- применять дубовые бочки для иных целей, помимо указанных в п. 1–3 данной Инструкции;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- эксплуатировать бочки, если доски рассохлись или отдельные комплектующие повреждены;
- использовать оборудование в неисправном состоянии, в состоянии алкогольного опьянения или других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать посторонних лиц к дубовым бочкам; допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

6. Уход и хранение.

Чистку оборудования нужно производить после окончания работы или после длительных перерывов в работе. Протирать бочки желательно мягкой губкой или тряпкой.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 5-35°С и относительной влажности воздуха не более 70% при температуре 25°С.

Оптимальные условия хранения в распакованном виде - при температуре от+10 до +35°С и относительной влажности воздуха 45-80 %.

Не допускается хранение в условиях высокой концентрации влаги, без защиты от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей, в присутствии паров кислот, щелочей и других агрессивных жидкостей, вызывающих коррозию металлов.

После транспортировки оборудования или хранения его при низких температурах (менее +5ºС) нужно выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов.

7. Гарантийный срок.

7.1 Гарантийный срок на дубовые бондарные изделия представлен в Инструкции по подготовке и использованию дубовых бондарных изделий.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: **service@gradushaus.ru**

Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию дубовых бондарных изделий без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют их функционала и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

ДУБОВЫЕ БОНДАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Инструкция по применению

1. **Описание и назначение дубовых бочек**

Выдержка в дубовых бочках давно стала классикой приготовления элитного алкоголя. В период настаивания происходят процессы, изменяющие на вкус, цвет, аромат и состав алкоголя. Каждое изделие бондарей настолько же индивидуально, как и напиток винокура: дуб, как любое растительное сырьё, обладает уникальными характеристиками, на которые влияет очень много факторов. Поэтому математической точности в этом вопросе достичь не получится. Вкус одного и того же напитка из разных бочек будет отличаться. Зависит всё не только от конкретной древесины и степени её обжига. Но также от того, в каких условиях бочка хранилась, чем обрабатывалась, какие напитки побывали в ней за время использования.

Основные преимущества:

- Материал высокого качества. Бочки из скального кавказского дуба среднего обжига. Внешняя обработка — льняное масло. Они обеспечивают идеальные условия для настаивания благодаря естественным свойствам дуба, добавляя напитку уникальные нотки абрикоса, горького шоколада.
- Объем от 3 до 30 литров. Удобные размеры бочек, присутствие подставки идеальны для различных партий алкогольных напитков.
- Кран для удобства использования. Бочка оснащена латунным краном, что облегчает процесс сливания, дозирования напитка без необходимости открывать бочку.
- Бочка как декоративный элемент интерьера. Дубовая бочка стильно смотрится в любом интерьере. Натуральные материалы формируют её шарм и уникальность.
- Эстетика и стиль. Такая бочка — не только практичный элемент интерьера, но и элегантный подарок любому мужчине.

Мы предлагаем дубовые бочки (жбаны) для настаивания алкоголя на 3, 5, 20, 30 литров — это изысканный предмет, который придаст вашим крепким спиртным напиткам особый вкус и аромат.

Деревянные бочонки изготовлены из высококачественного скального кавказского дуба и предназначены в том числе для получения алкогольных напитков премиум класса: самогона, вина, коньяка, виски, пива.

2. **Внешний вид и комплектация дубовых бочек**

В комплекте: пробка, подставка, латунный кран и инструкция. Обжиг средний, бочка внешне покрыта льняным маслом. Химические вещества при обработке поверхности не использовались. При правильном использовании срок службы изделия не ограничен.

3. **Характеристики дубовых бондарных изделий**

3.1 Основные характеристики:

Показатель	**3 л**	**5 л**	**20 л**	**30 л**
Высота, мм	200	255	360	430
Масса, кг	2,7	3,6	8,5	11,5
Диаметр, мм	190	215	330	370

Материал крана	латунь
Порода дерева	дуб скальный кавказский
Обработка	льняное масло (внешняя), средний обжиг (внутренняя)
Вид алкоголя	для бренди, виски, водки, коньяка, настоек, граппы, коктейлей, красного и белого вина, ликеров, для медовухи, пива, сидра
Производитель	РФ

4. **Монтаж оборудования**

Специфика любых дубовых бондарных изделий — вероятность их усыхания. В этом случае обручи (2 шт.) могут смещаться по поверхности бочки. При заливании любой жидкости вероятны протечки. Все они устраняются в течение максимум 1–2 недель в домашних условиях. **Необходимы следующие действия:**

1. Распаковать бочку. Установить её на подставку.
2. Если обручи жёстко не держатся на поверхности бочки, сдвигаются по ней, необходимо сдвинуть все обручи до упора к центру ёмкости. Расстояние зависит от степени рассыхания и объёма бочки.

Каждый обруч стоит сдвигать равномерно, последовательно с разных сторон. Для этого можно использовать любой тонкий стальной прут и небольшой молоток.

3. Когда обручи перестали двигаться по деревянной поверхности, бочку на подставке стоит выставить для полного устранения течи на любой поддон либо в ванну. Далее открыть пробку в верхней части бочки, влить 0,25–0,5 литра (в зависимости от размера бочки) кипятка.
4. В течение суток вода постепенно будет вытекать, а дерево — расширяться. Воду необходимо регулярно подливать.
5. Когда течь полностью прекратится, оставшуюся в бочке воду необходимо слить с помощью крана. После этого бочку необходимо целиком заполнить кипятком и оставить на 24 часа.
6. Слить с помощью крана всю воду из бочки.
7. Залить в бочку примерно ⅕ от её объёма, кипяток с содой, оставить на 1 сутки, 3-5 раз переворачивая бочку на другой бок. Затем слить.
8. Ополоснуть бочку артезианской водой. Теперь она готова к заполнению дистиллятом или иной жидкостью.

5. Меры предосторожности.

5.1 Общие правила безопасности.

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной Инструкцией;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка надёжности креплений, устойчивости расположения;
- необходимо ограничить пожароопасность.

5.2 ЗАПРЕЩАЕТСЯ: