

САМОГОННЫЙ АППАРАТ WEIN REFORM + (PRO)



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ООО ТПК «Ханхи»

Оглавление

Назначение	3
Технические характеристики	3
Комплектация	4
Основные элементы аппарата	5
Подготовка к работе	6
Основные режимы работы аппарата	6
Правила ухода за изделиями из нержавеющей стали	13
Меры безопасности	14

Назначение

Самогонный аппарат «WEIN REFORM + (PRO)» предназначен для приготовления дистиллированной воды, спирта-сырца и самогона.

Технические характеристики

КОЛОННА

Параметр	Wein Reform +	Wein Reform + Pro
Высота колонны, мм	822	849
Диаметр колонны, мм	38 (1,5")	51 (2")
Дефлегматор	Высота: 225 мм 4 трубки: \varnothing 12 мм	Высота: 225 мм 5 трубок: \varnothing 12 мм
Дефлегматор	Высота: 416 мм 5 трубок: \varnothing 10 мм	Высота: 416 мм 7 трубок: \varnothing 10 мм
Длина царги	500 мм	
Марка стали	AISI 304	
Материал уплотнений	пищевой силикон	
Тип плиты	газовая, электрическая, керамическая, индукционная	
Тип колонны		

КУБ

Параметр	Wein Reform +	Wein Reform + Pro
Объем бака, л	20/37	37
Диаметр бака, мм	300/360	360
Высота бака, мм	306/388	388

Комплектация**Коробка куба:**

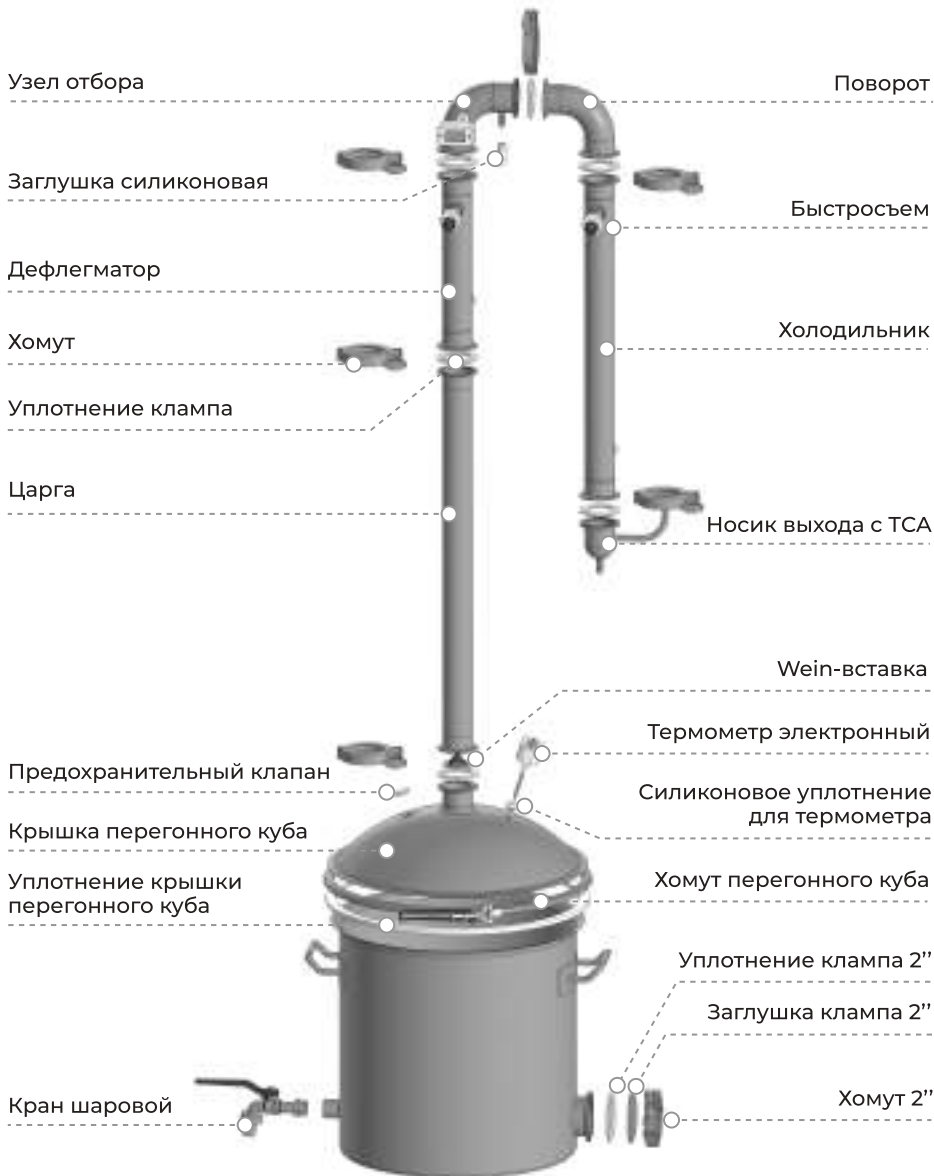
1. Перегонный куб – 1 шт.
2. Кран для слива – 1 шт.
3. Заглушка отверстия под ТЭН 2 дюйма – 1 шт.
4. Прокладка 2 дюйма – 1 шт.
5. Хомут 2 дюйма – 1 шт.
6. Крышка для куба – 1 шт.
7. Хомут для крышки – 1 шт.
8. Прокладка для крышки – 1 шт.
9. Термометр электронный – 1 шт.
10. Силиконовое уплотнение для термометра – 1 шт.
11. Предохранительный клапан – 1 шт.
12. Лента ФУМ – 1 шт.

Коробка колонны:

1. Термометр электронный – 1 шт.
2. Царга 50 см – 1 шт.
3. Силиконовое уплотнение для термометра – 1 шт.
4. Дефлегматор – 1 шт.
5. Узел отбора – 1 шт.
6. Поворот – 1 шт.
7. Холодильник – 1 шт.
8. Носик сбора продукта с ТСА – 1 шт.
9. Кламповый хомут – 6 шт.
10. Прокладка под хомут – 6 шт.
11. Быстросъем с посадкой под резьбу ½ + прокладки – 4 шт.
12. Заглушка (силикон) на ниппель – 1 шт.
13. Шланг ПВХ, 6 м – 1 шт.
14. Игольчатый кран – 1 шт.
15. Тройник – 1 шт.
16. Дивертор – 1 шт.
17. Спиртомер бытовой – 1 шт.
18. Лента ФУМ – 1 шт.
19. Книга рецептов – 1 шт.
20. Инструкция – 1 шт.

*Производитель вправе изменять комплектацию, а также внешний вид изделия и комплектующих без предварительного уведомления.

Основные элементы аппарата



Расположение и наименование составляющих элементов соответствуют моделям Wein Reform +, Wein Reform + Pro.

РИС. 1

Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть исходя из пункта «Правила ухода за изделиями из нержавеющей стали».
2. Подготовленную брагу или спирт-сырец залить в перегонный куб, установленный на нагреваемую поверхность (плита).



Уровень браги должен составлять не более 3/4 объема куба. При больших объемах во время кипения возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установить уплотнение на бак, затем крышку перегонного куба. Крышку зафиксировать с помощью хомута.
4. Собрать саму колонну в зависимости от режима работы. Посредством клампового соединения установить колонну на крышку перегонного куба.
5. Подключить водяной контур охлаждения к крану с холодной водой посредством полиуретанового шланга.

Варианты подключения к крану с холодной водой:

- 1) Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).
- 2) Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран в зависимости от модели смесителя.
6. Подать воду в контур охлаждения, проверив его на герметичность. Включить нагрев плиты, произвести процесс перегонки в зависимости от выбранного режима.

Основные режимы работы аппарата

Описанные далее режимы работы совместимы с обеими моделями самогонных аппаратов: Wein Reform + и Wein Reform + Pro.

ПЕРВАЯ ПЕРЕГОНКА

Первый этап перегонки – перегонка браги в спирт-сырец. Она осуществляется с максимальной скоростью, определяемой мощностью источника нагрева и/или свойствами браги. Если брага склонна к образованию пены при нагревании или пригоранию, мощность при первой перегонке должна быть снижена.

Для перегонки браги соберите аппарат в режиме потстил (см. рисунок 2), который обеспечивает максимальную скорость и эффективность работы аппарата. Может

использоваться один холодильник или два последовательно соединенных холодильника и дефлегматора, если подводимая мощность нагрева больше.

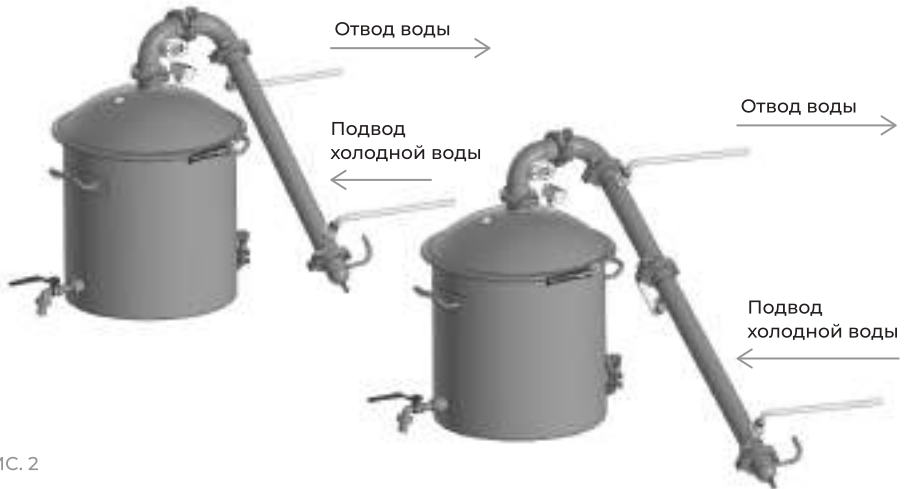


РИС. 2

При первой перегонке заполните куб не более чем на 3/4 объема во избежание пено - и брызгоуноса. Купольная форма крышки куба помогает предотвратить пено - и брызгоунос, но в любом случае не следует заполнять куб до краев. Узел отбора по жидкости при первой перегонке не используется (нипель закрыт силиконовой заглушкой).

Подведите воду для охлаждения в штуцер, расположенный ниже; отвод воды осуществляется со штуцера, расположенного выше. Для охлаждения используется холодная вода, которая нагревается при работе аппарата. Напор воды подбирается так, чтобы на выходе системы она имела температуру около 50°C, при этом расход воды будет минимален.

Подберите мощность нагрева и напор воды охлаждения так, чтобы спирт-сырец в ходе первой перегонки выходил с температурой не выше 30°C. Нарушение этого правила ведет к снижению качества получаемого продукта.

Процесс перегонки контролируйте по температуре в кубе. Чем она выше, тем меньше спирта остается в кубе. Приближение температуры в кубе к 100oC показывает, что в кубе кипит вода, а весь спирт уже отобран. Кроме того, можно контролировать первую перегонку по крепости жидкости на выходе аппарата при помощи рефрактометра по спирту или специального устройства контроля крепости - «попугая» и ареометра АСП-3. Приближение крепости на выходе к 0 обозначает конец первой перегонки.

Спирт-сырец, полученный после первой перегонки, не пригоден для употребления в пищу и должен быть подвергнут второй дробной перегонке.

ПЕРЕГОНКА В РЕЖИМЕ УКРЕПЛЕНИЯ С ДЕФЛЕГМАТОРОМ

Перегонка в режиме укрепления происходит в три или четыре этапа: работа колонны на себя, отбор «голов», «тела» и «хвостов» (при необходимости).

Колонна собирается в конфигурации с царгой, заполненной насадкой, дефлегматором и основным холодильником (см. рисунок 3). Вода параллельно через тройник подается на нижние штуцера дефлегматора и холодильника, после – в сток. Узел отбора по жидкости в данном перегоне не используется (ниппель закрыт силиконовой заглушкой).



РИС. 3

После разогрева куба на дефлегматор подается максимальное охлаждение (полностью открываем игольчатый кран на выходе из дефлегматора). Мощность нагрева настраивается таким образом, чтобы пары не проходили в отбор и полностью возвращались дефлегматором в куб (режим работы колонны «на себя» – от 15 до 30 минут). Для колонны Wein Reform + это примерно 1000 Вт, для колонны Wein Reform + Pro – 1400 Вт. По окончании работы колонны «на себя» в течение 15-30 минут можно приступать к отбору «голов» (легкокипящих фракций, не пригодных для употребления в пищу).

Уменьшаем охлаждение на дефлегматоре (постепенно закрываем игольчатый кран на выходе из дефлегматора). При уменьшении охлаждения легкокипящие головные фракции начнут проходить через дефлегматор (температура в узле отбора начнет повышаться) и далее будут конденсироваться в холодильнике. Настраиваем подачу воды игольчатым краном таким образом, чтобы отбор происходил со скоростью 1-2 капли в секунду. «Головы» характеризуются резким неприятным запахом, напоминающим запах растворителя или средства для снятия лака. Контролировать наличие «голов» в отбираемом продукте можно, капнув 3-4 капли на ладонь, быстро растерев их на ладонях и понюхав — такой метод дает четкое понимание запаха продукта на выходе системы. Кроме пробы на запах примерное количество отбираемых «голов» можно посчитать исходя из количества спирта-сырца в кубе. Обычно рекомендуется отбирать «головы» в количестве 10% от абсолютного спирта в кубе.

Пример расчета «голов»:

В кубе 10 000 мл (10 л) спирта-сырца крепостью 35%. Это значит, в кубе находится $10000 \times 0.35 = 3500$ мл абсолютного спирта (АС). 10% от АС составит 350 мл — это и будет расчетным количеством отбора «голов».

После исчезновения неприятного запаха можно приступить к отбору пищевой фракции («тела»). При переходе от отбора «голов» к отбору «тела» необходимо заменить приемную емкость. Требуется немного снизить охлаждение на дефлегматоре, чтобы скорость отбора увеличилась (немного закрываем игольчатый кран). Когда отбор стабилизируется, температура в колонне установится на постоянном значении ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). По мере отбора эта температура будет постепенно повышаться, что показывает подход «хвостов».

Чтобы не пропустить «хвосты» в отбор, требуется увеличением охлаждения дефлегматора возвращать температуру к значению, установившемуся после отбора «голов» (регулировкой игольчатого крана). Скорость отбора при этом будет снижаться. Когда температуру в колонне не удастся удерживать в диапазоне $\pm 0,5^\circ\text{C}$ от первоначального значения, отбор «тела» можно заканчивать. При необходимости можно сменить приемную тару, полностью перекрыть охлаждение дефлегматора и отобрать «хвосты».

ПЕРЕГОНКА В РЕЖИМЕ РЕКТИФИКАЦИИ

В отличие от предыдущей версии Wein Reform, колонны Wein Reform + и Wein Reform + Pro имеют встроенный узел отбора по жидкости, что при приобретении дополнительного оборудования (доохладителя, игольчатого крана/зажима Гофмана и силиконового шланга) позволяет производить вторую перегонку в режиме ректификационной колонны.

Перегонка в режиме ректификации производится дробно с отделением «голов» (легкокипящих фракций), питьевого «тела» и тяжелокипящих «хвостов». «Головы» и «хвосты» непригодны для употребления в пищу.

Разделение на фракции с разной температурой кипения в процессе ректификации происходит за счет многократной конденсации и переиспарения спиртовых паров на поверхности насадки в царгах аппарата. Поэтому качество разделения на фракции и степень укрепления перегоняемого спирта зависит от площади поверхности насадки, заполняющей царги аппарата, и высоты колонны. Чем больше насадки и чем выше удельная площадь ее поверхности, тем более крепкий и чистый спирт можно получить в результате перегонки. Спирт максимальной крепости можно получить при увеличении высоты колонны установкой дополнительной царги и ее заполнением спирально-призматической насадкой (СПН) на всю высоту. Если целью является не нейтральный по вкусу и аромату спирт максимальной крепости, а дистиллят со вкусом и ароматом исходного сырья, следует уменьшить количество насадки в царгах при перегонке и/или использовать менее эффективную регулярную насадку Панченкова.

Для перегона в режиме ректификации колонна собирается в конфигурации с царгой, заполненной насадкой, совмещенным узлом отбора по жидкости с игольчатым краном (или силиконовым шлангом с зажимом Гофмана), доохладителем (в комплектацию не входят, приобретаются отдельно) и основным холодильником (см. рис. 4).

Вода охлаждения подается последовательно на нижний штуцер доохладителя, потом — с верхнего штуцера доохладителя на нижний штуцер основного холодильника, и с верхнего штуцера основного холодильника — в сток.

Насадочная царга аппарата всегда должна быть вертикальна. Верхний холодильник при необходимости может быть установлен под углом до 30° к горизонту для уменьшения общей высоты колонны.



РИС. 4

Первым этапом перегонки является разогрев (разгон) куба и работа колонны «на себя». При этом отбор не производится, весь испаряемый спирт конденсируется и возвращается в куб. В колонне на поверхности насадки при этом начинается разделение фракций, и в верхней части колонны начинают скапливаться легкокипящие вещества («головы»). Для качественного разделения фракций следует дать колонне поработать «на себя» от 15 до 40 минут (тем дольше, чем больше насадки и выше ее эффективность).

Настройка колонны на работу «на себя» заключается в выборе подводимой мощности и напора воды охлаждения. Разогрев куба можно производить на максимальной доступной мощности для экономии времени. Во избежание неэффективного расхода вода в систему подается в момент, когда царга становится ощутимо теплой в средней точке ее высоты. В этот момент мощность снижается примерно до 900 Вт (колонны Wein Reworm +). Для колонны Wein Reform + Pro рабочая мощность в режиме ректификации составляет примерно 1400 Вт. Настройка рабочей мощности колонны заключается в постепенном увеличении мощности небольшими шагами и контроле температуры верхнего штуцера связи с атмосферой и захлеба колонны. Рабочей мощностью колонны является ее максимальное значение, при котором не происходит захлеба колонны в течение 10 минут, и температура штуцера связи с атмосферой остается комнатной. Напор воды при этом следует настроить так, чтобы на выходе системы температура воды была ориентировочно 50°C. Установленные мощность нагрева и напор воды остаются неизменными до конца перегонки, и все регулировки процесса осуществляются только игольчатым краном (зажимом Гофмана). По окончании работы колонны на себя в течение 15-40 минут можно переходить к отбору «голов».

Отбор «голов» осуществляем с помощью узла отбора с игольчатым краном (зажимом Гофмана) и доохладителем. Для начала отбора «голов» требуется открыть игольчатый кран (зажим Гофмана), подождать 1-2 минуты стабилизации отбора и добиться регулировкой крана правильной скорости. «Головы» отбираются со скоростью 1-2 капли в секунду. На практике в зависимости от исходного сырья и условий брожения браги реальное количество «голов» может быть больше, либо меньше расчетного (10 % от количества содержания спирта в спирте-сырце), и принимать решение о переходе к отбору пищевой фракции («тела») нужно, проверяя запах продукта на ладонях.

При переходе от отбора «голов» к отбору «тела» необходимо заменить приемную емкость. Как и отбор «голов», отбор «тела» производим с помощью узла отбора. Для 1,5-дюймовой колонны Wein Reform + начальная скорость отбора «тела» устанавливается равной 700-1000 мл/час, для 2х-дюймовой колонны Wein Reform + Pro – 1200-1400 мл/час. Для проверки скорости отбора достаточно при помощи мерного цилиндра измерить, сколько будет отобрано продукта за одну минуту и умножить полученный объем на 60.

По мере отбора «тела» в кубе будет оставаться все меньшее количество спирта, при этом будет расти показание термометра в кубе. Показание же термометра в царге будет оставаться постоянными до тех пор, пока крепость и качество получаемого

продукта будут на одном и том же уровне. При приближении к концу отбора «тела» количество спирта в системе будет снижаться, и в царге начнут подниматься тяжелые фракции («хвосты») с неприятным сивушным запахом. Их приближение будет видно по росту показаний термометра в царге. Особенно внимательно следить за показаниями этих термометров следует, когда температура в кубе приближается к 92°C.

Чтобы не допустить попадания «хвостов» в отбор, требуется обеспечить постоянство показаний термометра в царге, снижая скорость отбора регулированием игольчатого крана (зажима Гофмана). Обычно при температуре в кубе 95-96°C скорость отбора, необходимая для сохранения постоянно высокого качества продукта, становится очень низкой, а остаток спирта в кубе — пренебрежимо малым, и отбор «тела» можно завершить, закрыв игольчатый кран (зажим Гофмана) и выключив нагрев аппарата.

Наличие термометра в царге позволяет увидеть подход «хвостов» и снизить скорость отбора до их попадания на отбор. При получении спирта высокой очистки допустимым повышением температуры в царге является 0,1-0,2°C.

При отборе «тела» регулировка отбора осуществляется только игольчатым краном (зажимом Гофмана), напор воды в системе охлаждения и мощность нагрева менять не нужно. Крепость продукта на выходе при правильной работе колонны в данном режиме остается постоянной, снижается лишь скорость отбора.

Не следует устанавливать начальную скорость отбора, сильно превышающую рекомендуемую (700-1000 мл/час для Wein Reform +, 1200-1400 мл/час для Wein Reform + Pro). Увеличение скорости отбора может привести к быстрому нарушению режима работы колонны и снижению качества продукта (быстрому росту температуры в колонне и прорыву «хвостов» в отбор).

Ниже в таблице приведены значения мощности нагрева, максимальной скорости отбора, крепость получаемого продукта (в режиме потстилл – средняя крепость, в режимах укрепления с дефлегматором и ректификации – максимальная) при различных режимах работы аппарата.

Режимы работы колонны		Мощность нагрева, максимальная скорость отбора, крепость продукта	
		Wein Reform +	Wein Reform + Pro
Потстилл	Холодильник	2,3 кВт; 4,2 л/час; 40°	3,5 кВт; 6,9 л/час; 40°
	Холодильник + дефлегматор	3,9 кВт; 7,3 л/час; 40°	5,3 кВт; 9,5 л/час; 40°
Укрепление с дефлегматором		1 кВт; 0,9 л/час; 93°	1,4 кВт; 1,7 л/час; 93°
Ректификация		1 кВт; 0,8 л/час; 96°	1,4 кВт; 1,4 л/час; 96°

Значения, приведенные в таблице, приблизительные, так как зависят от многих факторов (температуры в помещении, температуры воды на входе охлаждения, скорости расхода воды в охлаждении, крепости браги в режиме потстилл, крепости спирта-сырца в режимах укрепления и ректификации, высоты и состава насыпной части царги в режимах укрепления и ректификации). Табличные данные получены при следующих показателях:

- температура в помещении – 20°C;
- температура воды на входе охлаждения – 20°C;
- расход воды – 60 л/час;
- крепость браги в режиме потстилл – 15°;
- крепость спирта-сырца в режимах укрепления и ректификации – 40°;
- высота насыпной части царги в режимах укрепления и ректификации – 1000 мм;
- заполнение царги – СПН 3,5*3,5 нерж.

Правила ухода за изделиями из нержавеющей стали

Для очистки изделий из нержавеющей стали ЗАПРЕЩЕНО использовать дезинфицирующие моющие средства (жидкие и в виде порошка), содержащие в своем составе ХЛОР и его производные.

- Запрещается использовать для удаления стойких загрязнений металлические губки и другие подручные средства из металла, которые способны оставить механические повреждения (царапины) на поверхности. В случае повреждения поверхности отполировать поврежденное место нейлоном (нейлоновые губки).
- Запрещается хранить изделия из нержавеющей стали в прямом контакте с изделиями из черных металлов. Не складывать в емкости из нержавеющей стали любые предметы из черных металлов.
- Очистка, фильтрация и смягчение воды снижает риск ржавления нержавеющей стали, соприкасающейся с данной средой. Вода содержит железо, которое может оставлять ржавые потеки на изделиях из нержавеющей стали.
- Для удаления пятен с поверхности нержавеющей стали можно использовать мыльный раствор или органические растворители: спирт, метиловый спирт, денатурированный этиловый спирт. После удаления пятен поверхность нужно промыть и вытереть насухо. Отложения кальция на поверхности изделия можно удалять при помощи раствора одной части уксуса к трем частям воды.

Изделие необходимо замочить в растворе, после чего налет можно будет оттереть. После чистки изделие необходимо помыть теплой водой и вытереть насухо. Пятна от масла или смазки можно удалить с поверхности с помощью органических

растворителей (спирт, метиловый спирт или денатурированным этиловым спиртом). После чистки изделие необходимо вымыть и высушить.

- Первичная ржавчина, образовавшаяся на нержавеющей стали, может быть удалена промыванием чистой водой. Удаление более выраженной ржавчины с поверхности нержавеющей стали можно выполнять методом шлифовки и полировки обычной нейлоновой губкой (ее жесткой поверхностью), а при еще более глубоком поражении поверхности нержавеющей стали ржавчиной применяется вытравливание лимонной кислотой.
- Рекомендуется использовать моющие и чистящие средства с пометкой для нержавеющей стали.
- В случае несоблюдения правил по уходу за изделиями из нержавеющей стали производитель не несет ответственности за появление следов коррозии (ржавчины) и выход изделия из строя по этой причине в указанный гарантийный срок.



Во время работы самогонного аппарата не допускается переносить его и прикасаться к нему незащищенными руками! Перед включением убедиться в том, что хомут на крышке плотно затянут!



ПОМНИТЕ! После окончания работы требуется охладить самогонный аппарат до температуры 40-50° С. **БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!** Не оставлять самогонный аппарат без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания!



Спиртосодержащие жидкости являются легковоспламеняемыми. Крайне важно соблюдать меры пожарной безопасности при использовании самогонного аппарата.

Меры безопасности

1. Перед началом дистилляции убедитесь, что паропроводная труба не засорена. Это может привести к недопустимому росту давления в баке.
2. Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления масла, особенно в трубе змеевика для устранения возможного его забивания накипью. Для чистки, полировки внешних поверхностей мы рекомендуем использовать чистящие средства, предназначенные для чистки и ухода за нержавеющей поверхностями.
3. Перед первым использованием проведите на аппарате дистилляцию воды. Это поможет очистить все примеси, оставшиеся от процесса производства аппарата.
4. Не заливайте в аппарат слишком много жидкости для дистилляции, поскольку при ее нагреве может произойти переполнение дистиллятора и закупорка паропроводных труб. Рекомендуется ограничиться объемом 75-80% от полной вместимости бака.

5. При использовании РПН не следует применять чрезмерных усилий при сворачивании насадки в рулон. Рекомендуемая длина пыжей/рулонов:

- для 1,5" колонн – 30-33 см;
- для 2" колонн – 60-66 см.

6. Убедитесь, что место, где вы будете делать дистилляцию, хорошо освещено (для своевременного обнаружения возможных утечек пара) и имеет достаточную вентиляцию (для устранения случайного выхода паров во время перегонки).

7. Важно также следить за объемом полученного дистиллята, чтобы вовремя прекратить перегонку до полного выкипания жидкости в перегонном баке. Высокая температура перегонки может вызвать активное пенообразование, поэтому при закипании жидкости в баке и появлении первых капель дистиллята следует уменьшить подвод тепла, и последующую дистилляцию вести с минимально возможной скоростью.

8. Во время работы дистиллятора не допускается переносить его и прикасаться к нему незащищенными руками.

9. После окончания работы требуется охладить дистиллятор до температуры 40-50 градусов.

10. Не оставляйте дистиллятор без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания.

11. Прибор не предназначен для использования детьми и лицам с пониженными физическими, психическими или умственными способностями.



ВНИМАНИЕ! Во время процесса остывания после перегонки необходимо не допускать закупорки внутренности бака во избежание его деформации (сжатия под действием атмосферного давления). Для этого сразу после перегонки необходимо отсоединить шланги (при их наличии) от сливного носика аппарата и трубки связи с атмосферой.

Если сомневаетесь в правильности сборки аппарата или использования насадки, посетите ютуб-каналы «Русская Дымка»/«Колба».

Ответим на ваши вопросы в официальной группе Вконтакте: [VK.com/WEIN](https://vk.com/WEIN)

Гарантийный талон

Наименование товара: самогонный аппарат WEIN Reform + (Pro)

Гарантийный срок: 10 лет. **Гарантия на комплектующие 1 год** (краны, уплотнения, термометры, клапаны). Действует со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

3. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. В случае, если товар приобретен в розничном магазине, следует обратиться к продавцу данной точки продаж.

2. В случае приобретения товара через интернет-магазин оформить гарантийное заявление на сайте в разделе Гарантия/возврат товара или позвонить по телефону: 8 (495) 120-22-59.

«Продавец» обязан устранить неисправность. Если это невозможно, оборудование подлежит замене. Клиент вправе отказаться и вернуть денежные средства в течение 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

При соблюдении:

1. Сохранен первоначальный внешний вид товара (товар не должен быть в употреблении).
2. Предоставлены документы, подтверждающие факт приобретения товара.

Производитель: ООО ТПК «Ханхи»

117556, г. Москва, ул. Болотниковская, д. 1, корп. 2, помещение 9

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: «___» _____ 20__ г.

Штамп торгующей организации:

ООО ТПК «Ханхи»