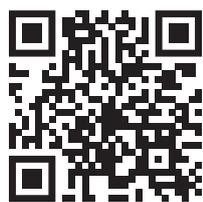


Visite www.nebulavaporizers.com para obtener un manual multilingüe y mucho más.



INFUSION CHEF



**ESCÁNER PARA
MANUAL
MULTILINGÜE**



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Crea fácilmente sabrosas recetas con mantequillas, aceites y tinturas de hierbas.





INFUSIONCHEF

Contenido

SEGURIDAD	4
EN LA CAJA	5
PREPARACIÓN/OPERACIÓN	5
FUNCIÓN MANTEQUILLA	7
FUNCIÓN ACEITE	7
FUNCIÓN TINTURA	8
FUNCIÓN TINTURA CONT.	9
GOMAS	10
COLADO, ALMACENAMIENTO Y LIMPIEZA	11
FAG, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA	12
AVISO LEGAL	13

Para obtener el manual de instrucciones en varios idiomas FR, DE, NL, EN, IT. Visite: www.nebulavaporizers.com/pages/user-manual

SEGURIDAD

Lea atentamente toda la información antes de utilizar el aparato.

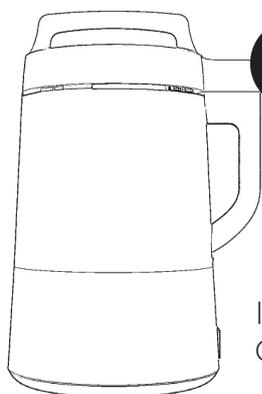
Para más información, póngase en contacto con nosotros sales@nebulavaporizers.

- Utilícelo siempre en un lugar bien ventilado.
- La unidad y su contenido estarán CALIENTES durante y después del uso.
- No lo utilice cerca de niños. No deje que los niños utilicen el aparato.
- Desenchufe el cable de alimentación cuando no lo utilice.
- Tenga cuidado con las cuchillas mezcladoras. El motor es potente y las cuchillas están afiladas. No toque nunca las cuchillas.
- No retire nunca la unidad principal durante el funcionamiento y asegúrese de que está firmemente. Asegúrese de que esté bien colocado antes de utilizarlo.
- Nunca utilice sólidos en el infusor, como palitos de mantequilla dura; derrítalos primero.
- No sumerja nunca ninguna pieza en agua.
- No llene el infusor ni por debajo ni por encima de su capacidad.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación sobresalga del borde de la encimera o de la mesa. No deje que el cable de alimentación descansa sobre superficies calientes.
- No deje la unidad desatendida cuando esté funcionando o enchufada.
- Desconecte el interruptor de la fuente de alimentación antes de desenchufar el cable de alimentación, si el mal funcionamiento del infusor.
- No utilice el infusor para fines distintos de los previstos.
- Antes de utilizar el infusor y el cable de alimentación, compruebe siempre que no estén dañados. No lo utilice si presenta daños.
- No deje que los niños utilicen esta máquina ni la deje desatendida cerca de ellos.
- Si el cable de alimentación está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con nuestro equipo de asistencia Nebula para obtener más ayuda.



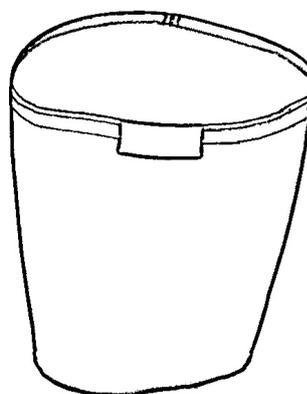
¡Bienvenido al mundo de Infusing! Estás a sólo unos pasos de hacer todo tipo de comestibles, tópicos, tinturas y mucho más.....

EN LA CAJA



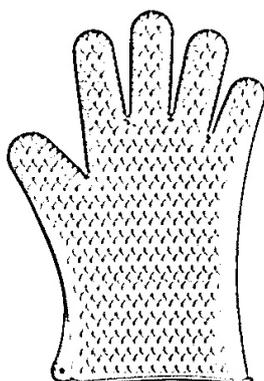
01

Infusion
Chef



02

Filtro fino
de 190
micras



03

Guante de
silicona
Grippy



04

Super Espátula

PREPARACIÓN - DESCARBOXILACIÓN

Para su mantequilla en infusión, deberá utilizar hierba descarboxilada (descarboxilada) para que los ingredientes activos estén disponibles. Hay varias formas de puede descarboxilar. Recomendamos combinar el Nebula Infusion Chef con el Nebula Boost Decarboxylator para asegurar que su hierba sea descarboxilada apropiadamente y lista para sus creaciones.

OPERACIÓN

- Conecte el cable de alimentación por debajo del asa de la base y enchúfelo a la toma de corriente.
- Cargue la cámara principal con los ingredientes y presione firmemente la unidad de control superior. Asegúrese de no sobrepasar la línea de llenado máximo, ya que podría derramarse líquido caliente.
- Pulse el botón "Select" para pasar por las opciones disponibles: Aceite, Mantequilla, Tintura y Limpiar.
- Una vez que la opción deseada parpadee, pulse el botón "GO" para utilizar los ajustes de tiempo y temperatura preestablecidos.
- También puede utilizar sus propios ajustes personalizados de tiempo y temperatura. Mientras parpadea la opción deseada, ajuste la hora deseada con el botón "Hora". El tiempo aumenta en incrementos de 5 minutos con cada pulsación del botón. El rango de tiempo es de 30 minutos a 12 horas.
- Ajuste la temperatura deseada con el botón "Temp". La temperatura aumenta en incrementos de un grado.
- Ajuste la temperatura deseada con el botón "Temp". La temperatura aumenta en incrementos de un grado. El rango de temperatura es de 30°F a 250°F Una vez que sus ajustes personalizados estén listos pulse "GO" **Puede cambiar de °F a °C manteniendo pulsados Time & Temp durante 3 segundos.
- Las cuchillas mezcladoras del infusor se pondrán en marcha automáticamente cuando se alcance el 80% de la temperatura ajustada. Las cuchillas se encenderán a intervalos regulares dependiendo de la función preestablecida preajustada.
- La pantalla mostrará una cuenta atrás del tiempo restante y se apagará automáticamente y mostrará "FIN" cuando finalice el ciclo preestablecido.
- Ara detener la unidad en cualquier momento, mantenga pulsado el botón "GO" durante 3 segundos.
- Hay líneas de llenado MIN y Max marcadas dentro del recipiente. NUNCA sobrellene la unidad. Podría derramarse líquido caliente. NUNCA llene de menos el aparato, ya que podría dañar la unidad. NUNCA abra mientras esté en uso.
- PRECAUCIÓN El contenido y el interior del recipiente principal estarán muy calientes inmediatamente después de apagar y mientras la unidad esté funcionando.
- NO sumerja las secciones superior e inferior en agua.



ALERTA DE SEGURIDAD NO RECOMENDAMOS EL USO DE ALCOHOL EN EL INFUSOR. EL ALCOHOL ES ALTAMENTE INFLAMABLE. NO UTILICE NINGÚN MATERIALES INFLAMABLES EN EL INFUSOR.

FUNCIÓN MANTEQUILLA

La mantequilla infundada con hierbas (mantequilla infundada) es uno de los pilares de la elaboración de comestibles y sigue siendo probablemente el producto infundado más popular. Al igual que con el aceite de coco, es la grasa saturada de la mantequilla lo que hace que todo funcione tan bien. grasa saturada de la mantequilla es lo que hace que todo funcione tan bien.

Indicaciones:

- Para 1/2 lote, use gramos (1/2 oz) de hierba descarboxilada con 500-550g de mantequilla sin sal.
- Para un lote entero use 28 gramos (1oz) de hierba descarnada con 1-1,1kg de mantequilla sin sal. Utilice 1 cucharada de lecitina de girasol con ambos tamaños de lote.
- Si utiliza la opción "mantequilla" preajustada en el infusor, funcionará durante 2 horas a 160°F.
- Las cuchillas se encenderán durante intervalos de 20 segundos a partir del momento en que la temperatura alcance los 128°F. alcanza los 128°F. También puede configurar su propio tiempo y temperatura.
- Una vez finalizado el ciclo, siga las instrucciones de la sección COLADO de este manual
- Muchas personas prefieren utilizar mantequilla clarificada o ghee en lugar de mantequilla normal sin sal. sin sal. Asegúrese de probar esto si no está satisfecho con los resultados usando mantequilla.
- Si es nuevo en el mundo de los comestibles, empiece con dosis muy pequeñas y espere mucho tiempo (5 horas) e ir aumentando gradualmente hasta llegar a un nivel cómodo. Es fácil pasarse con comestibles y no será una experiencia agradable.

Es bueno experimentar con todas las variables. Nuestras instrucciones son un buen punto de partida, pero puede crear un mejor sabor o potencia probando nuevos ajustes en el tiempo, la temperatura o la cantidad de hierba. tiempo, temperatura o cantidad de hierba añadida a su gusto personal.

FUNCIONAMIENTO DEL ACEITE

Para muchos, las infusiones de aceite, y específicamente las infusiones de aceite de coco, se están convirtiendo en la infusión diaria a la que recurren. infusión diaria. Una infusión de aceite de coco es muy versátil. Los aceites funcionan bien en cualquier y como ungüentos tópicos. El aceite de coco es un gran aceite para usar porque tiene un contenido muy alto de grasas saturadas (90% comparado con el 60% de la mantequilla). Los ingredientes Los principios activos de las hierbas tienen una

gran afinidad por las grasas saturadas. Esto significa que puedes hacer fácilmente mezclas potentes o utilizar mucha menos hierba para hacer tus infusiones. La lecitina es el ingrediente clave del aceite de coco en infusión. La lecitina ayuda a la absorción del aceite de hierbas en las paredes intestinales y se utiliza como emulsionante. Las pequeñas partículas del aceite de hierbas se absorben más fácilmente, haciéndolo más potente y eficaz. Lecitina de girasol es un tipo popular para usar.

Indicaciones:

Para un lote de 1/2-14 gramos (1/2 oz) de hierba descarboxilada con 500ml/550ml de aceite de coco. Para Lote entero-28 gramos(1oz) de hierba descarboxilada con 1L-1.1L de aceite de coco.

Utilice 1 cucharada de lecitina para ambos tamaños.

El infusor está preajustado para funcionar a 160°F durante una hora. Cuando la temperatura alcance 128°F las cuchillas mezcladoras se encenderán durante intervalos de 20 segundos mientras la temperatura a 160°F y luego hasta el final del ciclo. También puede ajustar su propio tiempo y temperatura. Una vez finalizado el ciclo, siga las instrucciones de la sección COLADO de este manual. Si no tiene experiencia con el uso de infusiones de aceite de coco, utilice dosis muy pequeñas al principio y espere mucho tiempo (5 horas) para juzgar realmente la potencia. El aceite de coco con lecitina puede producir infusiones muy potentes. Usted puede trabajar gradualmente su camino hasta la derecha niveles adecuados para usted. Es fácil excederse y es una experiencia desagradable. En general, las instrucciones que damos aquí son un buen punto de partida, pero experimentando un poco con el tiempo, la temperatura y la potencia le dará los mejores resultados.

FUNCIÓN DE LA TINTURA

Las tinturas son productos a base de hierbas extraídas con alcohol. La tintura líquida de hierbas contiene altos niveles de ingredientes activos que se han lixiviado en el alcohol para formar un líquido. Las tinturas suelen tomarse colocando unas gotas del líquido altamente concentrado bajo la lengua del usuario. altamente concentrado bajo la lengua. Se han convertido en una alternativa popular al tabaco y son muy utilizadas por usuarios medicinales que no desean fumar el producto. El cuerpo absorbe rápidamente las tinturas y actúan con rapidez. La mayoría de los usuarios notan rápidamente los efectos y éstos tienden a durar un tiempo prolongado. Los principios activos de las tinturas se descomponen rápidamente si se exponen al calor o a la luz. Por lo tanto, las tinturas deben conservarse en recipientes herméticos y oscuros, y almacenarse lejos del calor y la luz. A diferencia de otros productos a base de plantas, las tinturas no desprenden olor.

Tintura de glicerina frente a la de alcohol

En la mayoría de las fórmulas de tintura, el alcohol es el disolvente estándar. El alcohol es eficaz extraer los principios activos para crear una tintura potente. El etanol del alcohol aumenta la velocidad de absorción, lo que significa que sentirá los efectos más rápidamente.

Sin embargo, no todo el mundo puede o quiere consumir alcohol. La glicerina es una gran alternativa para los que quieren evitar el alcohol. La glicerina se encuentra en muchos productos alimenticios y su consumo es totalmente seguro. Puede estar hecha de materia vegetal o animal y muchos prefieren la glicerina de origen vegetal. La glicerina suele considerarse un edulcorante y a muchos les gusta que su tintura tenga un sabor ligeramente dulce.

El inconveniente de las tinturas a base de glicerina es su potencia. La glicerina sólo puede retener aproximadamente 1/3 de los ingredientes activos en comparación con el alcohol. Las tinturas de glicerina también tienen una vida útil más corta. La glicerina vegetal puede conservarse durante un año y las tinturas de alcohol también pueden durar hasta un año.

FUNCIÓN DE LA TINTURA CONT.



SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Calentar el alcohol libera vapores altamente inflamables.

NO tenga ninguna llama abierta alrededor de los materiales de preparación, la unidad infusora o los productos acabados si está elaborando su tintura con alcohol etílico. Si tiene cualquier duda sobre el calentamiento del alcohol, utilice un método sin calor para hacer su tintura. Existen numerosos métodos y recetas en Internet. Utilice esta función si lo ha hecho antes y conoce los riesgos que conlleva. Lea el descargo de responsabilidad en la página de la sección de seguridad. Tampoco recomendamos el uso de alcohol y recomendamos el uso de glicerina debido al mayor riesgo que conlleva.

La glicerina se considera segura para calentar, pero sigue perteneciendo a la familia del alcohol. No corra. Tampoco corra riesgos innecesarios con llamas abiertas cerca de la glicerina.

Indicaciones:

- Para un lote de 1/2 14 gramos (1/2 oz) de hierba descarboxilada con 500ml/550ml de glicerina vegetal o alcohol etílico al 95% (150-150 grados). Para un lote entero-28 gramos (1oz) de hierba descarboxilada con 1 L/1,1 L de glicerina vegetal o alcohol etílico al 95%.
- La función de tintura preajustada funcionará durante 4 horas a 160 °F. Las cuchillas se encenderán durante intervalos de 20 segundos a partir del momento en que la temperatura alcance los 128 °F. También puede establecer su propio tiempo y temperatura.
- Cuando el ciclo haya terminado, siga las instrucciones de la sección COLADO de este manual de este manual.



GOMAS

Una vez que hayas hecho una tintura, puedes utilizarla para hacer gominolas de hierbas. No en el infusor, sino en la cocina. Aquí tienes los pasos.

Ingredientes:

- 1/2 taza de aceite de coco
- 1/2 taza de Agua
- 1 paquete de gelatina de 6oz
- 1oz Gelatina
- 1/2 a 1 cucharada de tintura de hierbas (Como siempre, usted querrá experimentar con la cantidad de producto a base de hierbas que funcione para usted)
- Moldes de silicona

Pasos:

- Pon el quemador de la cocina a fuego medio
- Ponga el aceite de coco y el agua en una olla sobre el quemador
- Remueve enérgicamente hasta que el agua y el aceite se mezclen
- Añade la tintura y sigue removiendo
- Vierta lentamente la gelatina en la mezcla y remueva mientras sube gradualmente el fuego a medio-alto.
- Cuando la gelatina esté completamente mezclada, empiece a añadir lentamente la gelatina sin dejar de remover.
- En este punto, la mezcla debe ser bastante espesa y viscosa.
- Vierte con cuidado la mezcla en los moldes de silicona
- Mete los moldes en la nevera durante 20 minutos
- Si lo deseas, espolvorea tus gominolas con el tipo de azúcar que prefieras.

Para más recetas, visita www.nebulavaporizers.com.

COLADO Y ALMACENAMIENTO

Deberá colar todos los preparados después de mezclarlos y calentarlos en el infusor. en el infusor.

¡ATENCIÓN!

La unidad y el contenido estarán CALIENTES una vez finalizada la infusión. Tome las precauciones precauciones normales al manipular objetos calientes. Recomendamos utilizar el guante de silicona de silicona Grippy Glove que viene con el dispositivo, o simplemente dejar que las cosas se enfríen antes de manipularlas.

Utilice el Filtro Fino Nebula de 190 Micras incluido.

Vierta lentamente los líquidos infusionados a través del Filtro Fino Nebula.

Puede utilizar una espátula suave para exprimir suavemente el exceso de líquido.

Una vez que la mayor parte del líquido se haya escurrido a través del Filtro Fino Nebula, exprima el líquido restante.

Existen numerosas opciones de almacenamiento que van desde un bol de cristal grande hasta pequeños tarros o moldes. Por lo general, se recomienda guardar el producto en el frigorífico. Las tinturas deben guardarse en frascos oscuros en un lugar fresco o refrigerado.

LIMPIEZA

ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÁ DESENCHUFADO.

NO sumerja ninguna parte del infusor en agua.

NO introduzca ninguna parte del infusor en el lavavajillas. Limpie a mano y utilice limpiar.

Enjuague la cámara y luego llene con agua hasta la mitad entre las líneas MIN y MAX. Añade un poco de detergente y vuelve a colocar el cabezal. Puede utilizar la función de limpieza y las cuchillas se encenderán cada 15 segundos para agitar. Después de la limpieza, limpie con una toalla a mano para secar las unidades.

Para limpiar el Filtro Fino Nebula, retire todos los residuos del filtro. Enjuáguelo enjuáguelo bien, déle la vuelta y vuelva a enjuagarlo. Llene un recipiente con agua caliente y jabón, y remoje el filtro durante unos 10-15 minutos. Enjuáguelo por última vez y déjelo secar en el escurridor. NO lave el Filtro Fino Nebula en el lavavajillas o lavadora. lavadora.

PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN

¿Tengo derrames?

No llene en exceso la unidad. Asegúrese de no sobrepasar la línea de llenado MAX.

¿Cuando se ejecuta el ciclo de limpieza sale jabón por los lados?

Está utilizando demasiado jabón, sólo necesita una pequeña cantidad.

¿La lavadora no arranca?

Asegúrese de que ha utilizado el enchufe correcto y de que está conectada a la red eléctrica. Si no contacto sales@nebulavaporizers.com.

¿La batidora no parece funcionar?

La licuadora está diseñada para funcionar durante diferentes fases de los ciclos. Funcionará en varias etapas programadas para una infusión óptima.

Para obtener más ayuda y asistencia, póngase en contacto con - sales@nebulavaporizers.com.

GARANTÍA

La garantía de la Nebula Infusion Chef comienza en la fecha en que el producto ha sido y es válida durante un año.

Si tiene algún problema con el producto, póngase en contacto con nosotros: - **sales@nebulavaporizers.com** y le responderemos en el plazo de 1 día laborable.

La garantía no cubre los daños o el uso indebido del aparato, o si éste se ha utilizado de forma distinta a la descrita en estas instrucciones.

La garantía sólo está disponible para el comprador original del producto a un distribuidor o revendedor autorizado, y en el país en el que fue adquirido.

En el caso de dispositivos defectuosos, se requerirá la devolución del dispositivo y se emitirá un de sustitución. Si esto ocurre dentro de los primeros 30 días, le enviaremos una etiqueta de envío prepagada. Siempre cubriremos los gastos de envío cuando le devolvamos el producto.

La garantía quedará anulada si el dispositivo ha sido manipulado de alguna manera, dañado/ mal uso o la falta de limpieza y mantenimiento regulares.

AVISO LEGAL

El infusor sólo debe estar en un lugar bien ventilado y alejado de cualquier llama o fuente de ignición. las grasas, el alcohol y los vapores de la preparación de la tintura de alcohol son altamente inflamables. Nebula P/O Vipertech LTD, por la presente, declina expresamente cualquier responsabilidad en el uso de la infusora Nebula. Todas las reclamaciones por daños especiales, incidentales y consecuentes quedan excluidas. Evite Mantenga siempre las manos, dedos y utensilios fuera del infusor cuando esté encendido. Utilice el aparato sólo con los cabezales fijados en la jarra (tapa cerrada). En No llene el aparato por debajo ni por encima de su capacidad. No deje el aparato desatendido cuando esté enchufado o en funcionamiento. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No deje que los niños utilicen este aparato y no lo deje desatendido cerca de ellos.
Encuentre recetas en nebulavaporizers.com. | correo electrónico sales@nebulavaporizers.com.



WWW.NEBULAVAPORIZERS.COM