ELECTRIC BUTTER INFUSER

TAKE THE CONFUSION OUT OF INFUSION®

Welcome to your Herbal Chef® Electric Butter Infuser by Pulsar®

The Herbal Chef Electric Butter Infuser is your key to quickly creating powerfully infused CBD, cannabis and other herbal oils, tinctures and butter with less mess, less waste, and more time to enjoy your creations.

Just load it up, choose your setting, and let the Infuser do the work. Basil Butter? CBD Oil? Cannabis Tinctures for your morning coffee? Sweet pastries or savory pasta dishes? It's all up to your inner Herbal Chef!

SPECIFICATIONS:

- Stainless Steel
- 1.6L Capacity
- 110V/60Hz
- 200W Motor / 800W Heater
- Automatic & Manual Temperature & Time Settings
- Digital Display
- Overheat / Dry Shutoff
- Temperature range: 32°F to 250°F
- Time range: 30 minutes to 12 hours

1 Start with a Decarb!
(Decarboxylation)

It is always recommended to decarb your herbal materials before any infusion. Decarboxylation allows the material to reach maximum potency for your oil, tincture, or butter. Don't skip this important step!

To decarb:

Preheat an oven or toaster oven from 225°F to 240°F. Place your chosen amount of finely ground herbs on a baking pan. Cover with parchment paper. Tightly cover with aluminum foil. Place on center rack.

225°F for 50 Minutes	240°F for 40 to 60 Minutes
Preserves flavor with potency	Minimizes flavor, but keeps potency

Once done, remove the pan, allow it to cool to the touch, or place it in the freezer to cool down quickly. Once cooled, place into the Herbal Chef Electric Butter Infuser, and you are ready to begin!

Remember, you can always experiment with times and temperatures as oven may vary.

2 Let's Infuse!

- Connect the power cord to the bottom of the handle and plug into socket.
- Load the chamber with ingredients and replace the head unit securely.

- Press the power button, and select the desired MODE (Oil, Butter, Tincture) button.
- To use the preset temperature and time for your chosen mode, simply hit the start button.
- You can customize each MODE by first selecting it, then raising or lowering the temperature and time buttons.
- Temperature range: 32°F to 250°F
- Time range: 30 minutes to 12 hours
- Infuser blades will turn on in even intervals when 80% of the manually set temperature is reached.
- The display will start counting down the remaining time.
- If you need to interrupt the cycle, press the POWER button for more than 3 seconds.
- The unit will automatically shut off after the timer has expired, and the display will read "END."

"THERE IS NO LOVE SINCERER THAN THE LOVE OF FOOD."
- GEORGE BERNARD SHAW

Recipe for Infused Butter

You can make full or half batches of infused butter in the Herbal Chef appliance.

For 14 grams* (½-ounce) use 2-2½ cups unsalted butter**
For 28 grams* (1 ounce) use 4-5 cups unsalted butter**
1 tablespoon (15 ml) sunflower, rice, or soy lecithin

Add all ingredients to the Herbal Chef Electric Butter Infuser chamber, then simply select the BUTTER button on the head of the unit to start the infusion process at the correct temperature for 2 hours. When the temperature reaches 128°F, the motor will turn the infuser blades on for 20-second intervals, and continue heating to 160°F.

When the butter cycle has finished, unplug the Herbal Chef Electric Butter Infuser from the socket, remove the head unit, and follow the directions in the STRAINING section of this guide.

Recipe for Infused Tincture

You can make half-ounce (14 g) or full ounce (28 g) batches of infused tincture in the Herbal Chef Electric Butter Infuser.

For 14 grams* (½-ounce) use 2-2½ cups of vegetable glycerin or 95% ethanol alcohol (150-190 proof)**
For 28 grams* (1 ounce) use 4-5 cups of vegetable glycerin or 95% ethanol alcohol (150-190 proof)***

Add all ingredients to the Herbal Chef Electric Butter Infuser chamber, then select the TINCTURE button on the head of the unit to start the infusion process at the correct temperature (130°F) for 4 hours. When the tincture cycle has finished, unplug the Herbal Chef Electric Butter Infuser from the socket, remove the head unit, and follow the directions in the STRAINING section of this guide.

*Weights of material vary with preference. Experiment until you find the right balance of potency.
**Volume of liquid to be infused varies with preference.
***ANY USE OF FLAMMABLE MATERIALS, PER CERTAIN RECIPES, IS SOLELY AT THE RISK OF YOUR OWN PERSON. ANY DAMAGES OR INJURY ARE YOUR OWN RESPONSIBILITY.

Recipe for Infused Oil

You can make ½-ounce (14 g) or full ounce (28 g) batches of infused oil in the Herbal Chef Electric Butter Infuser.

Coconut oil is recommended, as well as either 14 or 28 grams of CBD Flower, cannabis flower, or fresh herbs of your choice.

For 14 grams* (½-ounce) use 2-2½ cups oil**
For 28 grams* (1 ounce) use 4-5 cups oil**
Plus 1 tablespoon (15 ml) sunflower, rice, or soy lecithin

Add all ingredients to the Herbal Chef Electric Butter Infuser chamber. Select the OIL button on the head of the unit to start the infusion process at the correct temperature for 1 hour. When the temperature reaches 128°F, the motor will turn the infuser blades on for 20-second intervals, and continue heating to 160°F.

When the oil cycle has finished, unplug the Herbal Chef Electric Butter Infuser from the socket, remove the head unit, and follow the directions in the STRAINING section of this guide.

*Weights of material will vary with preference. Experiment until you find the right balance of potency.
**Volume of butter/oil to be infused varies with preference.

Straining

When the infusion has finished, pull the head unit off being careful not to let any hot liquids drip on yourself or anything else. We recommend using the Herbal Chef Silicone Gloves for handling. If none are available, allow it to cool for a while for safe handling.

Set up a cheesecloth draped across a metal sieve, and place it on top of a compatible container (glass is recommended).

Slowly pour infused liquids through the cheesecloth, allowing to drain fully, and cool to the touch. An Herbal Chef Silicone Spatula can be used to press excess infusion out of the ground material. After draining for a bit, use your Herbal Chef Silicone Gloves to gather the cheesecloth with the ground material, and wring to drain excess infusion into the container. Open the cheesecloth up, stir ground material around, and wring a few more times.

TAKE THE CONFUSION OUT OF INFUSION®

Storing Your Fresh Infusion

Now that you have an infusion, pour it into a storage container or mold that will allow you to easily portion out for recipes. We recommend the Herbal Chef Silicone Tray with Lid to store infusions in recipe friendly portions of 2 tablespoons.

We also recommend using the Herbal Chef Silicone Spatulas to thoroughly remove all product from your Herbal Chef Electric Butter Infuser as well as the container you strained into.

Time to Clean Up!

- Do not submerge any parts of your Herbal Chef Electric Butter Infuser.
- Wipe the head unit by hand, then dry with a clean towel.
- Rinse the inner chamber with water, then fill halfway between MIN & MAX lines with fresh water.
- Add a small dollop of dish detergent,
- replace the head unit, and press the CLEAN button.
- Blades will activate every 15 seconds to agitate.
- Once finished, remove the head unit, dump cleaning liquid, rinse, and towel dry.

Safety Precautions

- NEVER submerge parts in water.
- Always use in well-ventilated areas.
- Always use caution when touching. The unit and its contents will be hot during and after use.
- The device should never be operated by, nor used near children.
- Ensure that the power cord is unplugged from the outlet when not in use.
- Avoid contact with moving parts. The motor is powerful, and the blades are sharp.
- When cleaning, be aware of the sharp blades and exercise caution.
- Never remove the head unit during operation, and always make sure that it is seated securely prior to operation.
- The use of any accessory or replacement part not specifically sold by Herbal Chef is prohibited and can cause serious personal injury.
- Do not let the power cord overhang an edge of the counter or a table. Do not allow it to rest on hot surfaces.
- Do not operate outdoors.
- If any part is cracked, bent, or broken, DO NOT OPERATE.
- Do not under- or overfill the unit's inner chamber.
- Do not leave unattended at any time of operation, nor when it is plugged in.
- Do not use for anything other than its intended purposes.

Limited Warranty

- The Herbal Chef Electric Butter Infuser heating cord is guaranteed from manufacturer defects or malfunction from the date of purchase for a period of 6 months.
- The Herbal Chef Electric Butter Infuser head unit (including motor) and heating element are guaranteed from manufacturer defects or malfunction from the date of purchase for a period of 1 year.
- This limited warranty protects against manufacturer defect under normal use and does not apply to normal wear and tear, improper use, accidental damage from dropping or submerging in liquid, improper cleaning, neglect, or any other damage that is not a result of defective materials or workmanship.
- If your unit qualifies for servicing, we will repair or replace, at our discretion and expense, any defective parts or materials.
- Purchaser must provide a copy of the original dated sales receipt and may be required to provide shipping to return defective parts or materials.
- We intend to complete all repairs/replacements within 7 business days. This time frame may vary depending on shipping, replacement part availability, or other related factors.
- The lawful and proper use of this device is a condition of sale.
- Any improper use of the Herbal Chef Electric Butter Infuser will void the warranty. Warranty is non-transferable.
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

For warranty servicing or customer service, contact us at **HerbalChefShop.com**.
Email: support@herbalchefshop.com

PULSAR® ENJOY HIGHER CULTURE™

FOLLOW US

INFUSEUR ÉLECTRIQUE POUR BEURRE

ÉLIMINEZ LA CONFUSION DES INFUSIONS

L'infuseur de Cuisinière Électrique Pour Beurre Herbal Chef®!

L'infuseur pour cuisinière électrique pour beurre Herbal Chef est l'outil parfait pour éliminer la confusion associée au processus d'infusion. Il permet de créer des huiles et du beurre de CBD, de cannabis ou de fines herbes infusées avec moins de dégâts et de déchets, tout en vous laissant plus de temps pour profiter de vos créations.

Ajoutez vos ingrédients, choisissez votre réglage et laissez l'infuseur faire le travail. Beurre de basilic? Huile de CBD? Teintures de cannabis pour votre café du matin? Pâtisseries sucrées ou plats de pâtes salées? Inspirez le chef en vous grâce à l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef!

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable
- Capacité de 1,6 L
- 110 V / 60 Hz
- Moteur 200 W / élément chauffant 800 W
- Température automatique et manuelle. Réglages de l'heure
- Affichage numérique
- Surchauffe / Arrêt automatique avec servovalve
- Plage de température: 32 ° F à 250 ° F (0 C - 121 C)
- Plage de temps: 30 minutes à 12 heures

1 Commencez par décarboxyler!

(Décarboxylation)

Il est recommandé de toujours décarboxyler vos herbes avant toute infusion.
La décarboxylation permet aux herbes d'atteindre une puissance maximale pour l'utilisation avec votre beurre ou votre huile. Ne sautez pas cette étape importante!

Pour décarboxyler :

- Préchauffez un four ou un four grille-pain entre 225 °F et 240 °F ou 107 °C et 116 °C.
- Placez la quantité d'herbes finement broyées choisie sur un plat ou une casserole allant au four.
- Couvrir le plat de papier parchemin.
- Bien recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium.
- Placer le plat sur la grille centrale du four.

225 °F ou 107 °C pendant 50 minutes préservera la saveur tout en conservant la puissance	**240 °F ou 116 °C pendant 40 à 60 minutes minimisera la saveur, mais conservera la puissance.**

Une fois terminé, retirez le plat ou la casserole du four, laissez-la refroidir jusqu'elle soit froid au toucher ou placez-la au congélateur pour qu'elle refroidisse rapidement.
N'oubliez pas que vous pouvez toujours expérimenter avec le temps et la température, car les fours peuvent varier.

2 Commencez l'infusion!

- Branchez le cordon d'alimentation au bas de la poignée et branchez-le dans la prise électrique.

- Charger la chambre principale avec des ingrédients et replacer la tête de l'unité.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation et sélectionnez le MODE de préparation (huile, beurre, teinture) souhaité.
- Pour utiliser la température et l'heure prédéfinies pour le mode que vous avez choisi, appuyez simplement sur le bouton de démarrage. (START)
- Vous pouvez personnaliser chaque MODE en le sélectionnant d'abord, puis en augmentant ou en diminuant avec les boutons de la température ou de l'heure.
- Plage de température: 32 °F à 250 °F (0 °C – 121 °C)
- Plage de temps: 30 minutes à 12 heures
- L'élément électrique des lames de l'infuseur se met en marche à intervalles réguliers lorsque 80 pour cent de la température réglée est atteinte.

"IL N'Y A PAS D'AMOUR PLUS SINCÈRE QUE CELUI DE LA BONNE CHÈRE."

– GEORGE BERNARD SHAW

Recette de beurre infusé

Vous pouvez faire des infusions entières ou de moitié de beurre infusé dans votre Herbal Chef.

Pour 14 grammes* (½ once), utilisez 2-2½ tasses de beurre non salé**
Pour 28 grammes* (1 once), utilisez 4-5 tasses de beurre non salé**
1 cuillère à soupe (15 ml) de tournesol, de riz ou de lécithine de soja

Ajoutez tous les ingrédients dans la chambre principale de l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef, puis appuyez sur le bouton BUTTER sur la tête de l'unité pour démarrer le processus d'infusion à la bonne température pendant 2 heures. Lorsque la température atteint 128 °F (53 °C) le moteur met en marche les lames de l'infuseur pendant des intervalles de 20 secondes et continue de chauffer à 160 °F. (71 °C)

Une fois le cycle d'infusion du beurre terminé, débranchez l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef de la prise, retirez l'unité principale et suivez les instructions de la rubrique FILTRE de ce guide.

Recette de teinture infusée

Vous pouvez préparer une quantité de ½ onces (14 g) ou de 1 once (28 g) de teinture infusée dans l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef.

Pour 14 grammes* (½ once), utilisez 2-2½ tasses de glycérine végétale ou d'alcool éthanol à 95 % (150–190proof) **
Pour 28 grammes* (1 ounce) use 4-5 cups of vegetable glycerin or 95% ethanol alcohol (150-190 proof)**/*****

Ajoutez tous les ingrédients dans la chambre de l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef, puis sélectionnez le bouton TINCTURE sur la tête de l'unité pour démarrer le processus d'infusion à la bonne température (130 °F) (54 °C) pendant 4 heures. Une fois le cycle de teinture terminé, débranchez le cordon d'alimentation de l'infuseur électrique Herbal Chef, retirez l'unité principale et suivez les instructions de la rubrique FILTRER de ce guide.

*Le poids du matériau varie selon les préférences. Expérimentez jusqu'à ce que vous trouviez le bon équilibre de puissance.
**Le volume de liquide à infuser varie selon les préférences.
***TOUTE UTILISATION DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES, PAR CERTAINES RECETTES, EST UNIQUEMENT AU RISQUE DE VOTRE PROPRE PERSONNE. TOUS DOMMAGES OU BLESSURES SONT DE VOTRE PROPRE RESPONSABILITÉ.

Recette d'huile infusée

Vous pouvez préparer des quantités d'huile infusée de ½ once (14 g) ou 1 once (28 g) dans l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef.

L'huile de noix de coco est recommandée, ainsi que 14 ou 28 grammes de fleur de CBD, de fleur de cannabis ou d'herbes fraîches de votre choix.

Pour 14 grammes* (½ once) utilisez 2-2½ tasses d'huile**
Pour 28 grammes* (1 once), utilisez 4-5 tasses d'huile**
Plus 1 cuillère à soupe (15 ml) de tournesol, de riz ou de lécithine de soja

Ajoutez tous les ingrédients dans la chambre de l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef.
Appuyez sur le bouton OIL sur la tête de l'unité pour démarrer le processus d'infusion à la bonne température pendant 1 heure. Lorsque la température atteint 128 °F (53 °C), le moteur met en marche les lames de l'infuseur pendant des intervalles de 20 secondes et continuera de chauffer jusqu'à la température atteignant 160 °F. (71 °C)

Une fois que le cycle d'infusion d'huile est terminé, débranchez l'infuseur électrique pour beurre Herbal Chef de la prise, retirez l'unité principale et suivez les instructions de la rubrique FILTRER de ce guide.

* Le poids des ingrédients variera selon vos préférences. Expérimentez jusqu'à ce que vous trouviez le juste équilibre de puissance.
** Le volume de beurre/huile à infuser varie selon les préférences.

Filtrer

Lorsque le cycle d'infusion est terminé, retirez l'unité principale en faisant attention à ne pas renverser de liquides chauds sur vous-même ou autre chose. Nous vous recommandons d'utiliser les gants en silicone Herbal Chef durant la manipulation. Si vous n'avez pas de gants, laissez-le l'appareil refroidir pendant un certain temps pour pouvoir le manipuler en toute sécurité.

Posez une étamine sur un tamis métallique et placez-la sur un récipient compatible (verre recommandé).

Versez lentement le liquide infusé à travers l'étamine et laissez-le liquide s'égoutter complètement jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Une spatule en silicone Herbal Chef peut être utilisée pour pousser l'excès d'infusion hors des herbes broyées utilisé pendant l'infusion. Utilisez vos gants en silicone Herbal Chef pour enlever l'étamine contenant les herbes moulues et essorez-la pour enlever l'excès d'infusion dans le récipient. Ouvrez l'étamine, remuez les herbes moulues et essorez-la encore quelques fois.

ÉLIMINEZ LA CONFUSION DES INFUSIONS

Conserver vos infusions

Maintenant que vous avez une infusion, versez-la dans un récipient de stockage ou un moule qui vous permettra de répartir facilement les recettes. Nous recommandons le plateau en silicone Herbal Chef avec couvercle pour conserver les infusions dans des portions de 2 cuillères à soupe adaptées aux recettes.

Nous recommandons également d'utiliser les spatules en silicone Herbal Chef pour retirer complètement tout le produit de votre infuseur électrique Herbal Chef ainsi que du contenant dans lequel vous avez filtré.

Nettoyage de l'appareil

- N'immergez aucune pièce de votre infuseur électrique Herbal Chef dans l'eau.
- Essuyez l'unité principale à la main, puis séchez-la avec une serviette propre.
- Rincer la chambre intérieure avec de l'eau, puis la remplir à mi-chemin entre les lignes MIN et MAX avec de l'eau fraîche.
- Ajoutez une petite cuillerée de détergent à vaisselle, replacez l'unité principale et appuyez sur la touche CLEAN.
- Les lames s'activeront et s'agiteront toutes les 15 secondes.
- Une fois terminée, retirez l'unité principale, videz le liquide de nettoyage, rincez et sé-chez-le avec une serviette.

Mesures de sécurité

- NE JAMAIS immerger les pièces dans l'eau.
- Utilisez toujours l'infuseur dans des pièces bien ventilées.
- Soyez toujours prudent lorsque vous touchez l'appareil. Son contenu sera chaud pendant et après son utilisation.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé par ou à proximité des enfants.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Le moteur est puissant et les lames sont tranchantes.
- Lors du nettoyage, faites attention aux lames, elles sont tranchantes. Soyez prudent.
- Ne retirez jamais l'unité principale durant le cycle d'infusion et assurez-vous toujours qu'elle est bien en place avant de l'utiliser.
- L'utilisation de tout accessoire ou pièce de rechange vendu non spécifiquement par Herbal Chef est interdite et peut provoquer des blessures graves.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser d'un bord du comptoir ou d'une table. Ne le laissez pas l'unité reposer sur des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Si une pièce est fissurée, pliée ou cassée, CESSEZ L'UTILISATION
- Évitez un sur ou sous-remplissage de la chambre intérieure de l'unité.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement ou lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que ses fins prévues.

Garantie limitée

- Le cordon chauffant de l'infuseur électrique Herbal Chef est garanti contre les défauts de fabrication ou les dysfonctionnements à partir de la date d'achat, et ce, pour une période de 6 mois.
- L'unité principale de l'infuseur électrique Herbal Chef (y compris le moteur) et l'élément chauffant sont garantis contre les défauts de fabrication du fabricant à partir de la date d'achat, et ce, pour une période de 1 an.
- Cette garantie limitée protège contre les défauts de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et ne s'applique pas à l'usure normale, à une mauvaise utilisation, aux dommages accidentels dus à une chute ou à une immersion dans un liquide, à un nettoyage incorrect, à la négligence ou à tout autre dommage qui n'est pas le résultat de matériaux défectueux ou de fabrication.
- Si votre appareil se qualifie pour une réparation, nous le réparerons ou remplacerons toute pièce défectueuse à notre discrétion et à nos frais.
- L'acheteur doit fournir une copie du reçu original de vente et peut être tenu de payer les frais d'expédition pour retourner l'appareil ou les pièces défectueuses.
- Nous avons l'intention de terminer toutes les réparations/remplacements dans les 7 jours ouvrables. Noter que le temps de réparation peut varier en fonction de l'expédition, de la disponibilité des pièces de rechange ou d'autres facteurs connexes.
- L'utilisation légale et adéquate de ce dispositif est une condition de vente.
- Toute utilisation incorrecte de l'infuseur électrique Herbal Chef annulera la garantie. La garantie n'est pas transférable.
- Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province/état à l'autre.

Pour communiquer avec le service à la clientèle ou pour toutes questions concernant une demande de réparation, visitez notre site web HerbalChefShop.com
Email: support@herbalchefshop.com

PULSAR®
ENJOY HIGHER CULTURE™

Suivez-nous