

Bedienungsanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf unserer handbetriebenen Rhythmixx! Sie besitzen jetzt das Gerät, mit dem Sie die vielfältige Welt des Rhythmisierens entdecken können. Und Sie werden sehen: Rhythmisierte Lebensmittel und Zutaten geben mehr Energie, schmecken besser, sind besser verdaulich und länger haltbar. Sensibilisieren Sie sich für die Erfahrung einer neuen Nahrungsqualität! Der richtige Rhythmus fördert Gesundheit und Wohlbefinden. Tanzen Sie mit ihm fröhlich durch Ihr Leben!

Im privaten Bereich ist die Rhythmixx das ideale Gerät für Menschen (fast) jeden Alters und für die ganze Familie. Es macht einfach Spass, die eigenen (flüssigen) Lebensmittel mithilfe der eigenen Aktivität zu veredeln und (trockene) Zutaten so fein zu vermischen, dass es den entscheidenden Qualitätsunterschied macht.

Im geschäftlichen Bereich bietet das Rhythmisieren die Möglichkeit, die eigenen Produkte im Wert zu steigern und dem Kunden ein besseres Produkt u.a. mit einem intensiveren Geschmack, einer höheren Wirksamkeit und einer längeren Haltbarkeit anbieten zu können.

Geschichtlicher Hintergrund

Auf unserer Website www.rhythmixx.ch können sie mehr darüber erfahren, auf welcher bahnbrechenden Entdeckung die Entwicklung der Rhythmixx beruht. Bereits 1929 hat Paul Schatz den Würfel „umgestülpt“ und damit den Grundstein für die sogenannte „Inversionskinematik“ gelegt. Das Rhythmisieren mit der Rhythmixx geschieht technisch auf der Grundlage der Inversion.

Neugierig geworden? Dann besuchen Sie bitte den Bereich „Rhythmus-Welt“ auf unserer Website rhythmixx.ch! Hier ist der Link: <https://rhythmixx.ch/rhythmixx-welt/geschichte>

Mit unserer Bedienungsanleitung wollen wir Ihnen nicht nur die richtige Handhabung erläutern und technische Daten liefern, sondern Ihnen auch zeigen, in welchen Bereichen sich die Rhythmixx einsetzen lässt, um dort den rhythmischen Unterschied zu machen. Dabei geht es auch um die Frage, warum wir überhaupt rhythmisieren sollten.

Bedienungsanleitung / Inhalt

Warum rhythmisieren? 3

Anwendungsbereiche 4

Wasser
Frucht- und Gemüsesäfte
Smoothies
Pflanzendrinks
Pulvershakes
Kaffee und Tee
Rotwein
Stille Alkoholgetränke
Saucen
Speiseöle
Fertigsuppen
Milch
Butter und Schokolade
Teige
Trockenmischungen
Pflege & Schönheit
Pharmazie
Gastronomie
Fitness & Wellness

Handhabung 11

Mechanik und Aufstellung
Das Einspannen des Gefäßes im Zylinder
Die richtige Platzwahl
Befüllungsgrad der eingespannten Gefäße
Drehzahl und Geschwindigkeit
Werden Sie Rhythmusforscher*in!

Zubehör 14

Spannzange
Spanngummis (Silikon)
Fill-Me-Flasche
Tischklemme
Transportbox aus Buchenholz
GREEN POWER Buch

Technische Daten 14

Sicherheit 15



Bedienungsanleitung / Warum rhythmisieren?

WARUM RHYTHMISIEREN?

Rhythmus ist Energie. Alle Lebensvorgänge im Kosmos laufen rhythmisch ab. Alles schwingt! Nichts ist nur „Teilchen“, sondern gleichzeitig immer auch „Welle“. Das Rhythmisieren wirkt auf die Schwingungsfelder ein, aus denen wir bestehen und die uns umgeben. Schwingungen können deshalb auf Stoffe einwirken, weil diese selbst Schwingung sind und damit in Resonanz gehen können. Konkret bedeutet das: Durch das Rhythmisieren mit der Rhythmixx wird das Leitungswasser und das Wasser in flüssigen Lebensmitteln renaturiert, d.h. dazu angeregt, seinen ursprünglichen, natürlichen Schwingungszustand einzunehmen. Das Gleiche geschieht mit Pulvern und Mehlen. Sie werden extrem fein vermischt – sowohl untereinander, als auch in Flüssigkeiten – und bilden ein einheitliches, harmonisches Schwingungsfeld.

Mehr dazu erfahren Sie auf unserer Website rhythmixx.ch. Dort wartet auch ein „Kleiner Crash-Kurs in Wirklichkeitsphilosophie“ auf Sie. Wir laden Sie herzlich dazu ein, Ihren Horizont zu erweitern. Denn eines dürfte klar sein: Es gibt kein richtiges (gesundes und glückliches) Leben im falschen Weltbild!



Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

ANWENDUNGSBEREICHE

Sie haben mit der Rhythmixx ein „Werkzeug“ erworben, das sich nicht nur im Bereich von flüssigen Lebensmitteln und Produkten, sondern auch im Bereich von Pulvern und Mehlen sowie Trockenmischungen aller Art wunderbar einsetzen lässt. Um Ihnen die ganze Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten vor Augen zu führen, sind im Folgenden die Bereiche aufgeführt, in denen das Rhythmisieren mit der Rhythmixx eine deutliche Wertsteigerung bewirkt:

Das Rhythmisieren von Wasser

Wasser ist Schwingung. Schwingung ist der Träger von Rhythmus. Ohne Wasser lässt sich nichts rhythmisieren. Wasser strukturiert sich auf der Molekularebene nach dem Rhythmus, in dem es schwingt. Je komplexer die Bewegungen sind, die dem Wasser zugefügt werden, desto feiner ist die strukturelle Anordnung seiner Moleküle und die in der höheren Ordnung gespeicherte Energie.

Wenn wir Wasser mit hohem Druck durch Leitungen pumpen, kommt es zu einer sogenannten „Clusterbildung“, das heißt, die Wassermoleküle verklumpen. Wenn wir Leitungswasser trinken, muss unser Körper Energie aufwenden, um dieses druckgeschädigte, „tote“ Wasser wieder zum Leben zu erwecken und für seine Zellen und Stoffwechselfvorgänge nutzen zu können. Wasser sollte jedoch Energie liefern und keine verbrauchen. Durch das Rhythmisieren mit der Rhythmixx erhält das Wasser wieder seine natürliche Form und Energie.

Ein weiterer Vorteil: Wenn Sie beim Rhythmisieren Platz im Glas oder in der Flasche lassen, wird auch SAUERSTOFF in das Wasser eingetragen. Dieser bewirkt nicht nur eine angenehme Frische. Sauerstoffreiches Wasser gibt den Körperzellen einen rege-rechten Energiestoss.

Das Rhythmisieren von Frucht- und Gemüsesäften

1) Selbst hergestellte Säfte

Durch das Entsaften mit dem eigenen Entsafter kommt es besonders bei einem Zentrifugalentsafter (Fast Juicer) zu teils erheblichen Beeinträchtigungen der Wasserqualität. Spiralwalzenentsafter (Slow Juicer) arbeiten schonender, aber selbst bei ihnen bewirkt das Rhythmisieren einen positiven Effekt, besonders im Hinblick auf den Geschmack. Wir schlagen eine Füllmenge von 7/8 vor, denn im Gegensatz zum Wasser (siehe oben) sollte bei selbst hergestellten und gekauften Säften möglich kein Sauerstoff beim Rhythmisieren eingetragen werden, um die Oxidation gering zu halten.

2) Gekaufte Säfte

In Flaschen abgefüllte Säfte sind durch Pasteurisieren (kurzzeitiges Erhitzen auf bis zu 120 Grad) haltbar gemacht. Auch das Haltbarmachen durch hohen Druck (HPP-Verfahren) schädigt nicht nur die Vitamine, sondern auch die Wasserstruktur. Das Rhythmisieren bietet hier die Möglichkeit, einen Teil der Schädigung – nämlich in erster Linie die Verminderung der Wasserqualität – wieder rückgängig zu machen. Sonst gilt auch hier: Rhythmisierete Säfte aus dem (Bio-)Supermarkt schmecken einfach besser und sind bekömmlicher.

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

Das Rhythmisieren von Smoothies

1) Selbst hergestellte Smoothies

Beim Mixen von Smoothies kommt es zu einer Beeinträchtigung des Wassers durch die elektromagnetische Strahlung des Motors sowie der schnellen Rotation der Messer im Mixbehälter. Das Rhythmisieren gleicht diese Schädigung wieder aus. Darüber hinaus wird der Smoothie durch das Rhythmisieren feiner vermischt, was besonders für diejenigen Personen von Vorteil ist, die einen nicht so leistungsstarken Mixer besitzen. Wer einen Power-Mixer zum Herstellen seiner oder ihrer Smoothies benutzt, wird nach dem Rhythmisieren sagen: „Wow, endlich richtig smooth!“ Und will fortan zuhause keine nicht mit der Rhythmixx behandelten Smoothies mehr trinken. Smoothie Smoothies schmecken einfach besser, sind leichter bekömmlich und länger haltbar. Wie schon bei den Säften, empfehlen wir auch bei den selbst hergestellten und gekauften Smoothies eine Füllmenge von 7/8, damit es nicht durch Sauerstoffeintrag zur Oxidation der Inhaltsstoffe kommt.

2) Gekaufte Smoothies

Hier gilt das gleiche wie bei den gekauften Säften. Durch Pasteurisieren und Haltbarmachen durch hohen Druck wird nicht nur die Qualität der Vitalstoffe, sondern auch die des Wasserbestandteils entscheidend vermindert. Das Rhythmisieren führt auch hier zu einer Renaturierung der Wasserstruktur und u.a. zu einem besseren Geschmack.

Das Rhythmisieren von Pflanzendrinks

1) Selbst hergestellte Pflanzendrinks

Wer seine Pflanzendrinks selbst herstellt, sollte auch auf das verfeinernde Rhythmisieren nicht verzichten. Bei der Herstellung von Drinks aus Nüssen, Kernen und Samen, aber auch aus Soja und Hafer wird das Mixgut ja zuerst im Mixer püriert, bevor es durch einen sogenannten „Nussbeutel“ abgeseiht wird. Hierbei kommt es, wie beim Smoothie, zu einer Beeinträchtigung des Wassers durch die elektromagnetische Strahlung des Motors und die schnelle Rotation des Schneidwerks. Das Rhythmisieren vermischt die Inhaltsstoffe, renaturiert die Wasserstruktur, verbessert den Geschmack und verlängert die Haltbarkeit.

2) Gekaufte Pflanzendrinks

Wie bei Frucht- und Gemüsesäften wird die im Herstellungsprozess geschädigte Wasserstruktur durch das Rhythmisieren wieder renaturiert. Das Ergebnis sind höhere Energie, besserer Geschmack und grössere Bekömmlichkeit.

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

Das Rhythmisieren von Pulvershakes

1) Selbst hergestellte Pulvershakes

Wer zum Beispiel sein Proteinpulver mit der Rhythmixx hergestellt, hat die perfekte Mischung. Und nicht nur das: Rhythmisierte Shakes schmecken einfach besser und werden manchmal erst wirklich geniessbar. Besonders die Proteinsakes, die Sie im Rahmen Ihrer Workouts zu sich nehmen, profitieren davon. Durch die feine Struktur der rhythmisierten Wassermoleküle brauchen Sie übrigens weniger Pulver, um die gleiche Wirkung zu erzielen. Das schont auf Dauer den Geldbeutel. Im Übrigen wirkt das Rhythmisieren nach dem Sport besonders entspannend und sollte daher Teil Ihrer täglichen Fitness-Routine sein.

2) Gekaufte Pulvershakes

Auch gekaufte Shakes werden durch das Rhythmisieren deutlich im Geschmack angehoben. Die industriell hochverarbeiteten und denaturierten Inhaltsstoffe werden besser vom Körper aufgenommen, sodass die gesundheitliche Wirkung um ein Vielfaches grösser ist.

Das Rhythmisieren von Kaffee und Tee

Ja, auch heisse Getränke können und sollten mit der Rhythmixx energetisch und geschmacklich verbessert werden! Bei der Herstellung von Filterkaffee oder dem Aufbrühen von Tee wird der Wasserbestandteil durch die elektromagnetische Strahlung der Kaffeemaschine oder des Wasserkochers geschädigt. Das Rhythmisieren des fertigen Kaffees oder Tees wirkt ausgleichend und steigert Genuss und Wirkung!

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

Das Rhythmisieren von Rotwein

Dem Rhythmisieren von Rotwein kommt eine besondere Rolle zu, weil nicht nur die Qualität des Wasserbestandteils erhöht, sondern auch der Prozess des Dekantierens schneller und effektiver abläuft. Besonders bei jungen Weinen kann dadurch der Geschmack deutlich verbessert werden.

Vorgehensweise: Füllen Sie das Gefäß, in dem Sie Ihren Rotwein rhythmisieren möchten, nur halb voll. Achten Sie dabei darauf, dass das Depot (die Ablagerung am Boden) in der Weinflasche bleibt. Durch das Rhythmisieren entsteht viel Oberfläche, sodass der Sauerstoff aus der nicht gefüllten Gefäßhälfte sehr gut in den Wein eingetragen wird. Auf diese Weise ersparen Sie es sich, Ihren Rotwein vor dem Trinken lange „atmen“ lassen zu müssen. Das normale Belüften in einer Karaffe hat auch niemals eine solch starke, geschmacksfördernde Wirkung wie das kurze Rhythmisieren in der Rhythmixx unmittelbar vor dem Trinkgenuss.

Das Rhythmisieren von stillen Alkoholgetränken

Das Rhythmisieren von Likören und Schnäpsen verfeinert den Geschmack erheblich und steigert die Bekömmlichkeit. Durch die Verwirbelung vermischt sich der Alkohol besser mit dem Wasser und sticht nicht mehr so hervor – der Geschmack wird lieblicher und runder. Manche Menschen berichten auch, dass rhythmisierter Alkohol besser vom Körper verarbeitet wird und weniger unangenehme Nachwirkungen hinterlässt.

Das Rhythmisieren von Saucen

Saucen profitieren vom Rhythmisieren vor allem deswegen, weil die Inhaltsstoffe optimal vermischt werden. Dies führt zu einem feineren Mundgefühl und einem intensiveren Geschmack. Fett und Wasser werden kurzzeitig sehr fein miteinander verbunden. Dies hat zur Folge, dass rhythmisierte Saucen deutlich länger haltbar.

Das Rhythmisieren von Speiseölen

Speiseöle erfahren durch das Rhythmisieren eine besondere Wertsteigerung. Je niedriger die Produktionsqualität des Öls, desto höher die Wirkung. Manche Öle werden durch das Rhythmisieren erst richtig geniessbar. Der Grund liegt auch hier darin, dass die Inhaltsstoffe besser durchmischt und energetisch angehoben werden, wodurch es zu einer geschmacklichen Harmonisierung kommt.

Das Rhythmisieren von Fertigsuppen

Wer greift nicht gerne mal zu einer Fertigsuppe, wenn der Hunger gross ist und es schnell gehen soll? Okay, geniessen Sie Ihr Fast Food – aber erst nachdem Sie Ihre Suppe mit dem richtigen Rhythmus „bearbeitet“ haben. Der renaturierte Wasseranteil sorgt für einen besseren Geschmack – sollte aber nicht Ihren Konsum von Fertigsuppen erhöhen!

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

Das Rhythmisieren von Milch

Ihre Milch sollten Sie gleich nach dem Kauf rhythmisieren und im Kühlschrank in einer verschliessbaren Karaffe lagern. Ihr Kaffee oder Ihr Müsli – oder für welche Zubereitungen auch immer Sie die Milch verwenden – werden dadurch geschmacklich und energetisch aufgewertet. Die Rohmilch wird durch die Behandlung mit der Rhythmixx länger haltbar.

Butter und Schokolade

Als Paul Schatz 1941 seinen ersten „Inversionsmischer“ auf der Mustermesse in Basel vorstellte, demonstrierte er mit dem Gerät die perfekte Butterherstellung. Die beste Butter erhalten Sie, wenn Sie Bio-Sahne (am besten Demeter-Qualität) benutzen, mit einer Temperatur von 3-5 Grad. Die Butterungszeit hängt stark von der Qualität der Sahne ab und dauert zwischen 5 und 10 Minuten. Bei der Herstellung von Butter dürfen Sie ruhig etwas schneller und intensiver rhythmisieren (84 Umdrehungen pro Minute). So entsteht aus Ihrer Sahne eine flockig-weiche, köstliche Butter, die lange im Kühlschrank haltbar ist.

Das Rhythmisieren ist auch das ideale Verfahren zur Herstellung von Kräuter- und Schokoladenbutter. Die Rhythmixx sollte bei der Butterung auf einer soliden Arbeitsplatte oder einem sehr stabilen Tisch bedient werden. Verbinden Sie das Gerät zusätzlich mit der Tischklemme fest an der Unterlage.

Sobald sich beim Rhythmisieren die Flüssigkeit vom Fett scheidet, sollten Sie kurz innehalten, das Gefäss öffnen und die Buttermilch ablassen. Rhythmisieren Sie dann nochmal 1 bis 2 Minuten, bis die ganze Buttermilch herausgepresst ist. Die auf diese Weise gewonnene Buttermilch schmeckt übrigens köstlich und ist superbekömmlich.

ACHTUNG: Nur Gefässe mit einer weiten Öffnung verwenden, sonst kann die Butter nicht entnommen werden!

Diese selbstständig rhythmisierte Butter ist nicht nur der perfekte Brotaufstrich, sondern auch eine Zutat, die sich sehr gut „weiterverarbeiten“ lässt und die Qualität von Cremes, Aufstrichen und Teigen – und was Ihnen sonst noch so in der kreativen Küche einfällt – steigert. Als Bratfett oder Sosse (Spargel!) ist eine rhythmisierte Butter übrigens deutlich „stabiler“ und brennt nicht so schnell an.

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

TEIGE

Bei der Herstellung von Teigen kommt es ebenfalls auf eine gute Vermischung der Zutaten an. Rhythmisierte Teige entfalten einen volleren Geschmack und sind bekömmlicher. Hefeteige gehen nach dem Rhythmisieren schneller auf.

Es können nur flüssige Teige rhythmisiert werden. Ideal ist die rhythmische Behandlung von Hefeteigen, denn die Hefepilze reagieren als sensible Lebewesen besonders gut auf die Energetisierung. Rhythmisieren Sie flüssige Teige mindestens 1-2 Minuten und wechseln Sie auch öfter mal die Drehrichtung, damit die Mehlklumpen im Teig aufgelöst werden. Nach dem Rhythmisieren ist der Unterschied anhand der feineren Struktur und des feineren Geschmacks der Backware sofort feststellbar. Unbedingt ausprobieren: Rhythmisierte Crêpes und Pfannkuchen sind der Hit!

Die Rhythmixx inspiriert dazu, Brot mal wieder selbst zu backen. Es macht einfach einen Unterschied, ob wir Fertigprodukte konsumieren oder uns selbst als fühlende Wesen in den Herstellungsprozess einbringen. Gesundheit hat auch etwas damit zu tun, dass wir aktiv sind und eigenverantwortlich handeln.

Trockenmischungen

Die Inversionsbewegung beim Rhythmisieren bereitet nicht nur das Wasser positiv auf, sondern vermischt auch trockene Bestandteile auf optimale Weise. Immer wenn es darum geht, etwas in der Küche oder sonst im Haushalt gut zu vermischen, ist die Rhythmixx ihre treue Freundin.

In der Industrie weiss man das schon lange. Dort wird die Inversionsbewegung mit Hilfe von grossen Maschinen (mit Namen „Turbula“ oder „Inversina“) genutzt, um nicht nur ultrafeine und ultrahomogene Pulver herzustellen, sondern auch, um Reinigungsprozesse durchzuführen, die zu einem hochreinen Endergebnis führen (z.B. in der Uhrenindustrie). Ob mit oder ohne Wasser: Die Inversionsbewegung führt immer zum bestmöglichen Resultat!

Die Rhythmixx inspiriert übrigens auch dazu, das Brot mal wieder selbst zu backen. Es macht einfach einen Unterschied, ob wir Fertigprodukte konsumieren oder ob wir uns selbst als fühlende Wesen in den Herstellungsprozess einbringen.

Pflege & Schönheit

Wenn Sie Ihre Kosmetik selbst herstellen, dann ist die Rhythmixx genau das richtige Werkzeug für Sie. Egal ob Seife, Creme oder Shampoo – durch das Rhythmisieren bekommen Sie perfekte Mischungen, feinere Emulsionen und eine natürliche Wasserstruktur, die die Wirkung der Substanzen auf der Körperoberfläche intensiviert. Es kommt eben nicht nur auf die Inhaltsstoffe an, sondern auch auf die energetische „Ladung“, mit der diese transportiert werden. Durch den fühlenden Kontakt über die Handkurbel kommt es zusätzlich zu einer Harmonisierung der Schwingungen zwischen Produkt und Mensch.

Bedienungsanleitung / Anwendungsbereiche

Pharmazie

Die Rhythmixx gehört nicht nur in jede Küche, sondern auch in jedes Labor. Besonders für Apotheken und Heilpraktiker*innen ist sie ein wunderbares Werkzeug, denn mit ihr lassen sich – sprichwörtlich im „Handumdrehen“ – hochwertige Auszüge, Pflanzentinkturen und Salben herstellen.

An dieser Stelle sei neben der potenzierten Wirksamkeit auch noch einmal auf die erhöhte Haltbarkeit der rhythmisierten Produkte hingewiesen. Das Prädikat „mit der Rhythmixx rhythmisiert“ macht den Qualitätsunterschied und verleiht Ihren auf diese Weise hergestellten Mitteln ein willkommenes Alleinstellungsmerkmal.

Gastronomie

Die Rhythmixx sollte in keiner Bar, keinem Restaurant und keiner Hotelloobby fehlen, sondern als Blickfang auf dem Tresen stehen, sodass die Gäste sehen, dass in ihrem Haus rhythmisiert wird. Alle Getränke werden auf diese Weise energetisiert und erhalten ihren vollwertigen Geschmack. Das Dekantieren von Rotwein kann live vor dem staunenden Blick der Weinliebhaber stattfinden. Die Rhythmixx ist nicht nur ein Küchengerät, sondern ein Lifestyle-Accessoir!

Fitness & Wellness

Im Fitnessstudio bietet sich das Rhythmisieren besonders an, denn hier mixen sich die körperbewussten Menschen gerne eiweißhaltige Shakes, um den Muskelaufbau zu unterstützen. Kein anderes Gerät vermischt Pulver und Wasser (oder Frucht- und Pflanzensaft) so perfekt und schmackhaft wie die Rhythmixx. Darüber hinaus gibt es neben dem Proteinshot noch die pure Lebenskraft aus dem renaturierten Wasser. Auch Wellnessbereiche gewinnen durch die Möglichkeit, Säfte und Smoothies live zu rhythmisieren und zu verfeinern. Der Gaumengenuss und die gute Bekömmlichkeit sind wesentliche Grundbausteine einer ganzheitlichen Wellnessstrategie.

Bedienungsanleitung / Handhabung

HANDHABUNG

Mechanik und Aufstellung

Die Rhythmixx besteht aus einem massiven Block und einer beweglichen Handkurbel, die den Zylinder mittels gegenläufiger Getriebe in einer räumlichen Achterschleife (Lemniskate) bewegt.

Zum Betrieb braucht die Rhythmixx eine stabile Unterlage. Am besten eignet sich in der Küche (oder im Labor) eine Arbeitsplatte, die fest mit der Wand oder dem Boden verbunden ist. Stellen Sie die Rhythmixx so auf, dass die Handkurbel freies Bewegungsspiel hat. Das hohe Eigengewicht erlaubt bei „sanften“ Anwendungen (wenig Gewicht) und moderater Betriebsgeschwindigkeit eine Aufstellung ohne Tischklemme. Möchten Sie die Rhythmixx intensiver benutzen und auch schwerere Flüssigkeiten und Stoffe im Zylinder behandeln, sollten Sie das Gerät mit der Tischklemme feststellen. Achten Sie dabei darauf, dass Sie empfindliche Oberflächen nicht beschädigen. Im Getriebeblock der Rhythmixx befinden sich massgenaue Führungslöcher, die eine stabile Fixierung an der Arbeits- oder Tischplatte ermöglichen.



Einspannen in den Zylinder

In den Zylinder der Rhythmixx können Sie Flaschen, Gläser, Dosen, Ampullen, Reagenzgläser etc. in unterschiedlichen Grössen einspannen. Halten Sie dafür das Gefäss, das Sie rhythmisieren wollen, mit der einen Hand in die Mitte des Zylinders. Führen Sie mit der anderen Hand die Spannzange in die dafür vorgesehenen Löcher am äusseren Zylinderkranz (der mit dem roten Knopf) ein und spannen Sie die Spanngummis im Uhrzeigersinn, bis das Gefäss fest im Zylinder sitzt. Nach dem Rhythmisieren entspannen Sie die festgezogenen Bänder, indem Sie auf den roten Knopf drücken. (Sollte sich der Kranz dabei nicht spontan zurückdrehen, bewegen Sie ihn bitte mit der Hand in die Ausgangsposition – indem Sie den Knopf weiterhin gedrückt halten.)

Tipp: Sollte der Flaschenhals nach dem Einspannen zu weit aus dem Zylinder herauschauen, können Sie die drei Spanngummis aus dem Boden entfernen und die Flasche danach tiefer in den Zylinder stecken. (Dieses Vorgehen empfiehlt sich besonders bei der grossen Fill-Me-Flasche.)

ACHTUNG! Flaschenhalse dürfen beim Rhythmisieren nicht gegen die beiden Zylinderhalterungen schlagen. Prüfen Sie bitte immer vorsichtig den freien Lauf Ihres Gefässes in der Rhythmixx durch eine sanfte und langsame Drehung.

Bedienungsanleitung / Handhabung

WICHTIG ZU WISSEN: Flaschen, Gläser und Behälter

Achten Sie auf eine hohe Qualität Ihrer Flaschen, Gläser und Behälter! Im Prinzip können Sie jede Flasche, jedes Glas und jeden Behälter in den Zylinder der Rhythmixx einspannen. Beim Rhythmisieren kommt es zu einem intensiven Kontakt mit der jeweiligen Oberfläche der Flasche, des Glases oder des Behälters und deren besonderen Deckeln und Verschlüssen. Minderwertige Materialien haben dabei eine qualitätsmindernde Wirkung auf die rhythmisierten Substanzen.

Die Verwendung von hochwertigem Kristall oder Borselitglas, aus dem unsere Fill-Me-Flaschen hergestellt werden, ist daher sinnvoll und empfehlenswert. Vermeiden Sie Flaschen und Behälter aus Kunststoff mit Weichmachern!

Wenn Sie in der Apotheke mit hochempfindlichen Produkten arbeiten, empfehlen wir Ihnen unser fast unschlagbares Mironglas: Es bietet einen absoluten Lichtschutz im sichtbaren Bereich. Im Violett- und Ultraviolettbereich ist es dagegen durchlässig und lässt auf diese Weise ein einzigartiges, hochenergetisches Milieu im Innern entstehen.

Die richtige Platzwahl

Das Rhythmisieren mit der Rhythmixx sensibilisiert die rhythmisierten Substanzen in einer Weise, dass diese die verschiedenen Schwingungen der Umgebung in sich aufnehmen. Vermeiden Sie daher die unmittelbare Nähe von elektromagnetischen Feldern, WLAN, Mobiltelefonen und Laptops. Auch starkes LED-Licht und Energieumwandler von elektrischen Geräten können Störfelder aufbauen, die die Wirkung des Rhythmisierens negativ beeinflussen. Auch der eigene seelische Zustand hinterlässt beim Rhythmisieren seine Spuren, wie es in hochaufgelösten Tropfenbildern sichtbar wird. Arbeiten Sie daher mit einer positiven Einstellung und verbinden Sie sich bewusst mit den Stoffen und Substanzen, der Jahres- und Tageszeit sowie der Zielsetzung ihres eigenen Tuns. Hier kommt die «Handarbeit» zur vollen Geltung, denn Sie lassen bei der handbetriebenen Rhythmixx nichts dem Zufall. Im Gegenteil: Die Rhythmixx baut – wenn sie in Bewegung ist – Ihr eigenes, schwingendes Kraftfeld auf.

Bedienungsanleitung / Handhabung

Befüllungsgrad der eingespannten Gefässe

Füllen Sie Wasser nur zu drei Viertel in das Gefäss, das Sie zum Rhythmisieren benutzen. Auf diese Weise wird der Sauerstoff in das Wasser hinein verwirbelt und sorgt für einen frischen Trinkgenuss. Bei allen anderen Flüssigkeiten sollten Sie jedoch dafür sorgen, dass das Gefäss bis oben gefüllt ist, um eine nährstoffschädigende Oxidation durch den eingetragenen Sauerstoff zu vermeiden.

Drehzahl und Geschwindigkeit

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie in der Minute (60 Sek.) 72 Mal eine Umdrehung mit der Handkurbel ausführen (oder 36 Mal in 30 Sek.). Das Rhythmisieren unterliegt nämlich selbst einem Rhythmus. Die Wellenberge (energetischen Spitzen) befinden sich bei 36, 72 oder 144 Umdrehungen, wie die folgende Grafik zeigt:

Werden Sie Rhythmusforscher*in!

Da das Rhythmisieren mit der Rhythmixx ein lebendiger Vorgang ist, werden Sie bestimmt Ihre eigenen speziellen Erfahrungen mit dem Gerät machen. Möglicherweise entdecken Sie sogar Ihre eigene Forschernatur und finden Dinge heraus, die bislang noch nicht bekannt sind. Im Blog auf unserer Website www.rhythmixx.ch/rhythmixx-welt können Sie ihre Erfahrungen den anderen „Rhythmusforscher*innen“ mitteilen. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Bedienungsanleitung / Zubehör, technische Daten

Zubehör

Zum Lieferumfang der Rhythmixx gehören 1 Transportbox aus Buchenholz, 1 Spannzange, 1 Tischklemme, 6 blaue Spanngummis für den Zylinder und 1 Gummi für den oberen Zylinderverschluss sowie 3 kleine blaue Spanngummis für den Zylinderboden. Dieses Zubehör lässt sich auch einzeln in unserem Shop nachbestellen. Dasselbe gilt für die Feder unter dem roten Knopf (mit dem Sie die Spanngummis lösen), die bei häufigem Gebrauch schwach werden kann und ausgetauscht werden sollte.

Masse und Daten

Gewicht: 11,5 kg

Zylinder-Durchmesser: 103 mm

Zylinder-Länge: 210 mm

Materialien

- Getriebeblock: Aluminium
- Lager im Getriebe: Edelstahl
- Lager in der Gabel: Polymerer Kunststoff
- Lager im Zylinder : Bronze
- Zylinderringe: POM
- Haltebänder: Silikon
- Handkurbel: Alu-kunststoffbeschichtet

Bedienungsanleitung / Sicherheit

Sicherheit

Es ist wichtig, dass die Rhythmixx während der Anwendung einen stabilen Standort erhält. Wenn möglich, sollten Sie den Geräteblock immer mit einer Tischklemme festmachen. Beim Einsetzen von Gläsern bitte die Spanngummis festziehen. Es können an der Mechanik die Finger eingeklemmt werden. Rhythmisieren Sie daher vorsichtig und aufmerksam und halten Sie die Rhythmixx von Kleinkindern ohne Aufsicht fern.

Basel, im März 2021