8. Гарантийный срок

8.1. Гарантийный срок на самогонный аппарат «Дионис» 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 «Дионис» без уведомления покупателя. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования и связаны с улучшением его потребительских свойств.

САМОГОННЫЙ АППАРАТ

«ДИОНИС»



Инструкция по эксплуатации

Спасибо, что выбрали оборудование нашего производства!

Самогонный аппарат «Дионис» — универсальное оборудование, позволяющее в домашних условиях получать напитки высокой крепости.

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

Аппарат компактный, объём — 15 либо 25 литров.

Внутри металлической царги размещены 4 чешуйчатые тарелки. Чешуйки спроектированы так, чтобы максимально эффективно рассеивать пары и орошать их флегмой. На поверхность тарелок можно выкладывать фрукты, ягоды, травы и очищающие насадки. Так напитки получатся ароматными и чистыми уже с первой перегонки. Использование РПН увеличит уровень крепости.

Царга на 2 дюйма, а также широкая соединительная трубка способствуют быстрой перегонке 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 работы системы на 20%.

Наличие стандартного клампового соединения на 2 дюйма позволяет установить дополнительную царгу, диоптр или дефлегматор, узел отбора. Таким образом повышается крепость и качество очистки, появляется возможность осуществить ректификацию.

Куб куполообразный, что увеличивает рабочий объём без проблем с пенообразованием (наполняемость куба — 80%). Куб имеет удобные ручки, а модель на 25 литров — кран в нижней части для слива барды. 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 безопасность обеспечивают 2 электронных термометра (на крышке куба и соединительной трубке), силиконовый клапан сброса давления.

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

1. Внешний вид и комплектация

- Отдельные части аппарата могут нагреваться до 105°С, 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 пустое оборудование необходимо в сухом чистом месте, без контакта с изделиями, подверженными коррозии.

работоспособность термометров (2 шт.).

Если планируете работать с патронным ТЭНом, нужно перед сборкой системы 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 «Дионис» — 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 устанавливаются РПН (регулярные проволочные насадки) для повышения качества очистки и крепости продукта. Можно получить самогон крепостью до 92%.

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

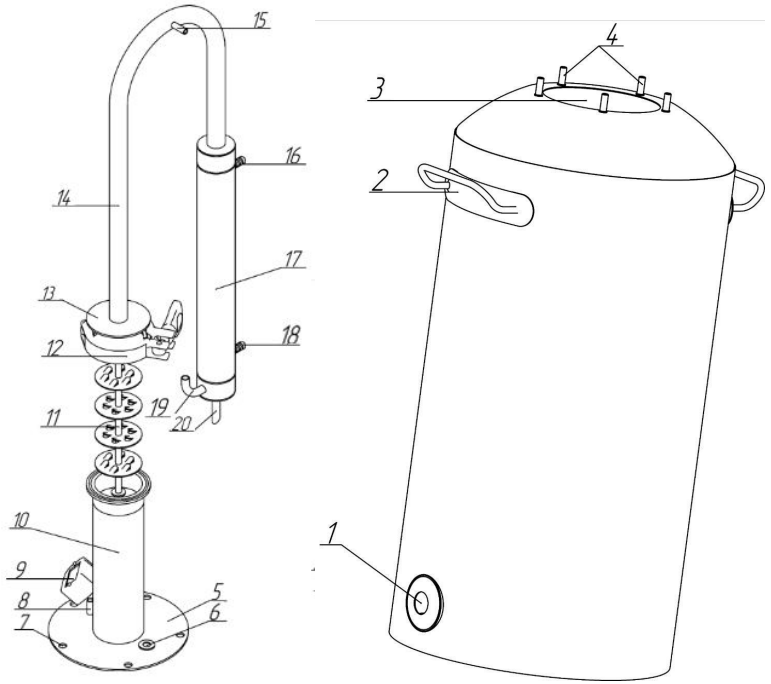


Рисунок 1 — Составные части и внешний вид аппарата

Основные элементы конструкции:

1 — отверстие для установки крана для слива барды / патронного ТЭНа (применяется только для куба объёмом 25 л);
2 — ручки;
3 — заливная горловина;
4 — шпильки для крепления фланца;
5 — фланец;
6 — силиконовый клапан сброса давления;
7 — отверстия для закрепления гаек-барашков;
8 — штуцер для термометра;
9 — электронный термометр;
10 — царга;
11 — штанга с чешуйчатыми тарелками (4 тарелки);
12 — кламповый хомут;
13 — фланец кламповый;
14 — дугообразная соединительная трубка;
15 — штуцер для электронного термометра;
16 и 18 — штуцеры для подвода / отвода воды (при использовании прямоточного и противоточного подключения);

17 — холодильник;
19 — трубка связи с атмосферой;
20 — носик холодильника.

Стандартный комплект самогонного аппарата «Дионис»:

- перегонный куб, 15 л или 25 — 1 шт.;
- силиконовая прокладка под горловину куба;
- клапан сброса давления — 1 шт.;
- для модели на 25 л — сливной кран ½ — 1 шт.;
- царга с фланцем — 1 шт.;
- штанга с 4 чешуйчатыми тарелками;
- кламповое соединение на 2 дюйма — 1 шт.;
- гайки-барашки — 5 шт.;
- холодильник с дугообразной соединительной трубкой (сварная конструкция) — 1 шт.;
- термометр электронный — 2 шт.;
- шланг ПВХ, диаметр 8 мм — 4 м;
- хомут 8–12 мм для крепления шлангов подвода/отвода воды — 2 шт.

2. Основные характеристики

Объём, л	15	25
Параметры (диаметр куба х высота в сборе), мм	260x810	260x990
Вес, кг	4,5	5,5
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (дно — пищевая нержавеющая сталь AISI 430)	
Производительность, л/ч	3–6 л/час	
Максимальная крепость, %	85	
Диаметр штуцеров для шлангов, мм	8	
Клапан сброса давления, атм	0,3	

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 2 вариантах: настольный и попугай на банку.
- **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 упаковка аппарата производится 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 на горловину куба (3).
6. Установите силиконовый клапан (6) на фланец (5) перед установкой насадки на куб.
7. Установите фланец (5) на куб, закрепите его гайками-барашками.
8. Поместите штангу с чешуйчатыми тарелками (11) внутрь царги (10). Для режима укрепления вместо штанги в царгу помещаются РПН, СПН.
9. Установите соединительную трубку и холодильник с помощью клампового соединения (12, 13)
10. Для противоточного подключения присоедините к нижнему штуцеру (16) шланг для подвода холодной воды, а к верхнему штуцеру (18) — шланг для слива воды. Шланги закрепите хомутами на штуцерах.
11. Проверьте сборку согласно Рисунку 1.
12. До начала работы на аппарате «Дионис» следует проверить