

Istruzioni utilizzo alambicco

Instructions for using the alembic

Anleitung zur verwendung des destillierkolbens

Instrucciones para usar el alambique

Instructions pour l'utilisation de l'alambic

ISTRUZIONI DI UTILIZZO



Prendere la parte superiore dell'alambicco (duomo) **figura 1**.
Avvitare il tubo di connessione in rame **figura 10**.
Inserire la guarnizione **figura 5** all'interno dell' apposita sede nella parte inferiore dell'alambicco (caldaia) **figura 2**.

1



Posizionare la caldaia nell' apposito supporto **figura 4**.
Introdurre 400 ml di acqua per il
e 600 ml di acqua per

il
Preparare le erbe i fiori o i frutti.
(la qualità e quantità del prodotto finale dipende dalla freschezza dei prodotti che utilizzerete e dal tipo di pianta che andrete ad estrarre.)

2



Inserire le erbe, i fiori o frutti selezionati all'interno della caldaia **figura 2**.
(Potete preparare un macerato la notte precedente deponendo in acqua le erbe i fiori o i frutti in un contenitore chiuso)

3



Chiudere il duomo **figura 1** con la caldaia **figura 2**. Assicurarsi che la guarnizione **figura 5** sia posizionata correttamente. Inserire e fissare i morsetti in ottone **figura 8** dividendoli in tre parti uguali e stringere fortemente attraverso la vite dello stesso. (Per un maggior risultato possiamo inserire all'interno del duomo **figura 1** altre erbe fiori e frutti in modo da avere una quantità superiore di prodotto estratto fissando successivamente i due componenti come descritto in precedenza.)

4



Collegare la serpentina in vetro **figura 3** al tubo in gomma posizionato all'estremità del tubo di connessione in rame **figura 10**.
Ruotare e posizionare la serpentina **figura 3** nell'apposito supporto in rame **figura 4**.
(Il raccordo di uscita dei vapori condensati della serpentina in vetro deve essere posizionato frontalmente rispetto alla posizione dell'alambicco.)

5



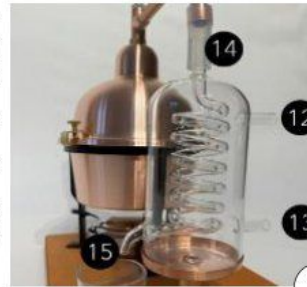
Posizionare il tappo di sicurezza in silicone **figura 9** nel foro della parte superiore del tubo di connessione in rame **figura 10**.
Inserire nel foro del tappo di sicurezza in silicone **figura 9** il termometro **figura 6**.

6



Aprire e inserire all'interno del fornello in acciaio **figura 11** una cialda a combustibile gel e accenderla. Posizionare il fornello in acciaio **figura 11** sotto la caldaia **figura 2**. (è consigliato l'utilizzo sul fornello di casa)
Accendere il termometro e attendere che la temperatura arrivi fino a 90 °C .
Posizionare il bicchiere di vetro **figura 7** al di sotto del raccordo di uscita dei vapori condensati della serpentina in vetro **figura 3**.

7



Collegare il condensatore a serpentina **figura 3** direttamente al rubinetto del lavandino, aprire il rubinetto e far passare l'acqua fredda in continuo in modo da ottenere sempre una temperatura bassa all'interno della serpentina. Questo processo ci permette di condensare i vapori in liquido. (A circa 90 °C dovremmo ottenere i primi vapori condensati.)

12 Uscita acqua di raffreddamento

15 Ingresso vapori

13 Ingresso acqua di raffreddamento

14 Uscita vapori condensati (oli essenziali e idrolato)

8

INSTRUCTIONS FOR USING



Take the upper part of the alembic (cathedral) **figure 1**. Screw the copper connection pipe **figure 10**. Insert the gasket **figure 5** inside the special seat in the lower part of the alembic (boiler) **figure 2**.

1



Position the boiler in the special support **figure 4**. Introduce 400 ml of water for the and 600 ml of water for the Prepare herbs, flowers or fruits. (the quality and quantity of the final product depends on the freshness of the products you will use and on the type of plant you are going to extract.)

2



Insert the selected herbs, flowers or fruits into the boiler **figure 2**. (You can prepare a macerate the night before by placing the herbs, flowers or fruits in water in a closed container)

3



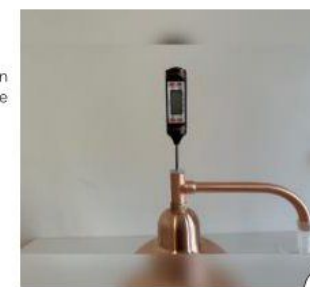
Close the dome **figure 1** with the boiler **figure 2**. Make sure that the gasket **figure 5** is positioned correctly. Insert and fix the brass clamps **figure 8** dividing them into three equal parts and tighten strongly through the screw of the same. For a better result, we can insert other herbs, flowers and fruits inside the dome **figure 1** in order to have a greater quantity of extracted product by subsequently fixing the two components as previously described.

4



Connect the glass coil **figure 3** to the rubber pipe positioned at the end of the copper connection pipe **figure 10**. Rotate and position the coil **figure 3** in the appropriate copper support **figure 4**. (The condensed vapors outlet connection of the glass coil must be positioned in front of the position of the alembic.)

5



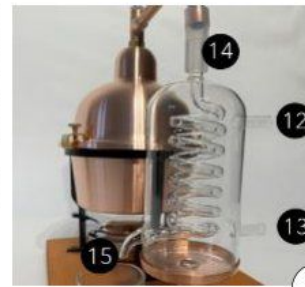
Place the silicone safety cap **figure 9** in the hole in the upper part of the copper connection pipe **figure 10**. Insert the thermometer **figure 6** into the hole of the silicone safety cap **figure 9**.

6



Open and insert a gel fuel pod inside the steel burner **figure 11** and light it, always paying close attention. Position the steel burner **figure 11** under the boiler **figure 2**. (use on the home stove is recommended). Turn on the thermometer and wait for the temperature to reach 90°C. Position the glass beaker **figure 7** below the condensed vapor outlet connection of the glass coil **figure 3**.

7



Connect the coil condenser **figure 3** directly to the sink tap, open the tap and let the cold water pass continuously so as to always obtain a low temperature inside the coil. This process allows us to condense the vapors into liquid. (At around 90°C we should get the first condensed vapours.)

12 Cooling water outlet

14 Steam inlet

13 Cooling water inlet

15 Condensed vapor outlet (essential oils and hydrolat)

8

ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG



1

Nehmen Sie den oberen Teil des Destillierkolbens (Kathedrale) **Abbildung 1**. Schrauben Sie das Kupferverbindungsrohr **Abbildung 10** fest. Setzen Sie die Dichtung **Abbildung 5** in den speziellen Sitz im unteren Teil des Destillierkolbens (Boiler) **Abbildung 2** ein.



2

Positionieren Sie den Heizkessel in der speziellen Halterung **Abbildung 4**. Geben Sie 400 ml Wasser für das und 600 ml Wasser für das ein. Bereiten Sie Kräuter, Blumen oder Früchte vor. (Die Qualität und Quantität des Endprodukts hängt von der Frische der von Ihnen verwendeten Produkte und von der Art der Pflanze ab, die Sie extrahieren möchten.)



3

Geben Sie die ausgewählten Kräuter, Blumen oder Früchte in den Kessel **Abbildung 2**. (Sie können am Vorabend ein Mazerat zubereiten, indem Sie die Kräuter, Blumen oder Früchte in einem geschlossenen Behälter in Wasser legen)



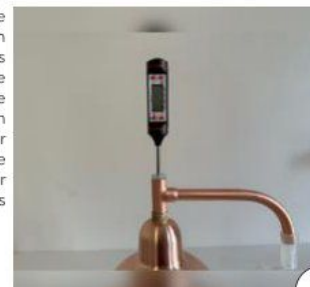
4

Schließen Sie die Kuppel **Abbildung 1** mit dem Kessel **Abbildung 2**. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung **Abbildung 5** richtig positioniert ist. Setzen Sie die Messingklammern **Abbildung 8** ein, befestigen Sie sie, teilen Sie sie in drei gleiche Teile und ziehen Sie sie mit der Schraube fest an. (Für ein besseres Ergebnis können wir andere Kräuter, Blumen und Früchte in die Kuppel **Abbildung 1** einfügen, um eine größere Menge an extrahiertem Produkt zu erhalten, indem wir die beiden Komponenten anschließend wie zuvor beschrieben befestigen.)



5

Verbinden Sie die Glasspule **Abbildung 3** mit dem Gummirohr am Ende des Kupferverbindungsrohrs **Abbildung 10**. Drehen Sie die Spule **Abbildung 3** und positionieren Sie sie in derentsprechenden Kupferhalterung **Abbildung 4**. (Der Auslassanschluss für kondensierte Dämpfe der Glasschlange muss vor der Position des Destillierkolbens positioniert werden.)



6

Setzen Sie die Silikon-Sicherheitskappe **Abbildung 9** in das Loch im oberen Teil des Kupferverbindungsrohrs **Abbildung 10** ein. Stecken Sie das Thermometer **Abbildung 6** in das Loch der Silikon-Sicherheitskappe **Abbildung 9**.



7

Öffnen Sie eine Gel-Brennstoffkapsel, setzen Sie sie in den Stahlbrenner ein **Abbildung 11** und zünden Sie sie an. Seien Sie dabei stets aufmerksam. Positionieren Sie den Stahlbrenner **Abbildung 11** unter dem Kessel **Abbildung 2**. Schalten Sie das Thermometer ein und warten Sie, bis die Temperatur 90 °C erreicht. Positionieren Sie den Glasbecher **Abbildung 7** unter dem Auslassanschluss für kondensierten Dampf der Glasspule **Abbildung 3**.



8

Schließen Sie den Spulenkondensator **Abbildung 3** direkt an den Wasserhahn des Spülbeckens an, öffnen Sie den Wasserhahn und lassen Sie das kalte Wasser kontinuierlich fließen, um immer eine niedrige Temperatur im Inneren der Spule zu erreichen. Dieser Prozess ermöglicht es uns, die Dämpfe zu Flüssigkeit zu kondensieren. (Bei etwa 90°C sollten wir die ersten kondensierten Dämpfe bekommen).

- 12 Kühlwasserauslass
- 13 Kühlwassereinlass

- 14 Dampfeinlass
- 15 Auslass für kondensierten Dampf (ätherische Öle und Hydrolate)

INSTRUCCIONES PARA USAR



1

Tome la parte superior del alambique (duomo) **figura 1**. Atornille el tubo de conexión de cobre **figura 10**. Insertar la junta **figura 5** dentro del alojamiento correspondiente en la parte inferior del destilador. (caldera) **figura 2**.



2

Colocar la caldera en el soporte especial **figura 4**. Introducir 400 ml de agua para el y 600 ml de agua para el. Prepara las hierbas, flores o frutas. (La calidad y cantidad del producto final depende de la frescura de los productos que utilizarás y del tipo de planta que extraerás.)



3

Inserte las hierbas, flores o frutas seleccionadas dentro de la caldera **figura 2**. (Puedes preparar un macerado la noche anterior colocando las hierbas, flores o frutos en agua en un recipiente cerrado)



4

Cerrar la cúpula **figura 1** con la caldera **figura 2**. Asegúrese de que la junta **figura 5** esté colocada correctamente. Insertar y fijar las abrazaderas de latón **figura 8** dividiéndolas en tres partes iguales y apretar fuertemente a través del tornillo de las mismas. (Para un mejor resultado podemos insertar otras hierbas, flores y frutas dentro de la cúpula de la **figura 1** para tener una mayor cantidad de producto extraído fijando posteriormente los dos componentes como se describió anteriormente.)



5

Conecte la bobina de vidrio **figura 3** al tubo de goma colocado al final del tubo de conexión de cobre **figura 10**. Girar y posicionar la bobina **figura 3** en el soporte de cobre correspondiente **figura 4**. (El racor de salida de los vapores condensados del serpentín de vidrio debe colocarse delante de la posición del destilador.)



6

Colocar el tapón de seguridad de silicona **figura 9** en el orificio de la parte superior del tubo de conexión de cobre **figura 10**. Inserte el termómetro **figura 6** en el orificio de la tapa de seguridad de silicona **figura 9**.



7

Abre e introduce una cápsula de combustible en gel dentro de la estufa de acero **figura 11** y enciéndela teniendo siempre mucho cuidado. Coloque la estufa de acero **figura 11** debajo de la caldera **figura 2**. (se recomienda su uso en la estufa del hogar. Enciende el termómetro y espera a que la temperatura alcance los 90°C. Coloque el vaso de vidrio **figura 7** debajo del conector de salida de vapor condensado del serpentín de vidrio **figura 3**.



8

Conecte el condensador de la batería **figura 3** directamente al grifo del fregadero, abra el grifo y deje que el agua fría fluya continuamente para obtener siempre una temperatura baja en el interior de la batería. Este proceso nos permite condensar vapores en líquido. (A unos 90 °C deberíamos obtener los primeros vapores condensados).

12 Salida de agua de refrigeración

14 Entrada de vapor

13 Entrada de agua de refrigeración

15 Salida de vapor condensado (aceites esenciales e hidrosol)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION



1

Prenons la partie supérieure de l'alambic (cathédrale) **figure 1** Visser le tuyau de raccordement en cuivre **figure 10** Insérer le joint **figure 5** à l'intérieur de son siège dans la partie inférieure de l'alambic (chaudière) **figure 2**.



2

Positionner la chaudière dans le support spécial **figure 4**
Introduire 400 ml d'eau pour le et 600 ml d'eau pour le

Préparez des herbes, des fleurs ou des fruits. (la qualité et la quantité du produit final dépendent de la fraîcheur des produits que vous utiliserez et du type de plante que vous allez extraire.)



3

Insérez les herbes, fleurs ou fruits sélectionnés dans la chaudière **figure 2**. (Vous pouvez préparer une macération la veille en plaçant les herbes, fleurs ou fruits dans de l'eau dans un récipient fermé)



4

Fermez le dôme **figure 1** avec la chaudière **figure 2**. Assurez-vous que le joint **figure 5** est correctement positionné. Insérez et fixez les pinces en laiton **figure 8** en les divisant en trois parties égales et serrez fortement à travers la vis de celles-ci. (Pour un meilleur résultat, nous pouvons insérer d'autres herbes, fleurs et fruits à l'intérieur du dôme **figure 1** afin d'avoir une plus grande quantité de produit extrait en fixant ensuite les deux composants comme décrit précédemment.)



5

Connectez le serpentin en verre **figure 3** au tuyau en caoutchouc positionné à l'extrémité du tuyau de raccordement en cuivre **figure 10**. Tourner et positionner la bobine **figure 3** dans le support en cuivre approprié **figure 4**. (Le raccord de sortie du serpentin en verre doit être positionné en face de la position de l'alambic.)



6

Placer le bouchon de sécurité en silicone **figure 9** dans le trou de la partie supérieure du tuyau de raccordement en cuivre **figure 10**. Insérez le thermomètre **figure 6** dans le trou du bouchon de sécurité en silicone **figure 9**.



7

Ouvrez et insérez une dosette de gel combustible à l'intérieur du brûleur en acier **figure 11** et allumez-la en faisant toujours très attention. Positionnez le brûleur en acier **figure 11** sous la chaudière **figure 2**. (une utilisation sur la cuisinière domestique est recommandée) Allumez le thermomètre et attendez que la température atteigne 90°C. Placez le bûcher en verre **figure 7** sous la sortie du serpentin en verre **figure 3**.



8

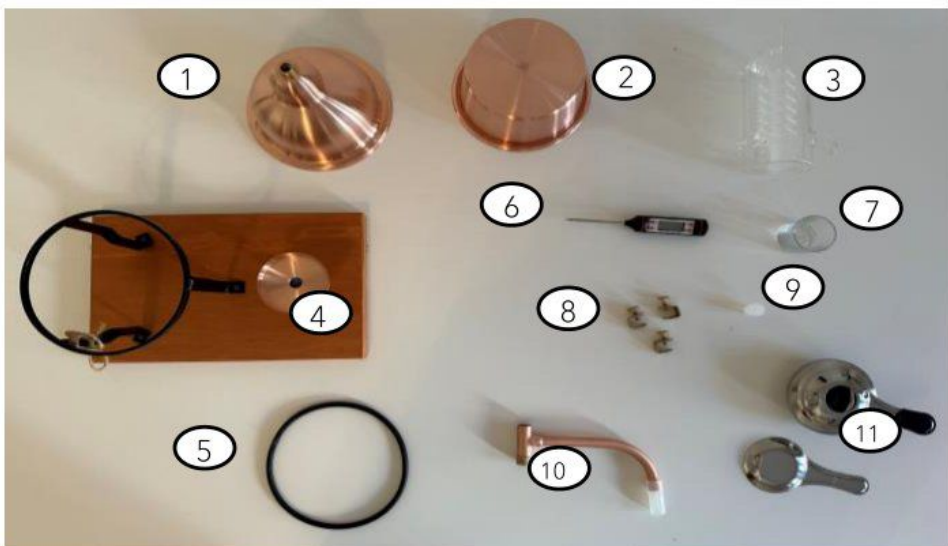
Raccordez le condenseur à serpentin **figure 3** directement au robinet de l'évier, ouvrez le robinet et laissez couler l'eau froide en continu afin d'obtenir toujours une température basse à l'intérieur du serpentin. Ce processus nous permet de condenser les vapeurs en liquide. (A environ 90°C on devrait avoir les premières vapeurs condensées.)

12 Sortie d'eau de refroidissement

14 Entrée vapeur

13 Entrée d'eau de refroidissement

15 Sortie de vapeur condensée (huiles essentielles et hydrolat)



IT

Per ottenere un risultato più efficiente vi consigliamo di collegare come nella foto il vostro alambicco. Utilizzeremo il fornello di casa come fonte di calore ottenendo una regolazione della temperatura di esercizio migliore. (Possono essere utilizzati tutti i tipi di fornelli da induzione a gas o elettrico) Come descritto in precedenza collegare i tubi dell'acqua di raffreddamento in entrata fig. 13 al rubinetto del lavandino e uscita fig. 12 nella vasca del lavandino. A questo punto accendiamo il fornello e attendiamo che la temperatura del termometro arrivi a 90 °C. L'acqua di raffreddamento possiamo aprirla quando la temperatura del termometro arriva a 60 °C. (Regolare il flusso di acqua fredda in base alla temperatura della serpentina per non sprecare troppa acqua.) Arrivati alla temperatura di 90°C il processo di distillazione avrà inizio ottenendo la prima condensazione dei nostri idrolati e oli essenziali. Manteniamo la temperatura tra i 90 °C e i 100 °C. Quando tutto l'idrolato e olio essenziale sarà estratto vedremo che la temperatura aumenterà e non avremo più un flusso continuo di uscita del prodotto nel bicchiere.

EN

To obtain a more efficient result, we advise you to connect your alembic as in the photo. We will use the home stove as a heat source, obtaining a better working temperature regulation. (All types of gas or electric induction cookers can be used) As previously described, connect the inlet cooling water pipes fig. 13 to the sink tap and outlet fig. 12 in the sink bowl. At this point we light the stove and wait for the temperature of the thermometer to reach 90 °C. We can open the cooling water when the temperature of the thermometer reaches 60 °C. (Adjust the flow of cold water according to the temperature of the coil so as not to waste too much water.) Once the temperature of 90°C is reached, the distillation process will begin, obtaining the first condensation of our hydrolates and essential oils. We keep the temperature between 90°C and 100°C. When all the hydrolat and essential oil will be extracted we will see that the temperature will increase and we will no longer have a continuous flow of product out into the glass.

DE

Um ein effizienteres Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Ihren Destillierkolben wie auf dem Foto anzuschließen. Wir nutzen den heimischen Ofen als Wärmequelle und erreichen so eine bessere Regelung der Betriebstemperatur. (Alle Arten von Gas- oder Elektro-Induktionsherden können verwendet werden) Schließen Sie wie zuvor beschrieben die Einlasskühlwasserleitungen an Abb. 13 zum Spülbeckenhahn und Auslauf Abb. 12 in der Spüle. An diesem Punkt zünden wir den Ofen an und warten, bis die Temperatur des Thermometers 90 °C erreicht. Wir können das Kühlwasser öffnen, wenn die Temperatur des Thermometers erreicht ist 60 °C. (Passen Sie den Kaltwasserfluss entsprechend der Temperatur der Spule an, um nicht zu viel Wasser zu verschwenden.) Sobald die Temperatur von 90 °C erreicht ist, beginnt der Destillationsprozess, wodurch die erste Kondensation unserer Hydrolate und ätherischen Öle erzielt wird. Wir halten die Temperatur zwischen 90°C und 100°C. Wenn das gesamte Hydrolat und das ätherische Öl extrahiert sind, werden wir feststellen, dass die Temperatur ansteigt und wir keinen kontinuierlichen Produktfluss mehr in das Glas haben.

ES

Para obtener un resultado más eficiente recomendamos conectar su fotograma como en la foto. Utilizaremos la estufa de casa como fuente de calor, obteniendo una mejor regulación de la temperatura de funcionamiento. (Se pueden utilizar todo tipo de cocinas de inducción a gas o eléctricas) Como se describió anteriormente, conecte las tuberías de agua de refrigeración entrante fig. 13 al rubinetto del lavandino y a la salida fig. 12 en el fregadero. En este punto encendemos la estufa y esperamos que la temperatura del termómetro alcance los 90°C. Podemos abrir el agua de refrigeración cuando la temperatura del termómetro alcance los 60 °C. (Ajuste el flujo de agua fría según la temperatura del serpentín para evitar desperdiciar demasiada agua). Una vez alcanzada la temperatura de 90°C se iniciará el proceso de destilación obteniendo la primera condensación de nuestros hidrolatos y aceites esenciales. Mantenemos la temperatura entre 90°C y 100°C. Cuando se haya extraído todo el hidrolato y aceite esencial veremos que la temperatura aumentará y ya no tendremos un flujo continuo de producto hacia el vaso.

FR

Pour obtenir un travail plus efficace, nous vous conseillons de brancher votre alambic comme sur la photo. Nous utiliserons le poêle à la maison comme source de chaleur, obtenant une meilleure régulation de la chaleur. Comme décrit précédemment, raccordez les tuyaux d'entrée fig. 13 et de sortie fig. 12 d'eau de refroidissement. À ce stade, nous allumons le poêle et attendons que la température du thermomètre atteigne 90 °C. Nous pouvons ouvrir l'eau de refroidissement lorsque la température du thermomètre atteint 60 °C. Réglez le débit d'eau froide en fonction de la température du serpentín afin de ne pas gaspiller trop d'eau. Une fois que la température atteint 90°C, le processus de distillation commencera et nous verrons la vapeur commencer à se condenser. Nous maintenons la température à 90°C et essayons de ne pas dépasser 100°C. Lorsque tout l'hydrolat et l'huile essentielle seront extraits nous verrons que la température augmentera et nous n'aurons plus de flux continu de produit vers le verre.

