

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ «Добрый Жар» Флагман

Уважаемый покупатель, Вы приобрели самогонный аппарат «Добрый Жар» Флагман. Он предназначен для перегонки браги в спирт в домашних условиях, а также для приготовления самогона и других крепких алкогольных напитков (коньяка, виски, чачи, кальвадоса, бренди и т.д.).

Изделие является универсальной системой, производит чистый крепкий дистиллят и обладает увеличенной скоростью перегонки.



Универсальная система «Добрый Жар» Флагман способствует высокой степени очистки дистиллята благодаря сухопарнику и насадке Панченкова. На этом аппарате можно получить продукт крепостью до 92%

УСТРОЙСТВО АППАРАТА «ДОБРЫЙ ЖАР» ФЛАГМАН



- 1 – Кран для слива
- 2 – Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 – Крышка с ребром жесткости
- 4 – Клапан сброса давления
- 5 – Сухопарник
- 6, 8, 10, 15 – Соединительный кламп
- 7 – Дефлегматор, длина 10 см, $\varnothing$ 64 мм
- 9, 14 – Термоматчик
- 11 – Холодильник, 5 трубок, длина 50 см, $\varnothing$ 50 мм
- 12 – Выход продукта
- 13 – Сетка Панченкова 3 рулона
- ▷ / ◁ – Выход/Вход воды

Высота в сборе

12 л -	99 см
15 л -	92 см
20 л -	99 см
25 л -	106 см
30 л -	113 см
40 л -	113 см
50 л -	124 см
60 л -	134 см

Диаметр бака

12 л -	$\varnothing$ 24 см
15 л -	$\varnothing$ 30 см
20 л -	$\varnothing$ 30 см
25 л -	$\varnothing$ 30 см
30 л -	$\varnothing$ 30 см
40 л -	$\varnothing$ 35 см
50 л -	$\varnothing$ 35 см
60 л -	$\varnothing$ 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Перегонный куб данного аппарата сделан по кастрюльному типу. Подобное устройство перегонного куба является на сегодняшний день наиболее оптимальным и безопасным. Диаметр горловины практически равен диаметру самой ёмкости, что обеспечивает качественное мытьё и помогает избежать массы проблем.

Теоретически такой бак можно использовать в качестве ёмкости для брожения. Этому способствуют кламповые соединения. С бака снимается верхняя часть (царга, дефлегматор, холодильник) и устанавливается гидрозатвор. Это ещё раз подтверждает универсальность системы.



- 1) Кламповое соединение
- 2) Съёмная крышка
- 3) Клапан сброса избыточного давления
- 4) Силиконовая прокладка
- 5) Перегонный куб кастрюльного типа
- 6) Съёмный ТЭН от 1,5 до 2 кВт, крепится с помощью клампового соединения
- 7) Кран для слива барды
- 8) Ферромагнитное дно для любых плит (газовой, электрической, стеклокерамической, индукционной)
- 9) Фирменный логотип
- 10) Шкала наполненности кастрюли
- 11) Термостойкие ручки
- 12) Защёлка
- 13) Электронный термометр
- 14) Хомут



Проточная подача воды в трубку дефлегматора способствует быстрому охлаждению и образованию жидкости.

Охлаждение конечного продукта происходит при помощи трёхтрубчатого проточного холодильника. Такая конструкция обеспечивает быстрое и полное охлаждение спиртовых паров с конденсацией конечного продукта. К источнику проточной воды (водопроводу) холодильник присоединяется шлангом (есть для штуцера для входа и выхода воды). Такая конструкция способствует не только быстрому охлаждению спиртовых паров, но и экономии воды.



Устройство оснащено сухопарником с клапаном для слива сивушных масел. Вся конструкция полностью разборная и соединяется с помощью клампов.



Бак может быть укомплектован съёмным ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Мощность – от 1,5 до 2 кВт. Соединение кламповое.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Перед использованием тщательно промываем аппарат и все его детали тёплой водой.
2. Далее наполняем куб брагой примерно на 70-75%. Кубы данного модельного не рекомендуется заполнять полностью во избежание попадания бражной пены в колонну.
3. Надеваем на перегонный куб конус и к нему на кламповое соединение крепим царгу, устанавливаем дефлегматор и холодильник.
4. Подключаем устройство к крану с холодной водой. Если кран с ситечком, то выкручиваем его из смесителя и на это место ставим переходник. Если без ситечка – устанавливаем шланг в кран или надеваем на кран (в зависимости от смесителя).

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Самогонный аппарат «Добрый Жар» Флагман может работать в разных режимах и вариантах сборки:

- **потстилл** без укрепления для первой перегонки браги в спирт-сырец («головы» и «хвосты» в этом режиме не отбираются)
- **ректификация** (в режиме колонны) для получения из спирта-сырца продукта крепостью более 90%

Обратите внимание!

В процессе дистилляции бак должен стоять устойчиво.

Во время работы не допускается превышение температурных режимов, так как это может привести к избыточному давлению (но в данном аппарате его можно сбросить с помощью специального клапана).

Крышку бака во время работы и сразу после её окончания открывать **НЕЛЬЗЯ!** Можно сильно обжечься паром или горячей жидкостью.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ для мытья изделия применять чистящие порошковые и токсичные средства.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ использовать изделие при низком атмосферном давлении.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ применять изделие для дистилляции ядовитых и иных химических веществ, опасных для здоровья.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ эксплуатация изделия с перекрытым отверстием выхода дистиллята и повышенным давлением внутри бака.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ внесение изменений в конструкцию изделия, в том числе дополнительное уплотнение узлов и деталей, не предусмотренных изготовителем.

При работе с открытым огнём необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности и иметь средства для тушения легковоспламеняющейся жидкости и взрывоопасных паров (порошковый огнетушитель).

При работе с ТЭНом **НЕОБХОДИМО** проверить, не повредилась ли изоляция на проводах и нагревательном элементе. Аппарат с повреждениями использовать запрещено!

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ работать на аппарате с ТЭНом, если жидкость не закрывает нагреватель. Она должна быть выше его уровня хотя бы на 10 см.

* Не разрешайте детям приближаться к работающему изделию.

Не допускайте детей к работе на изделии.

Не употребляйте употреблять спирт-сырец в качестве готового напитка.