



Руководство пользователя
по аппарату

Сельмаш Люкс





Оглавление

1. Основные элементы аппарата Сельмаш Люкс	3
2. Рабочие характеристики.....	4
3. Комплектация.....	4
4. Подготовка к работе	5
5. Основные этапы работы аппарата.....	6
6. Режим ароматизации	7
7. Чистка и уход.....	8



Основные элементы аппарата Сельмаш Люкс

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Сельмаш Люкс». Он предназначен для перегонки браги в спирт и дистилляции воды в домашних условиях. **Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, вносимыми с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1".**



1. Перегонный бак на 15 / 20 / 30 л
2. Сухопарник – барботер
3. Холодильник прямоточный четырехтрубчатый
4. Термометр электронный, 2 шт
5. Штуцер для выхода воды из холодильника
6. Штуцер для подачи воды в холодильник
7. Слив готового продукта
8. Клампы
9. Кран для слива барды

* Продавец имеет право изменить комплектующие



Рабочие характеристики

1. Объем бака.....15 \ 20 \ 30 л
2. Диаметр бака..... 260 \ 260 \ 260 мм
3. Высота бака.....290 \ 400 \ 600 мм
4. Высота в сборе.....670 \ 780 \ 980 мм
5. Материал..... Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит..... Газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные
7. Производительность..... до 3 л/ч
8. Материал уплотнений..... силикон

Комплектация

1. Перегонный куб.1
2. Сухопарник-холодильник Сельмаш Люкс .. 1
3. Уплотнение силиконовое.2
4. Электронный термометр.....2
5. Шланг пищевой, м. 3
6. Сливной кран. 1
7. Клампы..... 1
8. Гарантийный талон..... 1

* Продавец имеет право изменить комплектующие



Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.
2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.



Внимание! Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба.

При больших объёмах во время кипения возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Крепление колонны к баку осуществляется через гайки-барашковые.
4. Подключение к крану с холодной водой.
 - 4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).
 - 4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран в зависимости от модели смесителя.





Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.



Внимание! Важно! После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду для проверки аппарата, отсутствие закупорки!

Отбор спирта-сырца (режим первой перегонки) осуществляется при максимальном нагреве плитки, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.



Внимание! Важно! Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке.

2. Вторая, дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов.

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) (100-250 мл), отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем (800-1200 Вт), чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой («тело») фракции.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только отобрали головы, можно скорректировать мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта лучше удерживать покапельный отбор со скоростью 1-2 капли в секунду. Регулировку также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости проходящей через охладитель (без уменьшения мощности источника).



Режим ароматизации

Для придания напитку особого вкуса и аромата прямо во время перегонки можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовая цедра, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Ароматизирующие вещества добавляются в специальную корзину в верхней части колонны.



Режим высокого укрепления

Для высокой степени укрепления и очистки от примесей дефлегматор и дополнительная царга устанавливается при помощи клампового соединения. Подача воды производится через нижний штуцер дефлегматора (приобретается дополнительно) на укрепляющей царге (приобретается дополнительно), затем соединяется верхний выход дефлегматора отрезком шланга с нижним штуцером холодильника. Выход воды производится через верхний штуцер холодильника. В дефлегматор поступает максимально холодная вода, что приводит к увеличенному оттоку флегмы и, как следствие, более качественной очистке дистиллята и его большему укреплению.



Дефлегматор



Царга 40 см





Когда градус продукта снижается ниже 30 градусов, надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги на заключительном этапе вы можете органолептически (запах, вкус, цвет) определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей стали и другими металлами.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.



Гарантийный талон

Гарантийный срок 12 месяцев

1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара).

2. *Нарушения условий гарантии:*

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений, полученных после покупки;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

3. *Процедура гарантийного обслуживания:*

При обращении «Покупателя» к «Продавцу» при наступлении гарантийного случая, необходимо действовать в следующем порядке:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».
2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «продавцу» по телефону.
3. «Покупатель» пишет претензию в электронном виде и отправляет на эл. почту war8ranty@mail.ru
4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.
5. Дата продажи: «___» _____ 20__ г.