed to escape through the
- Condenser unit or one of the holes in the Boiler Lid for safe operation. Failure to do So may result high pressure and explosion.
- Prevent alcohol vapor from leaking from the Distiller Alcohol vapor is highly explosive.
- Always check for, and address any leaks during the alcohol distilling process.
- To prevent liquid/mash contents of the boiler pot from overflowing or being forced up into the condenser copper tube or into the bubble airlock , always leave approximately 4" of airspace above the top of contents of the boiler pot.
- **RISK OF METHANOL POISONING:** Avoid consumption of Methanol (Methyl Alcohol)!

Methanol can cause blindness and be fatal . carefully follow precautions in recipes for distilled beverages. Discard the first 4- 7 oz (100 -200ml) of liquid as it comes out of the condenser Distillate outlet , for of each 5 gallons (20L) of fermented "mash " . These first ounces are often referred to as " heads" or fore-shots" . DO NOT CONSUME THEM .

PARTS & FEATURES



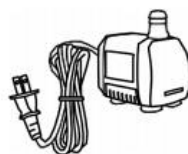
①



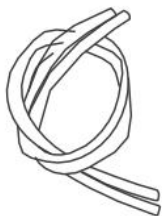
②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



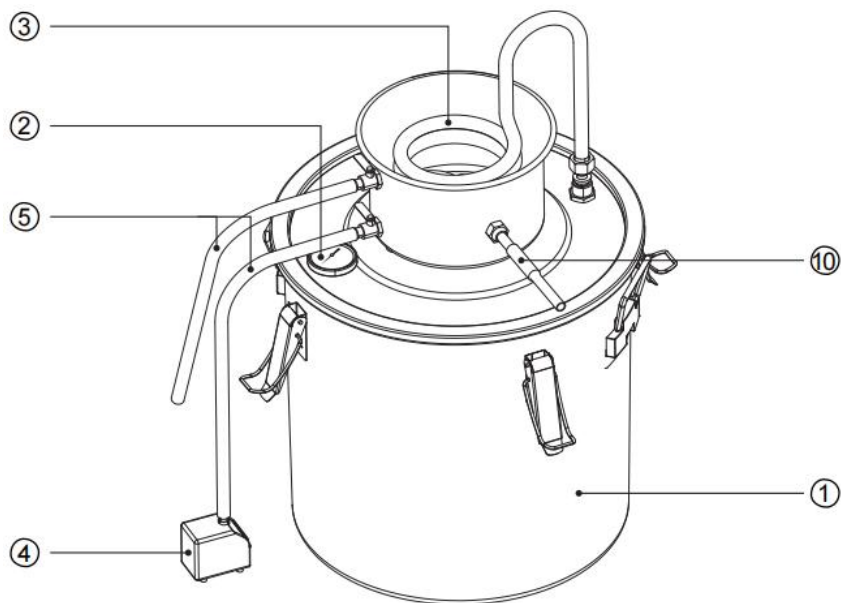
⑩

SETTING UP FOR DISTILLING

• Wash all parts with dish soap and hot water before assembling.

PARTS & FEATURES

① Fermenter Pot	X1	⑥ Exhaust valve	X1
② Metal Thermometer	X1	⑦ Seal washer	X3
③ Corrugated pipe	X1	⑧ Extension silicone tube	X1
④ Pump	X1	⑨ Extension copper pipe	X1
⑤ Water outlet/inlet	X1	⑩ Wine out	X1



Equipment cleaning and Maintenance

The distiller needs to clean the inside of its pot, condenser and other components before or after each use , and drain all the impurities inside it. After we have used the distilled water dispenser, we need to clean it every once in a while. pay attention to cleaning the inner wall of its evaporation pot, the inner wall of the condenser, the surface of the condenser tube and the scale in the outlet pipe of the condenser. Avoid affecting its use.

For some newly purchased stills , we need to clean them first and power them on for more than 2 hours to evaporate until the obtained distilled water meets the requirements. Remember not to cut off the water during use .

Note that when the distilled device is working , its surface temperature will be very high , So be careful not to touch it to prevent being scalded. please wait until the temperature drops to normal temperature before cleaning.

USING YOUR WATER/ALCOHOL DISTILLER

Before making your first fermented and distilled beverages , or distilling water, perform the followings:

- wash all parts of your distiller with hot water and dish soap and dry completely.
- perform a "vinegar Run " described in the Distilling section .
- If distilling water only, perform a "water Run " by distilling 1 gallon or more of clean water, which will be discarded .
- Your Distiller can be used for the fermentation process , and then used for the addition process.
- For fermenting , use the Fermenting configuration , for Distilling use the Distilling configuration.
- This product manual is not a complete guide to fermenting and distilling In order to produce a satisfying and safe product suitable for adult consumption , please consult books , recipes , and how-to resources and videos on-line , in bookstores and libraries.
- Caution: RISK OF METHANOL POISONING
- Avoid consumption of Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol can cause blindness and be fatal .
- Carefully follow precautions in recipes for distilled beverages. Discard the first 4-7 oz (100 - 200ml) of liquid as it comes out of the condenser Distillate outlet , for of each 5 gallons (20L) of fermented " mash " . These first ounces are often referred to as "heads " or "foreshots" . DO NOT CONSUME THEM.

MAKING DISTILLED SPIRITS:

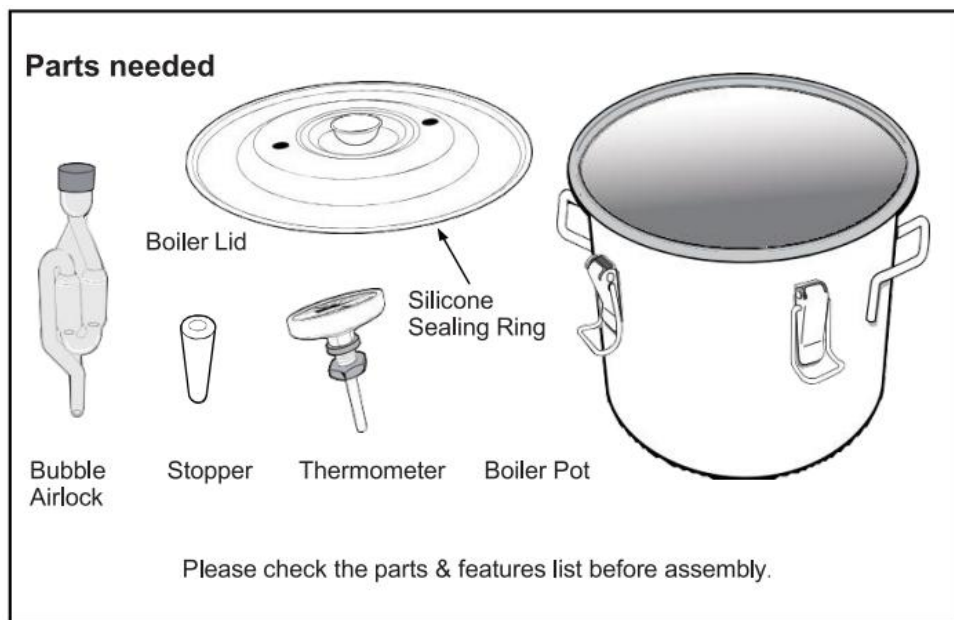
A2 stage process: Fermenting & Distilling STAGE1 : FERMENTATION

- Fermenting beverages into wine or beer is the first step to then producing brandy, whiskey origin.
- The next step is distilling the results of fermentation , resulting in greater concentrations of alcohol , and refinement of color and flavors. Distilling the result a second time further concentrates alcohol and clarity.
- Fermentation is the process of microorganisms , usually yeast ,

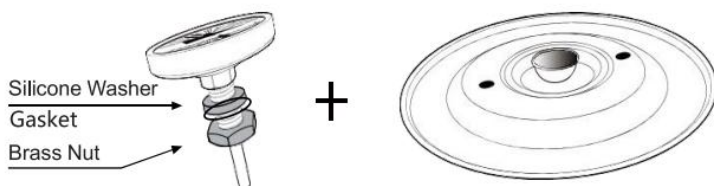
- converting (metabolizing) sugars into carbon dioxide and alcohol . The carbon dioxide bubbles out of the beverage , leaving behind alcohol .
- Beer, Ale and wine are fermented beverages which are complete at this stage. They do not need to go through the second stage: distillation .
- A wide variety of foods can be fermented . Grains such as corn , wheat , barley, or rye , are used for many beverages , such as beer and whiskey. Fruits , sugars , rice , and molasses are most often used to make wine,brandy, rum , and other spirits. potatoes are used to create vodka.
- You can use a separate large container for fermenting The fermentation process happens over several days or weeks. You may wish to keep your Distiller available for distilling only. use clean glass , stainless steel or food-safe ceramic or plastic containers. It's helpful to have 2 or more containers available.

SETTING UP FOR FERMENTING

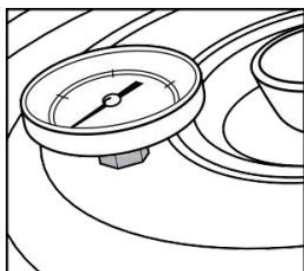
- Wash all parts with dish soap and hot water before assembling.



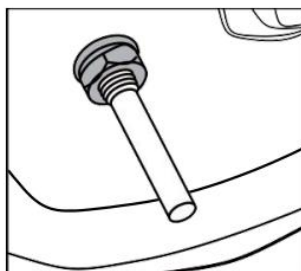
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

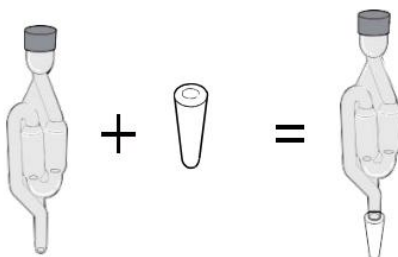


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

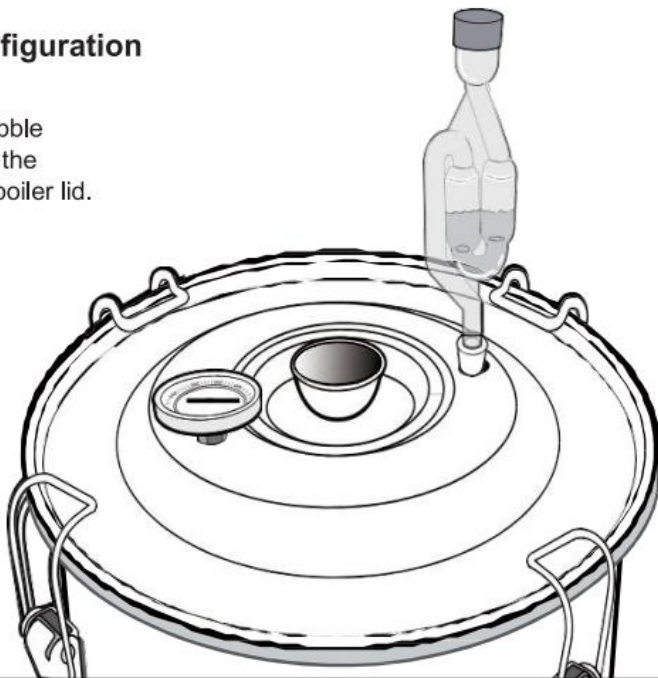


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



STAGE 2: DISTILLING

Distillation of fermented beverages is the process of concentrating the alcoholic content by separating much of the alcohol from the fermented product. slowly heating the fermented beverage in the Distillation causes the alcohol to vaporize , rise into the copper coil and then be cooled as it travels through the condenser. The alcohol in the fermented beverage turns to vapor at about 173°F , before the water content of the beverage turns to steam at 212°F . As the alcohol cools , it drips from the condenser Distillate outlet. This more pure form of alcohol dripping from the Distillate outlet (after the initial 4- 7 oz) is ethanol .

Read the caution about methanol(see Distillation configuration)

SET UP WATER FLOW TO CONDENSER

Provide a continuous source of cold water to the condenser pot. The cold water flowing into the condenser pot cools the distillate flowing through the copper coil . There are two methods:

Method 1 . Home faucet method:

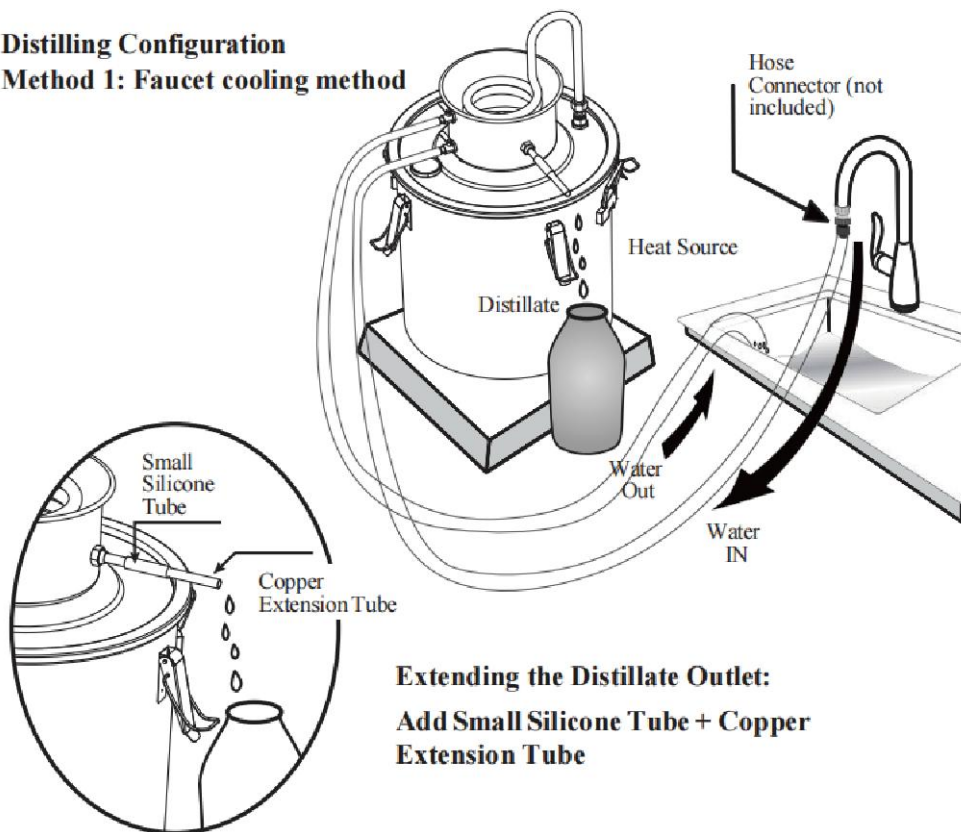
Locate lose end of the condenser's "water out" tube . Attach a hose connector (not included) to it.

Attach hose connector your home faucet.

place the loose end of the "water out" tube to drain into sink basin .

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Extending the Distillate Outlet:

Add Small Silicone Tube + Copper Extension Tube

Method 2. Water reservoir method:

Recirculate cold water from a cold-water reservoir: Fill a large container with cold water.

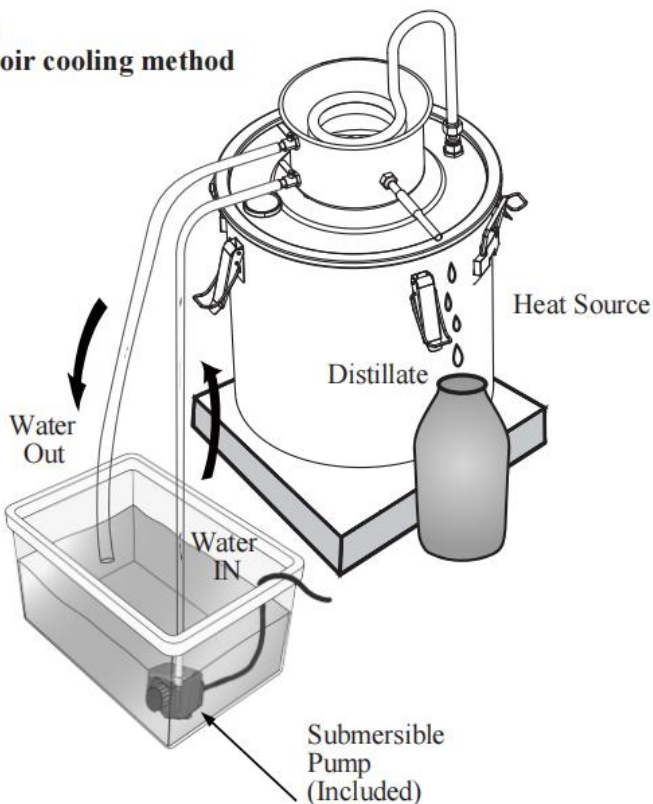
Place a submersible pump (included) into the container.

Connect the pump to the "Water In" Tube, which is connected to the Condenser.

The Condenser's "Water Out" Tube will drain into the container.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



BEFORE DISTILLING:

The preliminary Runs

Vinegar Run (using the Distilling configuration)

The vinegar Run cleans the parts of the distiller more thoroughly than soap and water. perform this before your first use of your Distiller.

step 1 . combine 1/2 gallon white vinegar and 1/2 gallon tap water in the Boiler pot.

step 2 . Latch in place the Distiller Lid with the condenser and Thermometer attached.

step 3 . start cold water flow to the condenser.

step4 . Heat on medium to high heat until steaming. and liquid drips out of the distillate outlet.

step 5 . Turn off heat , allow to cool Dispose of the distilled vinegar and water mixture.

step 6 . Follow this by performing the "sacrificial Run " .

Sacrificial Run (Final cleaning Run & christening of your still)

- The sacrificial Run clears the distiller pats of anything which might affect the purity of favors of your distilled beverages or distilled water. This stage is considered a " rite of passage " .

- Follow instructions for making your first batch of a distilled beverage. Distill the first batch , but discard and do not drink it.

Caution about the output of Distilled Beverages:

- RISK OF METHANOL POISONING

Avoid consumption of Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol can cause blindness and be fatal .

carefully follow precautions in recipes for distilled beverages Discard the first 4 -7 oz (100- 200ml) of liquid as it comes out of the condenser

Distillate outlet , for of each 5 gallons (20L) of fermented " mash " . These first ounces are often referred to as " heads" or "foreshots" . DO NOT CONSUME THEM.

SET UP WATER FLOW TO CONDENSER

Provide a continuous source of cold water to the condenser pot. The cold water flowing into the condenser

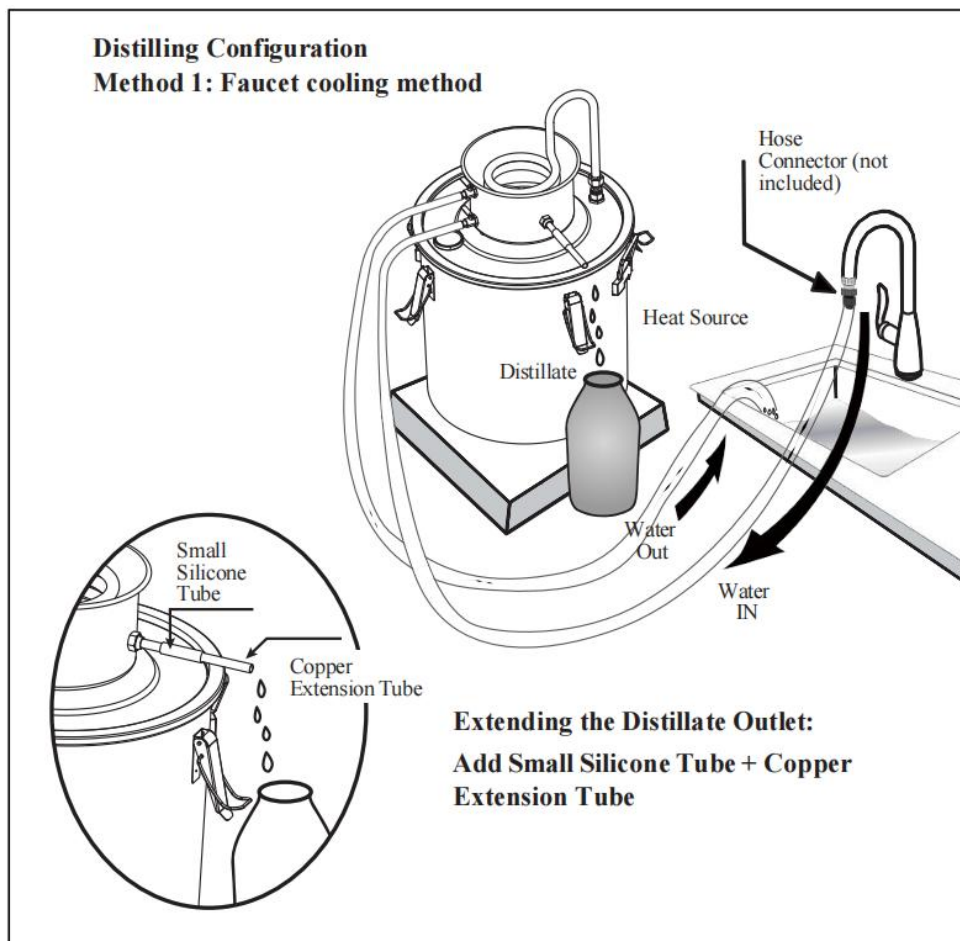
Pot cools the distillate flowing through the copper coil. There are two methods:

Method 1. Home faucet method:

Locate loose end of the condenser's "water out" tube. Attach a hose connector (not included) to it.

Attach hose connector your home faucet.

Place the loose end of the "water out" tube to drain into sink basin.



Method 2. Water reservoir method:

Recirculate cold water from a cold-water reservoir: Fill a large container

with cold water.

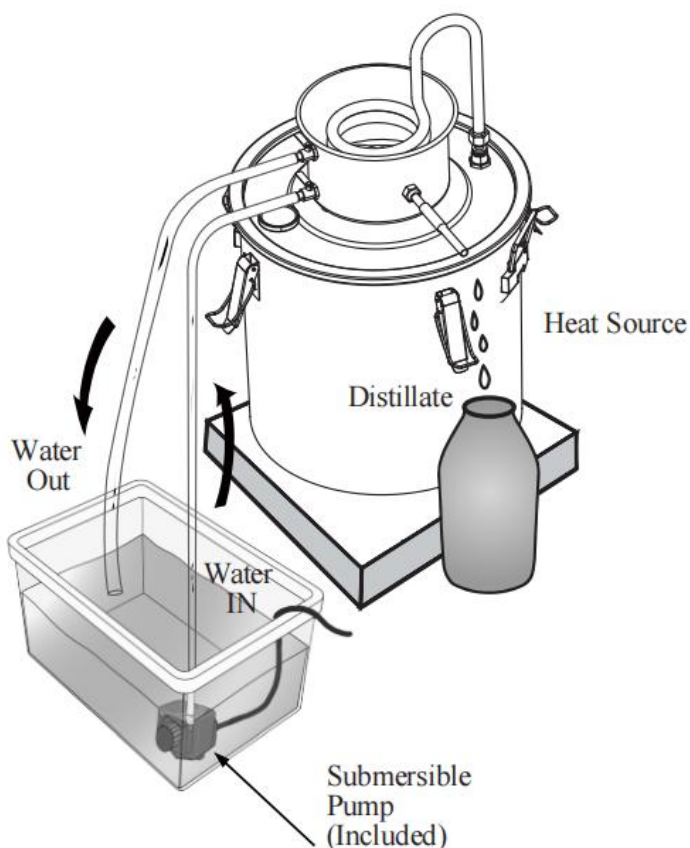
Place a submersible pump (included) into the container.

Connect the pump to the "Water In" Tube, which is connected to the Condenser.

The Condenser's "Water Out" Tube will drain into the container.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



BEFORE DISTILLING:

The preliminary Runs

Vinegar Run (using the Distilling configuration)

The vinegar Run cleans the parts of the distiller more thoroughly than soap and water. perform this before your first use of your Distiller.

step 1 . combine 1/2 gallon white vinegar and 1/2 gallon tap water in the Boiler pot.

step 2 . Latch in place the Distiller Lid with the condenser and Thermometer attached.

step 3 . start cold water flow to the condenser.

step4 . Heat on medium to high heat until steaming. and liquid drips out of the distillate outlet.

step 5 . Turn off heat , allow to cool Dispose of the distilled vinegar and water mixture.

step 6 . Follow this by performing the "sacrificial Run " .

sacrificial Run (Final cleaning Run & christening of your still)

- The sacrificial Run clears the distiller parts of anything which might affect the purity of favors of your distilled beverages or distilled water. This stage is considered a " rite of passage " .

- Follow instructions for making your first batch of a distilled beverage. Distill the first batch , but discard and do not drink it.

caution about the output of Distilled Beverages:

RISK OF METHANOL POISONING

Avoid consumption of Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol can cause blindness and be fatal .

carefully follow precautions in recipes for distilled beverages Discard the first 4 -7 oz (100- 200ml) of liquid as it comes out of the condenser

Distillate outlet , for of each 5 gallons (20L) of fermented " mash " . These first ounces are often referred to as " heads" or "foreshots" . DO NOT CONSUME THEM.

How to use

Distill Liquor

1. choose good common rice for steaming , add the steamed rice in the ratio of 500g grain , 1kg water and 5g distilled yeast, mix well and then carry out liquid fermentation .
2. Fermentation temperature of 20 -25°C , stirring once a day, fermentation 10 -20 days.
3. Fill the fermented grain into the matching filter bag and pour the liquid produced during the fermentation process directly into the barrel. Then place the bag containing the grain directly on the grate (to prevent gumming up the pot) . After installation, the distillation starts, the pre-prepared submersible pump is connected to the power supply for cooling water circulation when there is heat at the outlet.

Distill Hydrolat

1. choose the petals or other plants you like.
2. soak the petals in pure water for 3-5 cm for 8 hours (only for dried petals) .
3. Take out the petals and place them in a matching strainer bag. Then , place the filter bag with the petals on the grate, pour the soaked water into the bucket, install it and start distilling.

Distill Brandy

1. crush grapes , and add ingredients such as pectinase , yeast , fermentation promoter and tannin in proper order.
2. Add white sugar in the next day of fermentation , and generally separate peels and residues after fermentation for 7 - 10 days.
3. Add bentonite into the separated wine for ageing and clarification.
4. put the separated peel and residue into a filter bag , put the bag on the grate and add water at the bottom of the barrel. The distilled spirit is brandy .

Ferment wine

1. crush grapes , and add sulfur regulating tablets to prevent microbial contamination .
2. Add pectinase to decompose pectin and increase juice yield.
- 3 . Add yeast, ferment for 7- 10 days , and increase juice yield.
4. Add bentonite for clarification after filtration , brew for about 1 month , and put the wine in a bottle.
5. store the wine in a cool place after bottling.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

ALCOOLISÉ

MODÈLE : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALCOOLISÉ

MODÈLE : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

consignes de sécurité de la pompe submersible pour aquarium

La manipulation et l'utilisation de notre pompe sont très simples et pratique. L'utilisateur doit simplement verser un niveau de hauteur approprié eau et reliez la pompe au tuyau de sortie d'eau, puis connectez la pompe avec alimentation électrique conforme au marquage sur l'étiquette. Ainsi , la pompe peut bien fonctionner.

Données techniques

Modèle	JYC-1100	
Tension nominale	110 - 120 V~	220 -240V~
Fréquence de notation	60 Hz	50 Hz
Puissance nominale	8W	8W
type de protection	IPX8	IPX8
Hauteur d'alimentation max.	110 cm	110 cm
Quantité max. transportée	450L/h	450L/h

Pour réduire le risque de choc électrique

- Débranchez toujours la pompe de la prise électrique avant de la nettoyer et
- utiliser

uniquement avec de l'eau propre. Ne pas le placer dans un autre liquide. Ne jamais laisser le pompe à sec. •

Option - La pompe est fournie avec un conducteur de terre et un

fiche de raccordement de type mise à la terre et doit être connectée uniquement à une prise appropriée prise de terre pour réduire le risque de choc électrique (Europe)

(standard

uniquement). • La température d'utilisation du liquide ne peut pas être supérieure à 35 .

- éviter que l'eau ne s'écoule dans la prise électrique par le cordon. • ne pas soulever, transporter ou tirer la pompe par le cordon d'alimentation. • ne pas remplacer le cordon de la pompe. cesser d'utiliser la pompe si elle subit des dommages (option pour pompe avec basse tension de sécurité) .
 - Utilisez toujours le transformateur fourni pour faire fonctionner la pompe à eau ou consultez avec votre électricien avant que l'autre transformateur soit connecté .
 - Ne pas connecter le transformateur fourni à un autre appareil. • Débranchez toujours le transformateur d'alimentation de la prise électrique avant toute nettoyage et manipulation. •
- Utilisation en intérieur uniquement. Placer le transformateur à l'abri du feu , humidité et direct et des rayons du soleil. (option pour pompe avec éclairage) • Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, L'appareil doit être mis au rebut.

Pour nettoyer la pompe

- débranchez la pompe de la prise électrique. utilisez une petite brosse douce ou placez-la jet sous-marin pour éliminer les débris.

Pour garder l'eau propre

- changer périodiquement l'eau pour éviter que l'eau ne devienne collante et formant des micro-organismes.

Dépannage

si la pompe ne fonctionne pas, les éléments suivants doivent être vérifiés : · vérifier le circuit disjoncteur ou essayez une autre prise pour vous assurer que la pompe reçoit alimentation électrique. REMARQUE - Débranchez toujours la pompe de la prise électrique avant de vérifier. •

vérifiez que la pompe de refoulement et les tuyaux ne présentent pas de plis ni d'obstructions. · Algues L'accumulation peut être éliminée avec un tuyau d'arrosage.

ATTENTION !!! la pompe à eau doit être entièrement trempée sinon elle sera endommagée !

Informations sur l'élimination



■ Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans le Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués avec ce symbole. les produits marqués comme tels ne doivent pas être jetés avec déchets ménagers normaux , mais doit être apporté à un point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques.

Refroidisseur à vin à compresseur 10L

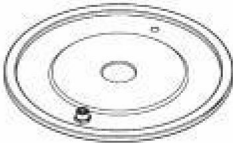
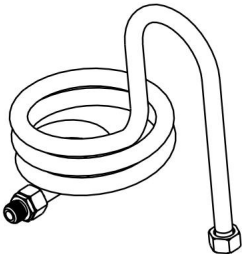


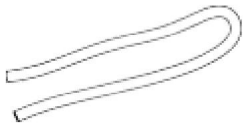
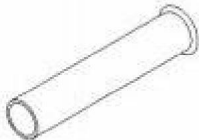
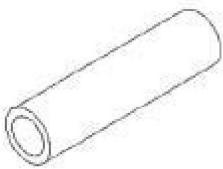
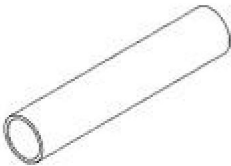
Numéro de modèle : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

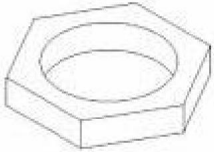
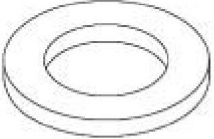
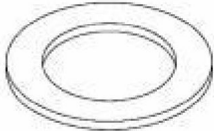
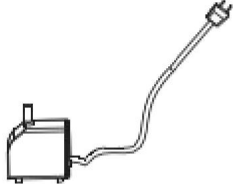
ALCOOLISÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

BIEN

Article	Nom de la pièce	Qté	Image
1	Couvercle de chaudière	1 pièce	
2	Chaudière	1 pièce	
3	Seau de refroidissement	1 pièce	
4	Tube ondulé	1 pièce	

5	Tubes en silicone	2 pièces	
6	Tuyau en cuivre pour le vin	1 pièce	
7	Noix	1 pièce	
8	Tube court en silicone	1 pièce	
9	Tube d'extension en cuivre 1 pièce		
10	Thermomètre	1 pièce	

11	Écrou en laiton	1 pièce	
12	Sas à bulles d'air	1 pièce	
13	Bouchon	1 pièce	
14	Rondelle en silicone	2 pièces	
15	Joint d'étanchéité	2 pièces	
16	Pompe	1 pièce	

17	Manuel d'utilisation	1 pièce	
----	----------------------	---------	--

Présentation du produit

• les fermenteurs en acier inoxydable concentrent la vapeur en chauffant jusqu'à ébullition et puis refroidissement. En plus de la , l'ensemble de l'unité de distillation d'alcool est composé de 201 nourriture-
acier inoxydable de qualité , qui est durable et facile à nettoyer.

• Traitement de condensation efficace : Le distillateur d'alcool adopte l'acier inoxydable refroidissement par tube , qui a une conductivité thermique rapide et assure une bonne spirale en acier performances. En même temps, le fût , il a une grande surface de contact avec le condenseur fournit une température de distillation relativement basse.

• Ensemble complet d'accessoires : L'ensemble est livré avec un thermomètre (0 - 150 /32 -302) pour une surveillance facile en temps réel de la température de l'alcool. Comprend également une soupape de ventilation unidirectionnelle et y ajoute 2/3 d'eau pour aider à libérer l'air (uniquement du gaz lorsque le grain est fermenté. nos kits de distillation comprennent également un alcool Kit de mesure pour une mesure précise de la force du vin.

• Plusieurs méthodes de chauffage : cette chaudière à vin est compatible avec diverses cuisinières, y compris les cuisinières , poêle à charbon , et du bois de chauffage. C'est parfait pour à gaz, les liqueurs fermentées telles que la bière, le brandy, le whisky, le , et assaisonnements vin comme la sauce soja et le vinaigre.

Voici les données de référence sur la fermentation, le rendement est principalement déterminé par la , Temps de distillation et puissance de feu.

volume Modèle N°		Dimension (mm)	
		tonneau de vin	seau de refroidissement
3 gal.	STD-10L-U	Φ250XH250	Φ200XH110
11,4 L	STD-10L-E	Φ250XH250	Φ200XH110
(±10%)	STD-10L-A	Φ250XH250	Φ200XH110



Avertissement Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit
Lire attentivement le manuel d'instructions.

AVANT DE COMMENCER



Veuillez lire attentivement toutes les instructions.



Conservez les instructions pour référence ultérieure.  séparer et compter tous
pièces et quincaillerie.



Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre approprié.

Nous recommandons que , dans la mesure du possible, tous les articles sont assemblés à proximité
zone dans laquelle ils seront mis en service , pour éviter de déplacer la production
nécessairement une fois assemblés.



Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et stable.



conserver toutes les petites pièces et les matériaux d'emballage de ce produit à l'écart
des bébés et des enfants car ils présentent potentiellement un risque d'étouffement grave
danger .

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



ATTENTION ! VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT
UTILISATION DE CET APPAREIL



AVIS:

Si votre colis manque de pièces ou si vous rencontrez des problèmes d'assemblage, ,
notre équipe du service client répondra à toutes vos questions ou préoccupations.
peut-être avoir. Veuillez garder ce manuel ouvert et prêt pour référence.

SÉCURITÉ

Pour réduire le risque d'incendie ou de blessure lors de l'utilisation de votre distillateur, suivez ces
précautions :

- Si le distillateur d'eau/alcool doit être utilisé pour fabriquer de l'alcool distillé
boissons, il ne doit être utilisé que par des adultes en âge légal de boire. Ne jamais
tenter d'utiliser un distillateur sous l'influence de l'alcool • consulter les lois , etc.
fédérales et nationales et obtenir tous les permis requis pour

distillation d'alcool. • La

distillation à l'extérieur est toujours préférée. • N'utilisez

jamais le distillateur sur une source de chaleur à flamme nue à l'intérieur. Un appareil électrique
une source de chaleur est

préférable. • Ne laissez jamais de liquides chauds ou bouillants sur une source de chaleur sans

surveillance. • Gardez le distillateur et tout appareil de chauffage hors de portée et hors de portée des
enfants. Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle de la chaudière tout en chauffant un liquide à l'intérieur.
la chaudière.

• Pour éviter d'affecter le fonctionnement normal du distillateur, ne pas , c'est recommandé
dépasser 70 % du volume nominal pendant la distillation. • Ne pas chauffer ni

faire bouillir de liquides dans le distillateur si toutes les ouvertures sont bloquées ou
fermé. La vapeur et la chaleur doivent pouvoir s'échapper à travers le

• Unité de condensation ou l'un des trous du couvercle de la chaudière pour un fonctionnement sûr.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une pression élevée et une

explosion. • Empêcher la fuite de vapeur d'alcool du distillateur. La vapeur d'alcool est
hautement explosif. •

Vérifiez toujours et réparez toute fuite pendant la distillation de l'alcool
processus.

• Pour éviter que le contenu liquide/mash de la marmite ne déborde ou
étant forcé dans le tube en cuivre du condenseur ou dans le sas à bulles, laissez toujours environ 4" ,
d'espace d'air au-dessus du haut du contenu du
marmite de

la chaudière. • RISQUE D'INTOXICATION AU MÉTHANOL : Éviter la consommation de méthanol
(Alcool méthylique) !

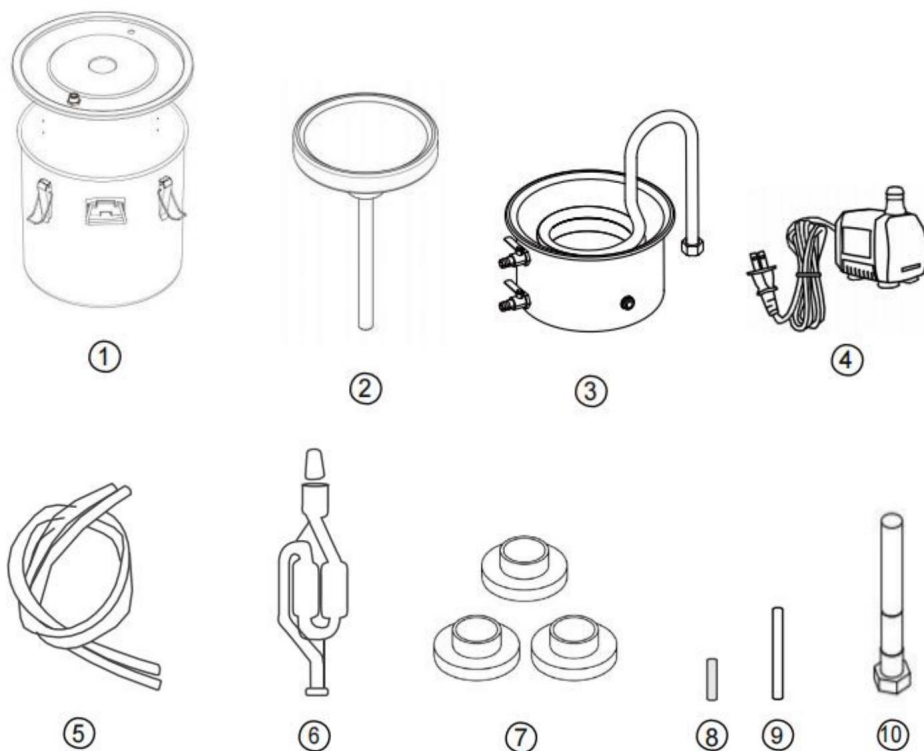
Le méthanol peut provoquer la cécité et être mortel. Suivez attentivement les précautions d'emploi.
recettes de boissons distillées. Jetez les 4 à 7 oz (100 à 200 ml) de

liquide à la sortie du condenseur Sortie du distillat gallons (20L) de , pour chaque 5

« purée » fermentée Ces premières onces sont souvent appelées

appelés « têtes » ou « avant-plans ». NE LES CONSOMMEZ PAS.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

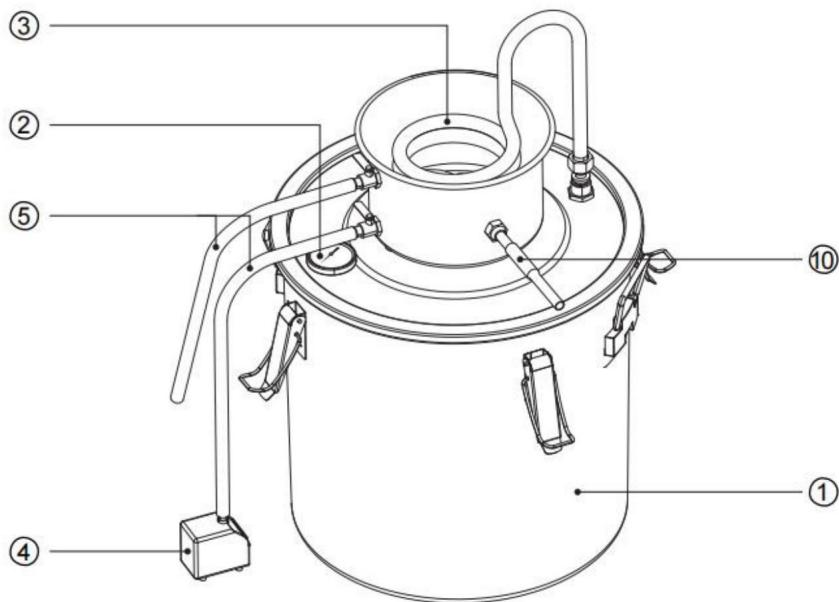


PRÉPARATION POUR LA DISTILLATION

• Lavez toutes les pièces avec du savon à vaisselle et de l'eau chaude avant l'assemblage.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Cuve de fermentation	X1	Soupape d'échappement	X1
Thermomètre en métal	X1	Rondelle d'étanchéité	X3
Tuyau ondulé Pompe	X1	Tube en silicone rallonge X1	
Sortie/	X1	Rallonge de tuyau en cuivre X1	
entrée d'eau	X1	Sortie de vin	X1



Nettoyage et entretien des équipements

Le distillateur doit nettoyer l'intérieur de son pot, son condenseur et d'autres composants avant ou après chaque utilisation , et drainer toutes les impuretés qu'il contient. Après avoir utilisé le distributeur d'eau distillée, nous devons le nettoyer tous les de temps en temps. faites attention à nettoyer la paroi intérieure de son évaporation pot, la paroi intérieure du condenseur, la surface du tube du condenseur et le tartre dans le tuyau de sortie du condenseur. Evitez de compromettre son utilisation. Pour certains alambics nouvellement , nous devons d'abord les nettoyer et les alimenter achetés, il faut les laisser s'évaporer pendant plus de 2 heures jusqu'à obtenir le distillat obtenu. l'eau répond aux exigences. N'oubliez pas de ne pas couper l'eau pendant utiliser .

Notez que lorsque l'appareil distillé fonctionne, la température sa température de surface sera très élevée. Veillez donc à ne pas le toucher pour éviter de vous brûler. Veuillez attendre que la température redescende à la température normale avant nettoyage.

UTILISER VOTRE DISTILLATEUR D'EAU/ALCOOL

Avant de réaliser vos premières boissons fermentées et distillées, ou de les distiller

eau, procédez comme suit : • lavez

toutes les pièces de votre distillateur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séchez

• effectuer un

« cycle de vinaigre » décrit dans la section Distillation. • Si vous distillez

uniquement de l'eau, effectuez un « cycle d'eau » en distillant 1 gallon ou plus

d'eau propre, qui sera jetée. • Votre distillateur peut

être utilisé pour le processus de fermentation, puis utilisé pour

le processus d'addition. •

Pour la fermentation, utilisez la configuration Fermentation, pour la distillation, utilisez la

Configuration de la distillation.

• Ce manuel du produit n'est pas un guide complet de la fermentation et de la distillation.

afin de produire un produit satisfaisant et sûr adapté aux adultes

consommation, veuillez consulter des livres, des recettes et des ressources pratiques et vidéos en ligne , dans les librairies et les bibliothèques.

• Attention : RISQUE D'INTOXICATION AU MÉTHANOL

• Évitez la consommation de méthanol (alcool méthylique) ! Le méthanol peut provoquer cécité et être fatal. • Suivez

attentivement les précautions dans les recettes de boissons distillées. Jetez

les 4 à 7 premières onces (100 à 200 ml) de liquide à la sortie du condenseur

Sortie du distillat , pour chaque 5 gallons (20 L) de « purée » fermentée . Ces

Les premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « avant-coups ». NE PAS CONSOMMEZ-LES.

FABRICATION DE SPIRITUEUX DISTILLÉS :

Étape 2 du processus : Fermentation et distillation ÉTAPE 1 : FERMENTATION

• La fermentation des boissons en vin ou en bière est la première étape pour ensuite produire eau-de-vie, origine whisky. •

L'étape suivante consiste à distiller les résultats de la fermentation, ce qui donne une plus grande les concentrations d'alcool , et le raffinement des couleurs et des saveurs. La distillation du entraînent une deuxième concentration supplémentaire d'alcool et de clarté. •

La fermentation est le processus de micro-organismes, généralement des levures,

- convertir (métaboliser) les sucres en dioxyde de carbone et en alcool.

les bulles de dioxyde de carbone sortent de la boisson, laissant derrière elles de l'alcool. •

La bière, l'ale et le vin sont des boissons fermentées qui sont complètes à ce stade

étape. Ils n'ont pas besoin de passer par la deuxième étape : la distillation. • Une grande

variété d'aliments peuvent être fermentés. Les céréales telles que le maïs, l'orge ou , blé ,

le seigle sont utilisées pour de nombreuses boissons, comme la bière et le whisky.

Fruits, riz, sucres, vin, eau-, et la mélasse est le plus souvent utilisée pour faire

- Vous pouvez utiliser , et d'autres spiritueux. Les pommes de terre sont utilisées pour créer de la vodka.

un grand récipient séparé pour la fermentation La fermentation

processus se déroule sur plusieurs jours ou semaines. Vous souhaitez peut-être conserver votre

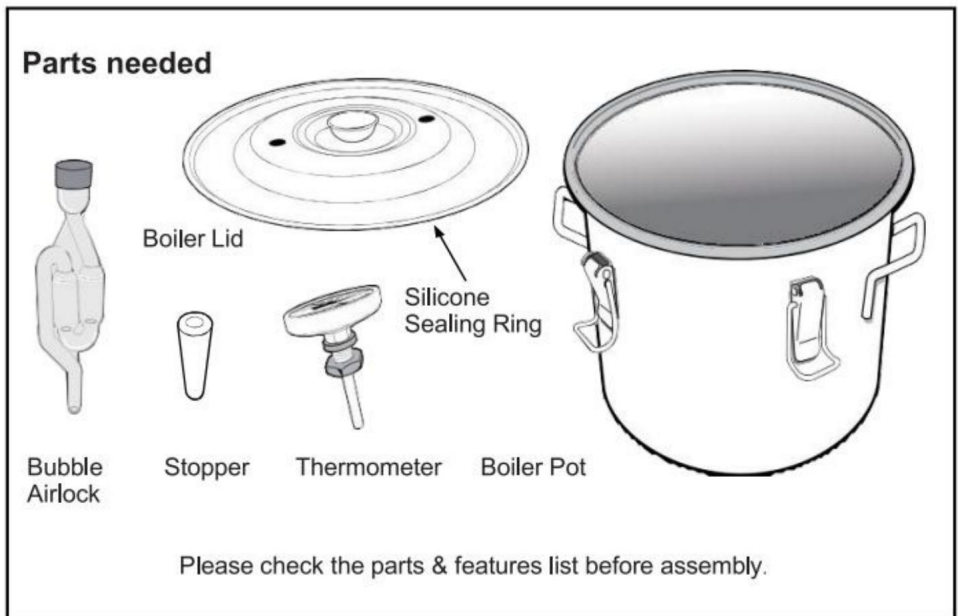
Distillateur disponible pour la distillation uniquement. Utilisez du verre propre, de l'acier inoxydable ou

récipients en céramique ou en plastique de qualité alimentaire. Il est utile d'en avoir 2 ou plus

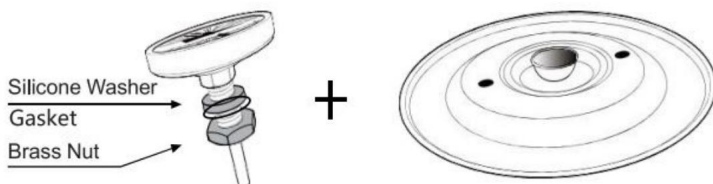
conteneurs disponibles.

PRÉPARATION POUR LA FERMENTATION

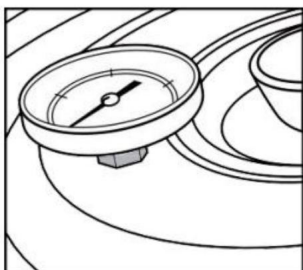
- Lavez toutes les pièces avec du savon à vaisselle et de l'eau chaude avant l'assemblage.



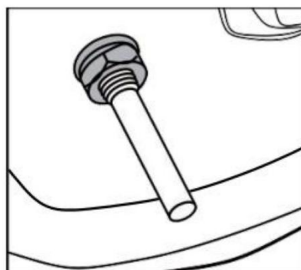
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

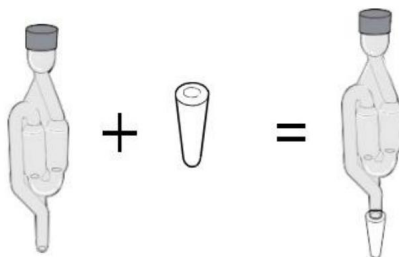


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

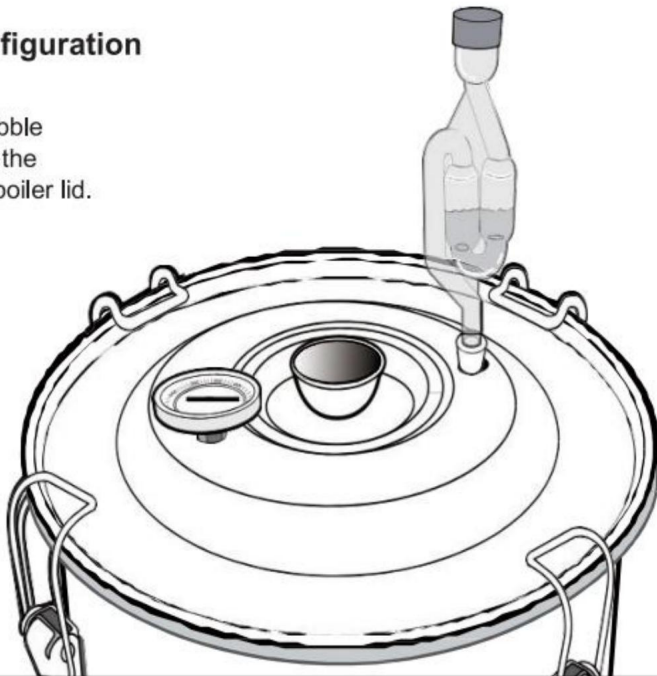


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



ÉTAPE 2 : DISTILLATION

La distillation des boissons fermentées est le processus de concentration de teneur en alcool en séparant une grande partie de l'alcool de la produit fermenté. chauffer lentement la boisson fermentée dans le

La distillation provoque la vaporisation de l'alcool, sa montée dans le serpentin en cuivre et puis être refroidi en passant à travers le condenseur. L'alcool dans le la boisson fermentée se transforme en vapeur à environ 173 °F, avant l'eau le contenu de la boisson se transforme en vapeur à 212 °F. l'alcool rafraîchit, il s'égoutte de la sortie du distillat du condenseur.

Cette forme plus pure d'alcool provenant de la sortie du distillat (après le les 4 à 7 oz initiaux sont de l'éthanol.

Lisez l'avertissement concernant le méthanol (voir Configuration de la distillation)

CONFIGURER LE DÉBIT D'EAU VERS LE CONDENSEUR

Fournissez une source continue d'eau froide au pot du condenseur. L'eau froide qui coule dans le pot du condenseur refroidit le distillat qui circule dans le serpentín en cuivre. Il existe deux méthodes :

Méthode 1. Méthode du robinet domestique :

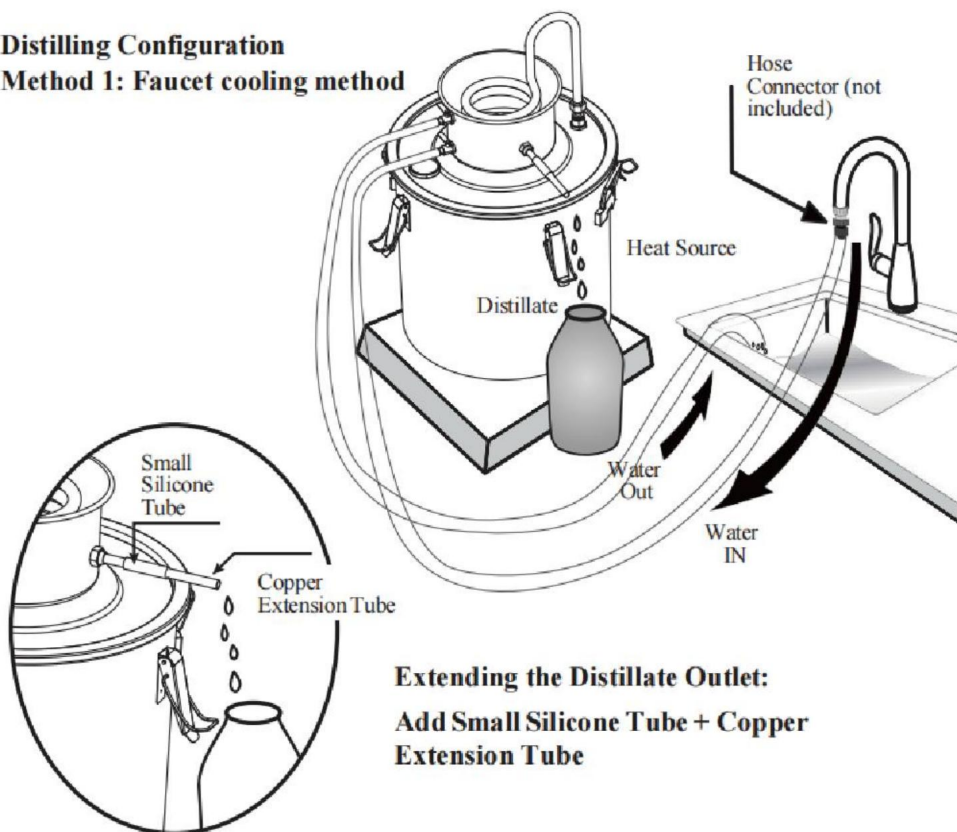
localisez l'extrémité libre du tube de « sortie d'eau » du condenseur. Fixez-y un raccord de tuyau (non fourni).

Fixez le connecteur de tuyau à votre robinet domestique.

Placez l'extrémité libre du tube « sortie d'eau » pour qu'il s'écoule dans le bassin de l'évier.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Méthode 2. Méthode du réservoir d'eau :

Faire recirculer l'eau froide d'un réservoir d'eau froide : Remplissez un grand récipient avec de l'eau froide.

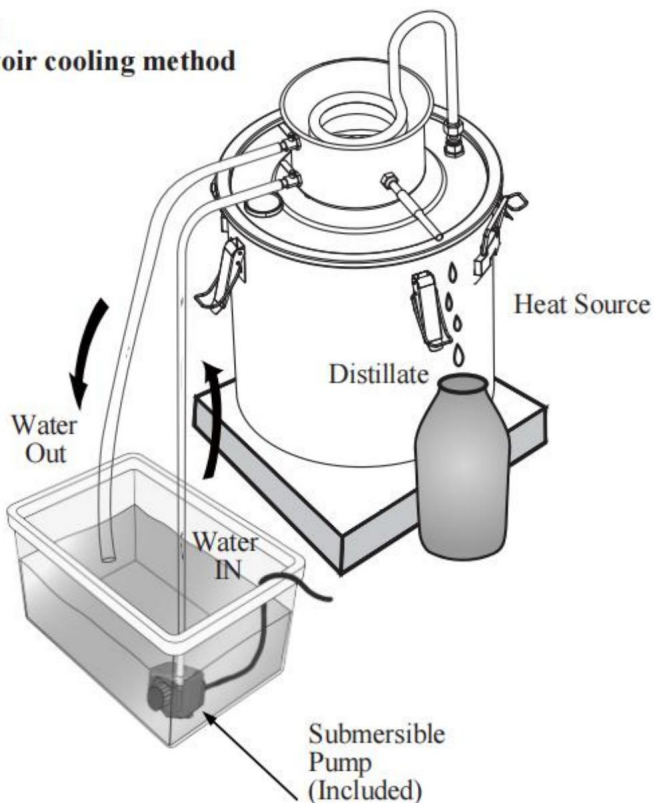
Placez une pompe submersible (incluse) dans le récipient.

Connectez la pompe au tube « Water In », qui est connecté à l'Condenseur.

Le tube « Sortie d'eau » du condenseur s'écoulera dans le récipient.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



AVANT LA DISTILLATION :

Les courses préliminaires

Vinaigre Run (en utilisant la configuration de distillation)

Le vinaigre Run nettoie les pièces du distillateur plus en profondeur que le savon et de l'eau. Effectuez cette opération avant la première utilisation de votre distillateur.

étape 1. Mélangez 1/2 gallon de vinaigre blanc et 1/2 gallon d'eau du robinet dans le

Marmite de la

chaudière. étape 2. Verrouillez en place le couvercle du distillateur avec le condenseur et Thermomètre attaché.

étape 3. Commencez à faire couler l'eau froide vers le

condenseur. étape 4. Chauffez à feu moyen à élevé jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe. et le liquide s'écoule la sortie du distillat.

étape 5. Éteignez le mélange , laissez refroidir Jetez le vinaigre distillé et eau-chaleur.

étape 6. Suivez ceci en effectuant la « course sacrificielle » .

Course sacrificielle (course de nettoyage final et baptême de votre alambic)

- La course sacrificielle nettoie les marcs de distillerie de tout ce qui pourrait affecter la pureté des saveurs de vos boissons distillées ou de votre eau distillée. Cette étape est considéré comme un « rite de passage » .
- Suivez les instructions pour préparer votre premier lot de boisson distillée. Distiller le premier lot , mais jetez-le et ne le buvez pas.

Attention concernant la production de boissons distillées :

• RISQUE D'INTOXICATION AU MÉTHANOL

Évitez la consommation de méthanol (alcool méthylique) ! Le méthanol peut provoquer la cécité et être fatale.

suivez attentivement les précautions dans les recettes de boissons distillées. Jetez les les 4 à 7 premières onces (100 à 200 ml) de liquide à la sortie du condenseur

Sortie du distillat , pour chaque 5 gallons (20 L) de « purée » fermentée . Ces Les premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « avant-coups ». NE PAS CONSOMMEZ-LES.

CONFIGURER LE DÉBIT D'EAU VERS LE CONDENSEUR

Fournir une source continue d'eau froide au pot du condenseur.
eau s'écoulant dans le condenseur

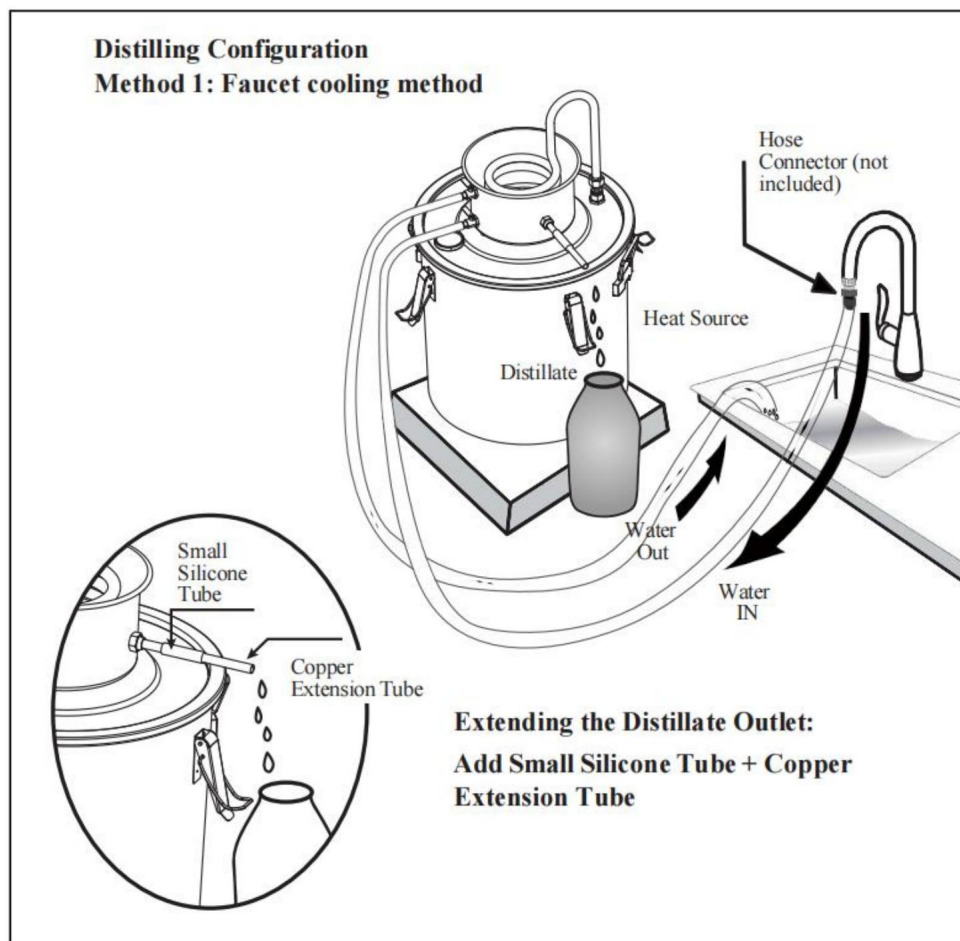
Le pot refroidit le distillat qui s'écoule à travers le serpentín en cuivre. Il existe deux méthodes :

Méthode 1. Méthode du robinet domestique :

Localisez l'extrémité libre du tube de « sortie d'eau » du condenseur. Fixez un tuyau connecteur (non inclus) à celui-ci.

Fixez le connecteur de tuyau à votre robinet domestique.

Placez l'extrémité libre du tube « sortie d'eau » pour évacuer l'eau dans le bassin de l'évier.



Méthode 2. Méthode du réservoir d'eau :

Faire recirculer l'eau froide d'un réservoir d'eau froide : Remplissez un grand récipient

avec de l'eau froide.

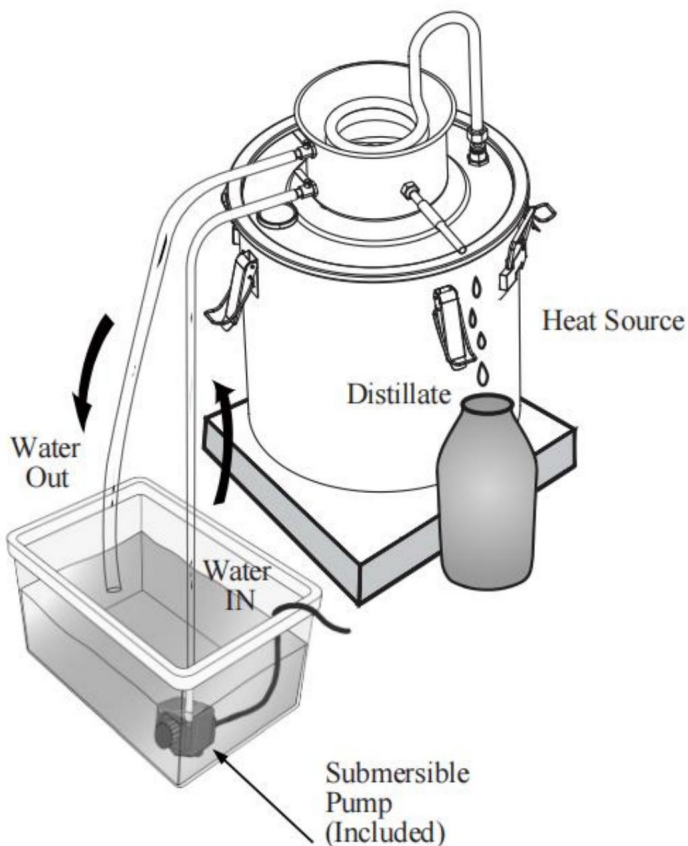
Placez une pompe submersible (incluse) dans le récipient.

Connectez la pompe au tube « Water In », qui est connecté à l'Condenseur.

Le tube « Sortie d'eau » du condenseur s'écoulera dans le récipient.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



AVANT LA DISTILLATION :

Les courses préliminaires

Vinaigre Run (en utilisant la configuration de distillation)

Le vinaigre Run nettoie les pièces du distillateur plus en profondeur que le savon et de l'eau. Effectuez ceci avant votre première utilisation de votre distillateur.

étape 1. Mélangez 1/2 gallon de vinaigre blanc et 1/2 gallon d'eau du robinet dans le Marmite de la

chaudière. étape 2. Verrouillez en place le couvercle du distillateur avec le condenseur et Thermomètre attaché.

étape 3. Commencez à faire couler l'eau froide vers le

condenseur. étape 4. Chauffez à feu moyen à élevé jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe. et le liquide s'écoule la sortie du distillat.

étape 5. Éteignez le mélange , laissez refroidir Jetez le vinaigre distillé et eau-chaleur.

étape 6. Suivez ceci en effectuant la « course sacrificielle » .

Course sacrificielle (course de nettoyage final et baptême de votre alambic)

• La course sacrificielle nettoie les marcs de distillerie de tout ce qui pourrait affecter la pureté des saveurs de vos boissons distillées ou de votre eau distillée. Cette étape est considéré comme un « rite de

passage » • Suivez les instructions pour préparer votre premier lot de boisson distillée. Distiller le premier lot , mais jetez-le et ne le buvez pas.

Attention à la production de boissons distillées :

RISQUE D'INTOXICATION AU MÉTHANOL

Évitez la consommation de méthanol (alcool méthylique) ! Le méthanol peut provoquer la cécité et être fatale.

suivez attentivement les précautions dans les recettes de boissons distillées. Jetez les les 4 à 7 premières onces (100 à 200 ml) de liquide à la sortie du condenseur

Sortie du distillat , pour chaque 5 gallons (20 L) de « purée » fermentée . Ces

Les premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « avant-coups ». NE PAS CONSOMMEZ-LES.

Comment utiliser

Distiller de l'alcool

1. Choisissez du bon riz commun pour la cuisson à la vapeur, ajoutez le riz cuit à la vapeur dans le ratio de 500 g de céréales, 1 kg d'eau et 5 g de levure distillée, bien mélanger puis effectuer une fermentation liquide.
2. Température de fermentation de 20 à 25 °C, en remuant une fois par jour, fermentation 10-20 jours.
3. Remplissez le grain fermenté dans le sac filtrant correspondant et versez le liquide produit pendant le processus de fermentation directement dans le fût. placez le sac contenant le grain directement sur la grille (pour éviter gommage du pot). Après l'installation, la distillation démarre, la pompe submersible pré-préparée est connectée à l'alimentation électrique pour circulation d'eau de refroidissement lorsqu'il y a de la chaleur à la sortie.

Hydrolat de distillation

1. Choisissez les pétales ou autres plantes que vous aimez.
2. Faites tremper les pétales dans de l'eau pure pendant 3 à 5 cm pendant 8 heures (uniquement pour les fleurs séchées). pétales).
3. Retirez les pétales et placez-les dans un sac filtrant assorti. Placez ensuite le sac filtrant, avec les pétales sur la grille, versez l'eau trempée dans le seau, installez-le et commencez à distiller.

Distiller du brandy

1. écrasez les raisins et ajoutez des ingrédients tels que la pectinase, la levure, promoteur de fermentation et tanin dans le bon ordre.
2. Ajoutez du sucre blanc le lendemain de la fermentation des raisins, et généralement séparés écorces et des résidus après la fermentation pendant 7 à 10 jours.
3. Ajoutez de la bentonite au vin séparé pour le vieillissement et la clarification.
4. Mettez la peau et les résidus séparés dans un sac filtrant, placez le sac sur le râpe et ajoutez de l'eau au fond du tonneau. L'alcool distillé est Brandy.

Vin fermenté

1. écrasez les raisins et ajoutez des comprimés régulateurs de soufre pour éviter la prolifération microbienne contamination .

2. Ajoutez de la pectinase pour décomposer la pectine et augmenter le rendement en jus. 3. Ajoutez levure, fermenter pendant 7 à 10 jours et augmenter le rendement en jus.

4. Ajoutez de la bentonite pour clarifier après filtration et mettez , infuser pendant environ 1 mois ,
le vin en bouteille. 5. Conservez le vin
dans un endroit frais après la mise en bouteille.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

ALKOHOL-DESTILLE

MODELL: STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALKOHOL-DESTILLE

MODELL: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Sicherheitshinweise der Tauchaquariumpumpe

Die Handhabung und Nutzung unserer Pumpe ist sehr einfach und bequem. Der Benutzer muss nur eine geeignete Höhe von Wasser und verbinden Sie die Pumpe mit der Auslasswasserleitung und schließen Sie dann Verbinden Sie die Pumpe mit der Stromversorgung gemäß der Markierung auf dem Etikett. Daher , die Pumpe kann gut laufen.

Technische Daten

Modell	JYC-1100	
Nennspannung	110 - 120 V~	220-240V~
Bewertungshäufigkeit	60 Hz	50 Hz
Nennleistung	8W	8W
Schutzart	IPX8	IPX8
Max. Förderhöhe	110 cm	110 cm
Max. Fördermenge	450L/h	450L/h

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern

- Ziehen Sie vor dem Reinigen und Reinigen der Pumpe immer den Stecker aus der Steckdose. Handhabung.
- Nur mit sauberem Wasser verwenden. Nicht in andere Flüssigkeiten legen. Lassen Sie das Pumpe läuft trocken.
- Option -Die Pumpe wird mit Erdungsleiter und einem Erdungsstecker und darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Erdungssteckdose zur Reduzierung des Stromschlagrisikos (Europa nur Standard).
- Die Temperatur der verwendeten Flüssigkeit darf 35 °C nicht überschreiten.

- Verhindern Sie, dass Wasser über das Kabel in die Steckdose läuft. • Heben, tragen oder ziehen Sie die Pumpe nicht am Netzkabel. • Ersetzen Sie das Pumpenkabel nicht. Verwenden Sie die Pumpe nicht mehr, wenn sie beschädigt ist. (Option für Pumpe mit sicherer Niederspannung). • Verwenden Sie zum Betrieb der Wasserpumpe immer den mitgelieferten Transformator oder mit Ihrem Elektriker, bevor ein anderer Transformator verbunden.
- Schließen Sie den mitgelieferten Transformator nicht an andere Geräte an. • Ziehen Sie immer den Netztransformator aus der Steckdose, bevor Sie Reinigung und Handhabung. • Nur im Innenbereich verwenden. Den Transformator fern von Feuer und , Feuchtigkeit & Direkt Sonnenlicht platzieren. (Option für Pumpe mit Licht)
- Das Netzkabel kann nicht ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, Das Gerät sollte verschrottet werden.

So reinigen Sie die Pumpe

- Ziehen Sie den Stecker der Pumpe aus der Steckdose. Verwenden Sie dazu eine kleine, weiche Bürste oder legen Sie sie Unterwasserstrahl zum Entfernen von Schmutz.

Um das Wasser sauber zu halten

- regelmäßig Wasser wechseln, um zu verhindern, dass das Wasser klebrig wird und bildende Mikroorganismen.

Fehlerbehebung

Wenn die Pumpe nicht läuft, sollten folgende Punkte überprüft werden: • Überprüfen Sie den Kreislauf oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose, um sicherzustellen, dass die Pumpe Strom. HINWEIS: Trennen Sie die Pumpe immer von der Steckdose vor der Überprüfung. •

Überprüfen Sie den Pumpenauslass und die Schläuche auf Knicke und Verstopfungen. • Algen Ablagerungen können mit einem Gartenschlauch ausgespült werden.

ACHTUNG!!! Die Wasserpumpe muss vollständig eingeweicht werden, sonst wird sie beschädigt!

Hinweise zur Entsorgung



■ Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt einer getrennten Müllentsorgung im Europäische Union. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile, die mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. normaler Hausmüll , sondern müssen zu einer Sammelstelle gebracht werden für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten.

Kompressor-Weinkühler 10L

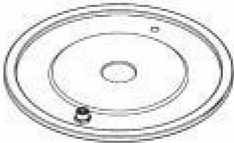
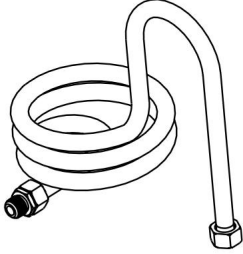


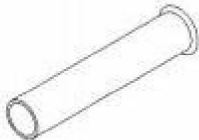
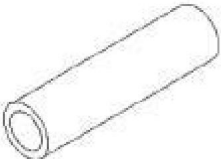
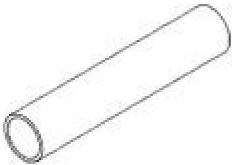
Modellnummer : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

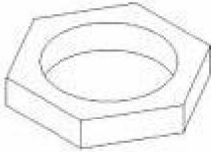
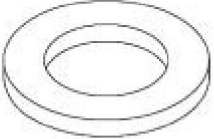
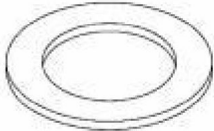
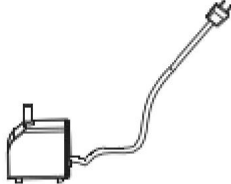
ALKOHOL-DESTILLE

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

GUT

Artikel	Teilenname	Menge	Bild
1	Kesseldeckel	1 STÜCK	
2	Kesseltopf	1 STÜCK	
3	Kühleimer	1 STÜCK	
4	Wellrohr	1 STÜCK	

5	Silikonschläuche	2 STK	
6	Weinkupferrohr	1 STÜCK	
7	Nuss	1 STÜCK	
8	Kurzer Silikonschlauch	1 STÜCK	
9	Kupfer-Verlängerungsrohr 1 STK		
10	Thermometer	1 STÜCK	

11	Messingmutter	1 STÜCK	
12	Luftschleuse	1 STÜCK	
13	Stopper	1 STÜCK	
14	Silikondichtung	2 STK	
15	Dichtung	2 STK	
16	Pumpe	1 STÜCK	

17	Bedienungsanleitung	1 STÜCK	
----	---------------------	---------	--

Produkteinführung

• Edelstahlfermenter konzentrieren Dampf durch Erhitzen bis zum Siedepunkt und anschließendes Abkühlen. , Die gesamte Alkoholdestillationseinheit besteht aus 201 Zusätzlich

Edelstahl • Effiziente , das langlebig und leicht zu reinigen ist.

Kondensationsbehandlung: Der Alkoholdestillierapparat verwendet Edelstahl

Stahlspiralrohrkühlung, die eine schnelle Wärmeleitfähigkeit aufweist und für eine gute

Leistung. Gleichzeitig Kondensator , Es hat eine große Kontaktfläche mit dem

Fass und bietet eine relativ niedrige Destillationstemperatur. • Vollständiges Set an

Zubehör: Das Set kommt mit einem Thermometer (0 - 150/32

-302) zur einfachen Echtzeitüberwachung der Alkoholtemperatur. Enthält außerdem

ein Einweg-Entlüftungsventil und fügt 2/3 Wasser hinzu, um die Entlüftung zu erleichtern (nur Gas

aus), wenn das Getreide fermentiert wird. Unsere Destillationskits enthalten auch einen Alkohol

Messgerät-Set zur genauen Messung der Weinstärke. • Mehrere

Heizmethoden: Dieser Weinkessel ist kompatibel mit verschiedenen

Öfen, einschließlich Gasherd, zur , Kohleöfen , und Brennholz. Es ist perfekt für

Herstellung fermentierter Spirituosen wie Bier, Brandy, Whisky, Wein , und Gewürze

sowie Sojasauce und Essig.

Nachfolgend sind die Referenzdaten der , Die Rendite wird hauptsächlich bestimmt durch die Fermentation aufgeführt, Destillationszeit und Feuerkraft.

Volumen	Modell Nr	Abmessungen (mm)	
		Weinfass	Kühleimer
3 Gal	STD-10L-U	ÿ250XH250	ÿ200XH110
11,4 l	STD-1 0L-E	ÿ250XH250	ÿ200XH110
(±10 %)	STD-10L-A	ÿ250XH250	ÿ200XH110



Warnung Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer
Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

BEVOR SIE BEGINNEN



Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.



Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.  trennen und zählen Sie alle
Teile und Hardware.



Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und halten Sie die richtige Reihenfolge ein.

Wir empfehlen, , wo möglich, werden alle Artikel in der Nähe der
Bereich, in dem sie nach der Montage eingesetzt , um eine Verlagerung der Produktion zu vermeiden
werden, unbedingt erforderlich.



Stellen Sie das Produkt immer auf eine flache, stabile und stabile Oberfläche.



Bewahren Sie alle Kleinteile und Verpackungsmaterialien für dieses Produkt
von Babys und Kindern fern, da sie eine ernsthafte Erstickungsgefahr darstellen
Gefahr.

BENUTZERHANDBUCH



ACHTUNG! BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VORHER
VERWENDUNG DIESES GERÄTS



BEACHTEN:

Wenn in Ihrem Paket Teile fehlen oder Sie Probleme beim Zusammenbau haben, beantwortet Ihnen unser Kundenservice gerne alle Fragen und Anliegen.
möglicherweise. Bitte halten Sie dieses Handbuch geöffnet und zum Nachschlagen bereit.

SICHERHEIT

Um die Brand- oder Verletzungsgefahr bei der Verwendung Ihres Destilliergeräts zu verringern, befolgen Sie diese

Vorsichtsmaßnahmen: • Wenn der Wasser/Alkohol-Destillierapparat zur Herstellung von destilliertem Alkohol verwendet wird, es darf nur von Erwachsenen im gesetzlichen Mindestalter verwendet werden. Niemals
Versuchen Sie, den Destillierapparat unter Alkoholeinfluss zu betreiben • Informieren Sie sich , usw.
über die Bundes- und Landesgesetze und holen Sie alle erforderlichen Genehmigungen ein für

Destillieren von Alkohol.

- Das Destillieren im Freien ist immer vorzuziehen. •

Verwenden Sie den Destillierapparat niemals über einer offenen Flamme in Innenräumen. Ein elektrischer Wärmequelle ist vorzuziehen. •

Lassen Sie heiße oder kochende Flüssigkeiten niemals unbeaufsichtigt auf einer Wärmequelle stehen. • Bewahren Sie den Destillierapparat und alle Heizgeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. • Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kesseldeckel abnehmen, während Sie Flüssigkeiten darin erhitzen. der Kessel.

- Um den normalen Betrieb des Destillierapparats nicht zu beeinträchtigen, dürfen , es wird empfohlen Sie während der Destillation nicht mehr als 70 % des Nennvolumens verwenden. •

Erhitzen oder kochen Sie keine Flüssigkeiten im Destillierapparat, wenn alle Öffnungen verstopft sind oder geschlossen sein. Dampf und Hitze müssen durch die

- Kondensatoreinheit oder eines der Löcher im Kesseldeckel für sicheren Betrieb.

Andernfalls kann es zu hohem Druck und einer Explosion kommen. •

Verhindern Sie, dass Alkoholdampf aus dem Destilliergerät austritt. Alkoholdampf ist hochexplosiv. •

Überprüfen Sie immer, ob während der Alkoholdestillation Lecks vorhanden sind, und beheben Sie diese.

- Um ein

Überlaufen der Flüssigkeit/des Maischeinhalts des Kesseltopfs zu verhindern oder

in das Kupferrohr des Kondensators oder in die Luftschleuse gedrückt wird, lassen Sie immer , etwa 4 Zoll Luftraum über dem Inhalt des

Kesseltopf.

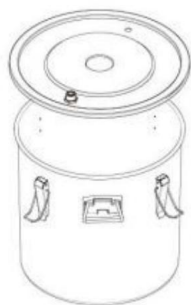
- RISIKO EINER METHANOLVERGIFTUNG: Vermeiden Sie den Konsum von Methanol (Methylalkohol)!

Methanol kann Blindheit verursachen und tödlich sein. Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig befolgen in Rezepte für destillierte Getränke. Entsorgen Sie die ersten 4-7 oz (100 -200ml)

Flüssigkeit, wie sie aus dem Kondensator kommt Destillatauslass , für jeweils 5

Gallonen (20L) fermentierter "Maische" Diese ersten Unzen werden oft bezeichnet als „Köpfe“ oder „Vorschüsse“ bezeichnet. NICHT VERZEHREN.

TEILE & FUNKTIONEN



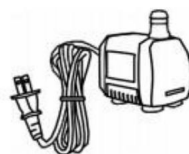
①



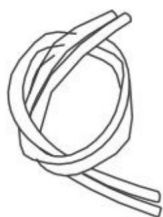
②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



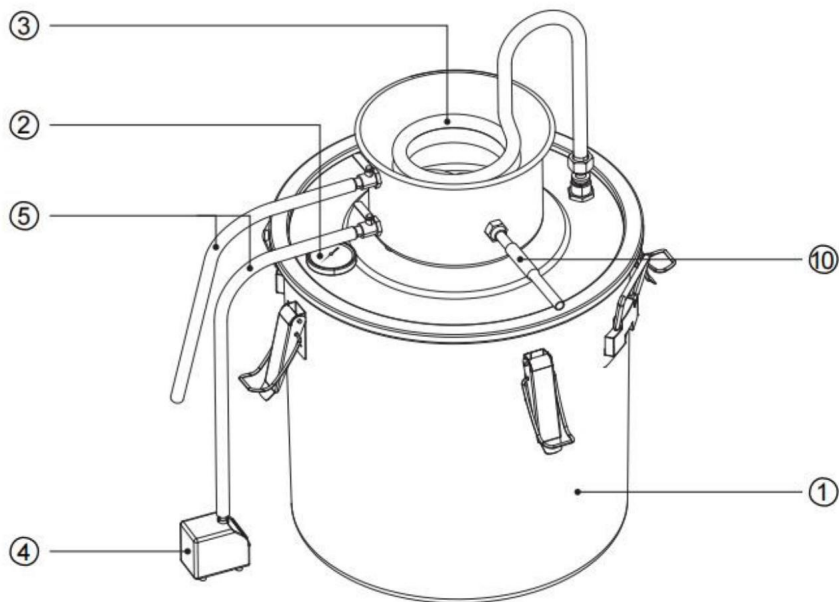
⑩

VORBEREITUNG ZUM DESTILLIEREN

- Waschen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau mit Spülmittel und heißem Wasser.

TEILE & FUNKTIONEN

ÿ Gärtopf ÿ	X1	ÿ Auslassventil	X1
Metallthermometer ÿ	X1	ÿ Dichtscheibe	X3
Wellrohr ÿ Pumpe ÿ	X1	ÿ Verlängerungs-Silikonschlauch	X1
	X1	ÿ Verlängerung Kupferrohr	X1
Wasserauslass/-einlass	X1	ÿ Wein raus	X1



Reinigung und Wartung der Geräte

Der Destillierapparat muss das Innere seines Topfes, des Kondensators und anderer Komponenten vor oder nach jedem Gebrauch , und alle darin enthaltenen Unreinheiten abtropfen lassen.

Nachdem wir den destillierten Wasserspender verwendet haben, müssen wir ihn alle reinigen

ab und zu. achten Sie auf die Reinigung der Innenwand der Verdunstung

Topf, die Innenwand des Kondensators, die Oberfläche des Kondensatorrohres und

der Kalk im Auslassrohr des Kondensators. Vermeiden Sie eine Beeinträchtigung seiner Nutzung.

Bei einigen neu gekauften Destillierapparaten , wir müssen sie zuerst reinigen und

muss man sie über 2 Stunden verdampfen lassen, bis das erhaltene destillierte

Wasser erfüllt die Anforderungen. Denken Sie daran, das Wasser während des

verwenden .

Beachten Sie, dass die Temperatur beim Betrieb des Destilliergeräts seine Oberflächentemperatur

sehr hoch ist. Berühren Sie es daher nicht, um Verbrühungen zu vermeiden. Warten Sie, bis die

Temperatur auf Normaltemperatur gesunken ist, bevor Sie

Reinigung.

VERWENDUNG IHRES WASSER-/ALKOHOLDESTILLIERERS

Bevor Sie Ihre ersten fermentierten und destillierten Getränke herstellen oder destillieren

Wasser, führen Sie die folgenden Schritte

aus: • Waschen Sie alle Teile Ihres Destilliergeräts mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie vollständig. •

Führen Sie einen „Essiglauf“ durch, der im Abschnitt „Destillieren“ beschrieben ist. •

Wenn Sie nur Wasser destillieren, führen Sie einen „Wasserlauf“ durch, indem Sie 1 Gallone oder mehr destillieren sauberes Wasser, das entsorgt wird. • Ihr Destilliergerät

kann für den Fermentationsprozess verwendet werden und dann für der Additionsprozess. • Zum

Gären verwenden Sie die Gärkonfiguration, zum Destillieren verwenden Sie die Destillierkonfiguration. • Dieses

Produktlexikon ist keine vollständige Anleitung zum Fermentieren und Destillieren.

um ein zufriedenstellendes und sicheres Produkt für Erwachsene herzustellen

Verbrauch, konsultieren Sie bitte Bücher, Rezepte und Anleitungen und Videos online, in Buchhandlungen und Bibliotheken.

• Achtung: RISIKO EINER METHANOLVERGIFTUNG

• Vermeiden Sie den Konsum von Methanol (Methylalkohol). Methanol kann verursachen Blindheit und tödlich sein. •

Befolgen Sie sorgfältig die Vorsichtsmaßnahmen in Rezepten für destillierte Getränke. Entsorgen die ersten 100 - 200 ml Flüssigkeit, die aus dem Kondensator kommt

Destillat auslass, für je 5 Gallonen (20L) vergorene Maische. Diese

Die ersten Unzen werden oft als „Kopf“ oder „Vorlauf“ bezeichnet.

KONSUMIEREN SIE SIE.

HERSTELLUNG VON SPIRITUOSEN:

A2-Stufenprozess: Gärung und Destillation STUFE 1: GÄRUNG

• Die Gärung von Getränken zu Wein oder Bier ist der erste Schritt zur Herstellung

Brandy, Whisky Herkunft. • Der

nächste Schritt ist die Destillation der Ergebnisse der Gärung, was zu einer größeren

Konzentrationen von Alkohol, und Verfeinerung von Farbe und Geschmack. Destillation der

Ergebnis ein zweites Mal weiter konzentriert Alkohol und Klarheit. • Fermentation

ist der Prozess von Mikroorganismen, in der Regel Hefe,

- Umwandlung (Verstoffwechselung) von Zucker in Kohlendioxid und Alkohol.

Kohlendioxid sprudelt aus dem Getränk heraus und hinterlässt Alkohol. • Bier, Ale und Wein sind fermentierte Getränke, die zu diesem Zeitpunkt vollständig fermentiert sind.

Stufe. Sie müssen die zweite Stufe, die Destillation, nicht durchlaufen. • Eine Vielzahl von Lebensmitteln kann fermentiert werden. Getreide wie Mais, Gerste oder Roggen , Weizen , werden für viele Getränke wie Bier und Whisky verwendet.

Früchte, Wein, Zucker, , und Melasse werden am häufigsten verwendet zur Herstellung Brandy, Rum • Sie , und andere Spirituosen. Aus Kartoffeln wird Wodka hergestellt.

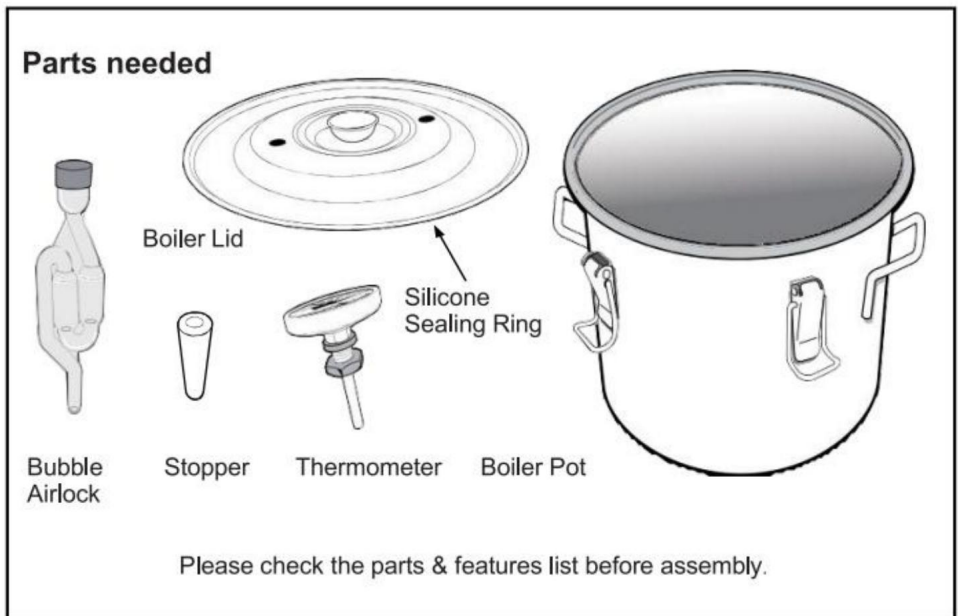
können einen separaten großen Behälter für die Gärung verwenden Die Gärung

Der Prozess dauert mehrere Tage oder Wochen. Sie möchten vielleicht Ihre

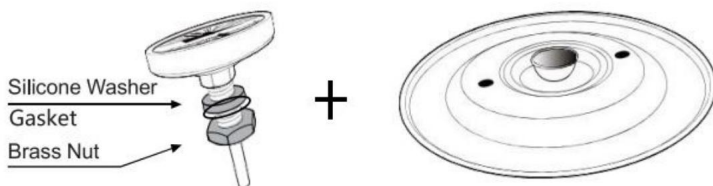
Destilliergerät nur zum Destillieren erhältlich. Verwenden Sie sauberes Glas, Edelstahl oder lebensmittelechte Keramik- oder Kunststoffbehälter. Es ist hilfreich, 2 oder mehr zu haben Behälter vorhanden.

VORBEREITUNG ZUR GÄRUNG

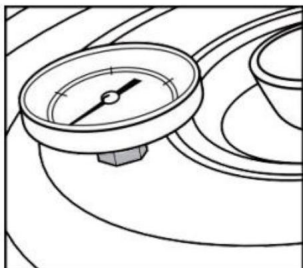
- Waschen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau mit Spülmittel und heißem Wasser.



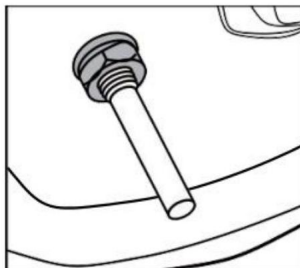
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

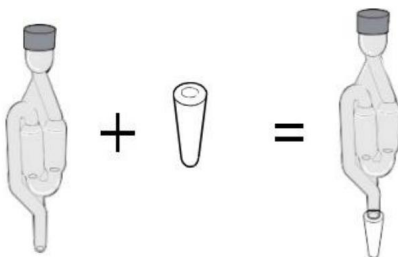


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

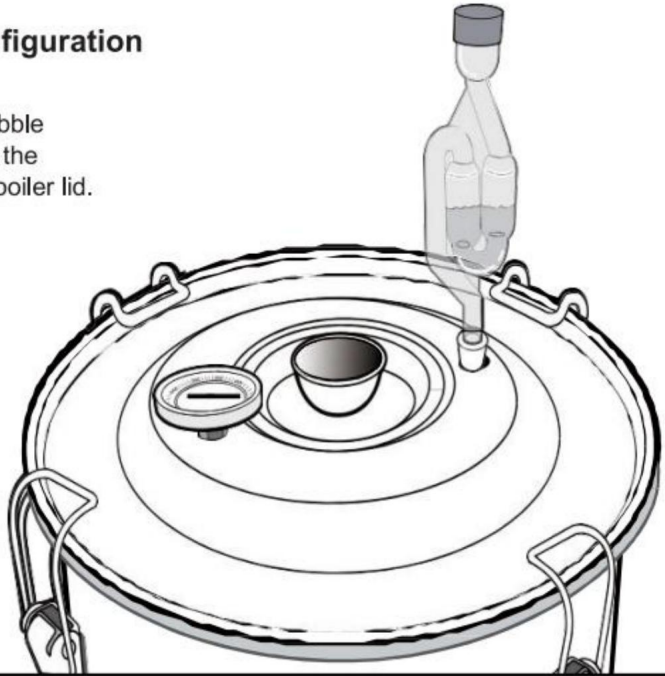


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



STUFE 2: DESTILLIEREN

Die Destillation fermentierter Getränke ist der Prozess der Konzentration der Alkoholgehalt durch Trennung eines Großteils des Alkohols vom fermentiertes Produkt. langsames Erhitzen des fermentierten Getränks im Bei der Destillation verdampft der Alkohol, steigt in die Kupferspirale und dann wird es gekühlt, während es durch den Kondensator fließt. Der Alkohol im Das fermentierte Getränk verdampft bei etwa 173°, bevor das Wasser Inhalt des Getränks verwandelt sich bei 212° in Dampf. Da die Alkohol kühlt , es tropft aus dem Destillatauslass des Kondensators. Diese reinere Form von Alkohol fließt aus dem Destillatauslass (nach dem Die ersten 4–7 Unzen) sind Ethanol. Lesen Sie die Warnhinweise zu Methanol (siehe Destillationskonfiguration).

Wasserfluss zum Kondensator einrichten

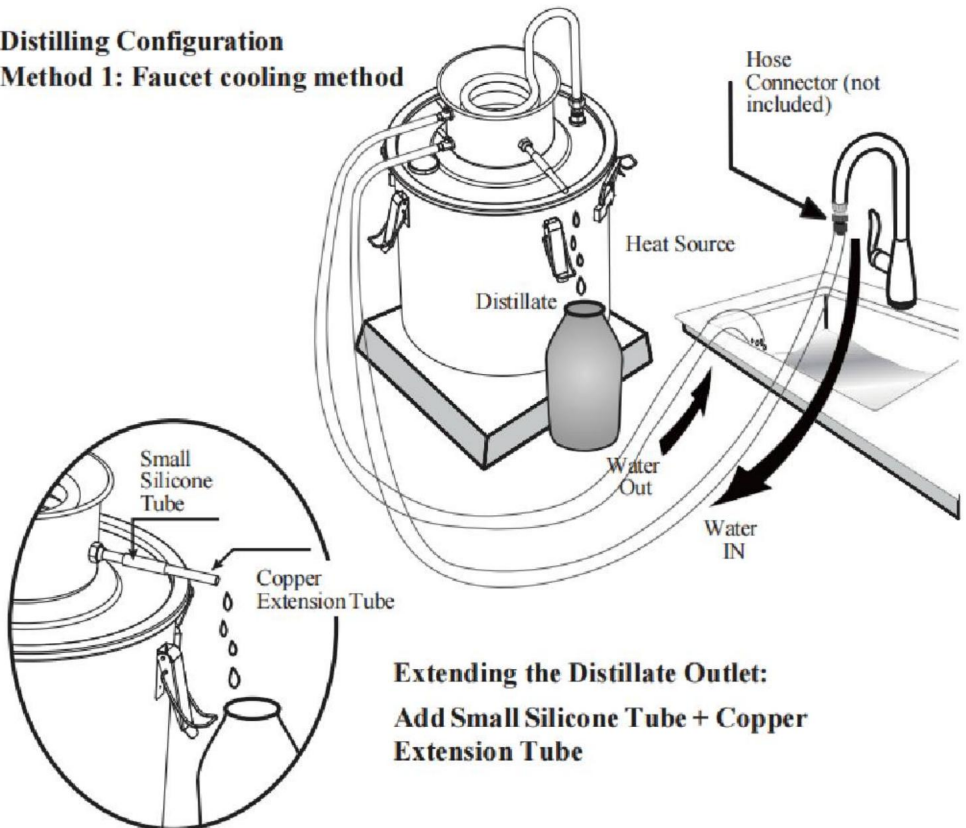
Versorgen Sie den Kondensatortopf kontinuierlich mit kaltem Wasser. Das in den Kondensatortopf fließende kalte Wasser kühlt das durch die Kupferspule fließende Destillat. Es gibt zwei Methoden:

Methode 1. Methode mit dem Wasserhahn zu Hause:

Suchen Sie das lose Ende des „Wasserablaufrohrs“ des Kondensators. Befestigen Sie einen Schlauchverbinder (nicht im Lieferumfang enthalten) daran. Befestigen Sie den Schlauchanschluss an Ihrem Wasserhahn zu Hause. Führen Sie das lose Ende des Wasserablaufschlauchs in das Spülbecken ein.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Methode 2. Wasserreservoir-Methode:

Kaltes Wasser aus einem Kaltwasserbehälter rezirkulieren: Füllen Sie einen großen Behälter mit kaltem Wasser.

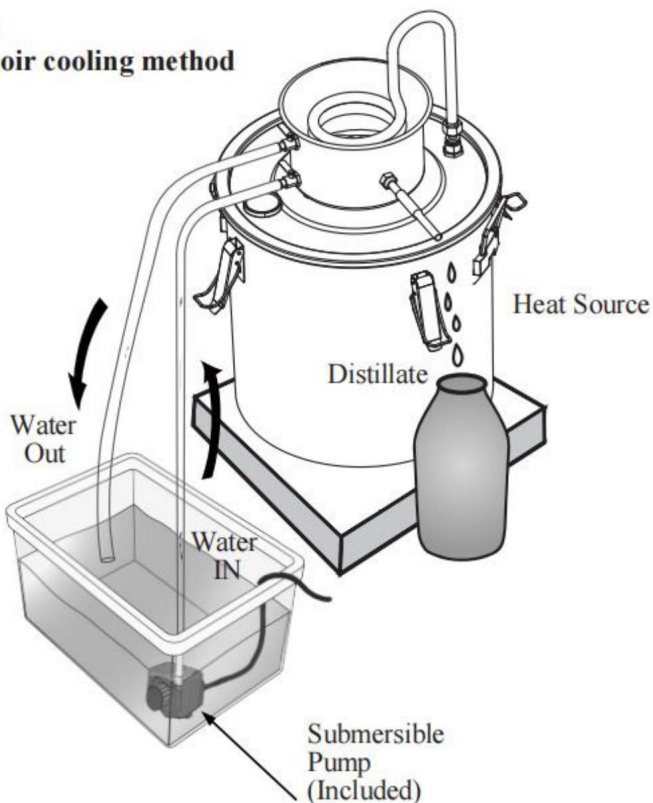
Setzen Sie eine Tauchpumpe (im Lieferumfang enthalten) in den Behälter ein.

Schließen Sie die Pumpe an den „Water In“-Schlauch an, der wiederum mit dem Kondensator.

Das Wasserablaufrohr des Kondensators läuft in den Behälter ab.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



VOR DEM DESTILLIEREN:

Die Vorläufe

Vinegar Run (mit der Distilling-Konfiguration)

Der Essiglauf reinigt die Teile des Destilliergeräts gründlicher als Seife und Wasser. Führen Sie dies vor dem ersten Gebrauch Ihres Destilliergeräts durch.

Schritt 1. Mischen Sie 1/2 Gallone weißen Essig und 1/2 Gallone Leitungswasser in der Kesseltopf.

Schritt 2. Den Destillierdeckel mit dem Kondensator verriegeln und Thermometer angeschlossen.

Schritt 3. Kaltwasserzufuhr zum Kondensator starten. Schritt

4. Bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis Dampf entsteht und Flüssigkeit aus dem Destillatauslass.

Schritt 5. Schalten Sie die Hitze , Abkühlen lassen Den destillierten Essig entsorgen und des Wassergemischs ab.

Schritt 6. Anschließend führen Sie den „Opferlauf“ durch.

Opferlauf (letzter Reinigungslauf und Taufe Ihrer Destille)

- Der Opferlauf reinigt die Destillierkolben von allem, was die die Reinheit der Geschmäcker Ihrer destillierten Getränke oder destillierten Wassers. Diese Phase gilt als „Übergangsritus“ .
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung Ihrer ersten Charge eines destillierten Getränks. Destillieren Sie die erste Charge , aber wegschütten und nicht trinken.

Vorsicht bei der Ausgabe von destillierten Getränken:

- RISIKO EINER METHANOLVERGIFTUNG

Vermeiden Sie den Konsum von Methanol (Methylalkohol). Methanol kann verursachen Blindheit und tödlich sein.

Befolgen Sie die Vorsichtsmaßnahmen in den Rezepten für destillierte Getränke sorgfältig.

die ersten 100-200 ml Flüssigkeit, die aus dem Kondensator kommt

Destillatauslass , für je 5 Gallonen (20L) vergorene Maische . Diese

Die ersten Unzen werden oft als „Kopf“ oder „Vorlauf“ bezeichnet. NICHT

KONSUMIEREN SIE SIE.

Wasserfluss zum Kondensator einrichten

Sorgen Sie für eine kontinuierliche Versorgung des Kondensatortopfs mit kaltem Wasser.

Wasser fließt in den Kondensator

Der Topf kühlt das durch die Kupferspule fließende Destillat. Es gibt zwei Methoden:

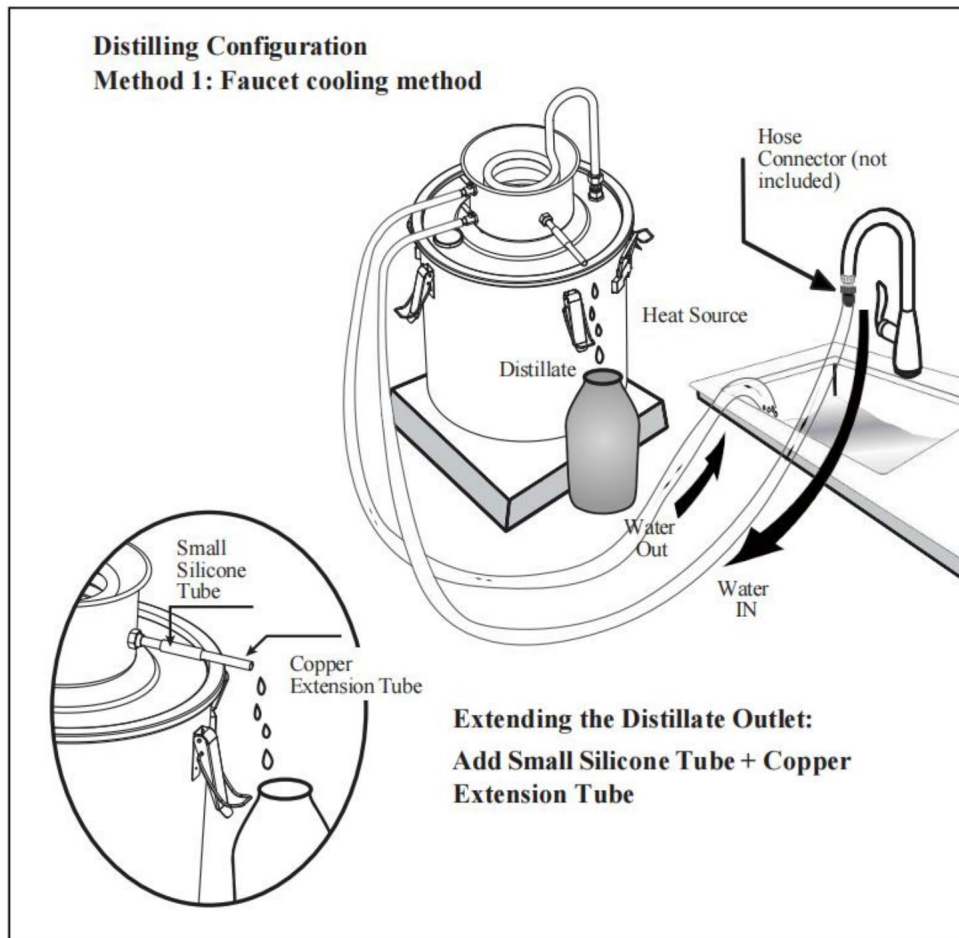
Methode 1. Methode mit dem Wasserhahn zu Hause:

Suchen Sie das lose Ende des "Wasserauslass"-Rohrs des Kondensators. Befestigen Sie einen Schlauch

Stecker (nicht im Lieferumfang enthalten) daran.

Befestigen Sie den Schlauchanschluss an Ihrem Wasserhahn zu Hause.

Legen Sie das lose Ende des Wasserablaufschlauchs so ein, dass das Wasser in das Spülbecken abläuft.



Methode 2. Wasserreservoir-Methode:

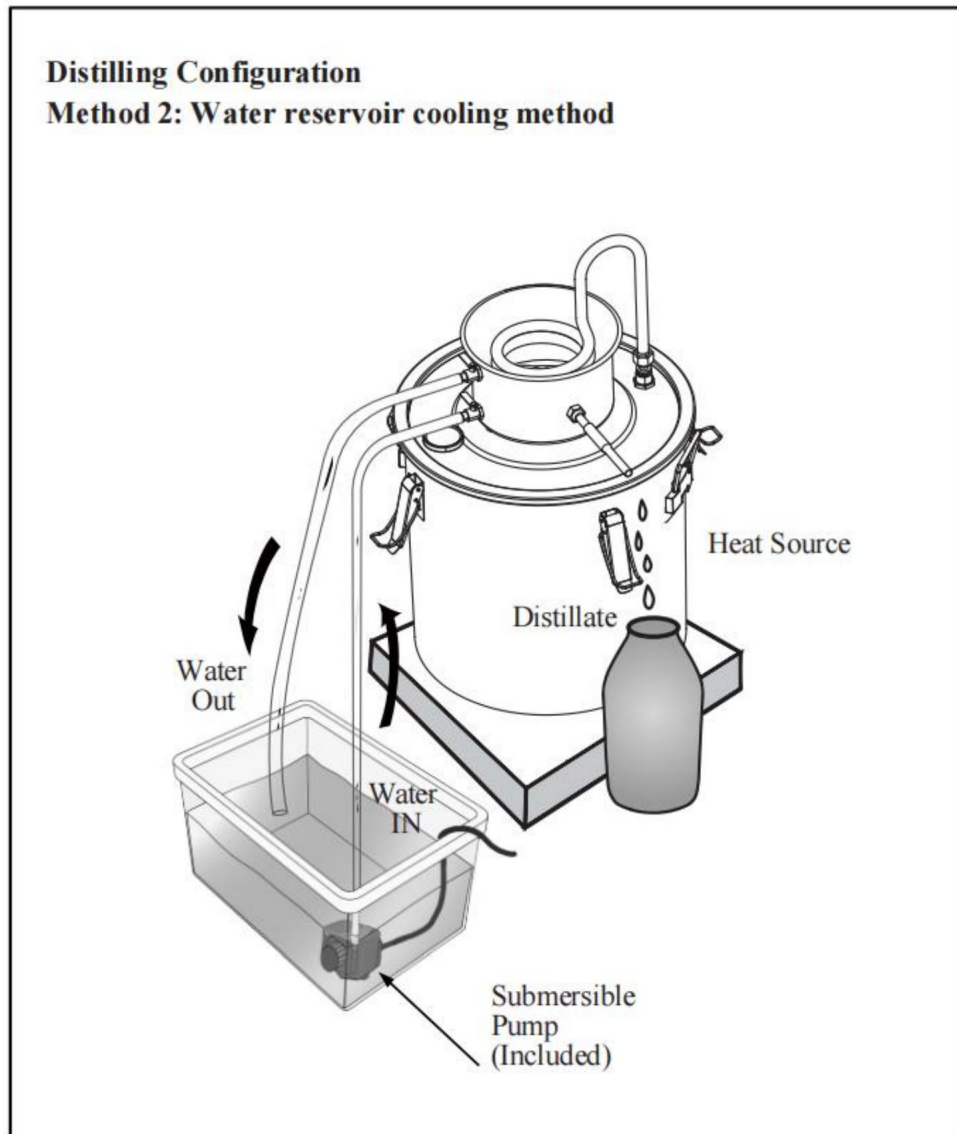
Kaltes Wasser aus einem Kaltwasserbehälter rezirkulieren: Füllen Sie einen großen Behälter

mit kaltem Wasser.

Setzen Sie eine Tauchpumpe (im Lieferumfang enthalten) in den Behälter ein.

Schließen Sie die Pumpe an den „Water In“-Schlauch an, der wiederum mit dem Kondensator.

Das Wasserablaufrohr des Kondensators läuft in den Behälter ab.



VOR DEM DESTILLIEREN:

Die Vorläufe

Vinegar Run (mit der Distilling-Konfiguration)

Der Essiglauf reinigt die Teile des Destilliergeräts gründlicher als Seife

und Wasser. Führen Sie dies vor dem ersten Gebrauch Ihres Destilliergeräts

durch. Schritt 1. Mischen Sie 1/2 Gallone weißen Essig und 1/2 Gallone Leitungswasser in der Kesseltopf.

Schritt 2. Den Destillierdeckel mit dem Kondensator verriegeln und Thermometer angeschlossen.

Schritt 3. Kaltwasserzufuhr zum Kondensator starten. Schritt

4. Bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis Dampf entsteht und Flüssigkeit aus dem der Destillatauslass.

Schritt 5. Schalten Sie die Hitze , Abkühlen lassen Den destillierten Essig entsorgen und des Wassergemischs ab.

Schritt 6. Anschließend führen Sie den „Opferlauf“ durch.

Opferlauf (Abschließender Reinigungslauf und Taufe Ihrer Destille)

• Der Opferlauf reinigt die Destillierkolben von allem, was die

die Reinheit der Geschmäcker Ihrer destillierten Getränke oder destillierten Wassers. Diese Phase gilt als „Übergangsritus“. Befolgen Sie die

Anweisungen zur Herstellung Ihrer ersten Charge eines destillierten Getränks.

Destillieren Sie die erste Charge , aber wegschütten und nicht trinken.

Vorsicht bei der Ausgabe von destillierten Getränken:

RISIKO EINER METHANOLVERGIFTUNG

Vermeiden Sie den Konsum von Methanol (Methylalkohol). Methanol kann verursachen Blindheit und tödlich sein.

Befolgen Sie die Vorsichtsmaßnahmen in den Rezepten für destillierte Getränke sorgfältig.

die ersten 100-200 ml Flüssigkeit, die aus dem Kondensator kommt

Destillatauslass , für je 5 Gallonen (20L) vergorene Maische . Diese

Die ersten Unzen werden oft als „Kopf“ oder „Vorlauf“ bezeichnet. NICHT

KONSUMIEREN SIE SIE.

Anwendung

Schnaps destillieren

1. Wählen Sie guten gewöhnlichen Reis zum Dämpfen, geben Sie den gedämpften Reis in die Verhältnis von 500g Getreide, 1kg Wasser und 5g destillierter Hefe, gut mischen und dann Flüssiggärung durchführen.
2. Fermentationstemperatur von 20 -25 °C, einmal täglich umrühren, Gärung 10–20 Tage.
3. Füllen Sie das fermentierte Getreide in den passenden Filterbeutel und gießen Sie die Flüssigkeit während des Gärungsprozesses direkt in das Fass gegeben. Dann
Legen Sie den Sack mit dem Getreide direkt auf den Rost (um zu verhindern, Verkleben des Topfes). Nach der Installation beginnt die Destillation, die Die vorbereitete Tauchpumpe wird an die Stromversorgung angeschlossen für Kühlwasserzirkulation bei Wärme am Austritt.

Destilliertes Hydrolat

1. Wählen Sie die Blütenblätter oder andere Pflanzen, die Ihnen gefallen.
2. Weichen Sie die Blütenblätter 8 Stunden lang in reinem Wasser für 3-5 cm ein (nur für getrocknete Blütenblätter).
3. Die Blütenblätter herausnehmen und in einen passenden Filterbeutel geben. Anschließend den Filterbeutel mit den Blütenblättern auf den Rost legen, das eingeweichte Wasser hineingießen den Eimer, installieren Sie ihn und beginnen Sie mit der Destillation.

Brandy destillieren

1. Trauben zerdrücken und Zutaten wie Pektinase, Hefe hinzufügen, Gärungsförderer und Tannin in der richtigen Reihenfolge.
2. Fügen Sie am Tag der Gärung weißen Zucker hinzu, Schalen und , und im Allgemeinen getrennt Rückstände nach 7 bis 10 Tagen Gärung.
3. Dem abgetrennten Wein Bentonit zur Reifung und Klärung hinzufügen.
4. Die abgetrennten Schalen und Rückstände in einen Filterbeutel geben, den Beutel auf den reiben und Wasser am Boden des Fasses hinzufügen. Der destillierte Alkohol ist Schnaps .

Wein gären

1. Trauben zerkleinern und schwefelregulierende Tabletten hinzufügen, um mikrobielle Kontamination .
2. Pektinase zugeben, um Pektin zu zersetzen und den Saftertrag zu erhöhen. 3. zugeben Hefe, gären Sie 7–10 Tage lang und erhöhen Sie den Saftertrag.
4. Nach der Filtration Bentonit zur Klärung hinzufügen , ca. 1 Monat ziehen lassen , und den Wein in eine Flasche füllen. 5. Den Wein nach der Abfüllung kühl lagern.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

ALCOOL ALambicco

MODELLO: STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

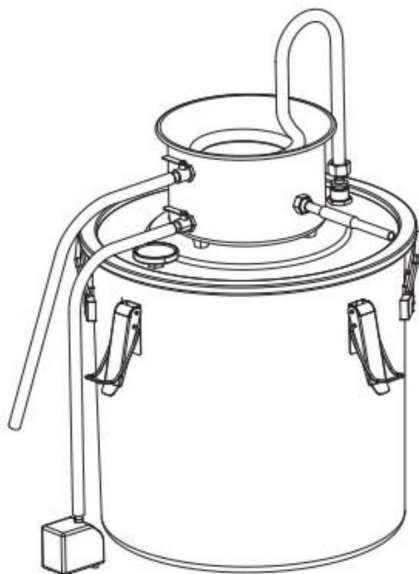
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALCOOL ALambicco

MODELLO:STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:
Supporto

tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

istruzioni di sicurezza della pompa sommergibile per acquario

La manipolazione e l'utilizzo della nostra pompa sono molto semplici e conveniente. L'utente deve solo versare un livello di altezza adatto di acqua e collegare la pompa con il tubo di uscita dell'acqua e quindi collegare la pompa con alimentazione elettrica conforme al marchio riportato sull'etichetta. Così , la pompa può funzionare bene.

Dati tecnici

Modello	JYC-1100	
Tensione nominale	110 - 120V~	220 -240V~
Frequenza di valutazione	60 Hz	50 Hz
Potenza nominale	8W	8W
tipo di protezione	IPX8	IPX8
Altezza massima di fornitura	110 centimetri	110 centimetri
Quantità massima trasportabile	450L/ora	450L/ora

Per ridurre il rischio di scosse elettriche

- Scollegare sempre la pompa dalla presa elettrica prima di pulirla e

manipolazione. • utilizzare solo con acqua pulita. Non immergerlo in altri liquidi. Non lasciare mai che il pompa funziona a secco. • Opzione - La pompa è fornita con conduttore di terra e un spina di collegamento di tipo con messa a terra e deve essere collegata solo a una presa elettrica adeguata presa di terra per ridurre il rischio di scosse elettriche (Europa (solo standard)). • La temperatura del liquido utilizzato non può essere superiore a 35ÿ.

- evitare che l'acqua scorra nella presa elettrica lungo il cavo. • Non sollevare, trasportare o tirare la pompa dal cavo di alimentazione. • Non sostituire il cavo della pompa. interrompere l'uso della pompa se subisce danni (opzione per pompa con bassa tensione di sicurezza).
 - Utilizzare sempre il trasformatore fornito per far funzionare la pompa dell'acqua o consultare con il tuo elettricista prima che un altro trasformatore sia connesso .
 - Non collegare il trasformatore in dotazione ad altri apparecchi. • Scollegare sempre il trasformatore dalla presa elettrica prima di qualsiasi pulizia e manipolazione. •
- Solo per uso interno. Posizionare il trasformatore lontano dal fuoco e , umidità e diretto dalla luce solare. (opzione per pompa con luce)
- Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Se il cavo è danneggiato, il l'elettrodomestico dovrebbe essere rottamato.

Per pulire la pompa

- scollegare la pompa dalla presa elettrica. Utilizzare una piccola spazzola morbida o posizionarla flusso sottomarino per rimuovere i detriti.

Per mantenere l'acqua pulita

- cambiare periodicamente l'acqua per evitare che diventi appiccicosa e formando microrganismi.

Risoluzione dei problemi

se la pompa non funziona, è necessario controllare quanto segue: · controllare il circuito interruttore, oppure provare una presa diversa per assicurarsi che la pompa riceva alimentazione elettrica. NOTA: scollegare sempre la pompa dalla presa elettrica prima di controllare. •

controllare lo scarico della pompa e la tubazione per eventuali pieghe e ostruzioni. · Alghe l'accumulo può essere eliminato con un tubo da giardino.

ATTENZIONE!!! la pompa dell'acqua deve essere completamente immersa altrimenti verrà danneggiata!

Informazioni sullo smaltimento



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata dei rifiuti Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con rifiuti domestici normali , ma deve essere portato in un punto di raccolta per riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Refrigeratore per vino a compressore 10L

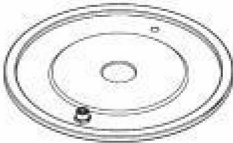
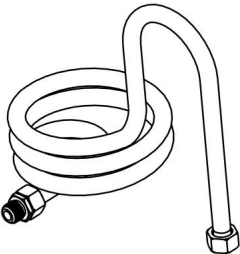


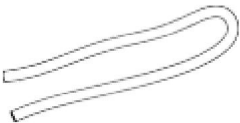
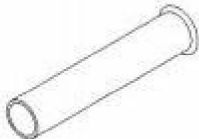
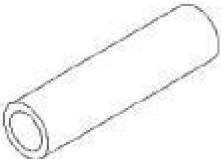
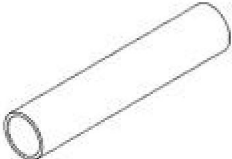
Numero **modello** :STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

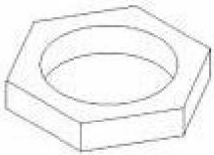
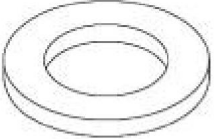
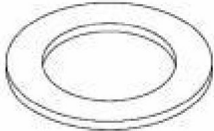
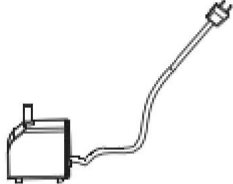
ALCOOL ALambicco

si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

BENE

Articolo	Nome della parte	Quantità	Immagine
1	Coperchio della caldaia	1 PZ	
2	Pentola per caldaia	1 PZ	
3	Secchio di raffreddamento	1 PZ	
4	Tubo corrugato	1 PZ	

5	Tubi in silicone	2 PZ	
6	Tubo di rame per vino	1 PZ	
7	Noce	1 PZ	
8	Tubo corto in silicone	1 PZ	
9	Tubo di prolunga in rame 1 pz.		
10	Termometro	1 PZ	

11	Dado in ottone	1 PZ	
12	Blocco dell'aria a bolle	1 PZ	
13	Tappo	1 PZ	
14	Rondella in silicone	2 PZ	
15	Guarnizione	2 PZ	
16	Pompa	1 PZ	

17	Manuale d'uso	1 PZ	
----	---------------	------	--

Introduzione al prodotto

• I fermentatori in acciaio inossidabile concentrano il vapore riscaldandolo fino all'ebollizione e poi raffreddamento. Inoltre cibo-, l'intera unità di distillazione dell'alcol è composta da 201

acciaio inossidabile di , che è durevole e facile da pulire.

qualità • Trattamento di condensazione efficiente: il distillatore di alcol adotta acciaio inossidabile raffreddamento tubo , che ha una rapida conduttività termica e garantisce una buona spirale acciaio

prestazioni. Allo stesso tempo, il , ha una grande area di contatto con il condensatore a barile fornisce una temperatura di distillazione relativamente bassa. •

Set completo di accessori: il set è dotato di un termometro (0 - 150/32

-302) per un facile monitoraggio in tempo reale della temperatura dell'alcol. Include anche una valvola di sfiato unidirezionale e aggiunge 2/3 di acqua per aiutare a liberare l'aria (solo gas fuori) quando il grano viene fermentato. I nostri kit di distillazione includono anche un alcol kit misuratore per la misurazione accurata della gradazione del vino.

• Metodi di riscaldamento multipli: questa caldaia per vino è compatibile con vari fornelli, compresi i fornelli a gas, , stufa a carbone , e legna da ardere. È perfetto per liquori fermentati come birra, brandy, whisky, vino come salsa di soia , e condimenti e aceto.

Di seguito i dati di riferimento della fermentazione la resa è determinata principalmente dal , distillare tempo e potenza di fuoco.

volume Modello n.		Dimensioni (mm)	
		botte di vino	secchio di raffreddamento
3 galloni	STD-1 0L-U	Dimensioni: 250XH250	Dimensioni: 200XH110
11,4 litri	STD-1 0L-E	Dimensioni: 250XH250	Dimensioni: 200XH110
(±10%)	STD-1 0L-A	Dimensioni: 250XH250	Dimensioni: 200XH110



Attenzione Per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

PRIMA DI INIZIARE



si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.



Conservare le istruzioni per riferimento futuro.



separare e contare tutto

parti e hardware.



Leggere attentamente ogni passaggio e seguire l'ordine corretto.

Ti consigliamo di , ove possibile, tutti gli articoli vengono assemblati vicino al area in cui saranno necessariamente collocati e , per evitare di spostare la produzione utilizzati una volta assemblati.



Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e stabile.



tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata dei bambini da neonati e bambini in quanto possono rappresentare un rischio grave di soffocamento pericolo .

MANUALE DEL PROPRIETARIO



ATTENZIONE! LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA

UTILIZZO DI QUESTO DISPOSITIVO



AVVISO:

Se nel tuo pacco mancano delle parti o riscontri problemi con il montaggio, il nostro team del servizio clienti risponderà a qualsiasi domanda o dubbio tu possa avere. potrebbe avere. Si prega di tenere questo manuale aperto e pronto per la consultazione.

SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendi o lesioni durante l'utilizzo del distillatore, seguire queste istruzioni: precauzioni: •

Se il distillatore di acqua/alcool deve essere utilizzato per produrre alcol distillato bevande, deve essere utilizzato solo da adulti in età legale per bere. Mai tentare di far funzionare il distillatore sotto l'effetto dell'alcool • consultare le leggi , ecc. federali e statali e ottenere tutti i permessi richiesti per

distillazione di alcol. •

La distillazione all'aperto è sempre preferibile. •

Non utilizzare mai il distillatore su una fonte di calore a fiamma libera in ambienti chiusi. Un

• Si preferisce una fonte di

calore. • Non lasciare mai liquidi caldi o bollenti su una fonte di calore senza

sorveglianza. • Tenere il distillatore e qualsiasi unità di riscaldamento fuori dalla portata dei

bambini. • Usare cautela quando si rimuove il coperchio della caldaia mentre si riscalda qualsiasi liquido al
la Caldaia.

• Per evitare di compromettere il normale funzionamento del distillatore,, è consigliato
non superare il 70% del volume nominale durante la distillazione. • Non

riscaldare o far bollire liquidi nel distillatore se tutte le aperture sono bloccate o
chiuso. il vapore e il calore devono poter fuoriuscire attraverso il

• Unità condensatrice o uno dei fori nel coperchio della caldaia per un funzionamento sicuro.

In caso contrario, si potrebbero verificare pressioni elevate ed esplosioni.

• Evitare che il vapore di alcol fuoriesca dal distillatore. Il vapore di alcol è
altamente esplosivo.

• Controllare sempre e risolvere eventuali perdite durante la distillazione dell'alcool
processo.

• Per evitare che il contenuto liquido/di mosto della pentola trabocchi o
essendo forzato nel tubo di rame del condensatore o nella camera di compensazione a bolle, ,
lasciare sempre circa 4" di spazio d'aria sopra la parte superiore del contenuto del
pentola

caldaia. • **RISCHIO DI AVVELENAMENTO DA METANOLO:** evitare il consumo di metanolo
(Alcool metilico)!

Il metanolo può causare cecità ed essere fatale. Seguire attentamente le precauzioni in
ricette per bevande distillate. Scartare i primi 4-7 oz (100-200 ml) di

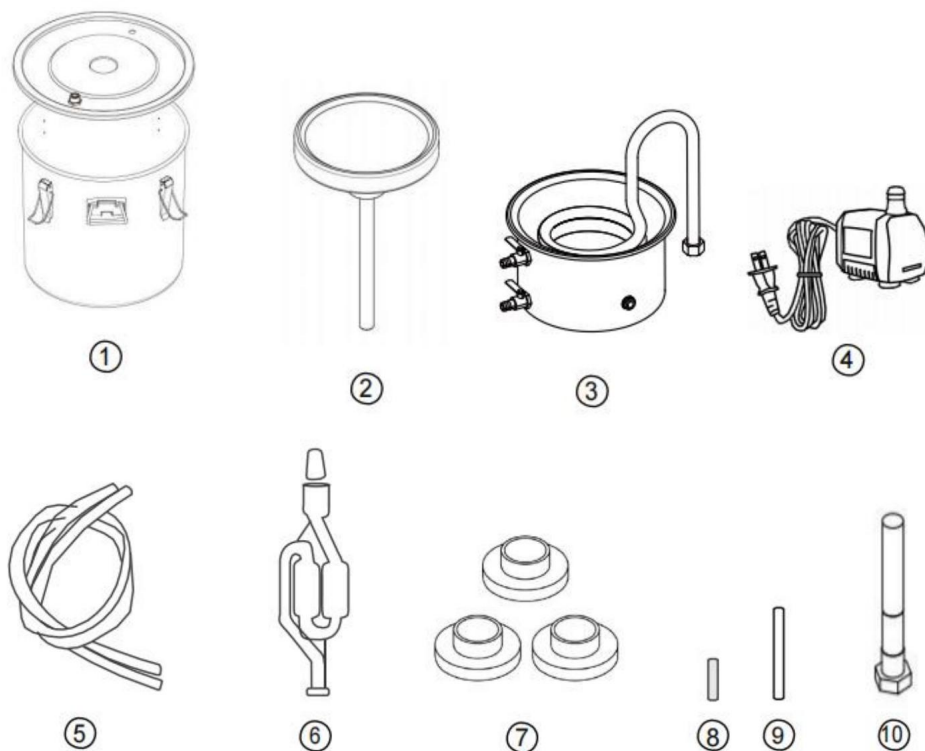
liquido come esce dal condensatore Uscita del distillato galloni (20L) , per ogni 5

di "mosto" fermentato

Queste prime once sono spesso chiamate

come "teste" o "colpi di testa". NON CONSUMARLI.

PARTI E CARATTERISTICHE

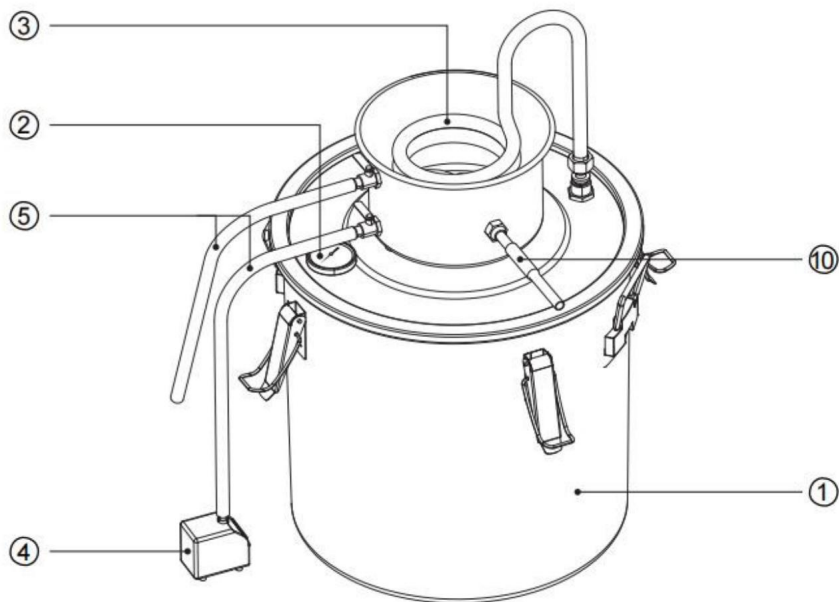


PREPARAZIONE PER LA DISTILLAZIONE

- Lavare tutte le parti con detersivo per piatti e acqua calda prima del montaggio.

PARTI E CARATTERISTICHE

• Pentola di fermentazione	X1	• Valvola di scarico	X1
• Termometro in metallo	X1	• Rondella di tenuta	X3
• Tubo corrugato	X1	• Tubo di estensione in silicone	X1
• Pompa	X1	• Prolunga tubo di rame	X1
• Uscita/ingresso dell'acqua	X1	• Vano fuori	X1



Pulizia e manutenzione delle attrezzature

Il distillatore deve pulire l'interno del suo recipiente, del condensatore e di altri componenti prima o dopo ogni utilizzo. Dopo aver , e far scolare tutte le impurità presenti al suo interno. utilizzato il distributore di acqua distillata, dobbiamo pulirlo ogni ogni tanto fare attenzione a pulire la parete interna della sua evaporazione pentola, la parete interna del condensatore, la superficie del tubo del condensatore e il calcare nel tubo di uscita del condensatore. Evitare di comprometterne l'utilizzo. Per alcuni alambicchi appena acquistati, , dobbiamo prima pulirli e dargli energia lasciarli evaporare per più di 2 ore fino a ottenere il distillato l'acqua soddisfa i requisiti. Ricordati di non tagliare l'acqua durante utilizzo .

Si noti che quando il dispositivo distillato è in funzione, la la sua temperatura superficiale temperatura sarà molto alta, quindi fare attenzione a non toccarlo per evitare di scottarsi. Si prega di attendere che la temperatura scenda alla temperatura normale prima di pulizia.

UTILIZZO DEL DISTILLATORE DI ACQUA/ALCOOL

Prima di preparare le tue prime bevande fermentate e distillate, o distillare acqua, procedere come segue: • lavare tutte le parti del distillatore con acqua calda e detersivo per piatti e asciugare completamente.

- eseguire una "corsa con aceto" descritta nella sezione Distillazione. • Se si distilla solo acqua, eseguire una "corsa con acqua" distillando 1 gallone o più di acqua pulita, che verrà scartata. • Il tuo distillatore può essere utilizzato per il processo di fermentazione e quindi utilizzato per il processo di aggiunta. •

Per la fermentazione, utilizzare la configurazione Fermentazione, per la distillazione utilizzare la Configurazione di distillazione.

- Questo manuale del prodotto non è una guida completa alla fermentazione e alla distillazione. In al fine di produrre un prodotto soddisfacente e sicuro adatto agli adulti consumo, si prega di consultare libri, ricette e risorse pratiche e video on-line, nelle librerie e nelle biblioteche.

- Attenzione: RISCHIO DI AVVELENAMENTO DA METANOLO

- Evitare il consumo di metanolo (alcol metilico)! Il metanolo può causare cecità e può essere fatale. •

Seguire attentamente le precauzioni nelle ricette per le bevande distillate. Eliminare

i primi 4-7 oz (100 - 200 ml) di liquido che esce dal condensatore

Uscita distillato, per ogni 5 galloni (20L) di "mosto" fermentato. Questi

le prime once sono spesso chiamate "teste" o "colpi di testa". NON CONSUMALI.

PRODUZIONE DI ACQUAVITI DISTILLATI:

Processo di fase A2: Fermentazione e distillazione FASE 1: FERMENTAZIONE

- La fermentazione delle bevande in vino o birra è il primo passo per poi produrre brandy, origine whisky. • Il

passo successivo è la distillazione dei risultati della fermentazione, con conseguente maggiore concentrazioni di alcol risultano, e la raffinatezza del colore e dei sapori. Distillando il

una seconda volta ulteriormente concentrati alcol e chiarezza. • La

fermentazione è il processo di microrganismi, solitamente lievito,

- convertire (metabolizzare) gli zuccheri in anidride carbonica e alcol.

l'anidride carbonica esce dalla bevanda, lasciando dietro di sé alcol. • Birra, Ale e vino sono bevande fermentate che sono complete a questo punto

fase. Non hanno bisogno di passare attraverso la seconda fase: la distillazione. • Un'ampia varietà di alimenti può essere fermentata. Cereali come mais, orzo o segale sono , grano , utilizzati per molte bevande, come birra e whisky.

Frutta, riso, zuccheri, vino, brandy, rum , e la melassa è più spesso utilizzata per realizzare

- È possibile utilizzare un , e altri liquori. Le patate vengono utilizzate per creare la vodka.

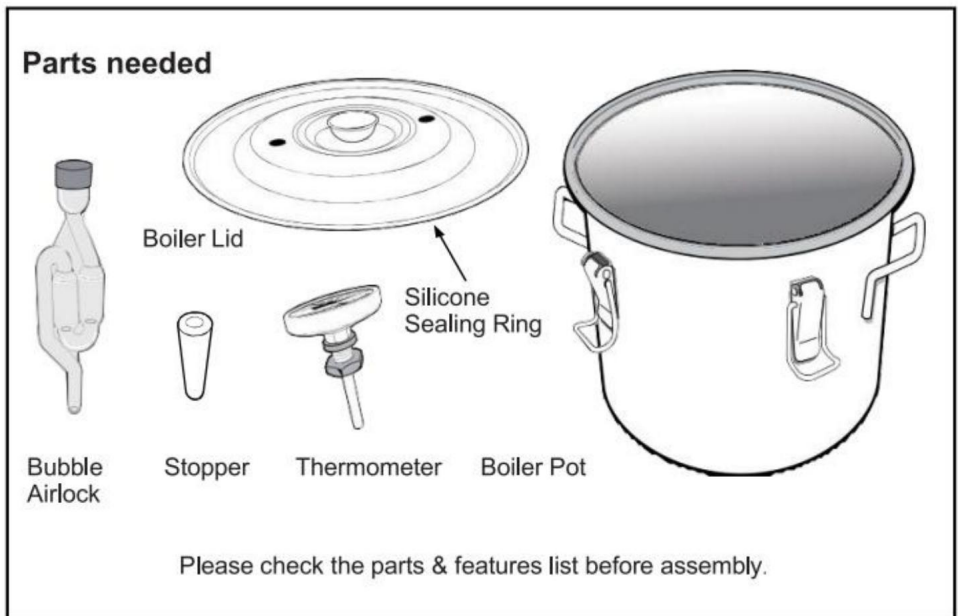
contenitore grande separato per la fermentazione La fermentazione

il processo avviene in diversi giorni o settimane. Potresti voler mantenere il tuo

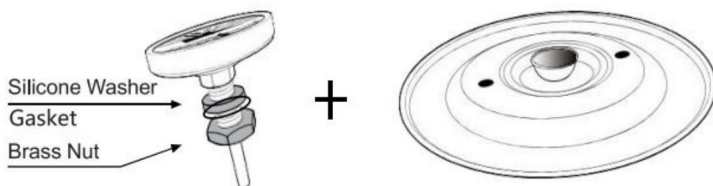
Distillatore disponibile solo per la distillazione. Utilizzare vetro pulito, acciaio inossidabile o contenitori in ceramica o plastica adatti agli alimenti. È utile averne 2 o più contenitori disponibili.

PREPARAZIONE PER LA FERMENTAZIONE

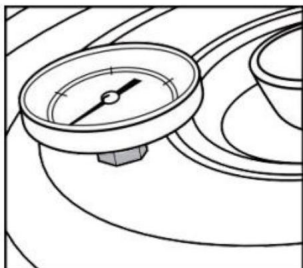
- Lavare tutte le parti con detersivo per piatti e acqua calda prima del montaggio.



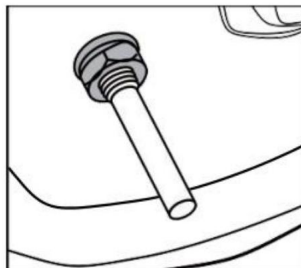
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

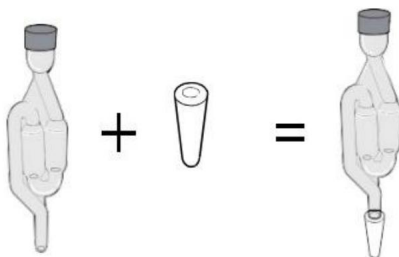


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

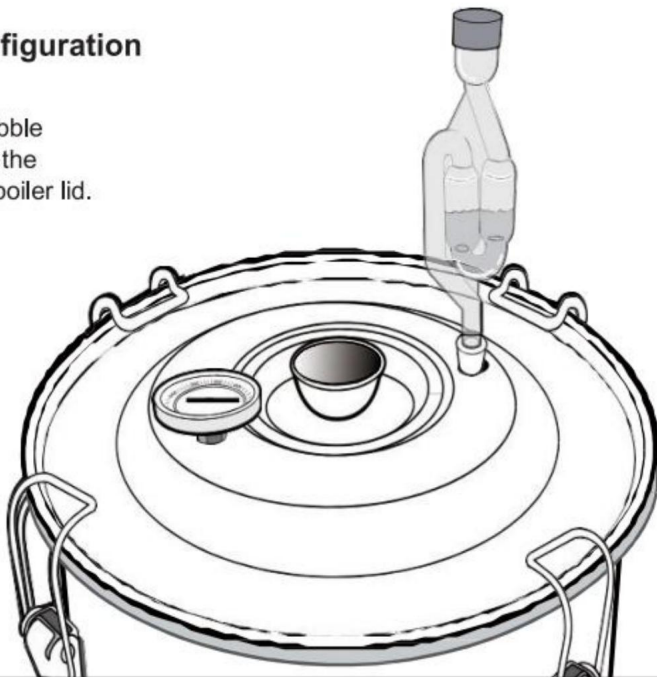


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



FASE 2: DISTILLAZIONE

La distillazione delle bevande fermentate è il processo di concentrazione dell' contenuto alcolico separando gran parte dell'alcol dall' prodotto fermentato.

riscaldando lentamente la bevanda fermentata nel

La distillazione fa sì che l'alcol vaporizzi, salga nella serpentina di rame e

quindi raffreddato mentre viaggia attraverso il condensatore. L'alcool nel

la bevanda fermentata si trasforma in vapore a circa 173 °F, prima che l'acqua

il contenuto della bevanda si trasforma in vapore a 212°F. Mentre il

l'alcol si raffredda , gocciola dall'uscita del distillato del condensatore.

Questa forma più pura di alcol che si immerge dall'uscita del distillato (dopo il le prime 4-7 once) sono etanolo.

Leggere le avvertenze sul metanolo (vedere Configurazione distillazione)

IMPOSTARE IL FLUSSO DELL'ACQUA AL CONDENSATORE

Fornire una fonte continua di acqua fredda al condensatore. L'acqua fredda che scorre nel condensatore raffredda il distillato che scorre attraverso la serpentina di rame. Esistono due metodi:

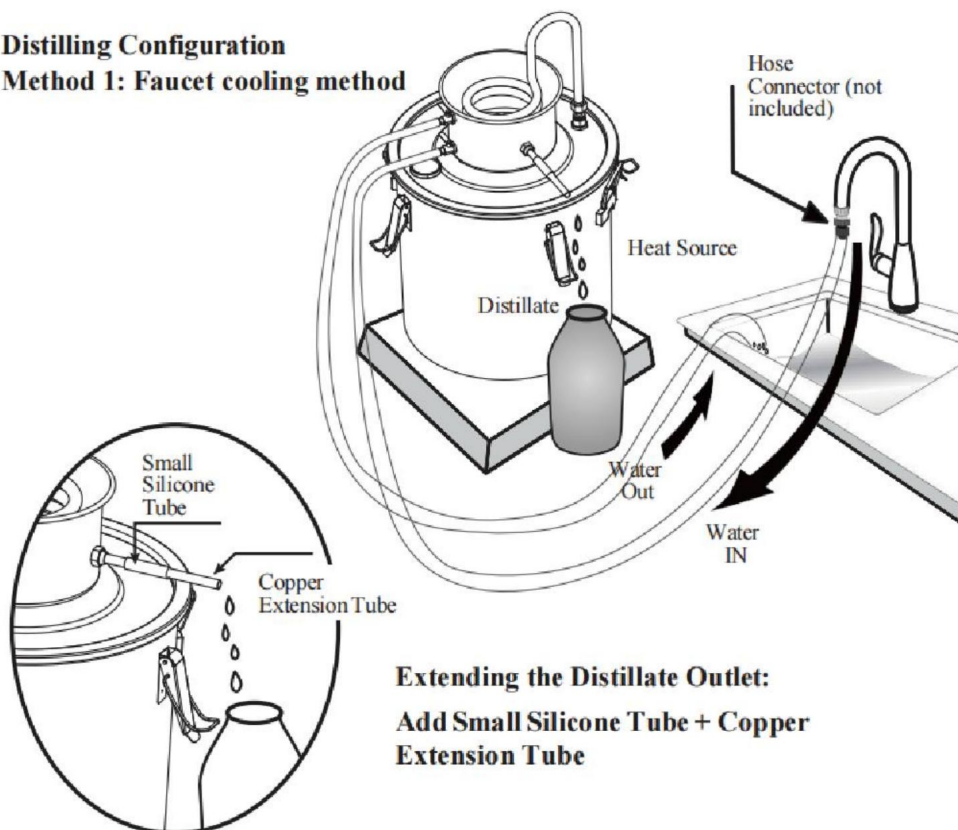
Metodo 1. Metodo del rubinetto domestico:

Individuare l'estremità libera del tubo di "uscita dell'acqua" del condensatore. Collegare un connettore per tubo flessibile (non incluso) ad esso.

Collegare il connettore del tubo flessibile al rubinetto di casa. Posizionare l'estremità libera del tubo di "uscita acqua" in modo che scarichi nel lavandino.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Metodo 2. Metodo del serbatoio d'acqua:

Riciclare l'acqua fredda da un serbatoio di acqua fredda: riempire un contenitore grande con acqua fredda.

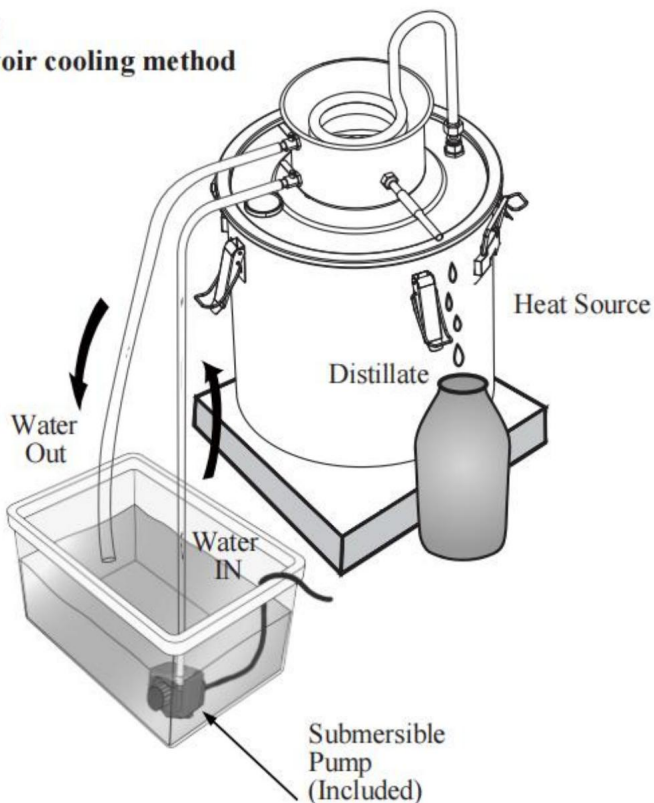
Posizionare una pompa sommersa (inclusa) nel contenitore.

Collegare la pompa al tubo "Water In", che è collegato al Condensatore.

Il tubo di "uscita acqua" del condensatore scaricherà nel contenitore.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



PRIMA DELLA DISTILLAZIONE:

Le corse preliminari

Corsa all'aceto (utilizzando la configurazione di distillazione)

L'aceto Run pulisce le parti del distillatore più a fondo del sapone e acqua. Eseguire questa operazione prima di utilizzare per la prima volta il distillatore.

passaggio 1. unire 1/2 gallone di aceto bianco e 1/2 gallone di acqua del rubinetto nel

Pentola della

caldaia. Fase 2. Agganciare in posizione il coperchio del distillatore con il condensatore e Termometro attaccato.

passaggio 3. Avviare il flusso di acqua fredda verso il condensatore.

passaggio 4. Riscaldare a fuoco medio-alto fino a quando non si forma vapore. e il liquido gocciola fuori l'uscita del distillato.

passaggio 5. Spegnerne il fuoco e far , lasciare raffreddare Smaltire l'aceto distillato e riscaldare la miscela di acqua.

passo 6. Seguire questo eseguendo la "corsa sacrificale"

Corsa sacrificale (corsa di pulizia finale e battesimo del tuo alambicco)

- La corsa sacrificale pulisce i frammenti del distillatore da qualsiasi cosa che potrebbe influenzare la purezza dei sapori delle vostre bevande distillate o acqua distillata. Questa fase è considerato un "rito di passaggio" .
- Seguire le istruzioni per preparare il primo lotto di bevanda distillata. Distillare il primo lotto , ma gettatelo via e non bevetelo.

Attenzione all'uscita di bevande distillate:

- RISCHIO DI AVVELENAMENTO DA METANOLO

Evitare il consumo di metanolo (alcol metilico)! Il metanolo può causare cecità e può essere fatale.

seguire attentamente le precauzioni nelle ricette per le bevande distillate. Smaltire il i primi 4-7 oz (100-200 ml) di liquido che esce dal condensatore

Uscita distillato , per ogni 5 galloni (20L) di "mosto" fermentato . Questi le prime once sono spesso chiamate "teste" o "colpi di testa". NON CONSUMALI.

IMPOSTARE IL FLUSSO DELL'ACQUA AL CONDENSATORE

Fornire una fonte continua di acqua fredda al condensatore. Il freddo acqua che scorre nel condensatore

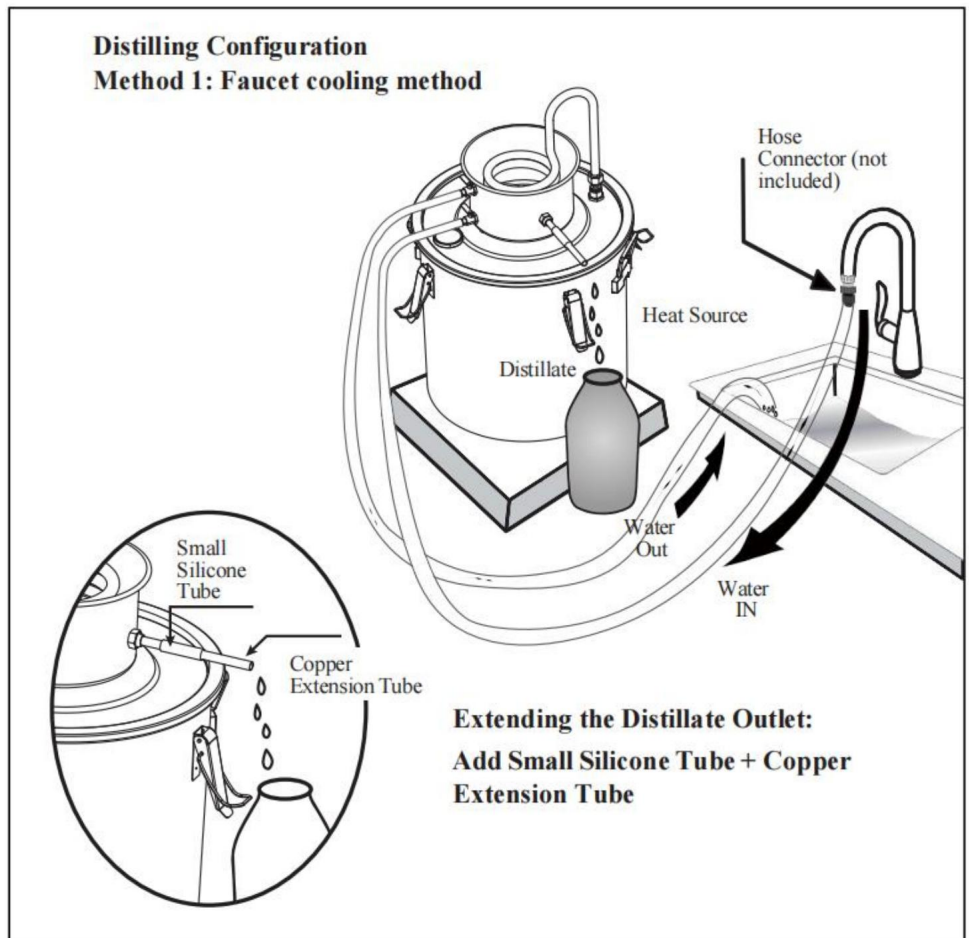
La pentola raffredda il distillato che scorre attraverso la serpentina di rame. Ci sono due metodi:

Metodo 1. Metodo del rubinetto domestico:

Individuare l'estremità libera del tubo "water out" del condensatore. Collegare un tubo flessibile connettore (non incluso) ad esso.

Collega il connettore del tubo flessibile al rubinetto di casa.

Posizionare l'estremità libera del tubo di "uscita dell'acqua" in modo che defluisca nel lavandino.



Metodo 2. Metodo del serbatoio d'acqua:

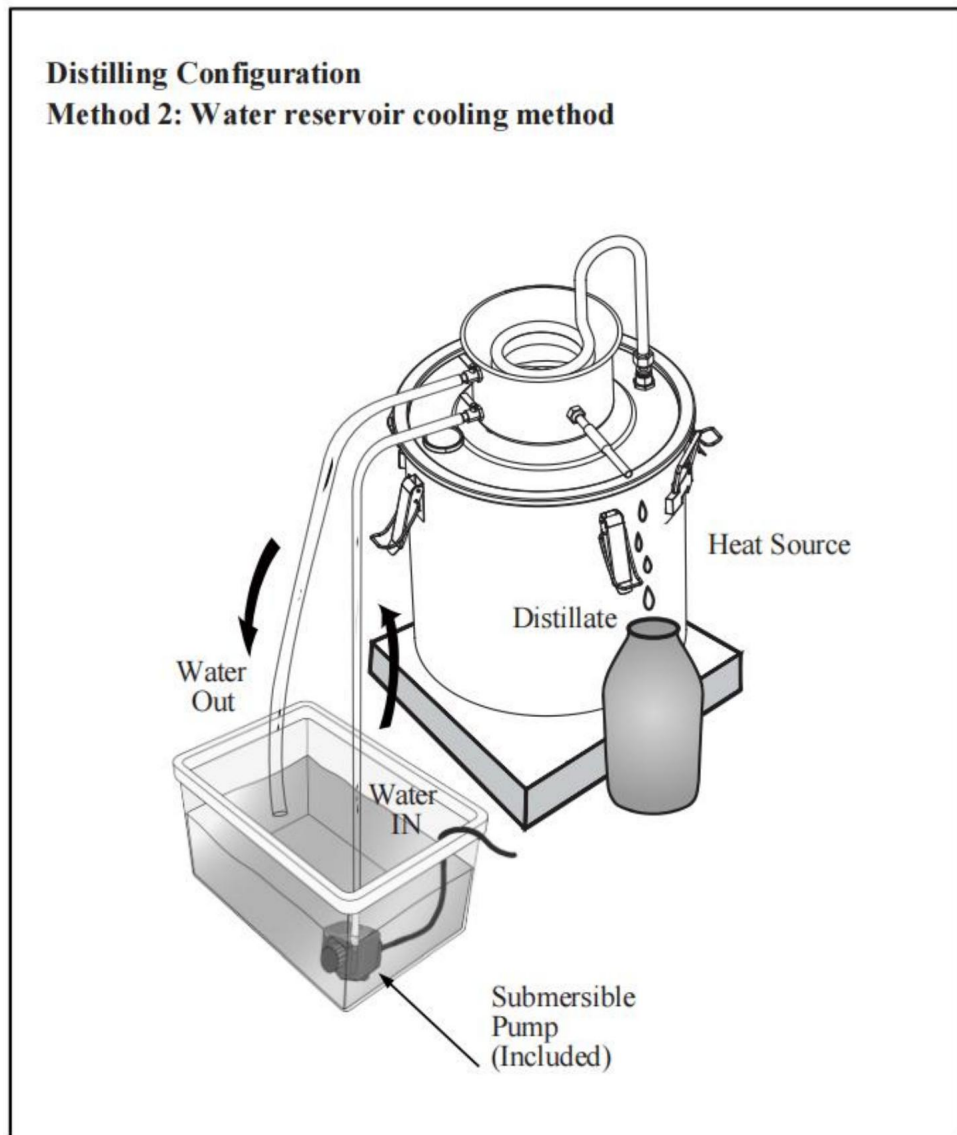
Riciclare l'acqua fredda da un serbatoio di acqua fredda: riempire un contenitore grande

con acqua fredda.

Posizionare una pompa sommersa (inclusa) nel contenitore.

Collegare la pompa al tubo "Water In", che è collegato al Condensatore.

Il tubo di "uscita acqua" del condensatore scaricherà nel contenitore.



PRIMA DELLA DISTILLAZIONE:

Le corse preliminari

Corsa all'aceto (utilizzando la configurazione di distillazione)

L'aceto Run pulisce le parti del distillatore più a fondo del sapone

e acqua. Eseguire questa operazione prima del primo utilizzo del distillatore.

Fase 1. Unire 1/2 gallone di aceto bianco e 1/2 gallone di acqua del rubinetto nel

Pentola della

caldaia. Fase 2. Agganciare in posizione il coperchio del distillatore con il condensatore e

Termometro attaccato.

passaggio 3. Avviare il flusso di acqua fredda verso il condensatore.

passaggio 4. Riscaldare a fuoco medio-alto fino a quando non si forma vapore. e il liquido gocciola fuori l'uscita del distillato.

passaggio 5. Spegnerne il fuoco e far , lasciare raffreddare Smaltire l'aceto distillato e

riscaldare la miscela di acqua.

passo 6. Seguire questo eseguendo la "corsa sacrificale"

Corsa sacrificale (corsa di pulizia finale e battesimo del tuo alambicco)

- La corsa sacrificale pulisce i frammenti del distillatore da qualsiasi cosa che potrebbe influenzare la purezza dei sapori delle vostre bevande distillate o acqua distillata. Questa fase è considerato un "rito di passaggio" • .

Segui le istruzioni per preparare il tuo primo lotto di bevanda distillata.

Distillare il primo lotto , ma gettatelo via e non bevetelo.

attenzione all'output di bevande distillate:

RISCHIO DI AVVELENAMENTO DA METANOLO

Evitare il consumo di metanolo (alcol metilico)! Il metanolo può causare cecità e può essere fatale.

seguire attentamente le precauzioni nelle ricette per le bevande distillate. Smaltire il

i primi 4-7 oz (100-200 ml) di liquido che esce dal condensatore

Uscita distillato , per ogni 5 galloni (20L) di "mosto" fermentato . Questi

le prime once sono spesso chiamate "teste" o "colpi di testa". NON

CONSUMALI.

Come usare

Distillare liquore

1. Scegli un buon riso comune per la cottura a vapore, aggiungi il riso cotto a vapore nel rapporto di 500 g di grano, 1 kg di acqua e 5 g di lievito distillato, mescolare bene e quindi effettuare la fermentazione liquida.
2. Temperatura di fermentazione di 20-25°C, mescolando una volta al giorno, fermentazione 10 -20 giorni.
3. Riempire il grano fermentato nel sacchetto filtro corrispondente e versare il liquido prodotto durante il processo di fermentazione direttamente nella botte. Quindi posizionare il sacco contenente il grano direttamente sulla griglia (per evitare incollando la pentola). Dopo l'installazione, inizia la distillazione, il la pompa sommersa pre-preparata è collegata all'alimentazione elettrica per circolazione dell'acqua di raffreddamento quando c'è calore in uscita.

Distillare Idrolato

1. scegli i petali o altre piante che ti piacciono. 2. immergi i petali in acqua pura per 3-5 cm per 8 ore (solo per piante secche) petali).
3. Togliere i petali e metterli in un sacchetto filtro abbinato. Quindi posizionare il sacchetto filtro , con i petali sulla griglia, versare l'acqua inzuppata in il secchio, installarlo e iniziare la distillazione.

Distillare il brandy

1. pigiare l'uva e aggiungere ingredienti come pectinasi, lievito, promotore di fermentazione e tannino nel giusto ordine.
2. Aggiungere lo zucchero bianco il giorno successivo alla , e generalmente separati fermentazione delle bucce e dei residui dopo 7-10 giorni.
3. Aggiungere bentonite al vino separato per l'invecchiamento e la chiarificazione. 4. mettere la buccia separata e il residuo in un sacchetto filtrante, mettere il sacchetto sul grattugiare e aggiungere acqua sul fondo del barile. Lo spirito distillato è acquavite ·

Fermentare il vino

1. pigiare l'uva e aggiungere compresse regolatrici di zolfo per prevenire la contaminazione microbica contaminazione .

2. Aggiungere pectinasi per decomporre la pectina e aumentare la resa del succo. 3. Aggiungere lievito, fermenta per 7-10 giorni e aumenta la resa del succo.

4. Aggiungere bentonite per la chiarificazione dopo la , fermentare per circa 1 mese , filtrazione e mettere il vino in una bottiglia. 5. Conservare il vino in un luogo fresco dopo l'imbottigliamento.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

ALCOHOL AL DESCUBIERTO

MODELO: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALCOHOL AL DESCUBIERTO

MODELO: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Instrucciones de seguridad de la bomba sumergible para acuario

La manipulación y utilización de nuestra bomba son muy sencillas y

Cómodo. El usuario solo necesita verter un nivel de altura adecuado.

agua y conectar la bomba con la tubería de salida de agua y luego conectar

la bomba con alimentación de corriente conforme a la marca en la etiqueta.

De este modo , La bomba puede funcionar bien.

Datos técnicos

Modelo	JYC-1100	
Tensión nominal	110-120 V~	220-240 V~
Frecuencia de calificación	60 Hz	50 Hz
Poder de calificación	8W	8W
tipo de protección	IPX8	IPX8
Altura máxima de suministro	110 centímetros	110 centímetros
Cantidad máxima de transporte	450 litros por hora	450 litros por hora

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe siempre la bomba del tomacorriente antes de limpiarla y
- Utilícelo

únicamente con agua limpia. No lo coloque en ningún otro líquido. Nunca lo deje en contacto con el agua.

La bomba funciona

en seco. • Opción: la bomba se suministra con un conductor de conexión a tierra y un

Enchufe con conexión a tierra y debe conectarse únicamente a una toma de corriente adecuada.

Toma de tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica (Europa)

- La temperatura del

líquido no puede ser superior a 35 (solo estándar).

- Evite que el agua ingrese a la toma de corriente a través del cable. • No levante, transporte ni tire de la bomba por el cable de alimentación. • No reemplace el cable de la bomba. Deje de usar la bomba si sufre daños.
- (opción para bomba con bajo voltaje seguro). • Utilice siempre el transformador provisto para hacer funcionar la bomba de agua o consulte con su electricista antes de otro transformador conectado .
- No conecte el transformador provisto a otro aparato. • Siempre desenchufe el transformador de energía de la toma eléctrica antes de cualquier Limpieza y manipulación. • Uso en interiores únicamente. Coloque el transformador lejos de la luz solar y , humedad y directa del fuego. (opción para bomba con luz) • El cable de alimentación no se puede reemplazar. Si el cable está dañado, El aparato debe desecharse.

Para limpiar la bomba

- Desconecte la bomba del tomacorriente. Utilice un cepillo suave pequeño o colóquelo corriente submarina para eliminar escombros.

Para mantener el agua limpia

- Cambie periódicamente el agua para evitar que se vuelva pegajosa y formando microorganismos.

Solución de problemas

Si la bomba no funciona, se debe verificar lo siguiente: · Verifique el circuito disyuntor, o pruebe con una toma de corriente diferente para asegurarse de que la bomba esté funcionando.

Energía eléctrica. NOTA: Desconecte siempre la bomba de la toma eléctrica.

Antes de comprobarlo.

- Compruebe que la descarga de la bomba y los tubos no tengan torceduras ni obstrucciones. · Algas La acumulación se puede eliminar con una manguera de jardín.

¡¡¡ADVERTENCIA!!! ¡ La bomba de agua debe estar completamente mojada o se dañará!

Información de eliminación



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recolección de residuos por separado en el Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con residuos domésticos normales , pero debe llevarse a un punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Enfriador de vino con compresor de 10 litros

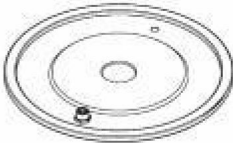
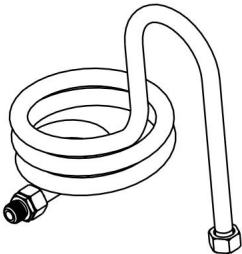


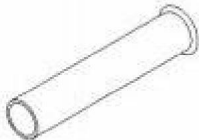
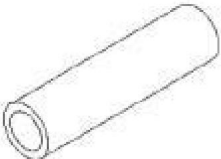
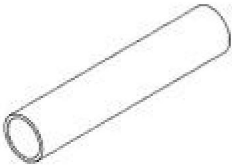
Número de modelo : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

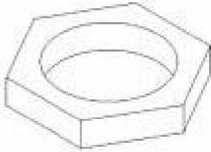
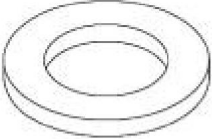
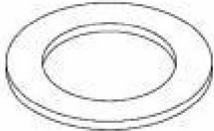
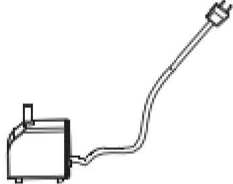
ALCOHOL AL DESCUBIERTO

Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

BIEN

Articulo	Nombre de la pieza	CANTIDAD	Imagen
1	Tapa de la caldera	1 piezas	
2	Olla de caldera	1 piezas	
3	Cubo de enfriamiento	1 piezas	
4	Tubo corrugado	1 piezas	

5	Tubos de silicona	2 piezas	
6	Tubo de cobre para vino	1 piezas	
7	Tuerca	1 piezas	
8	Tubo de silicona corto	1 piezas	
9	Tubo de extensión de cobre 1 pieza		
10	Termómetro	1 piezas	

11	Tuerca de latón	1 piezas	
12	Bloqueo de aire con burbujas	1 piezas	
13	Tapón	1 piezas	
14	Arandela de silicona	2 piezas	
15	Empaquetadora	2 piezas	
16	Bomba	1 piezas	

17	Manual de usuario	1 piezas	
----	-------------------	----------	--

Introducción del producto

• Los fermentadores de acero inoxidable concentran el vapor calentándolo hasta la ebullición y Luego se enfría. Además, los , Toda la unidad de destilación de alcohol está compuesta por 201 alimentos...

acero inoxidable de calidad , que es duradero y fácil de limpiar.

• Tratamiento de condensación eficiente: El destilador de alcohol adopta acero inoxidable Tubo espiral de acero para , que tiene una conductividad térmica rápida y garantiza una buena refrigeración

Rendimiento. Al mismo tiempo, el , Tiene una gran área de contacto con el condensador del barril proporciona una temperatura de destilación relativamente baja. •

Juego completo de accesorios: el juego viene con un termómetro (0 - 150 /32 -302) para un fácil control en tiempo real de la temperatura del alcohol. También incluye una válvula de ventilación unidireccional y le agrega 2/3 de agua para ayudar a liberar aire (solo gas) fuera) cuando el grano está fermentado. Nuestros kits de destilación también incluyen un alcohol Kit de medidor para medir con precisión la graduación del vino. •

Múltiples métodos de calentamiento: esta caldera para vino es compatible con varios Estufas incluyendo estufas de gas , estufa de carbón , y leña. Es perfecto para que fermentan licores como cerveza, brandy, whisky, vino como salsa de , y condimentos soja y vinagre.

Los siguientes son los datos de referencia de , El rendimiento está determinado principalmente por la fermentación. , destilar tiempo y potencia de fuego.

Volumen Modelo No		Dimensión (mm)	
		barril de vino	Cubo de enfriamiento
3 galones 11.4L (±10%)	ETS-10L-U	Φ250XH250	Φ200XH110
	ETS-10L-E	Φ250XH250	Φ200XH110
	ETS-10L-A	Φ250XH250	Φ200XH110



Advertencia Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe
Lea atentamente el manual de instrucciones.

ANTES DE EMPEZAR



Por favor, lea todas las instrucciones cuidadosamente.



Conservar las instrucciones para futuras consultas.



separar y contar todo

Partes y hardware.



Lea cada paso cuidadosamente y siga el orden adecuado.

Recomendamos que , Siempre que sea posible, todos los elementos se ensamblan cerca del
área en la que serán colocados en uso necesariamente para evitar mover la producción
una vez montados.



Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, firme y estable.



Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto alejados.
de bebés y niños, ya que pueden suponer un riesgo grave de asfixia.
peligro .

MANUAL DEL PROPIETARIO



¡ATENCIÓN! POR FAVOR LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES

USO DE ESTE DISPOSITIVO



AVISO:

Si a su paquete le faltan piezas o tiene problemas con el ensamblaje, nuestro equipo de servicio al cliente abordará cualquier pregunta o inquietud que tenga. Puede tener. Tenga este manual abierto y listo para consultarlo.

SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio o lesiones al utilizar su destilador, siga estos pasos:

Precauciones:

- Si el destilador de agua/alcohol se va a utilizar para elaborar alcohol destilado bebidas, deben ser consumidas únicamente por adultos mayores de edad. Nunca Intente operar el destilador bajo la influencia del alcohol. Consulte las leyes , etc. federales y estatales y obtenga los permisos necesarios.

Destilación de alcohol.

- Siempre es preferible destilar al aire libre. • Nunca

utilice el destilador sobre una fuente de calor de llama abierta en interiores.

Se prefiere una fuente de calor.

- Nunca deje líquidos calientes o hirviendo sobre una fuente de calor sin supervisión. •

Mantenga el destilador y cualquier unidad de calentamiento fuera del alcance y lejos de los niños.

- Tenga cuidado al retirar la tapa de la caldera mientras calienta cualquier líquido dentro.

La caldera.

- Para evitar afectar el funcionamiento normal del destilador, no exceda , Se recomienda el 70% del volumen nominal durante la destilación. • No caliente ni hierva

líquidos en el destilador si todas las aberturas están bloqueadas o

cerrado. se debe permitir que el vapor y el calor escapen a través de la

- Unidad condensadora o uno de los orificios en la tapa de la caldera para un funcionamiento seguro.

De lo contrario, puede producirse alta presión y explosión. • Evite que el

vapor de alcohol se escape del destilador. El vapor de alcohol es

Altamente explosivo.

- Siempre verifique y solucione cualquier fuga durante la destilación del alcohol. proceso. •

Para evitar que el contenido líquido/puré de la olla se desborde o

Al ser forzado hacia el tubo de cobre del condensador o hacia la esclusa de aire de burbuja, ,

siempre deje aproximadamente 4" de espacio de aire por encima de la parte superior del contenido del olla de

caldera. • RIESGO DE INTOXICACIÓN POR METANOL: Evite el consumo de metanol.

(Alcohol metílico)!

El metanol puede causar ceguera y ser fatal. Siga cuidadosamente las precauciones en

Recetas para bebidas destiladas. Deseche los primeros 100-200 ml (4-7 oz) de

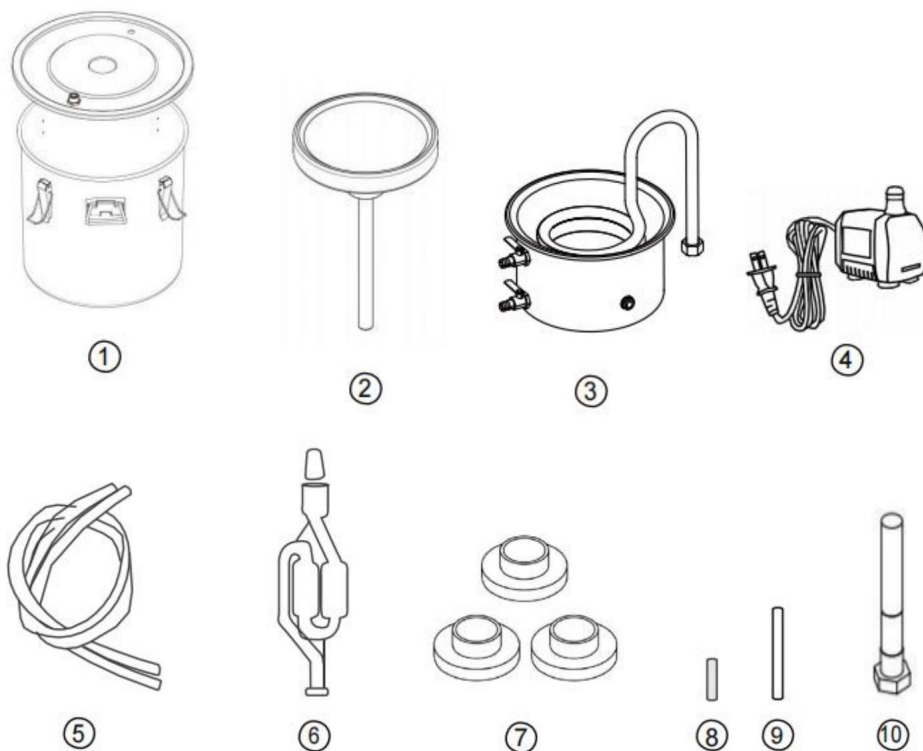
Líquido tal como sale del condensador Salida de destilado Galones , para de cada 5

(20L) de "puré" fermentado

Estas primeras onzas a menudo se denominan

también se les conoce como "cabezas" o "anteojos". NO LOS CONSUMA.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

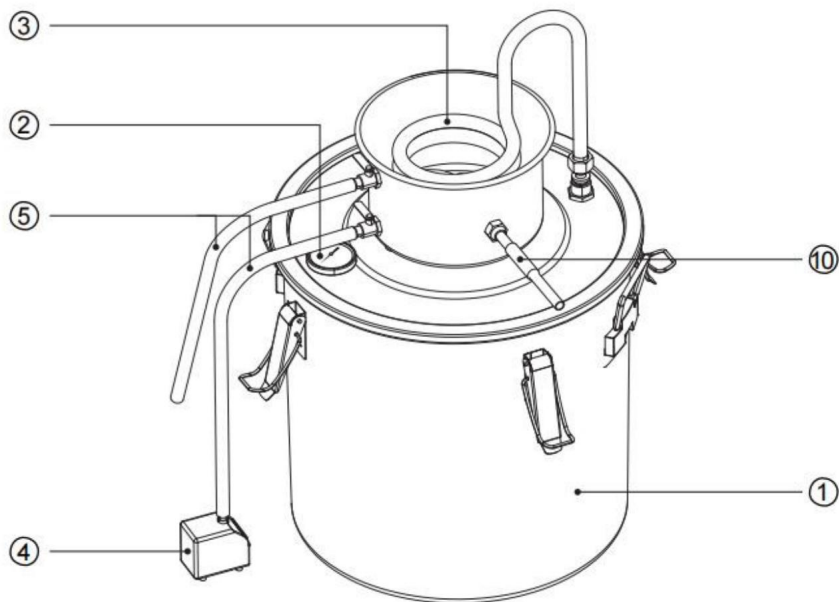


PREPARACIÓN PARA LA DESTILACIÓN

• Lave todas las piezas con jabón lavavajillas y agua caliente antes de ensamblar.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Recipiente	X1	Válvula de escape	X1
fermentador Termómetro	X1	Arandela de sellado	X3
de metal Tubo	X1	Tubo de silicona de extensión X1	
corrugado	X1	Tubo de cobre de extensión X1	
Bomba Entrada/salida de agua	X1	Vino fuera	X1



Limpieza y mantenimiento de equipos

El destilador necesita limpiar el interior de su olla, condensador y otros componentes antes o después de cada uso , y drenar todas las impurezas de su interior.

Después de haber utilizado el dispensador de agua destilada, debemos limpiarlo cada

De vez en cuando, preste atención a limpiar la pared interior de su evaporación.

olla, la pared interior del condensador, la superficie del tubo del condensador y

La cal en el tubo de salida del condensador. Evitar afectar su uso.

Para algunos alambiques recién adquiridos, , Necesitamos limpiarlos primero y encenderlos.

déjelos encendidos durante más de 2 horas para que se evaporen hasta obtener el destilado.

El agua cumple con los requisitos. Recuerde no cortar el agua durante usar .

Tenga en cuenta que cuando el dispositivo destilado esté su temperatura superficial funcionando, la temperatura será muy alta, así que tenga cuidado de no tocarlo para evitar quemarse. Espere hasta que la temperatura baje a la temperatura normal antes de limpieza.

USO DEL DESTILADOR DE AGUA/ALCOHOL

Antes de preparar sus primeras bebidas fermentadas y destiladas, o destilar agua, realice lo siguiente: • lave todas

las partes de su destilador con agua caliente y jabón para platos y seque completamente.

• Realice un "ensayo de vinagre" descrito en la sección Destilación. • Si solo destila agua, realice un "ensayo de agua" destilando 1 galón o más de agua limpia, que será desechada. • Su destilador

se puede utilizar para el proceso de fermentación y luego se puede utilizar para el proceso de adición. • Para

fermentar, utilice la configuración de fermentación, para destilar utilice la configuración de fermentación.

Configuración de destilación.

• Este manual del producto no es una guía completa para la fermentación y destilación.

Con el fin de producir un producto satisfactorio y seguro, apto para adultos.

consumo, consulte libros, recetas y recursos prácticos y

vídeos en línea , En librerías y bibliotecas.

• Precaución: RIESGO DE INTOXICACIÓN POR METANOL

• ¡Evite el consumo de metanol (alcohol metílico)! El metanol puede causar ceguera y ser fatal. • Siga

cuidadosamente las precauciones en las recetas de bebidas destiladas. Descarte

Las primeras 4 a 7 oz (100 a 200 ml) de líquido que salen del condensador.

Salida de destilado , por cada 5 galones (20L) de "puré" fermentado . Estos

Las primeras onzas a menudo se denominan "cabezas" o "puntas delanteras". NO CONSUMIRLOS.

ELABORACIÓN DE LICORES DESTILADOS:

Proceso de 2 etapas: Fermentación y destilación ETAPA 1: FERMENTACIÓN

• La fermentación de bebidas en vino o cerveza es el primer paso para luego producir brandy, origen whisky. • El

siguiente paso es destilar los resultados de la fermentación, lo que da como resultado una mayor

Las concentraciones de alcohol , y refinamiento de color y sabores. Destilando el

resultan en una segunda concentración de alcohol y claridad. • La fermentación

es el proceso de microorganismos, generalmente levaduras,

- convertir (metabolizar) los azúcares en dióxido de carbono y alcohol.

El dióxido de carbono sale de la bebida en forma de burbujas, dejando atrás el alcohol. • La cerveza, la cerveza tipo Ale y el vino son bebidas fermentadas que están completas en este punto. etapa. No necesitan pasar por la segunda etapa: la destilación. • Se pueden fermentar una gran variedad de alimentos. Los cereales como el maíz, la cebada o el centeno se , trigo , utilizan para muchas bebidas, como la cerveza y el whisky.

Frutas como azúcares, , y la melaza se utiliza con mayor frecuencia para hacer vino, brandy,

ron • Puede utilizar un , y otros licores. Las patatas se utilizan para crear vodka.

recipiente grande aparte para fermentar La fermentación

El proceso se lleva a cabo durante varios días o semanas. Es posible que desees mantener tu

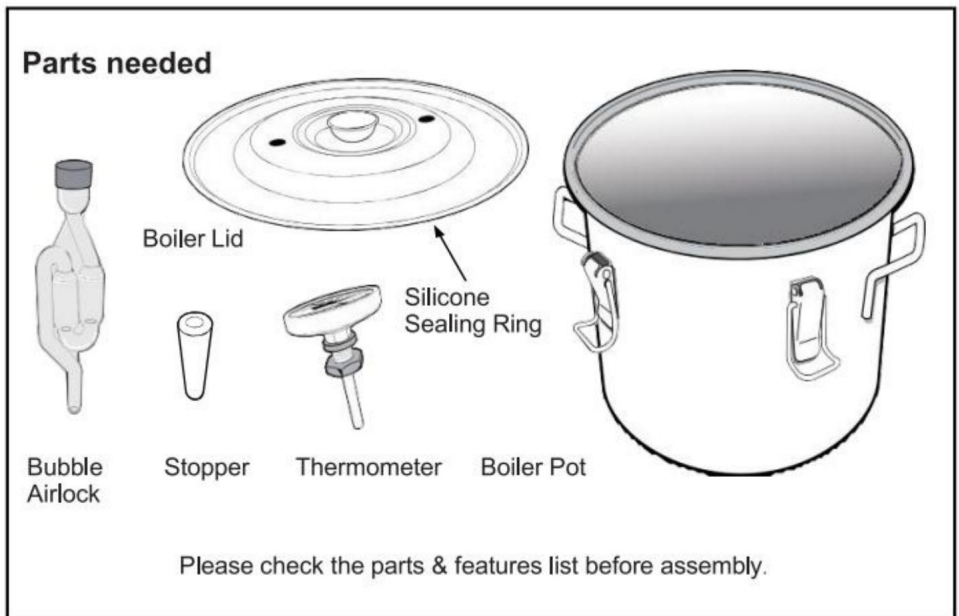
Destilador disponible solo para destilar. Utilice vidrio limpio, acero inoxidable o

Recipientes de cerámica o plástico aptos para alimentos. Es útil tener 2 o más

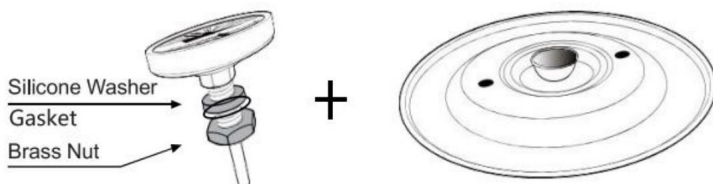
Contenedores disponibles.

PREPARACIÓN PARA LA FERMENTACIÓN

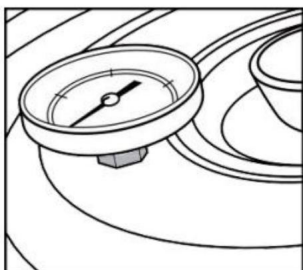
- Lave todas las piezas con jabón lavavajillas y agua caliente antes de ensamblar.



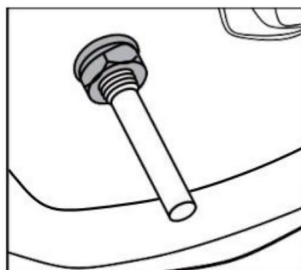
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

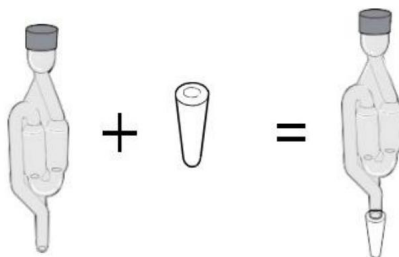


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

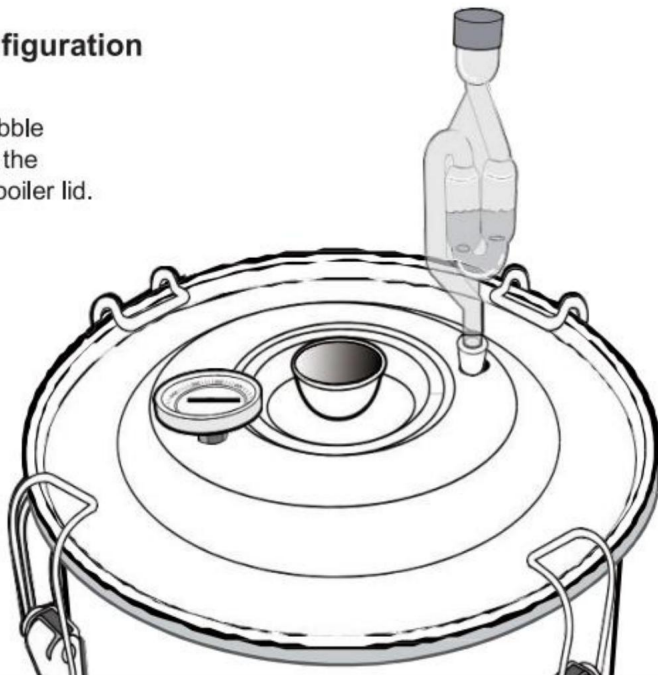


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



ETAPA 2: DESTILACIÓN

La destilación de bebidas fermentadas es el proceso de concentración de contenido alcohólico separando gran parte del alcohol del producto fermentado. Se calienta lentamente la bebida fermentada en el alambique. La destilación hace que el alcohol se vaporice, suba al serpentín de cobre y luego se enfría a medida que pasa por el condensador. El alcohol en el condensador se convierte en líquido. La bebida fermentada se convierte en vapor a unos 173 °F, antes de que el agua se evapore. El contenido de la bebida se convierte en vapor a 212 °F. El alcohol se enfría y gotea desde la salida de destilado del condensador. Esta forma más pura de alcohol se sumerge en la salida del destilado (después de la inicial 4-7 oz) es etanol. Lea la advertencia sobre el metanol (consulte Configuración de destilación)

CONFIGURAR EL FLUJO DE AGUA AL CONDENSADOR

Proporcionar una fuente continua de agua fría al recipiente del condensador. El agua fría que fluye hacia el recipiente del condensador enfría el destilado que fluye a través del serpentín de cobre.

Existen dos métodos:

Método 1. Método del grifo de la casa: Localice el

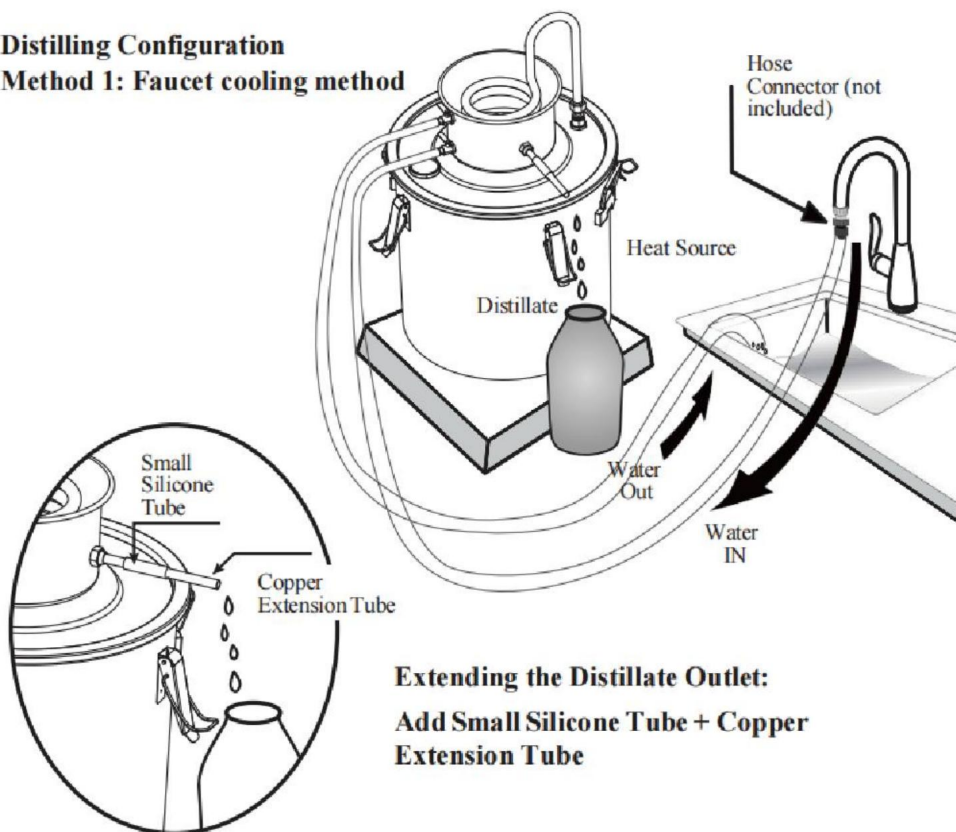
extremo suelto del tubo de "salida de agua" del condensador. Conecte un conector de manguera (no incluido) al mismo.

Conecte el conector de la manguera al grifo de su casa.

Coloque el extremo suelto del tubo de "salida de agua" para drenar en el lavabo del fregadero.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Método 2. Método del depósito de agua:

Recircular agua fría de un depósito de agua fría: Llene un recipiente grande con agua fría.

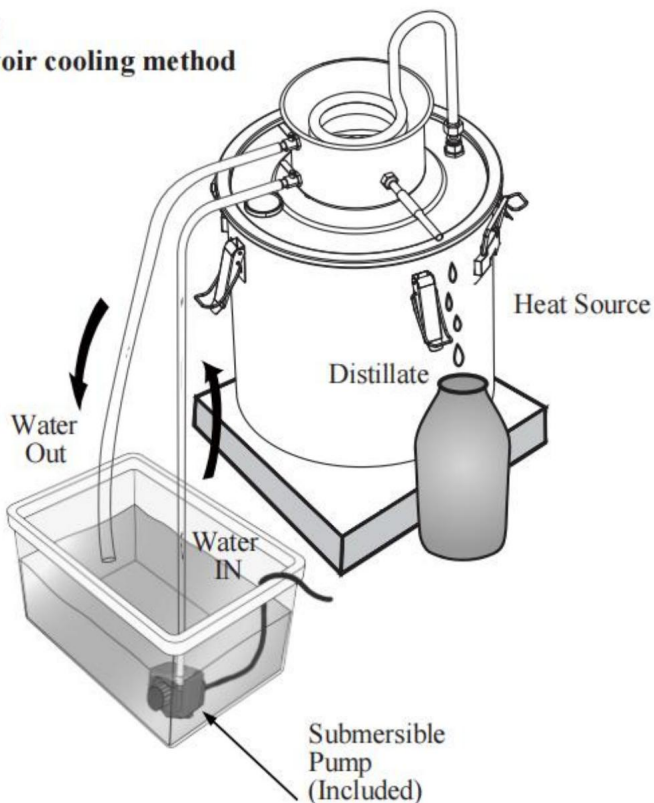
Coloque una bomba sumergible (incluida) en el recipiente.

Conecte la bomba al tubo de "Entrada de agua", que está conectado a la Condensador.

El tubo de "salida de agua" del condensador drenará hacia el recipiente.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



ANTES DE DESTILAR:

Las carreras preliminares

Ejecución de vinagre (utilizando la configuración de destilación)

El vinagre Run limpia las piezas del destilador más a fondo que el jabón.
y agua. Realice esto antes de utilizar su destilador por primera vez.

Paso 1. Combine 1/2 galón de vinagre blanco y 1/2 galón de agua del grifo en el Olla de

caldera. Paso 2. Coloque en su lugar la tapa del destilador con el condensador y Termómetro adjunto.

Paso 3. Encienda el flujo de agua fría hacia el condensador.

Paso 4. Caliente a fuego medio a alto hasta que eche vapor y el líquido gotee. La salida del destilado.

Paso 5. Apague la mezcla , Dejar enfriar. Desechar el vinagre destilado y de agua y fuego.

Paso 6. A continuación, realice la "Carrera de sacrificio".

Carrera de sacrificio (Carrera de limpieza final y bautizo de su alambique)

- La carrera sacrificial limpia las áreas del destilador de cualquier cosa que pueda afectar La pureza de los sabores de sus bebidas destiladas o agua destilada. Esta etapa Se considera un "rito de paso".
- Siga las instrucciones para preparar su primer lote de una bebida destilada. Destilar el primer lote , pero deséchalo y no lo bebas.

Precaución sobre el resultado de las bebidas destiladas:

• RIESGO DE INTOXICACIÓN POR METANOL

¡Evite el consumo de metanol (alcohol metílico)! El metanol puede causar ceguera y ser fatal.

Siga cuidadosamente las precauciones en las recetas de bebidas destiladas. Deseche el

Los primeros 100-200 ml (4-7 oz) de líquido que salen del condensador

Salida de destilado , por cada 5 galones (20L) de "puré" fermentado . Estos

Las primeras onzas a menudo se denominan "cabezas" o "puntas delanteras". NO CONSUMIRLOS.

CONFIGURAR EL FLUJO DE AGUA AL CONDENSADOR

Proporcionar una fuente continua de agua fría al recipiente del condensador.

agua que fluye hacia el condensador

El destilado que fluye a través del serpentín de cobre se enfría mediante dos métodos:

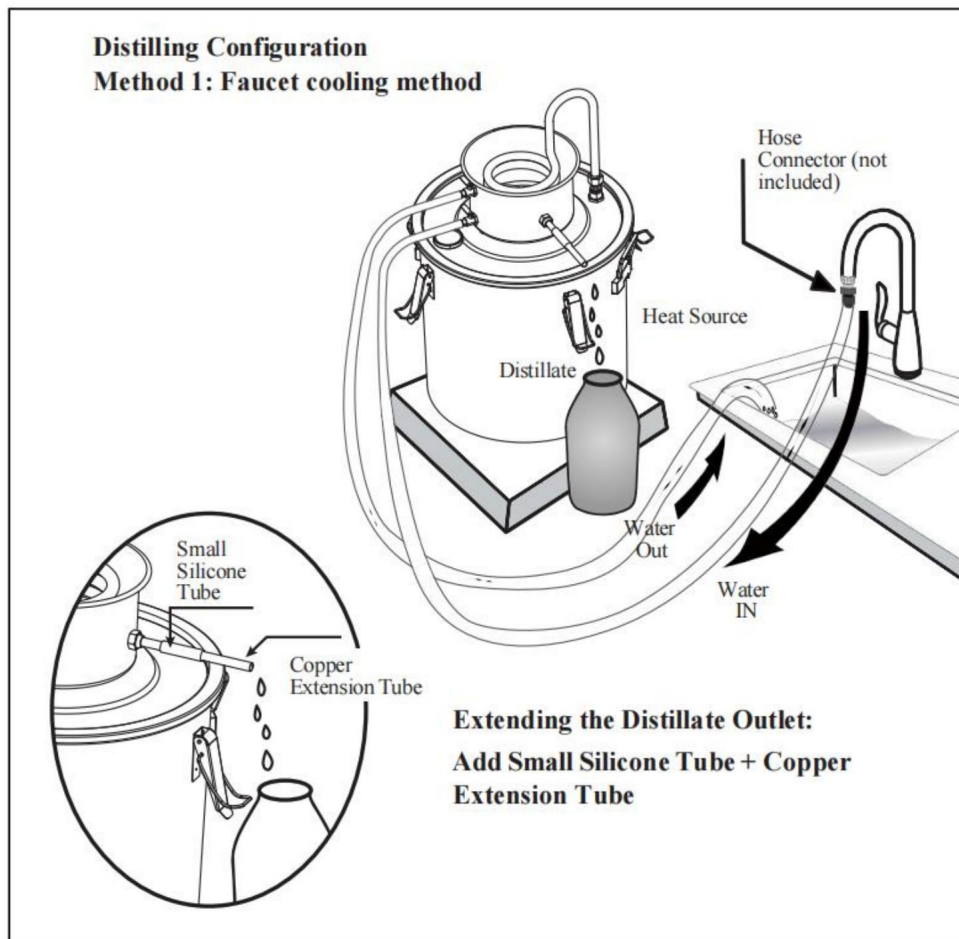
Método 1. Método del grifo doméstico:

Localice el extremo suelto del tubo de "salida de agua" del condensador. Conecte una manguera

Conector (no incluido) al mismo.

Conecte el conector de la manguera al grifo de su casa.

Coloque el extremo suelto del tubo de "salida de agua" para drenar en el lavabo del fregadero.



Método 2. Método del depósito de agua:

Recircular agua fría de un depósito de agua fría: Llene un recipiente grande

con agua fría.

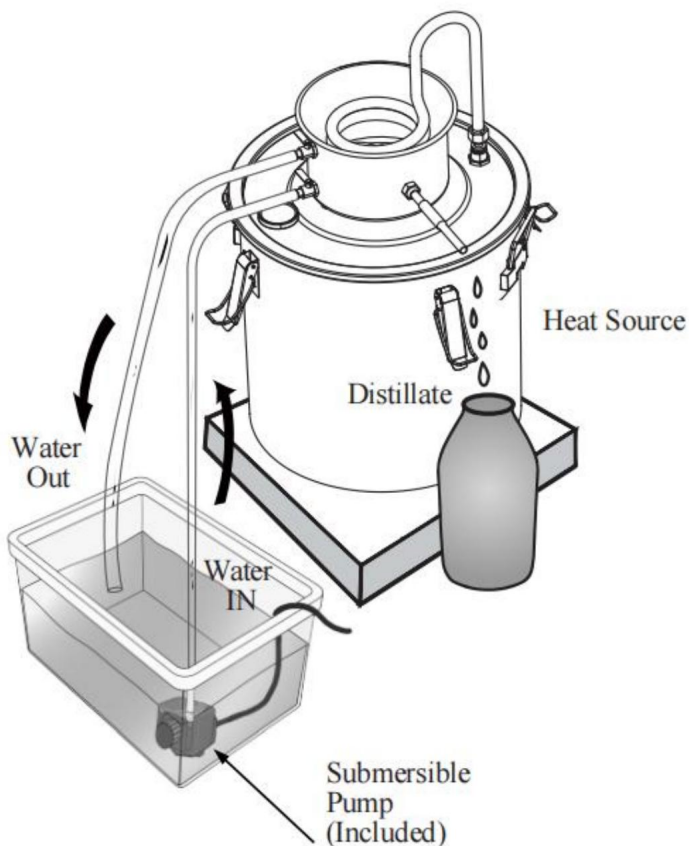
Coloque una bomba sumergible (incluida) en el recipiente.

Conecte la bomba al tubo de "Entrada de agua", que está conectado a la Condensador.

El tubo de "salida de agua" del condensador drenará hacia el recipiente.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



ANTES DE DESTILAR:

Las carreras preliminares

Ejecución de vinagre (utilizando la configuración de destilación)

El vinagre Run limpia las piezas del destilador más a fondo que el jabón. y agua. Realice esto antes de usar su destilador por primera vez. Paso 1. Combine 1/2 galón de vinagre blanco y 1/2 galón de agua del grifo en el Olla de

caldera. Paso 2. Coloque en su lugar la tapa del destilador con el condensador y Termómetro adjunto.

Paso 3. Encienda el flujo de agua fría hacia el condensador.

Paso 4. Caliente a fuego medio a alto hasta que eche vapor y el líquido gotee. La salida del destilado.

Paso 5. Apague la mezcla , Dejar enfriar. Desechar el vinagre destilado y de agua y fuego.

Paso 6. A continuación, realice la "Carrera de sacrificio".

Carrera de sacrificio (Carrera de limpieza final y bautizo de tu alambique)

- La carrera sacrificial limpia las áreas del destilador de cualquier cosa que pueda afectar La pureza de los sabores de sus bebidas destiladas o agua destilada. Esta etapa se considera un "rito de iniciación". • Siga

las instrucciones para preparar su primer lote de una bebida destilada.

Destilar el primer lote , pero deséchalo y no lo bebas.

Precaución sobre el resultado de las bebidas destiladas:

RIESGO DE INTOXICACIÓN POR METANOL

¡Evite el consumo de metanol (alcohol metílico)! El metanol puede causar ceguera y ser fatal.

Siga cuidadosamente las precauciones en las recetas de bebidas destiladas. Deseche el

Los primeros 100-200 ml (4-7 oz) de líquido que salen del condensador

Salida de destilado , por cada 5 galones (20L) de "puré" fermentado . Estos

Las primeras onzas a menudo se denominan "cabezas" o "puntas delanteras". NO CONSUMIRLOS.

Cómo utilizar

Destilar licor

1. Elija un buen arroz común para cocinar al vapor, agregue el arroz al vapor en el proporción de 500 g de grano, 1 kg de agua y 5 g de levadura destilada, mezclar bien y luego Realizar fermentación líquida.
2. Temperatura de fermentación de 20-25 , revolviendo una vez al día, Fermentación 10-20 días.
3. Llene el grano fermentado en la bolsa de filtro correspondiente y vierta el líquido. producido durante el proceso de fermentación directamente en el barril. Luego Coloque la bolsa que contiene el grano directamente sobre la rejilla (para evitar obstruyendo el recipiente). Después de la instalación, comienza la destilación, La bomba sumergible preparada previamente se conecta a la fuente de alimentación para Circulación de agua de refrigeración cuando hay calor en la salida.

Destilar hidrolato

1. Elige los pétalos u otras plantas que te gusten. 2. Remoja los pétalos en agua pura durante 3-5 cm durante 8 horas (solo para flores secas). pétalos) .
3. Saque los pétalos y colóquelos en una bolsa de filtro a juego. Luego coloque la bolsa de filtro con los pétalos sobre la rejilla, vierta el agua remojada en el cubo, instalarlo y empezar a destilar.

Destilar brandy

1. Triturar las uvas y agregar ingredientes como pectinasa, levadura, promotor de fermentación y tanino en el orden adecuado.
2. Añadir el azúcar blanco al día siguiente de la fermentación, las , y generalmente separados cáscaras y los residuos después de la fermentación durante 7 a 10 días.
3. Agregue bentonita al vino separado para envejecerlo y clarificarlo. 4. Coloque la cáscara y los residuos separados en una bolsa de filtro, coloque la bolsa en el Rallar y añadir agua en el fondo del barril. El aguardiente es brandy .

Vino de fermentación

1. Triturar las uvas y agregar tabletas reguladoras de azufre para prevenir la aparición de microbios. contaminación .
 2. Agregue pectinasa para descomponer la pectina y aumentar el rendimiento del jugo. 3. Agregue levadura, fermenta durante 7 a 10 días y aumenta el rendimiento del jugo.
 4. Agregue bentonita para clarificar después de la filtración y , dejar reposar durante aproximadamente 1 mes , coloque el vino en una botella. 5.
- Guarde el vino en un lugar fresco después del embotellado.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

ALKOHOL NIEZWYKŁY

MODEL: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby przy składaniu zamówienia dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALKOHOL NIEZWYKŁY

MODEL: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:
Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

instrukcja bezpieczeństwa dotycząca pompy zanurzeniowej do akwarium

Obsługa i użytkowanie naszej pompy są bardzo proste i wygodne. Użytkownik musi jedynie włączyć odpowiednią ilość wody wodę i podłączyć pompę do rury wylotowej wody, a następnie podłączyć pompę z zasilaniem zgodnym z oznaczeniem na etykiecie. Zatem , pompa może pracować dobrze.

Dane techniczne

Model	JYC-1100	
Napięcie znamionowe	110 - 120 V~	220-240 V~
Częstotliwość pracy	60Hz	50Hz
Moc znamionowa	8W	8W
typ ochrony	IPX8	IPX8
Maksymalna wysokość zasilania	110cm	110cm
Maksymalna ilość transportowana	450l/godz.	450l/godz.

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Przed czyszczeniem i konserwacją zawsze odłączaj pompę od gniazdka elektrycznego.
- stosować

wyłącznie z czystą wodą. Nie umieszczać w innym płynie. Nigdy nie pozostawiać praca pompy na

sucho. • Opcja - Pompa jest dostarczana z przewodem uziemiającym i wtyczka z uziemieniem i musi być podłączona wyłącznie do odpowiedniego gniazdka uziemiającego, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem (Europa) (tylko standard). •

Temperatura stosowanej cieczy nie może być wyższa niż 35°C.

- zapobiegać przedostawaniu się wody do gniazdka elektrycznego wzdłuż przewodu.
- Nie podnosić, nie przenosić ani nie ciągnąć pompy za przewód zasilający.
- Nie wymieniać przewodu pompy. W przypadku uszkodzenia pompy należy zaprzestać jej używania. (opcja dla pompy z bezpiecznym niskim napięciem).

Zawsze używaj dostarczonego transformatora do uruchomienia pompy wodnej lub skonsultuj się z elektrykiem przed kolejnym transformatorem połączony.

- Nie podłączaj dostarczonego transformatora do innego urządzenia.
- Zawsze odłączaj transformator od gniazdka elektrycznego przed jakimkolwiek podłączeniem.

czyszczenie i obsługa. • Tylko

do użytku wewnątrz pomieszczeń. transformator należy umieścić z dala , wilgoć i bezpośrednio od ognia i światła słonecznego. (opcja dla pompy z oświetleniem) • Przewodu zasilającego nie można wymienić. Jeśli przewód jest uszkodzony, urządzenie należy zezłomować.

Aby wyczyścić pompę

- odłącz pompę od gniazdka elektrycznego. Użyj małej miękkiej szczotki lub umieść ją podwodny strumień w celu usunięcia zanieczyszczeń.

Aby utrzymać wodę w czystości

- okresowo wymieniaj wodę, aby zapobiec jej lepkości i tworząc mikroorganizmy.

Rozwiązywanie problemów

jeśli pompa nie działa, należy sprawdzić następujące elementy: • sprawdzić obwód wyłącznik lub wypróbuj inne gniazdko, aby upewnić się, że pompa otrzymuje zasilanie elektryczne. UWAGA-Zawsze odłączaj pompę od gniazdka elektrycznego przed sprawdzeniem.

- sprawdź wylot pompy i rurki pod kątem zatorów i przeszkód. • Glony

Nagromadzone zanieczyszczenia można usunąć za pomocą węża ogrodowego.

UWAGA!!! pompa wodna musi być całkowicie zamoczona, w przeciwnym razie ulegnie uszkodzeniu!

Informacje o utylizacji



■ Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unia Europejska. Dotyczy produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych z tym symbolem. Produkty oznaczone tym symbolem nie mogą być wyrzucane razem z innymi odpadami. normalne odpady domowe , ale należy je oddać do punktu zbiórki recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Chłodziarka do wina kompresorowa 10L

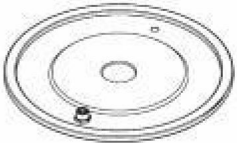
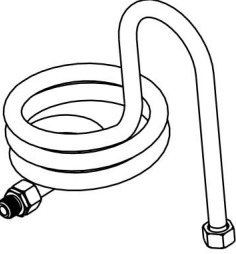


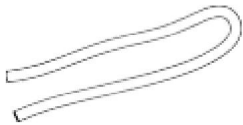
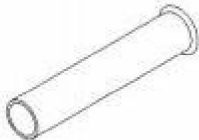
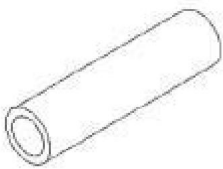
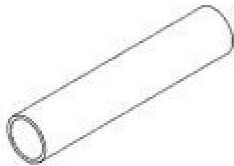
Numer modelu : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

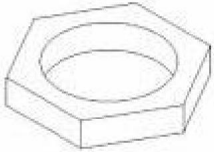
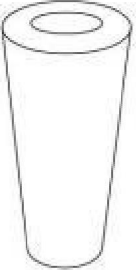
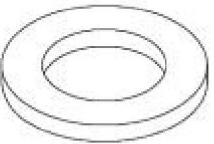
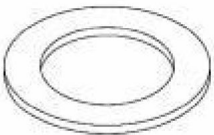
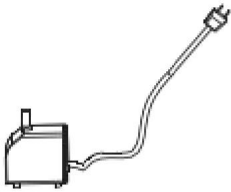
ALKOHOL NIEZWYKŁY

Przed użyciem produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

DOBRY

Przedmiot	Nazwa części	ILOŚĆ	Zdjęcie
1	Pokrywa kotła	1 SZT.	
2	Kocioł	1 SZT.	
3	Wiadro chłodzące	1 SZT.	
4	Rura karbowana	1 SZT.	

5	Rurki silikonowe	2 SZT.	
6	Rura miedziana do wina	1 SZT.	
7	Nakrętka	1 SZT.	
8	Krótką rurka silikonowa	1 SZT.	
9	Rura przedłużająca miedziana 1 szt.		
10	Termometr	1 SZT.	

11	Nakrętka mosiężna	1 SZT.	
12	Śluza pęcherzykowa	1 SZT.	
13	Korek	1 SZT.	
14	Podkładka silikonowa	2 SZT.	
15	Uszczelka	2 SZT.	
16	Pompa	1 SZT.	

17	Instrukcja obsługi	1 SZT.	
----	--------------------	--------	--

Wprowadzenie do produktu

• fermentatory ze stali nierdzewnej koncentrują parę poprzez podgrzewanie do wrzenia i następnie chłodzenie. Dodatkowo , cała jednostka destylacji alkoholu składa się z 201 jedzenie-
gatunek stali nierdzewnej • , który jest trwały i łatwy do czyszczenia.
Efektywne leczenie kondensacji: Destylator alkoholu wykorzystuje stal nierdzewną chłodzenie rur , który ma szybkie przewodnictwo cieplne i zapewnia dobrą spiralnych ze stali
wydajność. Jednocześnie keg skraplacza i , ma dużą powierzchnię styku z
zapewnia stosunkowo niską temperaturę destylacji. • Pełny zestaw akcesoriów: Zestaw zawiera termometr (0 - 150°C/32
-302°F) do łatwego monitorowania temperatury alkoholu w czasie rzeczywistym. Zawiera również zawór odpowietrzający jednokierunkowy i dodaje do niego 2/3 wody, aby pomóc uwolnić powietrze (tylko gaz) (wychodzi) podczas fermentacji ziarna. Nasze zestawy do destylacji zawierają również zestaw do destylacji alkoholu Zestaw mierników do dokładnego pomiaru mocy wina. • Wiele metod
ogrzewania: Ten kocioł do wina jest kompatybilny z różnymi kuchenki, w tym kuchenki gazowe, , piec węglowy , i drewno opałowe. Jest idealne do fermentowane trunki takie jak piwo, brandy, whisky, wino, np. sos sojowy i , i przyprawy ocet.
Poniżej przedstawiono dane referencyjne dotyczące , wydajność jest głównie determinowana przez fermentacji , destyluj czas i siłę ognia.

objętość Model nr		Wymiary (mm)	
		beczka na wino	wiadro chłodzące
3 galony	STD-1 0L-U	Wymiary 250xwys. 250	Wymiary 200XH110
11,4 l	STD-1 0L-E	Wymiary 250xwys. 250	Wymiary 200XH110
(±10%)	STD-1 0L-A	Wymiary 250xwys. 250	Wymiary 200XH110



Ostrzeżenie Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi:
Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.

PRZED ROZPOCZĘCIEM



Proszę uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.



Zachowaj instrukcje do wykorzystania w przyszłości.  oddziel i policz wszystko części i osprzęt.



Przeczytaj uważnie każdy krok i postępuj zgodnie z jego kolejnością.

Zalecamy, aby , jeśli to możliwe, wszystkie elementy są montowane blisko obszaru, w którym będą użytkowane, koniecznie po , aby uniknąć przenoszenia produkcji zmontowaniu.



Zawsze umieszczaj produkt na płaskiej, stabilnej i wytrzymałej powierzchni.



trzymaj wszystkie małe części i materiały opakowaniowe tego produktu z dala od niemowląt i dzieci, ponieważ mogą one potencjalnie powodować poważne zadławienie zagrożenie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI



UWAGA! PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z SERWISU PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.
UŻYWANIE TEGO URZĄDZENIA



OGŁOSZENIE:

Jeśli w Twoim opakowaniu brakuje części lub masz problemy z montażem, nasz zespół obsługi klienta ,
odpowie na wszelkie pytania lub wątpliwości.
może mieć. Proszę mieć tę instrukcję otwartą i gotową do wykorzystania.

BEZPIECZEŃSTWO

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub obrażeń podczas korzystania z destylatora, należy przestrzegać następujących zasad:
środki ostrożności:

- Jeżeli destylator wody/alkoholu ma być używany do produkcji alkoholu destylowanego,
napoje, mogą być używane wyłącznie przez osoby dorosłe, które osiągnęły wiek umożliwiający legalne spożywanie alkoholu. Nigdy
nie próbuj obsługiwać destylatora będąc pod wpływem alkoholu • zapoznaj się z przepisami , itp.
federalnymi i stanowymi oraz uzyskaj wszelkie wymagane zezwolenia

destylowanie alkoholu.

- Zawsze preferowane jest destylowanie na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj destylatora nad źródłem ciepła z otwartym ogniem w pomieszczeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj gorących

lub wrzących płynów na źródle ciepła bez nadzoru. • Trzymaj destylator i wszelkie urządzenia grzewcze poza zasięgiem dzieci. • Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy kotła podczas podgrzewania jakiegokolwiek płynu w środku. Kocioł.

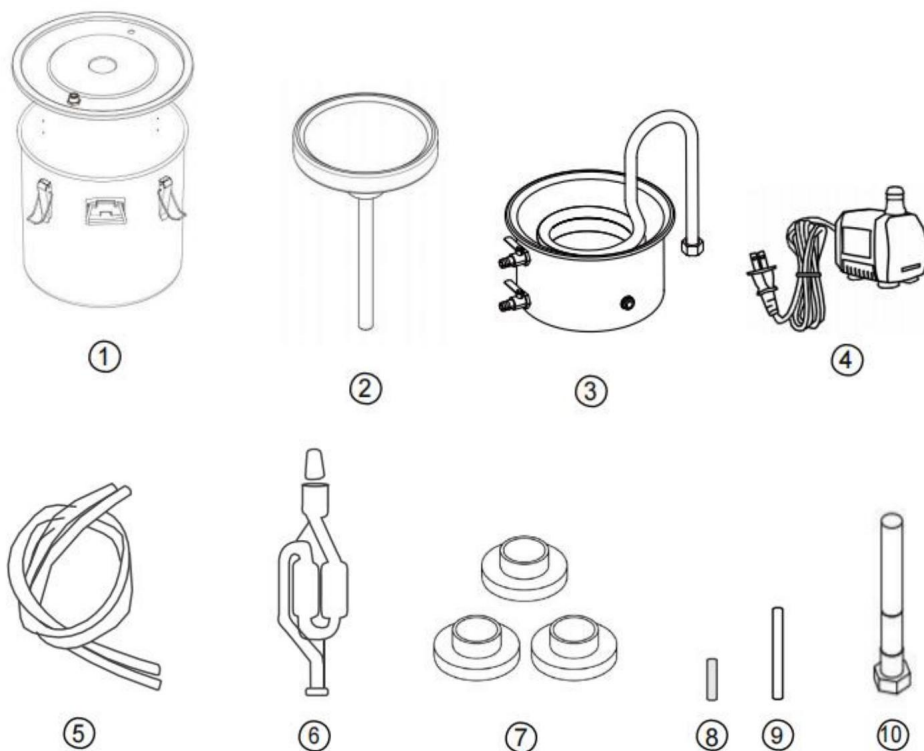
- Aby nie zakłócić normalnej pracy destylatora, nie należy przekraczać , jest to zalecane 70% znamionowej objętości podczas destylacji. • Nie podgrzewać ani nie gotować płynów w destylatorze, jeżeli wszystkie otwory są zablokowane lub zamknięte. Para i ciepło muszą mieć możliwość ucieczki przez
- Jednostka skraplacza lub jeden z otworów w pokrywie kotła w celu zapewnienia bezpiecznej obsługi. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować wysokie ciśnienie i wybuch. • Zapobiegaj wydostawaniu się oparów alkoholu z destylatora. Opary alkoholu są wysoce wybuchowe.
- Zawsze sprawdzaj, czy podczas destylacji alkoholu nie doszło do wycieków i usuwaj je procesu. •

Aby zapobiec przelaniu się lub przelaniu się płynnej/zaciernej zawartości kotła, wtłaczane do miedzianej rurki skraplacza lub do śluzy powietrznej zawsze pozostawiają około 4" , przestrzeni powietrznej nad górną częścią zawartości kocioł. •

RYZYKO ZATRUCIA METANOLEM: Unikaj spożywania metanolu (Alkohol metylowy)!

Metanol może spowodować ślepotę i śmierć. Należy ściśle przestrzegać środków ostrożności. przepisy na napoje destylowane. Wyrzuć pierwsze 4-7 oz (100-200ml) ciecz, która wydostaje się z kondensatora. Wylot destylatu galonów (20 , dla każdego z 5 l) sfermentowanego „zacieru” . Te pierwsze uncje są często określane jako "głowy" lub "przedstrzały". NIE SPOŻYWAĆ ICH.

CZĘŚCI I FUNKCJE

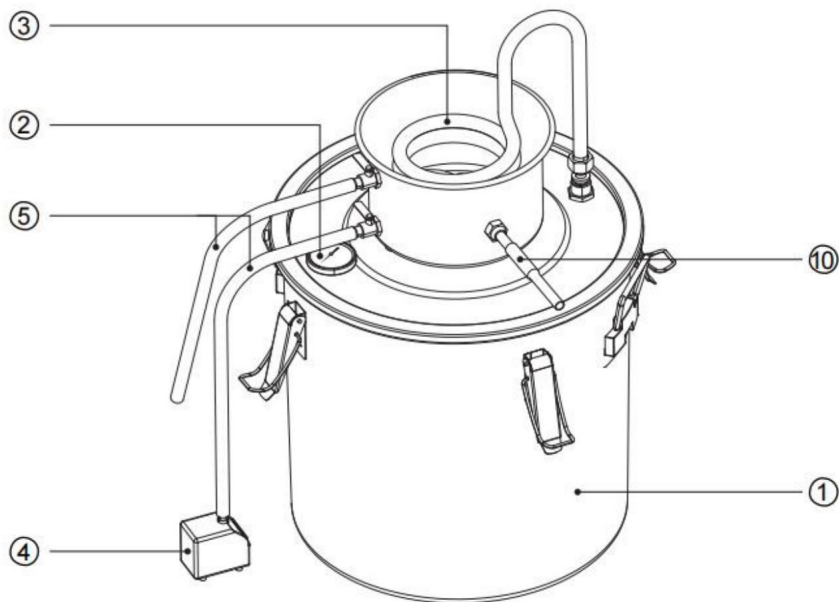


PRZYGOTOWANIE DO DESTYLACJI

- Przed montażem umyj wszystkie części płynem do mycia naczyń i gorącą wodą.

CZĘŚCI I FUNKCJE

Fermentator	X1	Zawór wydechowy	X1
Metalowy termometr	X1	Podkładka uszczelniająca	X3
Rura karbowana	X1	Rurka silikonowa przedłużająca	X1
Pompa	X1	Przedłużka rury miedzianej	X1
Wylot/wlot wody	X1	Wyjście wina	X1



Czyszczenie i konserwacja sprzętu

Destylarz musi wyczyścić wnętrze swojego garnka, skraplacz i inne elementy przed lub po każdym użyciu. Po każdym użyciu, i usunąć wszelkie zanieczyszczenia znajdujące się w środku. użyciu dozownika wody destylowanej należy go czyścić

od czasu do czasu zwróć uwagę na czyszczenie wewnętrznej ściany parownika garnek, wewnętrzna ściana skraplacza, powierzchnia rurki skraplacza i kamień w rurze wylotowej skraplacza. Unikaj wpływu na jego użytkowanie.

W przypadku niektórych nowo zakupionych, najpierw musimy je wyczyścić i zasilić alembików pozostawia się je na ponad 2 godziny, aby odparować uzyskany destylat. woda spełnia wymagania. Pamiętaj, aby nie odcinać wody podczas używać.

Należy pamiętać, że podczas pracy urządzenia destylującego temperatura jego powierzchni temperatura będzie bardzo wysoka. Należy więc uważać, aby jej nie dotykać, aby uniknąć poparzenia. Przed użyciem należy poczekać, aż temperatura spadnie do normalnej. czyszczenie.

UŻYWANIE DESTYLATORA WODY/ALKOHOLU

Zanim zaczniesz przygotowywać swoje pierwsze napoje fermentowane i destylowane lub destylować wody, wykonaj następujące czynności:

- umyj wszystkie części destylatora gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i osusz całkowicie. •

- wykonaj „próbę z octem” opisaną w części Destylacja. • Jeśli destylujesz tylko wodę, wykonaj „próbę z wodą”, destylując 1 galon lub więcej czystej wody, która zostanie odrzucona. • Twój

destylator może być używany do procesu fermentacji, a następnie używany do proces dodawania. • Do

fermentacji użyj konfiguracji Fermentacja, do destylacji użyj

Konfiguracja destylacji. •

Niniejsza instrukcja obsługi produktu nie stanowi kompletnego przewodnika po fermentacji i destylacji.

w celu wytworzenia satysfakcjonującego i bezpiecznego produktu, odpowiedniego dla osób dorosłych konsumpcji, proszę zapoznać się z książkami, przepisami i materiałami informacyjnymi oraz filmy w sieci , w księgarniach i bibliotekach.

- Uwaga: RYZYKO ZATRUCIA METANOLEM

- Unikaj spożywania metanolu (alkoholu metylowego)! Metanol może powodować ślepotę i może być śmiertelna.

- Dokładnie przestrzegaj środków ostrożności w przepisach na napoje destylowane. Wyrzuć pierwsze 4-7 uncji (100-200 ml) cieczy wypływającej z kondensatora

Wylot destylatu , na każde 5 galonów (20 l) sfermentowanego „zacieru” . Te pierwsze uncje są często określane jako „głowy” lub „przedstrzały”. NIE SKORZYSTAJ Z NICH.

PRODUKCJA DESTYLOWANYCH ALKOHOLI:

Proces A2: Fermentacja i destylacja ETAP 1: FERMENTACJA

- Pierwszym krokiem do produkcji jest fermentacja napojów w wino lub piwo. brandy, pochodzenie whisky.

- Następnym krokiem jest destylacja wyników fermentacji, co skutkuje uzyskaniem większej stężenia alkoholu powodują po , i udoskonalenie koloru i smaków. Destylacja raz drugi dalsze zagęszczenie alkoholu i klarowność. • Fermentacja to proces mikroorganizmów, zwykle drożdży,

- przekształcanie (metabolizowanie) cukrów w dwutlenek węgla i alkohol.

z napoju ulatnia się dwutlenek węgla, pozostawiając alkohol. • Piwo, ale i wino to napoje fermentowane, które są w tym momencie kompletne

Etap. Nie muszą przechodzić przez drugi etap: destylację. • Szeroka gama produktów spożywczych może być fermentowana. Ziarna takie jak kukurydza, jęczmień lub żyto, są używane do , pszenica , produkcji wielu napojów, takich jak piwo i whisky.

Owoce, mól, cukier, wino, , a melasy najczęściej używa się do produkcji

- Do fermentacji można , i inne napoje spirytusowe. Do produkcji wódki używa się ziemniaków.

użyć oddzielnego dużego pojemnika. Fermentacja

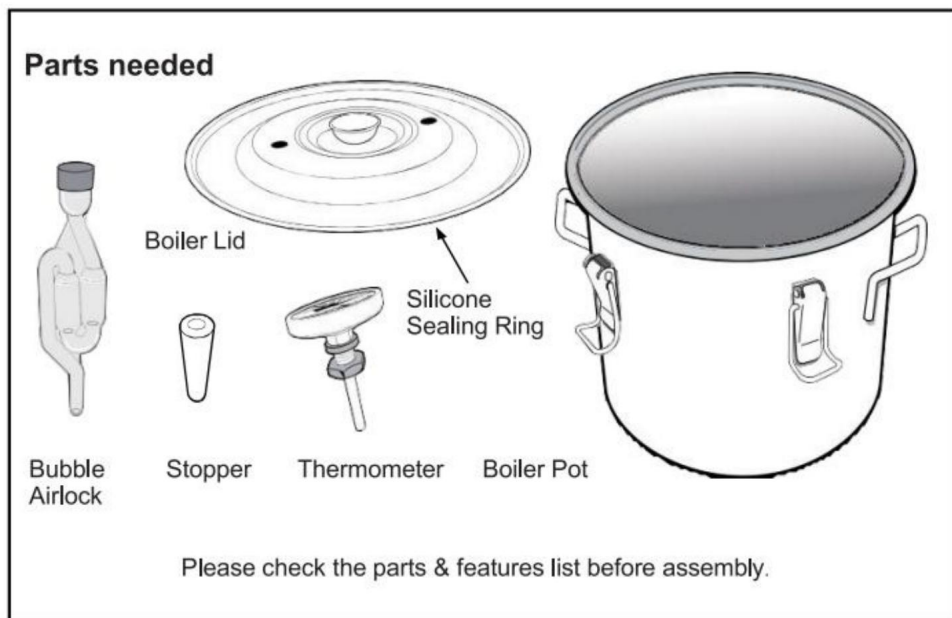
proces ten trwa kilka dni lub tygodni. Możesz chcieć zachować swoje

Destylator dostępny tylko do destylacji. Używaj czystego szkła, stali nierdzewnej lub

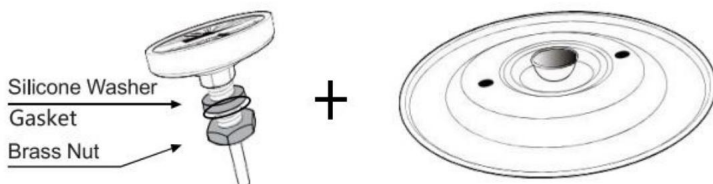
bezpieczne dla żywności ceramiczne lub plastikowe pojemniki. Przydatne jest posiadanie 2 lub więcej kontenery dostępne.

PRZYGOTOWANIE DO FERMENTACJI

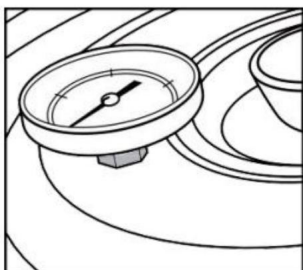
- Przed montażem umyj wszystkie części płynem do mycia naczyń i gorącą wodą.



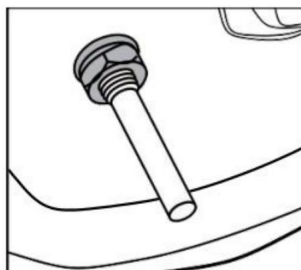
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

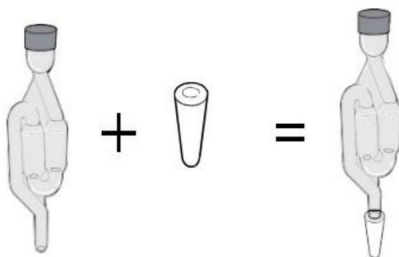


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

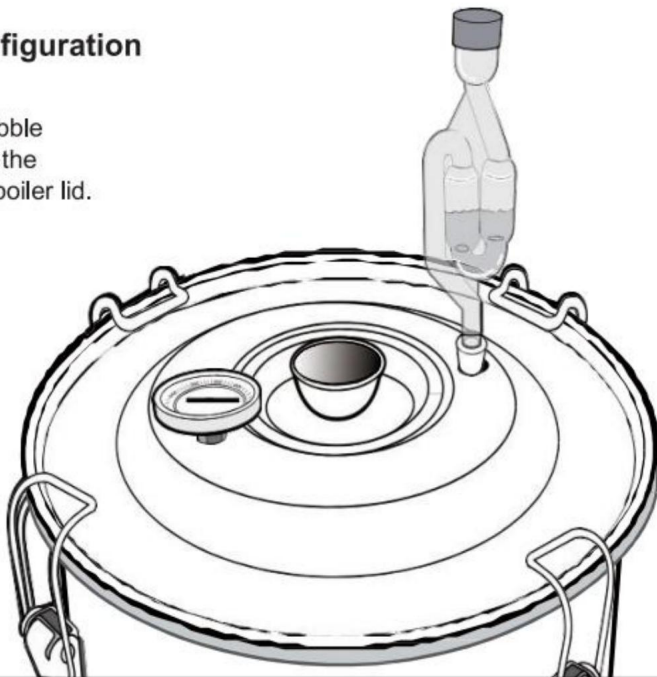


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



ETAP 2: DESTYLACJA

Destylacja napojów fermentowanych to proces zagęszczania zawartość alkoholu poprzez oddzielenie dużej części alkoholu od produkt fermentowany. powolne podgrzewanie sfermentowanego napoju w Destylacja powoduje odparowanie alkoholu, który przedostaje się do miedzianej cewki i następnie schłodzić podczas przepływu przez skraplacz. Alkohol w sfermentowany napój zamienia się w parę w temperaturze około 173°F, zanim woda zawartość napoju zamienia się w parę w temperaturze 212°F. W miarę alkohol chłodzi , kapie z wylotu destylatu ze skraplacza.

Ta czystsza forma alkoholu wypływa z wylotu destylatu (po (początkowa objętość 4-7 uncji) to etanol.

Przeczytaj ostrzeżenie dotyczące metanolu (patrz Konfiguracja destylacji)

USTAWIENIE PRZEPŁYWU WODY DO SKRAPLACZA

Zapewnij stałe źródło zimnej wody do zbiornika skraplacza. Zimna woda wpływająca do zbiornika skraplacza chłodzi destylat przepływający przez miedzianą węzownicę. Istnieją dwie metody:

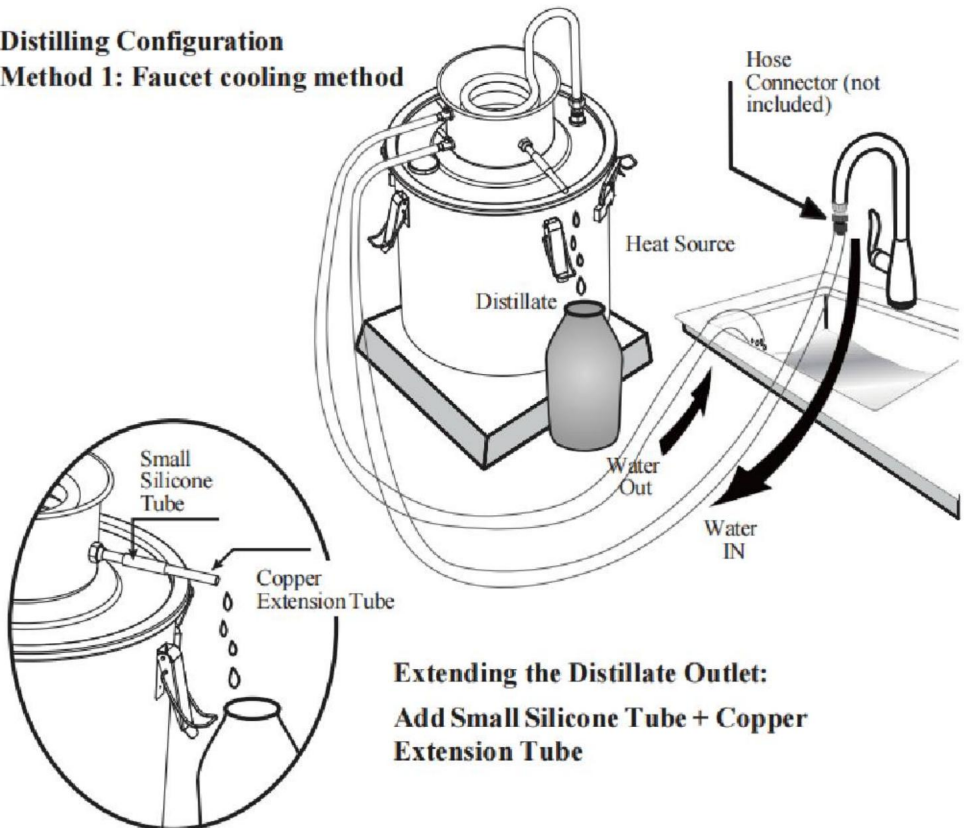
Metoda 1. Metoda domowego kranu: Zlokalizuj

luźny koniec rurki „wylotu wody” skraplacza. Podłącz do niego złączkę węża (brak w zestawie).

Podłącz przyłącze węża do kranu. Umieść luźny koniec rurki odprowadzającej wodę do umywalki.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Metoda 2. Metoda zbiornika wodnego:

Ponowne wykorzystanie zimnej wody ze zbiornika na zimną wodę: Napełnij duży pojemnik zimną wodą.

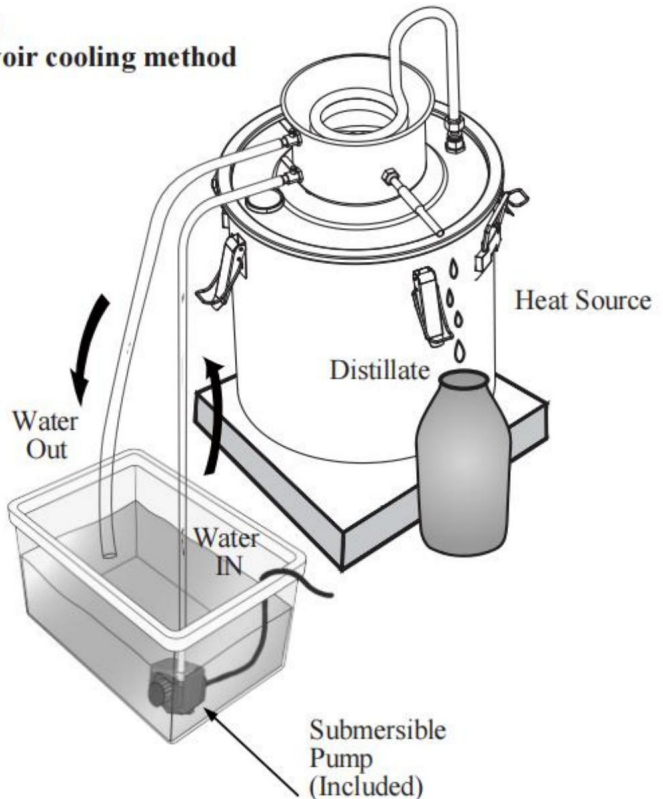
Umieść w pojemniku pompę zanurzeniową (w zestawie).

Podłącz pompę do rurki „Woda”, która jest podłączona do Skraplacza.

Rurka odprowadzająca wodę ze skraplacza będzie odprowadzana do pojemnika.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



PRZED DESTYLACJĄ:

Wstępne biegi

Przebieg octu (używając konfiguracji destylacji)

Ocet oczyszcza elementy destylatora dokładniej niż mydło i wody. Wykonaj tę czynność przed pierwszym użyciem destylatora.

krok 1. Wymieszaj 1/2 galona białego octu i 1/2 galona wody z kranu w

Garnek do

gotowania. Krok 2. Zablokuj pokrywę destylatora z kondensatorem i

Podłączony termometr.

krok 3. Rozpocznij przepływ zimnej wody do skraplacza.

krok 4. Podgrzewaj na średnim lub wysokim ogniu, aż zacznie parować. i płyn zacznie kapać
wylot destylatu.

krok 5. Wyłącz podgrzewanie , pozostaw do ostygnięcia. Wylej ocet destylowany i
mieszanki wodnej.

krok 6. Następnie wykonaj „bieg ofiarny”

Sacrificial Run (Ostateczne czyszczenie i chrzest twojego aparatu)

- Ofiarny bieg oczyszcza destylator z wszystkiego, co mogłoby mieć wpływ

czystość łask twoich destylowanych napojów lub destylowanej wody. Ten etap
jest uważany za „rytuał przejścia”

- Postępuj zgodnie z instrukcją dotyczącą przygotowania pierwszej partii napoju destylowanego.
Destylacja pierwszej partii , ale wylej i nie pij.

Ostrzeżenie dotyczące produkcji napojów destylowanych:

- RYZYKO ZATRUCIA METANOLEM

Unikaj spożywania metanolu (alkoholu metylowego)! Metanol może powodować
spowodować ślepotę i śmierć.

dokładnie przestrzegaj środków ostrożności w przepisach na napoje destylowane Wyrzuć
pierwsze 4-7 uncji (100-200 ml) płynu, który wypływa ze skraplacza

Wylot destylatu , na każde 5 galonów (20 l) sfermentowanego „zacieru” . Te
pierwsze uncje są często określane jako „głowy” lub „przedstrzały”. NIE

SKORZYSTAJ Z NICH.

USTAWIENIE PRZEPŁYWU WODY DO SKRAPLACZA

Zapewnij stałe źródło zimnej wody do skraplacza. Zimna woda
woda wpływająca do skraplacza

Garnek chłodzi destylat przepływający przez miedzianą węzownicę. Istnieją dwie metody:

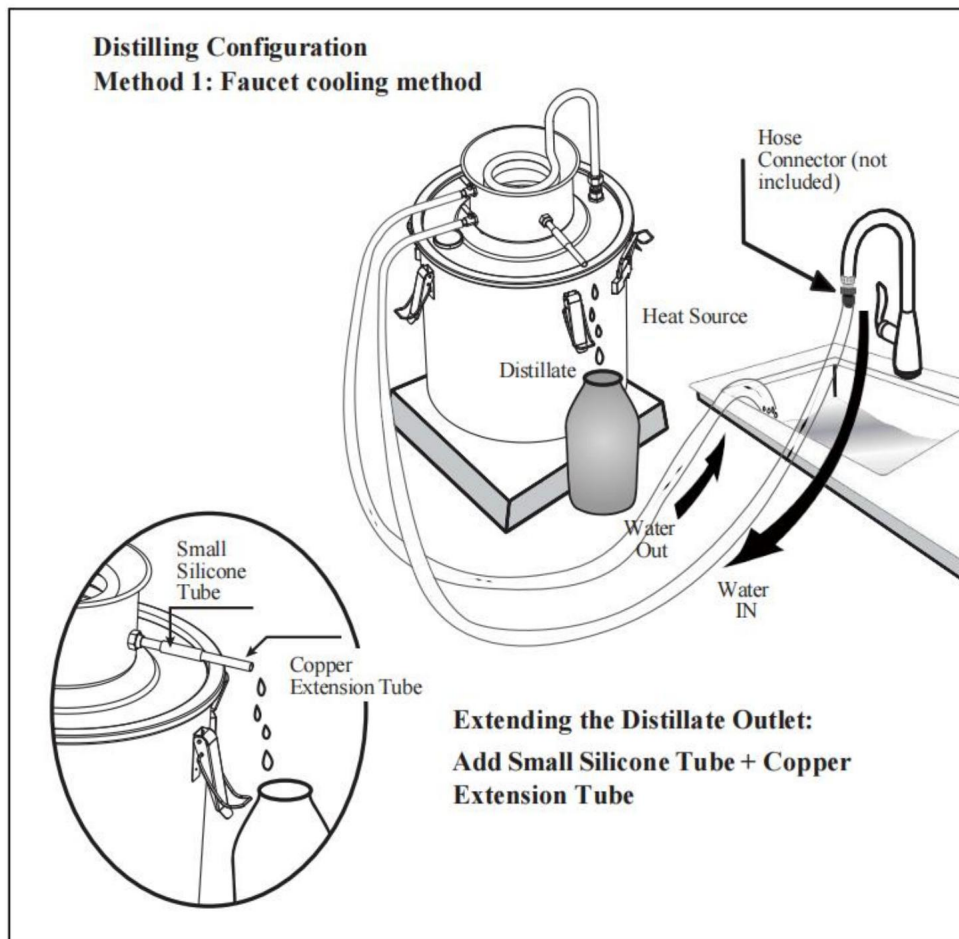
Metoda 1. Metoda domowego kranu:

Znajdź luźny koniec rurki „wylotu wody” skraplacza. Podłącz wąż

złącze (nie wchodzi w skład zestawu).

Podłącz przyłącze węża do kranu w domu.

Umieść luźny koniec rurki odprowadzającej wodę w misce zlewu.



Metoda 2. Metoda zbiornika wodnego:

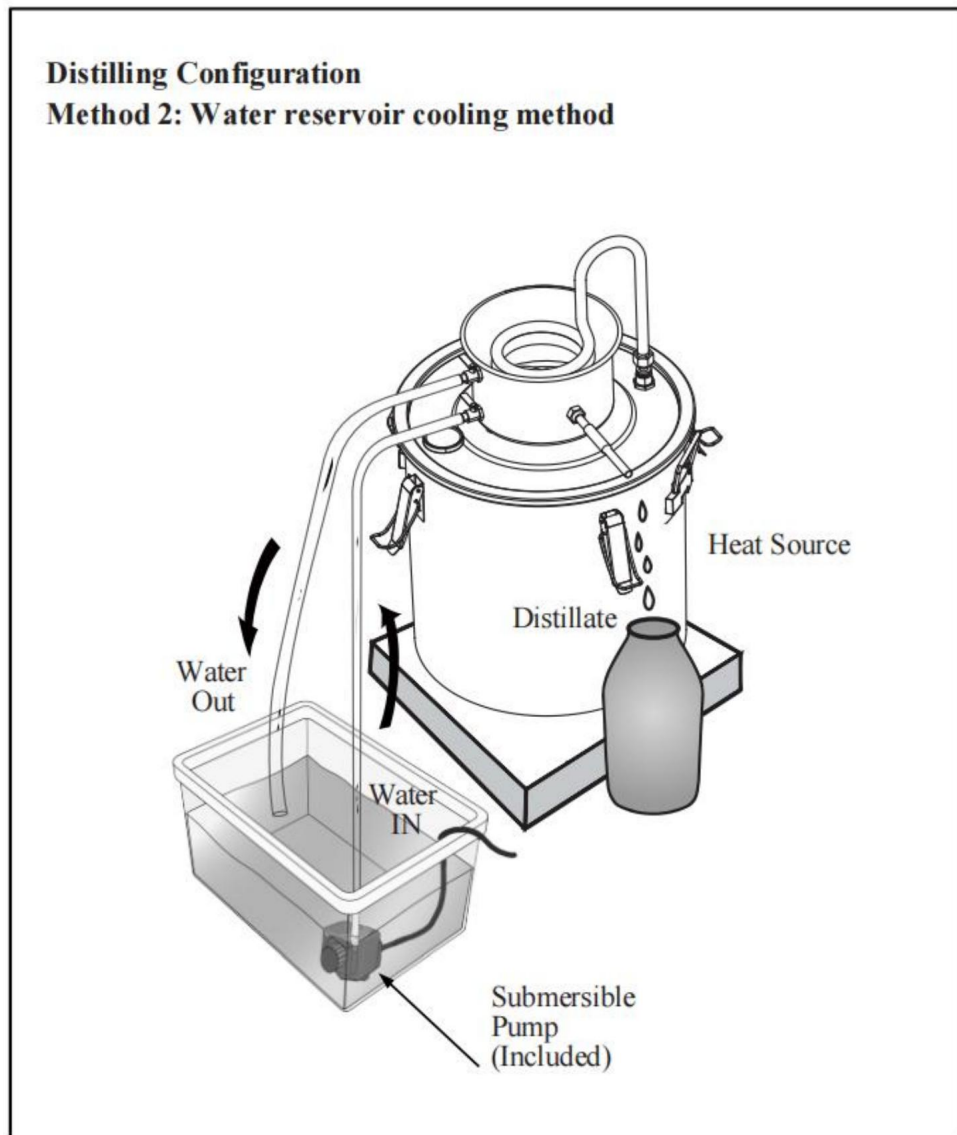
Ponowne wykorzystanie zimnej wody ze zbiornika na zimną wodę: Napełnij duży pojemnik

zimną wodą.

Umieść w pojemniku pompę zanurzeniową (w zestawie).

Podłącz pompę do rurki „Woda”, która jest podłączona do Skraplacz.

Rurka odprowadzająca wodę ze skraplacza będzie odprowadzana do pojemnika.



PRZED DESTYLACJĄ:

Wstępne biegi

Przebieg octu (używając konfiguracji destylacji)

Octet oczyszcza elementy destylatora dokładniej niż mydło

i wody. Wykonaj tę czynność przed pierwszym użyciem destylatora. Krok 1.

Wymieszaj w nim 1/2 galona białego octu i 1/2 galona wody z kranu.

Garnek do

gotowania. Krok 2. Zablokuj pokrywę destylatora z kondensatorem i

Podłączony termometr.

krok 3. Rozpocznij przepływ zimnej wody do skraplacza.

krok 4. Podgrzewaj na średnim lub wysokim ogniu, aż zaczniesz parować. i płyn zacznie kapać
wylot destylatu.

krok 5. Wyłącz podgrzewanie , pozostaw do ostygnięcia. Wylej octet destylowany i
mieszanki wodnej.

krok 6. Następnie wykonaj „bieg ofiarny”

Ofiarny Bieg (Ostateczne czyszczenie i chrzest twojego aparatu)

• Ofiarny bieg oczyszcza destylator z wszystkiego, co mogłoby mieć wpływ
czystość łask twoich destylowanych napojów lub destylowanej wody. Ten etap
jest uważany za „rytuał przejścia” • Postępuj

zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przygotowania pierwszej partii destylowanego napoju.
Destylacja pierwszej partii , ale wylej i nie pij.

ostrożność w kwestii produkcji napojów destylowanych: RYZKO ZATRUCIA METANOLEM

Unikaj spożywania metanolu (alkoholu metylowego)! Metanol może powodować
spowodować ślepotę i śmierć.

dokładnie przestrzegaj środków ostrożności w przepisach na napoje destylowane Wyrzuć
pierwsze 4-7 uncji (100-200 ml) płynu, który wypływa ze skraplacza

Wylot destylatu , na każde 5 galonów (20 l) sfermentowanego „zacieru” . Te

pierwsze uncje są często określane jako „głowy” lub „przedstrzały”. NIE

SKORZYSTAJ Z NICH.

Jak używać

Destylować alkohol

1. Wybierz dobry, zwykły ryż do gotowania na parze, dodaj ugotowany ryż do proporcje 500 g ziarna, 1 kg wody i 5 g drożdży destylowanych, dobrze wymieszać, a następnie przeprowadzić fermentację płynną.
2. Temperatura fermentacji 20-25°C, mieszanie raz dziennie, fermentacja 10-20 dni.
3. Wsyp sfermentowane ziarno do pasującego worka filtracyjnego i zalej płynem wytwarzane w procesie fermentacji bezpośrednio do beczki. Następnie umieść worek zawierający ziarno bezpośrednio na ruszcie (aby zapobiec zaklejeniu garnka). Po instalacji rozpoczyna się destylacja, wstępnie przygotowana pompa zanurzeniowa jest podłączona do zasilania cyrkulacja wody chłodzącej, gdy na wylocie jest ciepło.

Destylacja Hydrolatu

1. Wybierz płatki lub inne rośliny, które lubisz.
2. Namocz płatki w czystej wodzie na głębokość 3-5 cm przez 8 godzin (tylko w przypadku suszonych) (płatki).
3. Wyjmij płatki i umieść je w pasującym worku filtracyjnym. Następnie umieść worek filtracyjny z płatkami na kratce, wlej namoczoną wodę do wiadra, zamontuj je i zacznij destylować.

destylować brandy

1. Zgnieć winogrona i dodaj składniki takie jak pektynaza, drożdże, promotor fermentacji i tanina we właściwej kolejności.
2. Następnego dnia po fermentacji dodaj biały cukier, skórki i , i generalnie oddzielne pozostałości po fermentacji, pozostaw na 7-10 dni.
3. Do oddzielonego wina dodać bentonit w celu starzenia i klarowania.
4. Oddzielone skórki i pozostałości włożyć do worka filtracyjnego, umieścić worek na zetrzyj i dodaj wodę na dno beczki. Destylowany spirytus jest koniak

Fermentacja wina

1. Zgnieć winogrona i dodaj tabletki regulujące zawartość siarki, aby zapobiec rozwojowi drobnoustrojów zanieczyszczenie .

2. Dodaj pektynazę, aby rozłożyć pektynę i zwiększyć wydajność soku. 3. Dodaj drożdże, fermentują przez 7-10 dni i zwiększają wydajność soku.

4. Po filtracji dodaj bentonit w celu sklarowania i przelej wino , parzyć około 1 miesiąca ,
do butelki. 5. Po butelkowaniu wino
przechowuj w chłodnym miejscu.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

ALCOHOL NOG STEEDS

MODEL: STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALCOHOL NOG STEEDS

MODEL:STD-10L-U,STD-10L-E,STD-10L-A



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Veiligheidsinstructies voor de pomp voor aquaria

De bediening en het gebruik van onze pomp zijn zeer eenvoudig en handig. De gebruiker hoeft alleen maar een geschikte hoogte van water en verbind de pomp met de uitlaatwaterleiding en sluit vervolgens aan. De pomp voorzien van voeding conform de markering op het etiket. Dus , de pomp kan goed draaien.

Technische gegevens

Model	JYC-1100	
Nominale spanning	110 - 120V~	220 -240V~
Beoordelingsfrequentie	60Hz	50Hz
Beoordelingsvermogen	8W	8W
beschermingstype	IPX8	IPX8
Max. toevoerhoogte	110cm	110cm
Max. transporthoeveelheid	450L/u	450L/u

Om het risico op een elektrische schok te verminderen

- Haal altijd de stekker van de pomp uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt en behandeling.
- alleen gebruiken met schoon water. Niet in andere vloeistoffen plaatsen. Nooit de pomp drooglopen.
- Optie - De pomp wordt geleverd met een aardgeleider en een aardingstype aansluitstekker, en mag alleen worden aangesloten op een geschikt stopcontact om het risico op een elektrische schok te verminderen (Europa) (alleen standaard).
- De temperatuur van de gebruikte vloeistof mag niet hoger zijn dan 35°.

- Voorkom dat er water via het snoer in het stopcontact loopt.
- Til, draag of trek de pomp niet aan het snoer.
- Vervang het snoer van de pomp niet. Stop met het gebruik van de pomp als deze beschadigd raakt. (optie voor pomp met veilige lage spanning).
- Gebruik altijd de meegeleverde transformator om de waterpomp te laten werken of raadpleeg met uw elektricien voordat u een andere transformator aansluit verbonden.
- Sluit de meegeleverde transformator niet aan op een ander apparaat.
- Haal altijd de stekker van de transformator uit het stopcontact voordat u iets doet. reiniging en behandeling.
- Alleen voor gebruik binnenshuis. Plaats de transformator uit de buurt van , vocht & direct vuur en zonlicht. (optie voor pomp met licht)
- Het netsnoer kan niet worden vervangen. Als het snoer beschadigd is, Het apparaat moet worden afgedankt.

Om de pomp schoon te maken

- Haal de stekker van de pomp uit het stopcontact. Gebruik een kleine zachte borstel of plaats hem onderwaterstroom om vuil te verwijderen.

Om het water schoon te houden

- ververs het water regelmatig om te voorkomen dat het water plakkerig wordt en micro-organismen vormen.

Probleemoplossing

Als de pomp niet werkt, moet het volgende worden gecontroleerd: · controleer het circuit zekering, of probeer een ander stopcontact om er zeker van te zijn dat de pomp stroom krijgt elektrische stroom. OPMERKING: Haal de pomp altijd uit het stopcontact voordat u gaat controleren. · Controleer de pompafvoer en de slangen op knikken en verstoppingen. · Algen Ophopingen kunnen worden weggespoeld met een tuinslang.

WAARSCHUWING!!! De waterpomp moet volledig worden ondergedompeld, anders raakt deze beschadigd!

Informatie over verwijdering



■ Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een gekloofde afvalbak doorkruist geeft aan dat het product gescheiden afvalinzameling vereist in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires die gemarkeerd zijn met met dit symbool. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet bij het huisvuil worden weggegooid. normaal huishoudelijk afval , maar moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Compressor Wijnkoeler 10L

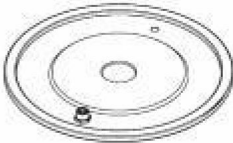
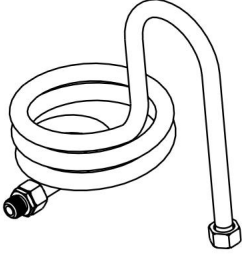


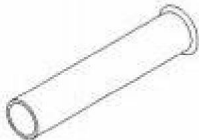
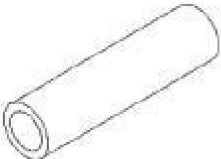
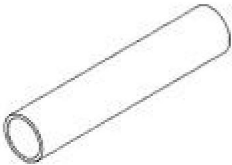
Modelnummer : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

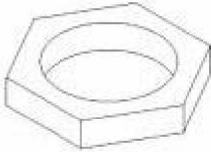
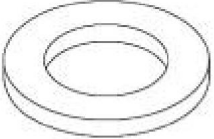
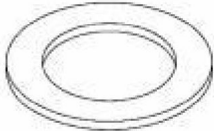
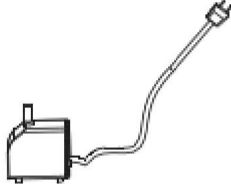
ALCOHOL NOG STEEDS

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

GOED

Item	Onderdeelnaam	Hoeveelheid	Afbeelding
1	Keteldeksel	1 STUKS	
2	Ketelpot	1 STUKS	
3	Koelemmer	1 STUKS	
4	Gegolfde buis	1 STUKS	

5	Siliconen buizen	2 STUKS	
6	Wijn koperen pijp	1 STUKS	
7	Moer	1 STUKS	
8	Korte siliconen tube	1 STUKS	
9	Koperen verlengbuis 1PCS		
10	Thermometer	1 STUKS	

11	Messing moer	1 STUKS	
12	Luchtbelvergrendeling	1 STUKS	
13	Stop	1 STUKS	
14	Siliconen ring	2 STUKS	
15	Pakking	2 STUKS	
16	Pomp	1 STUKS	

17	Gebruiksaanwijzing	1 STUKS	
----	--------------------	---------	--

Productintroductie

• roestvrijstalen fermentatievaten concentreren stoom door verhitting tot het kookpunt en dan afkoelen. Daarnaast , de gehele alcoholdestillatie-eenheid bestaat uit 201 voedsel-

roestvrij staal van hoge , die duurzaam en gemakkelijk schoon te maken is.

kwaliteit • Efficiënte condensatiebehandeling: De alcoholstoker gebruikt roestvrij staal stalen , die een snelle thermische geleidbaarheid heeft en zorgt voor een goede spiraalbuiskoeling

prestaties. Tegelijkertijd condensorvat , het heeft een groot contactoppervlak met de en biedt een relatief lage distillatietemperatuur. • Volledige set accessoires: De set wordt geleverd met een thermometer (0 - 150ÿ/32

-302ÿ) voor eenvoudige realtime monitoring van de alcoholtemperatuur. Bevat ook een eenrichtingsontluchtingsventiel en voegt er 2/3 water aan toe om de lucht te laten ontsnappen (alleen gas uit) wanneer het graan is gefermenteerd. Onze distillatiekits bevatten ook een alcohol meterkit voor nauwkeurige meting van de sterkte van wijn. •

Meerdere verwarmingsmethoden: Deze wijnboiler is compatibel met verschillende fornuizen, waaronder , kolenkachel , en brandhout. Het is perfect voor gasfornuizen, gefermenteerde dranken zoals bier, brandewijn, , en kruiden whisky, wijn zoals sojasaus en azijn.

Hieronder staan de referentiegegevens van , de opbrengst wordt voornamelijk bepaald door de de fermentatie , distillaattijd en vuurkracht.

volume Modelnr.		Afmeting (mm)	
		wijnvat	koel emmer
3 Gal	SOA-1 0L-U	ÿ250XH250	ÿ200XH110
11,4L	SOA-1 0L-E	ÿ250XH250	ÿ200XH110
(±10%)	SOA-1 0L-A	ÿ250XH250	ÿ200XH110



Waarschuwing Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker:
Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

VOORDAT JE BEGINT



Lees alle instructies zorgvuldig door.



Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.  scheid en tel alles
onderdelen en hardware.



Lees elke stap zorgvuldig door en volg de juiste volgorde.

Wij raden aan dat , waar mogelijk worden alle items dicht bij de
het gebied waarin ze, nadat ze zijn geassembleerd, , om te voorkomen dat de productie verplaatst wordt
noodzakelijkerwijs zullen worden gebruikt.



Plaats het product altijd op een vlakke, stevige en stabiele ondergrond.



Houd alle kleine onderdelen en verpakkingsmaterialen voor dit product uit de buurt
van baby's en kinderen, omdat ze een ernstig verstikkingsrisico kunnen vormen
gevaar .

HANDLEIDING VOOR DE GEBRUIKER



LET OP! LEES DEZE INSTRUCTIES ALVORENS

GEBRUIK VAN DIT APPARAAT



KENNISGEVING:

Als er onderdelen in uw pakket ontbreken of als u problemen ondervindt bij het monteren, zal ons klantenserviceteam al uw vragen of zorgen beantwoorden. mogelijk. Zorg dat u deze handleiding open en bij de hand hebt als referentie.

VEILIGHEID

Om het risico op brand of letsel bij het gebruik van uw distilleerder te verminderen, volgt u deze instructies:

voorzorgsmaatregelen: • Als de water-/alcoholdestilleerder wordt gebruikt voor het maken van gedestilleerde alcohol dranken, mag het alleen worden gebruikt door volwassenen die de wettelijke drinkleeftijd hebben bereikt. Nooit probeer een distilleerderij te bedienen terwijl u onder invloed bent van alcohol • raadpleeg , enz. federale en staatswetten en verkrijg alle benodigde vergunningen voor

distilleren van alcohol.

- Buiten distilleren heeft altijd de voorkeur. • Gebruik

de distilleerder nooit boven een open vlam binnen. Een elektrische warmtebron heeft de voorkeur.

- Laat nooit hete of kokende vloeistoffen onbeheerd op een warmtebron staan. • Houd de distilleerder en alle verwarmingsapparaten buiten bereik en uit de buurt van kinderen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel van de ketel terwijl u vloeistoffen in de ketel verwarmt. de Ketel.

- Om te voorkomen dat de normale werking van de distilleerder wordt beïnvloed, , het wordt aanbevolen mag tijdens de distillatie niet meer dan 70% van het nominale volume worden overschreden. • Verwarm of kook geen vloeistoffen in de distilleerder als alle openingen geblokkeerd zijn of gesloten. stoom en hitte moeten door de

- Condensoreenheid of een van de gaten in het deksel van de ketel voor een veilige werking.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot hoge druk en een explosie. • Voorkom dat alcohol damp uit de distilleerder lekt. Alcohol damp is zeer explosief. •

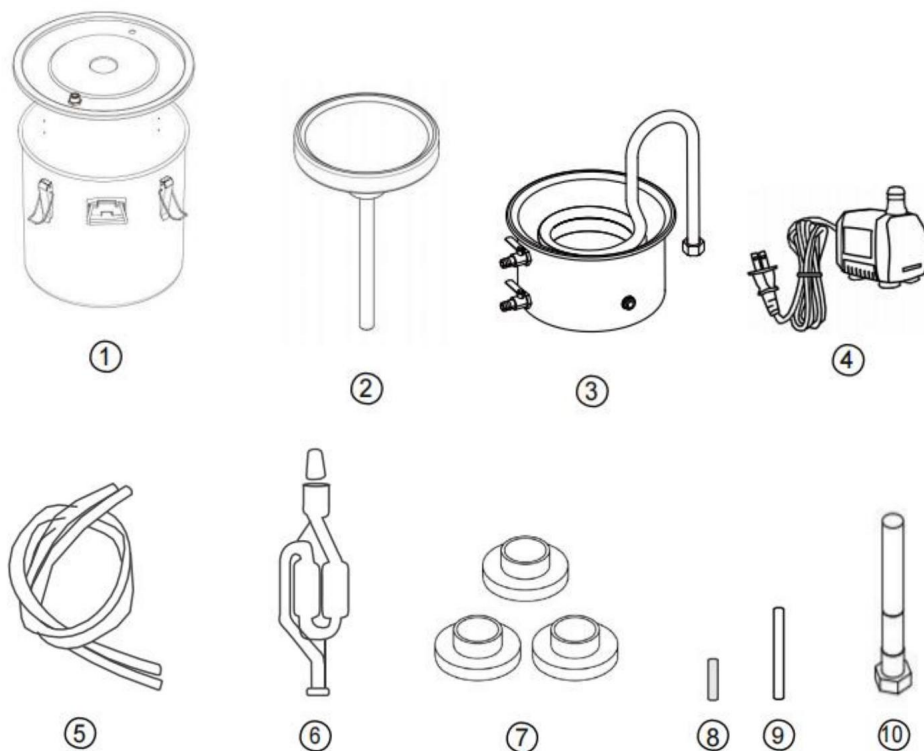
Controleer altijd op lekken tijdens het distilleren van alcohol en los deze op. proces. •

Om te voorkomen dat de vloeistof/de inhoud van de kookpot overstroomt of wordt omhoog gedwongen in de koperen buis van de condensor of in de luchtbelsluis, laat , altijd ongeveer 4 inch luchtruimte boven de bovenkant van de inhoud van de ketelpot. •

RISICO OP METHANOLVERGIFTIGING: Vermijd de consumptie van methanol (Methylalcohol)!

Methanol kan blindheid veroorzaken en dodelijk zijn. Volg zorgvuldig de voorzorgsmaatregelen in acht recepten voor gedistilleerde dranken. Gooi de eerste 4-7 oz (100-200 ml) van vloeistof zoals het uit de condensor komt. Destillaat uitlaat gallons , voor elk van de 5 (20L) gefermenteerde "mash" Deze eerste ounces worden vaak aangeduid als als "hoofden" of "voorschoten". GEBRUIK ZE NIET.

ONDERDELEN & KENMERKEN

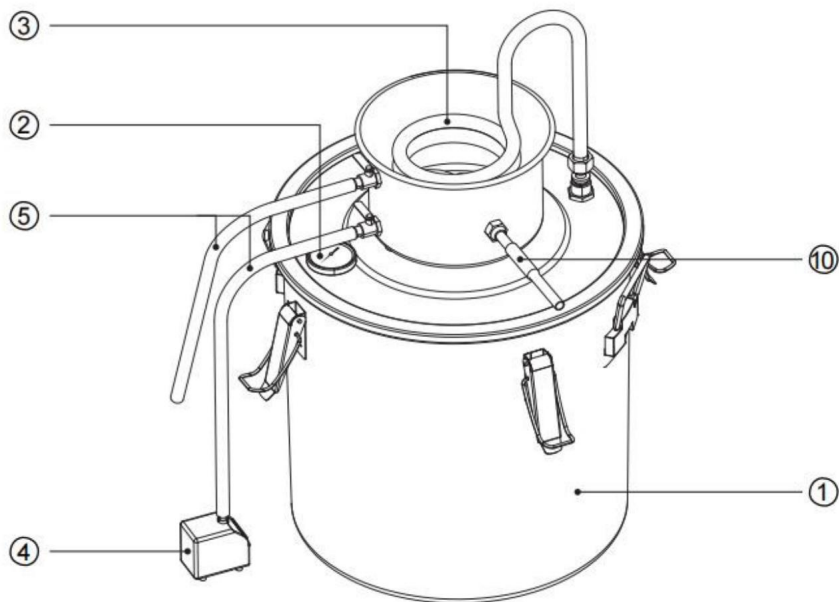


INSTALLATIE VOOR DISTILLEREN

- Was alle onderdelen af met afwasmiddel en heet water voordat u ze monteert.

ONDERDELEN & KENMERKEN

ÿ Fermentatiepot	X1	ÿ Uitlaatklep	X1
ÿ Metalen thermometer	X1	ÿ Afdichtring	X3
ÿ Gegolfde buis ÿ	X1	ÿ Verlengstuk siliconen buis	X1
Pomp ÿ	X1	ÿ Verlengstuk koperen buis	X1
Wateruitlaat/-inlaat	X1	ÿ Wijn uit	X1



Reiniging en onderhoud van apparatuur

De distilleerder moet de binnenkant van zijn pot, condensor en andere onderdelen schoonmaken componenten voor of na elk gebruik Nadat we de , en alle onzuiverheden eruit laten lopen.

dispenser voor gedestilleerd water hebben gebruikt, moeten we deze elke keer schoonmaken af en toe. besteed aandacht aan het schoonmaken van de binnenwand van zijn verdamping pot, de binnenwand van de condensor, het oppervlak van de condensorbuis en de kalkaanslag in de uitlaatpijp van de condensor. Vermijd het gebruik ervan te beïnvloeden.

Bij sommige nieuw gekochte distilleerketels , we moeten ze eerst schoonmaken en de stroomvoorziening inschakelen moeten ze langer dan 2 uur aanstaan om te verdampen totdat de verkregen distillatie is verkregen. water voldoet aan de eisen. Vergeet niet om het water niet af te sluiten tijdens gebruik .

Houd er rekening mee dat wanneer het gedestilleerde apparaat in de oppervlaktetemperatuur werking is, de temperatuur erg hoog zal zijn. Wees dus voorzichtig en raak het niet aan om verbranding te voorkomen. Wacht tot de temperatuur is gedaald tot een normale temperatuur voordat u het apparaat gebruikt. schoonmaak.

HET GEBRUIK VAN UW WATER/ALCOHOL DISTILLEERDER

Voordat u uw eerste gefermenteerde en gedistilleerde dranken maakt, of distilleert water, voer het volgende uit: • was alle

onderdelen van uw distilleerder met heet water en afwasmiddel en droog ze af volledig. •

Voer een "azijnrun" uit zoals beschreven in het gedeelte Distilleren. • Als u alleen water distilleert, voer dan een "waterrun" uit door 1 gallon of meer te distilleren van schoon water, dat zal worden weggegooid. •

Uw distilleerder kan worden gebruikt voor het fermentatieproces en vervolgens worden gebruikt voor het toevoegingsproces. •

Voor fermentatie gebruikt u de Fermentatieconfiguratie, voor Distillatiegebruikt u de Distillatieconfiguratie. • Deze producthandleiding is geen complete gids voor het fermenteren en distilleren in om een bevredigend en veilig product te produceren dat geschikt is voor volwassenen consumptie, raadpleeg boeken, recepten en how-to-bronnen en video's online , in boekwinkels en bibliotheken.

• Let op: RISICO OP METHANOLVERGIFTIGING

• Vermijd de consumptie van Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol kan blindheid en fataal zijn. • Volg

zorgvuldig de voorzorgsmaatregelen in recepten voor gedistilleerde dranken. Gooi de eerste 100-200 ml vloeistof als deze uit de condensor komt

Destillaat uitlaat , voor elke 5 gallons (20L) gefermenteerde "mash" . Deze

De eerste ounces worden vaak "heads" of "foreshots" genoemd. NIET DOEN CONSUMEER ZE.

GEDISTILLEERDE DRANKEN MAKEN:

A2-fase proces: Fermenteren en distilleren FASE 1: FERMENTATIE

• Het fermenteren van dranken tot wijn of bier is de eerste stap om vervolgens brandewijn, oorsprong van

whisky. • De volgende stap is het distilleren van de resultaten van de fermentatie, wat resulteert in een grotere concentraties van alcohol , en verfijning van kleur en smaak. Het distilleren van de

resultaten in een tweede keer verdere concentraties alcohol en helderheid. •

Fermentatie is het proces van micro-organismen, meestal gist,

- het omzetten (metaboliseren) van suikers in koolstofdioxide en alcohol.

koolzuurgas borrelt uit de drank, waarbij alcohol achterblijft. • Bier, ale en wijn zijn gefermenteerde dranken die op dit punt compleet zijn

fase. Ze hoeven niet door de tweede fase te gaan: distillatie. • Een grote verscheidenheid aan voedingsmiddelen kan worden gefermenteerd. Granen zoals maïs, gerst of , tarwe , rogge worden gebruikt voor veel dranken, zoals bier en whisky.

Fruit, rijst, suikers, wijn, , en melasse wordt het vaakst gebruikt om brandewijn,

rum • U kunt een , en andere sterke dranken. Van aardappelen wordt wodka gemaakt.

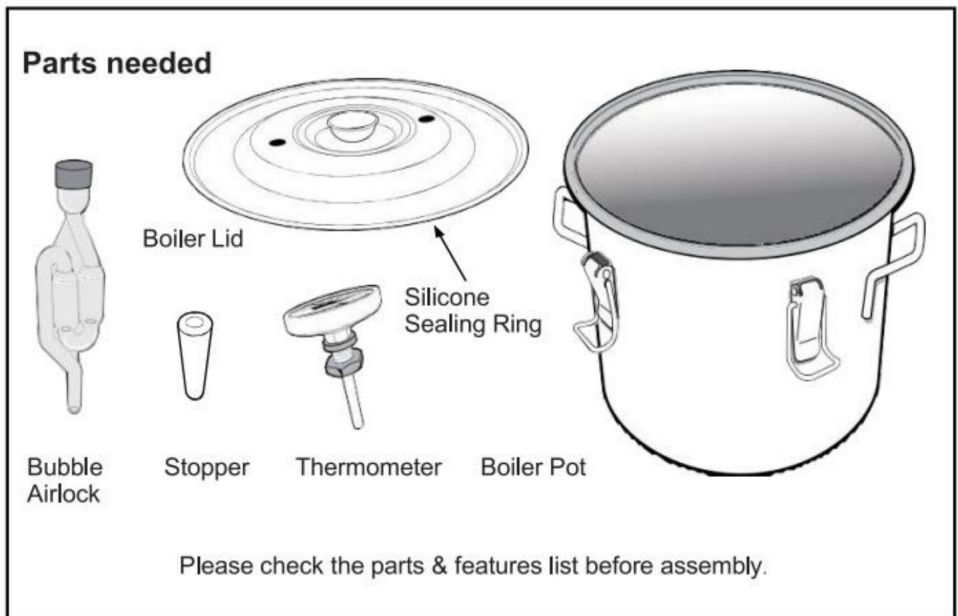
aparte grote container gebruiken voor het fermenteren. De fermentatie

proces vindt plaats over meerdere dagen of weken. U kunt uw

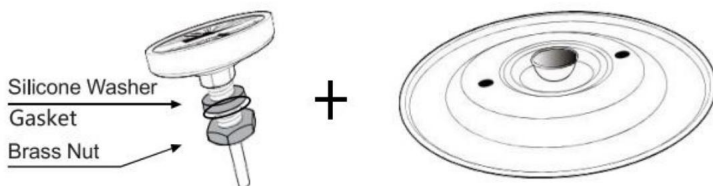
Distilleerder alleen beschikbaar voor distillatie. Gebruik schoon glas, roestvrij staal of voedselveilige keramische of plastic containers. Het is handig om 2 of meer containers beschikbaar.

GEREEDMAKEN VOOR HET FERMENTEREN

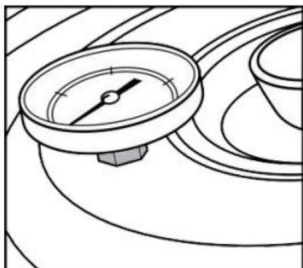
- Was alle onderdelen af met afwasmiddel en heet water voordat u ze monteert.



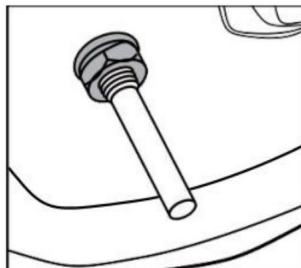
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

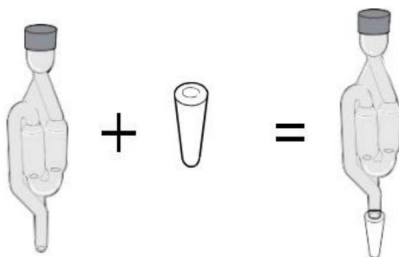


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

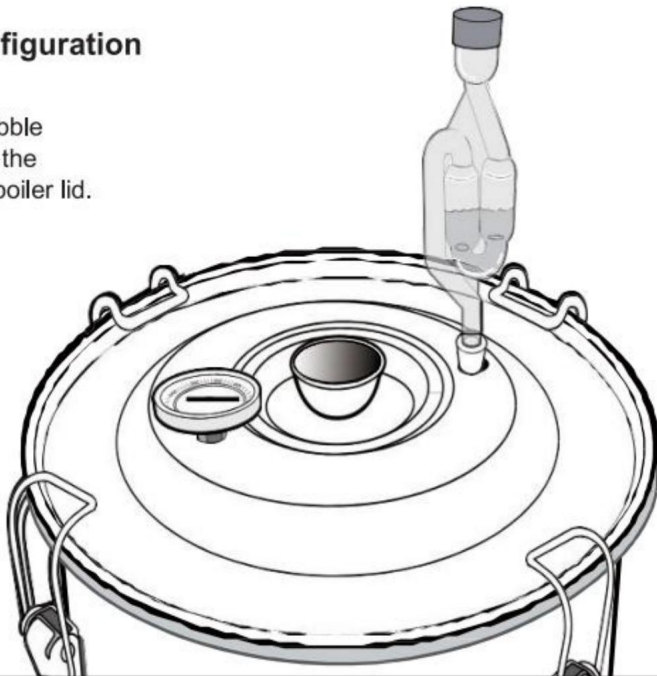


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



FASE 2: DISTILLEREN

Destillatie van gefermenteerde dranken is het proces van het concentreren van de alcoholgehalte door een groot deel van de alcohol van de

gefermenteerd product. het langzaam verwarmen van de gefermenteerde drank in de

Door destillatie verdampt de alcohol, stijgt op in de koperen spoel en

dan gekoeld worden terwijl het door de condensor reist. De alcohol in de

gefermenteerde drank verandert in damp bij ongeveer 173^o, voordat het water

inhoud van de drank verandert in stoom bij 212^o. Als de

alcohol koelt , het druppelt uit de destillaatuitlaat van de condensor.

Deze zuiverdere vorm van alcohol die uit de destillaatuitlaat komt (na de

(begin 4-7 oz) is ethanol.

Lees de waarschuwing over methanol (zie Distillatieconfiguratie)

WATERSTROOM NAAR CONDENSOR INSTELLEN

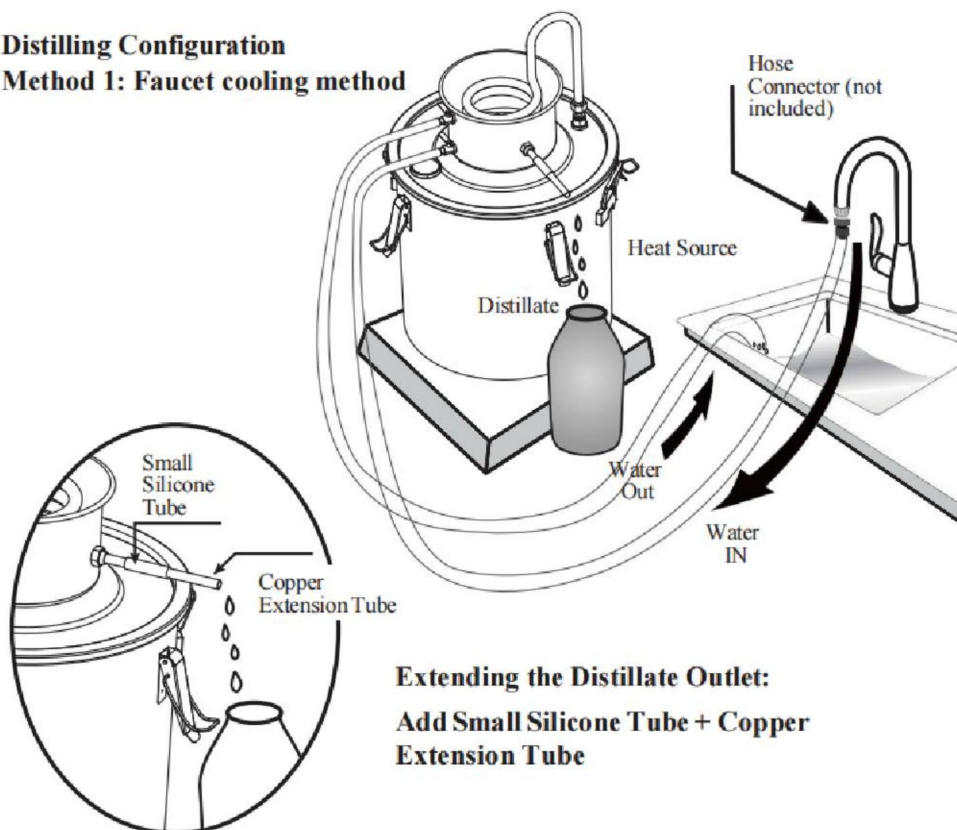
Zorg voor een continue bron van koud water voor de condensorpot. Het koude water dat in de condensorpot stroomt, koelt het destillaat dat door de koperen spoel stroomt. Er zijn twee methoden:

Methode 1. Methode voor de kraan thuis:

Zoek het losse uiteinde van de "water uit"-buis van de condensor. Bevestig er een slangaansluiting (niet meegeleverd) aan.
Bevestig de slangaansluiting op uw kraan. Plaats het losse uiteinde van de "waterafvoer"-slang in de gootsteen.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



**Extending the Distillate Outlet:
Add Small Silicone Tube + Copper
Extension Tube**

Methode 2. Waterreservoirmethode:

Laat koud water uit een koudwaterreservoir circuleren: vul een grote bak met koud water.

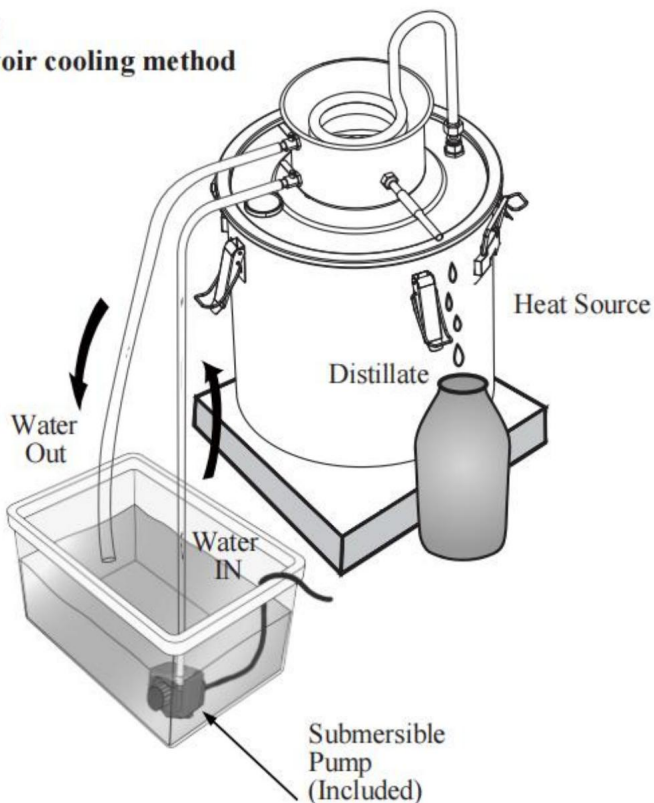
Plaats een pomp (meegeleverd) in de container.

Sluit de pomp aan op de "Water In"-buis, die is aangesloten op de Condensator.

De "Water Out"-buis van de condensor zal het water in de container afvoeren.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



VOOR HET DESTILLEREN:

De voorrondes

Azijn laten lopen (met behulp van de distillatieconfiguratie)

De azijnrun reinigt de onderdelen van de distilleerder grondiger dan zeep en water. Doe dit vóór het eerste gebruik van uw distilleerder.

stap 1. Meng 1/2 gallon witte azijn en 1/2 gallon kraanwater in de Ketelpot.

Stap 2. Vergrendel het deksel van de distilleerder met de condensor en Thermometer bijgevoegd.

stap 3. Start de koude waterstroom naar de condensor. stap

4. Verwarm op middelhoog tot hoog vuur tot het stoomt en er vloeistof uit druppelt. de destillaatuitlaat.

stap 5. Zet het vuur uit en meng , laat afkoelen Gooi de gedestilleerde azijn weg en het water met de vloeistof.

stap 6. Volg dit door de "offerrun" uit te voeren .

Offer Run (Eindreinigingsrun en doop van uw distilleerderij)

- De offerrun verwijdert alles wat de distilleerder kan beïnvloeden de zuiverheid van de gunsten van uw gedestilleerde dranken of gedestilleerd water. Deze fase wordt beschouwd als een "overgangsrte" .
- Volg de instructies voor het maken van uw eerste batch van een gedestilleerde drank. Destilleer de eerste batch , maar gooi het weg en drink het niet op.

Waarschuwing over de productie van gedestilleerde dranken:

• RISICO OP METHANOLVERGIFTIGING

Vermijd de consumptie van Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol kan blindheid en fataal zijn.

Volg zorgvuldig de voorzorgsmaatregelen in recepten voor gedestilleerde dranken Gooi de eerste 4-7 oz (100-200 ml) vloeistof als het uit de condensor komt

Destillaat uitlaat , voor elke 5 gallons (20L) gefermenteerde "mash" . Deze

De eerste ounces worden vaak "heads" of "foreshots" genoemd. NIET DOEN CONSUMEER ZE.

WATERSTROOM NAAR CONDENSOR INSTELLEN

Zorg voor een continue bron van koud water voor de condensorpot. De koude water dat in de condensor stroomt

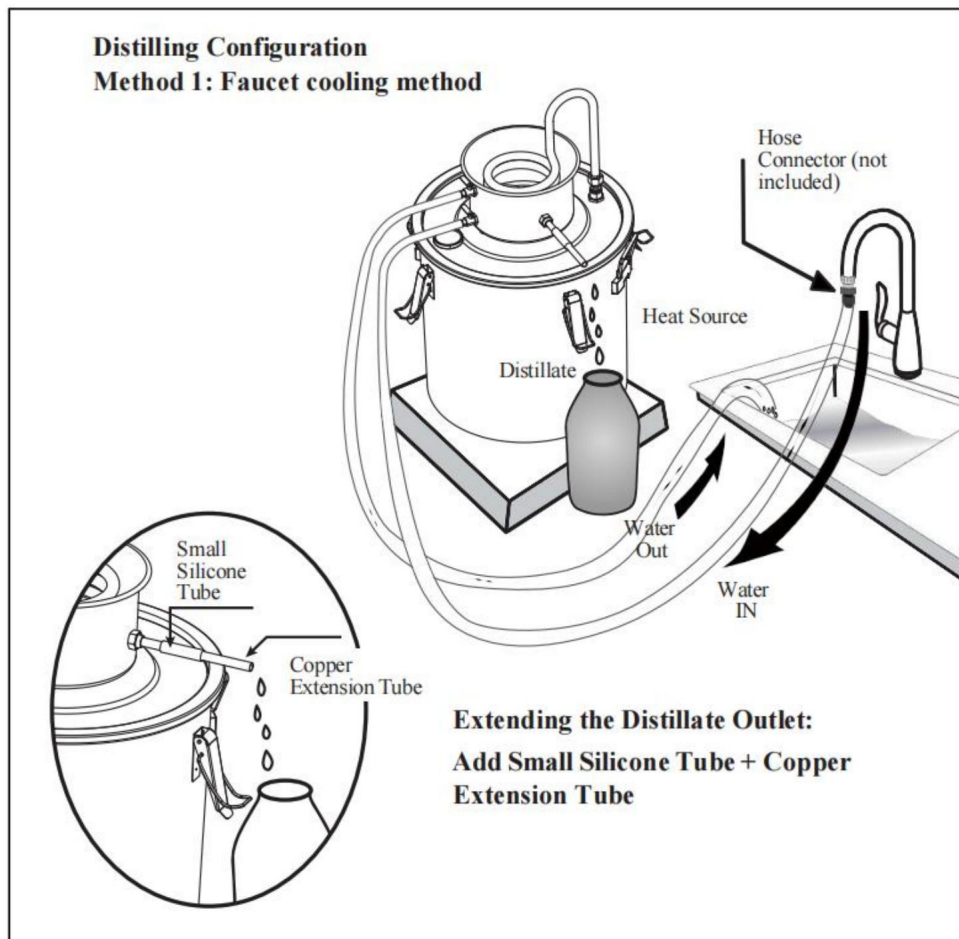
Pot koelt het destillaat dat door de koperen spoel stroomt. Er zijn twee methoden:

Methode 1. Thuiskraanmethode:

Zoek het losse uiteinde van de "water uit"-buis van de condensor. Bevestig een slang connector (niet meegeleverd) erop aansluiten.

Bevestig de slangaansluiting op uw huiskraan.

Plaats het losse uiteinde van de "waterafvoer"-buis in de gootsteen.



Methode 2. Waterreservoirmethode:

Laat koud water uit een koudwaterreservoir circuleren: vul een grote bak

met koud water.

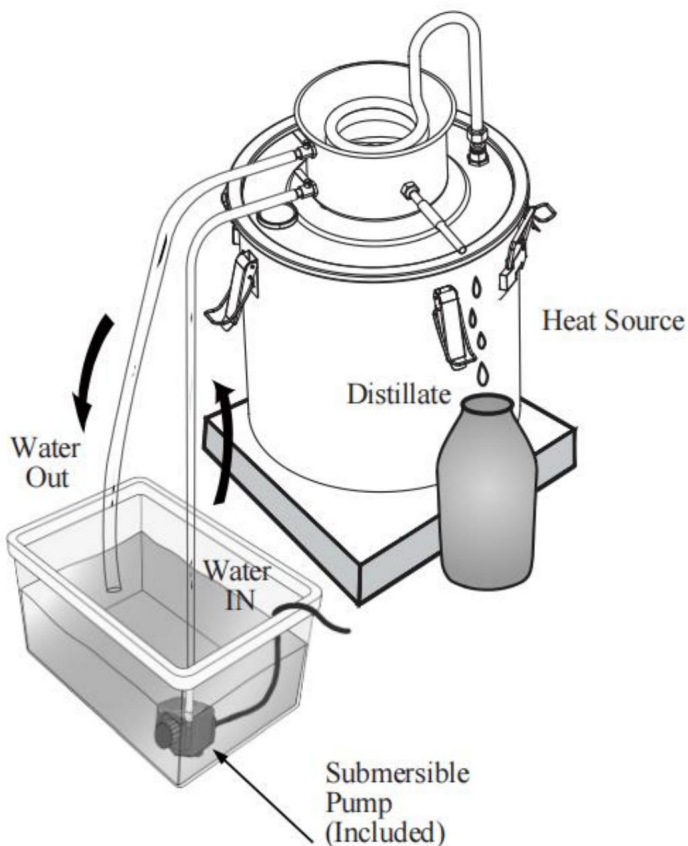
Plaats een pomp (meegeleverd) in de container.

Sluit de pomp aan op de "Water In"-buis, die is aangesloten op de Condensator.

De "Water Out"-buis van de condensor zal het water in de container afvoeren.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



VOOR HET DESTILLEREN:

De voorrondes

Azijn laten lopen (met behulp van de distillatieconfiguratie)

De azijnrun reinigt de onderdelen van de distilleerder grondiger dan zeep en water. Doe dit vóór het eerste gebruik van uw distilleerder. Stap 1. Meng 1/2 gallon witte azijn en 1/2 gallon kraanwater in de Ketelpot.

Stap 2. Vergrendel het deksel van de distilleerder met de condensor en Thermometer bijgevoegd.

stap 3. Start de koude waterstroom naar de condensor.

stap 4. Verwarm op middelhoog tot hoog vuur tot het stoomt en er vloeistof uit druppelt. de destillaatuitlaat.

stap 5. Zet het vuur uit en meng , laat afkoelen Gooi de gedestilleerde azijn weg en het water met de vloeistof.

stap 6. Volg dit door de "offerrun" uit te voeren .

offer Run (Eindreinigingsrun & doop van uw distilleerderij)

- De offerrun verwijdert alles wat de distilleerder kan beïnvloeden

de zuiverheid van de gunsten van uw gedestilleerde dranken of gedestilleerd water. Deze fase wordt beschouwd als een 'rite de

passage'. • Volg de instructies voor het maken van uw eerste batch van een gedistilleerde drank. Destilleer de eerste batch , maar gooi het weg en drink het niet op.

Waarschuwing over de productie van gedestilleerde dranken:

RISICO OP METHANOLVERGIFTIGING

Vermijd de consumptie van Methanol (Methyl Alcohol)! Methanol kan blindheid en fataal zijn.

Volg zorgvuldig de voorzorgsmaatregelen in recepten voor gedistilleerde dranken Gooi de eerste 4-7 oz (100-200 ml) vloeistof als het uit de condensor komt

Destillaat uitlaat , voor elke 5 gallons (20L) gefermenteerde "mash" . Deze

De eerste ounces worden vaak "heads" of "foreshots" genoemd. NIET DOEN CONSUMEER ZE.

Hoe te gebruiken

Distilleer sterke drank

1. Kies goede gewone rijst om te stomen, voeg de gestoomde rijst toe aan de verhouding van 500g graan, 1kg water en 5g gedestilleerde gist, goed mengen en dan vloeibare fermentatie uitvoeren.
2. Fermentatietemperatuur van 20-25°C, eenmaal per dag roeren, fermentatie 10 -20 dagen.
3. Doe het gefermenteerde graan in de bijpassende filterzak en giet de vloeistof erbij geproduceerd tijdens het fermentatieproces direct in het vat. Dan plaats de zak met het graan direct op het rooster (om te voorkomen het vastplakken van de pot) . Na de installatie start de distillatie, de vooraf voorbereide pomp is aangesloten op de voeding voor Koelwatercirculatie als er warmte bij de uitlaat is.

Distilleer Hydrolaat

1. Kies de bloemblaadjes of andere planten die je mooi vindt.
2. Week de bloemblaadjes 3-5 cm in zuiver water gedurende 8 uur (alleen voor gedroogde bloemblaadjes).
3. Haal de bloemblaadjes eruit en doe ze in een bijpassende zeefzak. Plaats vervolgens de filterzak met de bloemblaadjes op het rooster, giet het geweekte water erin de emmer, installeer hem en begin met distilleren.

Brandewijn distilleren

1. Plet de druiven en voeg ingrediënten toe zoals pectinase, gist, fermentatiebevorderaar en tannine in de juiste volgorde.
2. Voeg de volgende dag witte suiker toe, evenals de schillen en , en over het algemeen gescheiden resten na de fermentatie van 7 - 10 dagen.
3. Voeg bentoniet toe aan de gescheiden wijn voor rijping en klaring.
4. Doe de gescheiden schil en het residu in een filterzak, leg de zak op de rasp en voeg water toe op de bodem van het vat. De gedestilleerde drank is brandewijn .

Wijn fermenteren

1. Plet de druiven en voeg zwavelregulerende tabletten toe om microbiële groei te voorkomen besmetting.
2. Voeg pectinase toe om pectine af te breken en de sapopbrengst te verhogen. 3. Voeg toe gist, fermenteer gedurende 7-10 dagen en verhoog de sapopbrengst.
4. Voeg na het filtreren bentoniet toe voor klaring en doe de , ongeveer 1 maand laten trekken , wijn in een fles. 5. Bewaar de wijn na het bottelen op een koele plaats.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

ALKOHOL ÄNDÅ

MODELL: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ALKOHOL ÄNDÅ

MODELL: STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

säkerhetsinstruktioner för den dränkbara akvariepumpen

Manipulationen och användningen av vår pump är mycket enkel och bekväm. Användaren behöver bara hålla en lämplig höjdnivå av vatten och koppla ihop pumpen med utloppsvattenröret och anslut sedan pumpen med strömförsörjning i enlighet med märket på etiketten.

Således , pumpen kan gå bra.

Tekniska data

Modell	JYC-1100	
Märkspänning	110 - 120V~	220 -240V~
Betygsfrekvens	60 Hz	50 Hz
Betygskraft	8W	8W
skyddstyp	IPX8	IPX8
Max. leveranshöjd	110 cm	110 cm
Max. förmedlande belopp	450L/h	450L/h

För att minska risken för elektriska stötar

- Koppla alltid ur pumpen från eluttaget före rengöring och hantering.
- använd endast med rent vatten. Placera den inte i annan vätska. Låt aldrig pumpen körs torr.
- Tillval - Pumpen levereras med jord i ledare och en jordad anslutningskontakt och får endast anslutas till en korrekt jorduttag för att minska risken för elektriska stötar (Europa endast standard).
- Användningen av vätsketemperaturen får inte vara högre än 35°C.

- förhindra att vattnet rinner in i eluttaget längs sladden. • Lyft, bär eller dra inte pumpen i nätsladden. • Byt inte ut pumpsleden. sluta använda pumpen om den skadas

- (tillval för pump med säker lågspänning) . •

Använd alltid den medföljande transformatorn för att köra vattenpumpen eller konsultera med din elektriker innan annan transformator är ansluten.

- Anslut inte den medföljande transformatorn till annan apparat. • Koppla alltid ur krafttransformatorn från eluttaget innan någon rengöring och hantering. •

Endast för inomhusbruk. placera transformatorn borta från , fukt & direkt eldssolljus. (tillval för pump med ljus) •

Nätsladden kan inte bytas ut. Om sladden är skadad apparaten ska skrotas.

För att rengöra pumpen

- koppla bort pumpen från eluttaget. använd en liten mjuk borste eller placera den undervattensström för att ta bort skräp.

För att hålla vattnet rent

- byt vatten med jämna mellanrum för att förhindra att vattnet blir klabbigt och bildar mikroorganismer.

Felsökning

om pumpen inte går, bör följande kontrolleras, · kontrollera kretsen brytare, eller prova ett annat uttag för att se till att pumpen får elkraft. OBS - Koppla alltid bort pumpen från eluttaget innan du kontrollerar.

- kontrollera pumpens utlopp och slangar för veck och hinder. · Alger avlagringar kan spolras ut med en trädgårdsslang.

WARNING!!! vattenpumpen måste vara helt blöt annars skadas den!

Information om avfallshantering



■ Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna på hjul korsad indikerar att produkten kräver separat sophämtning i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. produkter märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall , men måste föras till ett insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

Kompressor vinkylare 10L

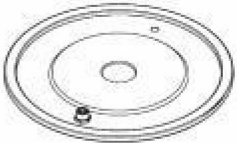
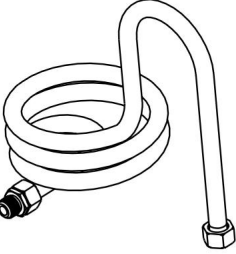


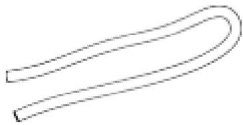
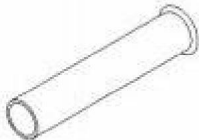
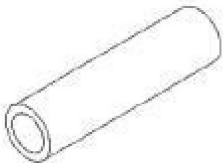
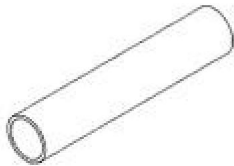
Modellnummer : STD-10L-U, STD-10L-E, STD-10L-A

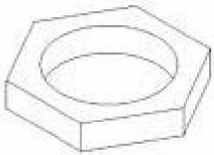
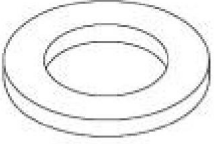
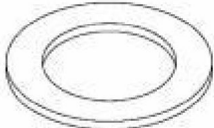
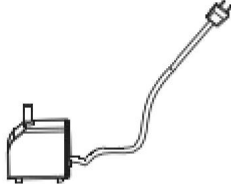
ALKOHOL ÄNDÅ

läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten.

BRA

Punkt	Delens namn	ANTAL	Bild
1	Pannlock	1 st	
2	Panna Pot	1 st	
3	Kylhink	1 st	
4	Korrugerat rör	1 st	

5	Silikonrör	2 st	
6	Vinkopparrör	1 st	
7	Mutter	1 st	
8	Kort silikonrör	1 st	
9	Kopparförlängningsrör 1st		
10	Termometer	1 st	

11	Mässingsmutter	1 st	
12	Bubble Air lås	1 st	
13	Propp	1 st	
14	Silikonbricka	2 st	
15	Packning	2 st	
16	Pump	1 st	

17	Användarmanual	1 st	
----	----------------	------	--

Produktintroduktion

• fermentorer av rostfritt stål koncentrerar ånga genom att värma upp till kokning och sedan kylning. Dessutom mat-, hela alkoholdestillationsenheten är gjord av 201

rostfritt stål • Effektiv , som är slitstarkt och lätt att rengöra.

kondensbehandling: Alkoholdestillatören använder rostfritt stål

kylning av , som har snabb värmeledningsförmåga och säkerställer bra stålspiralrör

prestanda. Samtidigt kondensatorfat , den har en stor kontaktyta med

och ger en relativt låg destillationstemperatur. • Komplet uppsättning tillbehör: Setet levereras med en termometer (0 - 150 °/32

-302°) för enkel övervakning av alkoholtemperaturen i realtid. Inkluderar även en envägsavluftningsventil och tillsätter 2/3 vatten för att hjälpa till att släppa ut luft (endast gas ut) när spannmålen är jäst. våra destillationssatser innehåller även en alkohol mätarsats för noggrann mätning av vinstyrka. • Flera

uppvärmningsmetoder: Denna vinpanna är kompatibel med olika

spisar inklusive gasspis jästa , kolspis , och ved. Det är perfekt för

sprit som öl, konjak, whisky, vin som sojasås och vinäger. , och kryddor

Följande är referensdatajäsningsen , avkastningen bestäms huvudsakligen av , destillattid och eldkraft.

volym Modellnr		Mått (mm)	
		vinfat	kylhink
3 gal	STD-1 0L-U	ÿ250XH250	ÿ200XH110
11,4L	STD-1 0L-E	ÿ250XH250	ÿ200XH110
(±10%)	STD-1 0L-A	ÿ250XH250	ÿ200XH110



Varning För att minska risken för skador måste användaren
läs bruksanvisningen noggrant.

INNAN DU BÖRJAR



läs alla instruktioner noggrant.



Spara instruktionerna för framtida referens.



separera och räkna alla

delar och hårdvara.



Läs igenom varje steg noggrant och följ rätt ordning.

Vi rekommenderar det , där det är möjligt monteras alla föremål nära
område där de kommer att tas i bruk nödvändigtvis för att slippa flytta produktionen
när de har monterats.



Placera alltid produkten på en plan, stadig och stabil yta.



Håll alla små delar och förpackningsmaterial för denna produkt borta
från spädbarn och barn eftersom de potentiellt utgör en allvarlig kvävning
fara.

BRUKSANVISNING



UPPMÄRKSAMHET! LÄS DESSA INTRUKTIONER INNAN
ANVÄNDA DENNA ENHET



VARSEL:

Om ditt paket saknar delar eller om du har problem med monteringen kommer vår kundtjänst att svara på eventuella frågor eller bekymmer kan ha. vänligen ha denna manual öppen och redo för referens.

SÄKERHET

Följ dessa för att minska risken för brand eller skada när du använder din destillatör

försiktighetsåtgärder: • om vatten/alkoholdestilleraren ska användas för att göra destillerad alkohol drycker får den endast användas av vuxna i laglig ålder för att dricka. Aldrig försök att driva destilleriet medan du är påverkad av alkohol • konsultera , etc. federala och statliga lagar och skaffa alla tillstånd som krävs för

destillering av alkohol.

- Destillering utomhus är alltid att föredra. • Använd

aldrig destillatör över en öppen låga värmekälla inomhus. En elektrisk värmekälla är att föredra. •

Lämna aldrig heta eller kokande vätskor på en värmekälla utan uppsikt. • förvara destilleriet och alla värmeenheter utom räckhåll och borta från barn. o var försiktig när du tar bort pannlocket medan du värmer upp eventuell vätska inuti pannan.

- För att undvika att påverka destillatörens normala drift, inte överstiga , det rekommenderas 70 % av den nominella volymen under destillationen. • Värm eller koka

inte vätskor i destilleriet om alla öppningar är blockerade eller stängd. Ånga och värme måste tillåtas strömma ut genom

- Kondensorenhet eller ett av hålen i pannlocket för säker drift.

Om du inte gör det kan det leda till högt tryck och explosion. • Förhindra att alkoholånga läcker från Destiller Alkoholånga mycket explosiv. •

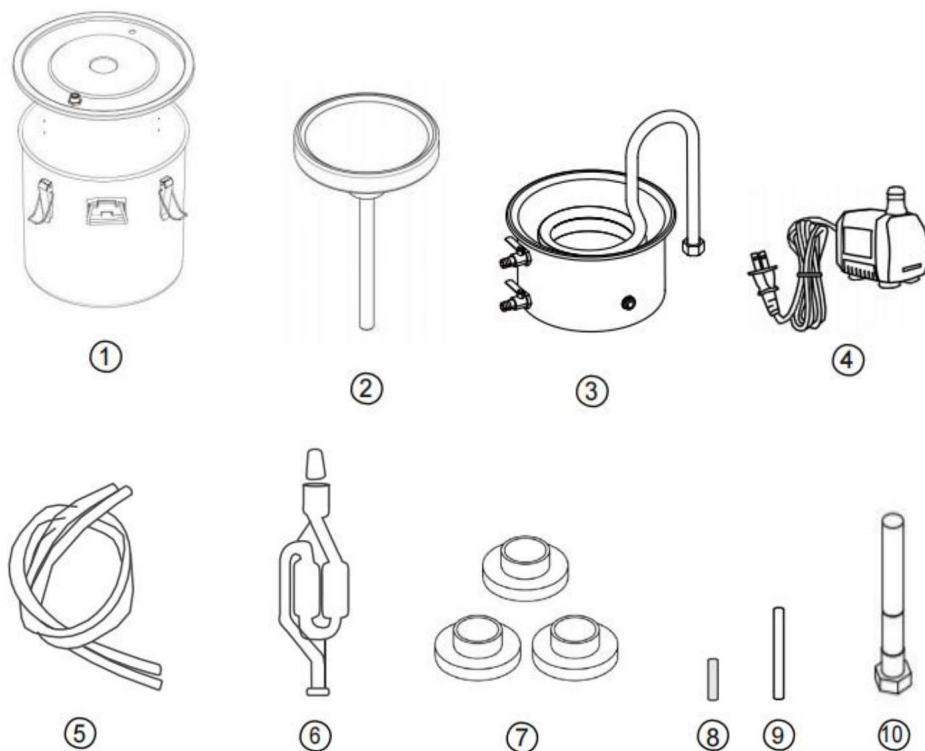
Kontrollera alltid efter och åtgärda eventuella läckor under alkoholdestilleringen behandla.

- För att förhindra att vätske-/mäskinnehållet i pannkärlet rinner över eller tvingas upp i kondensorns kopparrör eller in i bubbelluftslussen lämna alltid cirka 4" luftutrymme ovanför toppen av innehållet i panngryta. •

RISK FÖR METANOLFÖRGIFTNING: Undvik konsumtion av metanol (Metylalkohol)!

Metanol kan orsaka blindhet och vara dödlig. följ försiktighetsåtgärderna noggrant recept på destillerade drycker. Kasta de första 4-7 oz (100 -200 ml) av vätska när den kommer ut ur kondensorn Destillat utlopp gallons (20L) , för varje 5 av jäst "röra" . Dessa första uns hänvisas ofta till till som "huvuden" eller förskott" FÖRTÄR DEM INTE .

DELAR OCH FUNKTIONER

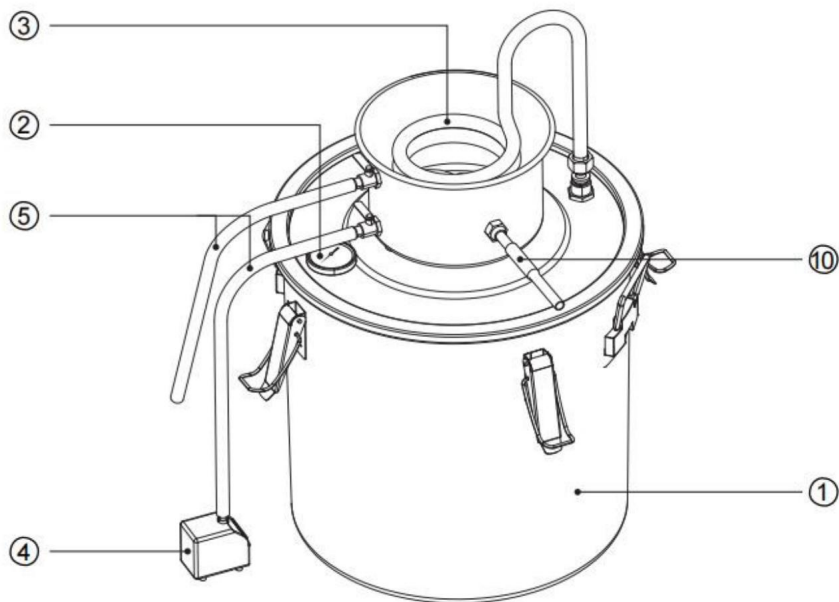


INSTÄLLNING FÖR DESTILLERING

- Tvätta alla delar med diskmedel och varmt vatten innan montering.

DELAR OCH FUNKTIONER

• Fermenteringskärl	X1	• Avgasventil	X1
• Metalltermometer	X1	• Tätningbricka	X3
Korrugerat rör	X1	• Silikonförlängningsrör	X1
• Pump	X1	• Förlängning av kopparrör	X1
• Vattenutlopp/inlopp	X1	• Vin ut	X1



Rengöring och underhåll av utrustning

Destillatören behöver rengöra insidan av sin kruka, kondensor och annat komponenter före eller efter varje användning och tappa av alla föroreningar inuti den. Efter att vi har använt dispensern för destillerat vatten måste vi rengöra den varje gång då och då. var uppmärksam på att rengöra den inre väggen av dess avdunstning potten, kondensorns innervägg, kondensorns yta och skalan i kondensorns utloppsrör. Undvik att påverka dess användning. För vissa nyinköpta destillationsapparater vi måste rengöra dem först och ström på dem i mer än 2 timmar för att avdunsta tills det erhållna destillerat vatten uppfyller kraven. Tänk på att inte stänga av vattnet under användning.

Observera att när den destillerade enheten fungerar dess ytemperatur kommer den att vara mycket hög, så var noga med att inte röra den för att förhindra skållning. vänta tills temperaturen sjunker till normal temperatur innan rengöring.

ANVÄNDA DIN VATTEN/ALKOHOLDESTILLER

Innan du gör dina första jästa och destillerade drycker, eller destillerar

vatten, utför följande: • tvätta alla

delar av din destillatör med varmt vatten och diskmedel och torka

helt. • utför en

"vinägerkörning" som beskrivs i avsnittet Destillering. • Om du endast destillerar

vatten, utför en "vattenkörning" genom att destillera 1 gallon eller mer

rent vatten, som kommer att kasseras. • Din Destiller

kan användas för jäsningsprocessen och sedan användas för

tilläggsprocessen. • För

jäsning, använd jäsningskonfigurationen, för destillering använd

Destilleringskonfiguration. •

Denna produktmanual är inte en komplett guide för jäsning och destillering

för att producera en tillfredsställande och säker produkt lämplig för vuxna

konsumtion, vänligen konsultera böcker, recept och hur man gör resurser och

videor på nätet, i bokhandlar och bibliotek.

• Varning: RISK FÖR METANOLFÖRGIFTNING

• Undvik konsumtion av metanol (metylalkohol)! Metanol kan orsaka

blindhet och vara dödlig. •

Följ noggrant försiktighetsåtgärderna i recepten för destillerade drycker. Kassera

de första 100 - 200 ml vätska när den kommer ut ur kondensorn

Destillatutlopp, för varje 5 gallons (20L) jäst "röra"

. Dessa

första uns kallas ofta "huvuden" eller "förskott". GÖR INTE

KONSUMERA DEM.

ATT GÖRA DESTILLERADE BRYTER:

A2-stegsprocess: Jäsning & Destillering STEG 1: JÄSNING

• Att jäsa drycker till vin eller öl är första steget till att sedan producera

brandy, whiskyursprung. •

Nästa steg är att destillera resultaten av jäsningen, vilket resulterar i större

koncentrationer av alkohol, och förfining av färg och smaker. Destillering av

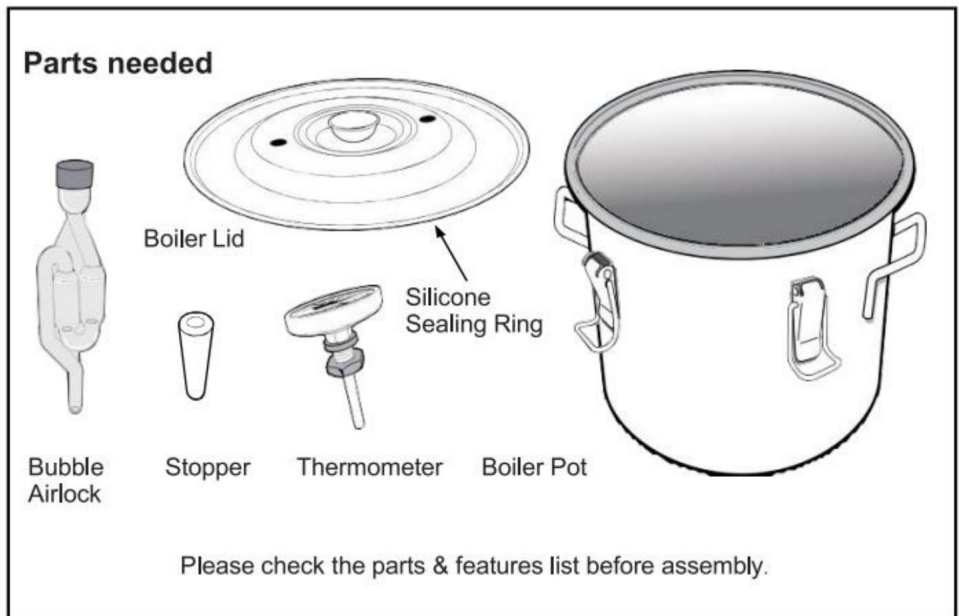
resulterar en andra gång koncentrerar alkohol och klarhet ytterligare. •

Fermentering är processen av mikroorganismer, vanligtvis jäst,

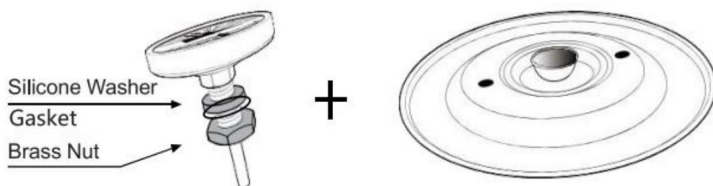
• omvandla (metabolisera) sockerarter till koldioxid och alkohol . De koldioxid bubblar ut ur drycken och lämnar efter sig alkohol. • Öl, Ale och vin är jästa drycker som är kompletta med detta etapp. De behöver inte gå igenom det andra steget: destillation . • En mängd olika livsmedel kan fermenteras. Spannmål som majs-korn eller råg används till många drycker, , vete , såsom öl och whisky. Fuktigt ris, sockerarter , , och melass används oftast för att göra rom • Du kan använda , och andra andar. potatis används för att skapa vodka. en separat stor behållare för jäsning Jäsningen processen sker under flera dagar eller veckor. Du kanske vill behålla din Destillerare endast tillgänglig för destillering. använd rent glas , rostfritt stål eller livsmedelssäkra keramik- eller plastbehållare. Det är bra att ha 2 eller fler behållare tillgängliga.

INSTÄLLNING FÖR JÄSNING

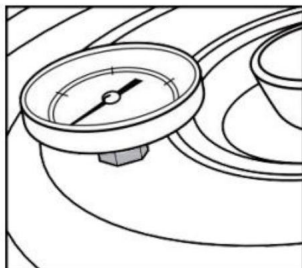
- Tvätta alla delar med diskmedel och varmt vatten innan montering.



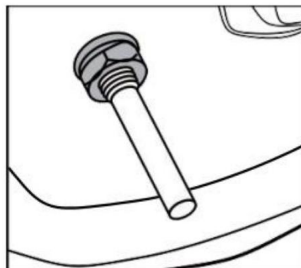
Attach Thermometer to Boiler Lid



Step 1. Slide silicone washer and Gasket onto thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid.

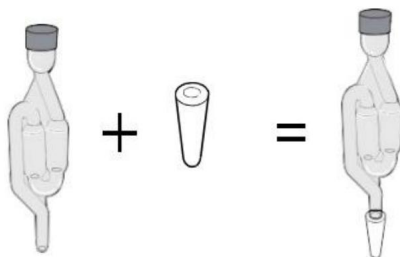


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem under the boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.



Preparing the Bubble Airlock

Step 1. Insert bottom end of Bubble Airlock into stopper.

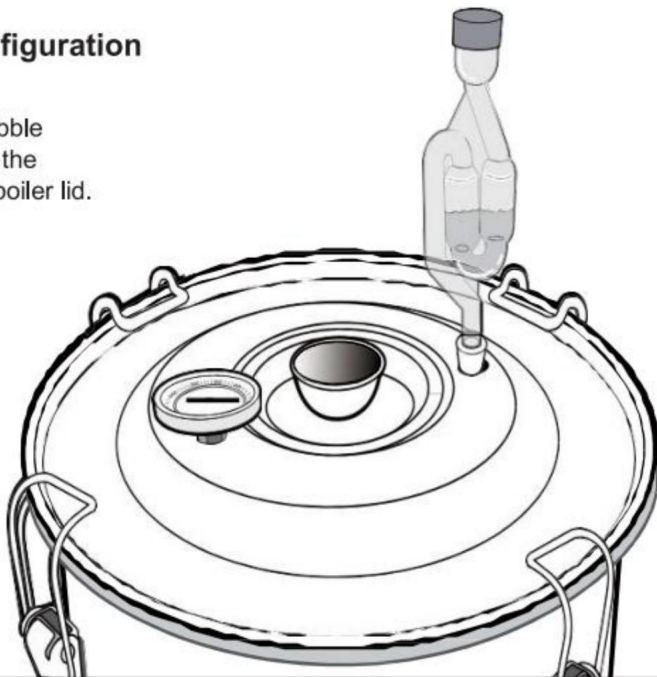


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



Fermenting Configuration

Step 3. Insert the Bubble Airlock & stopper into the available hole in the boiler lid.



STEG 2: DESTILLERING

Destillation av fermenterade drycker är processen att koncentrera alkoholhalt genom att separera mycket av alkoholen från fermenterad produkt. långsamt värma den jästa drycken i

Destillation gör att alkoholen förångas, stiger upp i kopparspiralen och kylls sedan ned när den går genom kondensorn. Alkoholen i fermenterad dryck förvandlas till ånga vid cirka 173^o, före vattnet innehålllet i drycken övergår till ånga vid 212^o. Som alkohol kyller , det droppar från kondensorns destillatutlopp.

Denna mer rena form av alkohol dopping från destillatutloppet (efter initiala 4-7 oz) är etanol.

Läs försiktigheten om metanol (se Destillationskonfiguration)

STÄLL IN VATTENFLÖDE TILL KONDENSOR

Ge en kontinuerlig källa med kallt vatten till kondensorn. Det kalla vattnet som strömmar in i kondensorn kyler destillatet som strömmar genom kopparslingan. Det finns två metoder:

Metod 1 . Hemkranmetod: Lokalisera den

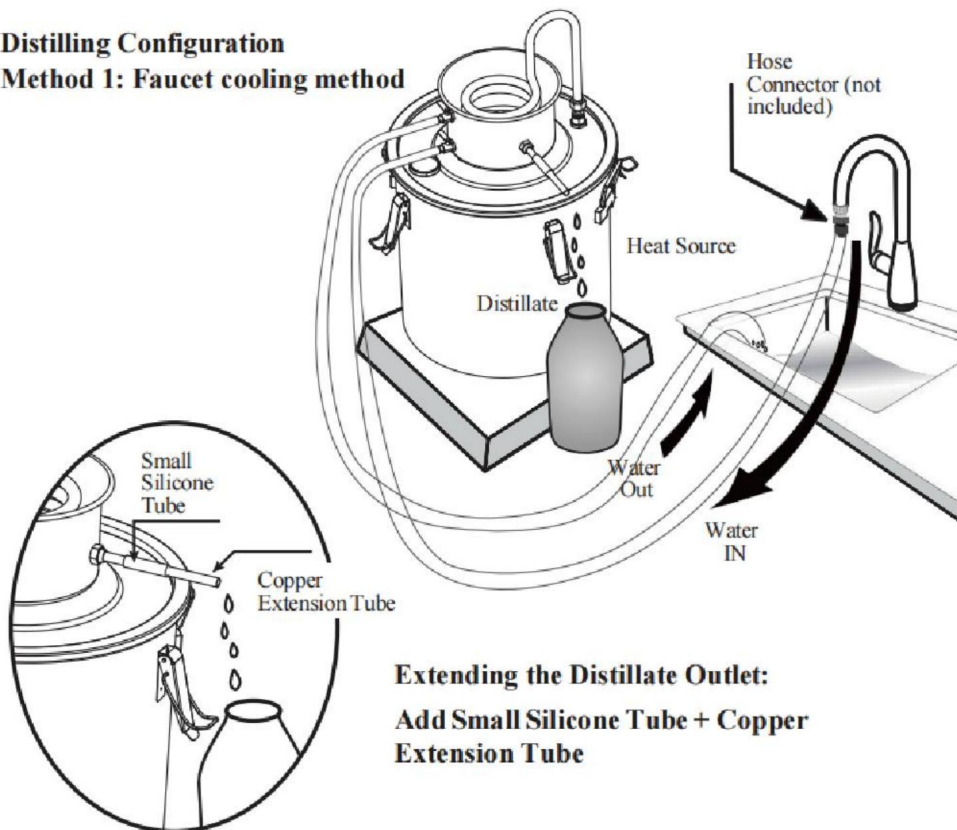
förlorade änden av kondensorns "vatten ut"-rör. Fäst en slangkoppling (ingår ej) till den.

Fäst slangkopplingen till din hemkran. placera den

lösa änden av "vatten ut"-röret för att rinna ner i diskbänken.

Distilling Configuration

Method 1: Faucet cooling method



Metod 2. Vattenreservoarmetod:

Återcirkulera kallt vatten från en kallvattenreservoar: Fyll en stor behållare med kallt vatten.

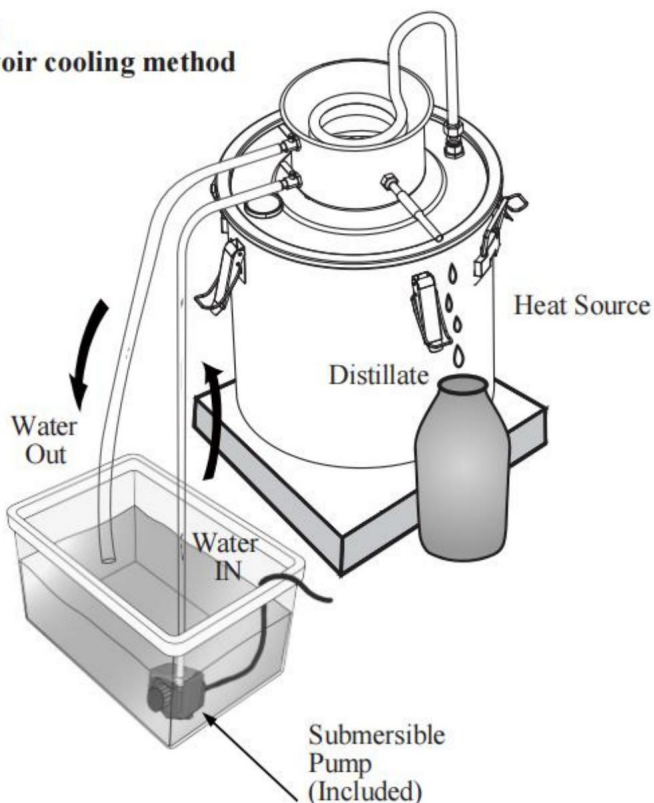
Placera en dränkbar pump (ingår) i behållaren.

Anslut pumpen till "Water In"-röret, som är anslutet till Kondensor.

Kondensorns "Water Out"-rör kommer att rinna av i behållaren.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



INNAN DESTILLERING:

De preliminära körningarna

Vinäger Run (med destillationskonfigurationen)

Vinäger Run rengör destillatörens delar mer noggrant än tvål och vatten. gör detta innan du använder din Destiller för första gången.

steg 1. kombinera 1/2 gallon vit vinäger och 1/2 gallon kranvatten i Panngryta.

steg 2. Lås på plats destilleringslocket med kondensorn och Termometer monterad.

steg 3. starta kallvattenflödet till kondensorn. steg 4. Värm på medelhög till hög värme tills det ångar. och vätska droppar ur destillatutloppet.

steg 5. Stäng av , låt svalna Kasser den destillerade vinägern och värmvattenblandningen.

steg 6. Följ detta genom att utföra "offerloppet"

Sacrificial Run (Slutstädning Run & dop av din stillbild)

- Offerloppet rensar destillatörsklapparna från allt som kan påverka renheten hos dina destillerade drycker eller destillerat vatten. Detta skede anses vara en "övergångsrite".
- Följ instruktionerna för att göra din första sats av en destillerad dryck. Destillera den första satsen , men kassera och drick inte det.

Varning om produktionen av destillerade drycker:

- RISK FÖR METANOLFÖRGIFTNING

Undvik konsumtion av metanol (metylalkohol)! Metanol kan orsaka blindhet och vara dödlig.

följ noggrant försiktighetsåtgärderna i recepten för destillerade drycker Kasser

första 4 -7 oz (100- 200 ml) vätska när den kommer ut ur kondensorn

Destillatutlopp , för varje 5 gallons (20L) jäst "röra"

. Dessa

första uns kallas ofta "huvuden" eller "förskott". GÖR INTE

KONSUMERA DEM.

STÄLL IN VATTENFLÖDE TILL KONDENSOR

Ge en kontinuerlig källa med kallt vatten till kondensorn. Kylan vatten som rinner in i kondensorn

Pot kyler destillatet som strömmar genom kopparspiralen. Det finns två metoder:

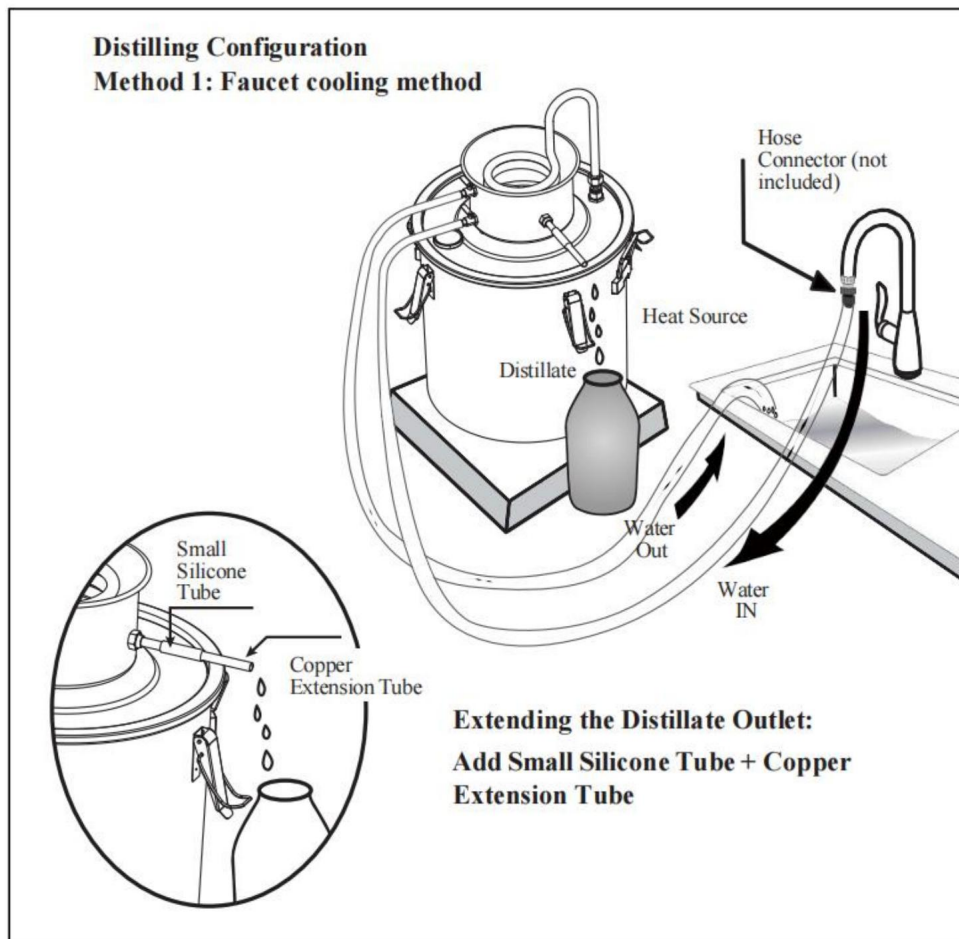
Metod 1. Hemkranmetod:

Leta reda på den förlorade änden av kondensorns "vatten ut"-rör. Fäst en slang

kontakt (ingår ej) till den.

Fäst slangkopplingen till din hemkran.

Placera den lösa änden av "vatten ut"-röret för att rinna ner i diskbänken.



Metod 2. Vattenreservoarmetod:

Återcirkulera kallt vatten från en kallvattenreservoar: Fyll en stor behållare

med kallt vatten.

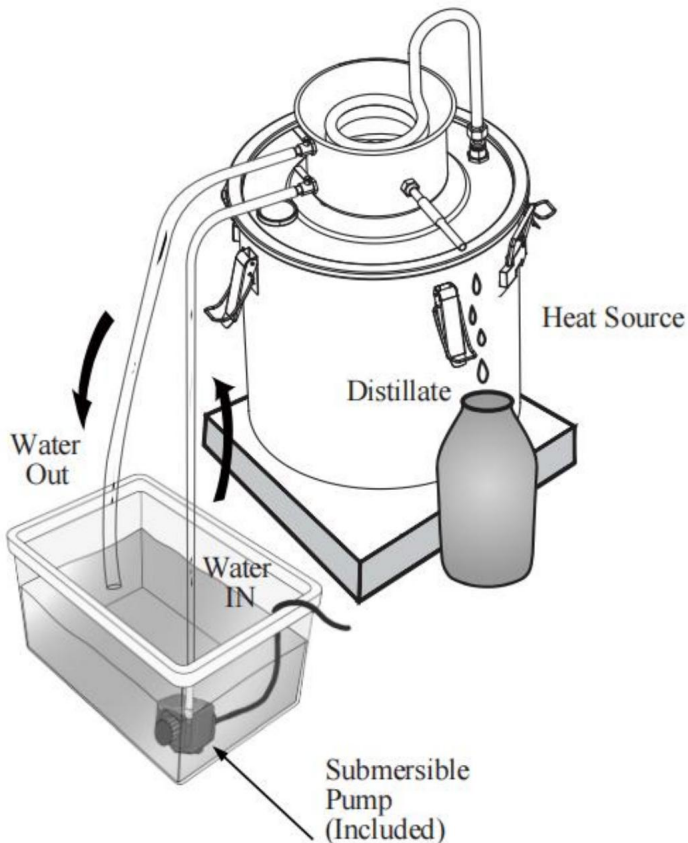
Placera en dränkbar pump (ingår) i behållaren.

Anslut pumpen till "Water In"-röret, som är anslutet till Kondensor.

Kondensorns "Water Out"-rör kommer att rinna av i behållaren.

Distilling Configuration

Method 2: Water reservoir cooling method



INNAN DESTILLERING:

De preliminära körningarna

Vinegar Run (med destillationskonfigurationen)

Vinäger Run rengör destillatörens delar mer noggrant än tvål och vatten. gör detta innan du använder din Destiller för första gången. steg 1. kombinera 1/2 gallon vit vinäger och 1/2 gallon kranvatten i Panngryta.

steg 2. Lås på plats destilleringslocket med kondensorn och Termometer monterad.

steg 3. starta kallvattenflödet till kondensorn. steg 4. Värm på medelhög till hög värme tills det ångar. och vätska droppar ur destillatutloppet.

steg 5. Stäng av , låt svalna Kassera den destillerade vinägern och värmvattenblandningen.

steg 6. Följ detta genom att utföra "offerloppet"

sacrificial Run (Slutstädning Run & dop av din stillbild)

- Offerloppet rensar destillatörsklapparna från allt som kan påverka renheten hos dina destillerade drycker eller destillerat vatten. Detta skede anses vara en "övergångsrite" • Följ

instruktionerna för att göra din första sats av en destillerad dryck.

Destillera den första satsen , men kassera och drick inte det.

försiktighet om produktionen av destillerade drycker:

RISK FÖR METANOLFÖRGIFTNING

Undvik konsumtion av metanol (metylalkohol)! Metanol kan orsaka blindhet och vara dödlig.

följ noggrant försiktighetsåtgärderna i recepten för destillerade drycker Kassera

första 4 -7 oz (100- 200 ml) vätska när den kommer ut ur kondensorn

Destillatutlopp , för varje 5 gallons (20L) jäst "röra"

. Dessa

första uns kallas ofta "huvuden" eller "förskott". GÖR INTE

KONSUMERA DEM.

Hur man använder

Destillera sprit

1. välj bra vanligt ris för ångning, tillsätt det ångade riset i förhållandet 500 g spannmål, 1 kg vatten och 5 g destillerad jäst, blanda väl och sedan utföra flytande jäsning.
2. Jäsningstemperatur på 20 -25 °C, omrörningen gång om dagen, jäsning 10-20 dagar.
3. Fyll det fermenterade spannmålet i den matchande filterpåsen och håll vätskan produceras under jäsningsprocessen direkt y i i fatet. Sedan placera påsen som innehåller säden direkt på gallret (för att förhindra gurka upp grytan). Efter installationen startar destillationen förberedd dränkbar pump ansluts till strömförsörjningen för kylvattencirkulation när det finns värme vid utloppet.

Destillera Hydrolat

1. välj de kronblad eller andra växter du gillar. 2. blötlägg kronbladen i rent vatten i 3-5 cm i 8 timmar (endast för torkade kronblad).
3. Ta ut kronbladen och lägg dem i en matchande silpåse. Lägg sedan filterpåsen med kronbladen på gallret, håll det blötlagda vattnet i hinken, installera den och börja destillera.

Destillera Brandy

1. krossa vindruvor och tillsätt ingredienser som pektinas, jäst, jäsningpromotor och tannin i rätt ordning.
2. Tillsätt vitt socker i nästa dag av jäsning skal och , och i allmänhet separata rester efter jäsning i 7 - 10 dagar.
3. Tillsätt bentonit i det separerade vinet för lagring och klarning. 4. lägg det separerade skalet och resterna i en filterpåse, lägg påsen på riv och tillsätt vatten i botten av fatet. Den destillerade spriten är konjak .

Jäs vin

1. krossa druvor och tillsätt svavelreglerande tabletter för att förhindra mikrobiella kontaminering.
2. Tillsätt pektinas för att bryta ner pektin och öka juiceutbytet. 3 . Tillägga jäst, jäs i 7-10 dagar och öka juiceutbytet.
4. Tillsätt bentonit för klarning efter filtrering och lägg vinet , brygg i ca 1 månad i en flaska. 5. förvara vinet svalt efter buteljering.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support