

wonder**bubbles**

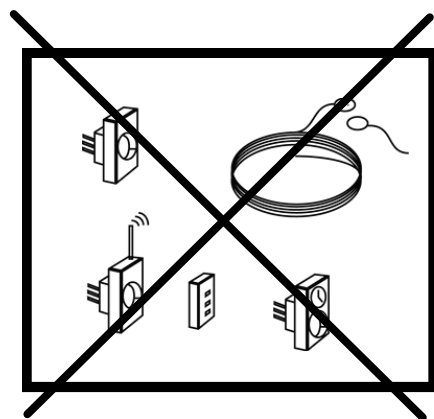
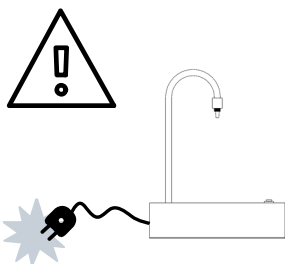
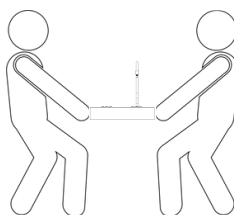
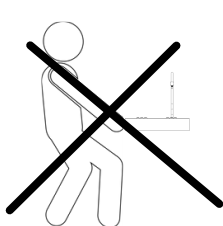
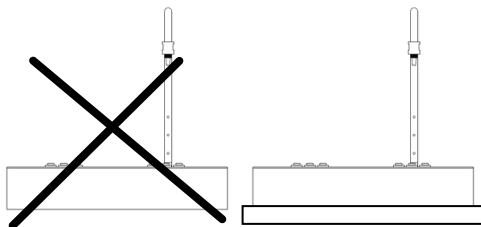
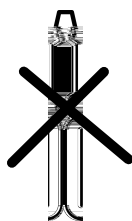
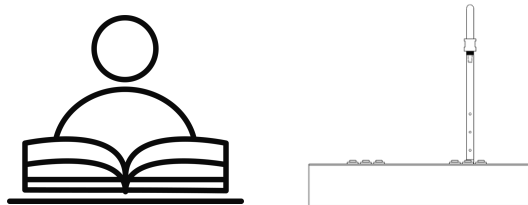
Instructions for use

Manual de usuario

TEXT

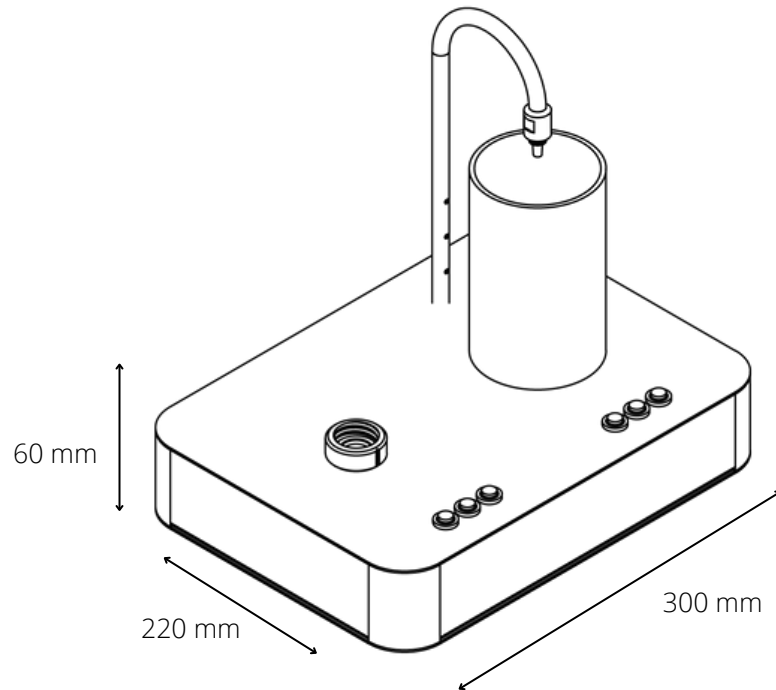
Here what can be done with wonderbubbles





SIZE OF WONDERBUBBLES

DIMENSIONES DE LAS WONDERBUBBLES



INDEX

Pag. 7 - Important instruction for your safety

Pag. 8 - CE conformity declaration 

Pag. 9 - Tips for an environmental conscious use

Pag. 10 - Installation

Pag. 11 - Product description

Pag. 16 - Control panel description

Pag. 18 - Suggestions for the best use of the product

Pag. 19 - Cleaning

Pag. 20 - Warnings

Pag. 20 - Maintenance

Pag. 20 - Research of failures

Pag. 20 - Customer service

Pag. 21 - End of life

All instructions are also available at www.wonderbubbles.ch

ÍNDICE

Pag. 23 - Instrucciones de seguridad importantes

Pag. 25 - Declaracion de conformidad 

Pag. 26 - Consejos para proteger el medio ambiente

Pag. 27 - Instalación

Pag. 28 - Descripción del aparato

Pag. 33 - Descripción del panel de control

Pag. 35 - Consejos y sugerencias de uso

Pag. 36 - Limpieza

Pag. 37 - Advertencias

Pag. 37 - Mantenimiento

Pag. 37 - Solución de problemas

Pag. 37 - Servicio de asistencia

Pag. 38 - Eliminación de electrodomésticos

**Estas instrucciones también están disponibles en el sitio web
www.wonderbubbles.ch**

IMPORTANT INSTRUCTION FOR YOUR SAFETY

Do not connect the product into a plug actionable remotely with a timer or similar and avoid to pull the power cord. Do not touch the product with some part of your body if this is wet and do not use the product without shoes.

This product is aimed to be exclusively used for the preparation of spheres of liquid and cannot be used for other meaning. The producer declines any responsibility for injuries at people or animals or damages to the propriety due to an improper use.

Kids must be taken away from the product unless constantly supervised.

Forbid to kids to play with the product.

Kids must not do any cleaning or maintenance of the product.

People with reduced physical, sensorial or mental capacity and people without any experience or knowledge of the product must use the product just under strict supervision or when they have been properly trained for a safe and conscious use of the product.

Do not put flammable material in the product or close by to avoid any risk of fire. Be careful of the fact that the presence of alcohol may create vapors that, with the presence of heating sources, may get inflamed.

For the cleaning of the product do not use vapor jet, abrasive detergent or any metal tool that can scratch the surface or create damages to the product.

To avoid any risk of electric shock be sure that the product is switched off before any cleaning or maintenance.

CE CONFORMITY DECLARATION

This product can be used with food and liquids. It is produced according the European regulation **CE** n.1935/2004 and it has been developed and manufactured according the safety requirement of the Low-Tension directive 2014/35/UE and according the Electromagnetic Compatibility directive 2014/30/UE.

TIPS FOR AN ENVIRONMENTAL CONSCIOUS USE

Packaging disposal

Packaging is 100% recyclable and it is signed with the symbol 

All the part of the packaging have to be disposed according to the local regulation and existing laws.

Switch off the product when is not used.

This product is complaint with the European directive 2012/19/UE on electric and electronic waste (RAEE). With the proper disposal, you will positively contribute to the environment and the human health.

When dismantled, this product must not be treated as a generic waste but must be brought to collection points specialized in the collection of electric and electronics products.

INSTALLATION

Once the product has been unpacked, check that there are no damages due to the transportation. In case of any problem, please contact the manufacturer (contacts are available at www.wonderbubbles.ch).

To avoid any risk of damage, remove the packaging just when the product is going to be installed.

Before the installation:

Check that the voltage on the plate and be sure it corresponds with the one of the plugs. The product serial number is written on the plate which is located in the rear part of the product.

Before the use remove all the protections, films and adhesive labels.

During the product use:

Do not put weights on the products.

Do not spill water or liquids on the product, externally or internally.

Do not drag objects on the surface.

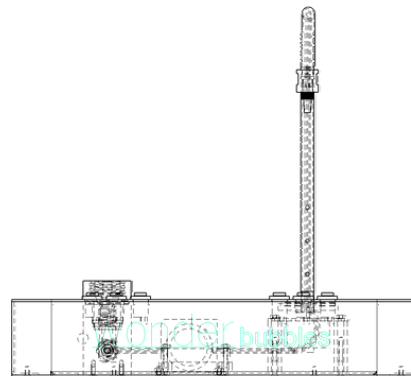
Be sure that the power cords of other appliances nearby the product are not touching the product or getting stocked on it.

Do not leave the product outside or at the atmospheric agents.

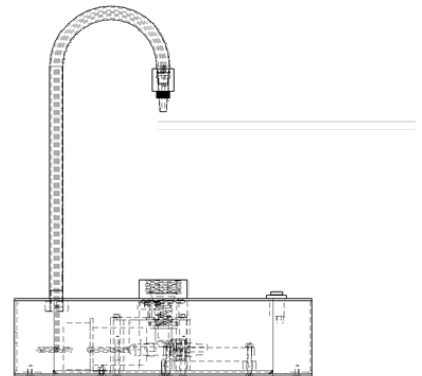
Do not use pointed objects for the cleaning of the product.

PRODUCT DESCRIPTION

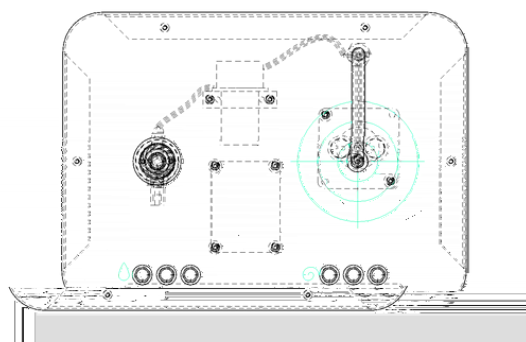
FRONT VIEW



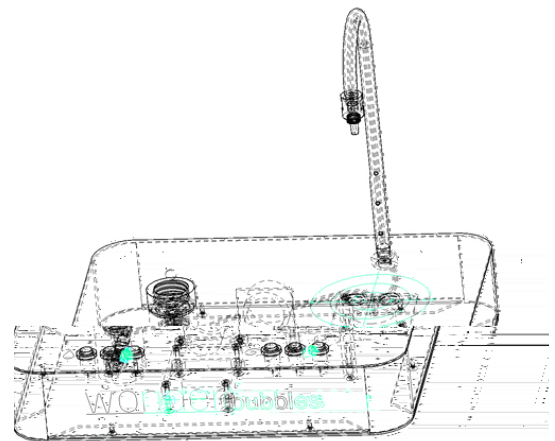
LATERAL VIEW



TOP VIEW



3D VIEW



PRODUCT DESCRIPTION

The spherification, or creation of spheres of liquid, is a process of the molecular cuisine which consists in a chemical reaction among two salts, usually sodium alginate and calcium lactate.

The salts are respectively dissolved in the liquid that will be spherified and in the drop bath, in case of basic or direct spherification, or vice versa in case of indirect spherification.

The process consists of a controlled jellification where a chemical reaction among the two salts creates a membrane which traps inside the target liquid.

The process has inside some complexity.

First of all, the sodium alginate is stable at neutral pH (6–8) which tends to degrade quickly when the pH is getting acid, and below pH of 4.4.

Below those pH values, the sodium alginate is getting hydrolyzed which is a structural degradation that is impacting its capability to jellify.

Secondly, the sodium alginate is not soluble in oily or ionic products, which must be previously emulsified.

Finally, the sodium alginate does not solubilize with alcohol with values above 14–15 degrees. In fact, the alcohol determines the precipitation of the sodium alginate.

To increase the complexity, if the solution liquid + sodium alginate is too viscous the spheres are not produced or, at the drop bath, have irregular shapes.

All of the above is making the spherification a difficult process for control and execution.

All this complexity is removed with Wonder Bubbles!

In the wonderbubbles' package, you will find:

- Two bottles
- One cork
- Two glasses
- Two magnetes
- Wonderbubbles machine
- Three caps (2-4-6 mm)

Once you have selected the liquid you want to spherify, at www.wonderbubbles.ch you have access to our proprietary software for the calculation of the amount of sodium alginate to dissolve in it.

We suggest you to calculate the amount of sodium alginate for a total of 0.5 liter of liquid, this is the capacity of the bottle (A).

Put your liquid in a pot, add the quantity of sodium alginate you have calculated with our proprietary software and use a mixer to mix both components.

After a couple of minutes, the mixing is completed and you can put the liquid in the bottle (A). On the bottle you can screw the cork and after that you can put the bottle in the proper position (see point 1 in the attached picture).

Now, put some demineralized water in the glass. Switching on the button 2 a vortex will be created and in few minutes the calcium lactate will be properly mixed. Now the drop bath is ready.

Now the magic.

Through the bottoms of the block C a pump, which is located inside the product, is picking the liquid from the bottle. Pushing the bottom towards the left the speed of the picking will be low, moving then towards the central bottom or the right bottom the speed is increasing step by step. You cannot make any mistake, once pushed, the bottom's ring is lighted.

After few seconds, from the pipe B some drops of the liquid of the bottle A will start dropping.

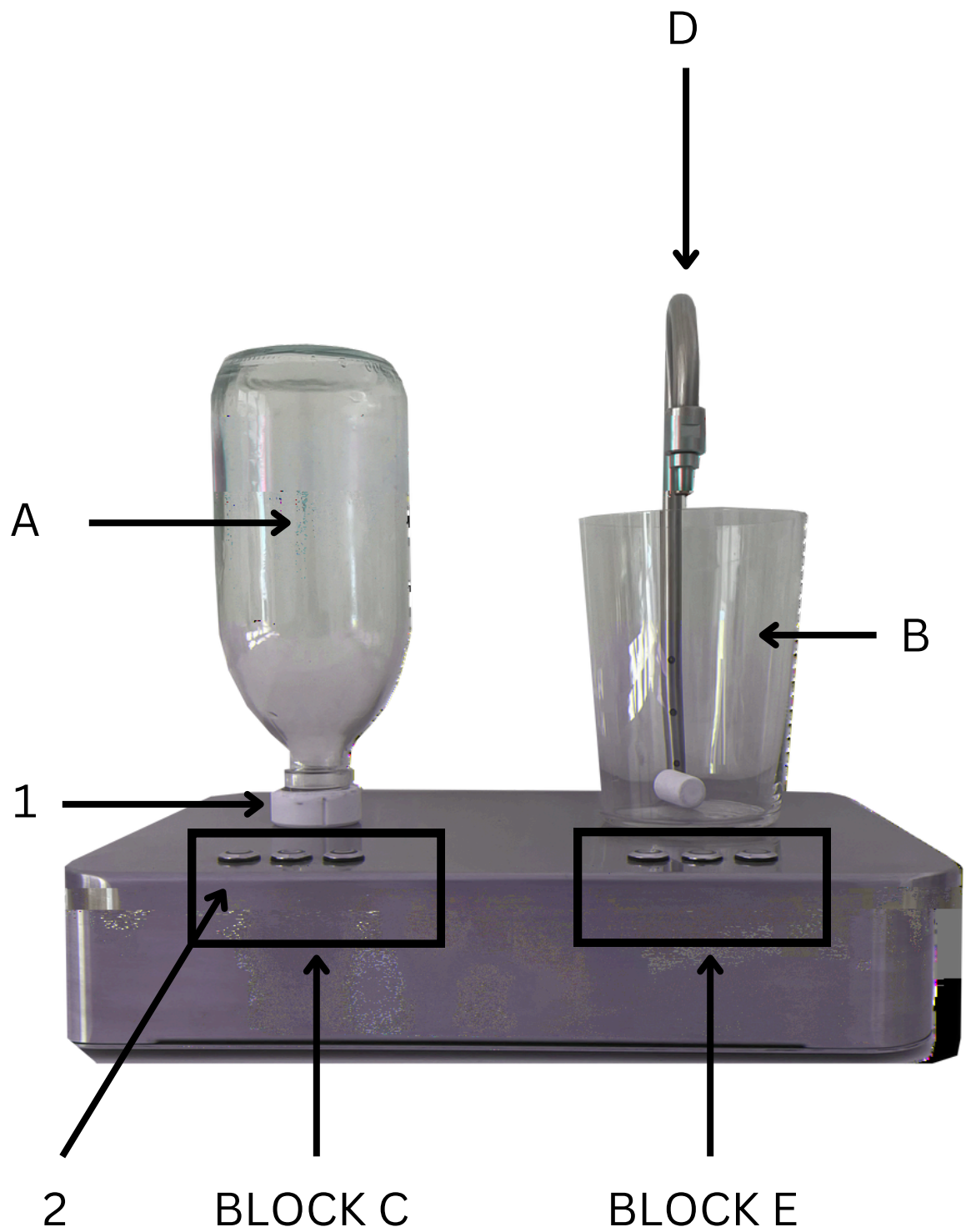
Through the bottoms of the block E you can change the speed of the vortex in the drop bath, from left to right, from slow to high speed.

The different speed will allow to change the shape of the sphere, like a petal if the speed is low or spheric if the speed is high. This will depend from what can of aesthetics result you want to achieve.

Once the spheres are ready, you can remove them from the drop bath using the sieve. Remind yourself to recover the magnet which you need for the next spherification process. Once removed from the drop bath the spheres must be cleaned with running water. From that moment you can use them in your dishes and drinks.

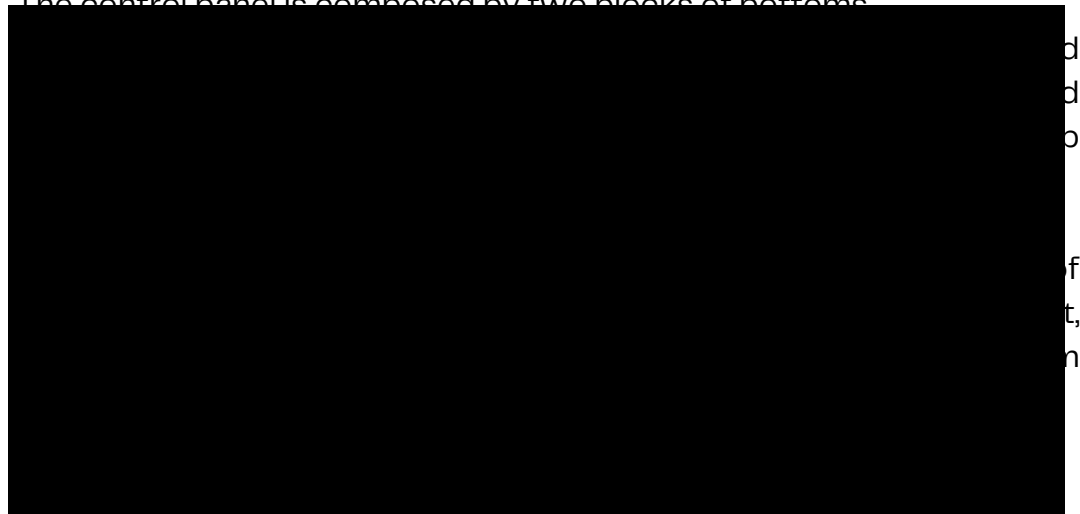
Once the spherification process is over, in case you want to proceed with another spherification, we suggest you to change the drop bath and, in the case you are going to spherify a different liquid, to clean the product.

The cleaning process is done by filling the bottle A with warm demineralized water and running the system for few minutes till the drops, which are dropping from the pipe D are not showing anymore the presence of any sign of the precedent spherified liquid. The cleaning process must be done when you are changing liquid and/or in case the is not used for more than one hour.





The control panel is composed by two blocks of bottoms



The block E allows to change the speed of the vortex in the drop bath, from left to right, from slow to high speed. The vortex speed will allow you to change the shape of the spheres, like a petal if the speed is low and a sphere if the speed is high.





SUGGESTIONS FOR THE BEST USE OF THE PRODUCT

Dissolving the sodium alginate in the target liquid for the spherification is a simple process but requires precision to have a good result.

First of all, the right quantity of sodium alginate allows to get a good sphere and for this reason we are suggesting you to use our proprietary software for its calculation, that you can find at www.wonderbubbles.ch. In fact, based on the characteristics of the liquid you want to spherify, the quantity of sodium alginate is different.

First of all, the sodium alginate is stable at neutral pH (6–8) which tends to degrade quickly when the pH is getting acid, and below pH of 4.4.

Below those pH values, the sodium alginate is getting hydrolyzed which is a structural degradation that is impacting its capability to jellyfy.

Secondly, the sodium alginate is not soluble in oily or ionic products, which must be previously emulsified.

Finally, the sodium alginate does not solubilize with alcohol with values above 14–15 degree. In fact, the alcohol determines the precipitation of the sodium alginate.

Also mixing the sodium alginate with the target liquid is a process to follow carefully. With a mixer you need just few minutes to have a proper mix. Anyhow, mix the two components for the time that is necessary to obtain a liquid with low density. A higher density may be a sign of a not correct mixing and may create the blockage of the pump once the bottle is in the correct position to start the spherification process.

Both the sodium alginate and the calcium lactate are two natural salts extracted from algae; they do not represent a health risk when eaten.

The cleaning of the sphere under running water prior to their use, allows to eliminate eventual superficial impurities and increase the organoleptic performance.

Once the spheres are produced, they can be preserved allowing an anticipated production for stocking reason. If left in the drop bath, the preservation time is 2/3 days in a refrigerator at a temperature of 4–10°C. Without the drop bath, always in a refrigerator the preservation time is 20–24 hours. The spheres can also be frozen and defrosted prior to the use.

The best organoleptic results are achieved when the spheres are used immediately after their production.

From an organoleptic point of view, the spheres trap liquid inside and, when bitten, give an explosion of taste thanks to the immediate perception coming to the brain via the taste buds. This allows to have a strong perception of the taste of the liquid even in the presence of few spheres. For this reason, we always suggest to taste the spheres in advance to understand the level of organoleptic performance. From our experience, fifteens spheres are sufficient both from an organoleptic as well as from an aesthetics point view.

CLEANING

Daily cleaning is MANDATORY for the correct functioning of the appliance, and we strongly suggest cleaning the device after each use; to avoid accumulating residues. If the inner circuit of the appliance is not clean, it will lead to defects like air bubbles in the spherification or obstructions on the way out.

The cleaning process must start with very hot water (around 60°C), to prevent any remaining jellification from staying in the ducts. Fill the bottle and let it drop until it works smoothly. If needed, repeat this process until the ducts are perfectly empty and clean. Once this is done, add the natural descaler (present in the kit) to 250 ml of hot water in the bottle and let the machine work for a few minutes, or until the water is finished.

For what concern the external part of the product:

- Clean the product once it is not working.
- When are you cleaning the product, it must be disconnected from the electric plug.
- The external part of the product must be cleaned with a humid microfiber cloth. If the surface is very dirty, add a couple of drops of dish soap. After the cleaning, dry the surface with a cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergent.

WARNINGS

It is recommended not to pour the spilled liquid into the same discharge point where any residual liquid with alginate needs to be discharged: there is the risk of creating a gelatinous substance which would block the discharge point.

In case of blockage, use a disorganant.

MAINTENANCE

The maintenance has to be executed by a specialized technician and according to the manufacturing instruction and with respect of the local norms and laws for what concern the safety aspects. Do not replace any part of the product.

RESEARCH OF FAILURES

In general terms, for every failure that may happen to the product it is necessary to call the customer service.

To avoid useless call, we ask you to check in advance that the process for the preparation of the liquid to be spherified have been done according the instructions reported in this document.

CUSTOMER SERVICE

Before calling the customer service, switch off and on the product and check if the processes for the preparation of the liquid to be spherified and the cleaning have been executed according the instructions reported in this document. If the problem is still present, call the customer service through the mail assistenza@wonderideas.ch referring to the serial number of the product and indicating the complete address, including the phone number, and a short description of the issue.

END OF LIFE

This product has been manufactured with recyclable and reusable material. Dismiss the product according the local norms and laws regarding waste management. Before proceed be sure to cut the power cord to avoid that the product could be connected to an electric plug.

For any additional information on waste treatment and recycling, please contact the proper office, accountable for the waste disposal, or the shop where the product has been bought.

**Esto es lo que puedes hacer con
Wonderbubbles**



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Este manual y el aparato van acompañados de importantes mensajes de seguridad que deben leerse y observarse siempre.

El símbolo de peligro para la seguridad es  que le alerta sobre riesgos potenciales para usted y los demás. Todos los mensajes relacionados con la seguridad están precedidos por el símbolo de peligro que indica situaciones peligrosas que, si no se evitan, provocarán lesiones graves. Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro potencial que existe e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes del uso incorrecto del aparato. Siga cuidadosamente las siguientes instrucciones y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Utilice guantes protectores durante todas las operaciones de desembalaje e instalación. Antes de cualquier trabajo de instalación, el aparato debe estar desconectado de la toma de corriente. Las operaciones de instalación deben realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y respetando las normas de seguridad locales vigentes.

Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico especializado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y cumpliendo las normas de seguridad locales vigentes. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que así se indique expresamente en el manual de usuario.

Cualquier sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por un electricista autorizado. Para cualquier intervención de mantenimiento contactar con los centros de asistencia autorizados. La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir conectar el aparato a la toma de corriente. Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes se debe utilizar un interruptor onnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre contactos.

No utilice cables de extensión, enchufes múltiples ni adaptadores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato, destinado al contacto con productos alimenticios, cumple con la normativa europea  n.1935/2004 y fue diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los requisitos de seguridad de la Directiva de “Baja Tensión” 2014/35/UE y los requisitos de protección de la Directiva de “Compatibilidad Electromagnética” 2014/30/UE.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

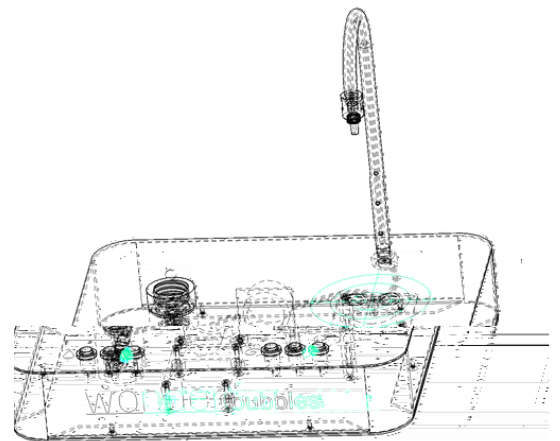
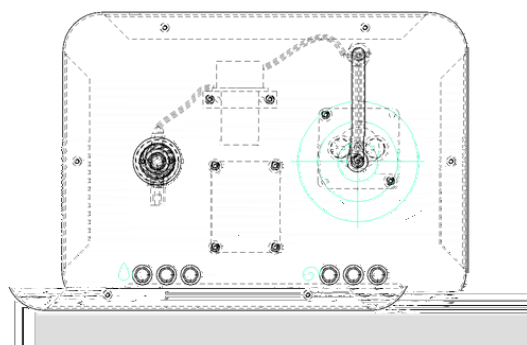
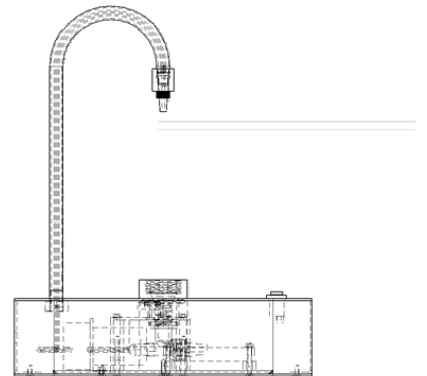
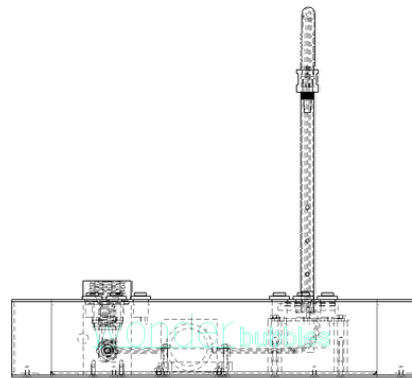
Eliminación del material de embalaje El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Por lo tanto, las distintas partes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y en estricto cumplimiento de las normas establecidas por las autoridades locales competentes.

Apague el aparato si no está en uso.

Este aparato cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana.

Este aparato no debe desecharse con la basura general, sino que debe llevarse a un punto de recogida equipado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La esferificación, o creación de esferas líquidas, es un proceso de cocina molecular que consiste en una reacción química entre dos sales, normalmente alginato de sodio y lactato de calcio.

Las sales se disuelven respectivamente en el líquido a esferificar y en el baño de gravedad, en el caso de la esferificación directa, o de forma invertida en el caso de la esferificación inversa.

El proceso consiste en una gelificación controlada donde la reacción entre las dos sales permite la creación de una capa de gel (membrana) que retiene en su interior el líquido objeto de la esferificación.

El proceso implicó una serie de complejidades.

En primer lugar, el alginato de sodio es un agente gelificante estable a un pH neutro (6–8) que tiende a degradarse rápidamente cuando el pH se acidifica y alcanza valores inferiores a 4,4.

Por debajo de estos valores, el alginato de sodio sufre una hidrólisis que rompe su estructura, degradándola y disminuyendo significativamente su capacidad gelificante.

En segundo lugar, el alginato de sodio no es soluble en productos oleosos no iónicos, por lo que es necesario emulsionarlos previamente.

Finalmente, el alginato de sodio no se disuelve en alcohol cuando este último está presente en valores superiores a 14–15 grados. De hecho, el alcohol inhibe su solubilidad, provocando efectivamente su precipitación.

Para aumentar la complejidad del proceso, cabe destacar que si la solución líquido + alginato es demasiado viscosa, las esferas que se forman tras caer al baño pueden tener formas muy irregulares.

Lo indicado anteriormente hace que la esferificación sea un proceso complejo y difícil de controlar y gestionar.

¡¡Esta complejidad se resuelve con Wonderbubbles!!

El kit Wonderbubbles incluye:

burbuja maravilla macchina

- 2 vasos
- 2 botellas
- 1 gorra
- 2 imanes
- 3 boquillas (2–4–6 mm)

Una vez seleccionado el líquido que deseas esferificar, desde la web de Wonderbubbles (www.wonderbubbles.ch) podrás acceder a nuestro software para calcular las cantidades de alginato de sodio a disolver en él.

Le sugerimos calcular la cantidad de alginato de sodio para un volumen total de 0,5 litros de líquido, esta es la capacidad de la botella suministrada (A).

Vierte la cantidad de líquido en un recipiente, añade la cantidad de alginato de sodio calculada por nuestro software y utiliza una batidora para mezclar los dos compuestos.

Después de unos minutos, la mezcla estará completa y podrás verter el líquido en la botella suministrada. Se recomienda no llenar completamente la botella para el correcto funcionamiento de Wonderbubbles. Enrosque sobre este el tapón suministrado e introduzca la botella en la ranura correspondiente (ver punto 1 en la fotografía adjunta).

En este punto, llene el vaso suministrado (B) con agua desmineralizada y agregue la cantidad de lactato cálcico, nuevamente calculada con nuestro software.

Recuerde insertar el imán suministrado en el cristal. Pulsando el botón 2 se creará un vórtice que permitirá una mezcla óptima del lactato cálcico en unos minutos. En este punto el baño de goteo está listo.

¡En este punto comienza la magia!

Usando los botones del bloque C, una bomba, que se encuentra dentro del dispositivo, tomará el líquido de la botella. Pulsando el botón de la izquierda tendrás una velocidad lenta mientras que moviéndote sobre el botón central y el de la derecha, la velocidad irá aumentando de vez en cuando. No te puedes equivocar, una vez presionado se iluminará el perfil del botón seleccionado.

Al cabo de unos segundos, por el pico D empezarán a caer gotas del líquido contenido en la botella A.

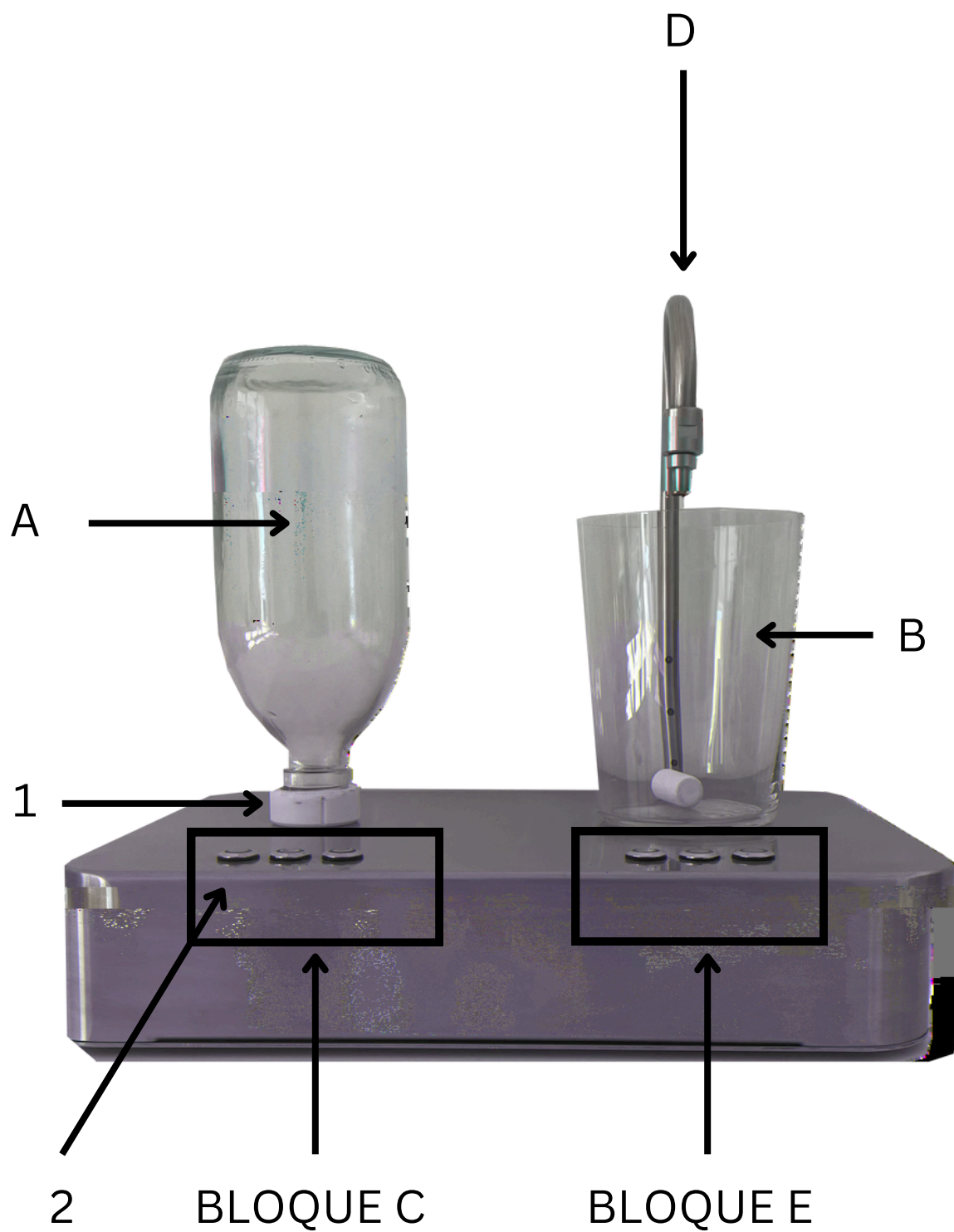
Tan pronto como estas gotas entren en contacto con el baño de gravedad del vaso, inmediatamente se formarán esferas de líquido.

Usando las teclas del bloque E puedes cambiar la velocidad de rotación del baño de gravedad, comenzando desde la tecla izquierda a la derecha, de lento a rápido.

La diferente velocidad de caída te permitirá cambiar la forma de la esfera de líquido, de alargada a pétalo si la velocidad es lenta y esférica si la velocidad es alta. Esto dependerá del tipo de resultado estético que tengas en mente.

Una vez que las esferas estén listas, puedes separarlas del baño de gotas usando el colador provisto. Recuerda recuperar el imán que necesitarás para la posterior operación de esferificación. Una vez que las bolas se hayan separado del líquido que cae, enjuágalas con agua corriente. A partir de ese momento ya están listos para ser utilizados en tus platos o bebidas.

Al final de la operación, si se desea proceder a una nueva operación de esferificación, se aconseja restablecer el baño de gravedad y, en el caso de que el líquido a esferificar sea diferente del anterior y/o en el caso de que más de una hora de una operación a otra, para realizar una operación de limpieza (ver el capítulo LIMPIEZA correspondiente en la página 19)



ENCENDIDO

Una vez insertado el enchufe en la red eléctrica, las teclas del Bloque C y del Bloque E se iluminarán de forma sincronizada, hasta que sólo quede encendida la primera tecla del Bloque E.

Para iniciar el funcionamiento de Wonderbubbles, presione el botón iluminado en el Bloque E, comenzará la rotación del baño de gotas, luego presione los botones en el Bloque C para comenzar a caer la gota.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control está formado por dos bloques de botones.

El bloque C permite cambiar la velocidad a la que caen las gotas e interactúa con una bomba ubicada dentro del equipo. La bomba toma el líquido de la botella y lo transporta hasta el punto de caída del pico D.

La velocidad de caída se puede cambiar.

Las tres teclas activan tres velocidades diferentes en función del número de esferas que quieras crear. Mirando el dispositivo de frente, exactamente como en la foto adjunta, la velocidad aumenta al pasar del botón de la izquierda al de la derecha.

Una vez presionado el botón, se iluminará una luz alrededor de su perfil.

El bloque E le permite cambiar la velocidad de rotación del baño de gotas, comenzando desde el botón izquierdo al derecho, de lento a rápido.

La diferente velocidad de rotación te permitirá cambiar la forma de la esfera líquida, de alargada a pétalo si la velocidad es alta y esférica si la velocidad es baja.

Esto dependerá del tipo de resultado estético que tengas en mente.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE USO

Disolver el alginato de sodio en el líquido a esferificar es un proceso sencillo pero delicado para el éxito del resultado final.

En primer lugar, la cantidad correcta de alginato de sodio determina el éxito de la esfera, por lo que le recomendamos que siga las instrucciones de nuestro software de cálculo, al que puede acceder desde nuestra página web www.wonderideas.ch. De hecho, dependiendo de las características del líquido a esferificar, la cantidad de alginato de sodio cambia. En primer lugar, el alginato de sodio es un agente gelificante estable a un pH neutro (6-8) que tiende a degradarse rápidamente cuando el pH se acidifica y alcanza valores inferiores a 4,4. Por debajo de estos valores, el alginato de sodio sufre una hidrólisis que rompe su estructura, degradándola y disminuyendo significativamente su capacidad gelificante. En segundo lugar, el alginato de sodio no es soluble en productos oleosos no iónicos, por lo que es necesario emulsionarlos previamente. Finalmente, el alginato de sodio no se disuelve en alcohol cuando este último está presente en valores superiores a 14-15 grados. De hecho, el alcohol inhibe su solubilidad, provocando efectivamente su precipitación.

Incluso mezclar el alginato de sodio con el líquido a esferificar es un proceso que debe realizarse con cuidado. Con una batidora sólo se necesitan unos minutos para mezclar correctamente el alginato de sodio con el líquido a esferificar. Eso sí, espera siempre el tiempo necesario para tener una mezcla siempre líquida y poco densa. Una densidad demasiado alta es síntoma de una mezcla incorrecta que podría provocar el bloqueo de la bomba de extracción de líquido una vez que la botella esté en posición para comenzar la operación de esferificación.

El alginato de sodio y el lactato de calcio son dos sales naturales extraídas de las algas y no representan una fuente de peligro si se ingieren.

Lavar las esferas con agua corriente antes de usarlas permite eliminar posibles impurezas superficiales y aumentar el rendimiento organoléptico.

Una vez producidas las bolas, también se pueden almacenar, permitiendo así una producción más temprana. Si se dejan en el baño de gravedad el tiempo de conservación es de dos/tres días en frigorífico a una temperatura entre 4°C y 10°C.

En ausencia del baño de gravedad, los tiempos de conservación, siempre en frigorífico y en el mismo rango de temperatura, no superan las 20-24 horas. Las bolas también se pueden congelar y descongelar antes de usarlas. El mejor rendimiento organoléptico se obtiene con el uso inmediato después de la producción.

Desde el punto de vista organoléptico, las esferas contienen líquido, y cuando se mastican, situando estas últimas cerca de las papilas gustativas, la explosión de sabor es inmediatamente percibida de forma intensa por el cerebro. Esto permite que incluso con unas pocas esferas se tenga una marcada percepción del sabor del líquido que se encuentra en su interior. Por ello le aconsejamos comprobar previamente el rendimiento organoléptico. Según nuestra experiencia, quince esferas son suficientes para tener un alto rendimiento organoléptico, además de estético. ■

LIMPIEZA

La limpieza diaria es OBLIGATORIA para el correcto funcionamiento del aparato, y recomendamos encarecidamente limpiar el dispositivo después de cada uso para evitar la acumulación de residuos. Si el circuito interno del aparato no está limpio, puede causar defectos como burbujas de aire en la esferificación u obstrucciones en la salida.

El proceso de limpieza debe comenzar con agua muy caliente (alrededor de 60 °C), para evitar que quede gelificación en los conductos. Llena la botella y deja que el agua caiga hasta que el flujo sea suave. Si es necesario, repite este proceso hasta que los conductos estén completamente vacíos y limpios. Una vez hecho esto, añade el descalcificador natural (incluido en el kit) a 250 ml de agua caliente en la botella y deja que la máquina funcione durante unos minutos, o hasta que se acabe el agua.

Respecto a la parte externa del aparato:

- Limpie el producto sólo cuando no esté en uso.
- Durante la limpieza, el producto debe estar desconectado del suministro eléctrico.
- El exterior del producto debe limpiarse con un paño de microfibra húmedo. Si la superficie está muy sucia, añade unas gotas de detergente lavavajillas. Después de la operación de limpieza, secar la superficie con un paño seco.
- No utilice limpiadores corrosivos o abrasivos.

ADVERTENCIAS

Se recomienda no verter el líquido en el mismo punto de drenaje donde sea necesario drenar el líquido residual con alginato: existe el riesgo de crear una sustancia gelatinosa que bloquearía el punto de drenaje.

En caso de obstrucción, utilice un agente limpiador.

MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico especializado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y cumpliendo las normas de seguridad locales vigentes. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Con carácter general, ante cualquier defecto que pueda producirse en el aparato es necesario contactar con el servicio de asistencia.

Para evitar llamadas innecesarias, le pedimos que compruebe previamente que la preparación del líquido a esferificar y la limpieza del sistema se han realizado siguiendo las instrucciones previamente indicadas en este manual.

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de contactar con el servicio de asistencia, apague y vuelva a encender el producto y compruebe que la preparación del líquido a esferificar y la limpieza del sistema se han realizado siguiendo las instrucciones previamente descritas en este manual. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia a través del correo electrónico amministrazione@wonderideas.tech indicando el código del producto que figura en la placa de características, su dirección completa, su número de teléfono y una breve descripción de la avería.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS.

Este producto fue fabricado con material reciclable o reutilizable. Deseche el producto siguiendo las normas locales de eliminación de residuos. Antes del desguace, cortar el cable de alimentación para evitar que el producto quede conectado a la red eléctrica.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con la oficina competente, el servicio de recogida de residuos o el comercio donde adquirió el producto.



CONTACTOS

hola@wonderideas.tech

wonder**bubbles**
