

Руководство пользователя
по аппарату
Сельмаш Pro

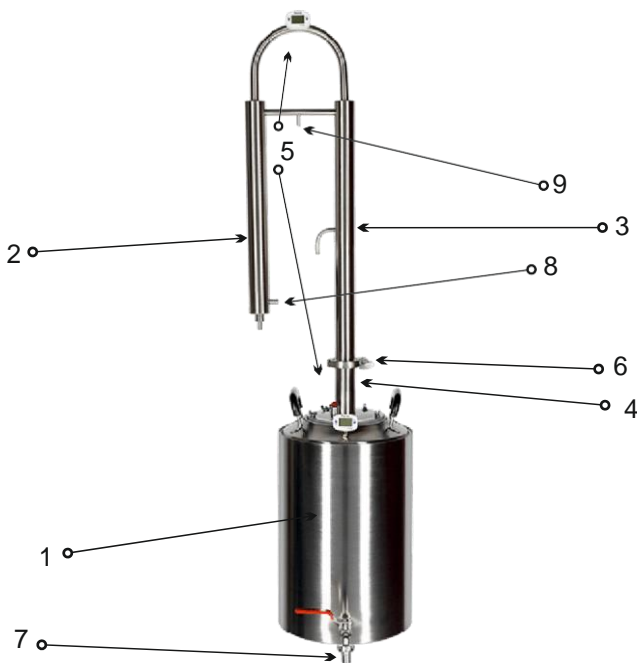
Оглавление

1. Основные элементы аппарата Сельмаш Про.....	3
2. Рабочие характеристики	4
3. Комплектация	4
4. Подготовка к работе	5
5. Основные этапы работы аппарата	6
6. Режимы работы	7
7. Чистка и уход.....	8

Основные элементы аппарата Сельмаш Pro

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Сельмаш Pro». Он предназначен для перегонки браги в спирт и дистилляции воды в домашних условиях.

Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, вносимыми с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1".



1. Перегонный куб (бак)
2. Холодильник рубашечный
3. Трехтрубчатый дефлегматор
4. Переходник с клапаном
5. Термометр электронный
6. Кламповое соединение
7. Краник для слива
8. Штуцер для подачи воды
9. Штуцер для выхода воды

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Рабочие характеристики

1. Объем бака	15 \ 20 \ 30 л
2. Диаметр бака	260 \ 260 \ 260 мм
3. Высота бака	290 \ 400 \ 600 мм
4. Высота в сборе.....	1040 \ 1150 \ 1350 мм
5. Материал	Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит	Газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные
7. Производительность	1 - 3 л/ч
8. Материал уплотнений	силикон

Комплектация

1. Перегонный куб.....	1
2. Колонна Сельмаш Про	1
3. Уплотнение силиконовое.....	2
4. Термометр электронный.....	2
5. Шланг пищевой, м.....	3
6. Сливной кран.....	1
7. Клампы.....	1
8. Переходник с клапаном.....	1
9. Гарантийный талон.....	1

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.
2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.



Внимание! Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. При больших объёмах, во время кипения, возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Крепление колонны к баку осуществляется через гайки-барашковые.
4. Подключение к крану с холодной водой.
 - 4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).
 - 4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран, в зависимости от модели крана.

Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.



Внимание! Важно! После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду для проверки аппарата, отсутствие закупорки!

Основные режимы работы

1. **Режим быстрой перегонки (Рис. 1).** Полностью закрутите игольчатый кран, перекрыв тем самым поступление воды в дефлегматор. Дефлегматор будет использоваться в пассивном режиме, то есть охлаждаться только воздухом. Спиртовые пары из куба при этом будут почти полностью проходить в холодильник. Назад в куб будет возвращаться лишь небольшая их часть, которая конденсируется естественным образом на стенках царги и дефлегматора. Отбор спирта-сырца осуществляется при максимальном нагреве плитки и заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.

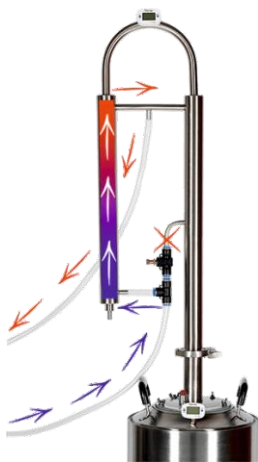


Рис. 1

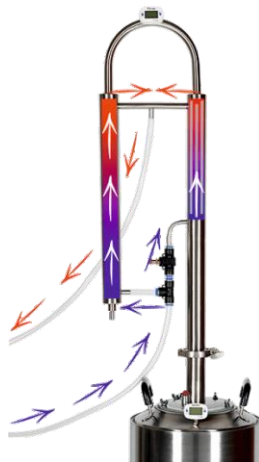


Рис. 2

2. **Режим укрепления (Рис. 2).** В этом режиме активно используется трехтрубчатый дефлегматор. Работа аппарата происходит следующим образом: после закипания продукта в кубе, необходимо включить максимальный поток воды в дефлегматор. При этом все пары полностью конденсируются в трубках дефлегматора и стекают вниз, встречая на пути восходящие пары и снова испаряясь (работа колонны на себя). Пары начинают распределяться по фракциям вдоль трубок. Наверху оказываются самые легкие, а тяжелые фракции будут сливаться обратно в куб.

Необходимо выдержать такой режим 15-20 минут. Далее игольчатым краном уменьшить поток воды в дефлегматор и отобрать «головы». После можно начинать отбор «тела» (готовый продукт). На выходе получается более крепкий и чистый напиток (70°-80°).

3. Режим максимального укрепления (Рис. 3). Для высокой степени укрепления (96 градусов) и очистки от примесей. Необходимо приобрести дополнительную царгу, которая устанавливается при помощи клампового соединения. Увеличение высоты и установка насадок Панченкова (приобретается дополнительно) внутрь царги приводит к максимальному отделению спиртовых паров от водной смеси и увеличивает площадь пароиспарения. Также можно приобрести диоптр и наблюдать напрямую за процессом.



Рис. 3

Дополнительная царга 40 см
Приобретается дополнительно

Насадка Панченкова
Приобретается дополнительно

Диоптр 1.5 дюйма
Приобретается дополнительно

Устройство визуального контроля за процессом перегонки. В своей конструкции имеет стеклянный цилиндр.

Процесс перегонки: отбор голов, тела и хвостов

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) (100-250 мл), отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем (800-1200 Вт), чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой («тело») фракции.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только отобрали головы, можно скорректировать мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта лучше удерживать покапельный отбор со скоростью 1-2 капли в секунду и температуру 72-78 градусов в верхней части колонны. Регулировку также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости, проходящей через охладитель (без уменьшения мощности источника нагрева).

Когда градус продукта снижается ниже 30 градусов, надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически (запах, вкус, цвет) определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.

Гарантийный талон

Гарантийный срок 12 месяцев

1. Условия гарантии:

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

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 полученных после покупки;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

3. Процедура гарантийного обслуживания:

При обращении «Покупателя» к «Продавцу» при наступлении гарантийного случая, необходимо действовать в следующем порядке:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «Продавцу» по телефону.

3. «Покупатель» пишет претензию в электронном (письменном) виде и отправляет на эл. почту (почтовый адрес)

service@shopanda.ru (610035, г. Киров, ул. Щорса 66а)

4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

5. Дата продажи: «__» _____ 20__ г.