

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции!

Прежде чем начать использование оборудования, ознакомьтесь с информацией ниже, для обеспечения правильной эксплуатации и предотвращения повреждений.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ, ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ, ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство по эксплуатации оборудования, техническому уходу, технике безопасности (далее также — **Руководство**) распространяются на всю линейку оборудования ТД «Народные Традиции».

Внимательно прочитайте Руководство: в нем содержатся важные сведения по установке и безопасной эксплуатации оборудования.

1. Общие правила безопасности:

- Оборудование не предназначено для профессионального использования.
- Оборудование предназначено для использования только взрослыми лицами, с соблюдением всех правил, установленных настоящим Руководством.
- Используйте дистиллятор по назначению в соответствии с инструкцией.
- Монтаж/демонтаж узлов производится в неработающем, не нагретом состоянии.

2. Меры предосторожности перед началом работы:

Необходимо провести внешний осмотр оборудования и убедиться в:

- Герметичности и надежности крепления всех деталей и соединений
- Отсутствию заторов в царге и загрязнении в технологических отводах и т.д.
- Приступая к работе убедитесь, что подвод охлаждающей воды подключен согласно выбранной схеме правильно. Запрещен нагрев куба при

отсутствии потока охлаждающей воды в количестве способном охладить холодильник (3) до комнатной и ниже температуры

- Перед включением нагрева убедитесь что в кубе есть жидкость (не включайте нагрев пустого куба)
- При дистилляции на открытом огне не допускайте контакт огня с любыми жидкими продуктами (**опасность!** легковоспламеняемо), это можем привести к возгаранию, ожогам, пожару
- Запрещено обрабатывать жидкости с температурой кипения более 100 градусов Цельсия. При достижении предельной температуры 105⁰С немедленно выключить нагрев!
- Запрещено нагревать пенящиеся жидкости с царгой заполненной РПН (без применения мер по предотвращению попадания пены в колонну дистиллятора. Например пеногасителя или противопенного диоптра).

3. В процессе эксплуатации необходимо:

- Следить за процессом работы и не оставлять оборудование без присмотра.
- Учитывать, что в процессе работы все внешние части аппарата нагреваются выше 90 градусов, неосторожное обращение с ними может привести к ожогам. Будьте осторожны
- НЕ оставляйте посуду со спиртами ближе 1 метра от источника открытого огня
- Следить за герметичностью соединений шлангов и трубок
- Удалить из помещения посторонних людей (особенно детей), домашних животных

4. Запрещается:

- При дистилляции и ректификации запрещается заполнять кубы более чем на 90% от полного объема куба.
- Проводить дистилляцию и ректификацию спиртосодержащих жидкостей крепостью выше 50% об. спирта
- Оставлять оборудование в процессе работы без присмотра.
- Включать нагрев с выключенным охлаждением

- Употреблять спиртное и находится в нетрезвом состоянии во время работы оборудования
- Разбирать дистиллятор и открывать крышку неостывшего куба- это опасно!
- Пользоваться оборудованием не по назначению.

Изготовитель и продавец не несет ответственности за возможный ущерб, возникший по причине несоблюдения мер предосторожности или правил эксплуатации

Обо всех проблемах, связанных с установкой и эксплуатацией оборудования, пожалуйста, незамедлительно уведомляйте нас по электронной почте (ntradition@yandex.ru) или по нашим контактными телефонам

Ознакомлен _____ Дата _____ 20__ г.

Универсальный аппарат домашнего пользования

Дистиллятор «Любимый», «Любимый 2.0»*

*индексом “2” маркируются дистилляторы увеличенного диаметра и до 3,5 кВт мощностью охлаждения (для увеличения скорости перегонки) с замком типа кламп – 2” и царгой размером 500 мм x 50 мм. Дистиллятор «Любимый» оборудован клампами 1.5 дюйма и царгой размером 500 мм x 38 мм

Область применения:

1. Для приготовления крепких спиртных напитков:

1.1. все виды дистиллятов-коньяк, бренди, кальвадос, виски, текила, граппа, джин и т.п

1.2. для получения ректификатов - все виды водок, полугаров, настоек, ликеров, наливок и проч.

2. Для получения дистиллированной воды

3. Для ускоренной, первичной перегонки бражек на спирт-сырец (для последующей дистилляции)

1. Характеристики дистиллятора
2. Комплектация дистиллятора
3. Вариант сборки «потстилл» для первой перегонки
4. Вариант сборки «дистиллятор с укрепляющей колонной» для дробной перегонки

1. Характеристики дистиллятора:

- **Габаритные размеры:** высота колонны 78 см (без куба)
- **Вес:** 4650 гр (без куба)
- **Диаметр колонны:** 50мм
- **Производительность:**

При перегонке браги в режиме работы потстилл (без дефлегматора и царги):

6-7л/час спирта-сырца при мощности 3-3,5 кВт

При перегонке дистиллята в режиме работы дистиллятора:
до 3л/час

5. Отвод 90 с цанговым ниппелем для термометра — 1шт.;
6. Носик с трубкой связи с атмосферой;
7. Хомут кламп — 6 шт.;
8. Прокладка — 6 шт.;
9. Регулярная Проволочная Насадка (РПН) — 4 шт.;
10. Электронный Термометр щуп WT — 1 шт.

Дополнительно приобретаются (не входят в комплектацию дистиллятора):

11. Куб перегонный — 1шт.;
12. Фланец — 1шт.;
13. Прокладка на куб — 1шт.;
14. Гайка-барашек — 4шт



Внешний вид. Комплектация дистиллятора

1. Царга-труба кламп, 500 мм — 1шт.;
2. Мини-дефлегматор кожухотрубный, 130мм (на 5 трубок) — 1шт.;
3. Холодильник кожухотрубный 330 мм (5 трубок) — 1шт.;
4. Отвод 90 — 1шт.;

Часть 1. Первая перегонка

Первая перегонка необходима для быстрого (1,5-3 часа) отделения смеси спиртов от белковых соединений неминуемо присутствующих в браге (растительные белки, животные (дрожжевые) которые при длительном нагреве значительно ухудшают качество вашего напитка.



Схема 1 подключения трубок охлаждения

режим потстилл

1 – вход охлаждающей воды

2 – выход охлаждающей воды

3 – выход продукта

Вариант сборки в режиме «потстилл» (первая перегонка для получения спирта-сырца)

Сборка оборудования

1. Соедините оба отвода под углом примерно 45° , чтоб холодильник не упирался в крышку куба, установите носик (6) атмосферной трубкой вверх при помощи хомут-клампов, установив прокладки в местах соединения. Установите термометр царговый ниппель отвода (5).
2. Подключите дистиллятор к перегонному кубу при помощи фланца, установив прокладку под фланец

3. Подключите шланг охлаждения 10x14мм к нижнему патрубку холодильника (3) для подачи холодной воды, из верхнего патрубка обеспечьте отвод отработанной воды. Закрепите шланги хомутиками 10x16мм

4. Присоедините силиконовую (не менее 1 метра), спиртоустойчивую трубку 7x11 мм к носику (6) для отвода спиртов.

Часть 2. Дистилляция. Отбор «голов»

В составе спирта сырца неминуемо присутствуют «Головные фракции» (ГФ) различные неэтильные составляющие, по температуре кипения более низкой, чем нужный нам этиловый спирт. Поэтому и выходят они первые, т.е. в «Голове» потока. Это и уксусные соединения (альдегиды), и эфиры, и метил (метанол)...и прочее. Составляют собой примерно 5-7% от объема спирта в кубе.

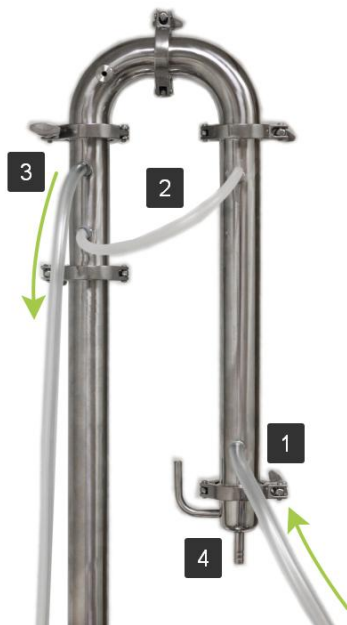


Схема-2 подключения трубок охлаждения

РЕЖИМ ДИСТИЛЛЯЦИИ

- 1 – вход охлаждающей воды
- 2 – последовательное подключение холодильника и дефлегматора
- 3 – выход охлаждающей воды
- 4 – выход продукта

Вариант 1. Сборка оборудования (схема 2) в режиме «дистиллятор с укрепляющей колонной»

1. Соедините царгу заполненную РПН (1), дефлегматор (2), два отвода (4;5), холодильник (3), носик (6) при помощи хомут-клямпов, установив прокладки в местах соединения. Установите термометр в отвод (5).

ВАЖНО! На новой РПН могут быть остатки заводского консерванта смазки, поэтому рекомендовано перед использованием РПН промыть, прокипятить, можно с использованием специальных средств, например соды и т.д.

2. Подключите дистиллятор к перегонному кубу при помощи фланца и замков кламп, установив прокладку на куб и в замок кламп.
3. Соедините шлангом (трубкой) штуцеры входа дефлегматора(2) и выхода холодильника (3) охлаждающей воды.

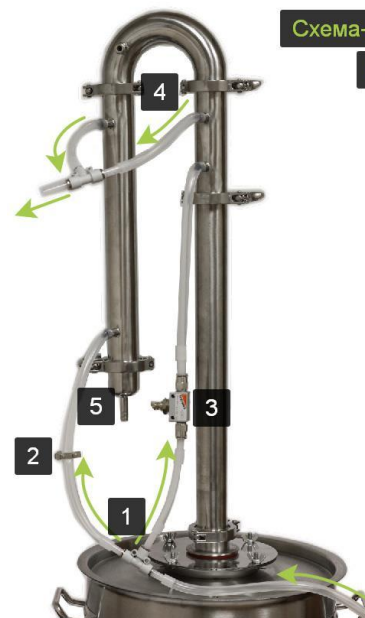


Схема-3 подключения трубок охлаждения

РЕЖИМ ДИСТИЛЛЯЦИИ

- 1 – вход охлаждающей воды
- 2 – зажим гофмана регулировка подачи воды на холодильник
- 3 – игольчатый кран самоззи регулировка подачи воды на дефлегматор
- 4 – выход охлаждающей воды
- 5 – выход продукта

Вариант 2. Сборка оборудования (схема 3) в режиме «дистиллятор с укрепляющей колонной» модернизированный, с регулировкой подачи воды

1. Соедините царгу заполненную РПН(1), дефлегматор(2), два отвода (4;5), холодильник(3), носик (6) при помощи хомут-клампов, установив прокладки в местах соединения. Установите термометр в отвод(5).

2. Подключите дистиллятор к перегонному кубу при помощи фланца, установив прокладку на куб.

3. Разделим входящий поток воды при помощи тройничка на 2 отдельных потока - в холодильник и в дефлегматор. Для дефлегматора (3) устанавливаем ограничитель-регулятор потока воды (зажим Гофмана или игольчатый клапан). Регулируя степень охлаждения в дефлегматоре мы контролируем «чистоту» напитка. Чем больше охлаждения-тем «крепче» выход. Чем меньше охлаждения-тем «больше вкуса» от изначального продукта.

Часто задаваемые вопросы и решение

Вопрос	Ответ
Колонна прогревается слишком долго	Возможна нехватка мощности нагревательного элемента. Для дистилляторов данного типа необходимо обеспечить нагрев мощностью от 1.5- до 3.5 кВт
В местах соединения частей дистиллятор подтекает	Немедленно выключите нагрев!!! Проверьте плотность крепления частей друг к другу, наличие силиконовых прокладок, при необходимости подкрутите крепежные элементы, замените негодные прокладки
Из носика (выход продукта) вместо дистиллята идет пар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Немедленно выключите нагрев!!! 2. Проверьте – вы собрали и подключили дистиллятор согласно схемам? 3. Включено ли водяное охлаждение ? 4. Убавьте мощность источника нагрева

Если у вас возникли вопросы, звоните нам по телефону **8(800)500-53-79**

Рецепты, статьи на нашем сайте — <https://ntradition.ru>

Наша электронная почта ntradition@yandex.ru