



Руководство пользователя  
по аппарату  
**ЭКО**





## Оглавление

1. Основные элементы аппарата .....	3
2. Рабочие характеристики.....	4
3. Комплектация.....	4
4. Подготовка к работе.....	5
5. Основные режимы работы аппарата.....	6
6. Чистка и уход.....	8



## Основные элементы аппарата ЭКО

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «ЭКО». 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 куб (бак);
2. Электронный термометр;
3. Кламповое соединение, заливная горловина;
4. Холодильник (Змеевик);
5. Штуцер для выхода воды из холодильника;
6. Штуцер для подачи воды в холодильник;
7. Слив (штуцер) готового продукта.

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Рабочие характеристики

1. Объем бака.....12 л
2. Диаметр бака.....260 мм
3. Высота бака.....240 мм
4. Высота в сборе.....280 мм
5. Материал.....Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит.....Газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные
7. Производительность.....0,5 - 1 л/ч
8. Материал уплотнений.....Силикон

## Комплектация

1. Перегонный куб.....1
2. Холодильник (Змеевик).....1
3. Уплотнение силиконовое.....1
4. Хомут.....1
5. Шланг пищевой, м.....3
6. Электронный термометр.....1
7. Гарантийный талон.....1

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Распаковка и осмотр аппарата

1. Визуально проконтролировать целостность всех узлов на наличие механических повреждений при транспортировке. В случае обнаружения таковых обратиться в службу поддержки (см. гарантийный талон).

2. Произвести сборку аппарата (см. раздел режим работы).

3. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.

Дополнительно рекомендуется произвести первый цикл работы аппарата с использованием обычной водопроводной воды в качестве сырья в баке. Это окончательно удалит все технические загрязнения.

## Подготовка аппарата перед работой

1. Подготовленную заранее брагу заливаем в перегонный бак. Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма бака (8-9 литров). Превышение уровня (более 3/4 объёма бака) может вызвать забрызгивание браги и попадание ее в готовый продукт или закупорку колонны.

2. Установка холодильника. Крепление холодильника на бак осуществляется с помощью клампового соединения (хомут). Надеваем уплотнение на горловину бака, устанавливаем холодильник. Застеживаем хомут и затягиваем крепежный винт.

3. Подключение к крану с холодной водой.

3.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник, не входит в комплект).

3.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или надеваем на кран в зависимости от модели смесителя.



Аэратор



Дивертор



## Режим работы аппарата

1. Собрать аппарат (аппарат в сборе представлены на рисунке).

1. Установить уплотнительное кольцо;
2. Надеть хомут;
3. Затянуть винт.



1. Надеть шланг отвода воды;
2. Другой конец опустить в раковину.



1. Надеть шланг подачи воды;
2. Другой конец надеть на кран смесителя.

**Внимание! Важно! После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно подачу воды в холодильник для проверки аппарата, отсутствие закупорки!**

Подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда из штуцера готового продукта появятся первые выхода пара). Включить источник нагрева, мощность максимальная.

Перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела (основная фракция) и хвостов.

### Шаг 1. Отбор голов.

После выхода аппарата на рабочий режим (появление пара и подача воды в холодильник) отбирается первая головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в браге или спирте-сырце) 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, регулируется мощностью нагревательного устройства).



При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой фракции. Объем отбираемых голов составляет примерно 350- 450 мл.

**Внимание! Важно! Полученный в результате объем спирта не пригоден для употребления.**

### **Шаг 2. Отбор основной фракции (тела) .**

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 (либо при помощи мощности источника нагрева).

### **Шаг 3. Окончание отбора (отбор хвостов).**

Процесс следует вести до момента появления неприятного запаха в продукте (примерно 2-2,5 литра основного продукта). При увеличении скорости покапельного отбора (более 2 капель в секунду) следует отрегулировать мощность и подачу воды в холодильник до возвращения к установившейся ранее скорости. Хвостовая фракция – это более тяжелокипящие составляющие с неприятным запахом. Отбор их может составлять примерно 350-450 мм и не всегда обязателен, так как они тоже не пригодны для употребления. Головную и хвостовую фракцию возможно использовать в качестве технических жидкостей в быту.

Для повышения очистки продукта возможно применение удлинителей (царги). Они увеличивают общую высоту аппарата и помогают лучше разделять пары на спирт и примеси.



## Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
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 (письменном) виде и отправляет на эл. почту (почтовый адрес)

**[garantia43@gmail.com](mailto:garantia43@gmail.com) (610035, г. Киров, ул. Щорса 66а)**

4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

5. Дата продажи: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



---

## Для заметок



---

## Для заметок