

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Ръководство за експлоатация на алкохолен дестилатор

**MODEL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**

VEVOR®

Compressor Wine Cooler
10L/20L/30L/50L



Model Number: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F
YML13123F

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

 CustomerService@vevor.com

Това е оригиналната инструкция. Моля, прочетете внимателно всички инструкции, преди да започнете работа. VEVOR си запазва ясното тълкуване на нашето ръководство за употреба. Външният вид на продукта зависи от продукта, който сте получили. Моля, извинете ни, че няма да ви информираме отново, ако има технологични или софтуерни актуализации на нашия продукт.

Технически параметри според модела

| Volume | Model No. | Describe | Water pump | Dimension(mm) | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|
| | | | | Wine barrel | Cooling bucket | Filter barrel |
| 3 Gal 11.4L (±10%) | YML03110F | 10L Single barrel | No water pump | Ø250xH250 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML03111F | 10L Single barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML03111F | 10L Single barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML03113F | 10L Single barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML03121F | 10L Double barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML03121F | 10L Double barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML03123F | 10L Double barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø250xH250 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML05110F | 20L Single barrel | No water pump | Ø300xH300 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML05111F | 20L Single barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø300xH300 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML05111F | 20L Single barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø300xH300 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML05113F | 20L Single barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø300xH300 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | 5 Gal 19L (±10%) | YML05121F | 20L Double barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø300xH300 | Ø200x H110 |
| YML05121F | | 20L Double barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø300xH300 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| YML05123F | | 20L Double barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø300xH300 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| YML08110F | | 30L Single barrel | No water pump | Ø350xH350 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| YML08111F | | 30L Single barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| YML08111F | | 30L Single barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| 8 Gal 30L (±10%) | YML08113F | 30L Single barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML08121F | 30L Double barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML08121F | 30L Double barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML08123F | 30L Double barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø350xH350 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML13111F | 50L Single barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML13113F | 50L Single barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| 13.2 Gal 50L (±10%) | YML13121F | 50L Single barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | No filter barrel |
| | YML13121F | 50L Double barrel(Europe) | JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML13121F | 50L Double barrel(Australia) | JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |
| | YML13123F | 50L Double barrel(North America) | JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W | Ø400xH400 | Ø200x H110 | Ø180x H100 |

Packing List

| | |
|--|---------------------|
| 1 X Съд за дестилиране | |
| 1 X Термометър 1 X Кондензатор 1 X Комплект огънати медни тръби (включително месингов фитинг, гайка и уплътнение) 1 X Вентил за ферментация 1 X Силиконова тапа 1 X Удължителна медна тръба 1 X Удължителна силиконова тръба 2 X Водни тръби 1 X Инструкция 1 X торба с 2 уплътнения и 1 гайка M13 за монтаж на термометър (1 от уплътненията е резервна част) 4 X резервни уплътнения за гофрирани тръби (само за продукти с 3 съда) | В торба с аксесоари |
| 1 X Подводна помпа (само за продукти с 3 съда) 1 X Тъмпър казан с уплътнение (само за продукти с 3 съда) 2 X Гофрирани тръби (само за продукти с 3 съда) | |

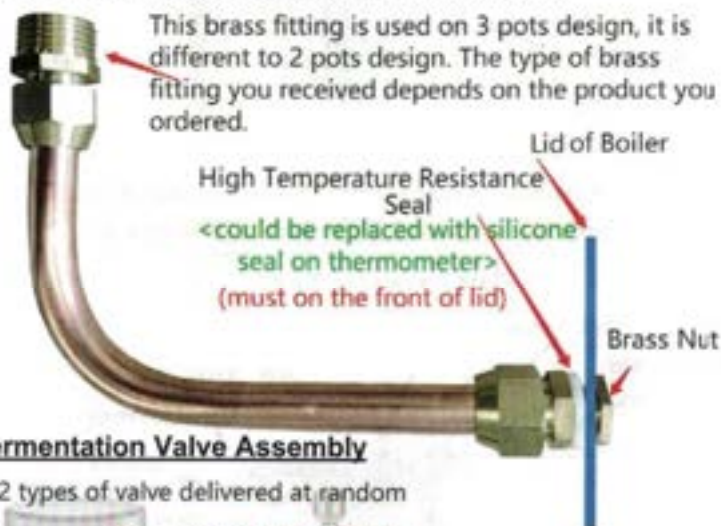
Инсталация

**Цялото уплътнение трябва да се постави
отпред на капака, за да се избегне изтичане!**

Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

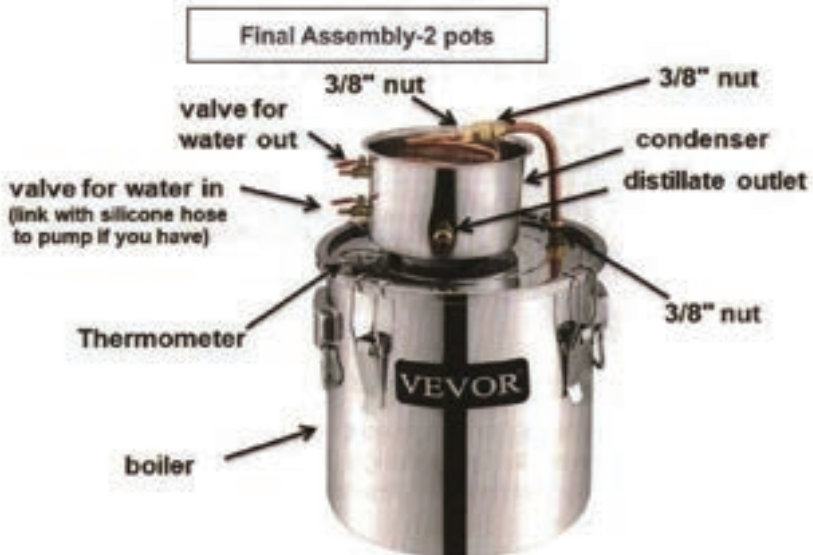


Fermentation Valve Assembly

2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.



Инструкции за безопасност на потопяемата помпа

(Игнорирайте това, ако сте поръчали модел без потопяема помпа)
Манипулацията и използването на нашата помпа са много прости и удобни. Потребителят трябва да спрем нивото на водата с подходяща височина и да свърже помпата с изходящата водопроводна тръба. След това свържете помпата със захранване в съответствие с маркировката на етикет (различна държава, различен стандарт). Така помпата може да работи добре.

За да намалите риска от токов удар

- Винаги изключвайте помпата от електрическия контакт преди почистване и работа.
- Използвайте само с чиста вода. Не го поставяйте в никаква течност. Никога не оставяйте помпата да работи на сухо.
- ОПЦИЯ-Помпата се доставя със заземен проводник и приставка за заземяване щепсел и трябва да се свързва само към подходящ заземен контакт, за да се намали рискът от електричество удар (само за европейски стандарт).
- Не използвайте помпата във вода над 90°F или 30°C.
- Предотвратете изтичането на вода в електрическия контакт по кабела.
- Не повдигайте, носете или дърпайте помпата за захранващия кабел.
- Не подменяйте кабела на помпата. Спрете да използвате помпата, ако претърпи повреда (Опция за помпа с безопасно ниско напрежение).
- Винаги използвайте предоставения трансформатор за работа на водната помпа или се консултирайте с вашия електротехник преди да бъде свързан друг трансформатор.
- Не свързвайте предоставения трансформатор към друг уред.
- Винаги изключвайте захранващия трансформатор от електрическия контакт преди всяко почистване и обработка.
- Използване само на закрито. Поставете трансформатора далеч от огън, влага и пряка слънчева светлина. (Опция за помпа със светлина).
- Не потапяйте горещ капак на стъклена тръба във вода и не изливайте вода директно върху стъклена тръба повърхност, когато е осветена.
- Капакът на стъклената тръба е изработен от стъкло. Той е крехък. Трябва да се работи внимателно по време на светлина монтаж и поддръжка на крушки. Носете ръкавици, за да предпазите ръцете си от нараняване, ако стъклото е счупено.
- Захранващият кабел не може да бъде сменен. Ако кабелът е повреден, уредът трябва да бъде бракувани.

За да поддържате водата чиста

- Периодично сменяйте водата, за да предотвратите образуването на лепкава вода и микроорганизми.

Отстраняване на неизправности

Ако помпата не работи, трябва да се провери следното:

- Проверете прекъсвача или опитайте с друг контакт, за да се уверите, че помпата получава захранване. **ЗАБЕЛЕЖКА**-Винаги изключвайте помпата от електрическия контакт преди проверка.
- Проверете изпускателната тръба на помпата и тръбите за прегъвания и препятствия.
- Натрупването на водорасли може да се измие с градински маркуч.
- Свалете филтърния капак на помпата и камерата на помпата, за да получите достъп до зоната на работното колело. Завъртете ротор, за да сте сигурни, че не е счупен или заседнал.

При нисък дебит помпата ще избълбука:

- Проверете нивото на водата, за да се уверите, че помпата е напълно потопена.

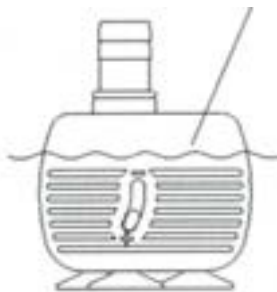
Ако се чуе необичаен шум по време на работа (с вода):

- Първо изключете захранването и след това свалете филтърния капак на помпата и камерата на помпата.
- Използвайте ръка, за да хванете работното колело, внимателно издърпайте работно колело/ротор от кутията.
- Изплакнете работното колело/ротор и кухината с чиста вода.

Ако счупване или повреда на повърхността не е открита, свържете се с вашия дистрибутор за подмяна на част.

Предупреждение

Водната помпа трябва да е напълно потопена или ще се повреди!
Минимално ниво на водата!



Внимание!!!

Водната помпа трябва да е напълно потопена или ще се повреди!

Клапан за контрол на потока
(+)Максимум (Дебитен максимум)
(-)Минимум (Дебитен минимум)



Този продукт е предмет на разпоредбите на Европейската директива 2012/19/ЕС.

Символът, показващ кръстосано кошче за боклук, показва, че продуктът изисква разделно събиране на отпадъци в Европейския съюз.

Това се отнася за продукта и всички аксесоари, маркирани с този символ. Продуктите, маркирани като такива, не могат да се изхвърлят с обикновен битов отпадък, но трябва да се занесат в събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни устройства.



Претеглете
съставките



Добавете
Мая

Забележка!

Бъчвата за вино не може да се напълни напълно с вода и трябва да се запази повече от 4 см пространство, за да се улесни образуването на пара. (При нормални обстоятелства добивът на алкохол ще бъде по-висок от 90%)

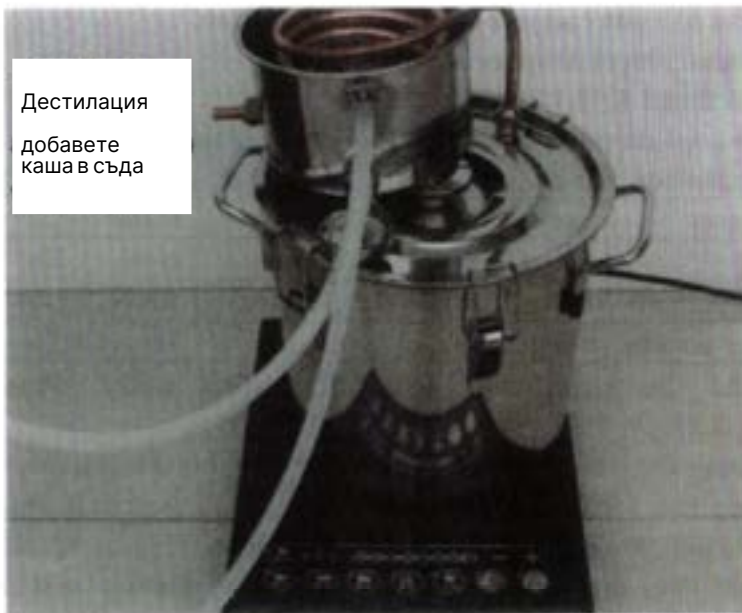


Добавете вода

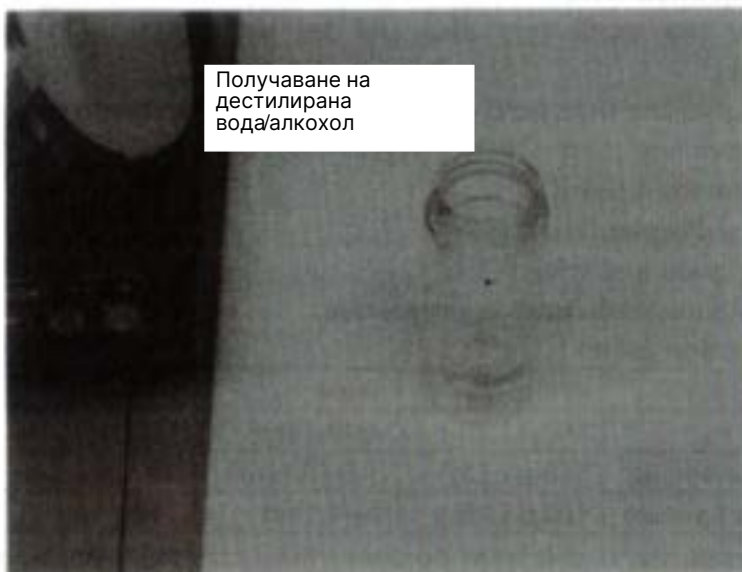


Процес на ферментация

Ако използвате индукционна печка, уверете се, че поддържа работа с неръждаеми съдове.



Дестилация
добавете
каша в съда



Получаване на
дестилирана
вода/алкохол

Ръководство за ферментация

Можете да използвате всеки съд или буре за ферментация.

1. Тегло 500 г (1,1 фунта) ориз
2. Добавете около 4 г (0,14 унции) мая

Ако трябва да използвате повече, калкулирайте според тази таблица:
Ферментационна таблица:

| Категория | Зърно | Мая | Вода |
|-----------------------|--------------|---------------|---------------|
| Ориз | 500g(1.1 lb) | 4g(0.14 oz) | 1000g(2.2 lb) |
| Царевица (пшеница) | 500g(1.1 lb) | 3.5g(0.11 oz) | 1000g(2.2 lb) |
| Сладък картоф | 500g(1.1 lb) | 3g(0.1 oz) | 750g(1.65 lb) |

3. Добавете чиста студена вода около 1000 г (2,2 lb)

Смесването на маята с ориза се разбърква добре всеки ден, разбърква се 3 пъти. Поддържайте температурата на ферментация около 28-35 градуса.

Вижте ферментацията на кашата - като на снимка 6, тя е добре ферментирала.

Можете да миришете много приятно и да видите как оризът потъва на дъното. Необходимо е време за ферментация около 12-15 дни, ако можете да поддържате съда за ферментация 30-35 градуса, трябва около 10 дни

Как да ферментираме:

С помощта на дрожди за зърно и вино.

Пропорция на ферментация в течно състояние: Таблица на пропорциите

| Категория | Зърно | Мая | Вода |
|-----------------------|--------------|---------------|---------------|
| Ориз | 500g(1.1 lb) | 4g(0.14 oz) | 1000g(2.2 lb) |
| Царевица (пшеница) | 500g(1.1 lb) | 3.5g(0.11 oz) | 1000g(2.2 lb) |
| Сладък картоф | 500g(1.1 lb) | 3g(0.1 oz) | 750g(1.65 lb) |

Например, ако искате да направите около 500 g оризово вино, трябва да използвате 4 g мая и 1000 g ориз, за да направите каша.

Как да го направим:

Изберете тенджерата от керамика, неръждаема стомана или стъкло, достатъчно голяма, за да побере количеството, което желаете да направите.

За приготвяне на оризово вино:

Сложете ориза, маята и водата в съда. Оставете за 6 дни без да затваряте. Първо сложете ориза в тенджерата, след това маята, добавете водата, разбъркайте ги добре.

Ако правите каша от царевица или пшеница, тя трябва да бъде смляна. Смесете ориза с горещата вода, изчакайте температурата да се охлади до около 32 градуса, като през това време разбърквате. След това сложете маята, и разбъркайте. Ферментацията трябва да продължи 7-15 дни. Съхранявайте на топло място при около 28-36 градуса, проверете температурата на кашата с предоставения термометър.

За да сварите ориза си използвайте уред за готвене на ориз, ако имате такъв или гответе в подходящ съд. Не оставяйте да залепне. Нагрявайте на ниска температура



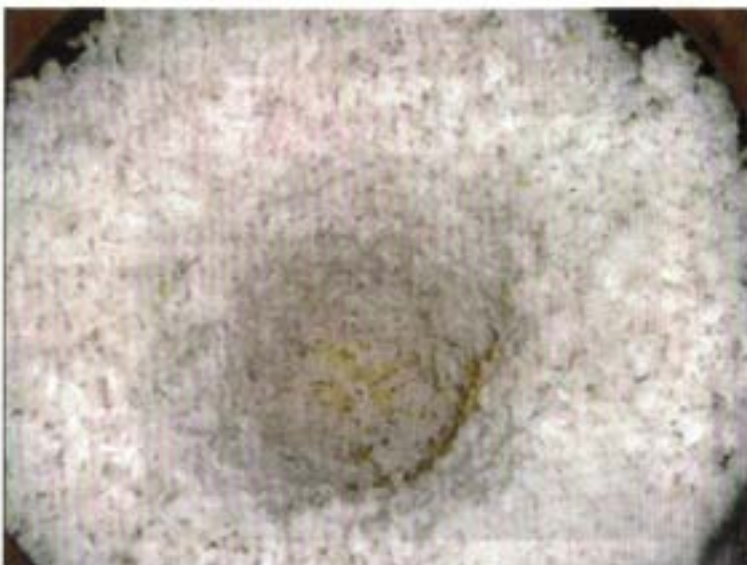
Сварете добре (не преварено). След това преместете ориза в друг съд (не използвайте пластмасови съдове).

Изчакайте температурата на ориза да падне до 20 до 30 градуса (можете използвайте вентилатор, за да намалите температурата).



Претеглете 8 г мая за 1000 г ориз с везна, разбъркайте маята и започнете ферментация





Много е важно да не използвате остатъчен ориз, той може да се зарази и да причини хранително отравяне.



Покрийте го с фолио
Не запечатвайте съда, защото за ферментацията е необходим кислород.
Можем да го покрим с картонена плоскост.



След около 36 часа вече трябва да усетите миризмата и да видите резултат от ферментацията. Ако изглежда кашаво и мирише на вино, добавете 1200ml до 1500ml охладена преварена вода (стерилна). Разбъркайте сместа (използвайте стерилна дървена лъжица - потопете я в гореща вода преди употреба).



Покрийте и оставете да ферментира около 6 дни (през зимата са необходими около 7-10 дни). Може да се добави още малко мая, ако е много студено, а може и да се сложи на топло. Когато можете да видите, че водата е бистра или когато отчитате същата степен като стайната температура използвайки термометъра, тогава можете да започнете с дестилацията.



Дестилиране

Първо използване:

Когато използвате нов дестилатор за първи път, има някои особености. Процедурата започва с измиване на всички части на дестилатора много старателно с гореща сапунена вода. Втората стъпка се нарича пускане на оцет. Просто смесете равни части оцет и вода до приблизително една пета от капацитета на дестилатора (т.е. 1 галон микс за 5 галона дестилатор). Настройте дестилатора и кондензатора (без вода), налейте смес и загрейте, докато вода/оцетна течност и пара излязат от кондензатора. Изключете топлината, оставете го да изстине и изхвърлете съдържанието. Следва последната стъпка на почистване. Ще следват стъпките по-долу сякаш правите пиене, но изхвърлете първата си партида. Това ще изчисти дестилатора от всичко, което би могло да влоши вкуса на бъдещи серии.

Предпазни мерки

Никога не оставяйте работещ дестилатор без надзор.

Никога не пийте, докато дестилирате.

Никога не блокирайте изхода на дестилатора. Това може да доведе до свръхналягане и експлозия.

Никога не използвайте източник на топлина с открит пламък, докато дестилирате на закрито.

Винаги се предпочита дестилирането на открито.

Настройване

Поставете основата на дестилатора върху вашия източник на топлина. Изсипете кашата, но внимавайте да утайките, които са се утаили на дъното на съда да не влязат в дестилатора, тъй като те могат да причинят неприятни вкусове. Освен това оставете приблизително 4 см пространство в горната част на дестилатора, за да предотвратите изкипяване.

Поставете и запечатайте горната част. Запечатването може да се извърши с гъста смес вода/брашно и натискайки го навътре и около шева, където горната и долната част се срещат.

Прикрепете кондензатор

Дръжте кондензатора студен. Това става чрез напълване на тялото на кондензатора с вода и непрекъснато добавяне на лед (бутилките със замразена вода също работят чудесно) или използване на непрекъсната струя студена вода от чешма (докато кондензаторът е снабден с входни и изходящи дюзи за общо контрол, това може да бъде толкова просто, колкото запушване на дъното и оставяне маркуч за вода, минаващ отгоре).

Поставете контейнера на изхода на дестилатора за улавяне на дестилата. Имайте предвид, че повечето не са в състояние безопасно да се справят с висока концентрация алкохол.

Използвайте стъклени съдове, например буркан.

Работа на дестилатора

Започнете да нагривате съда. Използвайте висока температура, докато чуete кашата да кипи. Можете също докоснете внимателно тръбата, която свързва горната част с кондензатора. Когато дестилаторът достигне работна температура частта ще премине от студено, към топло, към горещо много бързо. След като достигнете тази точка намалете котлона наполовина.

Регулиране на топлината: щом течността започне да излиза от кондензатора, намалете топлина, така че да не е постоянен поток. Течността трябва да изтича на капки или да изтича с прекъсвания. Ако изтича като постоянна струя, това означава, че температурата е твърде висока.

Изхвърлете първата течност: като предпазна мярка срещу отравяне с метанол

Следете за течове: проверявайте често свързката между горната част на дестилатора и тенджерата за излизане на парите. Ако се открие такова, просто го запушете със смес от брашно и вода, като внимавате да не се изгорите с изпаренията.

Поддържайте водата в кондензатора студена: наблюдавайте често температурата на водата в кондензатора. Хладната вода е предупреждение, че трябва да я охладите. Ако водата стане по-топла, незабавно спрете дестилацията.

Край на процеса: ще забележите, че след като настроите топлината си правилно, тя се нуждае от много малко манипулация. Това е един от начините да разберете кога сте приключили с дестилацията.

Когато стигнете до края на процеса ще забележите, че температурата в горната част на съда внезапно ще спадне заедно с дестилирана течност, излизаща от кондензатора. Това ще се случи без промяна в подаването на топлина. Всеки път, когато изпитате значителна промяна по този начин, можете да установите, че цикълът е приключил. Изключете котлона и оставете дестилата да се охлади напълно преди да почистите

След като дестилаторът и кашата изстинат, изхвърлете кашата. Измийте съда с препарат за съдове и гореща вода, след това веднага подсушете с кърпа. Кондензаторната бобина може да се изплакне с гореща вода, сапун не е необходим.

Importer: WAITCHX

Address: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importer: FREE MOOD LTD

Address: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET



EUREP UK LTD
UNIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH



EUREP GmbH
Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Germany

Manufacturer: Jiangsu Shunfa Electric Appliance Co., Ltd

Address: Lvjiu Road, Lvcheng town, Danyang, Jiangsu, China

MADE IN CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support