

Über uns

Ich bin Matthias Schempf, leidenschaftlicher Nutzer eines Thermomix® und begeisterter Hobby-Koch und Tüftler. Aus meinem Beruf in der Entwicklung funktionaler Sporttaschen weiß ich, wie wichtig die Qualität eines Produkts ist, um sich mit dem Produkt wohlfühlen und mit Freude und Enthusiasmus immer wieder neue Einsatzzwecke für das Produkt zu finden.

Dieses hohe Anspruchsdenken hat mich auch in der Entwicklung der Destillieranlage begleitet - bei der Auswahl der Materialien ebenso wie bei der Qualität der Fertigung. "Made in Germany" sollte keine Phrase sein, sondern ein elementares Bekenntnis zu Hochwertigkeit, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Ziel war es ein Produkt zu kreieren, das leicht zu bedienen ist und Raum für nahezu endlose Einsatzzwecke bietet.

Ich wünsche Dir viel Spaß damit!



Allgemeiner Hinweis

Bitte lese die Gebrauchsanweisung – insbesondere die Sicherheitshinweise – vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und verwende die Destillieranlage nur wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben. Bewahre diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und lege sie bei, wenn Du die Destillieranlage an einen anderen Benutzer weitergibst.

Diese Gebrauchsanweisung kann auch als PDF-Datei angefordert werden. Dazu einfach den QR-Code auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung scannen.



Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Destillieranlage ist ausschließlich zur Herstellung von Aromen, Hydrolaten (Pflanzenwasser), ätherischen Ölen, Heilmitteln und zur Wasserdistillation bestimmt. Für diese Art der Verwendung enthält die Destille eine wirksame, auf ihre Größe abgestimmte Kühlung. Diese Kühlung ist insbesondere für die Destillation ätherischer Öle elementar wichtig, aber auch bei anderen Destillationen eine große Hilfe.

Unter den Voraussetzungen der bestimmungsgemäßen Verwendung sind Destillieranlagen mit einem Brennkesselvolumen von bis zu 2 L in Deutschland legal und dürfen ohne Anmeldung erworben werden.

Nicht erlaubt ist hingegen die Destillation von Alkohol! Bei Zuwiderhandlung drohen hier Bußgelder.

Hinweis zur Entsorgung

Die Destillieranlage sowie sämtliche Verpackungsbestandteile können über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb bzw. über die kommunale, hierfür zuständige Einrichtung gemäß geltenden Vorschriften entsorgt werden. Die Mitarbeiter Deiner Entsorgungseinrichtung informieren Dich auf Anfrage gerne über Möglichkeiten der korrekten und umweltgerechten Entsorgung.

Thermomix® und Varoma® sind eingetragene Marken der Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Die dargestellten Abbildungen des Thermomix® dienen lediglich der Veranschaulichung der Funktionsweise der Destillieranlage.

destillieranlage

GEBRAUCHSANWEISUNG



Herzlichen Glückwunsch zu Deiner neuen Destille! Hier zeigen wir Dir, wie Du ganz einfach wundervolle Aromen, ätherische Öle, Hydrolate und Heilmittel herstellen kannst.

Sicherheitshinweise



VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!

Die Destillieranlage wird während des Betriebs sehr heiß. Fasse die Destillieranlage während des Betriebs daher nicht an!

Auch nach dem Gebrauch bleibt die Anlage längere Zeit heiß. Hebe die Destillieranlage nach dem Gebrauch nur mit Handschuhen vom Thermomix®!

LIEFERUMFANG

- Destillieranlage / Aufsatz für Thermomix® aus Edelstahl
- eingebautes Analog-Thermometer
- Silikonschlauch für Kühlwasserabfluss
- Silikonschlauch für Kühlwasserzufluss
- Verbindungsmuffe / 1x Edelstahlgewinde, 1x Kunststoffmutter
- Silikonschlauch für Destillat / Hydrolat / ätherisches Öl
- Wasserpumpe für Kühlwasserkreislauf
- Aufbewahrungsbox

DU BRAUCHST NOCH

- Thermomix® TM6 | TM5 | TM31 | TM21
- Destillat / Pflanzenteile
- Auffanggefäß für das Destillat
- Schüssel, Eimer oder Spülbecken mit kaltem Wasser
- Steckdose 220 / 230 V

Bedienungsanleitung - in 6 Schritten



RICHTWERTE ZUM EINSTELLEN DES THERMOMIX®



DESTILLATE



HYDROLATE

- Zeit: 60 min
- Temperatur: 98 °C
- Drehzahl: Stufe 1
- Zeit: 30 min
- Temperatur: Varoma®
- Drehzahl: Stufe 1

1 Verbinde die Destillieranlage mit dem abgenommenen Original-Deckel des Thermomix® mit Hilfe des beigelegten Edelstahlgewindes **A**.

2

D Destillate

Fülle max. 1,5 L Flüssigkeit in den Thermomix®-Topf.

H

Hydrolate / Ätherische Öle

Fülle max. 1 L Wasser in den Thermomix®-Topf ein. Lege anschließend die Pflanzenteile (z. B. Lavendel, Linden-, Kamillen-, Ringelblumen- oder Rosenblüten oder andere Heilpflanzen) in den Gareinsatz.

3

Setze den Deckel fest in den Thermomix® ein.

4

Schließe beide Silikonschläuche für die Kühlung der Destillieranlage an der Destille an.

- a) Schließe den unteren Silikonschlauch an der Pumpe an und lege die Pumpe so ins Wasser, dass sie vollständig mit Wasser bedeckt ist. (Das erforderliche Mindestkühlwasservolumen liegt bei 5 L.)
- b) Führe den oberen Schlauch in den Wasserbehälter, um den Wasserkreislauf zu schließen.

5

Schließe den kürzesten Silikonschlauch an den Auslauf für das Destillat / Hydrolat an und stelle den Auffangbehälter unter das Schlauchende.

6

Schalte die Pumpe ein und prüfe danach noch einmal, ob die Pumpe während des Betriebs mit Wasser bedeckt ist. Schalte dann den Thermomix® ein.

!

Reinigung

Die Destille und die Schläuche mit klarem Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen. Bei größerem Reinigungsbedarf können auch die Verschraubungen der Destille gelöst werden.

REZEPTIDEE

Lavendelöl

50 - 100 g Lavendelblüten ergeben ca. 1 mg ätherisches Öl

- 1 1 L Wasser in den Mixtopf des Thermomix® geben.
 - 2 50 - 100 g getrocknete Lavendelblüten in den Gareinsatz geben.
 - 3 Deckel mit Destille aufsetzen und Destille wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben starten.
 - 4 Im Thermomix® die Zeit auf 30 min, die Temperatur auf Varoma® und die Drehzahl auf Stufe 1 stellen.
- Nach 10 - 15 min tropft das Hydrolat (ätherische Öl) ins Auffanggefäß.

⚠ Destille nicht unbeaufsichtigt lassen.

⚠ Immer genügend Wasser in den Topf füllen, um ein völliges Verdampfen des Wassers und damit verbundene Überhitzung des Thermomix® zu vermeiden.



Anwendungstipp

Um die innere Ruhe wiederzufinden, eignet sich Lavendelöl hervorragend für Massagen oder – gemischt mit 2 - 3 Esslöffeln Honig – für ein wohltuendes Bad.
Die antimikrobielle Wirkung des Öls hilft außerdem wirkungsvoll bei Ohrenschmerzen.

DEINE DESTILLIERANLAGE UND DU



REZEPTIDEE

Rosenhydrolat

1 Gareinsatz mit Rosenblüten ergibt ca. 250 ml Rosenhydrolat

- 1 1 L Wasser in den Mixtopf des Thermomix® geben.
 - 2 Gareinsatz mit Rosenblütenblätter füllen.
 - 3 Deckel mit Destille aufsetzen und Destille wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben starten.
 - 4 Im Thermomix® die Zeit auf 30 min, die Temperatur auf Varoma® und die Drehzahl auf Stufe 1 stellen.
- Nach 10 - 15 min tropft das Hydrolat ins Auffanggefäß.

⚠ Destille nicht unbeaufsichtigt lassen.

⚠ Immer genügend Wasser in den Topf füllen, um ein völliges Verdampfen des Wassers und damit verbundene Überhitzung des Thermomix® zu vermeiden.

Abbildung zeigt Vorgängerversion

