

МОДУЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СИСТЕМА «ВИТЯЗЬ»



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение модульной универсальной системы «Витязь»

1.1 Описание изделия

Универсальная система «Витязь» — это современное оборудование для домашнего винокурения. С его помощью можно создать любой алкогольный напиток в условиях обычной квартиры. Оборудование представляет собой пленочную колонну с возможностью установки дополнительного оборудования (царга, диоптр и прочее).

Оборудование комплектуется перегонным кубом в одной из трех вариаций:

- 15 литров;
- 22 литра;
- 30 литров.

Перегонный куб снабжен предохранительным клапаном для сброса давления в процессе работы и краном для удобного слива барды. Система оснащена двумя термометрами:

- термометр на перегонном кубе позволяет контролировать процесс нагрева жидкости;
- термометр, который находится на колонне сразу за дефлегматором, предназначен для точного контроля температуры в процессе дробной перегонки.

1.2 Назначение оборудования

Универсальная система «Витязь» предназначена для производства в домашних условиях алкогольных напитков любой степени сложности (например, чистый спирт, мягкая водка, бурбон, виски, коньяк, кальвадос). Базовая комплектация аппаратов позволяет работать в режимах pot-still (при работе только одного контура охлаждения — холодильника), дистилляции и укрепления (при одновременной работе двух контуров охлаждения — дефлегматора и холодильника). Также используется дополнительное кламповое соединение между холодильником и дефлегматором.

При расширении базовой комплектации с помощью дополнительной царги и проволочной насадки возможно производство сверхкрепких дистиллятов и работа в режиме ректификации.

Оборудование пригодно для работы на любых типах плит (газовые, электрические, индукционные, керамические плиты).

ВНИМАНИЕ! При работе с портативными плитами следует уточнять максимально допустимый вес, с которым разрешает работать их производитель.

2. Внешний вид и комплектация

Универсальная система «Витязь» состоит из двух основных узлов: пленочной колонны (детали 6-15) и перегонного куба (детали 1-5, 8).

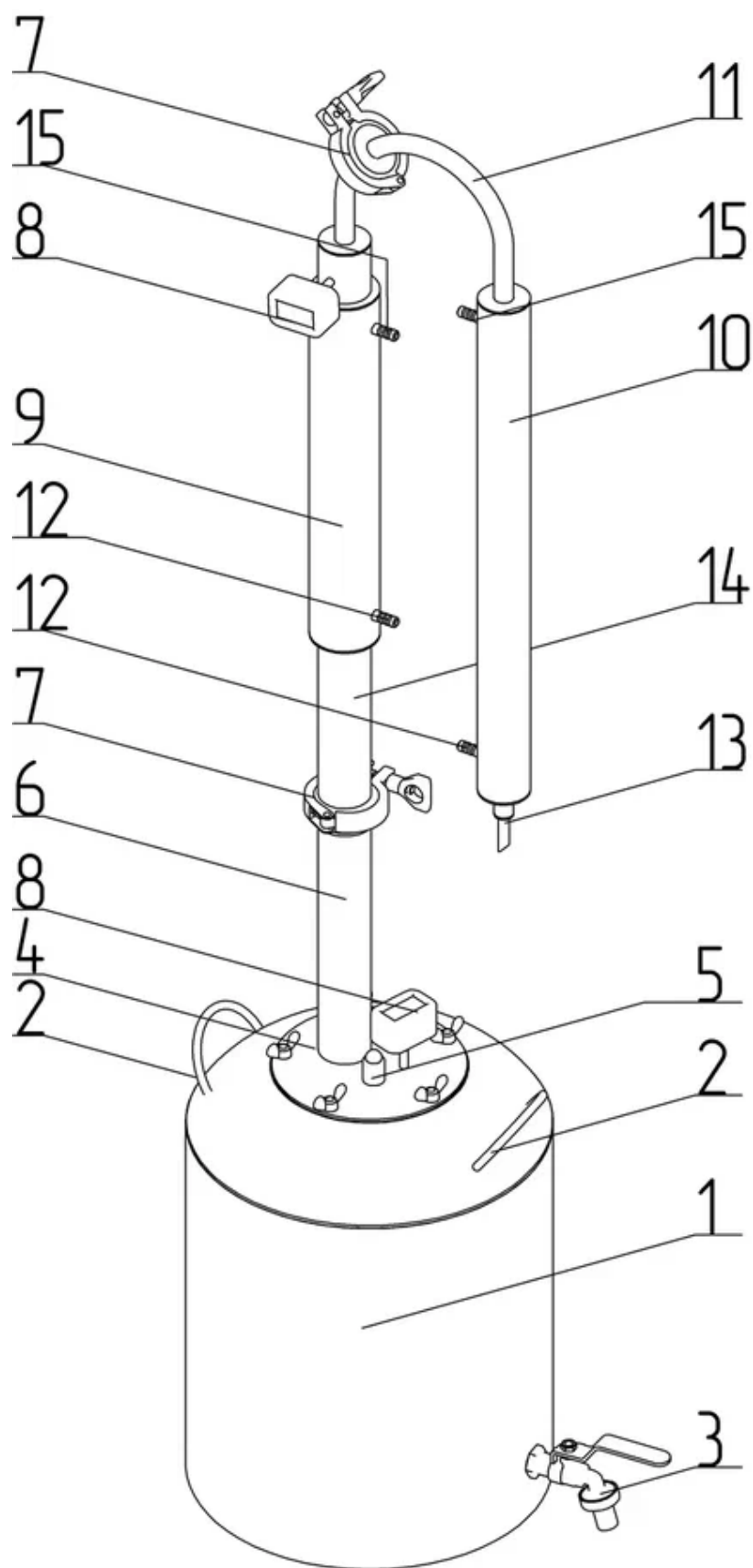


Рисунок 1 — Внешний вид универсальной системы «Витязь»

- 1 - перегонный куб;
- 2 - металлические ручки перегонного куба;
- 3 - нижний штуцер (с установленным шаровым краном);
- 4 - фланец;
- 5 - клапан сброса атмосферного давления;
- 6 - царга фланца;
- 7 - кламповое соединение;
- 8 - термометр;
- 9 - дефлегматор;
- 10 - холодильник;
- 11 - соединительная (промежуточная) трубка;
- 12 - штуцеры для подвода холодной воды;
- 13 - носик холодильника;
- 14 - царга;
- 15 - штуцеры для отвода воды.

Кламповые соединения (7) закрепляются с помощью кламповых зажимов. Фланец (4) закрепляется на перегонном кубе через силиконовую прокладку с помощью гаек - барашков (5 шт.).

Стандартная комплектация универсальной системы «Витязь» включает:

- купольный перегонный куб (15, 22 или 30 литров) - 1 шт.;
- прокладку купольного бака - 1 шт.;
- кран-носик 1/2 - 1 шт.;
- гайка-барашек - 5 шт.;
- дистиллятор колонного типа - 1 шт.;
- кламповый зажим 1,5 дюйма - 2 шт.;
- прокладку клампа 1,5 дюйма - 2 шт.;
- фланец 110мм с клапаном сброса атмосферного давления и штуцером термометра - 1 шт.;
- шланг пвх диаметр = 8мм, длина 2 м. - 2 шт.;
- термометр WT - 1 шт.;
- хомут 8-12 мм - 4 шт.;
- лента ФУМ - 1 шт.;
- тройник пластиковый, 8мм - 2шт.;
- трубка силиконовая, диаметр 15 мм - 2 шт.

3. Характеристики универсальной системы «Витязь»

3.1 Основные характеристики

Объём, л	15	22	30
Размеры изделия:			
● высота, см	118	132	124
● диаметр, см	26	26	33
Вес, кг	6,12	6,67	7,37
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304		

Толщина стенок, мм	1,5
Толщина днища, мм	2
Производительность	1-8 л/час (в зависимости от режима работы)
Диаметр штуцеров подвода / отвода воды, мм	8
Клапан сброса давления, атм	1,5
Страна - производитель	Российская Федерация

3.2 Характеристики основных узлов

Деталь	Показатели
Перегонный куб	<ul style="list-style-type: none"> ● купольная конструкция; ● диаметр: бак на 15 л - 240 мм, 22 л - 260 мм, 30 л - 330 мм; ● материал стенок - пищевая нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм; ● материал днища - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 2 мм (усиленное днище для предохранения от прогорания); ● куб оснащён ручками для удобства переноски конструкции.
Царга	<ul style="list-style-type: none"> ● диаметр - 1,5 дюйма (38 мм); ● длина - 33 см; ● материал - пищевая нержавеющая сталь AISI 304.
Холодильник	<ul style="list-style-type: none"> ● плёночный; ● диаметр - 38 мм; ● высота - 45 см; ● материал - пищевая нержавеющая сталь AISI 304.
Дефлегматор	<ul style="list-style-type: none"> ● барьерный; ● диаметр - 50 мм; ● высота - 30 см; ● материал - пищевая нержавеющая сталь AISI 304.
Термометр	<ul style="list-style-type: none"> ● электронный; ● предусмотрено закрепление термометров в двух узлах

	конструкции: на крышке перегонного куба и на плёночной колонне.
--	---

3.3 Совместимость с другими устройствами

Плёночная колонна универсальной системы «Витязь» является разборной, за счёт чего возможны различные варианты комплектации, с повышением производительности, изменением режима работы, формированием дополнительных свойств производимого продукта.

Основные устройства, которые могут быть добавлены в универсальную систему «Витязь»:

- дополнительная царга - включается в плёночную колонну для повышения крепости изготавливаемых напитков;
- диоптр - устройство, вводимое в плёночную колонну для отслеживания процесса производства, предотвращения пенообразования и захлёба колонны; наблюдения за перемещением флегмы в режиме ректификации и укрепления;
- «попугай» - устройство непрерывного контроля крепости, устанавливается на выходе устройства, присоединяется к штуцеру;
- ароматор - устройство для ароматизации напитков, устанавливается в горловину перегонного куба; применяется только на втором этапе перегонки;
- сухопарник - ароматор - выполняет функцию ароматизации, устанавливается в кламповое соединение 1,5 дюйма (7), применяется только на втором этапе перегонки;
- угольная колонна - предназначена для очистки продукта от примесей и неприятного запаха, используется только при первой перегонке, присоединяется с помощью шланга к штуцеру, из которого выходит продукт.

4. Монтаж оборудования

4.1 Сборка изделия

Перед тем, как начать работу в любом из режимов, нужно проделать несколько базовых действий с оборудованием:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п.2 Инструкции;
- через кламповый зажим соединить холодильник и дефлегматор, закрепив соединение с помощью хомута;
- закрепить силиконовую втулку на штуцере для термометра;
- прикрепить колонну к фланцевой царге (6) с помощью клампового соединения (7);
- установить фланец (4) на перегонный куб (1) и закрепить барашками;
- установить термометр (8) в штуцер.

Дальнейшая работа по сборке оборудования зависит от специфики выбранного режима.

4.2 Рекомендации по первоначальному запуску оборудования

Для наиболее эффективной эксплуатации и получения напитков высокого качества первоначальный запуск оборудования должен включать следующую последовательность действий:

- промыть все детали модульной системы «Витязь» слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки. Запрещается чистка

изделия абразивными материалами, острыми и твёрдыми предметами;

- просушить оборудование;
- заполнить перегонный куб (1) водой примерно на 50% бака;
- собрать изделие для эксплуатации в режиме дистилляции (п. 4.1 и 5.1

Инструкции);

• установить устройство на плиту, чтобы оборудование работало в режиме дистилляции в течение 10-15 минут.

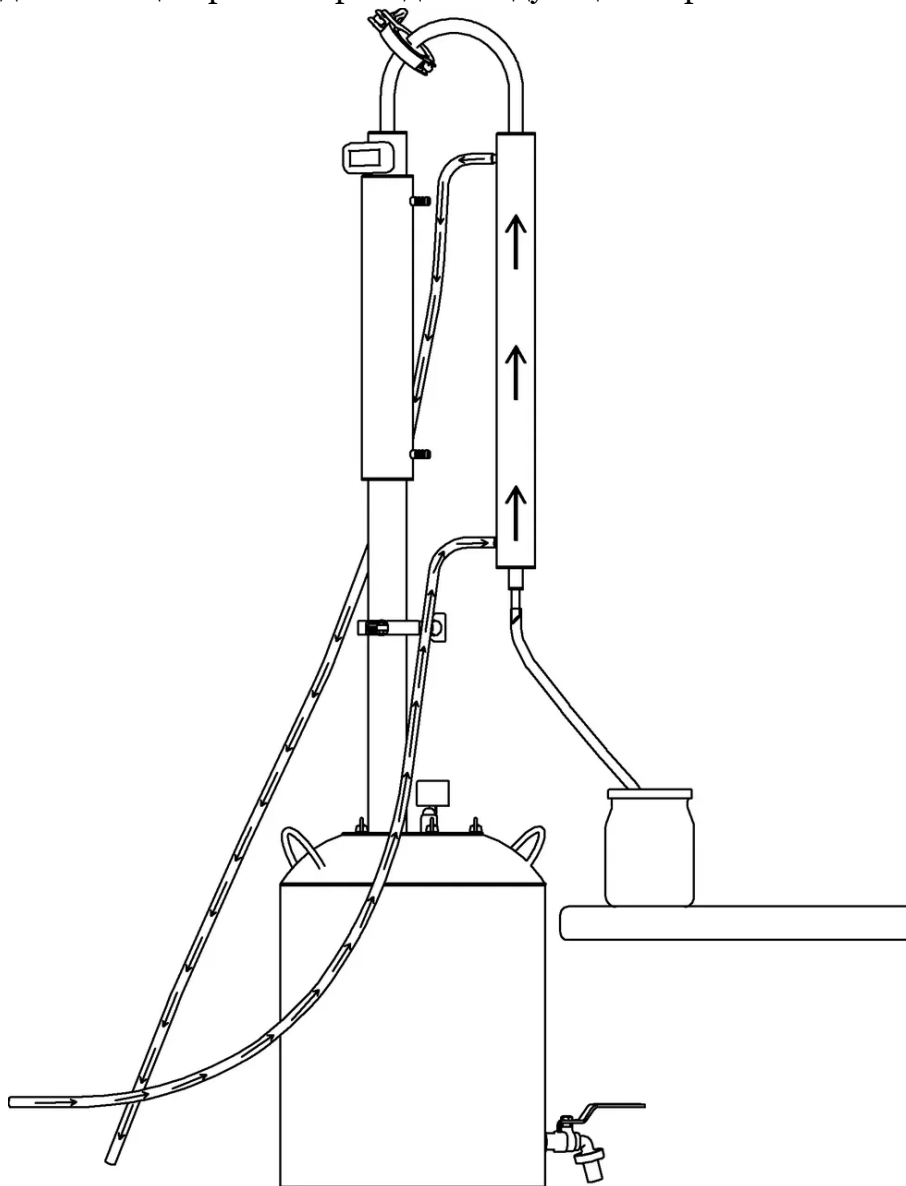
Данная схема для первого запуска позволит прочистить систему и протестировать её в безопасном режиме.

5. Руководство по применению изделия

Руководство по применению представлено с учётом специфики основных режимов работы модульной системы «Витязь».

5.1 Режим дистилляции

В режиме дистилляции работа проходит следующим образом:



- в куб (1) наливается исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объём не должен превышать 65-75% от максимальной вместимости бака;
- собранная согласно пункту 4.1 система через прокладку устанавливается

на куб (гайки-барашки плотно закручиваются);

- холодная вода подводится к нижнему штуцеру - тройнику (12);
- отвод воды производится через штуцер (15);
- куб устанавливается на плиту;
- штуцер вывода дистиллята (13) размещается над приёмной ёмкостью

(для удобства можно соединить приёмную ёмкость и штуцер отрезком пищевого шланга).

5.2 Режим укрепления и ректификации

Работа в данном режиме происходит следующим образом:

- в куб (1) наливается исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объём не должен превышать 65-75% от максимальной вместимости бака;

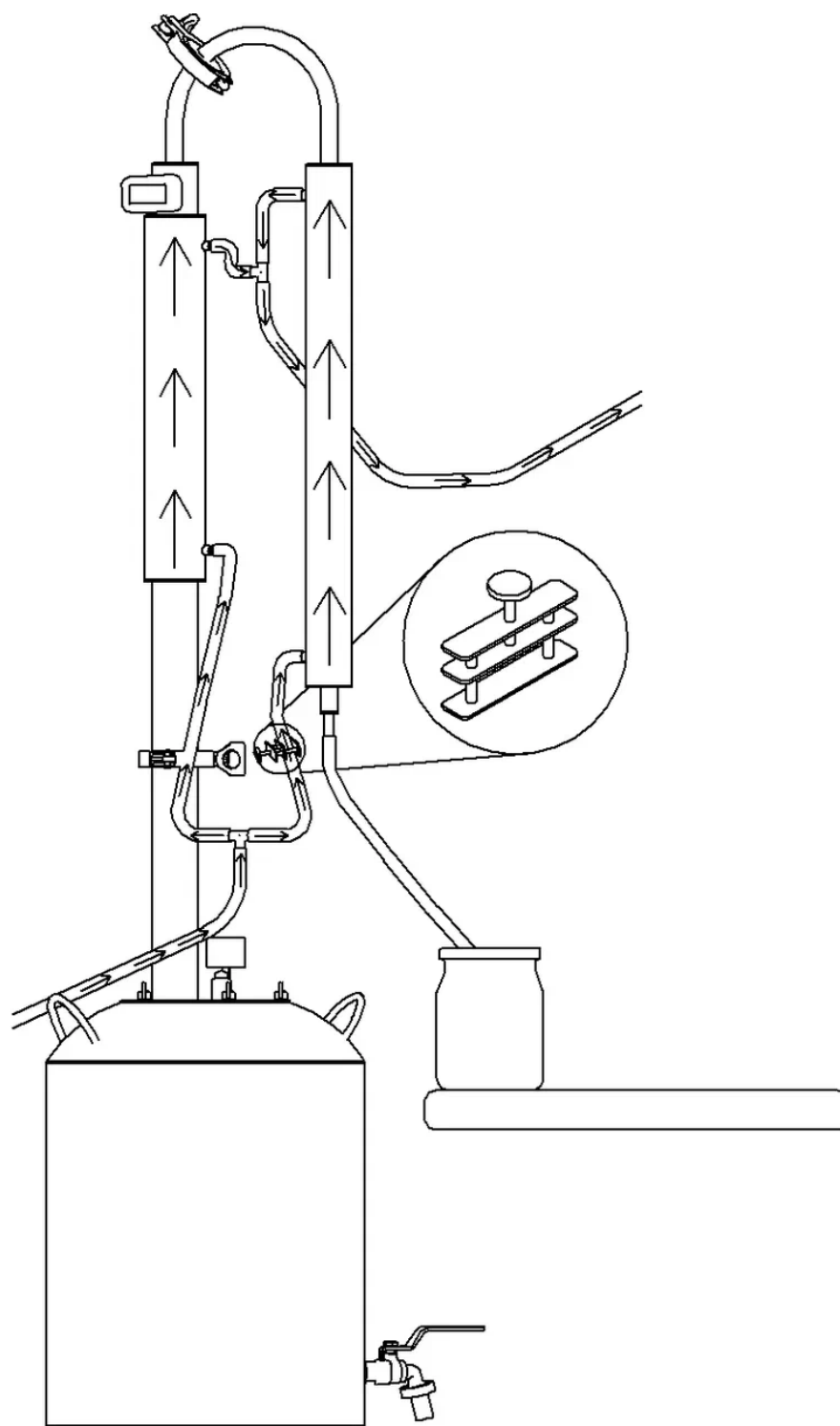
- с помощью отрезков шланга штуцер-тройник присоединяется к плёночной колонне;

- при необходимости соединения следует усилить с помощью хомутов;

- собранная согласно пункту 4.1 система через прокладку устанавливается на куб (гайки-барашки плотно закручиваются);

ВНИМАНИЕ!

В режиме ректификации также может использоваться дополнительная царга (крепится между основной царгой и фланцем (4)) и/или проволочная насадка (вставляется в царгу). Также можно установить проволочную насадку непосредственно в отвод фланца и/или в нижнюю часть дистиллятора. Процесс станет более управляемым, а результат — легко достижимым.



- холодная вода подводится к нижнему штуцеру-тройнику (12);
- отвод воды производится через штуцер (15);
- куб (1) устанавливается на плиту;
- штуцер вывода дистиллята размещается над приемной емкостью (для удобства можно соединить приемную емкость и штуцер отрезком пищевого шланга);
- зажим Гофмана устанавливается на отрезок гибкого шланга между штуцером-тройником (12) и дефлегматором (9);
- винт на зажиме Гофмана остаётся открытым, в процессе работы используется для регулирования потока холодной воды, подаваемой на дефлегматор.

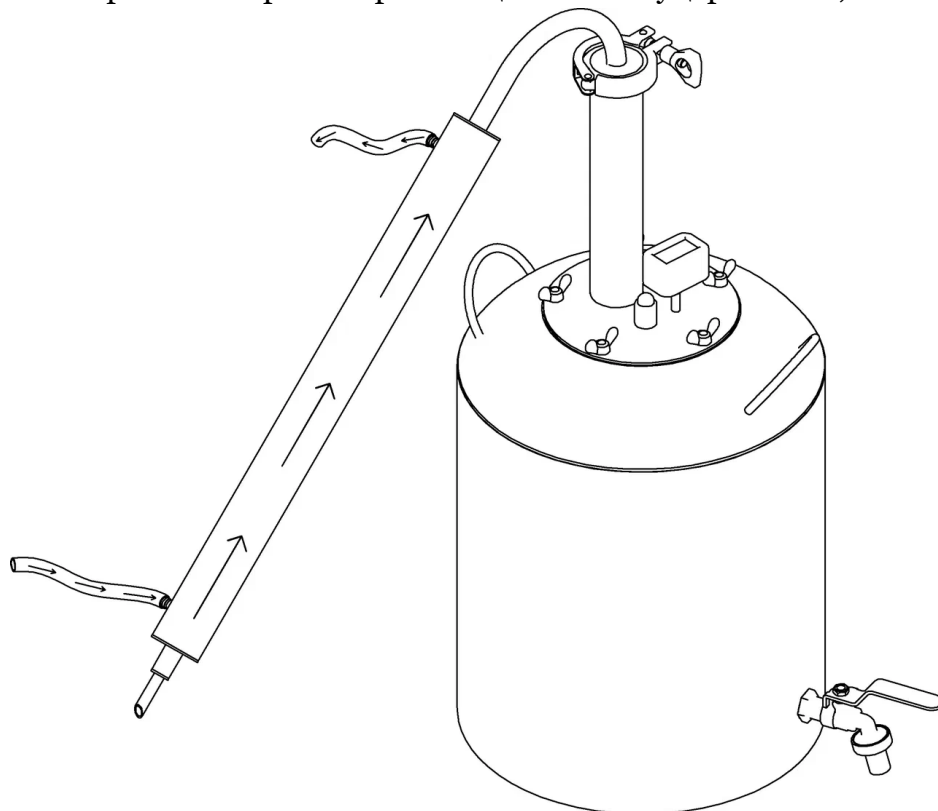
Комплектация с включением царги (14), дефлегматора (9) и холодильника (10) в

составе плёночной колонны применяется также в режимах «Перегонка зерновых браг» и «Работа на себя».

5.3 Режим «Pot-still» (потстил)

Схема работы в данном режиме:

- холодильник (10), колено и колено со штуцером соединяются таким образом, чтобы колено со штуцером и холодильник крепились под небольшим углом относительно друг друга;
- электронный термометр помещается в штуцер колена;



- указанные выше узлы соединяются с помощью кламповых соединений через малые прокладки;
- в куб (1) наливается исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не должен превышать 65-75% от максимальной вместимости бака;
- собранная по указанной выше схеме система через прокладку устанавливается на куб, гайки-барашки плотно закручиваются (дефлегматор, прочие детали в данном режиме не используются);
- холодная вода подводится к нижнему штуцеру (12) холодильника (10);
- отвод воды производится через верхний штуцер (15) холодильника (10);
- куб (1) устанавливается на плиту;
- штуцер вывода дистиллята размещается над приемной емкостью (для удобства можно соединить приёмную ёмкость и штуцер отрезком пищевого шланга).

6. Меры предосторожности

6.1 Общие правила безопасности:

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;
- оборудование должно эксплуатироваться в хорошо вентилируемых помещениях во избежание скопления паров спирта;

- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка его герметичности, надежности крепления всех узлов, устойчивости расположения;

- помещение следует оборудовать порошковым огнетушителем, в домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты.

6.2 Правила безопасности в процессе эксплуатации:

- следует учитывать, что внешние части системы могут нагреваться до 80 градусов, потому нельзя прикасаться к оборудованию в процессе эксплуатации незащищёнными участками кожи;

- нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям;

- постоянно находиться в помещении;

- не допускать попадания в перегонный куб твёрдых предметов или образований;

- не открывать куб сразу после перегонки, дать ему остыть естественным образом.

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- пользоваться открытыми источниками огня;

- заполнять перегонный куб более чем на 75% от его полного объема;

- проводить дистилляцию и ректификацию спиртосодержащих жидкостей крепостью выше 50% об.;

- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;

- снимать клапан автоматического сброса давления или ставить на его место заглушку;

- пользоваться оборудованием не по назначению;

- заменять комплектующие, кабели и прочие детали на те, которые отличаются от указанных и продаваемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;

- подпускать к оборудованию детей и животных;

- использовать оборудование в состоянии алкогольного или наркотического опьянения;

- курить в помещении, где эксплуатируется оборудование (возможно воспламенение паров спирта).

7. Уход и хранение оборудования

Мыть оборудование рекомендуется после каждого применения. Желательно использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор. Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

ВНИМАНИЕ!

Нельзя мыть оборудование с использованием твердых губок, мочалок; применять средства на основе твердых абразивов, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

Хранить оборудование нужно в сухом чистом месте, без контакта с изделиями из простого железа.

8. Гарантийный срок

8.1 Гарантийный срок на универсальную систему «Витязь» представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

8.3 Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

8.4 Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

Перед отправкой оборудования в сервисный центр необходимо произвести его упаковку, во избежании повреждений в результате перевозки.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001
---------------	--

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: service@gradushaus.ru

Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию универсальной системы «Витязь» без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы системы и связаны с улучшением потребительских свойств товара.