

DESTILLATIONSKESSEL FÜR SCHNAPSBRENNEREI

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie sollten die beigelegte Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und sie berücksichtigen. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für eventuellen Schaden, der wegen Nichtbeachtung von Bedienungsanleitung oder beim Gebrauch von Destillationskessel in irgendwelche anderen Zwecke entstehen könnte.

Vorbereitung des Destillationskessels

Vor dem ersten Gebrauch müssen alle Innenflächen mit heißem Wasser, dem etwas Spüllmittel beigegeben wurde, gereinigt werden. Danach muss der Kessel mit kaltem Wasser gespült und trockengewischt werden. Der Destillationskessel kann Innen oder im Freien benutzt werden. Wichtig ist nur, dass der Boden eben, fest und unbrennbar ist.

WICHTIG!

Vor dem ersten Gebrauch wird der Kessel bis ein Viertel mit Wasser gefüllt. Danach wird der Kupferdeckel mit Kondensator (Kühler) draufgegeben. Das Wasser soll 20 Minuten ohne Kühlen und auf mäßigem Feuer kochen. Die Desinfektion von inneren Teilen des Verdampfers muss wegen des Wasserdampfes im Freien ablaufen.

ANWEISUNGEN ZUR SICHEREN ARBEIT

Die Arbeit mit der Destillationseinrichtung ist nur volljährigen Personen erlaubt, die über die Anweisungen zur sicheren Arbeit genau informiert sind. Da es beim Gebrauch hohe Temperaturwerte gibt, ist die Arbeit in der Nähe von entzündbaren oder explosiven Stoffen wegen Entzündungsgefahr bzw. Explosion verboten. Weil alle Kesselbestandteile während des Destillationsprozess hohen Temperaturen ausgesetzt sind, besteht große Verbrennungsgefahr. Bei der Arbeit müssen Schutzhandschuhe und geeignete Kleidung getragen werden.

Wartung

Die wichtigste Handlung bei der Wartung der Destillationseinrichtung ist sogleiche und gründliche Reinigung direkt nach dem Gebrauch. Unser Rat: nach der längeren Zeit Nichtanwendung von Destillationskessels die Desinfektion von inneren Teilen des Verdampfers wiederholen.

ERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt, dass das Produkt stimmig mit Projektunterlagen gemacht ist. Dabei wurden qualitätvolle Standardmaterialien ordnungsgemäß verwendet und damit ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Man muss nur die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und sich danach auch halten. Für Gasbrenner ist der Hersteller des Gasbrenners verantwortlich, dessen Bedienungsanleitung beigelegt ist.

Wir gewährleisten, dass der Destillationskessel in vorgeschriebenen Lebensdauer fehlerfrei arbeiten wird. Gewährleistungsfrist beträgt 5 Jahre.

Zurückbehaltungsrecht gilt für Konstruktionsänderungen ohne Vormitteilung.
Destillationskessel ist patentiert worden in Patentbüro Ljubljana, am 2.2.2011.
Patentnummer: MKP: B01D 3/02.

HERSTELLER:

Schlosserhandwerk Aljaž Zupanc, s.p., Latkova vas 186, 3312 Prebold, Tel.: 040 419 611.

AUFSTELLUNGSANLEITUNG

Den Kessel mit Brenner stellen wir auf ebenen, festen und unbrennbaren Boden. An die Butangasflasche wird der Brenner mit Gasregler angeschlossen (Bild 1). Der Brenner wird angezündet, indem man ihn herauszieht und den Gaszulauf am Sicherheitsventil öffnet (Bild 2). Dabei entweicht das Gas noch nicht in den Brenner. Durch die Öffnung im Sockel wird das Feuerzeug genährt. Dabei muss man den gelben Knopf des Sicherheitsventils einige Sekunden gedrückt halten (Bild 3), bis die Flamme gleichmäßig brennt. Auch die Luftöffnung am Brenner muss eingestellt bzw. geöffnet werden, damit die Flamme in schöner blauer Farbe brennt. Der Brenner muss unter in die Mitte des Kessels gestellt werden (Bild 4). Die Flamme wird durch die runde Sockelöffnung überwacht.



Bild 1



Bild 3



Bild 2



Bild 4

Der Kessel wird so hoch gefüllt, dass es bis zum oberen Rand einen Abstand von zwei Fingern gibt. Danach wird der Kessel mit Kupferdeckel (Kondensator) zur Schnapsbrennerei abgedeckt. Die Gummidichtung muss gut in die Kesselnut sitzen. Vor dem Gebrauch soll die Gummidichtung fein mit Lebensmittelöl eingölt werden (Bild 5). Der Deckel wird gleichmäßig in den Kessel gedrückt (Bild 6).



Bild 5



Bild 6

Unterer Anschluss des Kühlers wird mittels eines geeigneten Wasserrohrs aus Gummi an die Wasserleitung angeschlossen. Der obere Anschluss wird in den Ablauf geleitet. Beide Wasserrohre werden mit beigelegter Bindschnur zusammengebunden (Bild 7). Der Kühlwasserdurchfluss soll so gering wie möglich sein bzw. der Wasserhahn nur so viel angedreht, dass während der Schnapsbrennerei der obere Teil des Kühlers heiß, der untere Teil aber kalt bleibt. Das Kühlwasser wird erst dann ins System geleitet, wenn der Thermometer 40-50°C anzeigt. Der einfließende Schnaps muss kalt sein.



Bild 7



Bild 8

Wenn der erste Schnaps aus dem Kessel herausfließt, soll die Flamme auf Minimum eingestellt werden – so, dass der Schnaps ständig mit einem dünnen, zurückgebogenen Strahl tröpfelt. Für die leichtere Kontrolle des Strahls, kann in



Bild 9

Methylalkohol (gesundheitsschädlich) fließt bei 65°C heraus, der genießbare Äthylalkohol wird aber im Bereich von 78 bis 100°C gekocht. Wenn die Temperatur langsam bis zu 100°C ansteigt, wird der Alkohol alle und es fließt (destilliert) nur noch Wasser heraus.

BEIM SCHNAPSKOCHEN SOLLTE MAN AUF FOLGENDES ACHTEN:

- Wegen der Anzündungsgefahr muss auf die gleichmäßige Erwärmungintensität geachtet werden.
- Es muss auf eine potentielle Entweichung der Dämpfe geachtet werden.
- Wenn der erste Destillatstrahl fließt, muss auf seine Kontinuirlichkeit geachtet werden (er soll nie zwischendurch aufhören).
- Es muss auf die Intensität des Strahls achten. Wenn der Strahl zu stark ist, soll die Gaszufuhr verringert werden.
- Es wird so viel Wärme zugeführt, dass man einen ständig dünnen, zurückgebogenen Strahl bekommt.
- Auf eine geeignete Art und Weise prüft man den Alkoholgehalt im Destillat.
- Zum Auffangen des Schnapses ist es am Besten den Behälter im Behälter zu verwenden, damit es nicht zum Ausfließen und Nachentzündung des Schnapses kommt (Bild 9).
- Wenn der Schnapsgeruch in der Umgebung vorhanden ist, bedeutet das, dass die Alkohol Dämpfe entweichen. Die Kühlungswassertemperatur und die Dichtung zwischen dem Kessel und dem Kondensator müssen geprüft werden.
- Wenn wir herausfinden, dass der Alkoholgehalt unter dem Minimum ist, muss der Destillationsprozess gestoppt werden. Wir warten, bis die heiße Masse im Kessel sich beruhigt, danach wird die Destillationseinrichtung auseinander genommen und der Kessel geleert. Alle Bestandteile werden gut gereinigt und der Kessel auf das neue Füllen vorbereitet oder getrocknet und abgestellt.

Warnung!

Alle Kesselbestandteile sind auch nach dem beendeten Destillationsprozess sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr. Der heiße Bodensatz, der übrig bleibt, muss in einen dazu geeigneten Behälter umgeschütet werden, dabei darf die Umwelt nicht verschmutzt werden. Bei der Arbeit müssen unbedingt Schutzhandschuhe und geeignete Schuhe wie Kleidung getragen werden.

TECHNISCHE DATEN:

Größe: cca 40x40x70 cm/50x50x80 cm

Durchmesser: 32/40 cm

Gewicht mit Brenner: 17/25 kg

Volumen: 25,5/50 l

LEGENDE

- 1 – Ausfließrohr des Kühlers
- 2 - Dichtung (1/2")
- 3 - Kühler
- 4 - Dichtung (1")
- 5 - Kupferdeckel
- 6 - Silikondichtung
- 7 - Topf
- 8 - Kessel
- 9 - Brenner

