

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ
РОДНИК**

Производственная компания Вейн, 2018 г.





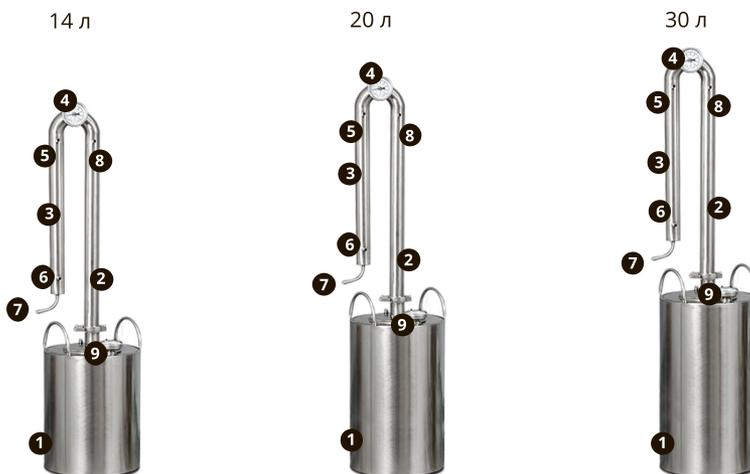
Оглавление

Основные элементы аппарата Родник	3
Рабочие характеристики	4
Комплектация	4
Подготовка к работе	5
Режимы работы	6
Режим созревания браги	6
Режим приготовления зерновых дистиллятов.....	6
Режим самогонного аппарата	7
Режим укрепления	7
Режим ректификации	8
Режим ароматизации	9
Основные этапы работы аппарата	10
Чистка и уход	11
Дополнительное оборудование	12
Гарантийный талон	14

Основные элементы аппарата Родник

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Родник». 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 - Царга (укрепляющая колонна)
- 3 - Холодильник прямоточный трехниточный
- 4 - Термометр осевой / биметаллический
- 5 - Штуцер для выхода воды из холодильника
- 6 - Штуцер для подачи воды в холодильник
- 7 - Слив готового продукта
- 8 - Штуцер для выхода воды из дефлегматора
- 9 - Термометр осевой / биметаллический

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Рабочие характеристики

- Объем бака 14 \ 20 \ 30 л
- Диаметр бака 250 \ 250 \ 250 мм
- Высота бака 300 \ 410 \ 600 мм
- Высота колонны 550 мм
- Диаметр колонны 40 мм
- Высота в сборе 850 \ 960 \ 1150 мм
- Толщина дна 2 мм
- Ширина горловины 110 мм
- Материал бака Нержавеющая сталь AISI 430
- Материал колонны Нержавеющая сталь AISI 304
- Типы плит:
 - Газовые
 - Электрические
 - Стеклокерамические
 - Индукционные

Комплектация

1. Перегонный куб (1 шт)
2. Колонна для Родника (1 шт)
3. Термометр осевой (1 шт)
4. Термометр осевой с гильзой (1 шт)
5. Шланг пищевой, 6 м
6. Спиртомер бытовой 0-90°
7. Переходник на кран (1 шт)
8. Трубка отвода (1 шт)
9. Клампы с уплотнением (1 шт)
10. Уплотнение на куб резиновое (1 шт)
11. Переходник к колонне (1 шт)
12. Лента ФУМ (1 шт)
13. Книга с рецептами (1 шт)
14. Паспорт к аппарату (1 шт)
15. Гарантийный талон (1 шт)

Подготовка к работе

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



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 осуществляется через переходник с клампом.

Переходник крепится гайками-барашками к баку.

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.



Режимы работы

Режим созревания браги

Нет подходящей емкости для наставивания браги? Используйте куб аппарата Вейн для этого. Установите устройство с гидрозатвором на крышку бака и идеальная тара для созревания браги готова. Пищевая нержавеющая сталь гораздо лучше любого пищевого пластика. Брага не вберет в себя ничего лишнего.



Режим приготовления зерновых дистиллятов

При перегонке зерновой браги необходимо «удалить» из сырья все вредные химические соединения и при этом сохранить злаковый аромат в напитке. Для этого в полость царги устанавливаются медные насадки Панченкова, которые полностью абсорбируют серу и сохраняют приятный аромат и вкус злаковых культур.



Режим самогонного аппарата

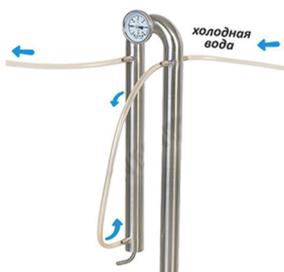
Данный режим применяется для быстрой перегонки браги в спирт-сырец, когда можно не заботиться об отборе голов и хвостов, охлаждение подают в нижний штуцер холодильника, а отвод происходит воды из верхнего штуцера холодильника, без подвода охлаждения в дефлегматор.



Режим укрепления

Для высокой степени укрепления и очистки от примесей. Подача воды производится через сквозную трубку мини-дефлегматора, а с нее - на нижний штуцер холодильника и далее - сброс через верхний штуцер холодильника

В данном режиме происходит орошение насадки Панченкова в царге сконденсированной дефлегматором флегмой. При этом за счет постоянного тепломассообмена по высоте царги происходит разделение легко- и тяжелокипящих фракций и появляется возможность их отдельного отбора.



Режим ректификации

Режим ректификации обеспечивается установкой дополнительной царги или нескольких царг. С увеличением высоты колонны усиливается тепломассообмен в колонне и достигается максимальная крепость напитка — до 95°.

Для максимальной эффективности необходимо также использовать насадку Панченкова, подробнее в разделе дополнительное оборудование.



Режим ароматизации

Режим необходим для придания напитку особого вкуса и аромата прямо во время перегонки. В конструкции используется джин-корзина с независимой закладкой ингредиентов, что позволяет их закладывать в требуемый момент перегонки. Только так достигается максимальная передача вкуса и аромата.



Можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовая цедра, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Ароматизирующие вещества добавляются в специальную корзину и устанавливаются в горловину бака.



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.



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, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.



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) отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем, чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха, можно приступить к отбору пищевой («тело») фракции. После отбора «головы» мощность снова увеличиваем.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только в колонне температура достигнет 76°C можно уменьшить мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта, лучше удерживать 75°C-78°C в верхней части колонны. Регулировку температуры, также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости проходящей через охладитель и дефлегматор (без уменьшения мощности источника), и это приведет к снижению температуры в колонне (процент спирта в получаемом продукте на выходе будет максимальным).

Когда вы не сможете удерживать температуру в диапазоне до 78°C в колонне (регулировками источника тепла и подачи воды в дистиллятор), 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 определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке и в колонне, 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 сталью.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.

Дополнительное оборудование

Комплект насадок Панченкова (из нержавеющей)

Плотная сетка из пищевой нержавеющей стали. Используется в аппарате Родник для увеличения степени очистки самогона. Устанавливается в вертикальную царгу.



Комплект насадок Панченкова (комбинированный)

Комплект из 3 насадок: 2 шт из нержавеющей и 1 шт медная. Такая комбинация насадок позволяет существенно увеличить очистные характеристики во время перегонки.



Комплект насадок Панченкова (медные)

Плотная гофрированная сетка из пищевой меди. Используется в аппарате Родник для увеличения степени очистки самогона. Эффективно абсорбирует серу, а также ускоряет процесс нагревания и остывания конденсата.



Джин-корзина

Придайте вашим напиткам оригинальный вкус и аромат, положив внутрь различные добавки: сухофрукты, травы, лимонные корки и т.д. Это устройство крепится между перегонным кубом и основанием для царги.



Дополнительное оборудование

Диоптр

С помощью данного устройства вы можете визуально наблюдать как стекает флегма во время перегонки, тем самым точно определяя когда необходимо начать или закончить отбор ректификата.

В комплекте: диоптр, кламповый замок, уплотнение.



Дополнительная царга

Позволяет увеличить массообмен в колонне самогонного аппарата. Вы сможете получить более крепкий дистиллят. Высота: 40 см. Кламповое соединение в комплекте.



Устройство с гидрозатвором

Позволит использовать перегонный куб аппарата Родник в качестве емкости для настаивания браги.



Насос для автономного охлаждения

С таким насосом вы можете использовать аппарат Родник без подключения к водопроводу. Достаточно просто погрузить его в емкость с водой и подключить к аппарату с помощью шлангов.



Гарантийный талон

Наименование товара: **самогонный аппарат Родник.**

Гарантийный срок: **7 лет.** Действует со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

1. Условия гарантии:

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

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;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами;

3. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. В случае, если товар приобретен в розничном магазине, то следует обратиться к продавцу данной точки продаж.

2. В случае приобретения товара через интернет-магазин, необходимо оформить гарантийное заявление на сайте русскаядымка.рф в разделе «Гарантия», либо позвонить по телефону 8(495) 120-22-59.

«Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

Производитель: Производственная компания Вейн,

610040, Кировская область, г. Киров, ул. Торфяная, д.11а

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: «__» _____ 20__ г.

Штамп
торгующей
организации

Для заметок



Производственная компания Вейн
Сайт производителя: вейн.рф