

Visitate il sito www.nebulavaporizers.com per il manuale multilingue e altro ancora!



INFUSION CHEF



**SCANSIONE PER
MANUALE
MULTILINGUE**



MANUALE DI ISTRUZIONI

Creare Facilmente Ricette Gustose Con Burro, Oli E Tinture Di Erbe.





INFUSIONCHEF

Contenuti

SICUREZZA	4
NELLA SCATOLA	5
PREPARAZIONE/FUNZIONAMENTO	5
FUNZIONE DEL BURRO	7
FUNZIONE OLIO	7
FUNZIONE TINTURA	8
FUNZIONE TINTURA CONTINUA	9
GOMME	10
FILTRAGGIO CONSERVAZIONE E PULIZIA	11
FAQ, RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E GARANZIA	12
DISCLAIMER	13

Per il manuale di istruzioni in più lingue FR, DE, NL, ES, EN
Visitare: www.nebulavaporizers.com/pages/user-manual

SICUREZZA

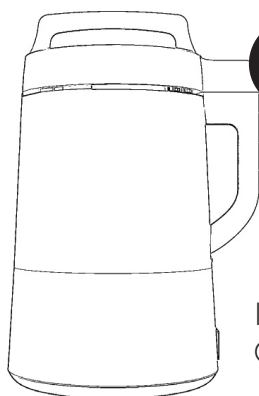
**Leggere attentamente tutte le informazioni prima di utilizzare l'apparecchio.
Per ulteriori informazioni, contattateci all'indirizzo sales@nebulavaporizers.**

- Utilizzarlo sempre in un'area ben ventilata.
- L'unità e il suo contenuto sono caldi durante e dopo l'uso.
- Non utilizzarlo l'apparecchio in prossimità di bambini. Non lasciare che i bambini utilizzino l'unità.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando non viene utilizzato.
- Prestare attenzione alle lame di miscelazione. Il motore è potente e le lame sono affilate! Non toccare mai le lame!
- Non rimuovere mai l'unità principale durante il funzionamento e assicurarsi che sia saldamente primo dell'uso.
- Non utilizzare mai sostanze solide nell'infusore, come ad esempio bastoncini di burro duro, da sciogliere prima.
- Non immergere mai le parti in acqua.
- Non riempire troppo o troppo poco l'infusore.
- Non utilizzare l'infusore all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del bancone o del tavolo. Non lasciare che il cavo di alimentazione poggi sulle superfici calde.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione o collegato alla rete elettrica.
- Spegnerne l'interruttore dell'alimentazione prima di scollegare il cavo di alimentazione, se l'infusore non funziona l'infusore si guasta
- Non utilizzare l'infusore per scopi diversi da quelli previsti.
- Always check all parts of the infuser and power cord for damage before use.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio o che lo lascino incustodito in prossimità di bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il nostro team di assistenza Nebula per ulteriore assistenza.



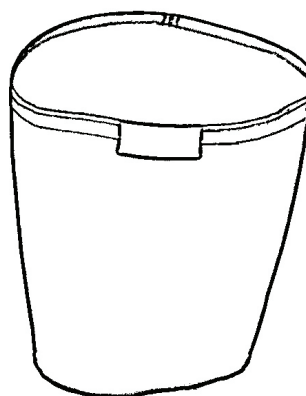
Benvenuti nel mondo dell'Infusione! Siete a pochi passi dalla realizzazione di tutti i tipi di edibles, topici, tinture e molto altro ancora.....

NELLA SCATOLA



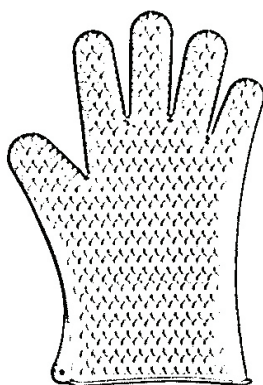
01

Infusion
Chef



02

190 Filtro
Fine Micron



03

Guanto in
Silicone Grippy



04

Super Spatola

PREPARAZIONE - DECARBOSSILAZIONE

Per il vostro burro infuso, dovrete utilizzare erbe decarbossilate (decarbossilate) per rendere disponibili i principi attivi. Esistono diversi modi per decarbossilati. Consigliamo di abbinare il Nebula Infusion Chef con il Nebula Boost Decarboxy. Nebula Boost Decarboxylator per garantire che l'erba sia decarbossilata correttamente e pronta per le vostre creazioni. pronta per le vostre creazioni.

FUNZIONAMENTO

- Collegare il cavo di alimentazione sotto la maniglia della base e inserire la spina nella presa di corrente.
- Caricare la camera principale con gli ingredienti e premere con forza l'unità di controllo superiore. Assicurarsi di non superare la linea di riempimento massimo per evitare la fuoriuscita di liquido caldo.
- Premere il pulsante "Seleziona" per scorrere le opzioni disponibili: Olio, Burro, Tintura e Pulizia.
- Una volta che l'opzione desiderata lampeggia, premere il pulsante "GO" per utilizzare le impostazioni di tempo e temperatura preimpostate.
- È anche possibile utilizzare le impostazioni personalizzate di tempo e temperatura. Mentre l'opzione desiderata lampeggia, impostare l'ora desiderata utilizzando il pulsante "Ora". Il tempo aumenta con incrementi di 5 minuti a ogni pressione del pulsante. L'intervallo di tempo va da 30 minuti a 12 ore.
- Impostare la temperatura desiderata con il pulsante "Temp". La temperatura aumenta con incrementi di un grado.
- L'intervallo di temperatura va da 30°F a 250°F Una volta pronte le impostazioni personalizzate premere "GO" **È possibile passare da °F a °C tenendo premuti insieme Tempo e Temp per 3 secondi.
- Le lame di miscelazione dell'infusore si avviano automaticamente quando viene raggiunto l'80% della temperatura impostata. Le lame si accendono a intervalli regolari e regolari, a seconda della funzione preimpostata.
- Il display conta il tempo rimanente e si spegne automaticamente visualizzando "END" quando il ciclo preimpostato è terminato.
- Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, tenere premuto il pulsante "GO" per 3 secondi.
- All'interno del contenitore sono segnate le linee di riempimento MIN e Max. Non riempire MAI troppo l'unità riempire eccessivamente l'unità. Ciò potrebbe causare la fuoriuscita di liquido caldo. Non riempire MAI l'unità in modo insufficiente, per non danneggiare l'unità. Non aprire MAI durante l'uso.
- ATTENZIONE! Il contenuto e l'interno del contenitore principale sono molto caldi subito dopo lo spegnimento e durante il funzionamento dell'unità.



! AVVISO DI SICUREZZA! SI SCONSIGLIA L'USO DI ALCOL NEL INFUSORE. L'ALCOL È ALTAMENTE INFIAMMABILE. NON UTILIZZARE NESSUNO MATERIALI INFIAMMABILI NELL'INFUSORE.

FUNZIONE BURRO

Il burro infuso con erbe (burro infuso) è uno dei pilastri della produzione di edibile ed è ancora probabilmente il prodotto infuso più popolare. Come nel caso dell'olio di cocco, sono i grassi saturi del burro che fanno funzionare tutto così bene.

Indicazioni:

- Per un 1/2 lotto utilizzare grammi di erbe decaricate con 500-550 g di burro non salato.
- Per un lotto intero, utilizzare 28 grammi di erbe decaricate con 1-1,1 kg di burro non salato. Utilizzare 1 cucchiaino di lecitina di girasole per entrambi i lotti.
- Se si utilizza l'opzione "burro" preimpostata sull'infusore, questo funzionerà per 2 ore a 160°F.
- Le lame si accendono a intervalli di 20 secondi a partire da quando la temperatura raggiunge i 128°F. È anche possibile impostare un tempo e una temperatura personalizzati.
- Una volta terminato il ciclo, seguire le istruzioni riportate nella sezione manuale.
- Molte persone preferiscono usare il burro chiarificato o il ghee invece del normale burro non salato. Se non siete soddisfatti dei risultati ottenuti con il burro, provate anche questo.
- Se siete alle prime armi con gli edibles, iniziate con dosi molto piccole e aspettate a lungo (5 ore) e gradualmente si arriva a un livello confortevole. È facile esagerare con gli edibles e non sarà un'esperienza piacevole.

È bene sperimentare con tutte le variabili. Le nostre indicazioni sono un buon punto di partenza, ma si può creare un gusto o una potenza migliore provando nuove impostazioni di tempo, la temperatura o la quantità di erbe aggiunte in base ai vostri gusti personali.

FUNZIONE OLIO

Per molti, gli infusi di olio e, in particolare, di olio di cocco, stanno diventando l'infuso quotidiano preferito. L'infuso di olio di cocco è molto versatile. Gli oli funzionano bene in qualsiasi ricetta alimentare e come unguenti topici da spalmare. L'olio di cocco è un ottimo olio da utilizzare perché ha un contenuto di grassi saturi molto elevato (90% rispetto al 60% del burro). I principi attivi delle erbe hanno un'elevata affinità di assorbimento con i grassi saturi. La lecitina è l'ingrediente chiave dell'olio di cocco

per infusi. La lecitina favorisce l'assorbimento dell'olio di erbe nelle pareti intestinali e viene utilizzata come emulsionante. Le piccole particelle dell'olio di erbe vengono assorbite più facilmente, rendendolo più potente ed efficace. La lecitina di girasole è un tipo di lecitina molto utilizzata.

Indicazioni:

Per un 1/2 lotto-14grammi di erbe decaricate con 500ml/550ml di olio di cocco. Per un-Lotto intero-28 grammi (1oz) di erbe decaricate con 1L-1,1L di olio di cocco.

Utilizzare 1 cucchiaino di lecitina per entrambe le dimensioni.

L'infusore è preimpostato per funzionare a 160°F per un'ora. Quando la temperatura raggiunge 128°F le lame di miscelazione si accendono per intervalli di 20 secondi mentre la temperatura continua a temperatura fino a 160°F e poi fino alla fine del ciclo. È inoltre possibile impostare l'ora e la temperatura. Una volta terminato il ciclo, seguire le istruzioni riportate nella sezione di questo manuale.

Se non si ha esperienza nell'uso di infusi di olio di cocco, all'inizio utilizzare dosi molto ridotte e attendere a lungo (5 minuti). all'inizio e aspettare a lungo (5 ore) per giudicare realmente la potenza. L'olio di cocco con lecitina può produrre infusi molto potenti. Si può arrivare gradualmente ai livelli giusti per voi. È facile esagerare e si tratta di un'esperienza spiacevole. In generale, le indicazioni che forniamo qui sono un buon punto di partenza, ma sperimentando un po' con il tempo, la temperatura e la potenza tempo, temperatura e potenza vi darà i migliori risultati.

FUNZIONE DELLA TINTURA

Le tinture sono prodotti erboristici estratti in alcol. La tintura liquida di erbe contiene alti livelli di principi attivi che sono stati estratti dall'alcol per formare un liquido un liquido. Le tinture vengono di solito assunte mettendo alcune gocce del liquido altamente concentrato concentrato sotto la lingua dell'utilizzatore. Sono diventate una popolare alternativa al fumo e sono ampiamente utilizzate dai medici che non desiderano fumare il prodotto.

Le tinture vengono assorbite rapidamente dall'organismo e agiscono rapidamente. La maggior parte degli utenti percepisce rapidamente gli effetti e gli effetti tendono a durare per un periodo prolungato. I principi attivi contenuti nelle tinture si rompono rapidamente se esposti al calore o alla luce. Pertanto, le tinture devono essere conservate in contenitori ermetici e scuri e al riparo dal calore e dalla luce. A differenza di altri prodotti erboristici, le tinture non hanno un odore evidente.

Tintura Di Glicerina Vs. Alcool

Nella maggior parte delle formule di tintura, l'alcol è il solvente standard. L'alcol è efficace per estrarre i principi attivi in modo da creare una tintura potente. Il contenuto di etanolo nell'alcol aumenta la velocità di assorbimento, il che significa che gli effetti si sentiranno più rapidamente.

Tuttavia, non tutti possono o vogliono consumare alcol. La glicerina è un'ottima alternativa per chi vuole evitare l'alcol. La glicerina è contenuta in molti prodotti alimentari e il suo consumo è assolutamente sicuro. Può essere ricavata da sostanze vegetali o animali e molti preferiscono la glicerina di origine vegetale. La glicerina è spesso considerata un dolcificante e molti apprezzano un sapore leggermente dolce per la loro tintura.

L'aspetto negativo delle tinture a base di glicerina è la sua potenza. La glicerina può trattenere solo circa 1/3 dei principi attivi rispetto all'alcol. Le tinture di glicerina hanno anche una durata di conservazione più breve. La glicerina vegetale può essere conservata per un anno, mentre le tinture a base di alcol possono durare fino a un anno.

FUNZIONE DELLA TINTURA CONTINUA



! SICUREZZA DEL PRODOTTO! Il riscaldamento dell'alcol rilascia Fumi altamente infiammabili.

NON lasciare fiamme libere intorno ai materiali di preparazione, all'infusore o ai prodotti finiti se si prepara la tintura con l'alcol etilico. prodotti finiti se si prepara la tintura con alcol etilico. Se avete dubbio sul riscaldamento dell'alcol, utilizzare un metodo non caldo per la preparazione della tintura. tintura. Esistono numerosi metodi e ricette pubblicati su Internet. Usate questa funzione solo questa funzione solo se l'avete già fatto in precedenza e conoscete i rischi che comporta. Si prega di leggere la pagina dedicata alla sicurezza. Sconsigliamo inoltre l'uso dell'alcol e di utilizzare la glicerina a causa del rischio maggiore che comporta.

La glicerina è considerata sicura da riscaldare, ma fa comunque parte della famiglia degli alcolici. Non correre rischi inutili con rischi inutili con fiamme libere in prossimità della glicerina.

Indicazioni:

- Per un 1/2 lotto-14grammi (1/2 oz) di erba decaricata con 500ml/550ml di glicerina vegetale o alcol etilico al 95% (150-190 proof). glicerina vegetale o alcool etilico al 95% (150-190 gradi). Per un lotto intero-28 grammi (1 oz) erba decaricata con 1L/1,1L di glicerina vegetale o alcol etilico al 95%.
- La funzione di tintura preimpostata funzionerà per 4 ore a 160°F. Le lame si accendono per intervalli di 20 secondi a partire da quando la temperatura raggiunge i 128°F. È anche possibile impostare un tempo e una temperatura personalizzati.
- Una volta terminato il ciclo, seguire le indicazioni riportate nella sezione manuale.



GOMME

Una volta preparata la tintura, è possibile utilizzarla per preparare le gommose alle erbe. Non bisogna non si fa nell'infusore, ma sul fornello. Ecco i passaggi.

Ingredienti:

- 1/2 tazza di Olio di Cocco
- 1/2 tazza di Acqua
- 1 confezione da 6 oz di Gelatina
- 1 oz di Gelatina
- Da 1/2 a 1 cucchiaino di tintura di erbe (come sempre, sperimentate la quantità di prodotto a base di erbe che fa per voi).
- Stampi in silicone

Passi:

- Impostare il bruciatore del fornello a livello medio.
- Mettete l'olio di cocco e l'acqua in una pentola sul bruciatore.
- Mescolare vigorosamente fino a quando l'acqua e l'olio non si sono combinati
- Aggiungere la tintura e continuare a mescolare.
- Versare lentamente la gelatina nel composto e mescolare mentre si alza gradualmente il calore a medio-alto.
- Quando la gelatina è completamente amalgamata, iniziare a incorporare lentamente la gelatina mescolando continuamente.
- A questo punto il composto dovrebbe essere abbastanza denso e viscoso.
- Versare con cura il composto negli stampi in silicone.
- Mettere gli stampi in frigorifero per 20 minuti.
- Se volete, spolverate i vostri gummies con il tipo di zucchero che preferite.

Per altre ricette, visitate il sito www.nebulavapourizers.com.

FILTRAGGIO E CONSERVAZIONE

È necessario filtrare tutti i preparati dopo averli mescolati e riscaldati nell'infusore.

!ATTENZIONE!

L'unità e il contenuto saranno CALDI al termine dell'infusione. Usare le normali precauzioni quando si maneggiano oggetti caldi. Si consiglia di utilizzare l'apposito guanto in silicone Grippy Glove fornito con il dispositivo o di lasciar raffreddare gli oggetti prima di maneggiarli.

Utilizzare il filtro fine Nebula da 190 micron in dotazione.

Versare lentamente i liquidi infusi attraverso il filtro Nebula Fine.

È possibile utilizzare una spatola morbida per spremere delicatamente il liquido in eccesso.

Una volta che la maggior parte del liquido è stata drenata attraverso il filtro fine Nebula, spremere il liquido rimanente. liquido rimanente.

Esistono numerose opzioni di conservazione, da una grande ciotola di vetro a piccoli vasetti o stampi. In genere si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero. Le tinture devono essere conservate in bottiglie scure in un luogo fresco o refrigerato.

PULIZIA

ASSICURARSI CHE IL DISPOSITIVO SIA SCOLLEGATO.

NON immergere alcuna parte dell'infusore nell'acqua.

NON mettere nessuna parte dell'infusore in lavastoviglie. Pulire a mano e utilizzare solo la funzione clean.

Sciacquare la camera e poi riempire d'acqua a metà tra le linee MIN e MAX. Aggiungere un po' di detersivo per piatti e rimettere l'unità principale. È possibile utilizzare la funzione di pulizia e le lame si accenderanno ogni 15 secondi per agitare. Dopo la pulizia, asciugare le unità con un asciugamano.

Per pulire il filtro Nebula Fine, rimuovere tutti i detriti dal filtro. Sciacquarlo risciacquarlo accuratamente, capovolgerlo e risciacquarlo di nuovo. Riempire una bacinella con acqua calda e sapone per piatti e immergere il filtro per circa 10-15 minuti. Risciacquare infine il filtro e farlo asciugare nello scolapiatti. NON lavare il filtro Nebula Fine in lavastoviglie o in lavatrice.

DOMANDE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si verifica una fuoriuscita di liquido?

Non riempire eccessivamente l'unità. Assicurarsi di non superare la linea di riempimento MAX.

Quando si esegue il ciclo di pulizia, il sapone esce dal lato?

Si sta usando troppo sapone, ne basta una piccola quantità.

La macchina non si avvia?

Assicurarsi di aver utilizzato la spina corretta e che sia accesa alla rete elettrica. Se non c'è corrente contattare sales@nebulavaporizers.com.

Il frullatore non sembra funzionare?

Il frullatore è progettato per funzionare in diverse fasi del ciclo. Funzionerà in diverse fasi programmate per ottenere un'infusione ottimale.

Per ulteriore assistenza e supporto, contattare: - sales@nebulavaporizers.com.

GARANZIA

- La garanzia di Nebula Infusion Chef decorre dalla data di consegna del prodotto ed è valida per un anno. consegna del prodotto ed è valida per un anno.
- In caso di problemi con il prodotto, vi preghiamo di contattarci: - sales@nebulavaporizers.com e risponderemo entro 1 giorno lavorativo.
- La garanzia non comprende i danni o l'uso improprio del dispositivo, o se è stato utilizzato in modo diverso da quello previsto. se il dispositivo è stato utilizzato in modo diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni.
- La garanzia è disponibile solo per l'acquirente originale del prodotto da un distributore o rivenditore autorizzato. distributore o rivenditore autorizzato e nel Paese in cui è stato acquistato.

In caso di dispositivi difettosi, richiederemo la restituzione del dispositivo e provvederemo ad emettere un dispositivo sostitutivo. Se la restituzione avviene entro i primi 30 giorni, invieremo un'etichetta di spedizione prepagata. prepagata. Le spese di spedizione per la restituzione del prodotto sono sempre a nostro carico.

- La garanzia decade se il dispositivo è stato manomesso in qualche modo, se è stato danneggiato/usato in modo improprio o se non è stato pulito regolarmente. utilizzato in modo improprio o se non è stato sottoposto a regolare pulizia e manutenzione.

DISCLAIMER

L'infusore deve essere posizionato solo in un'area ben ventilata e lontano da qualsiasi fiamma o fonte di accensione. I grassi, l'alcol e i vapori della preparazione della tintura alcolica sono altamente infiammabili. Nebula P/O Vipertech LTD, con il presente documento, declina espressamente ogni responsabilità nell'uso dell'infusore Nebula. Tutte le richieste di risarcimento per danni speciali, incidentali e consequenziali sono qui escluse. Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento, tenere sempre mani, dita e utensili fuori dall'infusore quando è acceso. acceso. Utilizzare l'apparecchio solo con le testine fissate sulla brocca (coperchio chiuso). Non riempire troppo o troppo poco l'apparecchio. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato o in funzione. in funzione. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio e non lasciarlo incustodito in prossimità di bambini.

Trova le ricette su @nebulavaporizers.com. | e-mail sales@nebulavaporizers.



WWW.NEBULAVAPORIZERS.COM