

Инструкция

Самогонный аппарат «Приятель Pro»

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели самогонный аппарат «Приятель Pro», который предназначен для приготовления разнообразных алкогольных напитков в домашних условиях. Он представляет собой неразборную конструкцию, длинная сторона которой работает как дефлегматор, а короткая как холодильник. Благодаря укрепляющей колонне после повторной перегонки можно получить алкоголь крепостью до 93%.



Чтобы приготовить качественный напиток необходимо понимать основные моменты его производства. Прежде, чем приступить к использованию «Приятель Pro», внимательно ознакомьтесь с инструкцией, а также с информацией о процессе перегонки, приготовления браги, сбраживания, разбавления и фильтрации конечного продукта на сайте производителя www.cosmogon.ru в соответствующих разделах.

Настоящий документ устанавливает правила эксплуатации, соблюдение которых обеспечивает исправную работу оборудования.

Подготовка к использованию

Убедитесь, что место, где будет происходить процесс дистилляции, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек пара и имеет достаточную вентиляцию для устранения последствий случайного выхода паров во время дистилляции.

Перед началом дистилляции убедитесь, что соединительные трубки не засорены и хорошо продуваются воздухом.

Меры предосторожности при работе с изделием

До начала эксплуатации необходимо тщательно промыть изделие. Для мытья рекомендуется применять средства, не образующие обильной пены, пригодные для мытья посуды (предпочтительно соду).

Рекомендуется после каждого использования тщательно промывать изделие.

Термометр перед мытьем изделия необходимо снять.

Сборка и использование

При использовании дистиллятора в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

Собрать колонну. Поставить бак на источник нагрева.

При нагревании бака выше 80 градусов, следить за нагревом колонны и показаниями термометра в колонне.

Включить воду для охлаждения колонны на минимум. При закипании браги в баке температура будет в районе 90°C (при крепости браги 10-12%).

При перегонке 40% дистиллята температура кипения будет 80°C. При закипании браги, пары будут подниматься в колонну и постепенно нагревать её с нижней части.

При нагревании колонны, надо снизить мощность источника нагрева, для снижения интенсивности кипения браги, чтобы уменьшить потерю спирта при отборе (головных легко кипящих фракций).

При прогреве верхней части колонны, термометр покажет температуру более 70°C. Температура (в районе термометра) поднимется очень быстро. После того как колонна начала работать, ждем 30 минут. За это время температура в колонне немного понизится (это будет видно по термометру) и установится на одном уровне. Важно следить за тем, чтобы охлаждающая вода из колонны не должна быть горячей.

После того как температура в колонне стабилизировалась (не изменяется), мы открываем краник и начинаем медленно по 1-2 капли в секунду отбирать первые (головные) фракции летучих спиртов в отдельную посуду. Количество отбираемого может быть от 3 до 5% в пересчёте на общий объём спирта в выгоняемой браге, (которая налита в бак). Если после указанного выше количества отбора в получаемом нами продукте присутствует запахсивушных масел, то продолжаем отбор.

После того как запах выгоняемого нами спирта нас удовлетворяет, мы меняем посуду и начинаем отбирать получаемый нами спирт в отдельную посуду. Мощность нагрева при отборе спирта можно оставить такую же, как и при отборе головных фракций. Если мощность увеличиваем, то ждем стабилизации температуры в колонне (20 - 30 мин.), если она изменилась, и затем начинаем отбор.

При первоначальном отборе, когда нам неизвестно насколько надо открыть краник, чтобы получить оптимальный отбор, мы слегка открываем краник. Ждём несколько минут. Если температура в колонне не изменяется (по показанию эл. термометра), то опять немного приоткрываем опять краник и т.д. Этим самым мы будем находить оптимальный отбор спирта из колонны, при постоянной температуре.

Если температура в колонне начинает повышаться, значит надо немного прикрыть краник. Температура не должна подниматься выше стабильной максимум на 0,2°C. Стабильность температуры в колонне зависит от количества забираемой нами флегмы (спирта) Замерить

количество получаемого спирта (мл/ час) лучше при помощи мерной мензурки. Замеряем, за сколько секунд наберется например 20 мл спирта, а потом пересчитываем производительность колонны. Например: 20 мл спирта набралось за 90 сек. $3600/90*0,02=0,8$ л/час. При оптимальной температуре нагрева и охлаждения колонна может выдавать до 1000 мл. спирта в час, без нарушения стабильности теплообменных процессов происходящих в колонне.

Если температура в колонне нестабильна, то необходимо уменьшить отбор. На качество получаемого спирта влияет скорость отбора. Чем меньше скорость отбора, тем стабильнее температура в колонне, тем однороднее получаемый нами спирт.

В течение всего цикла дистилляции количество спирта в исходном сырье у нас будет снижаться, и поэтому на последней стадии отбора надо уменьшать отбор флегмы, чтоб не нарушать стабильности температуры в колонне. Предварительно надо подсчитать, сколько мы должны получить спирта из выгоняемой нами браги. Для этого измеряем содержание спирта в браге перед её выгонкой.

Если в конце перегонки температура повышается выше $0,2^{\circ}\text{C}$ в колонне, а температура в баке 98°C процесс необходимо заканчивать, чтоб в наш спирт не попали сивушные масла с высокой температурой кипения, или ставить другую посуду и собирать туда (хвосты). После первой перегонки у нас будет спирт $96-97^{\circ}\text{C}$. Для получения более качественного спирта, мы разводим его до 40% и перегоняем опять. Если были посторонние запахи, то при повторной перегонке их не будет. В этом случае спирт сырец смесь в баке закипит при 80°C . Температура в колонне будет примерно на таком же уровне, как и при первой перегонке. При повторной перегонке процесс будет такой - же, как и при первой перегонке.

Вначале мы добиваемся стабилизации температуры в колонне. Затем, мы также по каплям начинаем отбирать легкокипящие спирты, которые у нас могли остаться (в отдельную посуду). Как только запах продукта нас удовлетворит, мы начинаем отбор (уже зная насколько надо открыть краник, чтобы отбор был оптимальный, в отдельную посуду). Предварительно надо подсчитать, сколько мы должны получить спирта из выгоняемой нами спирта сырца смеси. Если в конце перегонки температура повышается выше $0,2^{\circ}\text{C}$ в колонне, а температура в баке 98°C процесс необходимо заканчивать, или ставить другую посуду, чтоб в наш спирт не попали оставшиеся сивушные масла с высокой температурой кипения.

После завершения процесса, колонну необходимо разобрать и промыть водой. Если в процессе работы колонны мы увидим, что спирт сырец выходит из воздушного клапана, (захлёб колонны, что бывает крайне редко), необходимо отключить колонну и дать ей остыть 10 – 15 минут, и затем опять включить, предварительно снизив мощность нагрева (которую увеличим, после того, как колонна нагреется).

Качество спирта зависит от:

- Сырья, из которого мы делаем брагу.
- Дрожжей, которые мы используем для сбраживания.
- Воды, которую мы используем для получения браги.

- Ректификационной колонны, на которой мы получаем спирт.
- Скорости отбора спирта из колонны.

Чистка аппарата

1. Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления веществ, скопившихся на стенках аппарата, и предотвращения забивания соединительных трубок.
2. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
3. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.
4. Не используйте для очистки аппарата агрессивные жидкости и средства (кислоты, хлор, соду).

Если у вас появятся вопросы в процессе эксплуатации нашего оборудования, звоните по бесплатной горячей линии — наши менеджеры располагают всей интересующей вас информацией.

Тел.: 8-800-333-53-10

Мы работаем для вас каждый день с 9.00 до 21.00

Меры предосторожности

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 огнем необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности и иметь средства для тушения легковоспламеняющейся жидкости и взрывоопасных паров (порошковый огнетушитель).

Данное изделие относится к классу бытового оборудования и не предназначено для промышленного использования.

Не разрешайте детям приближаться к работающему изделию.

Не допускайте детей к работе на изделии.

Не допускается употреблять спирт-сырец в качестве готового напитка.

За неправильную эксплуатацию изготовитель ответственности не несет!

Гарантия

1. Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок устанавливается производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
2. Гарантийное обслуживание подразумевает под собой замену продукции на аналогичное оборудование.
3. Гарантийное обслуживание не производится, если:
 - 3.1. Нарушены правила эксплуатации изделия;
 - 3.2. Изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей;
 - 3.3. Имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
5. Для предоставления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.