

КАЗАНДЖИЯ

духът на стари традиции



Съдържание:

1. В комплекта ще намерите;
2. Устройство на апарат;
3. Характеристики;
4. Подготовка за употреба;
5. Инструкции за употреба;
6. Съвети за безопасна експлоатация;
7. Почистване;
8. Мерки за безопасност;
9. Полезни съвети;

Инструкции за употреба

В комплекта „Казанджия Майстор“ ще намерите:

- Резервоар 1 бр.
- Сухо парник + охладител 1 бр.
- Термометър 1 бр.
- Пакет (гайки и уплатнение) – 1 бр.
- Маркуч 1 бр.
- Преходник за мивка 1 бр.
- Спиртомер 1 бр.
- Инструкция 1 бр.



Устройство на апарат:

1- изход за крайния продукт;

2- фитинг за вкарване на студена вода;

3- фитинг за изкарване на
топла вода;

4- охладител;

5- кула;

6- капак на резервоара
(отвор за пълнене с
течност);

7- резервоар (съд за
преваряване);

8- сухопарник;

9- термометър;



Характеристики

Обем : 12,2 литра

Диаметър: 25 см

Височина на резервоар: 33 см

Производителност: до 1.5 литра на час

Наличие на термометър: да

Наличие на ректификационна кула: да

Тип охладител: проточен

Дебелина на метала: 1,5 мм

Материал: неръждаема стомана, с блясък

Подготовка за употреба

1. Внимателно се запознайте с инструкциите;
2. Убедете се, че мястото, където ще се използва уреда е добре

осветено, за възможно отчитане за изтичане на пара, и добре вентилирано за отстраняване на парата;

3. Преди началото на дестилацията, се убедете че съединителните тръби на всички възли не са запушени и добре провеждат въздух;

Инструкции за употреба

1. При използване на апарата за първи път е необходимо да дестилирате вода. това е нужно, да изчистите уреда от примесите останали от процеса на производство;

Препоръчваме да измиете отвътре кула №5 със сапунена вода и да изплакнете. Отделно измийте силиконовия уплътнител;

2. Филтрирайте изходния продукт. Махнете капака на уреда заедно с кулата и го изсипете в резервоара. Не пълнете съда много течност, препоръчваме ви обема да е на повече от 70-80% от вместимостта на резервоара;
3. Завийте гайките на капака на резервоара с кула № 2. За да избегнете изтичания на алкохолни пари, е необходимо да закрепите всички съединения здраво,

без луфтове. При необходимост използвайте гаечен ключ;

4. При постигане на температура от 60-70 градуса, отворете водопроводния кран за подаване на студена вода към охладителя, който в течение на целия процес на дестилация трябва да остава студен;
5. При поява на първите капки дестилат, следва да се намали температурата на нагряване и по-нататък да се провежда дестилацията с минимална възможна температура;

Инструкции за безопасна експлоатация

Не пренебрегвайте тези процедури – грижете се за вашето здраве!

1. Важно е да се следи за градусите на дестилата, за да спрете процеса навреме;
Като правило, полученият дестилат не трябва да е под 40°C;

Дестилацията трябва да се прекрати при температура 93 - 95°C;

2. За всички модели: Първотокът е примерно 5 – 7 % от обема т.е отделя се Първака: за 12л – 250 мл, 20 л – 1000 мл, 45 л – 2010 мл. След това следва Дестилата и когато температурата стане 95°C идва патоката, която също трябва да се отдели. Патоката може да се използва за повторно преваряване, но при нея няма нужда да се отдели Първака, а само патоката, като се следва същия принцип (при достигане на 95°C);
3. Дестилата получен в домашни условия може да съдържа вредни фракции, затова се препоръчва да се преварява или да пречисти;

Почистване на апарата:

1. Важно е обилно да изплакнете съда и вътрешността на резервоара с гореща вода **веднага** след като приключите работа с дестилатора. Добре е да използвате малко количество миеш препарат като изплаквате обилно с гореща вода;

2. Процеса на почистване трябва да изчисти всички вредни натрупали се по време на дестилацията. Препоръчва се систематично да се извършва пречистване на апарата чрез дестилация на вода;
 3. За почистване и полиране на външната повърхност на апарата се препоръчва да се използват средства предназначени за грижа за неръждаема стомана;
 4. Убедете се че апарата е добре почистен преди да го приберете за съхранение;
 5. Ако джибрите са загорели за дъното, е необходимо да добавите вода и хлебна сода и да загреете апарата докато водата заври.
 6. Срока на експлоатация е не по-малко от 2 години;
2. Не пълнете резервоара до горе с вода. Препоръчителният обем е 70-80% от цялата вместимост на резервоара;
 3. За повторно преваряване е необходимо да добавите във вече полученият продукт питейна вода в пропорция 1:3;
 4. По време на работа не оставяйте апарата без наблюдение;

Мерки за безопасност

1. Преди всяко използване на апарата продухвайте всички паропроводящи елементи, за да проверите тяхната пропускателна способност и да се изключи възможността да са запушени от някакъв страничен продукт;

Полезни съвети:

като добавите буквално няколко капки отвара от сандалово дърво или черница.

Дестилация на вода

Напълнете съда с вода и преведете апарата в режим на работа. Щом термометъра покаже 50°C пуснете охлаждащата вода. Съберете дестилираната вода и спрете охлаждащата вода.

Как да предадем цвят на течността:

За да получим **кафеникав цвят**: В меден съд разтопяваме захар и варим до получаване на тъмен цвят. Полученият разтвор разтваряме в гореща вода или с получения дестилат (докато е горещ). Получената смес може да се съхранява в плътно затворен стъклен съд.

За жълтия цвят отговаря **шафрана**. Като регулирате неговото количество можете да получите различни оттенъци на жълтото. За да получите жълт цвят можете също да използвате мента, хрян или копър.

Червеният цвят се получава като към получения дестилат се добавят сушени плодове черница. **Виолетово** може да се получи като застроим дестилата със семена на слънчоглед. Може да се оцвети с кармин да се прецеди през цветовете на столетник или