

САМОГОННЫЙ АППАРАТ «Славянка Премиум»



Инструкция по эксплуатации

Спасибо, что выбрали оборудование нашего производства!

1. Описание и назначение

Славянка Премиум — универсальный самогонный аппарат, который позволяет в домашних условиях получать различные крепкие напитки.

Оборудование является экономичным, при этом каждая деталь продумана в нюансах.

Аппарат компактный, объём — 15, 22 или 30 литров, холодильник расширенного объёма 520 мл со змеевиком.

Куб куполообразный, что увеличивает рабочий объём без проблем с пенообразованием (наполняемость куба — 80%). Куб имеет удобные ручки, кран в нижней части для слива барды. Дно куба укреплённое, плоское, оно совместимо с плитами любого типа. Для бака возможна установка патронного ТЭНа (на место крана для слива барды).

ВНИМАНИЕ! Используя портативные плиты, учитывайте максимально допустимый вес, предусмотренный производителем.

Самогонный аппарат Славянка Премиум позволяет получать напитки различной крепости, вкуса и аромата:

- Классический самогон от 40 до 60°.
- Чистый спирт до 96,6°.
- Ароматные зерновые, фруктовые и ягодные дистилляты.
- Наливки и настойки.

Для получения чистого спирта необходимо дополнительное оборудование, которое продаётся отдельно, например “Ректификационная колонна”.

2. Внешний вид и комплектация

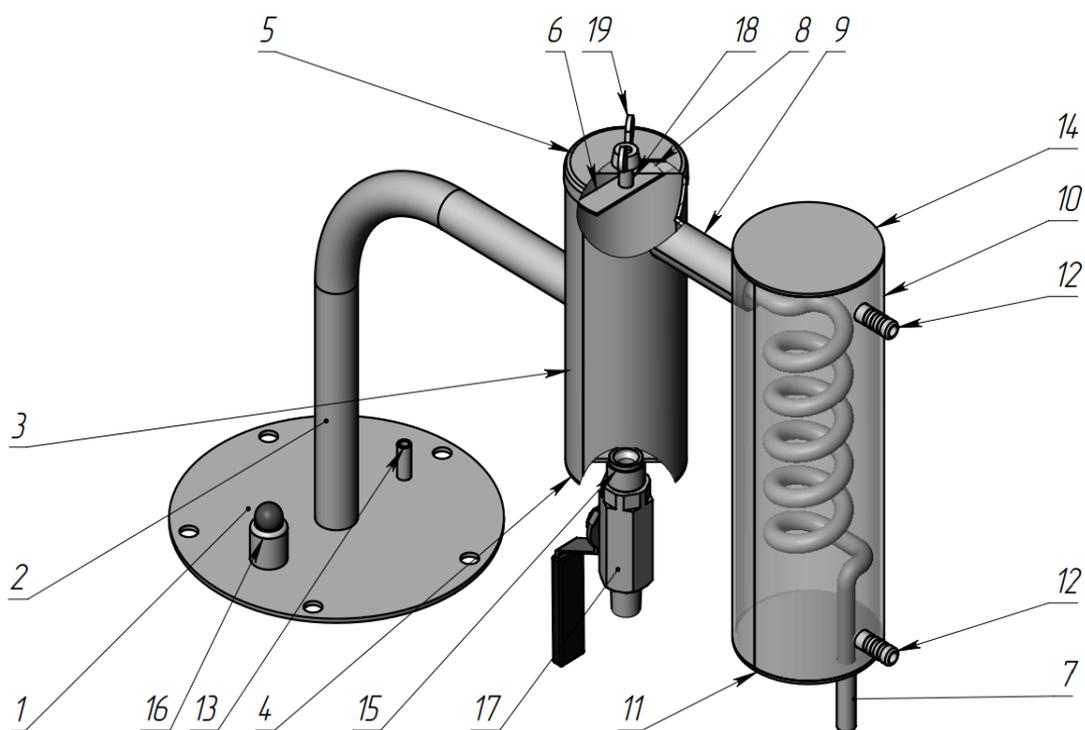


Рисунок 1 — Составные части дистиллятора

1. Фланец
2. Угловая трубка
3. Сухопарник
4. Дно сухопарника с краном
5. Крышка сухопарника
6. Перемычка сухопарника
7. Носик холодильника (выход самогона)
8. Силиконовая прокладка крышки сухопарника (залита в крышку)
9. Соединительная трубка
10. Холодильник
11. Дно холодильника
12. Штуцеры для шлангов охлаждения.Нижний штуцер для подвода холодной воды, верхний - слив воды.
13. Штуцер под термометр
14. Верх холодильника
15. Штуцер под кран
16. Аварийный клапан
17. Кран для слива сивушных масел
18. Шпилька крепления крышки сухопарника
19. Гайка барашковая крепления крышки сухопарника

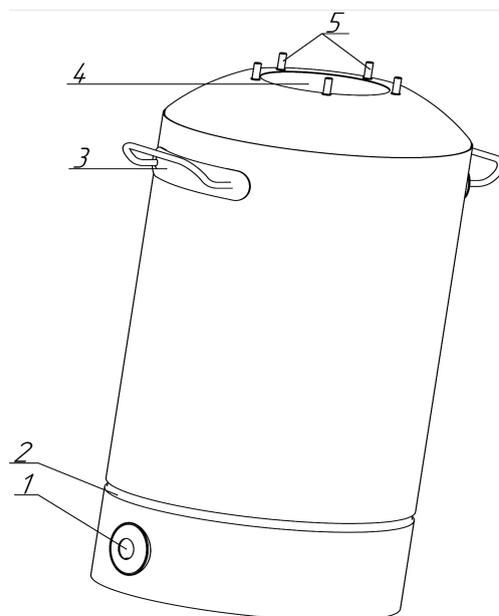


Рисунок 2 Купольный куб

1. Перегонный куб
2. Ребро жесткости куба
3. Ручки куба
4. Горловина куба с прокладкой
5. Шпилька фиксации

Стандартный комплект самогонного аппарата Славянка Премиум:

- перегонный куб— 1 шт.
- сливной кран 1/2 — 1 шт.
- прокладка фланца, силикон — 1 шт.
- гайка барашковая М6— 5 шт.
- дистиллятор (фланец с холодильником и сухопарником) — 1 шт.
- электронный термометр с силиконовой трубкой 3х1,5— 1 шт.
- шланг ПВХ, диаметр 8 мм — 4 м
- хомут пружинный крепления шланга на штуцере — 2 шт.

3. Характеристики

Объём, л	15 л	22 л	30 л
Высота в сборе, мм	550	690	560
Диаметр куба, мм	260	260	330
Вес, кг	3,8	4,6	5,1
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (дно пищевая нержавеющая магнитная сталь AISI 430)		

Производительность макс, л/ч	4	6	8
Диаметр штуцеров для шлангов, мм	8		
Клапан сброса давления, атм	1,5		

3.2. Совместимость с другими устройствами (приобретаются отдельно)

- **«Попугай»** — позволяет в реальном времени контролировать крепость продукта. Материал — медицинская нержавеющая сталь AISI 304. Присутствует в 2 вариантах: навесной либо настольный.
- **Угольная колонна.** Очищает самогон от примесей и неприятного запаха. Обычно применяется между первой и второй перегонками.
- **Патронный ТЭН:** устройство для нагревания жидкости в перегонном кубе. Закрепляется в отверстие крана для слива барды. Длина — 15 см. Мощность — 1,5 кВт (достаточно для нагрева куба объёмом до 30–35 л). Работает от сети 220 В.

4. Монтаж оборудования

4.1 Подготовка

1. Освободите изделие от упаковки и защитных плёнок.
2. Проверьте комплектацию согласно п.2 Инструкции.

Установка крана на баке

Чтобы соединить сливной кран с перегонным кубом (1) необходимо надеть шайбу на резьбу крана, уплотнить фум-лентой. Вставлять кран в отверстие бака (1) нужно так, чтобы он был перпендикулярен поверхности, на которую установлен бак. С обратной стороны куба наложить прокладку и закрепить получившуюся конструкцию гайкой, идущей в комплекте.

4.2 Рекомендации по первоначальному запуску оборудования

Для наиболее эффективной эксплуатации и получения напитков высокого качества первоначальный запуск оборудования должен включать следующую последовательность действий:

- промыть все детали слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки. Запрещается чистка изделия абразивными материалами, острыми и твёрдыми предметами;
- просушить оборудование;
- установить куб на плиту или проверить доступность электросети для включения ТЭН;
- заполнить перегонный куб водой примерно на 50% бака;
- подготовить дистиллятор согласно п.5 Инструкции согласно “первой”

перегонке;

- начать нагрев оборудования и провести работу в режиме дистилляции в течение 10–15 минут.

Данная схема для первого запуска позволит прочистить систему и протестировать её в безопасном режиме.

5. Руководство по применению изделия

Классическая дистилляция

Подходящий режим для получения самогона крепостью 40–60 градусов.

Для работы в данном режиме необходимо подготовить аппарат, подобрать температуру и провести перегонку: без фракционного отбора, если это первая перегонка, и с отбором фракций, — если вторая и последующие.

5.1.1. Первая перегонка:

1. Установить куб на плиту или проверить доступность электросети для включения ТЭН
2. Наполните куб аппарата брагой на 80% от предельной вместимости.
3. Закрепите на кубе дистиллятор через прокладку. Закрепите фланец на кубе с помощью барашковых гаек.
4. Подключите к нижнему штуцеру холодильника шланг для подвода холодной воды, а к верхнему штуцеру — шланг для отвода горячей.
5. Другой конец нижнего шланга подключите к смесителю или используйте ёмкость с водой и помпой.
6. К носику холодильника подключите шланг для отвода дистиллята. Другой конец шланга опустите в приёмную ёмкость.
7. Включите максимальный нагрев плиты или включите патронный ТЭН..
8. Включите подачу холодной воды.
9. Дождитесь первых капель дистиллята и отбирайте его до минимальной крепости в струе. Измерить крепость можно с помощью спиртометра.

После первой перегонки вы получите спирт-сырец, который следует очистить, разбавить и перегнать повторно.

Очистка и разбавление:

1. Добавьте в ёмкость с сырцом раствор марганцовки и горячей воды в соотношении 3 г на 300 мл жидкости. Вместо марганцовки также подойдут древесный уголь, бентонит, прочие методы очистки.
2. Перемешайте дистиллят и дайте ему настояться 15 минут.
3. Добавьте 10 г соли или пищевой соды.
4. Оставьте сырец ещё на 2 часа, а затем процедите через марлю.
5. С помощью спиртометра измерьте крепость получившегося продукта.
6. Разбавьте сырец нужным количеством прохладной, чистой воды до крепости 20–25 градусов. При разбавлении добавляйте спирт в воду, а не наоборот.

5.1.2. Вторая, дробная перегонка:

1. Наполните куб аппарата очищенным и разбавленным спиртом-сырцом на 80% от предельной вместимости.

2. Установите дистиллятор и подключите охлаждение, как при первой перегонке.

3. Включите термометр

4. Включите максимальный нагрев плиты (ТЭН).

5. Дождитесь повышения температуры в кубе до 60°C.

6. Включите подачу холодной воды.

7. Следите за температурой, когда температура достигнет 80°C, уменьшите нагрев и поддерживайте эту температуру.

Примерно через 5 минут появятся первые капли дистиллята. Это «головы» продукта, которые необходимо отобрать любым удобным способом: например, по количеству сахара в браге.

Убедиться в том, что «головы» закончились можно также по запаху продукта: пару капель дистиллята разотрите в ладонях и понюхайте. Если резкого запаха нет, вы ощущаете только запах спирта, можно начинать отбор «тела».

Отбор «тела»:

1. Отрегулируйте нагрев так, чтобы температура в колонне находилась в пределах 80–85°C, а в кубе — 95–100°C. Дистиллят должен вытекать небольшой струей.

2. Когда струя закончится, и самогон начнёт капать, можно переходить к отбору «хвостов» продукта.

Отбор «хвостов»:

1. Включите максимальный нагрев плиты. Температура в кубе должна равняться примерно 96°C.

2. Отбирайте хвостовые фракции в нужном количестве, пока температура в кубе не достигнет 98–99°C.

Дистилляция простая

На самогонном аппарате Славянка Премиум сразу можно переходить к дистилляции с отбором фракций, без использования предварительной перегонки на спирт-сырец и получать не менее качественные крепкие напитки.

6. Меры предосторожности

6.1. Общие правила безопасности

- Оборудование предназначено для взрослых людей, ознакомленных с данной инструкцией.

- Использовать оборудование следует в хорошо проветриваемых помещениях, чтобы избежать скопления спиртовых паров.

- Перед работой необходимо осматривать оборудование, проверять его герметичность, надёжность крепления узлов, устойчивость расположения.

- В помещении с оборудованием должен находиться порошковый огнетушитель.

- В домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты.

6.2. Правила безопасности в процессе эксплуатации

- Отдельные части аппарата могут нагреваться до 80°C, поэтому стоит избегать

контакта с ними незащищёнными участками кожи.

- Следует бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям.
- До окончания работы необходимо постоянно находиться в помещении.
- Следует избегать попадания твёрдых предметов или образований в перегонный куб.
- После перегонки куб аппарата должен остыть естественным образом. До этого времени открывать его не следует.

6.3. ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- Пользоваться открытыми источниками огня.
- Заполнять перегонный куб более чем на 80% от его полного объема.
- Проводить дистилляцию и ректификацию спиртосодержащих жидкостей крепостью выше 50% оборотов.
 - Вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия.
 - Снимать клапан автоматического сброса давления или ставить на его место заглушку.
 - Пользоваться оборудованием не по назначению.
 - Заменять комплектующие, кабели и прочие детали на те, которые отличаются от указанных и продаваемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии.
 - Подпускать к оборудованию детей и животных.
 - Использовать оборудование в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
 - Курить в помещении с работающим оборудованием (риск воспламенения паров спирта).
 - Осуществлять нагрев и перегонку без постоянного контроля и присмотра за процессом.

7. Уход и хранение оборудования

После каждого применения рекомендуется очищать оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

Хранить оборудование необходимо в сухом чистом месте, без контакта с железными изделиями.

8. Гарантийный срок

8.1. Гарантийный срок на самогонный аппарат Славянка Премиум представлен в гарантийном талоне.

8.2. Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

8.3. Гарантийным случаем считается заводской брак, обнаруженный во время эксплуатации (проверки) оборудования.

8.4. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

В случае отправки в сервисный центр оборудование необходимо предварительно упаковать, чтобы избежать повреждений при перевозке.

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

ВАЖНО!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. Поэтому оставляем за собой право на изменение устройства самогонного аппарата Славянка Премиум без уведомления покупателя. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования и связаны с улучшением его потребительских свойств.