

DUPLAFALÚ PÁLINKAFŐZŐ BERENDEZÉS 100 L



HASZNÁLATI UTASÍTÁS (HU)

Tartalomjegyzék:

1. Termék ismertetése és használata
2. Technikai adatok
 - 2.1 Üst
 - 2.2 Összekötő cső
 - 2.3 Hűtőedény
 - 2.4 Általános technikai adatok
3. Pálinkafőzés
4. Tisztítás
5. Garancialevél

1.TERMÉK ISMERTETÉSE ÉS HASZNÁLATA

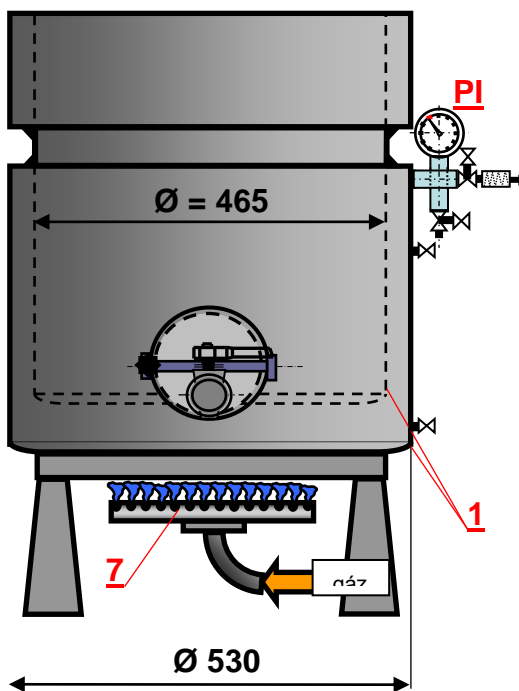
A desztillálóberendezés (ábra.1) pálinkafőzésre, azaz párlat előállítására szolgál. Az érlelt gyümölcsből – szilva, körte, barack, szőlő stb. desztillálásával nyerjük az alkohol párlatot. Annak függvényében, hogy a háztartásnak mekkora igénye van, ajánlatunkból válogathat a 10 literestől egészen a 100 literes berendezésig. Célunk, hogy a használati útmutató áttanulmányozásával megismerje a berendezést, annak sajátosságait és ily módon biztonságosan használva minőséges pálinkát állítson elő.

2.TECHNIKAI ADATOK

2.2.Üst

1. **Üstköpeny és folyadékzárak vízfeltöltés:** A vízzel töltést a köpenytér alsó csapjára szerelt tömlővel végezzük, egészen addig míg a nyitott felső csapon a víz meg nem jelenik. Ezután a csapokat elzárjuk. Ezt a műveletet 2 – 3 naponta ellenőrzés céljából megismételjük. Ezután az üstfedélre és az oszlopfőjre szerelt „gallérok” (8.1 és 8.2) öntjük fel vízzel. A zárást az üst esetében maga a leemelhető üstkupola, az oszlop esetében pedig a 8.3 jelű sapka biztosítja ha a gallérok fel vannak töltve. Az így képződő folyadékzár biztosítja a tömörzárást a párák útjában.

Felfűtés: A felfűtést viszonylag gyorsan, nagy lánggal végezzük. Az üstköpeny maximális nyomása 0,5 bar lehet, e felett a biztonsági szelep lefúj. A tényleges üzemeltetési nyomás a köpenytérben 0,3 - 0,4 bar lehet, az üzemeltetést ehhez kell igazítani, a gázfűtés szabályzásával.



Az üst és az üstfedél közti vízréteg tömítésként szolgál.

2.3.ÖSSZEKÖTŐ CSŐ

Az összekötő cső (1. ábra: poz 4 és 7. ábra), összeköti az üstfedelelet a hűtőedénnyel. Anyaga minősített, tiszta réz. A csőben a párlat már a levegő hatására hűlni kezd. Az összekötő pontok menetes szorítókkal és tömítésekkel vannak ellátva a szivárgások elkerülése érdekében.



7. ábra

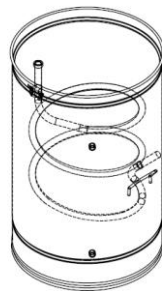
Összekötő cső típusa	Szorító	Tömítés
10 L	G 3/4"	-
20 L	G 1"	-
60-80 L	M 38x2	Ø37/Ø29 x 2.6
100 L	M 38x2	Ø37/Ø29 x 2.6

2.4.HŰTŐEDÉNY

A hűtőedény (1. ábra: poz 5 és 8. ábra) feladata, hogy a forró párlatot lehűtse kb.15°C-ra. Anyaga hidegen sajtolt lemez, melyben minősített, tiszta rézcső spirál van elhelyezve, mely teljesen elmerül a vízben. A hűtőedényen 2 db G1/2" csatlakozási hely van.

Az alsó csatlakozási helyen történik a hidegvíz adagolása, a felsőn pedig a meleg víz távozik el az edényből. Amikor a hűtőedény felső harmadában a vízhőmérséklet eléri a 60-65 C°-ot, mindenképpen hidegvizet kell tölteni a hűtőedénybe és a meleget leengedni.

A hűtőedény kétszeres átrozsdásodási védelemmel van ellátva, így növelve az edény élettartamát. Az edényen lévő perforált erősítések növelik tartását, erősségét, a széles talpazat pedig az edény stabilitását növeli. Minden illesztés, csatlakozási hely le lett ellenőrizve szivárgás biztosra elkészítve.



1. ábra

2.5.ÁLTALÁNOS TECHNIKAI ADATOK

Javasoljuk, hogy az üstöt ne töltsék fel 70%-nál jobban! Azoknál a gyümölcsöknél, melyek erjedt állapotban nagyon habosak, ne töltsük fel 50%-nál jobban, mert fennáll annak a veszélye, hogy főzés közben a hab bejuthat az összekötőcsőbe. Borszeszek főzésekor ajánlatos habzásgátló szert használni. Az ilyen szerek használatánál, mindenképpen ügyeljünk a szer gyártója által kiírt előírásokra.

A nagyon sűrű alapanyagokhoz célszerű 20-30% vizet hozzáadni, hogy az alapanyag felhíguljon.

3.PÁLINKAFŐZÉS

A desztilláció leegyszerűsítve annyit jelent, hogy egy folyékony, sűrű halmazállapotból, melegítéssel, gőz halmazállapotúvá, majd a hűtőberendezésben lecsapódással (kondenzáció) újra folyékony halmazállapotúvá tesszük az alapanyagot.

Desztillálásakor, az alapanyag melegítése során az alkohol kipárolog, gőzölög. Az összekötő rézcsőn keresztül, az alkoholgőz átkerül a hűtőberendezés spirál rézcsővébe, ahol lecsapódik, kondenzálódik, majd újra cseppfolyós halmazállapotba kerül. Ebből lesz az alkohol párlat. Ebből a párlatból, második desztillálás után lesz majd a pálinka.

HOGYAN FŐZZÜNK MINŐSÉGES HÁZTÁJI PÁLINKÁT?

Erre a kérdésre annyi féle választ kap, ahány embert megkérdez. Egyszerű, kézzel fogható recept nem létezik. A legfontosabb, hogy tartsa be az előírásokat a berendezés használatáról. Tapasztalatokat viszont a desztillálások során fog szerezni. Célszerű azonban olyan személyek ajánlataira hallgatni, akiknek már van tapasztalat ebben.

Pálinkafőzéskor fokozottan ügyeljen:

- a tűz erejére, intenzitására – fennáll a túlmelegedés veszélye, mindezek mellett, a desztilláció folyamata, intenzitása, függ a termelt hőtől,
- arra, hogy nem kívánt helyen ne szivároгjon sem gőz, sem párlat – ügyeljen a csatlakozások minőségére,
- a párlat folyamatosságára – amikor a párlat elkezd kifolyni a hűtőberendezésben lévő spirál rézcsőből nem szabad megszakítani a folyamatosságot
- a párlat folyásának mennyiségére: amennyiben a sugár túl nagy, a melegítést lejjebb kell venni. Állítsa be a tűz erősségét úgy, hogy a párlat folyássugara folyamatos és egyenletes legyen,
- arra alkalmas módon mérje folyamatosan az alkohol tartalmát a párlatban, amikor az arány a normális alá ér, azaz 8 vol % alá esik, fejezze be a lepárlást.

Pálinkafőzés utáni tennivalók

Amikor az alkohol aránya a párlatban a minimum szint alá esik, állítsa meg a lepárlás folyamatát, oly módon, hogy zárja el a tüzet.

Ne kezdje el azonnal az üstharang eltávolítását, mert a kifőzött anyag forró! Várjon egy ideig, amíg az üst és az üstben lévő anyag lehűl. Miután lehűlt, elkezdheti a berendezést szétszedni. Az üstöt ürítse ki, majd tiszta meleg vízzel mossa ki. Semmiképpen ne tegye hideg vízzel, mert a hideg víz, az amúgy még meleg üstöt megsértheti. Amennyiben egy új folyamatot szeretne kezdeni, törölje meg száraz textilanyaggal az üstöt, mielőtt újratöltené.

FIGYELEM!

A berendezés minden egyes eleme a folyamat befejezése után is felhevül, forró, így égési sérüléseket okozhat! A berendezést üzemelő személy legyen kellőképpen védve, védőfelszereléssel, védőruhával ellátva: kesztyű, hosszúszarú és hosszú ujjú ruházatban, védőcipőben, hogy minél kevesebb bőrfelülete legyen kitéve a közvetlen sérülésnek.

Az alapanyagból hátra maradt, sűrű massa, nagyon forró, sokáig megtartja magas hőmérsékletét. Az üst kiürítésekor fokozottan ügyeljen, óvatosan végezze a műveletet, mert a leforrázás esélye nagy. Különösen ügyeljen az ott lévő személyekre.

4.TISZTÍTÁS

Annak érdekében, hogy a berendezés hatásfoka minél jobb legyen, minden egyes használat után meg kell tisztítani. Minden egyes részét a berendezésnek oly módon kell tisztítani, hogy azokon ne keletkezzenek sem vegyi sem mechanikus sérülések.

Hogy a hatásfokot normalizáljuk, minden réz alkatrészt, amely a használat során közvetlen kapcsolatba került az alapanyaggal és/vagy a párlattal, használat után legalább kétszer, tiszta, meleg vízzel mossuk le.

Amennyiben leégne az alapanyag az üst aljára, használat után feltétlenül tisztítsuk le! Legegyszerűbb módja ennek, hogy egy tiszta vízbe áztatott textilanyagra tegyen egy kevés finom, tiszta, apró szemű homokot, majd azzal finoman, óvatosan dörzsölje le az odaégett anyagot. Közben ügyeljen arra, hogy az üst réz anyagát ne sértse meg.

Miután eltávolította a szennyeződést, egy citromlével átitatott textilanyaggal törölgesse meg a megtisztított üst részét. Majd tiszta, hideg vízzel öblítse le.

5.GARANCIA ÉS SZERVÍZ

ANRO-KER Bt.

6726 Szeged, Szőregi út 62-64

2330 Dunaharaszti, Jedlik Ányos u.16

Hungary

Tel.: +36-62/401-451; 62/401-870; 62/999 421

Fax: +36-62/405-699; 62/401 560

E-mail: anro@vnet.hu

Internet: www.anro-ker.hu
www.pankapalinkafozo.hu

KEDVES FELHASZNÁLÓ!

Köszönjük, hogy a mi pálinkafőzőnket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy elégedett lesz a berendezéssel. Amennyiben garancia időn belüli javításra kerülne sok, kérem, minden esetben vegye fel a kapcsolatot az eladóval, vagy közvetlenül velünk a feltüntetett elérhetőségek egyikén.

KÉRJÜK ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐTT FELTÉTLENÜL OLVASSA EL A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT.

GARANCIALEVÉL

Berendezés
típusa

Gyári
száma

Vásárlás
dátuma

Az Eladó
aláírása
és bélyegzője

Vásárlási
számla száma

2. Ezzel a Garancialevéllel, a Gyártó garantálja minden olyan meghibásodás kijavítását, amely a garancia időn belüli, gyártási hibákból eredendő meghibásodásra vonatkozik.
3. A garancia ideje a vásárlás napjától számított 12 hónapig él.
4. Garanciális javításon töltött idővel a garancia ideje meghosszabbodik.
5. Amennyiben a garanciális hibát nem lehet kijavítani, a Gyártó egy ugyanolyan típusú berendezést szolgáltat a Vevő részére.
6. A garancia érvényesítéséhez, mindenképpen szükség van a vásárlást igazoló számlára és a kitöltött, hitelesített Garancialevélre.
7. A garancia nem vonatkozik az üst és tüztér elszíneződésére, nem képezi a reklamáció tárgyát a tüztér eldeformálódása és a fedőfestés leégése.

A garancia megszűnik, amennyiben:

1. A Vásárló nem tudja bemutatni a vásárlást igazoló számlát vagy a Garancialevél nincs hitelesítve
2. Nem rendeltetésszerűen használta a berendezést
3. Amennyiben illetéktelen javítások, átalakítások történtek a berendezésen
4. Amennyiben a hibát a nem rendeltetésszerű használat, vagy szállításból adódó hiba okozta.
5. Ha a tüztér a megengedettnél nagyobb hőhatásnak van kitéve.

Gyártó: Strojarstvo-Branilović, Neumannova 1, 40 000 Čakovec +386 40 329-060, 329-061

Szervizbe érkezés

Dátuma

Szerviz aláírás

Bélyegző

Javítás dátuma

