

САМОГОННЫЙ АППАРАТ «АТАМАН»



Инструкция по эксплуатации

Спасибо, что выбрали оборудование нашего производства!

Самогонный аппарат «Атаман» — универсальное оборудование, позволяющее в домашних условиях получать напитки высокой крепости (до 85%).

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

Аппарат компактный, объём — 15 либо 25 литров.

Царга на 2 дюйма, а также широкая соединительная трубка способствуют быстрой перегонке. Использование РПН увеличит крепость продукта.

Преимущество системы — наличие мощного барьерного трубчатого холодильника (5 трубок) с противоточным подключением. Он оборудован трубкой связи с атмосферой, что позволяет предотвратить захлёб. Такое конструктивное решение позволило увеличить КПД системы на 20%.

Аппарат оборудован качественным разборным сухопарником. Таким образом можно ароматизировать напиток прямо в процессе перегонки. Сухопарник имеет кран в нижней части, благодаря чему сивушные масла можно сливать на любом этапе перегонки.

Куб куполообразный, что увеличивает рабочий объём без проблем с пенообразованием (наполняемость куба — 80%). Куб имеет удобные ручки, а модель на 25 литров оборудована краном в нижней части для слива барды. Зиговка позволяет устанавливать складное целевое сито для перегонки густых зерновых и фруктовых браг (приобретается отдельно). Дно куба укреплённое, плоское, оно совместимо с плитами любого типа. Для бака на 25 литров возможна установка патронного ТЭНа (на место крана для слива барды).

Контроль состояния системы и её безопасность обеспечивают электронный термометр, силиконовый клапан сброса давления.

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

1. Внешний вид и комплектация

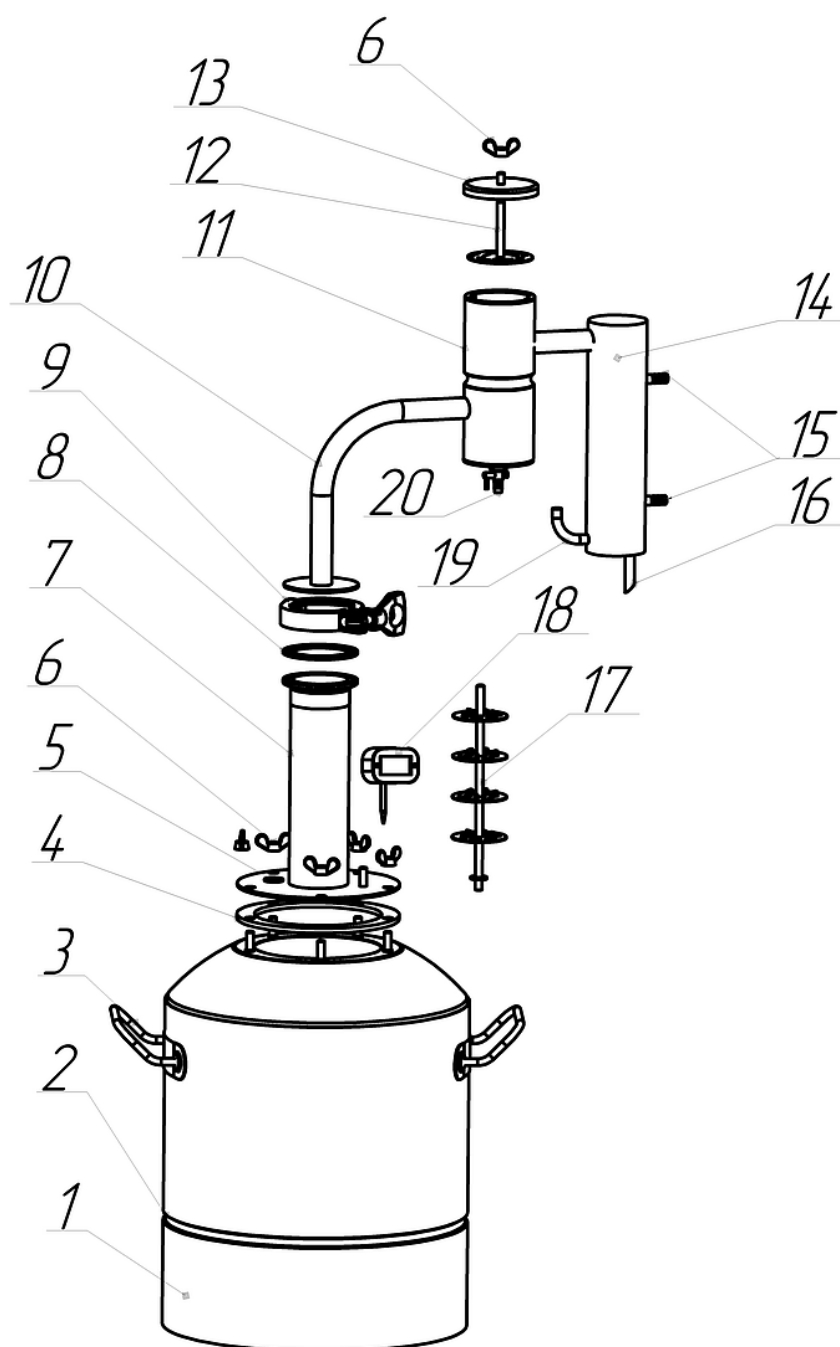


Рисунок 1 — Составные части и внешний вид аппарата

Основные элементы конструкции:

- 1 — перегонный куб
- 2 — зиговка
- 3 — ручки

- 4 — силиконовая прокладка под фланец царги
- 5 — силиконовый клапан сброса атмосферного давления
- 6 — гайки—барашки (5 шт. — для закрепления насадки на кубе, 1 шт — крепление крышки сухопарника)
- 7 — металлическая царга
- 8 — силиконовая прокладка под кламп
- 9 — кламповый хомут
- 10 — дугообразная соединительная трубка
- 11 — сухопарник
- 12 — ароматор сухопарника
- 13 — крышка сухопарника
- 14 — холодильник;
- 15 — штуцеры для подвода / отвода воды
- 16 — носик холодильника
- 17 — штанга с чешуйчатыми тарелками (4 тарелки)
- 18 — электронный термометр
- 19 — трубка связи с атмосферой
- 20 — кран для слива сивушных масел из сухопарника.

*Отверстие для установки крана для слива барды / патронного ТЭНа расположено в нижней части куба, оно присутствует только у аппаратов объёмом 25 л.

Стандартный комплект самогонного аппарата «Атаман»:

- перегонный куб, 15 л или 25 — 1 шт.;
- силиконовые прокладки: на горловине куба (под фланцем царги) — 1 шт. и под клампом — 1 шт.;
- клапан сброса давления — 1 шт.;
- для модели на 25 л — сливной кран 1/2 — 1 шт.;
- царга с фланцем — 1 шт.;
- штанга с 4 чешуйчатыми тарелками;
- кламповый хомут на 2 дюйма — 1 шт.;
- гайки-барашки — 6 шт.;
- холодильник, сухопарник и дугообразная соединительная трубка (сварная конструкция) — 1 шт.;
- термометр электронный — 1 шт.;
- шланг ПВХ, диаметр 8 мм — 4 м;
- хомут 8–12 мм — 2 шт.

2. Основные характеристики

Объём куба	15	25
Диаметр куба x высота куба	260x330 мм	260x520 мм
Высота изделия в сборе	780 мм	970 мм
Ширина изделия в сборе	470 мм	
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (дно — пищевая нержавеющая сталь AISI 430)	
Производительность	3–5 л/час	
Максимальная крепость	85 % объема	
Диаметр штуцеров для шлангов	8 мм	
Клапан сброса давления	0,3 атм	

3. Дополнительные товары (приобретаются отдельно)

- **РПН** (насадка Панченкова) — небольшой рулон из проволоки (медь или нержавеющая сталь). При помещении в царгу самогонного аппарата позволяет многократно увеличить контактную площадь. Способствует эффективной очистке и укреплению продукта.

- **СПН** (спирально-призматическая насадка, насадка Селиваненко) — насадка из нескольких витков спирали из нержавеющей стали, развёрнутых относительно друг друга под углом. Размещается в царге, фиксируется РПН. Способствует повышению качества и крепости, а также смягчению вкуса.

- **«Попугай»** — позволяет в реальном времени контролировать крепость продукта. Материал — медицинская нержавеющая сталь AISI 304. Присутствует в 3 вариантах: навесной, настольный, попугай на банку.

- **Складное щелевое сито** — устройство для пивоварения, работы с густыми зерновыми и фруктовыми брагами (препятствует пригоранию). Сделано из нержавеющей стали AISI 304.

- **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 (применим для куба на 25 литров). 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 и первоначальный запуск оборудования

Для обеспечения сохранности изделия при транспортировке производится его упаковка в разобранном виде. Рекомендована следующая схема запуска системы:

1. Освободите изделие от упаковки и защитных плёнок.
2. Проверьте комплектацию согласно п.1 данной инструкции.
3. Тщательно промойте отдельные комплектующие.
4. Установите кран на куб согласно инструкции установки крана. Вставьте кран в отверстие куба так, чтобы он был перпендикулярен поверхности дна куба.
5. Положите прокладку(4) на горловину куба .
6. Установите силиконовый клапан (5) на фланец дистиллятора перед установкой дистиллятора на куб.
7. Произведите сборку согласно Рисунку 1.
8. Закрепите дистиллятор на кубе гайками-барашками (5 шт).
9. Подключите к нижнему штуцеру холодильника (14) шланг для подвода холодной воды, а к верхнему штуцеру — шланг для слива воды.
10. До начала работы на аппарате «Атаман» следует проверить, действует ли электронный термометр (18).

Если планируете работать с патронным ТЭНом, нужно вставить ТЭН в отверстие для крана, надеть шайбу, намотать фум-ленту, установить гайку (используются шайба и гайка от комплекта установки крана куба).

Для наиболее эффективной эксплуатации и получения напитков высокого качества первоначальный запуск нужно провести на воде. Это позволит получить наглядное представление о работе аппарата, смыть технологические составы, которые могли остаться на поверхности комплектующих. Необходимо:

- заполнить перегонный куб водой примерно на 50% бака;
- установить собранное устройство на плиту или подключить к сети ТЭН (при его наличии);
- запустить нагрев, дождаться чтобы оборудование работало в режиме дистилляции в течение 10–15 минут;
- слить остатки жидкости из куба.

5. Руководство по применению изделия

Базовый режим работы для самогонного аппарата «Атаман» — классическая дистилляция

Для работы в данном режиме необходимо подготовить аппарат согласно п. 4 данной Инструкции, подобрать температуру и провести перегонку: без фракционного отбора, если это первая перегонка, и с отбором фракций, — если вторая и последующие.

При работе в режиме «дистилляция с укреплением» в царгу вместо штанги с чешуйчатыми тарелками устанавливается РПН для повышения качества очистки и крепости продукта. Можно получить самогон крепостью до 85%.

При заключительной перегонке сахарных браг возможно использование ароматизации: нужно открыть крышку сухопарника, положить туда ароматные вещества: травы, цедру цитрусовых, сушёные кусочки фруктов и т. п. Спиртовые пары, проходя через растения, насыщаются их ароматом и вкусом.

Чтобы перегонять ароматные фруктовые, ягодные, зерновые дистилляты (густые браги), нужно установить на зиговку куба щелевое сито (продаётся отдельно).

6. Меры предосторожности

- Оборудование предназначено для взрослых людей, ознакомленных с данной инструкцией.
- Использовать оборудование следует в хорошо проветриваемых помещениях, чтобы избегать скопления спиртовых паров.
- Перед работой необходимо осматривать аппарат, проверять его герметичность, надёжность крепления узлов, устойчивость расположения.
- В помещении с оборудованием должен находиться порошковый огнетушитель.
- В домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты.

Правила безопасности в процессе эксплуатации

- Отдельные части аппарата могут нагреваться до 105°C, поэтому стоит избегать контакта с ними незащищёнными участками кожи.
- Следует бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям.
- До окончания работы нужно постоянно находиться в помещении, контролируя процесс.
- 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.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- Пользоваться открытыми источниками огня.
- Заполнять перегонный куб более чем на 80% от его полного объема.
- Проводить дистилляцию 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 (существует риск воспламенения паров спирта).

7. Уход и хранение оборудования

После каждого применения рекомендуется очищать оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой. Следует использовать лёгкие моющие средства, например, мыльный раствор.

- Не рекомендуется мыть оборудование с использованием твёрдых губок, мочалок.
- Не рекомендуется применять средства на основе твёрдых абразивов, а также содержащие песок, соду, кислоты, хлориды. Нельзя чистить аппарат жесткими металлическими щетками.
- Хранить оборудование необходимо в сухом чистом месте, без контакта с изделиями, подверженными коррозии.

8. Гарантийный срок

8.1. Гарантийный срок на самогонный аппарат «Атаман» представлен в гарантийном талоне.

8.2. Гарантийный срок наступает с момента фактического получения изделия.

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 E-mail: info@gradushaus.ru
---------------	--

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 «Атаман» без уведомления покупателя. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования и связаны с улучшением его потребительских свойств.