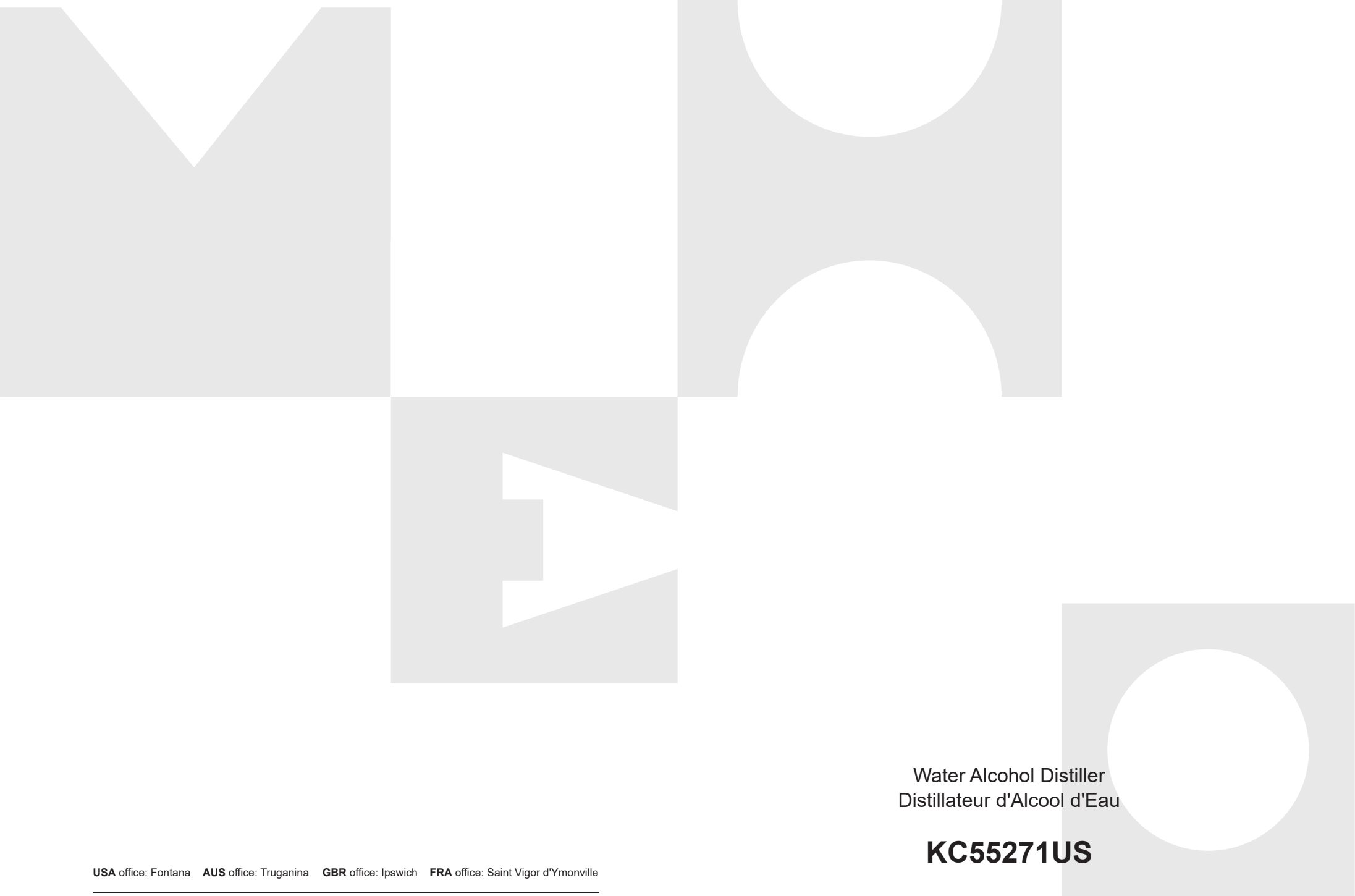




Water Alcohol Distiller
Distillateur d'Alcool d'Eau

KC55271US

USA office: Fontana AUS office: Truganina GBR office: Ipswich FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

If you're having difficulty, our friendly
customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com
AUS:cs.au@costway.com
GBR:cs.uk@costway.com
FRA:cs.fr@costway.com

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.



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 product unnecessarily 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.



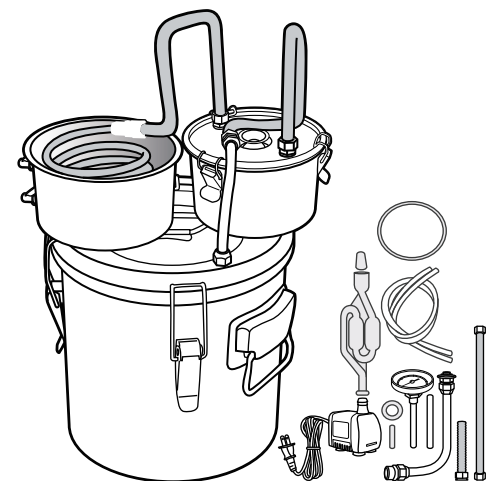
Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

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.
- 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 air space 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.

OTHER ITEMS YOU WILL NEED (not included)

1. A continuous source of cool water. This can be achieved by one of two ways:

a) A hose connector for attaching a silicone tube to a home faucet or hose bib.

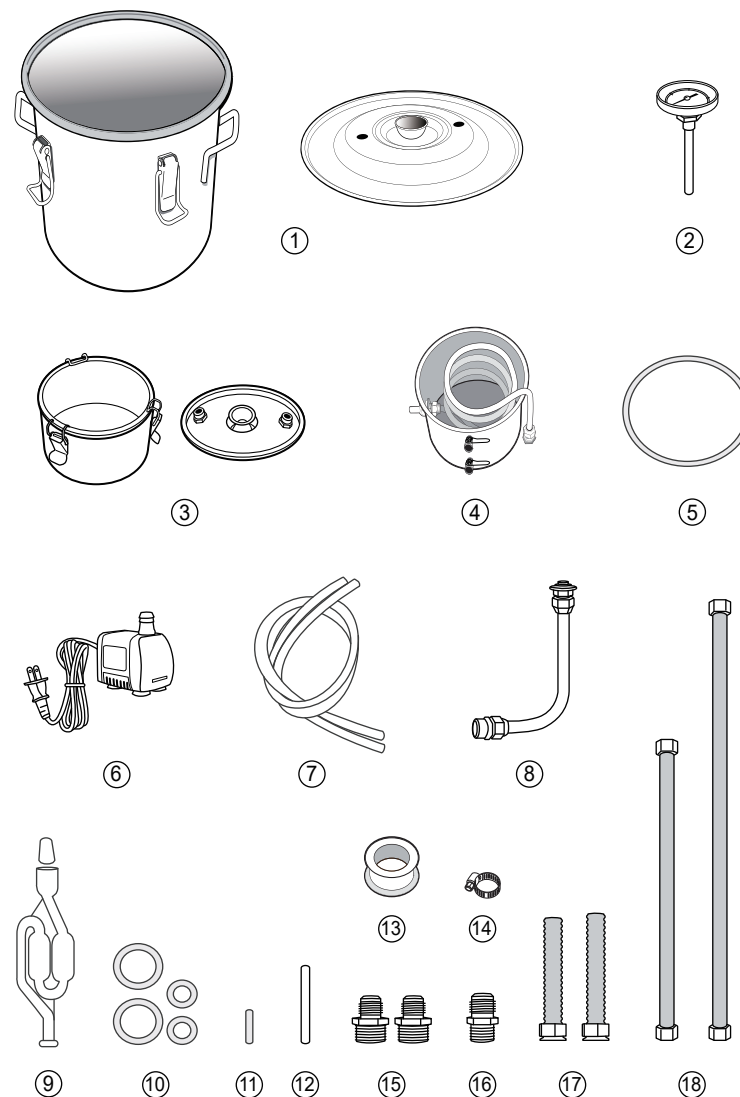
OR

b) A large container for use as a cool water reservoir and a submersible pump.

2. Containers (glass is best, avoid plastic) to collect your distilled product.

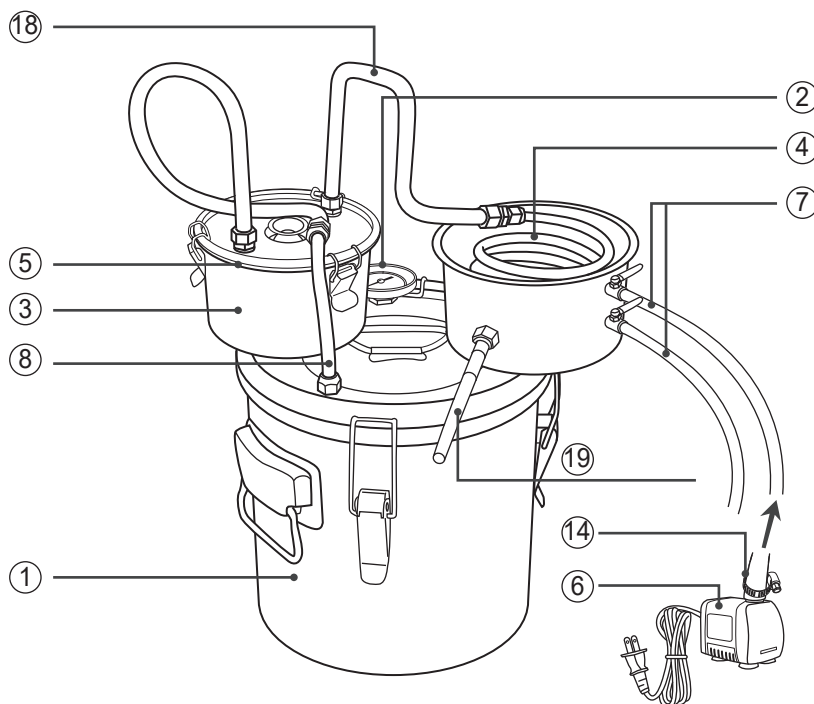
3. Large container for fermenting if you'd like to keep your Distiller available for distilling only.
4. Small wrench for loosening and tightening fitting.
5. White Vinegar to perform a "Vinegar Run" after assembling your Distiller.

PARTS & FEATURES



PARTS & FEATURES

① Fermenter Pot	x1	⑩ Seal washer	x4
② Metal thermometer	x1	⑪ Extension silicone tube	x1
③ Thumper keg	x1	⑫ Extension copper pipe	x1
④ Copper Coil cooling pipe	x1	⑬ Teflon tape	x1
⑤ Seal O-ring	x1	⑭ Clamp	x1
⑥ Pump	x1	⑮ Copper connection	x2
⑦ Water outlet/inlet	x1	⑯ Copper connection	x1
⑧ Copper pipe	x1	⑰ Short stainless steel tube	x2
⑨ Exhaust valve	x1	⑱ Stainless steel connection pipe	x2
⑲ Wine out			



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 book stores 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:

A 2 Stage Process: Fermenting & Distilling

STAGE 1: FERMENTATION

- Fermenting beverages into wine or beer is the first step to then producing brandy, whiskey or gin.

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

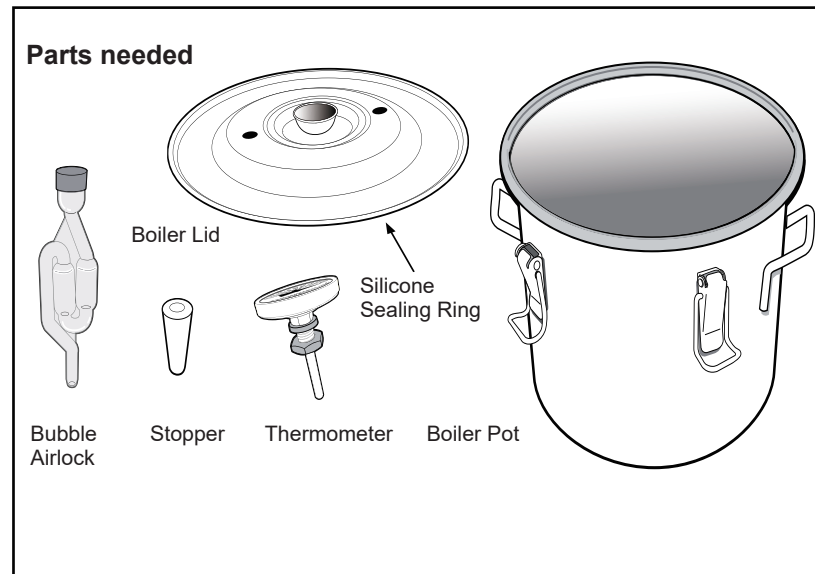
alcohol. Beer, Ale and Wine are fermented beverages which are complete at this stage. They do not need to go through the second stage: distillation.

- 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.

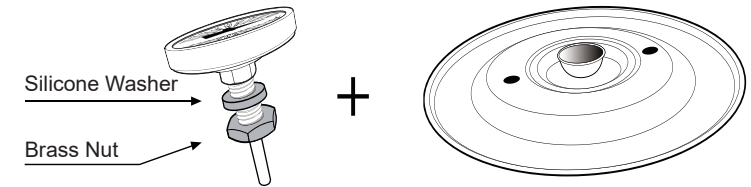
- You can use a separate large container for fermenting The fermentation process happens over several days or weeks. You may wish to keep your Distiller available for distilling only. Use clean glass, stainless steel or food-safe ceramic or plastic containers. It's helpful to have 2 or more containers available.

SETTING UP FOR FERMENTING

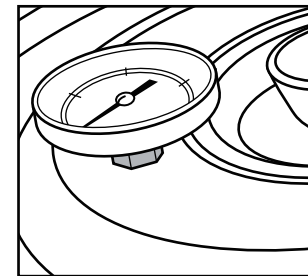
- Wash all parts with dish soap and hot water before assembling.



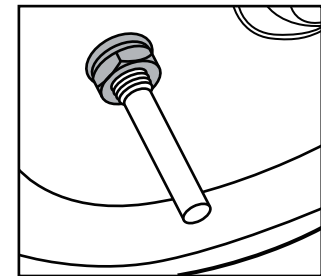
Attach Thermometer to Boiler Lid



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

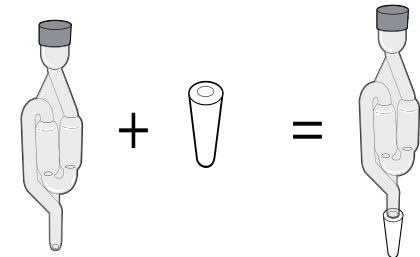


Step 2. Thread brass nut on thermometer stem. Slide thermometer into either hole in boiler lid. Firmly tighten but avoid over-tightening.

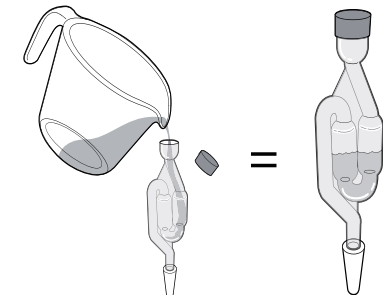


Preparing the Bubble Airlock

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

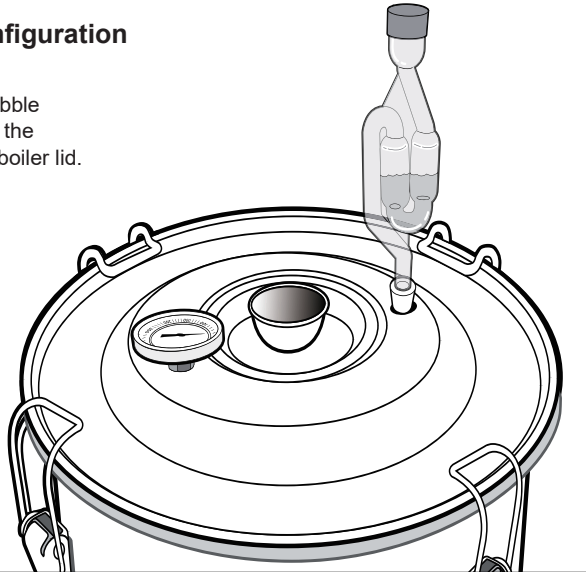


Step 2. Add a small amount of water or sanitizing solution to half fill the bubble airlock cavities.



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.

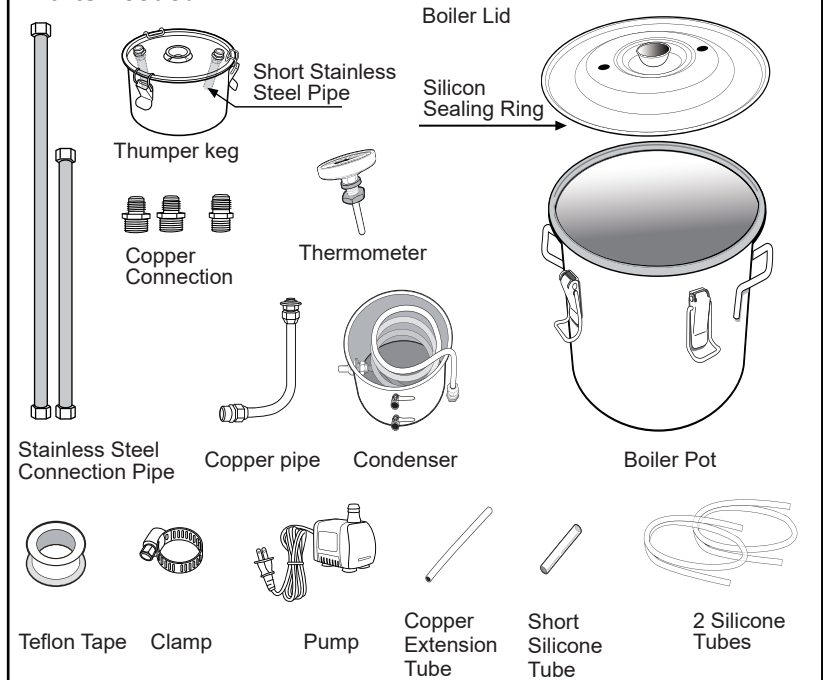
This more pure form of alcohol dripping from the Distillate Outlet (after the initial 4- 7 oz) is ethanol.

Read the caution about methanol(See Distillation Configuration)

SETTING UP FOR DISTILLING

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

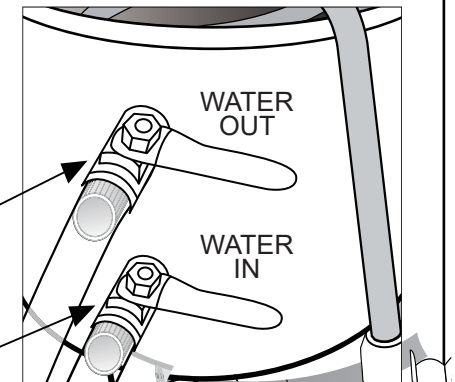
Parts needed



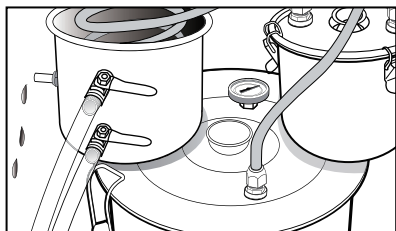
Attach Silicone Tubes to Condenser

Step 4. Slide one silicone tube onto the upper fitting of the condenser. Twist tube until it fits snugly.

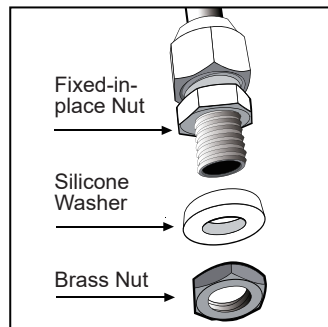
Step 5. Slide the other tube onto the lower fitting of the condenser.



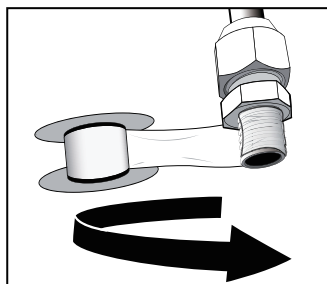
Connect Condenser to Boiler Lid.



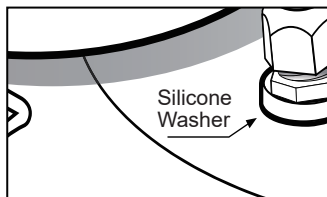
Step 1. Remove the brass nut and silicone washer.



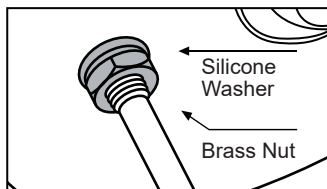
Step 2. To ensure a complete seal, wrap Teflon tape tightly around the threaded end of the connect a few times.



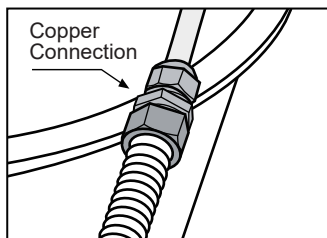
Step 3. Slide the silicone washer up to the fixed-in-place nut. Then insert the connector in the boiler lid. The silicone washer remains down the boiler lid.



Step 4. Thread brass nut onto threads and tighten (avoid over-tightening). The brass nut will be on the underside of the boiler lid.



Step 5. Thread brass nut connect to the stainless steel pipe.



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.

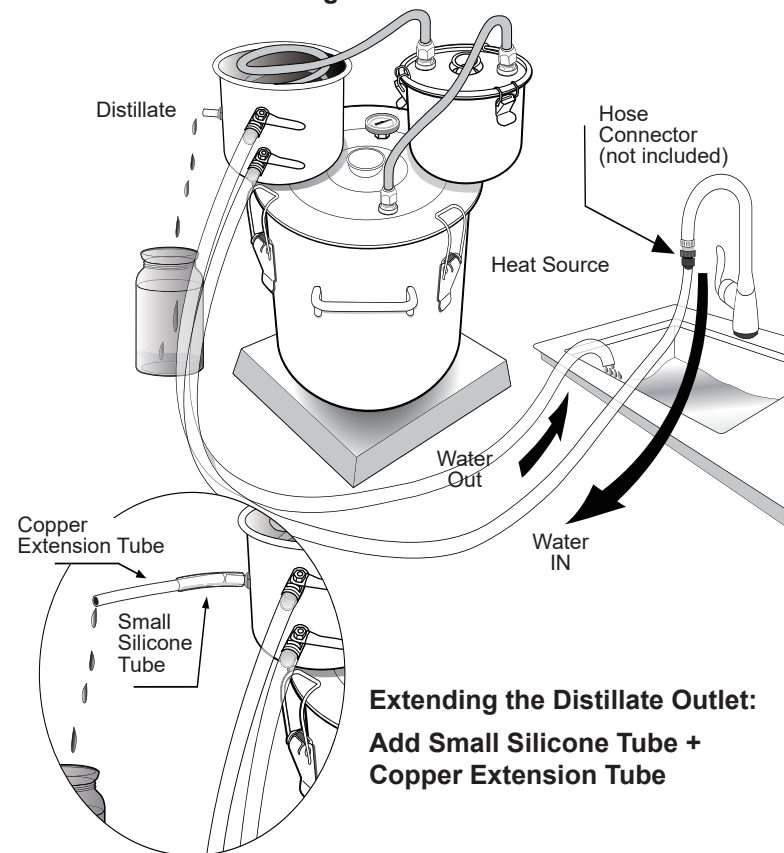
Attach a hose connector (not included) to it.

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



Method 2. Water reservoir method:

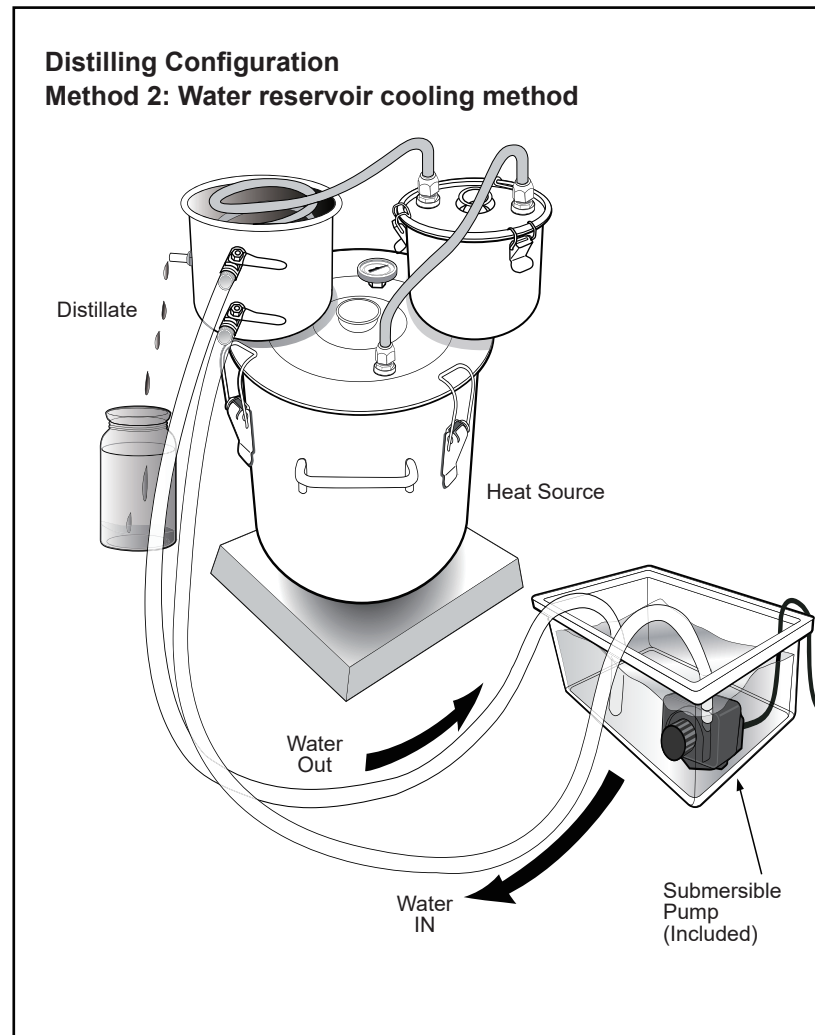
Recirculate cold water from a cold-water reservoir:

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.



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.

Step 4. 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 flavors 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.

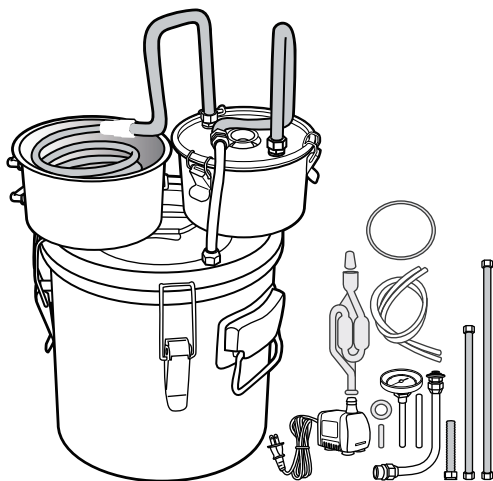
Carefully follow precautions in recipes for distilled beverages. Discard the first 4-7 oz (100-200ml) of liquid as it comes out of the Condenser Distillate Outlet, for each 5 gallons (20L) of fermented "mash". These first ounces are often referred to as "heads" or "foreshots". DO NOT CONSUME THEM.

FAQ : Supports a variety of heating methods: gas stove, induction cooker, electric ceramic stove, firewood, etc.

MANUEL DE UTILISATEUR



ATTENTION! VEUILLEZ LIRE CES INTRUCIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL



REMARQUE:

S'il manque des pièces dans votre colis ou vous avez des problèmes d'assemblage, notre équipe du service client répondra à toutes les questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. Veuillez avoir 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 /d'alcool doit être utilisé pour la préparation de boissons d'alcool distillée, il doit être utilisé uniquement par des adultes d'âge légal pour boire. N'essayez jamais de faire fonctionner le distillateur sous l'influence de l'alcool, etc.
- Consultez les lois fédérales et d'État et obtenez tout permis nécessaire pour la 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. Une source de chaleur électrique est préférée.

- Ne laissez jamais de liquides chauds ou bouillants sur une source de chaleur sans surveillance.
- Gardez le distillateur et toute unité de chauffage hors de portée et hors des enfants.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle de la chaudière tout en chauffant un liquide dans la chaudière.
- Ne chauffez ou faites pas bouillir de liquides dans le distillateur si toutes les ouvertures sont bloquées ou fermées. La vapeur et la chaleur doivent pouvoir s'échapper par le condenseur ou l'un des trous dans le couvercle de la chaudière pour un fonctionnement en sécurité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une haute pression et une explosion.
- Empêchez la vapeur d'alcool de fuir du distillateur La vapeur d'alcool est fortement explosive. Toujours vérifiez et réparez toute fuite pendant le processus de distillation d'alcool.
- Pour empêcher le contenu liquide/purée de la marmite de débordement ou d'être forcé dans le tube de cuivre du condenseur ou dans le sas à bulle, laissez toujours environ 4" d'espace d'air au-dessus du contenu de la marmite de la chaudière.
- **RISQUE D'EMPOISONNEMENT MÉTHANOL** : Évitez la consommation de Méthanol (Alcool méthylique ! Le méthanol peut causer la cécité et être mortel. Suivez attentivement les précautions dans les recettes de boissons distillées. Jeter le premier 4-7 O z (100-200 ml) de liquide lorsqu'il sort de la sortie de distillat de condenseur, pour chaque 5 gallons (20 L) de « moût » fermenté. Ces premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « fore-shots ». **NE LES CONSOMMEZ PAS** .

AUTRES ARTICLES DONT VOUS AUREZ BESOIN (non inclus)

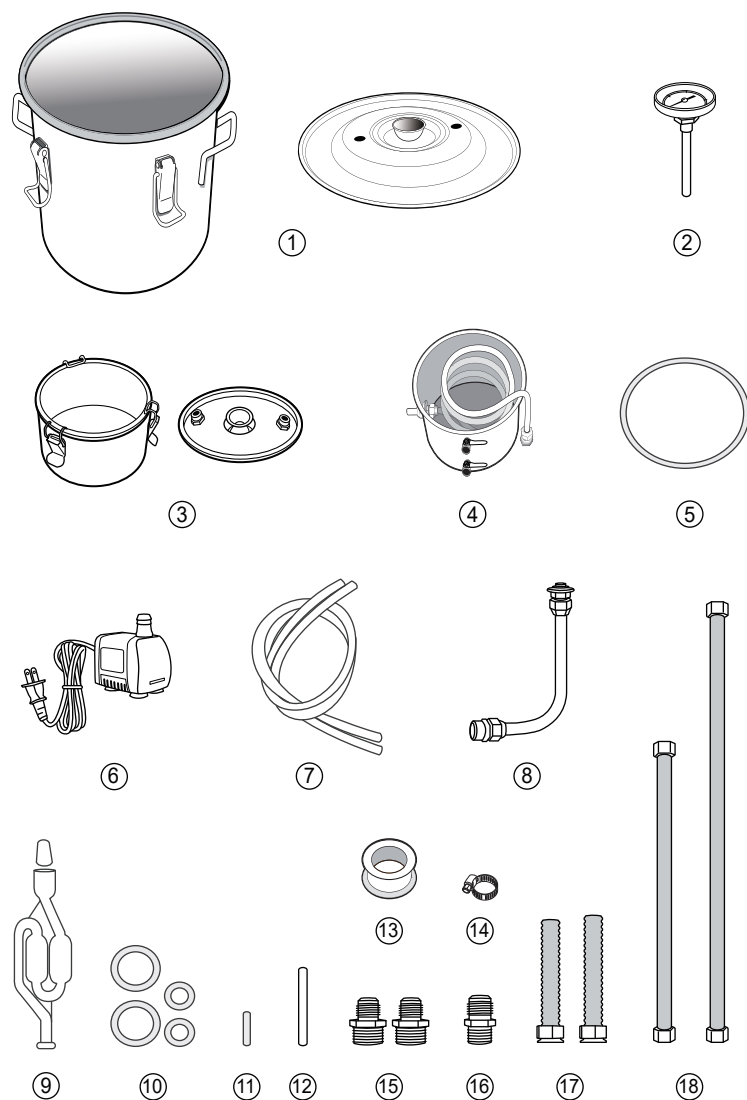
1. Une source continue d'eau fraîche. Cela peut être réalisé de l'une des deux façons :
 - a) Un raccord de tuyau pour fixer un tube en silicone à un robinet domestique ou un bavoir de tuyau.
 OU
 - b) Un grand récipient à utiliser comme réservoir d'eau fraîche et une pompe submersible.
2. Conteneurs (le verre est le meilleur, éviter le plastique) pour récupérer votre produit distillé.

3. Grand récipient pour fermenter si vous souhaitez garder votre distillateur disponible pour la distillation uniquement.

4. Petite clé pour desserrer et serrer le raccord.

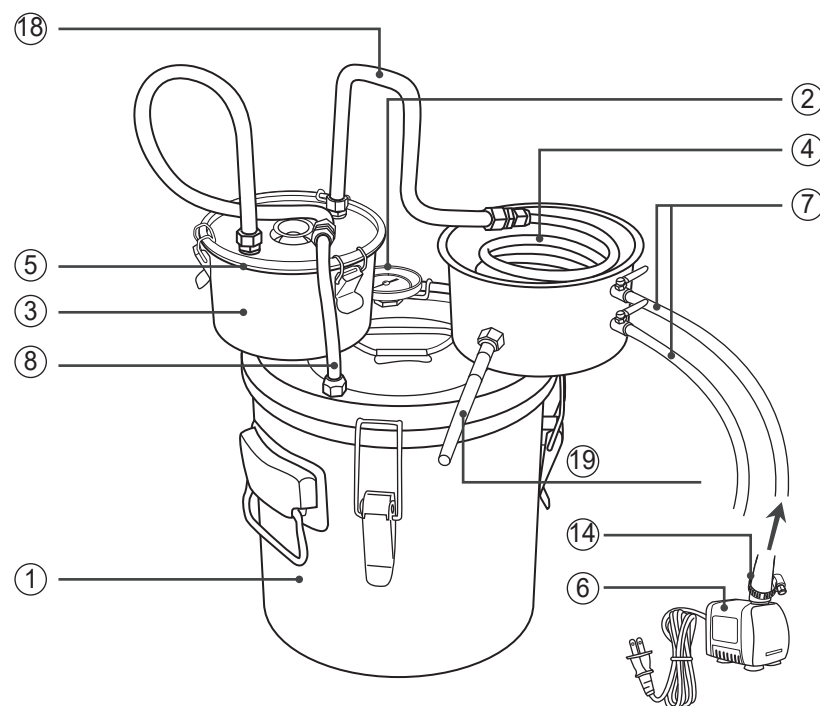
5. Vinaigre blanc pour effectuer un « Vinaigreur Run » après l'assemblage de votre Distillateur.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

① Pot de fermentation 1 ensemble	x1	⑩ Joint rondelle	x4
② Thermomètre en métal	x1	⑪ Tube de silicone d'extension	x1
③ Fût de frappe 1 ensemble	x1	⑫ Rallonge de tuyau en cuivre	x1
④ Tuyau de refroidissement de bobine de cuivre	x1	⑬ Ruban téflon	x1
⑤ Joint O-ring	x1	⑭ Pince	x1
⑥ Pompe	x1	⑮ Connexion en cuivre	x2
⑦ Sortie/entrée d'eau	x1	⑯ Connexion en cuivre	x1
⑧ Tuyau en cuivre	x1	⑰ Tube court en acier inoxydable	x2
⑨ Soupape d'échappement	x1	⑱ Tuyau de raccordement en acier inoxydable	x2
⑲ Vin de sortie			



UTILISATION DE VOTRE DISTILLATEUR EAU/ALCOOL

Avant de préparer vos premières boissons fermentées et distillées, ou distiller de l'eau, procédez comme suit :

- Lavez toutes les pièces de votre distillateur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séchez complètement.
- Effectuez un « cycle de vinaigre » décrit dans la section Distillation.
- Si vous ne distillez que de l'eau, effectuez un « Water Run » 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 de fermentation, pour la distillation, utilisez la configuration de distillation.
- Ce manuel de produit n'est pas un guide complet de la fermentation et de la distillation Afin de produire un produit satisfaisant et sûr adapté à la consommation adulte, veuillez consulter des livres, des recettes, des ressources pratiques et des vidéos en ligne, dans les librairies et les bibliothèques.
- Attention : RISQUE D'EMPOISONNEMENT AU MÉTHANOL
Évitez la consommation de méthanol (alcool méthylique) ! Le méthanol peut causer la cécité et être mortel.

Suivez attentivement les précautions dans les recettes de boissons distillées. Jetez les 4 à 7 premières onces (100 à 200 ml) de liquide lorsqu'elles sortent de la sortie de distillat du condenseur, pour chaque 5 gallons (20 litres) de « moût » fermenté. Ces premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « prévisions ». **NE PAS LES CONSOMMER.**

FABRICATION DE SPIRITUEUX DISTILLÉS :

Un processus en 2 étapes : Fermentation et distillation

ETAPE 1 : FERMENTATION

- La fermentation de boissons en vin ou en bière est la première étape pour ensuite produire du brandy, du whisky ou du gin. L'étape suivante consiste à distiller les résultats de la fermentation, ce qui entraîne de plus grandes concentrations d'alcool et un raffinement de la couleur et des saveurs. Une seconde distillation du résultat concentre davantage l'alcool et la clarté.

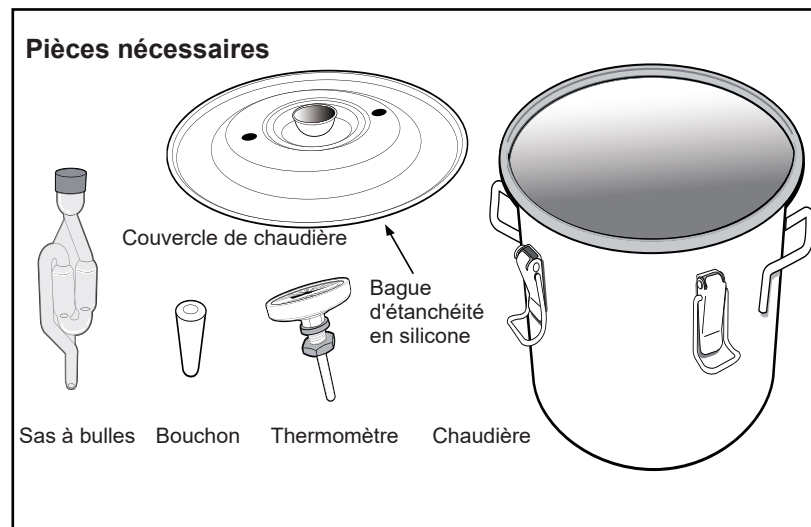
- La fermentation est le processus par lequel des micro-organismes, généralement des levures, convertissent (métabolisent) les sucres en dioxyde de carbone et en alcool. Le dioxyde de carbone jaillit de la boisson, laissant derrière lui de l'alcool. La bière, la bière et le vin sont des boissons fermentées qui sont complètes à ce stade. 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, le blé, l'orge ou le seigle sont utilisées pour de nombreuses boissons, telles que la bière et le whisky. Les fruits, les sucres, le riz et la mélasse sont le plus souvent utilisés pour fabriquer du vin, du brandy, du rhum et d'autres spiritueux. Les pommes de terre sont utilisées pour créer de la vodka.

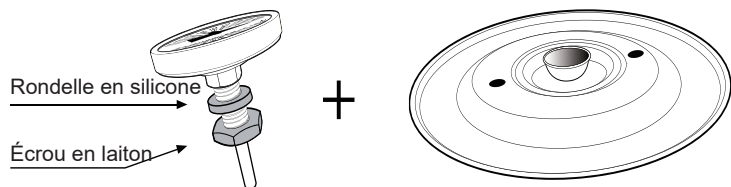
- Vous pouvez utiliser un grand récipient séparé pour la fermentation. Le processus de fermentation se déroule sur plusieurs jours ou semaines. Vous souhaitez peut-être garder votre distillateur disponible uniquement pour la distillation. Utilisez des récipients propres en verre, en acier inoxydable ou en céramique ou en plastique de qualité alimentaire. Il est utile d'avoir 2 conteneurs ou plus disponibles.

MISE EN PLACE POUR LA FERMENTATION

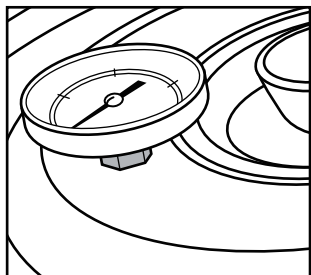
- Lavez toutes les pièces avec du savon à vaisselle et de l'eau chaude avant de les assembler.



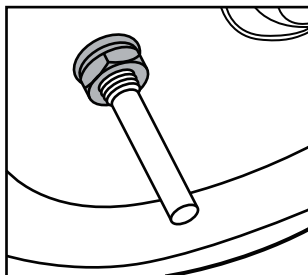
Fixez le thermomètre au couvercle de la chaudière



Étape 1. Faites glisser la rondelle en silicone sur la tige du thermomètre. Glissez le thermomètre dans l'un ou l'autre des trous du couvercle de la chaudière.

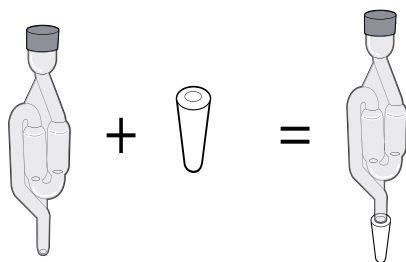


Étape 2. Vissez l'écrou en laiton sur la tige du thermomètre sous le couvercle de la chaudière. Serrez fermement mais évitez de trop serrer.

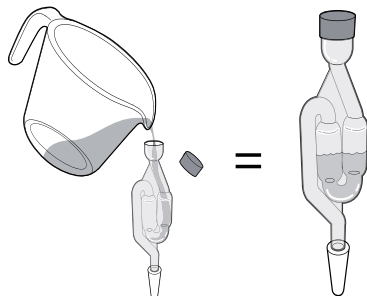


Préparation du Sas à Bulles

Étape 1. Insérez l'extrémité inférieure du sas à bulles dans le bouchon.

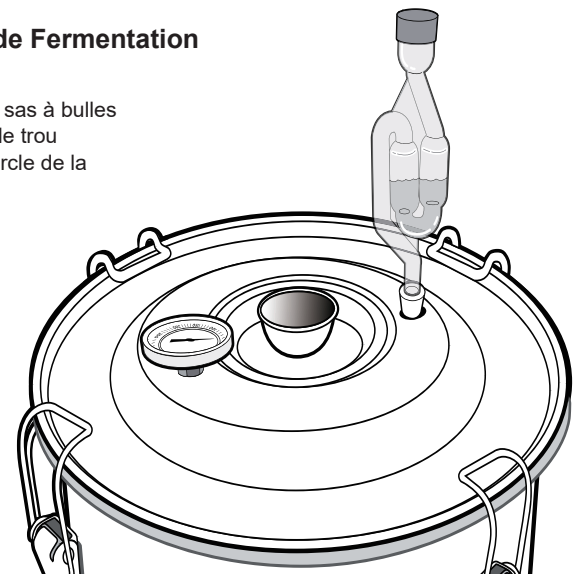


Étape 2. Ajoutez une petite quantité d'eau ou de solution désinfectante pour remplir à moitié les cavités du sas à bulles.



Configuration de Fermentation

Étape 3. Insérez le sas à bulles et le bouchon dans le trou disponible du couvercle de la chaudière.



ETAPE 2 : DISTILLATION

La distillation des boissons fermentées est le processus de concentration de la teneur en alcool en séparant une grande partie de l'alcool du produit fermenté. Le chauffage lent de la boisson fermentée dans la distillation provoque la vaporisation de l'alcool, sa montée dans le serpent de cuivre, puis son refroidissement lorsqu'il traverse le condenseur. L'alcool dans la boisson fermentée se transforme en vapeur à environ 173°F, avant que la teneur en eau de la boisson ne se transforme en vapeur à 212°F. Au fur et à mesure que l'alcool refroidit, il s'écoule de la sortie de distillat du condenseur.

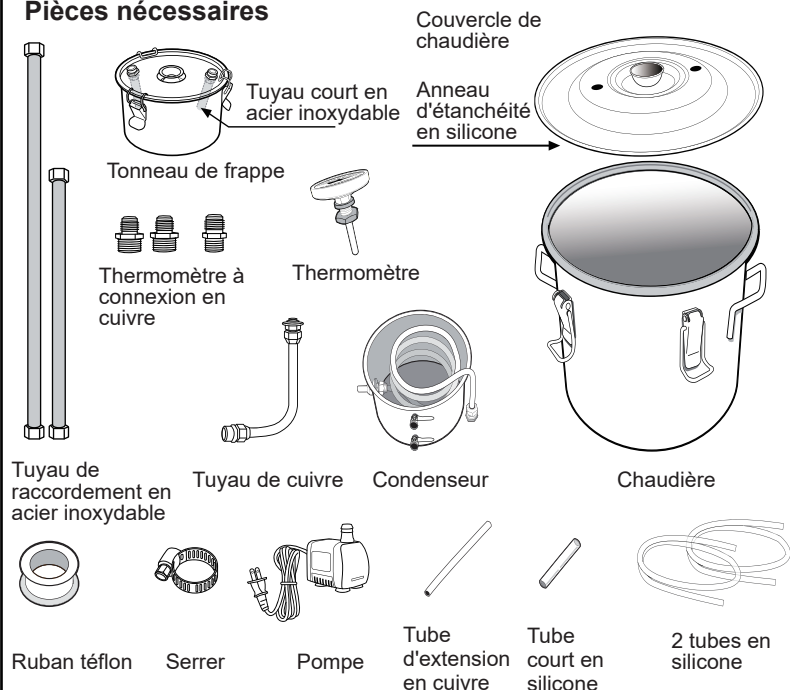
Cette forme plus pure d'alcool sortant de la sortie de distillat (après les 4 à 7 oz initiales) est l'éthanol.

Lisez la mise en garde sur le méthanol (voir la configuration de la distillation)

MISE EN PLACE POUR LA DISTILLATION

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

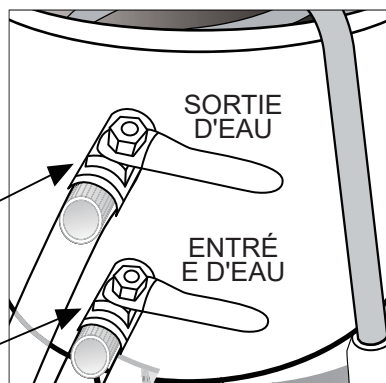
Pièces nécessaires



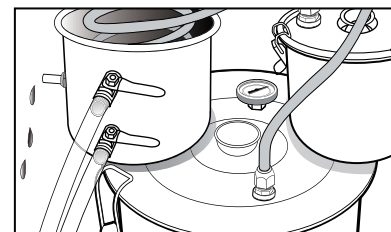
Fixez les tubes en silicone au condenseur

Étape 4. Faites glisser un tube en silicone sur le raccord supérieur du condenseur. Tournez le tube jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté.

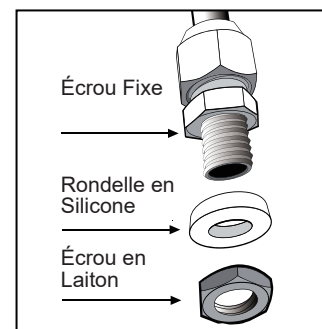
Étape 5. Faites glisser l'autre tube sur le raccord inférieur du condenseur.



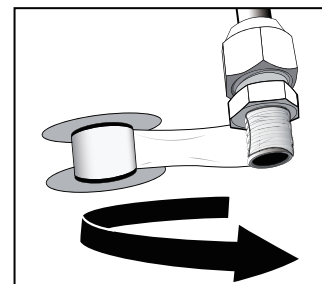
Connectez le condenseur au couvercle de la chaudière.



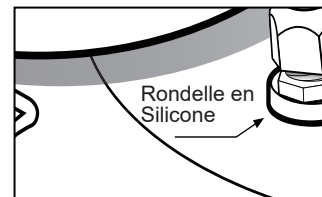
Étape 1. Retirez l'écrou en laiton et la rondelle en silicone.



Étape 2. Pour assurer une étanchéité complète, enroulez du ruban téflon fermement autour de l'extrémité filetée du raccord plusieurs fois.

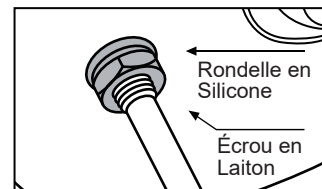


Étape 3. Faites glisser la rondelle en silicone jusqu'à l'écrou fixe. Insérez ensuite le connecteur dans le couvercle de la chaudière. La rondelle en silicone reste sur le couvercle de la chaudière.

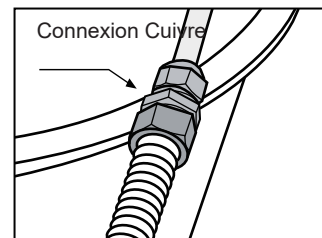


rondelle en silicone

Étape 4. Vissez l'écrou en laiton sur les filetages et serrez (évitiez de trop serrer). L'écrou en laiton sera sur le dessous du couvercle de la chaudière.



Étape 5. Raccordez l'écrou en laiton au tuyau en acier inoxydable.



RÉGLAGE DU DÉBIT D'EAU VERS LE CONDENSEUR

Fournissez une source continue d'eau froide au pot du condenseur.
L'eau froide entrant dans le condenseur

Le pot refroidit le distillat circulant dans le serpentin de cuivre.

Il existe deux méthodes :

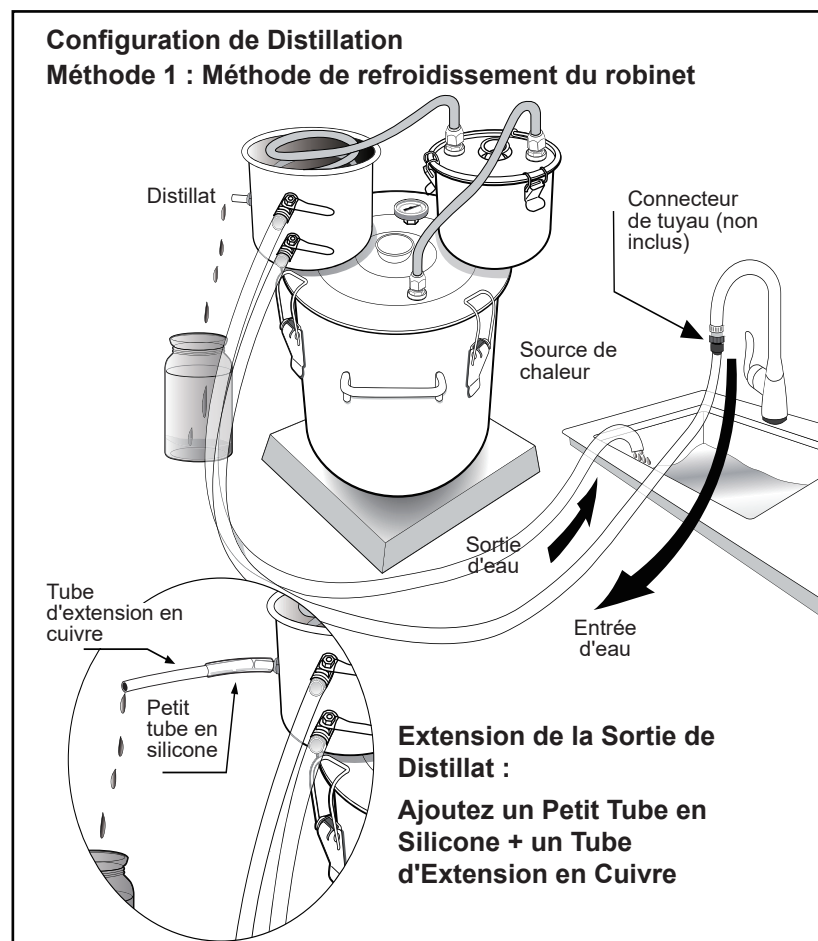
Méthode 1. Méthode du robinet domestique :

Localisez l'extrémité libre du tube de « sortie d'eau » du condenseur.

Fixez-y un raccord de tuyau (non inclus).

Fixez le connecteur de tuyau à votre robinet domestique.

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



Méthode 2. Méthode du réservoir d'eau :

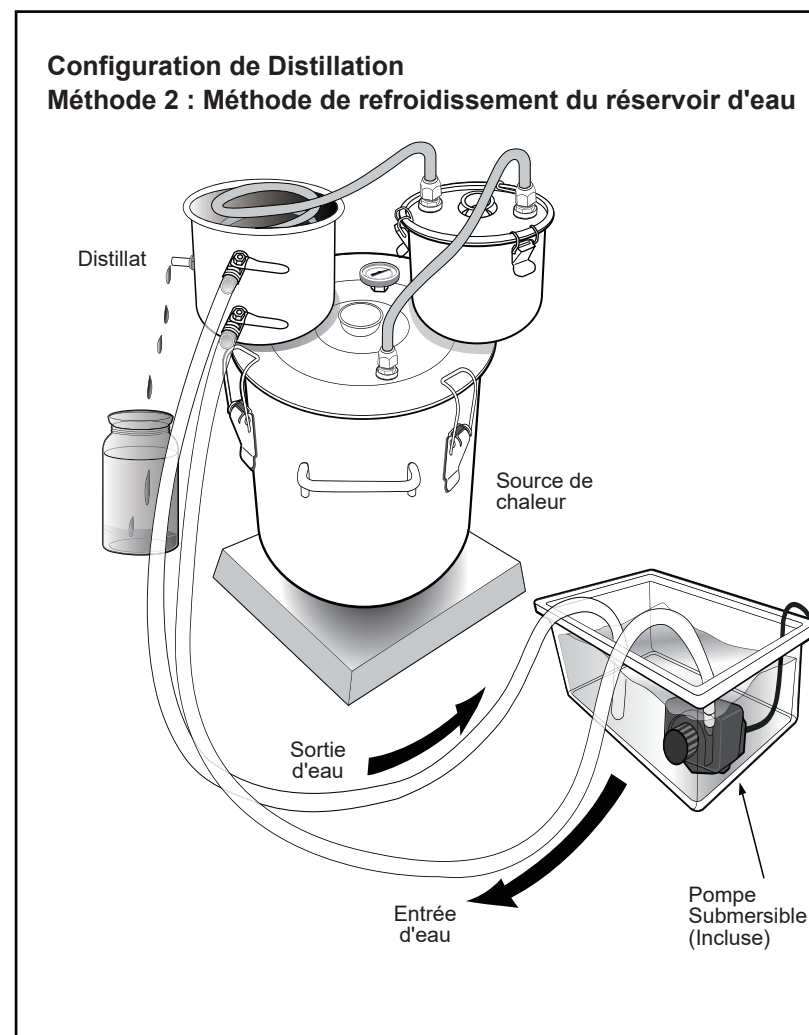
Faire recirculer l'eau froide d'un réservoir d'eau froide :

Remplissez un grand récipient d'eau froide.

Placez une pompe submersible (incluse) dans le récipient.

Connectez la pompe au tube « Entrée d'eau », qui est connecté au condenseur.

Le tube de sortie d'eau du condenseur s'écoulera dans le récipient.



AVANT DISTILLATION :

Les Courses Préliminaires

Vinaigre Run (en utilisant la Configuration de Distillation)

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

Étape 1. Combinez 1/2 gallon de vinaigre blanc et 1/2 gallon d'eau du robinet dans la chaudière.

Étape 2. Verrouillez en place le couvercle du distillateur avec le condenseur et le thermomètre attachés.

Étape 3. Démarrez le débit d'eau froide vers le condenseur.

Étape 4. Chauffez à feu moyen à élevé jusqu'à ébullition. et le liquide s'égoutte de la sortie de distillat.

Étape 5. Éteignez le feu, laissez refroidir Jetez le mélange de vinaigre distillé et d'eau.

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

Course Sacrificielle (Course de Nettoyage Finale et Baptême de Votre Alambic)

- La course sacrificielle efface les tapotements du distillateur de tout ce qui pourrait affecter la pureté des faveurs de vos boissons distillées ou de l'eau distillée. Cette étape est considérée comme un « rite de passage ».

- Suivez les instructions pour préparer votre premier lot de boisson distillée.

Distillez le premier lot, mais le jeter et ne pas le boire.

Attention à la sortie des Boissons Distillées:

•RISQUE D'EMPOISONNEMENT AU MÉTHANOL

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

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 de la sortie de distillat du condenseur, pour chaque 5 gallons (20 litres) de « moût » fermenté. Ces premières onces sont souvent appelées « têtes » ou « foreshots ». NE PAS LES CONSOMMER.

FAQ : Prend en charge une variété de méthodes de chauffage : cuisinière à gaz, cuisinière à induction, cuisinière électrique en céramique, bois de chauffage, etc.

EN



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.