

## MINI-DESTILLATORE

Liebe Freunde der Destillierkunst !

Mit dem "Mini-Destillatore" 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 nachfolgenden Gebrauchshinweise zu lesen:

1. Bauen Sie das Destilliergerät stets auf einem festen ebenen Untergrund auf.
2. Zuerst schrauben Sie das Messingteil mit den Haltearmen für die einzelnen Glasteile auf die Bodenplatte.
3. Füllen Sie anschließend den Glaskühler mit eingeschmolzener Glasspirale bis unterhalb des Randes mit Wasser auf und hängen Sie ihn in die vorgesehene Halterung.
4. Mit dem kleinen Glastrichter füllen Sie den Destillierkolben bis zur Hälfte mit Wein. Verwenden Sie nach Möglichkeit schwefelarme Weine. Probieren Sie ruhig auch verschiedene Weinsorten aus und finden Sie die Geschmacksrichtung heraus, die Ihnen am meisten zusagt.
5. Bitte verbinden Sie nun Glaskühler und Destillierkolben, in dem Sie beide Teile an der kugelförmig geschliffenen Schale aneinanderfügen. Gehen Sie hierbei bitte sehr vorsichtig vor, um die Glasteile nicht zu beschädigen.
6. Schrauben Sie nun das Thermometer auf das Glasgewinde am Hals des Destillierkolbens.
7. Füllen Sie anschließend den Brenner mit Brennspiritus und schwenken Sie ihn unter den Destillierkolben.
8. Etwa 15- 20 Min. nach Beginn des Destilliervorgangs erhalten sie den sog. Vorlauf, den Sie in dem beigegeführten kleinen Glasbecher auffangen können. Gießen Sie die ersten Tropfen weg, da sie geschmacksbeeinträchtigende Stoffe beinhalten können.
9. Beobachten Sie während des Destilliervorgangs genau die Temperatur. Die Betriebstemperatur Sollte 90°C nicht überschreiten. Um ein Erhitzen auf über 90 °C zu verhindern, schwenken Sie den Spiritusbrenner einfach kurze Zeit zur Seite.
10. Wenige Minuten nach dem Vorlauf erhalten Sie Ihr selbstgebranntes Destillat. Sollte Ihnen der Brandy zu stark sein, so können Sie ihn mit stillem Mineralwasser verdünnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Destillieren und PROST!

### **Tips zu Umgang und Pflege des Mini-Destillatore**

- Sie sollten das Gerät während des Destilliervorgangs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- 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 vorher abkühlen lassen.
- Das Gerät lediglich mit heißem Wasser reinigen.
- Rußablagerungen am Destillierkolben können leicht mit heißem Wasser oder einem Schwamm entfernt werden.

**Noch einige Tips und Hinweise:**

- Beim Destillieren von Wein kann es im Destillat zu einer Anreicherung von Methylalkohol und anderen gesundheitsschädlichen Stoffen kommen.
- Der Bundesfinanzminister hat nach Brantw.MOG § 46 Abs. 2 offiziell eine Ausnahmegenehmigung zum Betrieb der Destille erlassen.
- Das Kleindestilliergerät darf ausschließlich zu privaten Zwecken in Betrieb genommen werden, jede gewerbliche Verwendung ist unzulässig.