



СДЕЛАЙ-ДОМА.РУ

ВСЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ НАПИТКОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ

ДИСТИЛЛЯТОР

«МИНИКОЛОННА С СУХОПАРНИКОМ ТАЙГА»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



БЫТОВОЙ ДИСТИЛЛЯТОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЖСКИХ НАПИТКОВ

«МИНИКОЛОННА С СУХОПАРНИКОМ ТАЙГА»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство подходит для дистилляции любых пищевых жидкостей — от очистки воды до перегонки спирта из браги. Соблюдение инструкции по эксплуатации помогает использовать аппарат правильно, безопасно и получить на выходе максимально очищенный качественный продукт.

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ДИСТИЛЛЯТОРА

«МИНИКОЛОННА С СУХОПАРНИКОМ ТАЙГА»



1. Бак для исходного сырья. Аппарат может использоваться для дистилляции воды, выделения спирта.
2. Термометр электронный. Представляет собой щуп из нержавеющей стали с пластиковой ручкой, в которую встроен ЖК дисплей. Данный термометр позволяет контролировать температуру при самогонварении. Устанавливается с помощью шланга диаметром 5мм (идет в комплекте) см. картинку.
3. Крышка. Герметично закрывает горловину бака, закрепляется гайками с «барашками».
4. Мини колонна. В вертикальную колонну вы можете установить насадку Панченкова (насадка приобретается отдельно). Она позволяет увеличить степень очистки вашего напитка до максимального возможного уровня. Друзья оценят приготовленные вами качественные алкогольные напитки
5. Сухопарник. Служит для отделения легкоиспаряемых примесей, эфирных «сивушных» масел. Отстой сливается через встроенный кран.
6. Холодильник с встроенным змеевиком. Спиртовые пары конденсируются внутри и стекают в виде капель.
7. Штуцеры для подключения гибких шлангов. Один штуцер соединяется с подающим трубопроводом, второй — со сливным отверстием.
8. Трубка для вывода готового продукта. Емкость помещается под трубкой или соединяется с выводом гибким шлангом.
9. Сливной кран

СБОРКА И ПОДГОТОВКА АППАРАТА К РАБОТЕ

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Перед началом использования обязательно проведите очистительную дистилляцию с водой. Процедура помогает удалить возможные загрязнения, избежать появления примесей в продукте. Дистилляция воды очищает и дезинфицирует аппарат. Процедуру желательно время от времени повторять.

ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ

1. Промотать резьбовые соединения кранов фум лентой из комплектации и плотно затянуть.
2. Залейте в бак отфильтрованное сырье и поставьте на плиту. Не заполняйте емкость полностью — внутри должно остаться не менее 20% пустого пространства. В полном баке возникают проблемы с парообразованием, в каналы попадают брызги кипящего продукта.
3. Проверьте, насколько свободно проходит воздух по трубопроводам системы. Самый простой способ — продуть канал.
4. Установите верхнюю часть и закрепите крышку «барашками».
5. Подключите к штуцерам гибкие шланги, соедините нижний с водопроводом, верхний — со сливным отверстием.
6. Установите емкость для сбора готового продукта.

ТЕХНОЛОГИЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ



Исходное сырье следует прогонять через дистиллятор дважды. Первичная обработка выводит из браги спирт-сырец, который употреблять без повторной перегонки не рекомендуется. Первый прогон проходит по общей технологии, но в ускоренном режиме, на максимальной температуре. Важно, чтобы дрожжи кипели как можно меньше — так в сырец попадает минимум примесей.

1. Включите плиту.
2. При достижении температуры 50-60°C включите подачу воды в охладитель.
3. Поддерживайте температуру на уровне 80-90°C.
4. При падении содержания спирта до 20% процесс прекращают. Температура куба при этом обычно поднимается до 98-99°C.
5. Слейте отходы, промойте остывшую емкость, трубопроводы, удалите осадок из сухопарника.

ЭТАПЫ ВТОРОЙ СТАДИИ ДИСТИЛЛЯЦИИ

1. Включите плиту.
2. Когда термометр покажет 50-60°C включите подачу воды. Корпус отсека должен быть холодным. Если металл нагревается — увеличьте напор.
3. При появлении первых капель дистиллята следует убавить огонь до минимума, чтобы конденсирование проходило в спокойном режиме. Так в конечный продукт попадает меньше примесей.
4. Первую партию («головная») сливают полностью. При работе с баком объемом 12 литров следует вылить первые 200-250 грамм готового продукта и слить осадок из сухопарника.
5. Основную партию начинают отбирать когда пропадает неприятный запах от продукта. Нагрев при этом следует уменьшить до минимума, чтобы скорость конденсации не превышала 1-2 капель в секунду.
6. После понижения концентрации спирта в пары попадает больше примесей. Температура в баке поднимается до 98-99°C, у жидкости снова появляется неприятный запах. Финальную партию («хвосты») следует также вылить.
7. После окончания дистилляции выключите плиту, подождите пока емкость остынет, снимите крышку, промойте все элементы аппарата.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не мойте горячее оборудование холодной водой — резкий перепад температур вызывает деформацию элементов.
- Перед хранением убедитесь, что все детали аппарата очищены от отходов.
- Периодически проводите очистительную дистилляцию воды.
- Соблюдайте технологию производства готового продукта: заполняйте бак на 80%, используйте двойную перегонку, сливайте первые и заключительные порции продукта, удаляйте осадок из сухопарника.
- Не открывайте крышку на работающей плите.

ПАСПОРТ ДИСТИЛЛЯТОРА

Технические характеристики			
Объем бака (л)	15	20	25
Высота в сборе (мм)	690	780	880
Высота сухопарника (мм)	165	165	165
Диаметр сухопарника (мм)	51	51	51
Объем сухопарника (мм)	330	330	330
Диаметр соед. трубки (мм)	16	16	16
Высота холодильника (мм)	160	160	160
Диаметр холодильника (мм)	63	63	63
Длина змеевика (мм)	1200	1200	1200
Производительность	до 4	до 4	до 4
Высота трубы 2" под устан РПН	255	255	255

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Испарительный куб - 1
- Верхняя часть аппарата (сухопарник, холодильник) - 1
- Крышка сухопарн. с силиконовой прокладкой - 1
- Кран сливной 21 мм - 1
- Кран маленький 10 мм - 1
- Клапан сброса давления - 1
- Силиконовая прокладка - 1
- Гайки-барашки - 6
- Шланг ПВХ 8 мм - 4 м
- Спиртомер бытовой 0-96 - 1
- Руководство по эксплуатации (паспорт) - 1
- Хомут для зажима шланга - 2
- Термометр электронный белый короткий щуп 4 см - 1
- Фум-лента - 1
- Хомут кламповый 1,5" - 1
- Силиконовая прокладка 1,5" - 1
- Фланец 1,5" - 1
- Книга рецептов - 1



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Насадка Панченкова (регулярная проволочная насадка)

– представляет собой тонкую проволоку из нержавеющей стали особого плетения, скрученную в рулон и вставленную в царгу (трубу) бытовой ректификационной или бражной колонны.



Насадка Панченкова (регулярная проволочная насадка)

– представляет собой тонкую проволоку из меди особого плетения, скрученную в рулон. Используется при перегонке зерновых и фруктовых браг. Помимо укрепления дистиллята и очищения спиртовых паров, они отлично осаждают на себе образующиеся в процессе перегонки сернистые соединения.



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Условия гарантии регламентируются Федеральным законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей».
- Гарантия распространяется на дистиллятор «Миниколонна с сухопарником ТАЙГА».
- Согласно постановлению Правительства РФ от 19.01.1998 №55 дистиллятор входит в список товаров, которые не подлежат возврату и обмену на аналогичное оборудование. На время ремонта замена не выдается.

- В соответствии со статьей 18 «Закона о защите прав потребителей» при выявлении дефектов продавец обязан принять оборудование на проверку, а потребитель вправе присутствовать во время осмотра. Если владелец не согласен с выводами — он может потребовать провести независимую экспертизу. Ее результаты можно обжаловать в судебном порядке. Если в процессе выясняется, что вины производителя в поломке нет, то потребитель оплачивает расходы на экспертизу, транспортировку, хранение продукта.
- При доставке товара почтой (ст. 19 «Закона о защите прав потребителей») срок гарантии отсчитывается с момента доставки аппарата покупателю.
- Гарантийный срок — 12 месяцев с даты продажи.

ГАРАНТИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО НА ЗАВОДСКОЙ БРАК

В случае выявления неисправности по вине производителя ремонт проводится бесплатно. Заводской дефект устраняется в течение 45 календарных дней после доставки оборудования в сервисный центр.

Производственный брак устраняется бесплатно (в том числе замена деталей). Дефекты, полученные в результате неправильного использования устраняются по тарифам сервисной службы.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА НЕИСПРАВНОСТИ, ВОЗНИКШИЕ ПРИ НАРУШЕНИИ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- применение не по назначению;
- нарушение требований инструкции;
- механическое повреждение деталей;
- химическое повреждение элементов;
- неудачные попытки ремонта;
- неполная или неоригинальная комплектация;

ЕСТЕСТВЕННЫЙ ИЗНОС И ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМЫХ СИЛ — НЕ ГАРАНТИЙНЫЕ СЛУЧАИ

Гарантия не распространяется на прокладки, резиновые изделия, шланги, уплотнители. Гарантийные обязательства снимаются если аппарат пострадал при пожаре, наводнении, землетрясении, транспортировке, нарушении правил хранения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Бытовой дистиллятор «Миниколонна с сухопарником ТАЙГА» — простой и надежный аппарат. При соблюдении правил эксплуатации оборудование служит долго, не доставляет хлопот, годами обеспечивает хозяина качественными, недорогими, безопасными и приятными на вкус напитками.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ИЗДЕЛИЕ Бытовой дистиллятор
МОДЕЛЬ «Миниколонна с сухопарником ТАЙГА»
ЛИТРАЖ

15	20	25
----	----	----

ДАТА ПРОДАЖИ _____

*Изделие проверено полностью,
с условиями гарантии
ознакомлен и согласен*

М.П.

Покупатель _____
подпись

Продавец _____
подпись

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Уважаемый покупатель! Рекомендуем вам ознакомиться с правилами заполнения гарантийного талона и условиями гарантийного обслуживания приобретенной продукции (изделия).

Для дальнейшего гарантийного обслуживания Вам необходимо сохранить товаросопроводительные документы:

- Документ оплаты и получения приобретенной продукции (изделия) от Перевозчика(курьерской службы, транспортной компании, Почты России и т.д.).
- Инструкцию по эксплуатации продукции (изделия) и Гарантийный талон.

Если Вы обнаружили неисправность продукции (изделия) или возникли вопросы по эксплуатации, обратитесь в службу технической поддержки:

тел. 8-800-700-13-23
www.sdelai-doma.ru

Посетите наш сайт, там вы найдете много другой продукции по выгодным ценам:

- Самогонные аппараты.
 - Пивоварни.
 - Спиртовые, винные и пивные дрожжи.
 - Добавки для самогона и наборы для настаивания.
 - Уголь для очистки алкоголя.
 - Дубовые бочки.
 - Бутылки и банки различного объема.
 - Автоклавы.
 - Коптильни и мангалы.
- И многие другие товары.