

Die kleine Schnapsbrennerei –Gebrauchsanleitung-

Mit der „kleinen Schnapsbrennerei“ haben Sie ein hochwertiges Produkt erworben, das größtenteils von Hand gefertigt wird. Damit dieses außergewöhnliche Produkt Ihnen und Ihren Gästen viel Genuss und Freude bringt, möchten wir Sie bitten, vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Gebrauchshinweise zu lesen.

So montieren Sie das Destilliergerät:

Aus Transportgründen kann das Gerät nur zerlegt geliefert werden. Mit einigen kleinen Handgriffen können Sie es aber leicht montieren. Bei der Montage hilft Ihnen auch die umseitige Produktansicht.

1. Schieben Sie den einzelnen Messingring, nachdem Sie die Feststellschraube gelöst haben, von unten auf das Stativ und schrauben Sie anschließend die Rändelschraube wieder fest.
2. Schrauben Sie nun das Stativ auf die Bodenplatte.
3. Am Hals den Destillierkolbens finden Sie zwei Messingclipse, die mit einer Feststellschraube verbunden sind. Lösen Sie die Schraube und schieben Sie den kleineren Clip über das Stativ. Beide Clipse werden nun mit der Rändelschraube verbunden, um den Destillierkolben am Stativ zu fixieren. Drücken Sie dabei die beiden Clipse mit einer Hand etwas zusammen.
4. Stecken Sie nun das beigefügte Destillierthermometer auf den Hals des Destillierkolbens. Gehen Sie hierbei vorsichtig vor, um die Glasteile nicht zu beschädigen.
5. Schieben Sie nun die Kühlspirale von oben in den vorgesehenen Haltering und verbinden Sie vorsichtig Destillierkolben und Destillierkühler.
6. Füllen Sie den Destillierkühler mit der eingeschmolzenen Glasspirale mit dem beigelegten Einfülltrichter bis über die letzte Spiralwindung mit Wasser.
7. Befüllen Sie nun den Destillierkolben bis ca. zur Hälfte mit Wein. Verwenden Sie nach Möglichkeit schwefelarme Weine. Probieren Sie ruhig verschiedene Weinsorten aus und finden Sie die Geschmacksrichtung heraus, die Ihnen zusagt. Zum Befüllen des Kolben müssen Sie nur das Thermometer kurz herausziehen.
8. Füllen Sie anschließend den Brenner mit Brennschrot und stellen Sie ihn in den vorgesehenen Halter. Drehen Sie diesen unter den Destillierkolben. Achten Sie darauf, dass der Docht ziemlich kurz gehalten wird. Der Abstand zwischen Flamme und Brenner kann individuell eingestellt werden.
9. Stellen Sie den Auffangbecher unter den Destillierkühler.
10. Etwa 15-20 Min. nach Beginn des Destilliervorgangs erhalten Sie den sog. Vorlauf, Gießen Sie die ersten Tropfen weg, da Sie geschmacks-beeinträchtigende Stoffe enthalten können.
11. Beobachten Sie während des Destilliervorgangs genau die Temperatur. Die Betriebstemperatur sollte 90°C nicht übersteigen. Um ein Erhitzen auf über 90°C zu verhindern, schieben Sie den Spiritusbrenner einfach kurze Zeit zur Seite.
12. Wenige Minuten nach dem Vorlauf erhalten Sie Ihr selbstgebranntes Destillat. Sollte Ihnen der Brandy zu stark sein, können Sie ihn mit stillem Wasser verdünnen.

Wir wünschen viel Spaß beim Destillieren und PROST!

Tipps zu Umgang und Pflege:

- Das Gerät nur auf ebenem Untergrund in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder und Jugendliche.
- Während der Inbetriebnahme sollten Sie das Gerät nicht mit kaltem Wasser in Verbindung bringen und den Kühler nicht mit kaltem Wasser nachfüllen. Das Gerät immer erst abkühlen lassen.
- Das Gerät lediglich mit heißem Wasser reinigen.
- Rußablagerungen am Destillierkolben können leicht mit heißem Wasser oder einem Schwamm entfernt werden.

Noch einige wichtige Hinweise:

- **Beim Destillieren von Wein kann es im Destillat zur Anreicherung von Methylalkohol und anderen gesundheitsschädlichen Stoffen kommen.**
- **Der Bundesfinanzminister hat nach Branntw.MOG § 46 Abs.2 offiziell eine Ausnahme genehmigt zum Betrieb des Destilliergerätes erlassen.**
- **Das Kleindestilliergerät darf ausschließlich zu privaten Zwecken in Betrieb genommen werden, jede gewerbliche Verwendung ist unzulässig.**