

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ «Добрый Жар» Абсолют

Уважаемый покупатель, Вы приобрели самогонный аппарат «Добрый Жар» Абсолют. 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.

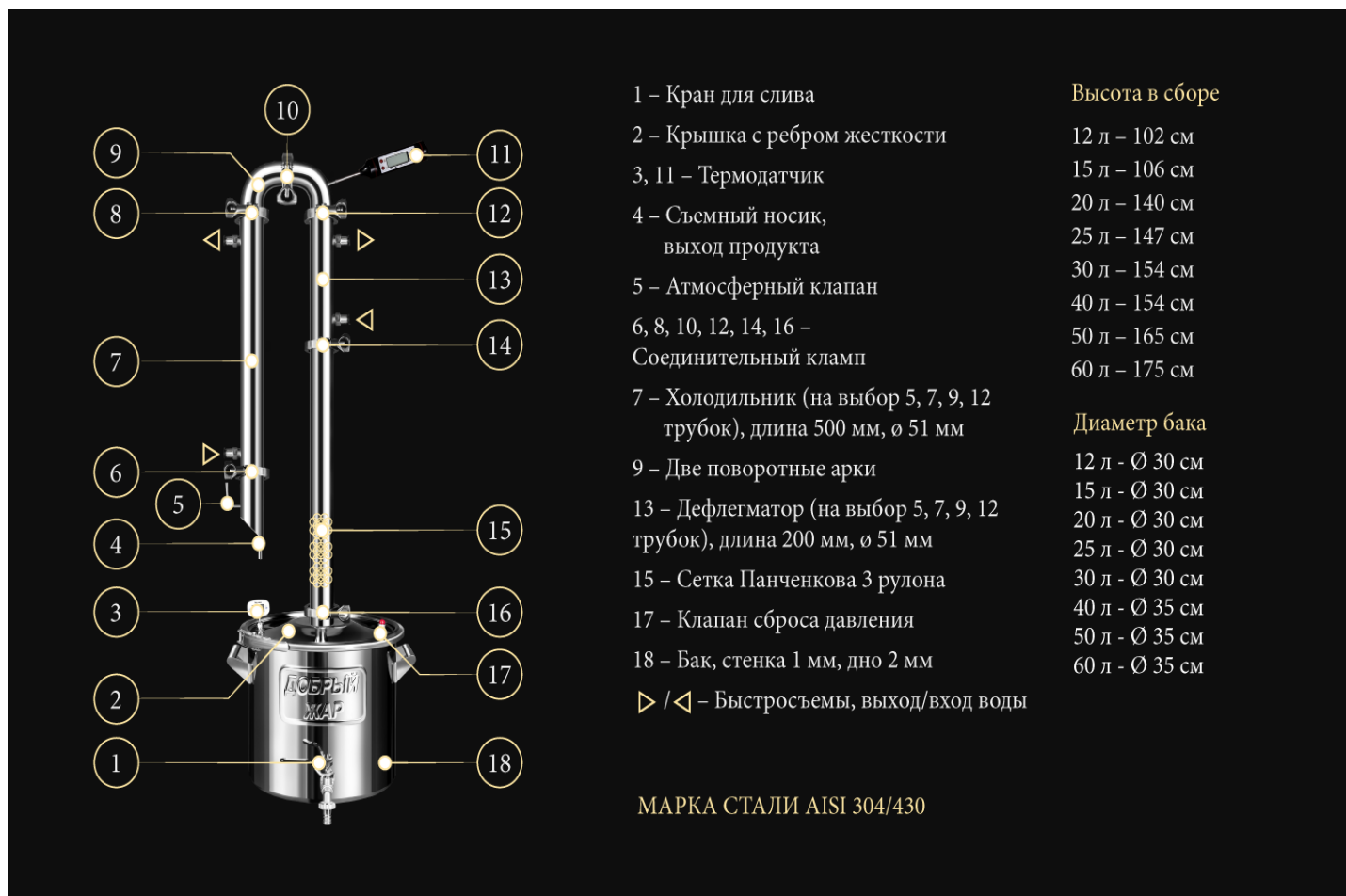


Изделие обладает увеличенной производительностью – до 10 литров в час продукта повышенной крепости.

Гарантии безопасности в процессе эксплуатации:

- клапан сброса избыточного давления на крышке куба;
- термостойкие ручки на кастрюле;
- крепкие и надежные сварные швы;
- толщина стенок 1 мм, дно 2 мм;
- силиконовая прокладка, исключающая спонтанный выход пара.

УСТРОЙСТВО АППАРАТА «ДОБРЫЙ ЖАР» АБСОЛЮТ



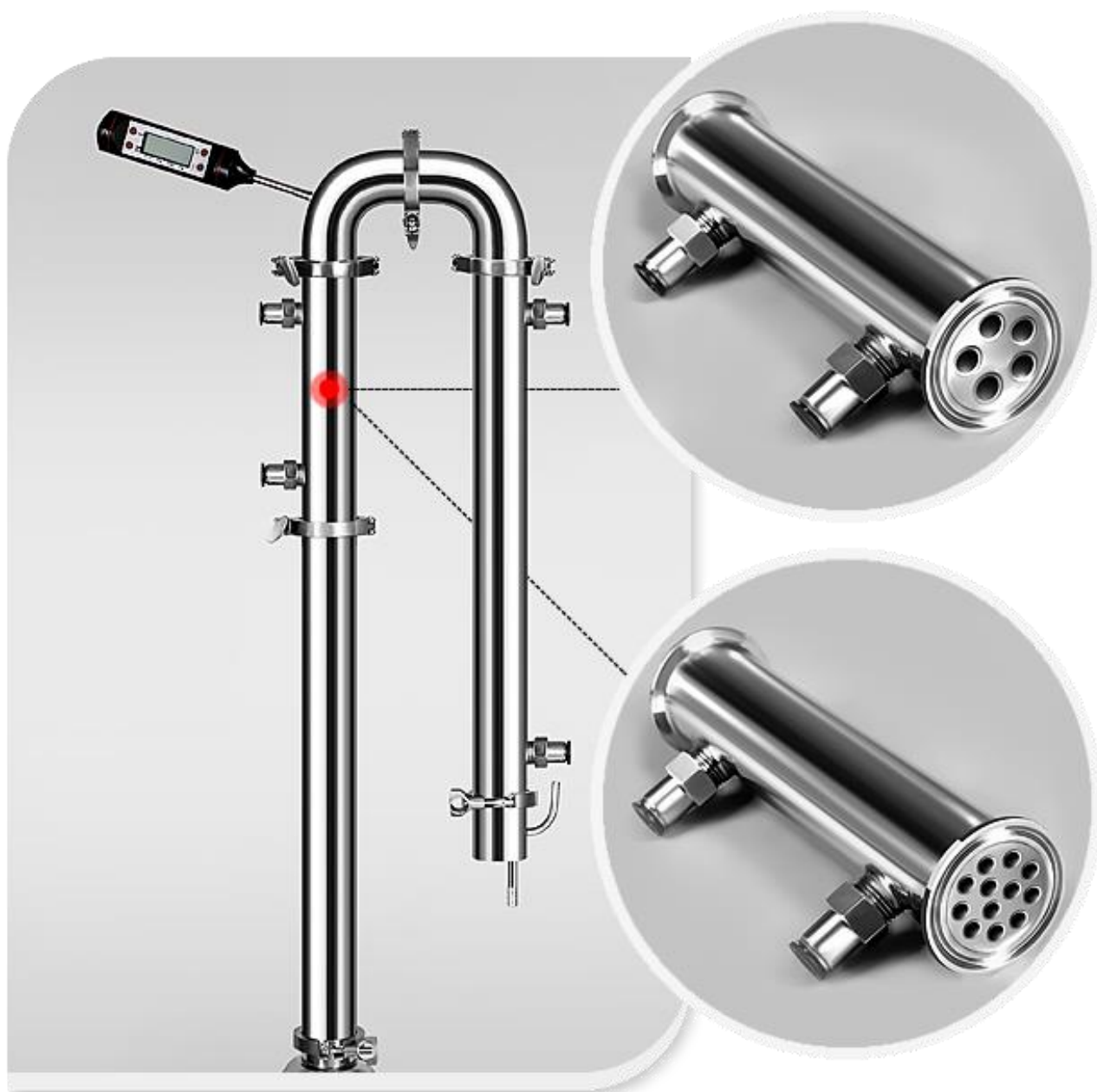
Перегонный куб данного аппарата сделан по кастрюльному типу.



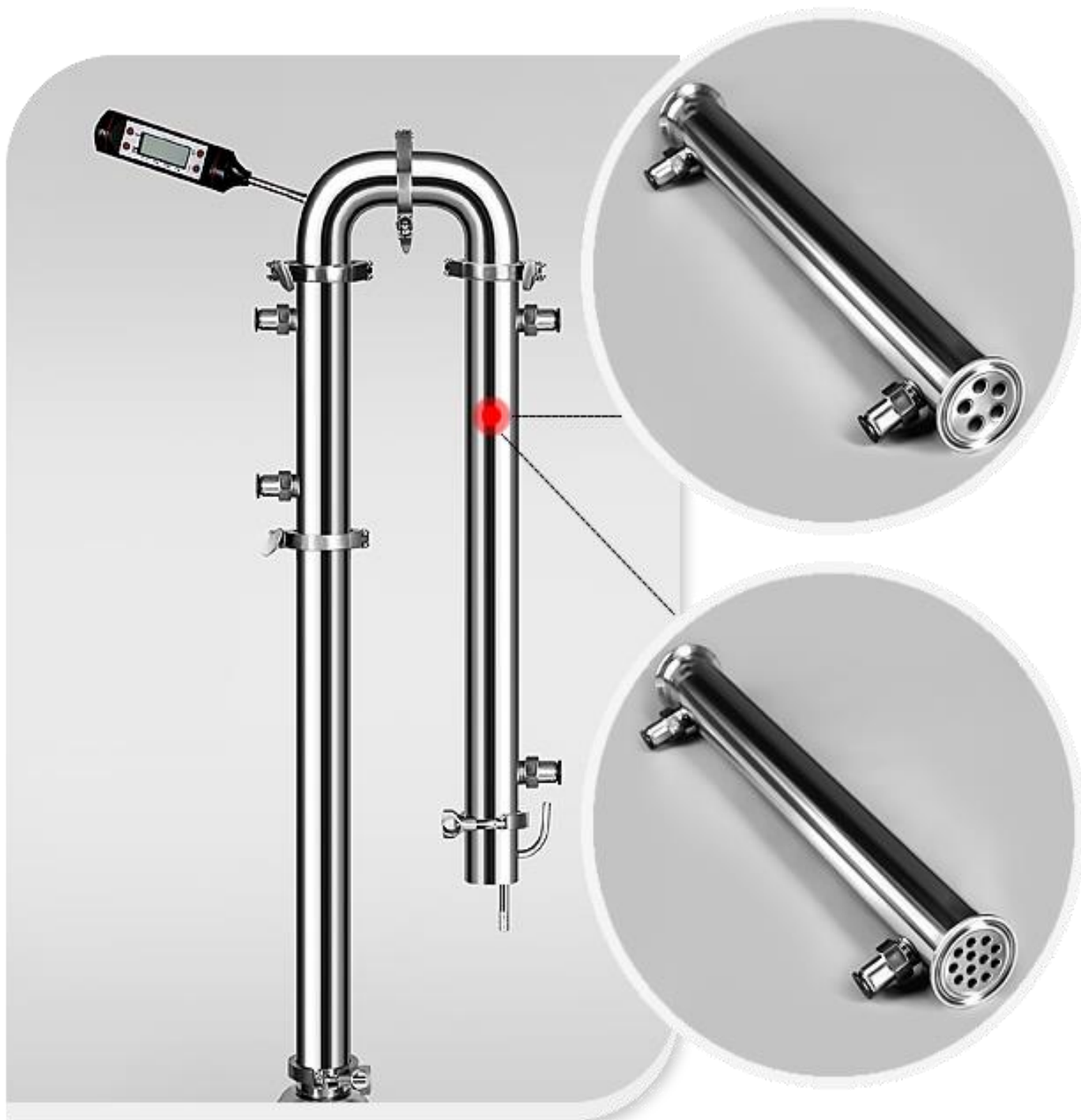
- 1) Кламповое соединение
- 2) Съёмная крышка
- 3) Клапан сброса избыточного давления
- 4) Силиконовая прокладка
- 5) Перегонный куб кастрюльного типа
- 6) Съёмный ТЭН от 1,5 до 2 кВт, крепится с помощью клампового соединения
- 7) Кран для слива барды
- 8) Ферромагнитное дно для любых плит (газовой,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

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.

Охлаждение конечного продукта происходит при помощи трубчатого проточного холодильника. Производитель предлагает на выбор 5, 7, 9 и 12 трубок. 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).



Благодаря трубчатому дефлегматору происходит качественное отделение флегмы от спиртовых паров. Подача воды для холодильника и дефлегматора происходит раздельно.

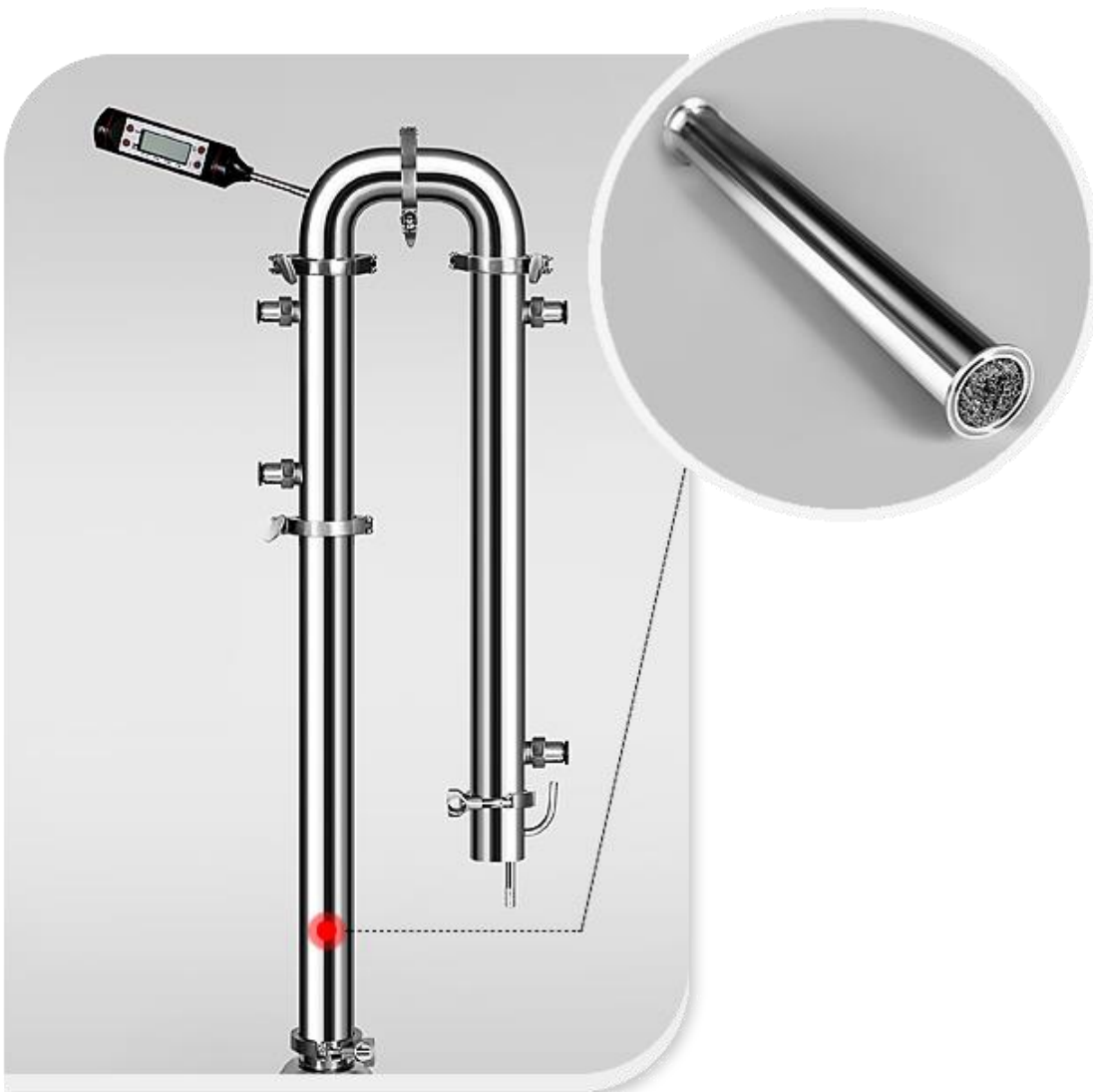


Количество трубок на выбор: 5, 7, 9, 12.

Для удобного и быстрого подключения шлангов производитель предусмотрел быстросъёмы.



Аппарат оснащён съёмной царгой, в которой установлено 3 насадки Панченкова. Благодаря им спиртовые пары проходят дополнительную очистку и укрепляются.



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



Аппарат может быть оснащён одной или двумя джин-корзинами для ароматизации конечного продукта и вторым (дополнительным) ТЭНом.



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» Абсолют 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%
- **тонкая настройка** (максимально точный отбор «голов» и «хвостов» с полным контролем охлаждения дефлегматора; контроль осуществляется с помощью игольчатого вентиля)



- **ароматизация** (режим возможен при условии установки джин-корзины, в которую кладётся ароматическое сырьё)

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.