**Használati utasítás**

Ezt az utasítást azoknak szánjuk, akik használni, tisztítani, karbantartani fogják a berendezésünket. A készülék házi pálinka főzésére alkalmas. A pálinkafőző és lepárló kazánt csak nagykorú személyek használhatják!  
A gyártó és forgalmazó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek a berendezés helytelen, felületes, vagy szakszerűtlen alkalmazásából származnak.  
A pálinkafőző berendezés alá tüzelni üres állapotban TILOS!  
A gyártó valamint a berendezés forgalmazója (YUVEXIN Kft., 6771, Szeged, Magyar u. 189.) kijelentik, hogy a berendezés megfelel az Európai Unió szabályainak és szabványainak.

**A berendezés típusai:**

- hobbi kazánok: 34 literes kazánok

- billenős kazánok: 60,80,100 literes kazánok

- stabil, gömbcsapos kazánok: 100, 120, 160, 200, 350 literes kazánok

(A termékek meghatározása a csomagoláson elhelyezett vignetta alapján történik, melyen szerepel a termék neve, a modell elnevezése, sorozatszáma és a gyártási éve.)

A pálinkafőző és lepárló kazán a házi pálinka főzésére alkalmas berendezés. A desztillációs eljárás során a gyümölcsből készült alkoholos forrásban lévő cefréből alkohol párlatot kapunk.

A pálinkafőző készülék részei: egy rézüst (kazán) melyben hő segítségével alkohol pára képződik, valamint a hűtő rész (edény) melyen keresztül haladva az alkohol kondenzálódik (lecsapódik) és a réz vezetékek, melyek összekötik a kazánt és a hűtő részt.  
A pálinkafőző minden része, mely érintkezésbe kerül a desztillált alkohollal tiszta rézből készült! A desztillációs eljárásban a réz leköti, azaz semlegesíti a savakat és egyéb káros vegyi anyagokat, melyek az alkohol forrása során és a lepárláskor keletkeznek.

A kazán :

A kazán a legfontosabb része a párló berendezésnek. A rézből készült kotla a tüzelő részben helyezkedik el. A tüzelő rész két részből készült (a billenős kazánoknál) a tüzelő tér alsó részén helyezkedik el a nyílás, melyen keresztül tüzelünk, a hátoldalán pedig a kémény, ahol távozik a füst és a gázok. Magas hőmérsékletek keletkezése miatt ajánlatos samott téglával borítani a tüzelőtér alját és oldalát, ezáltal meghosszabbítjuk annak élettartamát.

A hűtő :

A hűtő, azaz kondenzátor egy hideg vízzel teli edény (hordó), melyen keresztül halad a spirális rézcső. A rézcső alsó vége távozik a hűtőből és rajta keresztül folyik az alkohol desztillát. Az alkohol desztillát teljes kondenzálásához (lecsapódásához) a hűtővíz hőmérséklete nem haladhatja meg a 25fok Celsiust a víz felületén. Az a víz, ami túlfolyik a hűtőből, szintén nem haladhatja meg a 60fok Celsiust, mert a pálinkafőzés közben szükséges ellenőrizni a hűtővíz hőmérsékletét és szükség szerint hidegvizet hozzáönteni. A hozzáöntéssel egyidejűleg a hűtő felső részén elhelyezkedő túlfolyó csövön távozni fog a melegebb víz. Amennyiben a hűtőben levő víz túlzottan felmelegszik, az alkohol párlat nem csapódik le teljesen és pára formájában távozik a levegőben. Ilyenkor érezni fogjuk a pálinka illatát a kazán közelében.

Fontos figyelmeztetés:

Amennyiben folyamatosan kifejezetten pálinka szag érződik a helységben ahol a főzést végezzük, annak a jele, hogy az alkohol a levegőbe távozik. Ilyenkor ellenőrizni kell a hűtővíz hőmérsékletét a rézüst fedelének megfelelő záródását és a kazán csövének beillesztését!

**Használati utasítás:**

A gyümölcs elkészítése az alkoholos forráshoz:

Az összegyűjtött gyümölcsről távolítsák el a leveleket, ágakat, magokat és minden szennyeződést. Ha a gyümölcs permetezve volt vagy piszkos, mossuk meg. Kizárólag minőségi gyümölcsöt használjunk, semmiképpen romlottat. A romlott vagy gombásodott gyümölcs illatát átveszi az alkohol párlat. A gyümölcsöt legelőnyösebb tiszta fa edényben erjeszteni, de megfelelőek a műanyag edények is, melyeket gondosan meg kell tisztítani, különösen, ha előzőleg vegyszereket tartalmaztak. Ne használjunk fém edényeket, kivéve ha rozsdamentes acélból van. A cefre legkedvezőbb pH-értéke 2,8–3,2 között van. A magasabb vagy alacsonyabb pH-érték a fertőzések és a tárolás szempontjából kedvezőtlen.

A berendezés előkészítése:

A pálinkafőzés megkezdése előtt végezze el az alábbi munkálatokat:

A tüzelő edénynek válasszunk egy megfelelő helyet a füst távozásához jól záró és vezető kéményt és vegyük figyelembe a tűzvédelmi előírásokat, melyek fával vagy szénnel való tüzelésre érvényesek. Javasoljuk, hogy az első használat előtt a tüzelő tér alját borítsák be samott téglával. A cefre beöntése előtt mossuk ki a rézüstöt forró vízzel, melyhez adjunk mosogatószert, így mossuk át az összes réz elemet, majd öblítsük ki. A mosás forró vízzel tartson legalább 15 percig. A mosást követően távolítsa el a tisztítószeres vizet, majd többször öblítse ki az üstöt tiszta hideg vízzel, végül törölje át száraz ronggyal.

Soha ne gyújtson tüzet az üresen álló rézüst alá!!!

A kiürített kazánt ne tartsa parázson vagy tűzön!!!

Most töltse meg az üstöt, de soha ne töltse színültig cefrével.  
Ily módon az üstben a következő mennyiségű cefrét ajánlott tölteni:

•60l-be 54l cefre

•80l-be 72l cefre

•100l-be 90l cefre

A rézüst tetejére helyezze rá a kupolás fedőt úgy, hogy a lehető legjobban zárjon. Fogja meg a fedőn lévő mindkét fogantyút és fordítsa jobbra, amíg megfelelő helyzetbe nem kerül.

A rézüst felső peremét töltse fel tiszta vízzel. A víz képezi a záró réteget a kazán és fedő között. A kupolás fedőt és a hűtő berendezést kössük össze a rézcsővel. Ügyeljünk arra, hogy mindkét edény egyazon magasságban legyen. Az összekötő csövet úgy helyezze el, hogy a rövidebb részen csatlakozzon a kazánhoz, a hosszabb pedig a hűtő berendezéshez. A cső ily módon enyhén emelkedik a hűtő berendezés irányába. A hűtőberendezés menetes részére és a fedőre is helyezze rá a tömítést. Jól húzza meg a menetes anyákat, hogy a csatlakozásokon ne távozzon a pára desztillálás közben. Egyes modelleknél az összekötő cső tömítése vízzel történik. Ez esetben a csészécskékbe öntsön tiszta hideg vizet.

Most a hűtőt töltse fel hideg vízzel a túlfolyó cső magasságáig. A túlfolyó csőre helyezzen egy műanyag csövet és azt vezesse a csatornába vagy lefolyóba.

A desztillálás folyamat - pálinkafőzés :

A desztillációs folyamat, az anyag állagának megváltoztatása hő hatására. A cefre a hő hatására párává változik, majd hűtéssel folyadékká válik. A házi pálinka főzésekor a hő következtében a rézüstben lévő cefréből kipárolog az alkohol. Az összekötő csövön keresztül a hűtőbe távozik, ahol cseppfolyóssá válik az alkohol desztillált. Ebből kapjuk később második kifőzéssel a házi pálinkát.

**Hogyan kell minőségi házi pálinkát főzni?**

Erre a kérdésre annyi válasz létezik, ahány ember főz házi pálinkát. Egyszerű recept nem létezik. Főzés közben tartsuk be az utasításokat és idővel saját tapasztalatunk alapján, valamint tapasztaltabb kollégákkal konzultálva eljutunk a minőségi pálinka főzéséig.

Pálinkafőzés alkalmával különös figyelmet fordítsunk a következőkre:

•Ügyeljünk arra, hogy a rézüstben lévő anyag ne égjen azaz ne kozmásodjon le. Ezért nagyon fontos az egyenletes és nem túlzott tüzelés.

•Gondoskodjunk róla, hogy az alkohol pára ne távozzon el a levegőbe a desztillációs berendezésből. Amikor az alkohol párlat folydogálni kezd ügyeljünk , hogy az folyamatos legyen, ne szakadjon meg.

•A folyás ne legyen túl intenzív, amit gondos tüzeléssel, azaz a hőfok csökkentésével tudunk elérni.

•Állandóan ellenőrizzük a kifolyt párlat alkohol tartalmát, és amikor az 8vol% alá esik, abba kell hagyni a kifőzést.

**A második főzés, avagy a tisztázás:**

Hogy minőségi házi pálinkát kapjunk, az egyszer lefőzött pálinkát még egyszer desztilláljuk, azaz tisztázzuk. Ez tulajdonképpen a káros anyagok eltávolítását szolgálja (metil-alkohol, aldehidek, esztrik stb...). Tanácsoljuk, hogy a második főzéssel kapcsolatban szerezzen információkat szakembertől.

Figyelmeztetések:

Pálinkafőzés alkalmával a pálinkafőző minden egyes része forró és égési sebeket okozhat! A pálinkafőzést végző személy legyen körültekintő és használjon védőeszközöket, mint kesztyű, zárt cipő és olyan ruhát, mely teljes testét takarja!

**A desztilláció utáni eljárás:**

A lefőzést befejezően ne ürítse ki azonnal a kazánt. Várja meg, hogy a forró cefre kihűljön. Ezt követően a berendezést fordított sorrendben szedje szét. A rézüstöt ürítse ki és mossa ki meleg tiszta vízzel. Ez alakommal ne használjon hideg vizet, mert károsítja a rézüstöt. Az üstöt készítsük fel az újbóli főzéshez, vagy töröljük ki száraz ruhával és helyezzük egy száraz helyiségbe.

Figyelmeztetés!

A főzés befejezésekor a berendezés összes része forró és fent áll a veszély, hogy égési sebeket okoz!  
A berendezés szétszedésekor kötelezően használja a fent említett munkavédelmi ruházatot!  
A rézüstben maradt cefre kivételesen forró ezért kiöntésekor külön óvatosság szükséges!  
Harmadik személyek ne tartózkodjanak a közelben, mert kifejezetten balesetveszélyes!

Az eddig feltüntetett figyelmeztetések mellett vegyék figyelembe a hasonló berendezéseknél alkalmazandó biztonsági előírásokat.

Amennyiben munka közben fennakadásra kerül sor, bármilyen okból tilos azonnal hozzákezdeni a készülék szétszereléséhez és javításához. Várjuk meg, hogy a berendezés kihűljön, így elkerüljük az égés által okozott sérüléseket. A berendezés magas hőfoka miatt TILOS azt gyúlékony és robbanékony anyagok mellett üzemeltetni. Fennáll a tűz és robbanás veszély. A tüzelő rész alatt a talaj nem lehet gyúlékony anyagból és kötelező a tűzoltó berendezés megléte a helységben ahol a berendezést üzemeltetjük. A berendezést stabil alapra helyezzük, hogy elkerüljük a véletlenszerű felborulást. Amennyiben gázzal tüzelünk, tartsuk be a gáz használatra vonatkozó biztonsági előírásokat. A gázpalackot ne tartsuk olyan helyen, ahol a hőmérséklet meghaladja a 40 fok Celsiust és ne tegyük ki direkt napsütésnek sem.

**A berendezés karbantartása:**

A berendezés élettartamának meghosszabbításának legfontosabb feltétele a tisztán tartás. Ezt úgy végezzünk el, hogy fizikailag és vegyileg ne sértsük a berendezés rézből készült részeit. A tisztántartásához elegendő, hogy kétszer átmossuk a rendszert meleg tiszta vízzel. Amennyiben munka közben az anyag leégett-lekozmásodott azt szükséges azonnal megtisztítani. Tisztításnál egy vizes rongyra apró szemű homokot szórjunk és óvatosan dörzsöljük át vele a leégett részeket, ügyelve arra, hogy ne sértsük meg a rezet. Lassan és hosszabb ideig végezzük ezt a műveletet. Miután eltávolítottuk a leégett anyagot tiszta ronggyal töröljük át a rezet, majd citromsavval itassuk át.

**Pótalkatrészek:**

Minden szükséges pótalkatrészt biztosítunk a saját berendezéseinkhez. Ezek megrendelésekor szükséges megjelölni a berendezés típusát, sorozatszámát és gyártási évét.

**Garancia:**

A gyártó 10 éves időtartamban biztosítja az eredeti pótalkatrészeket berendezéseihez. A berendezés rézből készült elemeire 2 év garanciát vállal, berendezésre vonatkozó használati utasítás betartása valamint a főzésre vonatkozó magyar törvényi jogszabályok mellett.