## 8. Гарантийный срок

8.1. Гарантийный срок на самогонный аппарат «Гусар» 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<br>Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001<br>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 «Гусар» без уведомления покупателя. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования и связаны с улучшением его потребительских свойств.

# САМОГОННЫЙ АППАРАТ

# «ГУСАР»



# Инструкция по эксплуатации

## Спасибо, что выбрали оборудование нашего производства!

«Гусар» — простая и удобная система для эффективной дистилляции. Основные режимы работы — классическая дистилляция с крепостью до 80° и быстрая перегонка в режиме pot-still.

Аппарат компактный, его объём — 15 либо 25 литров.

Основное преимущество — наличие мощного барьерного кожухотрубного 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%.

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. 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)

Широкая дугообразная царга (диаметр — 18 мм) способствует быстрой перегонке продукта.

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

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

### 1. Внешний вид и комплектация

**Правила безопасности в процессе эксплуатации**

- 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 оборудование необходимо в сухом чистом месте, без контакта с изделиями, подверженными коррозии.

7. Произведите сборку согласно Рисунку 1.
8. Закрепите дистиллятор на кубе гайками-барашками (5 шт.).
9. Подключите к нижнему штуцеру шланг для подвода холодной воды, а к верхнему штуцеру (14) — шланг для слива воды.
10. До начала работы на аппарате «Гусар» следует проверить, работает ли электронный термометр и кран куба (при его наличии, модель на 25 л).

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 «Гусар» — 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.

## 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.

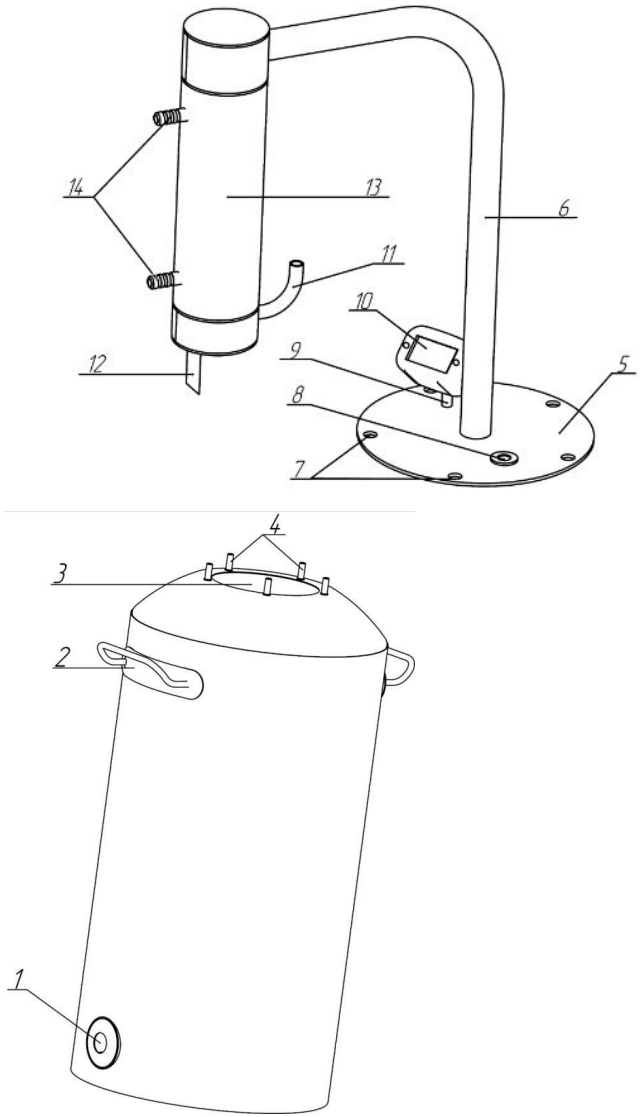



Рисунок 1 — Составные части и внешний вид аппарата

**Основные элементы конструкции:**

**Куб**

1 — отверстие для установки крана для слива барды / патронного ТЭНа (присутствует только у куба объёмом 25 л);

2 — ручки;

3 — заливная горловина;

4 — шпильки для крепления фланца;

**Верхняя часть аппарата (насадка):**

5 — фланец;

6 — дугообразная царга;

7 — отверстия для закрепления гаек-барашков;

8 — силиконовый клапан сброса давления;

9 — штуцер для термометра;

10 — электронный термометр;

11 — трубка связи с атмосферой;

12 — носик холодильника;

13 — холодильник;

14 — штуцеры для подвода / слива воды.

**Стандартный комплект самогонного аппарата «Гусар»:**

- перегонный куб, 15 л или 25 — 1 шт.;
- силиконовый клапан сброса давления — 1 шт.;
- силиконовая прокладка под горловину куба;
- для модели на 25 л — сливной кран ½ — 1 шт.;
- насадка (включает дугообразную царгу с фланцем и холодильник) — 1 шт.;
- гайки-барашки — 5 шт.;
- термометр электронный — 1 шт.;
- шланг ПВХ, диаметр 8 мм — 4 м;
- хомут 8–12 мм — 2 шт.

## 2. Основные характеристики

| | | |
|---|---|---|
| Объём | 15 л | 25 л |
| Параметры (ширина в сборе x диаметр куба x высота в сборе) | 370x260x640 мм | 370x260x860 мм |
| Вес | 3,7 кг | 4,7 кг |
| Материал | Пищевая нержавеющая сталь AISI 304<br>Дно куба пищевая нержавеющая сталь AISI 430 | |
| Производительность | 5 л/час | |
| Диаметр штуцеров для шлангов | 8 мм | |
| Клапан сброса давления | 0,3 атм | |

## 3. Дополнительные товары (приобретаются отдельно)

- **«Попугай»** — позволяет в реальном времени контролировать крепость продукта. Материал — нержавеющая сталь AISI 304. Присутствует в 2 вариантах: настольный, 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 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 на горловину куба (3).
6. Установите силиконовый клапан (8) на фланец дистиллятора перед установкой дистиллятора на куб.