

Руководство пользователя
по аппарату
Гранд

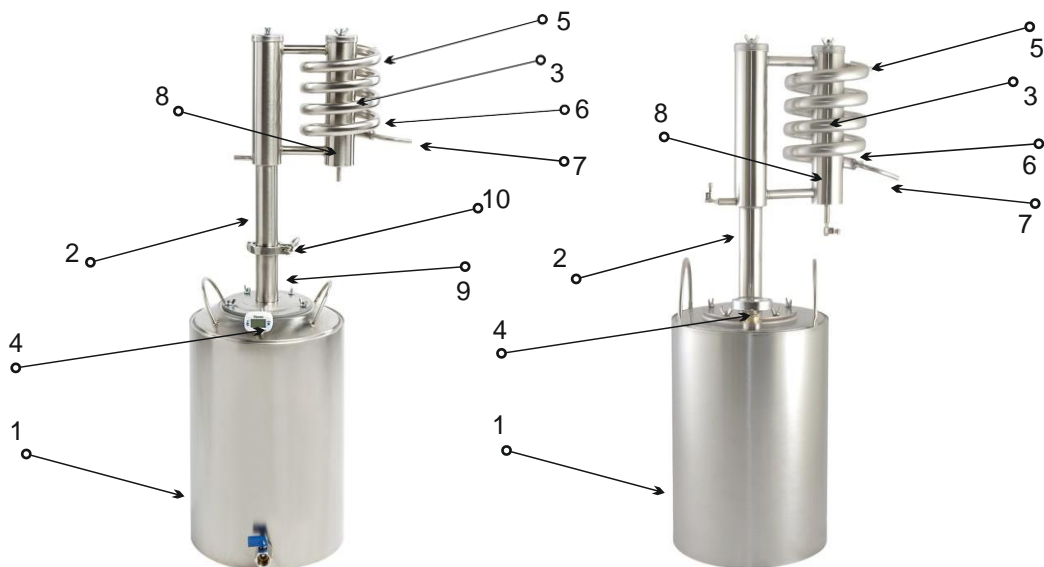
Оглавление

1. Основные элементы аппарата Гранд	3
2. Рабочие характеристики	4
3. Комплектация.....	4
4. Подготовка к работе.....	5
5. Основные режимы работы аппарата	6
6. Чистка и уход.....	8

Основные элементы аппарата Гранд

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Гранд». Он предназначен 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 (конусный/прямой)
2. Царга (сухопарник-ароматизатор)
3. Холодильник прямоточный
4. Термометр биметаллический (электронный)
5. Штуцер для выхода воды из холодильника
6. Штуцер для подачи воды в холодильник
7. Слив готового продукта
8. Барботер
9. Переходник на 1,5 дюйма
10. Кламповое соединение на 1,5 дюйма

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Рабочие характеристики (конусный бак)

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 650 / 760 / 960 мм
5. Материал Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит Газ-е, электр-е, стеклокерам-е, индукционные
7. Производительность 1 - 3 л/ч
8. Материал уплотнений силикон

Рабочие характеристики (прямой бак)

1. Объем бака 14 / 20 / 30 л
2. Диаметр бака 260 / 260 / 260 мм
3. Высота бака 260 / 370 / 560 мм
4. Высота в сборе 620 / 730 / 920 мм
5. Материал Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит Газ-е, электр-е, стеклокерам-е, индукционные
7. Производительность 1 - 3 л/ч
8. Материал уплотнений силикон

Комплектация (конусный/прямой бак)

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Конусный перегонный куб 1 | 1. Прямой перегонный куб 1 |
| 2. Колонна Гранд 1 | 2. Колонна Гранд 1 |
| 3. Уплотнение силиконовое 1 | 3. Уплотнение силиконовое 1 |
| 4. Термометр электронный 1 | 4. Термометр биметаллический 1 |
| 5. Шланг ПВХ, м 3 | 5. Шланг ПВХ, м 3 |
| 6. Переходник на 1,5 дюйма 1 | 6. Уплотнение для сухопарника 2 |
| 7. Хомут с уплотнением 1 | 7. Гарантийный талон 1 |
| 8. Уплотнение для сухопарника 1 | |
| 9. Гарантийный талон 1 | |

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Распаковка аппарата

1. Визуально проконтролировать целостность всех узлов на наличие механических повреждений при транспортировке. В случае обнаружения таковых обратиться в службу поддержки (см. гарантийный талон).

2. Произвести сборку аппарата (см. раздел режимы работы). Для сборки резьбовых соединений рекомендуется использовать ленту фум или другие герметизирующие вещества.

3. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.

Дополнительно рекомендуется произвести первый цикл работы аппарата с использованием обычной водопроводной воды в качестве сырья в баке. Это окончательно удалит все технические загрязнения.

Подготовка аппарата к работе

1. Подготовленную заранее брагу заливаем в перегонный бак. Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма бака. Превышение уровня (более 3/4 объёма бака) может вызвать забрызгивание в колонну браги и попадание ее в готовый продукт или закупорку колонны.

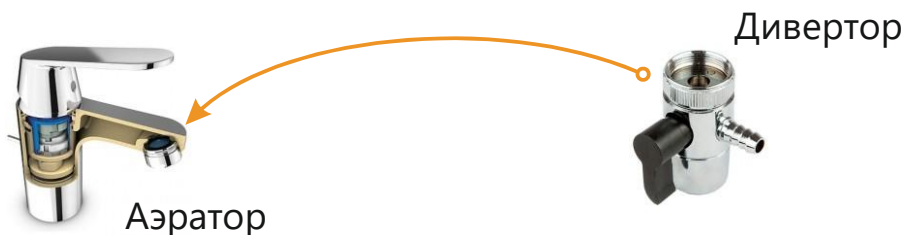
2. Установка колонны.

Крепление колонны на бак осуществляется с помощью гаек-барашковых. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Закручиваем гайки-барашковые.

3. Подключение к крану с холодной водой.

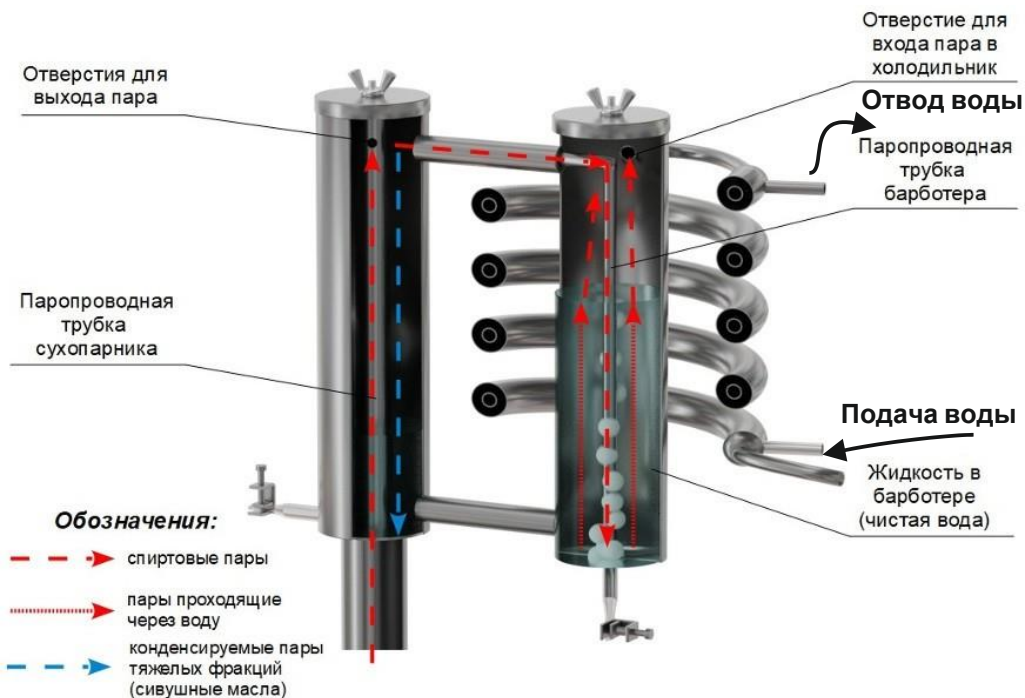
3.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).

3.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или надеваем на кран, в зависимости от модели смесителя.



Режим работы аппарата

1. Собрать аппарат, схема сборки и режим работы представлены на рисунке.



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

Предварительно залить 50-75 мм чистой воды в устройство барботирования. Подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева, мощность максимальная. Перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела (основная фракция) и хвостов.

Шаг 1. Отбор голов.

После выхода аппарата на рабочую температуру 75-80 градусов. Первая головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в браге или спирте-сырце), 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, регулируется мощностью нагревательного устройства).

После исчезновения неприятного запаха можно приступить к отбору пищевой фракции. Объем отбираемых голов составляет примерно 350- 450 мл.

Внимание! Важно! Полученный в результате объем спирта не пригоден для употребления.

Шаг 2. Отбор основной фракции (тела).

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. Регулировку также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости, проходящей через охладитель (либо при помощи мощности источника нагрева).

Шаг 3. Окончание отбора (Отбор хвостов).

Процесс следует вести до момента начала роста температуры в баке аппарата. При увеличении скорости покапельного отбора (более 2 капель в секунду) следует отрегулировать мощность и подачу воды в холодильник, до возвращения к установившейся ранее скорости. Следует следить за температурой в баке. Установление значения выше 92-93 градусов говорит о том, что в браге осталось менее 10% спирта и можно прекращать отбор основного тела. Хвостовая фракция - это более тяжелокипящие составляющие с неприятным запахом. Отбор их может составлять примерно 350-450 мм и не всегда обязателен, так как они тоже не пригодны для употребления. Головную и хвостовую фракцию возможно использовать в качестве технических жидкостей в быту.

Для повышения очистки продукта возможно применение медных или нержавеющей насадок Панченкова. Данные сетки устанавливаются внутрь царги аппарата и задерживают на себе различные загрязнения. Медные насадки хорошо подходят для фруктовых и зерновых браг, так как медь собирает на себя серу и сернистые примеси.



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.

