

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ «Добрый Жар» Абсолют Про

Уважаемый покупатель, Вы приобрели самогонный аппарат «Добрый Жар» Абсолют Про. 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 на данный момент является новинкой производителя и представляет собой улучшенную модель универсальной системы «Абсолют». В этом образце присутствуют новые элементы, которые положительно влияют на качество конечного продукта.

Изделие представлено в двух вариантах: из меди и нержавеющей стали.

МЕДЬ



НЕРЖАВЕЙКА

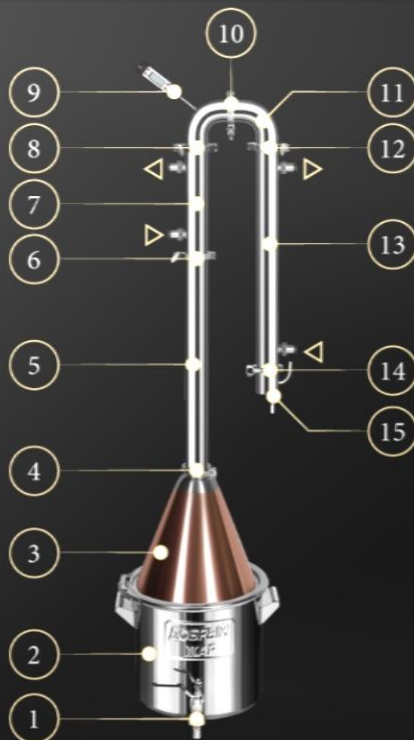


Изделие обладает увеличенной производительностью – до 11 литров в час продукта повышенной крепости.

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 Про



- 1 – Кран для слива
 - 2 – Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
 - 3 – Конус медь
 - 4, 6, 8, 12, 14 – Соединительный кламп
 - 5 – Царга, \varnothing 51 мм, высота 500 мм
 - 7 – Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, \varnothing 51 мм
 - 9 – Термодатчик
 - 11 – Две поворотные арки
 - 13 – Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, \varnothing 51 мм
 - 15 – Съемный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- ▷ / ◁ – Быстросъемы, выход/вход воды

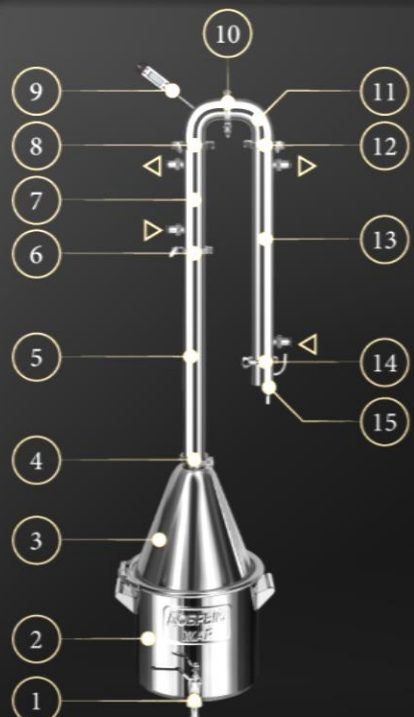
Высота в сборе

конус низкий	конус высокий
12 л – 132 см	12 л – 141 см
15 л – 125 см	15 л – 134 см
20 л – 132 см	20 л – 141 см
25 л – 139 см	25 л – 148 см
30 л – 146 см	30 л – 155 см
40 л – 151 см	40 л – 162 см
50 л – 162 см	50 л – 173 см
60 л – 172 см	60 л – 183 см

Диаметр бака

12 л - \varnothing 30 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



- 1 – Кран для слива
 - 2 – Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
 - 3 – Конус нержавеющая сталь
 - 4, 6, 8, 12, 14 – Соединительный кламп
 - 5 – Царга, \varnothing 51 мм, высота 500 мм
 - 7 – Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, \varnothing 51 мм
 - 9 – Термодатчик
 - 11 – Две поворотные арки
 - 13 – Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, \varnothing 51 мм
 - 15 – Съемный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- ▷ / ◁ – Быстросъемы, выход/вход воды

Высота в сборе

конус низкий	конус высокий
12 л – 132 см	12 л – 141 см
15 л – 125 см	15 л – 134 см
20 л – 132 см	20 л – 141 см
25 л – 139 см	25 л – 148 см
30 л – 146 см	30 л – 155 см
40 л – 151 см	40 л – 162 см
50 л – 162 см	50 л – 173 см
60 л – 172 см	60 л – 183 см

Диаметр бака

12 л - \varnothing 30 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.



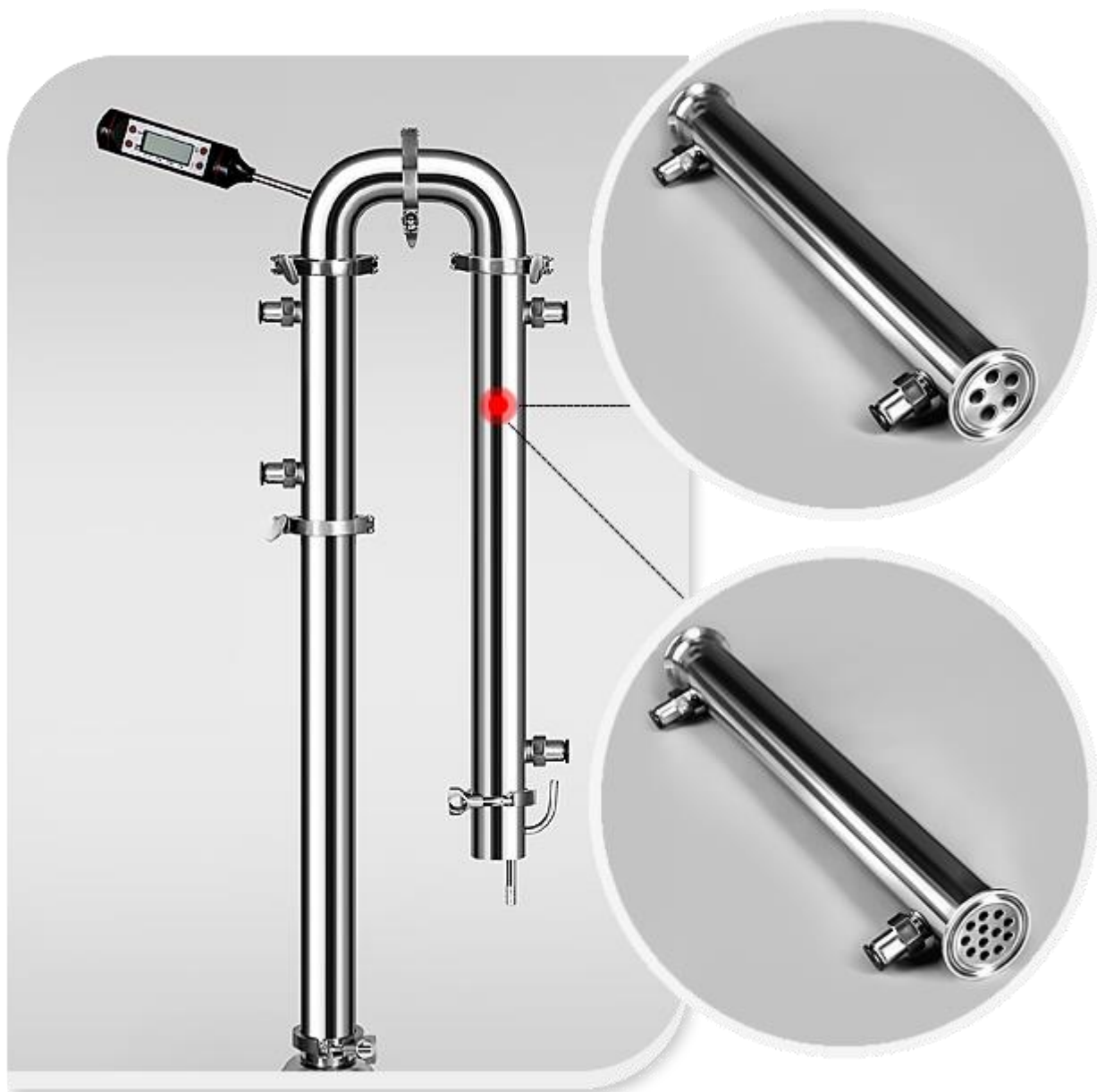
- 1) Кламповое соединение
- 2) Съёмная крышка
- 3) Клапан сброса избыточного давления
- 4) Силиконовая прокладка
- 5) Перегонный куб кастрюльного типа
- 6) Съёмный ТЭН от 1,5 до 2 кВт, крепится с помощью клампового соединения
- 7) Кран для слива барды
- 8) Ферромагнитное дно для любых плит (газовой,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

К кубу с помощью обжимного кольца крепится **КОНУС** – новая деталь аппаратов данного модельного ряда.

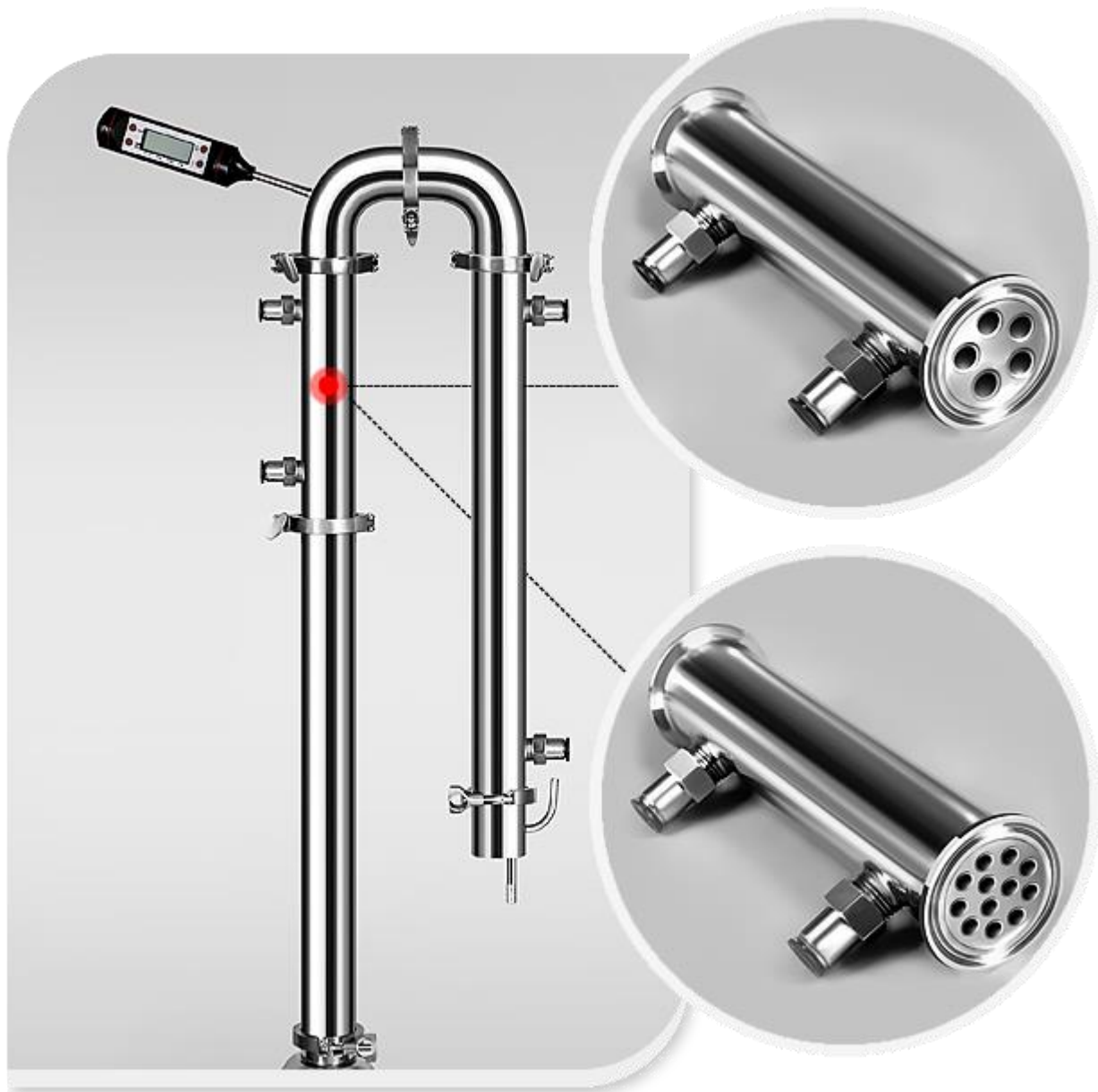


Конус даёт возможность использовать объём бака на 100%, то есть заливать его полностью, а не на 70-75%.

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 отдельно.

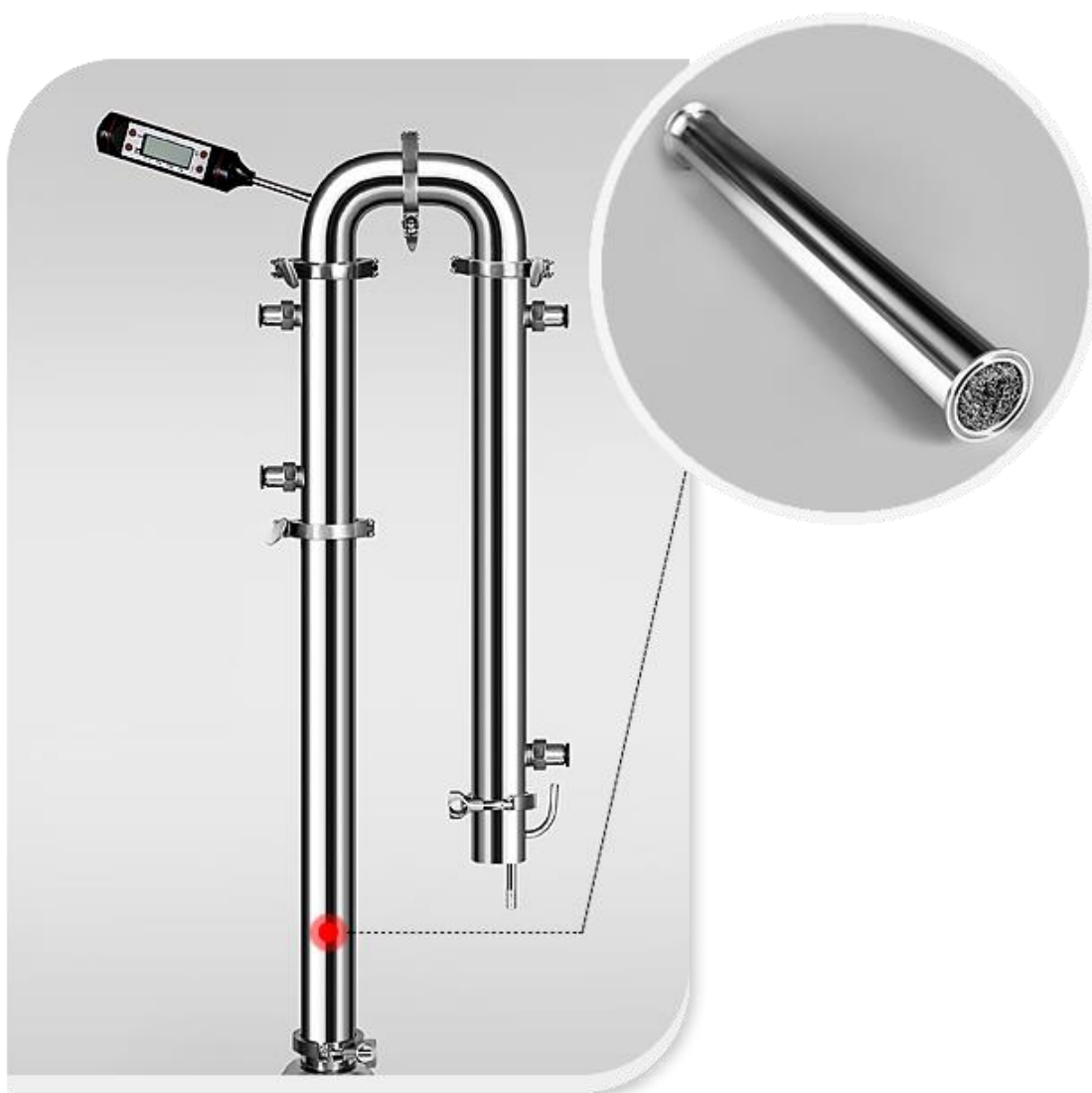


Количество трубок на выбор: 5, 7, 9, 12.

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, причём благодаря наличию конуса заполнять ёмкость можно полностью.
3. Надеваем на перегонный куб конус и к нему на кламповое соединение крепим колонну, 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 Про 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.