

Besuchen Sie www.nebulavaporizers.com für mehrsprachige Anleitungen



INFUSION CHEF



**SCANNEN FÜR
MEHRSPRACHIGES
HANDBUCH**



PA GEBRAUCHSANWEISUNG

Kreieren Sie ganz einfach leckere Rezepte mit Buttern, Ölen und Kräutertinkturen.





INFUSIONSCHEF

Inhalt

SICHERHEIT	4
IN DER KISTE	5
ZUBEREITUNG/BETRIEB	5
FUNKTION DER BUTTER	7
ÖL-FUNKTION	7
FUNKTION DER TINKTUR	8
TINKTUR FUNKTION FORTSETZUNG	9
KAUGUMMIS	10
ABSEIHEN, LAGERN UND REINIGEN	11
FAG, STÖRUNGSBEHEBUNG UND GARANTIE	12
HAFTUNGS AUSSCHLUSS	13

Für die Bedienungsanleitung in mehreren Sprachen FR, EN, NL, ES, IT
Bitte besuchen Sie: www.nebulavaporizers.com/pages/user-manual

SICHERHEIT

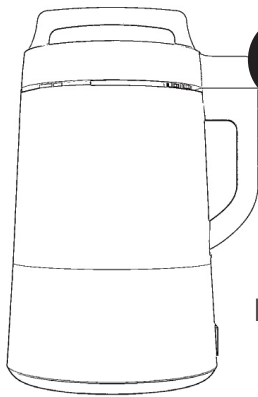
Bitte lesen Sie alle Informationen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte sales@nebulavaporizers.com.

- Verwenden Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Bereich.
- Das Gerät und sein Inhalt sind während und nach dem Gebrauch HEISS.
- Nicht in der Nähe von Kindern betreiben. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Seien Sie in der Nähe der Mixerblätter vorsichtig. Der Motor ist stark und die Klingen sind scharf! Berühren Sie niemals die Klingen!
- Nehmen Sie die Kopfeinheit niemals während des Betriebs ab und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzt vor dem Betrieb sicher aufsetzen.
- Verwenden Sie niemals feste Stoffe wie z.B. harte Butterstangen - schmelzen Sie diese zuerst.
- Tauchen Sie niemals Teile in Wasser ein.
- Infusor nicht unter- oder überfüllen
- Nicht im Freien betreiben.
- Das Netzkabel darf nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches hinausragen. Nicht Netzkabel nicht auf heißen.
- Oberflächen liegen Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder eingesteckt ist.
- Schalten Sie den Netzschalter aus, bevor Sie das Netzkabel abziehen, falls der Infusor eine Fehlfunktion hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer alle Teile des Infusors und des Netzkabels auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Schäden vorhanden sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern benutzen oder unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern stehen.



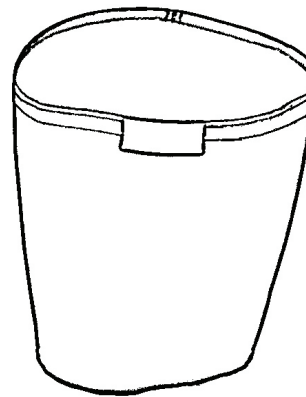
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie unser Nebula-Supportteam für weitere Unterstützung. Willkommen in der Welt des Infusing! Sie sind nur ein paar Schritte davon entfernt, alle Arten von Esswaren, Topicals, Tinkturen und viel mehr.....

IN DER KISTE



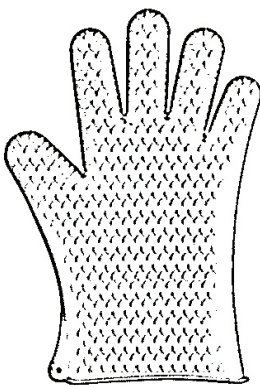
01

Infusionskoch



02

190 Mikron
Feinfilter



03

Griffiger
Silikonhandschuh



04

Super Spachtel

ZUBEREITUNG - DECARBOXYLIERUNG

Für Ihr Butterschmalz sollten Sie decarboxylierte (entkaramellierte) Kräuter verwenden, um die Wirkstoffe verfügbar zu machen. Es gibt mehrere Möglichkeiten, wie Sie decarboxylieren können. Wir empfehlen die Kombination des Nebula Infusion Chef mit dem Nebula Boost Decarboxylator zu kombinieren, um sicherzustellen, dass Ihr Kraut richtig decarboxyliert wird und bereit für Ihre Kreationen.

BETRIEB

- Schließen Sie das Netzkabel unterhalb des Griffs am Sockel an und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Füllen Sie die Hauptkammer mit Zutaten und drücken Sie die obere Steuereinheit fest auf. Achten Sie darauf, dass Sie nicht über die Max-Fill-Linie einfüllen, da sonst heiße Flüssigkeit auslaufen kann.
- Drücken Sie die "Select"-Taste, um durch die verfügbaren Optionen zu blättern - Öl, Butter, Tinktur und Reinigen.
- Sobald die gewünschte Option blinkt, drücken Sie die Taste "GO", um die voreingestellten Zeit- und Temperatur-Einstellungen zu verwenden.
- Sie können auch Ihre eigenen Einstellungen für Zeit und Temperatur verwenden. Während die gewünschte Option blinkt, stellen Sie mit der Taste "Time" die gewünschte Zeit ein. Die Zeit erhöht sich mit jedem Tastendruck in 5-Minuten-Schritten. Die Zeitspanne reicht von 30 Minuten bis 12 Stunden.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Taste "Temp" ein. Die Temperatur steigt in Schritten von einem Grad schritte.
- Der Temperaturbereich reicht von 30°F bis 250°F. Sobald Sie Ihre individuellen Einstellungen vorgenommen haben drücken Sie "GO" **Sie können von °F zu °C wechseln, indem Sie Time & Temp gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Mischblätter des Infusors starten automatisch, wenn 80 % der eingestellten Temperatur erreicht sind. Die Klingen schalten sich in regelmäßigen, gleichmäßigen Intervallen ein, je nach der voreingestell Funktion.
- Das Display zählt die verbleibende Zeit herunter und schaltet sich automatisch ab und zeigt "END", wenn der voreingestellte Zyklus beendet ist.
- Um das Gerät jederzeit zu stoppen, halten Sie die "GO"-Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Im Inneren des Behälters sind MIN- und Max-Fülllinien markiert. Überfüllen Sie NIEMALS das Gerät. Dies könnte dazu führen, dass heiße Flüssigkeit ausläuft. Füllen Sie das Gerät NIEMALS zu wenig, da dies zu das Gerät beschädigen. NIEMALS während des Gebrauchs öffnen.
- VORSICHT!!! Der Inhalt und das Innere des Hauptbehälters sind sehr heiß unmittelbar nach dem Abschalten und während des Betriebs des Geräts.
- Tauchen Sie weder den oberen noch den unteren Teil in Wasser ein.



SICHERHEITSWARNUNG!! WIR RATEN DAVON AB, ALKOHOL IM INFUSER ZU VERWENDEN. ALKOHOL IST LEICHT ENTLAMMBAR. VERWENDEN SIE KEINESLEI BRENNBAREN MATERIALIEN IM INFUSOR.

BUTTERFUNKTION

Mit Kräutern aufgegossene Butter (infused butter) ist einer der Hauptpfeiler bei der Herstellung von Esswaren und ist wahrscheinlich immer noch das beliebteste mit Kräutern versetzte Produkt. Wie bei Kokosnussöl ist es das gesättigten Fettsäuren in der Butter, die das Ganze so gut funktionieren lassen.

Anleitung:

- Für eine 1/2 Charge verwenden Sie 500-550 g ungesalzene Butter mit einem Gramm (1/2 Unze) entkohltem Kraut.
- Für eine ganze Portion 28 g entkohltes Kraut mit 1-1,1 kg ungesalzener Butter verwenden. Verwenden Sie für beide Chargengrößen 1 Esslöffel Sonnenblumenlecithin.
- Wenn Sie die voreingestellte "Butter"-Option am Infusor verwenden, läuft er 2 Stunden lang bei 160°F.
- Die Klängen schalten sich in 20-Sekunden-Intervallen ein, sobald die Temperatur 128°F erreicht. Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen.
- Wenn der Zyklus beendet ist, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt STRAINING in dieser Handbuchs.
- Viele Menschen bevorzugen geklärte Butter oder Ghee anstelle von normaler ungesalzener Butter. Probieren Sie dies unbedingt aus, wenn Sie mit den Ergebnissen bei Verwendung von Butter nicht zufrieden sind.
- Wenn Du neu im Umgang mit Esswaren bist, beginne mit wirklich kleinen Dosen und warte eine lange Zeit (5 Stunden) und arbeiten Sie sich allmählich an ein angenehmes Maß heran. Man kann es leicht übertreiben mit zu übertreiben und es wird keine angenehme Erfahrung sein. Es ist gut, mit allen Variablen zu experimentieren. Unsere Anleitung ist ein guter.

Ausgangspunkt, aber Sie können einen besseren Geschmack oder eine stärkere Wirkung erzielen, indem Sie neue Einstellungen für Zeit, Temperatur oder Menge der zugegebenen Kräuter nach Ihrem persönlichen Geschmack.

ÖL-FUNKTION

Für viele sind Ölaufgüsse und insbesondere Kokosnussöl-Aufgüsse das tägliche Aufguss. Ein Kokosnussöl-Aufguss ist sehr vielseitig. Die Öle eignen sich für alle Lebensmittel Rezept und als Einreibesalbe. Kokosnussöl ist ein hervorragendes Öl, denn es hat einen sehr hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren hat (90 % im Vergleich zu 60 % bei Butter). Die Wirkstoffe in Kräutern haben eine hohe Affinität zur Absorption durch gesättigte Fette. Das bedeutet, dass Sie leicht potente Mischungen

herstellen oder viel weniger Kräuter für Ihre Aufgüsse verwenden können. Lecithin ist der Hauptbestandteil von Kokosnussöl in Aufgussform. Lecithin hilft bei der Aufnahme von Kräuteröls in die Darmwände und wird als Emulgator verwendet. Die kleinen Partikel in Ihrem Kräuteröl werden leichter absorbiert, wodurch es stärker

Anwendung:

Für eine 1/2 Charge - 14 Gramm (1/2 oz) entkohltes Kraut mit 500ml/550ml Kokosnussöl.
Für eine Ganze Charge-28 Gramm (1 oz) entkohltes Kraut mit 1L-1,1L Kokosöl.

Verwenden Sie für beide Größen 1 Esslöffel Lecithin.

Der Infusor ist so eingestellt, dass er eine Stunde lang bei 160°F läuft. Wenn die Temperatur auf 128°F erreichen, schalten sich die Mischblätter in 20-Sekunden-Intervallen ein, während die Temperatur bis auf 160°F und dann bis zum Ende des Zyklus. Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen. Wenn der Zyklus beendet ist, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt STRAINING Abschnitt dieses Handbuchs.

Wenn Sie keine Erfahrung im Umgang mit Kokosnussöl haben, verwenden Sie zunächst sehr kleine Dosen und warten Sie eine lange Zeit (5 Stunden), um die Wirksamkeit wirklich beurteilen zu können. Kokosnussöl mit Lecithin kann sehr wirksame Aufgüsse ergeben. Sie können sich allmählich an die für Sie richtige Stärke heranarbeiten. Grad für Sie. Man kann es leicht übertreiben, und das ist eine unangenehme Erfahrung. Im Allgemeinen sind die Anleitungen, die wir hier geben, sind ein guter Ausgangspunkt, aber wenn Sie ein wenig mit Zeit, Temperatur und Potenz zu experimentieren, werden Sie die besten Ergebnisse erzielen.

FUNKTION DER TINKTUR

Tinkturen sind alkoholextrahierte pflanzliche Produkte. Die flüssige Kräutertinktur enthält einen hohen Gehalt an Wirkstoffen, die in den Alkohol ausgelaugt wurden und so eine eine Flüssigkeit. Tinkturen werden in der Regel eingenommen, indem man ein paar Tropfen der hochkonzentrierten Flüssigkeit unter die Zunge gelegt werden. Sie sind eine beliebte Alternative zum Rauchen geworden und werden häufig von medizinischen Anwendern verwendet, die das Produkt nicht rauchen wollen. Tinkturen werden rasch vom Körper aufgenommen und wirken schnell. Die meisten Konsumenten spüren schnell und die Wirkung hält in der Regel über einen längeren Zeitraum an. Die Wirkstoffe in Tinkturen zersetzen sich schnell, wenn sie Hitze oder Licht ausgesetzt werden. Daher sollten Tinkturen in luftdichten, dunklen Behältern aufbewahrt und vor Hitze und Licht geschützt werden. Im Gegensatz zu anderen pflanzlichen Produkten haben Tinkturen keinen verräterischen Geruch.

Glycerin vs. Alkohol-Tinktur

In den meisten Tinkturformeln ist Alkohol das Standardlösungsmittel. Alkohol ist effizient bei der die Wirkstoffe zu extrahieren, so dass man eine wirksame Tinktur herstellen kann. Der Ethanol Ethanolgehalt im Alkohol erhöht die Geschwindigkeit der Absorption, was bedeutet, dass Sie die Wirkungen schneller spüren.

Allerdings kann oder will nicht jeder Alkohol konsumieren. Glycerin ist eine großartige Alternative für diejenigen, die Alkohol vermeiden wollen. Glycerin ist in vielen Lebensmitteln enthalten und kann völlig unbedenklich konsumiert werden. Es kann aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen hergestellt werden und viele bevorzugen Glycerin auf pflanzlicher Basis. Glycerin wird oft als Süßungsmittel betrachtet und viele genießen einen leicht süßen Geschmack ihrer Tinktur.

Der Nachteil von Tinkturen auf Glycerinbasis liegt in ihrer Potenz. Glycerin kann nur etwa 1/3 der aktiven Inhaltsstoffe im Vergleich zu Alkohol. Glycerintin-Tinkturen haben auch eine kürzere Haltbarkeitsdauer. Pflanzliches Glycerin kann ein Jahr lang aufbewahrt werden und Alkoholtinkturen können auch bis zu einem Jahr halten.

FUNKTIONSWEISE DER TINKTUR (CON'T)



PRODUKTSICHERHEIT! Erhitzen von Alkohol setzt Leicht entzündliche Dämpfe.

Verwenden Sie KEINE offenen Flammen in der Nähe der Vorbereitungsmaterialien, der Infusionseinheit oder der fertigen Produkte, wenn Sie Ihre Tinktur mit Ethanol-Alkohol herstellen. Wenn Sie Zweifel über das Erhitzen von Alkohol haben, verwenden Sie eine nicht-erhitzende Methode zur Herstellung Ihrer Tinktur. Es gibt zahlreiche Methoden und Rezepte im Internet. Verwenden Sie nur Sie diese Funktion nur, wenn Sie es schon einmal gemacht haben und die damit verbundenen Risiken kennen. Bitte lesen Sie den Haftungsausschluss auf der Seite "Sicherheit". Wir raten auch von der Verwendung von Alkohol ab und empfehlen die Verwendung von Glycerin wegen des höheren Risikos.

Glycerin gilt als sicher beim Erhitzen, gehört aber immer noch zur Familie der Alkohole. Gehen Sie keine Sie keine unnötigen Risiken mit offenen Flammen in der Nähe von Glycerin.

Anwendung:

- Für eine 1/2 Charge: 14 Gramm (1/2 oz) entkohltes Kraut mit 500ml/550ml pflanzlichem Glycerin oder 95%igem Ethanol (150-190 %). Für eine ganze Charge-28 Gramm (1oz) entkohltes Kraut mit 1L/1,1L pflanzlichem Glycerin oder 95%igem Ethanolalkohol.
- Die voreingestellte Tinkurfunktion läuft 4 Stunden lang bei 160°F. Die Klängen schalten sich in 20-Sekunden-Intervallen ein, sobald die Temperatur 128°F erreicht. Sie können auch Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen.
- Wenn der Zyklus beendet ist, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt STRAINING in dieser Handbuchs.



KAUGUMMIS

Wenn Sie eine Tinktur hergestellt haben, können Sie sie zur Herstellung von Kräutergummis verwenden. Das machen Sie nicht nicht im Infusor, sondern auf der Herdplatte. Hier sind die Schritte.

Zutaten:

- 1/2 Tasse Kokosnussöl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 Päckchen Götterspeise (6oz)
- 1 Unze Gelatine
- 1/2 bis 1 Esslöffel Kräutertinktur (wie immer sollten Sie mit der Menge des Kräuterprodukts experimentieren, die für Sie geeignet ist)
- Silikonformen

Schritte:

- Stellen Sie den Herdbrenner auf mittlere Stufe.
- Kokosnussöl und Wasser in einem Topf auf den Brenner stellen
- Kräftig umrühren, bis sich Wasser und Öl verbunden haben
- Tinktur hinzufügen und weiter rühren
- Langsam die Götterspeise in die Mischung geben und rühren, während die Hitze allmählich auf mittlere Hitze.
- Wenn die Götterspeise vollständig eingemischt ist, langsam die Gelatine einrühren und dabei unter ständigem Rühren.
- Zu diesem Zeitpunkt sollte die Mischung ziemlich dick und zähflüssig sein.
- Gießen Sie die Mischung vorsichtig in die Silikonförmchen.
- Die Förmchen 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
- Wenn Sie möchten, bestäuben Sie Ihre Gummibärchen mit einer Zuckersorte Ihrer Wahl.

Für weitere Rezepte besuchen Sie bitte www.nebulavaporizers.com.

ABSEIHEN & LAGERUNG

Sie müssen alle Ihre Zubereitungen abseihen, nachdem sie gemischt und im Infusor erhitzt wurden. im Infusor erhitzt wurden.

! VORSICHT!

Das Gerät und der Inhalt sind nach Beendigung des Aufgusses noch HEISS. Verwenden Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit heißen Gegenständen. Wir empfehlen die Verwendung des speziell entwickelten Silikonhandschuh, der mit dem Gerät geliefert wird, oder lassen Sie die Dinge einfach abkühlen vor der Handhabung.

Verwenden Sie den mitgelieferten 190-Micron-Nebelfeinfilter.

Gießen Sie die aufgegossenen Flüssigkeiten langsam durch den Nebula-Feinfilter. Sie können einen weichen Spatel verwenden, um überschüssige Flüssigkeit vorsichtig herauszudrücken.

Sobald der größte Teil der Flüssigkeit durch den Nebula-Feinfilter gelaufen ist, drücken Sie die restliche Flüssigkeit aus.

Es gibt zahlreiche Aufbewahrungsmöglichkeiten, von einer großen Glasschale bis hin zu kleinen Gläsern oder in Gießformen. Im Allgemeinen sollten Sie Ihr Produkt im Kühlschrank aufbewahren.

Tinkturen sollten in dunklen Flaschen an einem kühlen Ort oder gekühlt gelagert werden.

REINIGUNG

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT VOM STROMNETZ GETRENNT IST.

Tauchen Sie KEINE Teile des Infusors in Wasser ein.

Geben Sie KEINE Teile des Infusors in die Spülmaschine. Reinigen Sie es von Hand und verwenden Sie Funktion verwenden.

Spülen Sie die Kammer aus und füllen Sie sie zur Hälfte zwischen der MIN- und MAX-Linie mit Wasser. Fügen Sie etwas Spülmittel hinzu und setzen Sie den Kopf wieder ein. Sie können die Reinigungsfunktion verwenden und die Klappen schalten sich alle 15 Sekunden ein, um zu rühren. Nach der Reinigung wischen Sie mit einem Handtuch ab, um die Geräte zu trocknen. Um den Nebula-Feinfilter zu reinigen, entfernen Sie alle Verunreinigungen aus dem Filter. Spülen Sie ihn gründlich aus, drehen Sie ihn um und spülen Sie ihn erneut aus. Füllen Sie eine Schüssel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie den Filter etwa 10-15 Minuten einweichen. Spülen Sie ihn ein letztes Mal ab und lassen Sie ihn in Ihrem Geschirrspüler. Waschen Sie den Nebula Feinfilter NICHT in der Spülmaschine oder Waschmaschine.

FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Ich bekomme ein Überlaufen?

Füllen Sie das Gerät nicht zu voll. Stellen Sie sicher, dass Sie nicht mehr als die MAX-Fülllinie einfüllen.

Während des Reinigungszyklus kommt Seife an der Seite heraus?

Es wird zu viel Seife verwendet, Sie brauchen nur eine kleine Menge.

Das Gerät lässt sich nicht starten?

Vergewissern Sie sich, dass Sie den richtigen Stecker verwendet haben und dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Wenn es kein Strom vorhanden ist, wenden Sie sich an sales@nebulavaporizers.com.

Der Mixer scheint nicht zu funktionieren?

Der Mixer ist so konzipiert, dass er in verschiedenen Phasen des Zyklus arbeitet. Er arbeitet in verschiedenen programmierten Stufen für den optimalen Aufguss..

Für weitere Hilfe und Unterstützung wenden Sie sich bitte an: - sales@nebulavaporizers.com.

GARANTIE

Die Garantie für den Nebula Infusion Chef beginnt mit dem Datum der Lieferung des Produkts Lieferung und ist ein Jahr lang gültig.

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Produkt haben, kontaktieren Sie uns bitte: - sales@nebulavaporizers.com und wir werden Ihnen innerhalb von 1 Arbeitstag antworten.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden oder Missbrauch des Geräts oder wenn es oder wenn es auf eine andere Weise als in dieser Anleitung beschrieben verwendet wurde.

Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer des Produkts bei einem autorisierten Händler oder Wiederverkäufer und in dem Land, in dem es gekauft wurde.

Bei fehlerhaften Geräten verlangen wir die Rücksendung des Geräts und stellen ein Ersatzgerät. Wenn dies innerhalb der ersten 30 Tage geschieht, senden wir ein vorausbezahltes Versandetikett. Wir übernehmen in jedem Fall die Kosten für die Rücksendung des Geräts an Sie.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät in irgendeiner Weise manipuliert wurde, beschädigt/ beschädigt oder missbraucht wurde oder wenn es nicht regelmäßig gereinigt und gewartet wurde.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Bereich und nicht in der Nähe von Flammen oder anderen Zündquellen verwendet werden. Fett, Alkohol und die Dämpfe der Alkoholtinkturzubereitung sind leicht entzündlich. Nebula P/O Vipertech LTD lehnt hiermit ausdrücklich jegliche Haftung bei der Verwendung des Nebula Infusion Chef ab. Alle Ansprüche für besondere, zufällige und Folgeschäden sind hiermit ausgeschlossen. Vermeiden Sie jeden Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit sich bewegenden Teilen und halten Sie Hände, Finger und Utensilien aus dem eingeschalteten Gerät fern. eingeschaltet ist. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die Köpfe auf dem Krug befestigt sind (Deckel geschlossen). Machen Sie das Gerät nicht unter- oder überfüllen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt oder in Betrieb ist. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Lassen Sie Kinder dieses Gerät nicht benutzen und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.

Rezepte finden Sie unter nebulavaporizers.com. | e-mail sales@nebulavaporizers.com.



WWW.NEBULAVAPORIZERS.COM