

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- 1) Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
- 2) Гарантийное обслуживание подразумевает под собой замену на аналогичное оборудование.
- 3) Гарантийное обслуживание не производится:
 - а) Если нарушены правила эксплуатации изделия.
 - б) Если изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых, животных.
 - г) Если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
 - д) Если 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 предъявления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Серия изделия	

Дата продажи: «__» _____ 201_ г.

Контактная информация:

454000, Челябинская область, Челябинск, Копейское шоссе, 25

Эл-почта: info@chzbt.ru

Отдел продаж и интернет магазин:

Тел. +7 (351) 750-2-750 Сайт: magarich-brend.ru

Оптовый отдел:

Тел. 8 (351) 750-38-39 Сайт завода: chzbt.ru



Руководство по эксплуатации

Дистиллятор домашний серия:

Магарыч X с баком



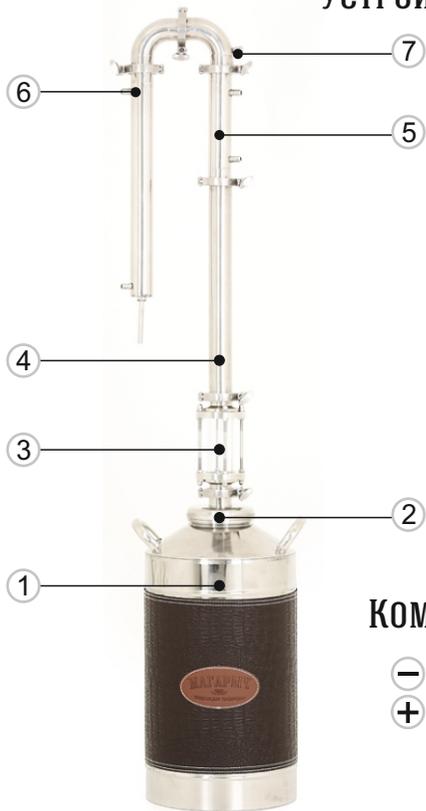
ВНИМАНИЕ! ВАЖНО!

Кожаный/тканевый чехол на дистилляторе - декоративный элемент. При начале эксплуатации все кожаные/тканевые элементы с аппарата следует снять. Запрещается использование аппарата на плите в декоративных элементах!

Внимание! товар предназначен для использования в бытовых условиях

* Изображение не является публичной офертой. Производитель оставляет за собой право изменять конструкцию изделия.

УСТРОЙСТВО АППАРАТА



1. Бак
2. Крышка бака
3. Диоптр (приобретается отдельно)
4. Царга
5. Дефлегматор (возвратный охладитель)
6. Охладитель (основной)
7. Штуцер под цифровой термометр

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- − Термометр
- + Заглушка 6 мм
- + Клампы в сборе 6 шт

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Перед первым использованием оборудование промыть с мощным средством, затем тёплой водой.
- 2 Закладка сырья
Приготовьте брагу согласно рецепту. Вкус вашего напитка зависит прежде всего от правильности приготовления браги. Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. Меньше наливать можно, больше – нет. Иначе при кипении будет большая вероятность того, что брызги браги будут попадать в колонну.



- 3 Крепление колонны
Собираем колонну согласно выбранному режиму. Крепим колонну к кубу с помощью клампового зажима. Для герметичности соединения используется силиконовая прокладка.

РЕЖИМЫ ПЕРЕГОНКИ

Определите режим перегонки. Сборка колонны зависит от выбранного режима.

Режим обычной перегонки

В данном режиме получают напитки с сохранением аромата сырья. Пары напитка испаряются в баке и конденсируются в многотрубном охладителе. В этом режиме прибор работает, когда подключается только охладитель. Так изготавливают кальвадос, грушовицу, бренди, чачу, коньяк и другие ароматные напитки из фруктово-ягодной браги или варенья крепостью до 60 градусов.

Вам потребуется:

- колонна 3;
- комплект для подключения.

Устанавливаете колонну на куб с сырьём. Включаете воду, чтобы холодильник полностью наполнился (с обратного шланга пойдёт вода), и выключаете.

Далее включаете максимальный нагрев. Как только температура в колонне достигает 40 градусов, подаёте воду с минимальным напором и начинаете отбор продукта в приёмную ёмкость. Продукт на выходе должен быть холодным. Иначе убавляем нагрев или увеличиваем охлаждение.

Как только крепость на выходе падает до 20%, заканчиваем перегонку.

Режим укрепления

В режиме укрепления прибор изготавливает продукт крепостью до 90 градусов с отделением всех посторонних запахов. В этом режиме активно используется возвратный охладитель, или дефлегматор. В нём создаётся обратный поток спирта, который, стекая вниз, забирает из паров все примеси с посторонним запахом.

Очищенные спиртовые пары, поднимаясь по колонне, забирают из возвратного потока спирт, за счёт чего дополнительно укрепляются.

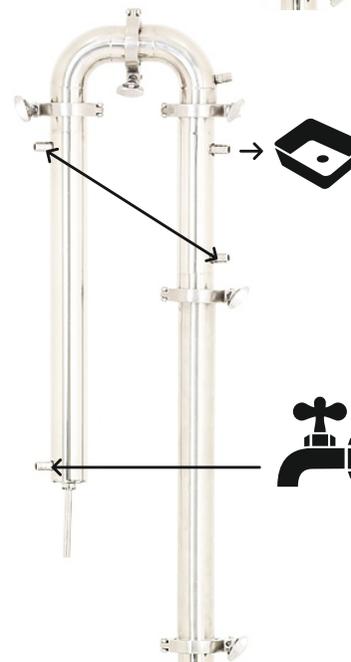
Отделение всех запахов позволяет спокойно перерабатывать в спирт огурцы, помидоры, кабачки и прочие овощи.

В данном режиме вы можете легко отделить чистый продукт от сивушных масел, метилового спирта и других вредных веществ. Этот режим ещё называют фракционной перегонкой. Продукт разделяют на «голову», «тело» и «хвост».

«Тело» мы и будем употреблять в дальнейшем.

Подготовка ко второй перегонке полностью аналогична первой, только вместо браги в перегонную ёмкость заливается спирт-сырец (то, что получилось после первой перегонки).

- сетка Панченкова;
- комплект для подключения.



Для начала включаете воду и наполняете систему охлаждения. Далее включаете максимальный нагрев и следите за температурой в колонне.

Как только температура пройдет отметку 40 градусов, подаём холодную воду и делаем минимальный нагрев. Температура в колонне должна держаться не более 40 градусов. Колонна работает в таком режиме 10 минут. Всё, что испаряется в баке, конденсируется в дефлегматоре и стекает обратно в бак. Продукт пока не идёт. Далее увеличиваете нагрев.

Как пойдут первые капли, ориентируйтесь на скорость выхода продукта. Для отбора «головной» фракции скорость должна быть одна капля в секунду. «Головная» фракция (1% от количества браги) отбирается в отдельную ёмкость, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом: метанол, ацетон и т.д.

Ориентируемся на запах. Когда «головы» начнут подходить к концу, начинаем нюхать каждую каплю продукта, капнув её на палец. Резкий сладковатый запах должен исчезнуть. Не можете почувствовать – не беда. Отбрали 100–200 мл с 10 л браги – и этого будет уже достаточно.

Далее меняем приёмную ёмкость и отбираем пищевую часть. Для этого повышаем температуру нагрева. В процессе перегонки скорость выхода продукта будет медленно падать.

Это нормально. Как только выход продукта почти прекратился, рекомендуем поменять приёмную ёмкость. Скоро пойдёт «хвостовая» часть. Увеличиваем нагрев, выход продукта должен увеличиться. Ориентируемся на запах.

Когда пойдёт «хвостовая» фракция, запах будет неприятно-специфический.

Техника безопасности

- 1 Запрещается проводить нагрев при отсутствии беспрепятственного потока охлаждающей воды в достаточном количестве (не менее 30 л/час).
- 2 Необходимо контролировать температуру продукта на выходе. Если продукт тёплый (горячий), необходимо увеличить поток воды или уменьшить нагрев.
- 3 Во время работы с аппаратом будьте внимательны. Контролируйте содержимое приёмной ёмкости. Не допускайте разлива продукта на плиту для исключения возгорания.
- 4 Запрещается допускать полное испарение перегоняемой жидкости.
- 5 Запрещается перегонять пенящиеся жидкости.
- 6 Запрещается заливать в куб жидкость с большим количеством твёрдых включений, которые могли бы при вскипании засорить паропроводную трубку и препятствовать выходу из куба пара. Это может привести к повышению в кубе давления до опасных значений. Не поленитесь профильтровать брагу через марлю!



Режим ректификации

С дополнительной царгой на аппарате можно делать чистый спирт крепостью выше 90 градусов. Достаточно установить дополнительную царгу с сеткой Панченкова. Спирт применяется для изготовления классической водки, абсента и лечебных настоек на травах.

В перегонную ёмкость заливается спирт-сырец, предварительно разбавленный водой до крепости 15–20% об. В куб заливается не более чем на 3/4 от объёма.

Вам потребуется:

- колонна
- дополнительная царга с сеткой Панченкова (приобретается отдельно)

Процесс перегонки полностью аналогичен режиму с укреплением. Как только температура в колонне пройдет отметку 40 градусов, открываете воду и делаете минимальный нагрев. Температура в колонне должна держаться не более 40 градусов. Колонна работает на себя 10–15 минут. Далее увеличиваете нагрев.

Как пойдут первые капли, отбираете «головную» фракцию – одна капля в секунду. «Головная» фракция (5–10% от спирта-сырца) отбирается в отдельную ёмкость. Резкий сладковатый запах должен исчезнуть.

Меняете приёмную ёмкость и отбираете «тело». Температура нагрева 1500–1800 Вт. Как только выход продукта почти

увеличиваем нагрев и отбираем «хвостовую» фракцию до практически нулевой крепости.

Важно то, что в данном режиме скорость перегонки нельзя форсировать высоким нагревом.

Действует правило: «Чем ниже скорость выхода продукта, тем выше его крепость».

Окончание работы

Выключите нагрев, отключите охлаждение, дайте остыть до комнатной температуры. После этого разберите установку, слейте кубовый остаток. Промойте и просушите оборудование.