



Руководство пользователя  
по аппарату  
**Рапид**





---

## Оглавление

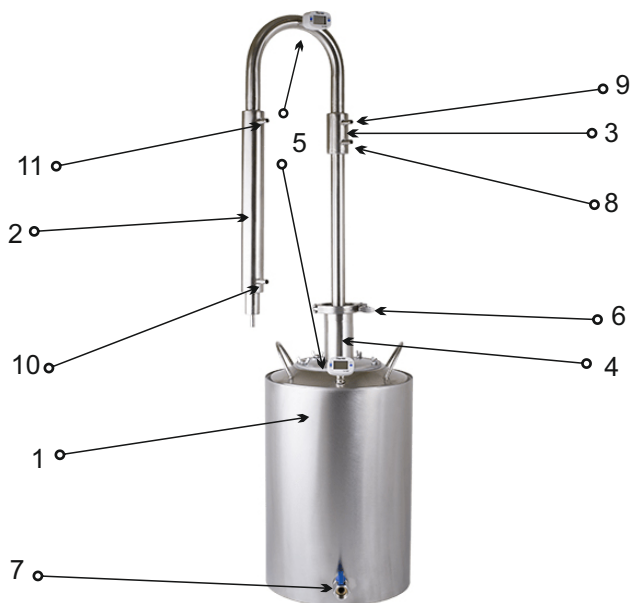
1. Основные элементы аппарата Репид.....	3
2. Рабочие характеристики.....	4
3. Комплектация.....	4
4. Подготовка к работе.....	5
5. Основные этапы работы аппарата.....	6
6. Режимы работы.....	7
7. Чистка и уход.....	8



## Основные элементы аппарата Рапид

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Рапид». Он предназначен 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. Холодильник рубашечный (основной)
3. Холодильник рубашечный (дефлегматор)
4. Переходник
5. Термометр электронный
6. Кламповое соединение
7. Краник для слива
8. Штуцер для подачи воды в дефлегматор
9. Штуцер для выхода воды из дефлегматора
10. Штуцер для подачи воды в холодильник
11. Штуцер для выхода воды из холодильника

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Рабочие характеристики

1. Объем бака.....	15 \ 20 \ 30 л
2. Диаметр бака.....	260 \ 260 \ 260 мм
3. Высота бака.....	290 \ 400 \ 600 мм
4. Высота в сборе.....	890 \ 1000 \ 1200 мм
5. Материал.....	Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит.....	Газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные
7. Производительность.....	1 - 3 л/ч
8. Материал уплотнений.....	Силикон

## Комплектация

1. Перегонный куб.....	1
2. Колонна Репид.....	1
3. Уплотнение силиконовое.....	2
4. Термометр электронный.....	2
5. Шланг пищевой, м.....	3
6. Сливной кран.....	1
7. Кламп.....	1
8. Гарантийный талон.....	1

\* Продавец имеет право изменить комплектующие





## Подготовка к работе

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

2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.



**Внимание! 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 к баку осуществляется через гайки-барашковые.

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 крана.





## 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.



**Внимание! Важно!** После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду для проверки аппарата, отсутствие закупорки!

## Основные режимы работы

**1. Режим быстрой перегонки (Рис 1.).** Отбор спирта-сырца (режим первой перегонки) осуществляется при максимальном нагреве плитки, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов. Вода подается только в основной холодильник Поз.2 (стр 3).



Рис 1.

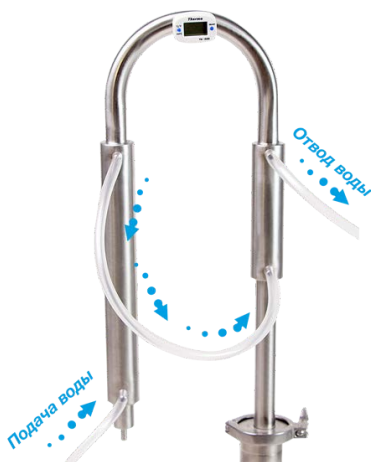


Рис 2.

**2. Режим укрепления (Рис 2).** Данный режим подходит для получения очищенного, но в тоже время передающего вкус и аромат исходного сырья, дистиллята (в случае перегонки фруктовых или зерновых браг). Подключение воды при этом происходит через нижний штуцер основного холодильника (Поз.12, стр.3), коротким шлангом соединяем верхний штуцер основного холодильника (Поз.11) и штуцер дефлегматора (Поз.9). Выход воды идет через второй штуцер дефлегматора (Поз.10). В этом случае в дефлегматор приходит уже подогретая вода из холодильника и это приводит к снижению возврата флегмы. Это в свою очередь позволяет передать в готовый продукт больше вкусов исходного сырья, вкус и запах фруктов, ягод или зерна, из которых сделана брага. Подключение дополнительного холодильника (Дефлегматора) улучшает разделение водно-спиртовой смеси и отбор чистых паров спирта.



**3. Режим максимального укрепления (Рис 3.).** Для высокой степени укрепления (до 96 градусов) и очистки от примесей. Необходимо приобрести дополнительную царгу, которая устанавливается при помощи клампового соединения. Подача воды производится через нижний штуцер дефлегматора (Поз.9), затем соединяется верхний выход дефлегматора (Поз.10) отрезком шланга с нижним штуцером холодильника (Поз.11). Выход воды производится через верхний штуцер холодильника (Поз.12). В дефлегматор поступает максимально холодная вода, что приводит к увеличенному оттоку флегмы и, как следствие, более качественной очистке дистиллята и его большому укреплению. Увеличение высоты и установка насадок Панченкова (приобретается дополнительно) внутрь царги, приводит к максимальному отделению спиртовых паров от водной смеси.



Рис 3.

## Процесс перегонки проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов.

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) (100-250 мл), отбирается 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). При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой («тело») фракции.

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 и температуру 72-78 градусов в верхней части колонны. Регулировку, также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости, проходящей через охладитель (без уменьшения мощности источника нагрева).



Когда градус продукта снижается ниже 30 градусов, 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 (запах, вкус, цвет) определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, 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.



## 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.