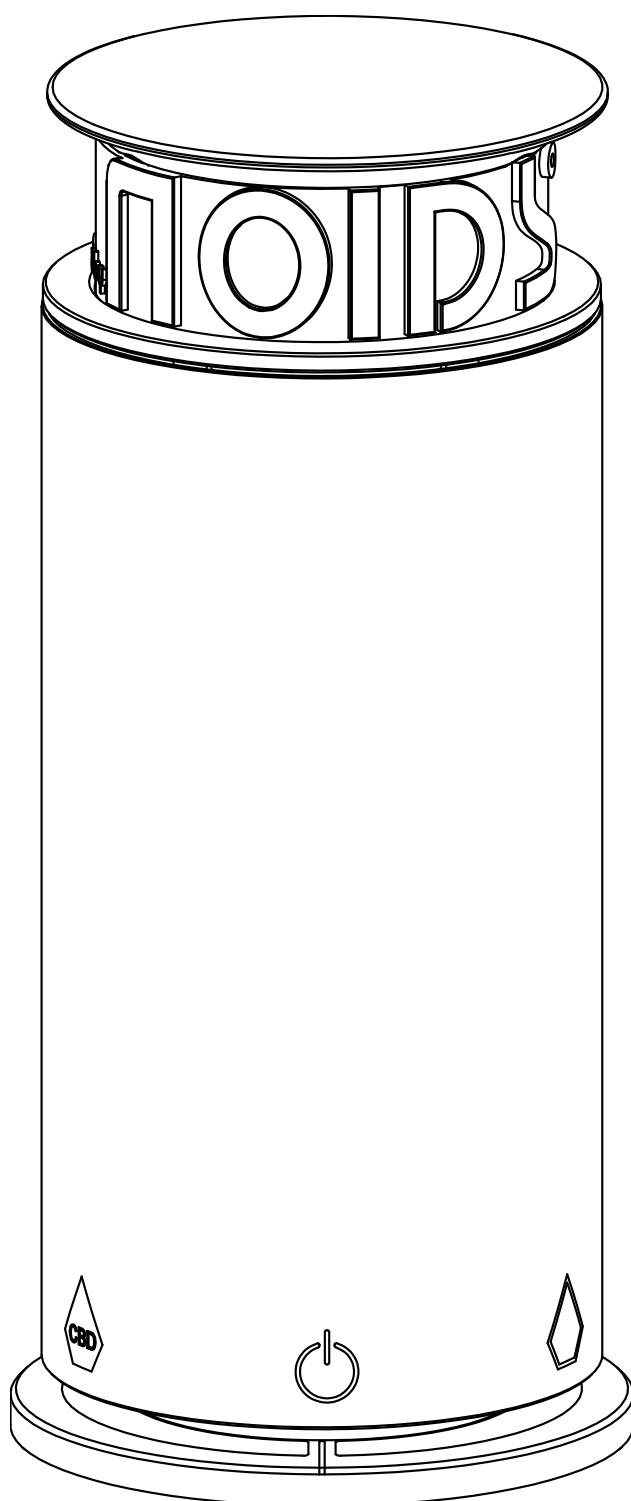


Cuiseur à Herbes Tout-en-Un

POT by NOIDS I

Modèle EXT2020



Notice d'utilisation

Pour les utilisateurs du Pot by NOIDS

Lisez attentivement cette notice, elle contient toutes les instructions pour maintenir l'appareil en bon état de fonctionnement. Pour toute information complémentaire, consulter le site: www.noids.green

SOMMAIRE

1. Instructions



1.1	Introduction	1
1.2	La présente notice d'utilisation	1
1.3	Usage prévu	1
1.4	Consignes générales de sécurité	1
1.5	Pot by NOIDS I	2
1.6	Responsabilité du fabricant	2
1.7	Plaque signalétique	2
1.8	Élimination	2

2. Description



2.1	Vue d'ensemble du produit	3
2.2	Ensemble Récipient en Verre	3
2.3	Ensemble de Filtrage	3
2.4	Corps Principal	4
2.5	Fonctions	4
2.6	Paramètres techniques et conformité	4

3. Utilisation



3.1	Avant la première utilisation	5
3.2	Fonctionnement - Généralités	5
3.3	Fonction - Décarboxylation du CBD et Décarboxylation	5
3.4	Fonction - Huile de CBD et Huile	6
3.5	Fonction - Filtration de l'huile	6
3.6	Fonction - Récupération de l'huile résiduelle	6
3.7	Fonction - Évaporation	7

4. Nettoyage et entretien



4.1	Instructions	7
4.2	Nettoyage des surfaces	8
4.3	Nettoyage quotidien courant	8
4.4	Taches ou résidus alimentaires	8
4.5	Nettoyage du Récipient en Verre	8
4.6	Nettoyage de l'Ensemble de Filtrage	8

5. Dépannage



5.1	Avant le dépannage	8
5.2	Que faire si...	8

Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification jugée utile pour l'amélioration de ce produit sans aucun préavis. Les illustrations et les descriptions contenues dans cette notice n'ont donc aucune valeur contractuelle et sont simplement indicatives.

1. Instructions



1.1 Introduction

Informations importantes pour l'utilisateur



Informations générales sur cette notice d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale



Description de l'appareil et de ses accessoires



Informations sur l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires, conseils pratiques



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil



Informations sur les problèmes potentiels et les solutions possibles



Consignes de sécurité



Informations



Conseils et astuces

1.2 La présente notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservée dans son intégralité et à la portée de l'utilisateur pendant toute la durée de vie de l'appareil.

1.3 Usage prévu

- N'utilisez l'appareil qu'en intérieur.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique.
N'utilisez PAS l'appareil à des fins commerciales ou autres.
- Cet appareil a été conçu et testé exclusivement pour les herbes ayant des propriétés médicinales.

Risque d'empoisonnement



- La consommation de plantes inconnues ou non identifiées peut entraîner une intoxication chez les êtres humains, des lésions aux organes, voire la mort.
- Consultez toujours un médecin qualifié pour connaître les risques potentiels avant d'utiliser des fleurs et des herbes médicinales.

- Suivez scrupuleusement les notes et suggestions fournies dans la présente notice d'utilisation.
- N'utilisez l'appareil que pour (1) la décarboxylation de matières végétales, (2) l'infusion d'huile en utilisant des matières végétales et (3) l'évaporation de liquide. N'utilisez PAS l'appareil pour d'autres usages que celui prévu.
- Si des aliments ou d'autres substances venaient à entrer en contact avec les éléments chauffants, ils pourraient provoquer une odeur désagréable et endommager l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner en combinaison avec des minuteries externes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 12 ans ni par des personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience dans l'utilisation d'appareils électriques. Ils doivent être supervisés ou guidés par des adultes ou par les personnes qui sont responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.



Tous les produits NOIDS sont soumis à des procédures de contrôle de qualité strictes, y compris des tests réalisés sur la base d'un échantillonnage aléatoire. Ces tests peuvent laisser des traces d'utilisation sur les produits testés.

1.4 Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- N'immergez PAS le Corps Principal de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la Base dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez PAS l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, lorsque l'appareil est tombé ou a subi un quelconque dommage.
- Ne placez PAS l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Le cordon est intentionnellement court pour éviter les accidents. N'utilisez PAS de rallonge électrique.
- Ne laissez PAS le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail où l'appareil pourrait être tiré vers le bas ou tomber.
- Éteignez l'appareil immédiatement après son utilisation.
- Ne modifiez PAS cet appareil.
- N'utilisez PAS l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- Placez toujours l'appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur.
- Si le cordon d'alimentation ou l'adaptateur est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez immédiatement le service technique.



- N'essayez PAS de réparer l'appareil vous-même ou sans l'intervention d'un technicien qualifié. En cas de panne, les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
- Vérifiez la tension indiquée sur l'étiquette et assurez-vous que l'appareil est compatible avec le réseau électrique.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation d'une prise de courant, tirez toujours sur la fiche et non sur le cordon.

1.5 Pot by NOIDS I

- Ne touchez PAS le Récipient en Verre sans le Manchon lorsque le ventilateur situé à l'intérieur du cuiseur tourne, le contenu et le verre pouvant être très chauds. Laissez d'abord le Récipient en Verre refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sans risque.
- Ne touchez PAS la surface chauffante intérieure du Corps Principal lorsque le ventilateur situé à l'intérieur du cuiseur tourne, cette surface peut être très chaude.



ATTENTION : surface chaude

La surface chauffante intérieure et le contenu du Récipient en Verre peuvent être très chauds pendant et immédiatement après le fonctionnement.



Le ventilateur à l'intérieur du Corps Principal continue de tourner jusqu'à ce que la température de la surface chauffante intérieure descende à 50 °C/122 °F.

- Ne déplacez PAS le cuiseur lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez PAS l'Ensemble de Filtrage sur le Récipient en Verre lorsque celui-ci se trouve à l'intérieur du Corps Principal. De l'huile ou du liquide peut être éjecté par le Bec verseur et entrer en contact avec le Corps Principal.
- N'utilisez PAS l'Ensemble de Filtrage sur le Récipient en Verre avant que celui-ci n'ait refroidi à une température sans risque. De l'huile ou de l'air chaud peut être éjecté par le Bec verseur.
- Ne placez PAS le Récipient en Verre ou le cuiseur directement sur une surface chaude ou sur une flamme nue.
- N'utilisez PAS le Récipient en Verre dans un four ou un four à micro-ondes.
- Ne chauffez PAS le Récipient en Verre sur une plaque à induction.
- Ne frappez PAS le Récipient en Verre avec des objets durs et ne le laissez PAS tomber d'une certaine hauteur. Si le Récipient en Verre est fissuré, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez notre distributeur agréé ou l'équipe technique de NOIDS pour le remplacer.
- Maintenez le cuiseur et le cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, de l'humidité, des surfaces glissantes et des bords tranchants.
- Ne remplacez PAS le Récipient en Verre par un récipient non autorisé. Le Récipient en Verre NOIDS original comporte un capteur thermique intégré très sensible. Un récipient non autorisé ne sera pas reconnu par le cuiseur.
- Les appareils électriques peuvent prendre feu, n'utilisez PAS le cuiseur à proximité ou en des sous de matériaux combustibles.
- Retirez TOUJOURS la fiche de la prise de courant lorsque le cuiseur n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Retirez TOUJOURS la fiche de la prise de courant lorsque le cuiseur ne fonctionne pas correctement.
- Veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour du cuiseur. Ne placez rien sur le dessus du cuiseur.

1.6 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par :

- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que celles prévues ;
- Le fait de ne pas avoir lu la notice d'utilisation ;
- L'altération d'une partie quelconque de l'appareil ;
- L'utilisation de pièces de rechange non d'origine ;
- Le non-respect des consignes de sécurité.

1.7 Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte les données techniques, le numéro de série et la marque de l'appareil. Ne pas retirer la plaque signalétique pour quelque raison que ce soit.

1.8 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2012/19/UE, 2011/65/UE). L'appareil ne contient pas de substances en quantité suffisante pour être considéré comme dangereux pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.



Tension électrique. Danger d'électrocution.



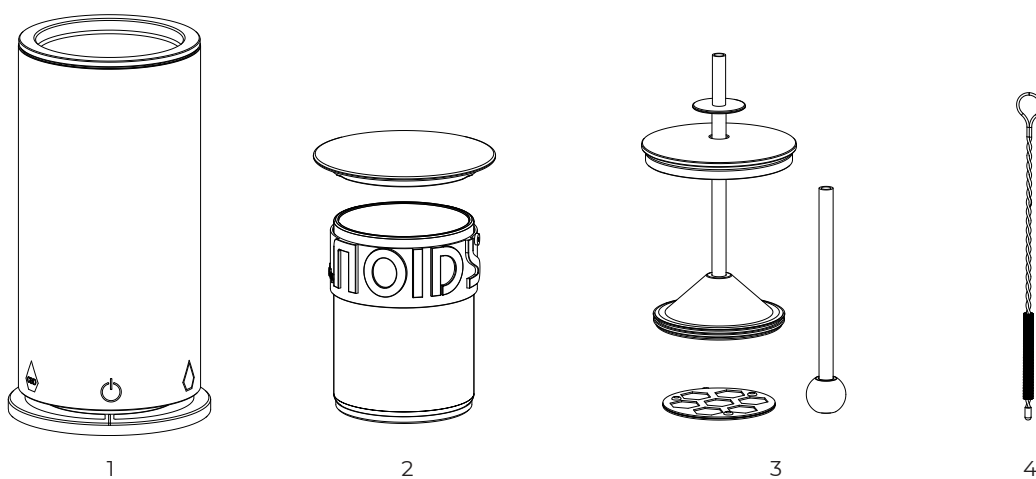
- Débranchez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le cordon d'alimentation du réseau électrique.

- Les vieux appareils n'ont pas leur place dans les ordures ménagères ! Pour se conformer à la législation en vigueur, les vieux appareils, arrivés en fin de vie, doivent être apportés dans un centre de traitement des déchets où ils peuvent être triés. De cette manière, tout matériau de valeur contenu dans les vieux appareils peut être recyclé et l'environnement protégé. Les autorités locales compétentes ou les opérateurs chargés de l'élimination des déchets peuvent vous fournir de plus amples informations. L'appareil est emballé dans des matériaux non polluants et recyclables.
- Les matériaux d'emballage doivent être éliminés dans un centre de traitement des déchets approprié.
- L'emballage des produits NOIDS est exempt de tout plastique grâce à une conception soignée et responsable. Néanmoins, la logistique des tiers peut utiliser du plastique pour la livraison. Éliminez le plastique des tiers de manière responsable conformément aux réglementations locales.

2. Description



2.1 Vue d'ensemble du produit



1. Corps Principal

contient l'élément chauffant et la Commande Rotative

2. Ensemble Récipient en Verre

un Récipient en Verre avec des graduations et un capteur intégré, un Manchon pour l'isolation thermique et une Coupelle-Couvercle

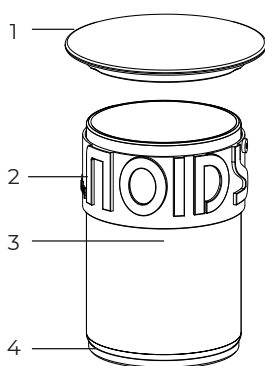
3. Ensemble de Filtrage

un Disque Filtrant, un Entonnoir avec un Bec verseur, un Couvercle de Maintien, une Pipette en verre et une Boule de Verrouillage pour recueillir la moindre goutte d'huile

4. Brosse

en laine, pour le nettoyage des parties étroites de l'Ensemble de Filtrage

2.2 Ensemble Récipient en Verre



1. Coupelle-Couvercle

couvre le Récipient en Verre pendant le fonctionnement et sert de récipient d'évaporation si nécessaire

2. Manchon

conserve la chaleur pendant le fonctionnement et réduit le risque de brûlure

3. Récipient en Verre

récipient comportant un capteur intégré ultra-sensible qui contrôle la température pendant le fonctionnement

4. Support du Capteur

assujettit le capteur thermique intégré au Récipient en Verre

2.3 Ensemble de Filtrage

1. Bec verseur

sortie du liquide

2. Extracteur

pour faire descendre et remonter le Disque Filtrant

3. Couvercle de Maintien

stabilise l'Ensemble de Filtrage

4. Entonnoir du Filtre

collecte l'huile en direction du Bec verseur

5. Disque Filtrant

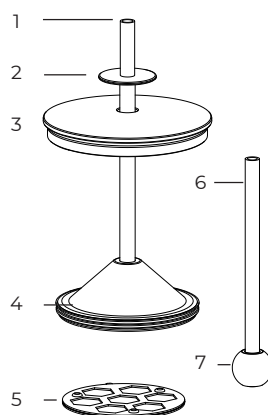
sépare le liquide de la matière végétale

6. Pipette

recueille les dernières gouttes d'huile

7. Boule de verrouillage

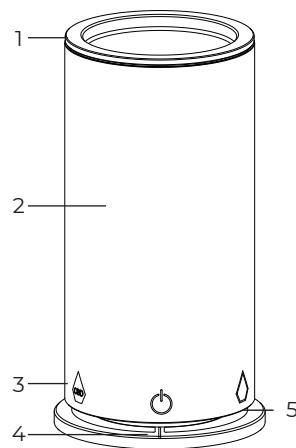
assujettit la Pipette ou le filtre de maille au Bec verseur





2.4 Corps Principal

- 1. Anneau de protection** isole de la chaleur
- 2. Commande Rotative** pour la sélection des fonctions
- 3. Repère de Fonction** spécifique à chaque fonction
- 4. Repère de la Base** pour indiquer la fonction sélectionnée
- 5. Lumière LED** indique qu'une fonction est activée



2.5 Fonctions

La Commande Rotative permet de sélectionner l'une des 5 fonctions ou d'éteindre l'appareil. Lorsque l'appareil est connecté au secteur, la LED située au-dessus du Repère de la Base s'allume pour indiquer que le cuiseur est sous tension et en mode veille. Il suffit de tourner la Commande Rotative pour activer une fonction.

Le cycle d'une fonction comporte deux phases : le chauffage et le refroidissement. Le chauffage est indiqué par la lumière pulsante de l'Anneau de LED, et le refroidissement est indiqué par le bruit du ventilateur qui tourne à l'intérieur du Corps Principal. Ce n'est que lorsque la température de la surface chauffante descend à une température sans risque (50 °C/122 °F) que le ventilateur cesse de tourner et que le cycle de la fonction est terminé.



Fonction ARRÊT

Permet d'annuler ou d'arrêter le cycle d'une fonction à tout moment



Huile de CBD

Fonction Huile Bio-Décarboxylation douce - pour infuser des composés bio-actifs dans de l'huile liquide en utilisant des herbes activées par la fonction Décarboxylation du CBD

≈180 - 200 min / 100°C / 212°F



Décarboxylation du CBD

Fonction Bio-Décarboxylation douce - pour décarboxyler les herbes médicinales sensibles nécessitant une température plus basse et plus de temps pour leur activation

≈120 - 140 min / 110°C / 230°F



Décarboxylation

Fonction Décarboxylation Générale - pour décarboxyler des herbes

≈100 - 280 min / 115°C / 239°F



Huile

Fonction Huile Générale - pour infuser des composés bio-actifs dans de l'huile liquide en utilisant des herbes activées par la Fonction de Décarboxylation Générale

≈160 - 180 min / 100°C / 212°F



Évaporation

Fonction d'évaporation – pour réduire le volume d'un liquide infusé dont le point d'ébullition ne dépasse pas 100 °C / 212 °F

Max. 102°C / 215,6°F

Aucune LED allumée :

déconnecté du courant électrique

Une LED allumée :

en mode veille

Anneau de LED émettant une lumière pulsante :

chauffage

Ventilateur en marche :

température supérieure à 50 °C/122 °F

2.6 Paramètres techniques et conformité

Nom du produit :

Cuiseur à Herbes Tout-en-Un

Modèle n° :

EXT2020

Puissance :

74 W

Volume:

350 ml

Puissance d'entrée :

100-240 V ~ 50/60 Hz

Conformité :





Pièce	Matériel	Conformité aux normes
Récipient en Verre Pipette	Verre borosilicaté	Regulation (EC) No 1935/2004; LFGB
Coupelle-Couvercle Manchon		
Support du Capteur	Acier inoxydable SUS304	Regulation (EC) No 1935/2004; LFGB
Boule de Verrouillage	Silicone	AfPS GS 2019:01 PAK
Entonnoir du Filtre		
Disque Filtrant	Acier inoxydable SUS316	Regulation (EC) No 1935/2004; LFGB
Brosse	Acier inoxydable SUS304	
	Laine	/

3. Utilisation



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



N'utilisez pas de rallonge électrique. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou provoquer la mort.

3.1 Avant la première utilisation

1. Retirez tous les autocollants et étiquettes et nettoyez l'extérieur et la surface intérieure du cuiseur avec un chiffon humide.
2. Utilisez le cuiseur pour la première fois en fonction Décarboxylation avec le Récipient en Verre vide. De cette façon, vous brûlerez toute la poussière qui aurait pu tomber dans le cuiseur pendant la production ou le transport.



Cet appareil peut être utilisé avec une tension d'entrée comprise entre 110 et 240 V CC et à 50 Hz ou 60 Hz sans qu'il soit nécessaire de modifier les réglages. Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur se dégage.



Conseils et astuces pour l'utilisateur

Ce cuiseur est conçu pour fonctionner à des températures et pendant des durées optimales pour la décarboxylation et l'extraction des herbes médicinales. L'infusion d'épices de cuisine courantes séchées et moulues avec de l'huile peut également donner des résultats satisfaisants.

3.2 Fonctionnement - Généralités

1. Si nécessaire, enrouler le cordon d'alimentation pour le raccourcir.
2. Assurez-vous que la surface intérieure du Corps Principal et le fond du Récipient en Verre sont secs.
3. Placez le Corps Principal sur la Base, le Repère figurant sur la Base face à vous.
4. Branchez le cuiseur. Attendez que le cuiseur émette un signal sonore et qu'une LED soit allumée. Le cuiseur est alors en mode veille initial, prêt à être utilisé.



Peu importe la fonction alignée sur le Repère de la Base lorsque le cuiseur est raccordé au secteur. Vous ne pouvez activer une fonction donnée qu'en tournant ensuite la Commande Rotative.

3.3 Fonction – Décarboxylation du CBD et Décarboxylation



Conseils et astuces pour l'utilisateur

- Selon son mode de préparation et de stockage, un matériel végétal a un taux d'humidité différent, et il lui faudra plus ou moins de temps pour atteindre la température optimale.
- De la vapeur d'eau peut se condenser sur et autour du Disque Filtrant pendant la décarboxylation si le matériel végétal est frais ou à taux d'humidité élevé. Dans ce cas, vous pouvez toujours utiliser les fonctions Huile sans sécher le matériel végétal ou le Récipient en Verre. L'eau s'évaporerait pendant ces fonctions.

Pour obtenir de meilleurs résultats :

- Rompre le matériel végétal de grande taille en petits morceaux avant la décarboxylation.

1. Mettez du matériel végétal dans le Récipient en Verre sans dépasser le repère MAX.
2. Assurez-vous que le Manchon est placé au bon endroit, puis recouvrez le Récipient en Verre au moyen de la Coupelle-Couvercle.



Le Récipient en Verre doit être correctement recouvert par la Coupelle- Couvercle pour pouvoir atteindre la température optimale. Si de l'air chaud s'échappe rapidement, le capteur ne détectera jamais la température optimale.



3. Placez correctement le Récipient en Verre couvert à l'intérieur du Corps Principal en vous assurant que le fond du Récipient en Verre touche les sondes.
4. Tournez la Commande Rotative pour aligner la fonction de Décarboxylation choisie sur le Repère de la Base.
5. Attendez 3 secondes, vous entendrez un bip et l'Anneau de LED émettra une lumière pulsante. La fonction de décarboxylation choisie est alors activée.
6. Une fois la phase de chauffage terminée, l'Anneau de LED s'éteint et le cuiseur entre dans la phase de refroidissement. Vous entendrez le bruit du ventilateur qui tourne pendant cette phase de refroidissement. À partir de ce moment, vous pouvez soit retirer le Récipient en Verre du Corps Principal et le laisser refroidir à température ambiante, soit attendre la fin de la phase de refroidissement du cuiseur.
7. Le cuiseur revient au mode veille initial et émet un signal sonore lorsque le cycle de chauffage-refroidissement est terminé.



Pot by NOIDS dispose d'un contrôle de température conçu avec soin et d'une grande précision, qui garantit que la décarboxylation prolongée ne nuit pas aux composés bio-actifs de la matière végétale. Ainsi, si un quelconque réglage est nécessaire pendant la phase de chauffage, il suffit de mettre le cuiseur en mode ARRÊT, de laisser le Récipient en Verre refroidir à une température sans risque, de procéder au réglage, puis de remettre le Récipient en Verre en place dans le Corps Principal et d'activer de nouveau la fonction de Décarboxylation souhaitée.

3.4 Fonction - Huile de CBD et Huile

1. Mettez de l'huile liquide ou du beurre de cuisine dans le Récipient en Verre avec de l'herbe déjà décarboxylée. Assurez-vous que le volume total du mélange d'huile et d'herbe ne dépasse pas le repère MAX figurant sur le Récipient en Verre.
2. Recouvrez correctement le Récipient en Verre avec la Coupelle-Couvercle. Assurez-vous que le fond du Récipient en Verre est sec et que le Manchon est bien positionné.
3. Placez correctement le Récipient en Verre couvert à l'intérieur du Corps Principal en vous assurant que le fond du Récipient en Verre touche les sondes.
4. Tournez la Commande Rotative pour aligner la fonction Huile choisie sur le Repère de la Base.
5. Attendez 3 secondes, vous entendrez un bip et l'Anneau de LED émettra une lumière pulsante. La fonction Huile choisie est alors activée.
6. Une fois la phase de chauffage terminée, l'Anneau de LED s'éteint et le cuiseur entre dans la phase de refroidissement. Vous entendrez le bruit du ventilateur qui tourne pendant cette phase de refroidissement. À partir de ce moment, vous pouvez soit retirer le Récipient en Verre du Corps Principal et le laisser refroidir à température ambiante, soit attendre la fin de la phase de refroidissement du cuiseur.
7. Le cuiseur revient au mode veille initial et émet un signal sonore lorsque le cycle de chauffage- refroidissement est terminé.



Pot by NOIDS dispose d'un contrôle de température conçu avec soin et d'une grande précision, qui garantit que l'infusion d'huile prolongée ne nuit pas aux composés bio-actifs de la matière végétale. Ainsi, si un quelconque réglage est nécessaire pendant la phase de chauffage, il suffit de mettre le cuiseur en mode ARRÊT, de laisser le Récipient en Verre refroidir à une température sans risque, de procéder au réglage, puis de remettre le Récipient en Verre en place dans le Corps Principal et d'activer de nouveau la fonction Huile souhaitée.

3.5 Fonction - Filtration de l'huile

1. Préparez un récipient pour le stockage de l'huile ayant une ouverture plus grande que le diamètre du Bec verseur.
2. Retirez la Coupelle-Couvercle et posez l'Ensemble de Filtrage sur le Récipient en Verre.
3. Tenez le Récipient en Verre tout en appuyant d'une main sur le Couvercle de Maintien. Ensuite, retournez le Récipient en Verre et appuyez sur l'Extracteur avec l'autre main pour faire passer l'huile du Récipient en Verre vers le récipient de stockage.



Conseils et astuces pour l'utilisateur

Si l'herbe contenue dans l'huile est fragmentée en parties très fines, il est conseillé d'appliquer un filtre en maille sur le Bec avant de passer à l'étape 3 :

1. Placez un morceau de maille sur le Bec.
2. Assujettissez la maille au Bec à l'aide de la Boule de Verrouillage.

3.6 Fonction - Récupération de l'huile résiduelle

1. Une fois que l'huile est filtrée, retirez l'Ensemble de Filtrage et ajoutez de l'eau chaude dans le Récipient en Verre jusqu'à ce que toute la matière végétale soit immergée. Secouez doucement le Récipient en Verre jusqu'à ce que toute l'huile résiduelle se concentre à la surface de l'eau.
2. Placez le Récipient en Verre sur une surface stable et laissez reposer jusqu'à ce que l'huile forme une couche limpide à la surface de l'eau.



3. Remettez l'Ensemble de Filtrage en place.
4. Fixez la Pipette sur le Bec au moyen de la Boule de Verrouillage.
5. Appuyez lentement sur le Disque Filtrant jusqu'à ce que l'huile pénètre dans la Pipette.
6. Fermez l'ouverture supérieure de la Pipette avec votre pouce tout en la retirant.
7. Libérez l'huile de la Pipette dans un récipient en soulevant votre pouce.
8. Revenez à l'étape 4 jusqu'à ce que toute l'huile résiduelle soit recueillie.

Conseils et astuces pour l'utilisateur



Si de l'eau entre accidentellement dans la Pipette, utilisez un morceau de papier absorbant pour extraire soigneusement l'eau par l'ouverture inférieure de celle-ci.

3.7 Fonction - Évaporation

RISQUE TOXIQUE



- N'utilisez PAS d'éthanol de qualité non alimentaire pour l'évaporation. Il peut contenir des impuretés très toxiques.
- Utilisez UNIQUEMENT de l'éthanol non dénaturé de qualité alimentaire.

RISQUES D'INCENDIE



L'éthanol de fort degré/volume peut être très inflammable.

N'utilisez pas la fonction Évaporation dans un espace réduit et fermé. Assurez-vous que le volume est supérieur à 50 m³ et qu'il y a un échange d'air entre l'intérieur et l'extérieur. Éloignez le cuiseur des flammes nues pendant l'Évaporation, en respectant une distance minimale de 5 m.

Conseils et astuces pour l'utilisateur



Pour un résultat optimal, utilisez un produit à base d'éthanol non dénaturé de qualité alimentaire contenant au moins 95 % d'éthanol par volume (≥ 190 PF).

1. Versez l'éthanol de qualité alimentaire infusé dans le Récipient en Verre. Assurez-vous de ne pas dépasser le repère MAX figurant sur celui-ci.
2. Recouvrez le Récipient en Verre avec la Coupelle-Couvercle. Assurez-vous que le fond du Récipient en Verre est sec et que le cuiseur se trouve en mode veille initial.
3. Placez correctement le Récipient en Verre couvert dans le Corps Principal en vous assurant que le fond du Récipient en Verre touche les sondes.
4. Tournez la Commande Rotative pour aligner la fonction Évaporation sur le Repère de la Base.
5. Attendez 3 secondes, vous entendrez un bip et l'Anneau de LED émettra une lumière pulsante. La fonction Évaporation est alors activée.
6. Si un réglage est nécessaire pendant le cycle de cette fonction, il suffit de mettre le cuiseur en mode ARRÊT, de laisser le Récipient en Verre refroidir et de procéder au réglage. Ensuite, retournez à l'étape 3 et activez de nouveau la fonction.
7. Tournez la Commande Rotative jusqu'au mode ARRÊT une fois que la quantité d'éthanol souhaitée est évaporée.
8. Retirez le Récipient en Verre du Corps Principal.

Conseils et astuces pour l'utilisateur



- Le mode Évaporation s'arrête automatiquement lorsque la température du contenu atteint 102 °C / 215,6 °F. Il n'y a aucun risque de brûler le concentré végétal avec la fonction Évaporation.

- La Coupelle-Couvercle est recouverte de silicone antiadhésif de qualité alimentaire. Si le concentré végétal adhère au fond du Récipient en Verre en cas d'évaporation totale de l'éthanol, il suffit de :

1. Ajoutez un peu d'éthanol dans le concentré
2. Remuer jusqu'à ce que le concentré soit dissous dans l'éthanol
3. Verser le concentré dilué dans la coupelle-couvercle
4. Laisser l'éthanol ajouté s'évaporer à température ambiante
5. Retirer facilement le concentré de la coupelle-couvercle

4. Nettoyage et entretien



4.1 Instructions

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer le Corps Principal du cuiseur.



4.2 Nettoyage des surfaces



Appareil chaud, DANGER DE BRÛLURES
Laissez toujours se refroidir l'appareil et les pièces avant de les nettoyer.



Utilisation impropre, RISQUE DE DOMMAGES SUR LES SURFACES
- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel sur les pièces en acier ou les pièces comportant une finition métallique (par exemple, anodisation, nickelage ou chromage).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, des produits en poudre, des détachants ou des éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants.

Pour conserver les surfaces en bon état, il convient de les nettoyer après chaque utilisation.

4.3 Nettoyage quotidien courant

N'utilisez que des produits sans abrasifs ou acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide, passez sur la surface. Ensuite, essuyez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.

4.4 Taches ou résidus alimentaires

N'utilisez pas des éponges métalliques ou des grattoirs tranchants, car ils endommageraient les surfaces. Utilisez des produits courants non abrasifs en vous aidant d'ustensiles en bois ou en plastique si nécessaire. Essuyez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.

4.5 Nettoyage du Récipient en Verre

Le Récipient en Verre est lavable en machine.

- **Lave-vaisselle:** rincez-le d'abord puis mettez-le dans le lave-vaisselle - comme la vaisselle normale.
- **A la main:** rincez d'abord à l'eau chaude pour éliminer les résidus. Utilisez du liquide vaisselle et un chiffon ou une éponge, non abrasifs, pour le lavage.

4.6 Nettoyage de l'Ensemble de Filtrage

L'Ensemble de Filtrage est lavable en machine. Retirez avant le Disque Filtrant de l'Entonnoir.

- **Lave-vaisselle :** rincez-le avant de le mettre dans le lave-vaisselle. Assurez-vous de ne pas placer le tuyau et la pipette à l'horizontale - comme pour le lavage des ustensiles de cuisine ordinaires.
- **A la main:** rincez d'abord à l'eau chaude pour éliminer les résidus. Utilisez du liquide vaisselle et un chiffon ou une éponge, non abrasifs, pour le lavage.

5. Dépannage



5.1 Avant le dépannage

Assurez-vous que le cuiseur est correctement branché et qu'il est sous tension.

5.2 Que faire si ...

	Bip	Lumière	Cause	Solution
Le cuiseur ne s'allume pas	Pas de Bip	Aucune	Cordon d'alimentation endommagé	Contactez le distributeur NOIDS pour son remplacement. (www.noids.green)
Le cuiseur ne fonctionne pas	10 s	Clignote	Le Récipient en Verre n'est pas placé dans le Corps Principal ou il ne fait pas contact avec les capteurs inférieurs de celui-ci	Placez le Récipient en Verre dans le Corps Principal, ou appuyez dessus pour qu'il fasse contact avec les sondes, puis redémarrez la fonction
	10 s	Aucune	Le fond du Récipient en Verre est mouillé	Séchez le fond du Récipient en Verre, puis redémarrez la fonction
	Pas de Bip	Clignote	Température dans le Récipient en Verre trop élevée - protection contre le chauffage à sec	Laissez d'abord refroidir le cuiseur, puis mettez le contenu dans le Récipient en Verre et redémarrez la fonction
			Le Récipient en Verre est mal recouvert et la température cible ne peut pas être atteinte	Recouvrez le Récipient en Verre correctement et redémarrez la fonction
			Temps de chauffage de la fonction Évaporation trop long	Redémarrer la fonction pour continuer l'évaporation
			Dysfonctionnement du capteur thermique	Redémarrez la fonction en tournant la Commande Rotative
	30 s	Clignote	Défaut d'un composant	Contactez NOIDS pour la réparation. (Visitez le site www.noids.green)