

UTASÍTÁS ÉS FIGYELMEZTETÉS

A pálinkafőző kazánnal csak nagykorú személy dolgozhat, aki megismerkedett a szabályos és biztonságos munkamódszerekkel. Nem engedélyezett a harmadik személyeknek közvetlen jelenléte a desztilláció alatt az égési sebek veszélye miatt. Különösen ügyeljen ennek az útbaigazításnak figyelmeztetéseire és következetes betartására mind a saját mind mások biztonsága végett. A kazánnal való munka alatt ügyeljen az összes forró részre (fűtőttest, a kazán rézrész, a fedővel, a páraelvezető cső).

Ezeknek a részeknek igen magas a hőmérsékletük, érintésük az égési sebek veszélyével jár. Amennyiben munka közben fennakadásra kerül sor, nem kell azonnal hozzálátni a berendezés szétszereléséhez és javításához. Várja meg, míg kihűl a kazán, így elkerüli az égési sebek veszélyét. A magas hőfok miatt TILOS a gyúlékony és robbanékony anyagok mellett üzemeltetni a készüléket. Fennáll a tűz- és robbanás veszély. A fűtőttest alatti talaj nem lehet gyúlékony anyagból és kötelező a száraz tűzoltásra alkalmas tűzoltó palack jelenléte. Kötelező a védőeszközök használata (megfelelő kesztyű, öltözk és cipő). Amennyiben gázzal tüzelünk, tartsuk be a gáz használatára vonatkozó biztonsági utasításokat. A gázpalackot ne tegyük ki 40 celsius foknál magasabb hőmérsékletnek és közvetlen napsütésnek.

A BERENDEZÉS KARBANTARTÁSA

A kazán szabályos karbantartásához legfontosabb, hogy azonnal a desztillációs folyamat után minden részét jól megtisztítjuk. Ezt úgy kell végezni, hogy mechanikusan és vegyileg ne sértsük meg a berendezés rézből készült részeit. A normális munkához elegendő, ha legalább kétszer átmoszuk meleg, tiszta vízzel. Amennyiben desztilláció közben az anyag kormosan leégett, azonnal meg kell tisztítani. Ajánlatos, hogy nedves rongyra kis finom homokot tegyünk és óvatosan átdörzsöljük a leégett részeket, ügyelve arra, hogy ne karcoljuk meg a rézfelületet. Lassan és hosszantartóan végezzük a tisztítást. Ezután töröljük át tiszta, citromsavval átitatott ronggyal.

ALKATRÉSZEK

Pálinkafőzőinkhez biztosítjuk az összes szükséges alkatrészt. A megrendeléskor fel kell tüntetni a termék típusát, köbtartalmát és az alkatrész megnevezését. A gyártó fenntartja abbéli jogát, hogy a termék felépítését megváltoztassa előzetes bejelentés nélkül.

A GYÁRTÓ JÓTÁLLÁSI NYILATKOZATA

1. A gyártmány a jótállási idő alatt megfelelően fog működni, ha a felhasználó betartja az adott műszaki utasításokat.
2. Amennyiben a jótállási időben jelentkezik, elhárítjuk saját költségünkön az esetleges meghibásodásokat, hiányosságokat, vagy újat adunk a reklamált termék helyébe.
3. A szállítási költségeket csak indokolt reklamáció esetében ismerjük el.
4. A jótállás a gyártmány vásárlási napjától kezdődik, ezt ezzel a garancia levéllel bizonyítja (az árusító kiskereskedelmének neve és székhelye, pecsét, dátum és az eladó neve).
5. A garancia nem érvényes, ha megállapítást nyer, hogy az előző javítást nem hiteles személy végezte, vagy ha nem megfelelően kezelték a gyártmányt. A garancia nem vonatkozik az elhasználódó részekre (fűtőttest, gumitömítés).
6. A jótállási idő 24 hónap a teljes berendezésre.
7. A jótállási idő 10 év a réz-alkatrészekre.

Tipus-termék neve: _____

Gyártás időpontja: _____

Eladás dátuma: _____

Aláírás: _____

A gyártmány árusítási
székhelye és pecsétje
PH



DESTILATORI
kazani za rakiju



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

"Destilatori" d.o.o.
Jovana Mikića 271 • Subotica

☎ 024/572-713 • 062/603-552
065/821-5027

office@destilatori-kazani.com
www.destilatori-kazani.com

BEVEZETÉS

Ez a használati utasítás azoknak szól, akik majd használják és karbantartják a gyümölcsdesztilláló berendezést. Az ilyen típusú pálinkafőző üstöket házi és ipari használatra irányozták elő. Tekintettel az ilyen fajta rendeltetésre kötelezően be kell tartani a gyártó utasításait. A desztilláló kazánokat csak azok a személyek kezelhetik, akikkel előzőleg ismertették az összes veszélyt. A termék használatakor figyelembe kell venni más fontos biztonsági, munkaegészségi és szanitáris előírásokat is. Ezeknek az utasításoknak következetes betartásával biztosítják a berendezes szabályos munkáját és hosszan tartó használatát.

AZ ÜSTÖT CSAKIS NAGYKORÚ SZEMÉLYEK KEZELHETIK!

A gyártó nem vállal felelősséget a termék szakszerűtlen és hanyag alkalmazása miatti károkért.

GYÁRTÓ:

Destilatori doo

Jovana Mikića 271, 24000 Subotica - Szabadka

Tel: (+381) 024/572-713, Fax: (+381) 024/410-0530

Mob: (+381) 065/821-5026, (+381) 065/821-5027

E-mail: office@destilatori-kazani.com

Web: www.destilatori-kazani.com

A BERESENZÉS TÍPUSAI:

A vásárlók szükségleteinek megfelelően a gyártó a termék széleskörű választékát kínálja, mely az alábbi típusokat foglalja magában:

- **HOBBY 25, 35 literes**
- **BILLENŐS 40, 60, 80, 100 literes**
- **PRAKTIK 60, 80, 100 literes**
- **PROFESSIONÁLIS 80, 100, 120, 160, 200 literes**
- **EXKLUZÍV 120, 160, 200, 250, 300, 350 literes**

A termék átvételekor azonnal győződjene meg, hogy a berendezés nem sérült-e a szállításkor és, hogy rendelésüknek megfelelő-e. Az esetleges hiányosságokat azonnal jelentsék beszerzőjüknek.

A TERMÉK KÖRÜLÍRÁSA ÉS HASZNÁLATI RENDELTETÉSE

A pálinkafőző kazán házi pálinkafőzésre alkalmas berendezés. A desztilláció folyamatával a gyümölcs (szilva, körte, barack, szőlő...) alkoholos erjedésével alkoholos desztillátot kapunk. A desztilláló berendezés részei: rézüst amelyben hő segítségével alkoholpára képződik, valamint a hűtő edény, ebben a részben kondenzálódik az alkohol és a pipa, amely összeköti a két berendezést. A rézüst minden része, mely érintkezésbe kerül a desztillált alkohollal tiszta rézből készült. A desztillációs eljárásban a réz leköti azaz semlegesíti a savak nagy részét és egyéb káros vegyi anyagokat, melyek a gyümölcs erjedéssel forrása során és a desztilláció során keletkeznek.

AZ ÜST – KAZÁN

A kazán a legfontosabb része a gyümölcs-desztilláló berendezésnek. A kazán részei erre a célra hitelesített rézlemezről készülnek (elektrolitikus réz 99,99%). A felhasználónak a desztillálás alkalmával figyelmesen kell a fűtőtest lángját felhasználni, nehogy az aljára leégjen a cefre. A leégés megakadályozására a gyártó kétféle megoldást irányzott elő:

- az első változata keverő nélküli kazán amelybe egy rézbádogból készült rosta van beépítve. A rosta fizikailag elválasztja a masszát a kazán aljától, megakadályozva így annak leégését.
- a második változat a keverővel ellátott kazán. A keverő alkatrészei sárgarézből és inoxból készülnek. Lehet kézi vagy elektromos keverő. A foggantyú tekerésével a felhasználó a gyümölcsmasszát keveri a kazán alján, ezzel megakadályozza annak leégését. Ez a változat mutatkozott eddig leghatásosabbnak a gyakorlatban, ezért a gyártó ezt ajánlja.

FEDŐKUPOLA - SAPKA

A sapka vagy fedőkupola tulajdonképpen a kazán fedője ami felfogja a rotyogó és erjedő gyümölcsmassza alkoholpáráját és továbbítja azt a lepárlócsőbe. Ez rézlemezről készül, féllabda- vagy körte alakú. A sapka és a kazán alsó részének érintkezési helyén rézgyűrű van, amibe hideg vizet kell önteni, ezt víztömésnek nevezzük. A modell esetében az exkluzív tömítést szilikon-gumis gyűrűvel oldottuk meg. A sapkában bimetalis hőmérő van beépítve, ami a felhasználónak megkönnyíti a desztilláló berendezéssel való munkáját oly módon, hogy méri az alkoholpára hőmérsékletét a kupolából való távozásakor. A desztilláció alatt a hőmérő 100 fokon aluli hőmérsékletet kell, hogy mutasson.

A FŰTŐTEST

A fűtőtesteket stabil és billenős fűtőtestekre osztjuk. Teljes egészében hidegenhengerelt bádogból készül erősített szélekkel, ajtóval, hamutartóval és füstelvezetővel. A billenős fűtőtesteknek a felső rész forgatására alkalmas foggantyújuk van. Ilyen módon üritik a kazánt. A stabil fűtőtestek fix állapotban vannak és nem billenthetőek. Mindegyik fűtőtest három vagy négy lábon áll. A fűtőtestek élettartamának meghosszabítása végett ajánlatos a belső falukat samot-téglával vagy samot-keverékkel bevonni. Használható sárgaföld is vagy más szigetelő anyag.

PÁRAELVEZETŐ CSŐ - PIPA

A páraelvezető cső vagy pipa a kazánt és a hűtőt köti össze. Ez rézcsőből készül. A cső csatlakozása a sapkával és a hűtővel víztömítéssel van megoldva, ezért hideg vizet kell önteni a hűtő és a sapka kagylójába. Az Exkluzív modellnél a tömés sárgaréz hollanderekkel van megoldva.

A HŰTŐ

A hűtőedény feladata, hogy lehűtse a kondenzálódott desztillátot. Krómozott és cinkeztet bádogból készül, melybe rézspirál vagy cylinder van beépítve. A hűtőn két csatlakoztató van, ezek közül az alsó csatlakoztatón (1/2 col) vezetik be a hideg vizet, a felsőn pedig kieresztik a meleg vizet. A széles bázis és a megerősített szélek biztosítják a hűtő szilárdságát és stabilitását. Mindegyik csatlakozás eresztése megvizsgált.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKOHOLOS ERJEDÉS FOLYAMATÁRA

Az összegyűjtött gyümölcstről eltávolítjuk a leveleket, ágacskákat és a többi szennyet. A piszkos, poros gyümölcst azonnal meg kell mosni. Ez az első lépés a minőségi pálinka felé. Kimondottan minőségi, nem pedig rothadt gyümölcst kell használni. A rothadt, penészes vagy egyéb hibás gyümölcs ize behatol az alkohol desztillátumába, ez később, a második főzésnél megmarad a pálinkában. A minőségi pálinka második feltétele a gyümölcstárolási edény helyes megválasztása, később pedig az alkoholos erjedés. Legjobb választás a tiszta fából készült edény, amelyben cefre már tárolva volt. A műanyag edény ellenálló a vegyi hatásoknak, de jó az inox edény is.

A DESZTILLÁCIÓS BERESENZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

A desztillációs berendezést jól szellőztethető helyiségben kell tartani, mivel az alkoholos pára és a gázipalackból kiáramló gáz is igen lobbanékony. Ezt MINDIG szem előtt kell tartani amikor a desztillációt zárt helyiségben végezzük.

AZ ÜRES ÜSTÖT SOHASEM SZABAD LÁNGNAK KITENNI!

A munka kezdete előtt a következő műveleteket kell elvégezni: A fűtőtestet és a hűtőt szilárd és egyenes talajra kell helyezni. A füst kivezető nyílását össze kell kötni a kéménnyel, figyelmet fordítva az érvényes tűzbiztonsági előírásokra, mint pl. a takaréktűzhely vagy bármely más, szilárd fűtőanyaggal üzemeltető fűtőberendezés esetében. A kazán első töltése előtt, belülről meleg, mosogatós vízzel ki kell mosni az összes részfelületeket (a kazánt, kupolasapkát, csövet, spirált). A kazánt fel kell tölteni tiszta vízzel és legalább 15 percet forralni. Ezután a forró vizet kiönteni, várni egy ideig (amíg a kazán kihűl) és többször kiöblíteni tiszta, hideg vízzel. A kazán ezután használatra alkalmas.

A DESZTILLÁCIÓS BERESENZÉSSSEL VALÓ MUNKA

A cefrét a kimért magasságig ajánlott tölteni, sohasem a kazán pereméig. A kazánt legfeljebb a deklarált köbtartalom 85%-áig szabad feltölteni.

A fedőt a kazánra kell helyezni, ügyelve arra, hogy a fedő széle ne fekdjön rá a kazán peremére. A kazán vízzárát meg kell tölteni tiszta vízzel. A kazán fedelét össze kell kötni a hűtővel, a páraelvezető csővel, az ún. pipával. Ügyelni kell arra, hogy a kazán és a hűtő mindig ugyanazon a magassági szinten legyen. A páraelvezető cső rövidebb része legyen a kazánnal a hosszab része pedig a hűtővel összekötve. Ily módon a cső enyhén a hűtő felé emelkedik. Ezután a hűtő és a kazán fedelének kagylójába vizet kell önteni. A hűtőt, tiszta, hideg vízzel kell feltölteni az átömlesztő cső magasságáig, a csőre pedig kisebb műanyag csövecskét helyezni, ennek szabad végét össze kell kötni a levezető csatornával.

Maga a desztilláció 2-3 óráig tart, ezt szabály szerint lassan kell végezni. Eleinte lehet erősebben hevíteni, mintegy 50 °C fokig, ügyelvén arra, hogy a kazán hevítése csökkenjen mielőtt a cefre elérné a 70 °C fokot, nehogy erősen forni kezdjen (a hőmérsékletet a bimetalis hőmérőn kell figyelemmel kísérni). Mintegy 85 °C fokon a cseppfolyós desztillát vékony sugár formájában kifelé igyekszik a hűtőből. Lényeges, hogy a hűtőből áradó sugár állandó legyen. Nem szabad megszakadnia (a hőmérséklet-csökkenés miatt) vagy túl erősen folynia (a túl magas hőmérséklet miatt). Megfelelő módon meg kell mérni a desztillát alkohol-mennyiségét alkoholfokmérővel és amikor 8 % alá csökken, abba kell hagyni a desztilláció folyamatát.

A második főzés-Tisztázás

A minőségi pálinka végső fogyasztásához még egyszer fel kell forralni a pálinkát, ez a második desztilláció. Lényegében ez a pálinkának megtisztítása a káros anyagoktól (metil-alkohol, aldehidek, észterek, magas alkoholok...). Ajánljuk, hogy a második desztilláció helyes folyamatával kapcsolatban kérje ki szakértő véleményét.