

100%Chef

Manual de Usuario
User's GuideFoamKit
deluxe

Register your FOAM KIT TO
ACTIVATE YOUR WARRANTY
Find your Serial Number
next to the batteries



Register su FOAM KIT y ACTIVE LA GARANTÍA.
Encuentre el n° de serie abriendo la tapa

FoamKit
deluxe

Read this manual carefully and strictly follow the operating procedures in order to obtain maximum performance and longer life.

Lea atentamente el presente manual y siga rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

Foam Kit © 2021 - V3

Cocina sin Límites S.L. orders@100x100chef.com Tel. +34 93 429 63 40

FoamKit
deluxe

El aireador portátil de alta eficiencia

El aireador perfecto para crear en pocos segundos de forma continuada o de forma puntual "aires" y "burbujas" con un formato homogéneo, totalmente estables y de manera controlada.

Podrá producir pequeñas o grandes cantidades sin utilizar el batidor eléctrico, y sin ocupar un enchufe ni espacio en la cocina ya que **FoamKit Deluxe** es totalmente portátil.

Con **FoamKit Deluxe** podrá producir aires a partir de una cantidad mínima de líquido, a partir de tan solo 20 cl. De esta manera podrá utilizar un líquido más concentrado para maximizar los aromas y aprovechar más cada producción.

Para producir aires y burbujas, diluir la proporción indicada del agente espumante de su elección o estabilizantes como la lecitina de soja, el sucroester o BUBBLES by SOSA con un ingrediente en estado líquido. Introducir en un contenedor más alto que ancho, sumergir en la solución el difusor de su **FoamKit Deluxe** y apriete el botón.

Deje unos segundos hasta que las burbujas superen el vaso y ya podrá recoger tanta espuma como necesite.

Conecte o desconecte pulsando un botón, controlando su producción de forma perfecta. Trabaje en cualquier sitio sin necesidad de enchufes o cables. El compresor necesita de 2 baterías de 1,5 V LR20 para más de 96 horas de autonomía.

Consejos para limpieza y correcto mantenimiento

Una vez termine de utilizarlo, limpie metódicamente la base difusora. Para ello sumerja y deje durante unos 5 minutos el difusor de acero inoxidable en agua con unas gotas de jabón. Accione la bomba para extraer los restos de alimentos y dejar que el agua y el jabón hagan su función. Repita la operación en agua caliente hasta que no salgan burbujas de jabón.

FoamKit Deluxe no requiere de mantenimiento tan solo recambiar sus baterías cuando lo crea necesario. En el caso de prever un largo período de inactividad, le aconsejamos retire las baterías del compartimento.

La caja está preparada para soportar salpicaduras o entornos mojados pero no está preparada para ser sumergida en agua.

FoamKit
deluxe

The high efficiency portable foaming device.

The ultimate foaming machine which creates homogenous, completely stable air bubbles in just few seconds. In a totally controllable manner, **FoamKit Deluxe** allows continuous or instantaneous work.

You can produce either small or large amounts of foam and bubbles without using an electric blender. You can do it anywhere, as the device is completely portable.

Additionally, FoamKit Deluxe can produce air bubbles from as limited amount of liquid as 20 cl, allowing flavour concentration and efficiently use each portion of liquid.

Dissolve a portion of soya lecithin, sucrose ester or foaming agent (like BUBBLES by SOSA) in a liquid product. Pour the mixture into a tall and narrow container. Place the **FoamKit Deluxe** nozzle on the bottom.

Wait for several seconds, until the bubbles start to form at the top of the container.

You can now prepare as much bubbles as you need.

Switch on and off by a pushing of a button and totally control of your production. Work anywhere without any plugs or cables. The compressor is operated by 2 batteries of 1,5 V LR20 for more than 96 hours of work.

Cleaning and maintenance advices

Once done, clean thoroughly the diffusing nozzle.

To do this, submerge the stainless steel nozzle in water with a few drops of soap and leave it for about 5 minutes. Switch the pump on to remove the remaining product and let the water and soap work. Repeat the action with hot water until there are no soap bubbles left.

FoamKit Deluxe does not require any special maintenance, only battery change any time you believe it necessary.

If you are not going to use the device for a longer period, we suggest that you remove the batteries. The box can resist accidental splashes or humid areas, but it should not be submerged in water.

AIRE DE ESCABECHE

Agua del escabeche - 200 g
Aceite del escabeche - 100 g
Sucro emul - 1 g
Lecitina de soja - 4 g

Meclar el agua del escabeche con el Sucreomul con unas varillas. A parte calentar el aceite de escabeche a 60°C y añadir la lecitina de soja.

Mezclar las dos elaboraciones generar aire con **FoamKit Deluxe**. Reposar para estabilizar la espuma. Recuperar la espuma generada y servir inmediatamente.



PICKLE JUICE AIR

Pickling water - 200 g
Pickling oil - 100 g
Sucro emul - 1 g
Soy lecithin - 4 g

Whisk the pickling water with the Sucreomul. Separately, heat the pickle oil to 60°C and add the soy lecithin.

Mix the two preparations and aireate with **FoamKit Deluxe**. Let stand to stabilize the foam. Spoon the foam and serve immediately.

BUBBLE GREEN TEA

100g jarabe TPT
400g agua
11.5g Bubble SOSA
2g Té verde matcha SOSA

Emulsionar la mezcla y dejar reposar durante mínimo 1 hora.

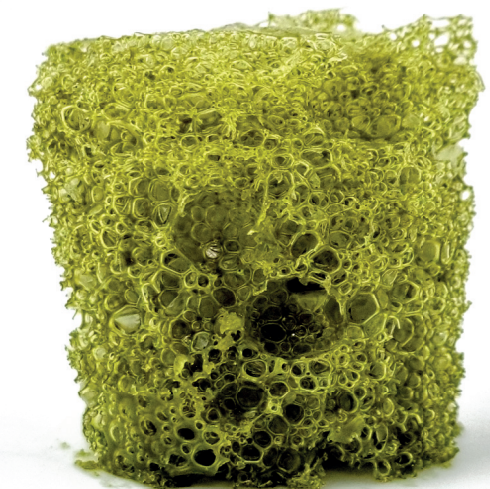
Aplicar FoamKit para generar las burbujas.

BUBBLE GREEN TEA

100g simple syrup
400g water
11.5g Bubble by SOSA
2g Matcha Green Tea by SOSA

Emulsify the mixture and let it sit for at least 1 hour.

Use FoamKit to produce the bubbles.



AIRE DE AMARETTO

Sucro emul - 1 g
 Sirope tpt - 60 g
 Agua - 200 g
 Amaretto Disaronno - 40 g

Mezclar todos los ingredientes.

Triturar 1 minuto.

Generar aire con Foam kit.

Recuperar la espuma de la superficie y utilizar inmediatamente.



AMARETTO AIR

Emul sugar - 1 g
 Syrup tpt - 60 g
 Water - 200 g
 Amaretto Disaronno - 40 g

Mix all ingredients.

Mix for 1 minute.

Aireate air with Foam kit.

Spoon the foam from the surface and use immediately.

AIRE DE LIMA KAFFIR

200 g aceite oliva 0,4°
 o aceite de cacahuete
 300 g leche evaporada
 150 g leche
 100 g aceite de lima kaffir
 8 g lecitina de soja en polvo

Emulsionar la mezcla y dejar reposar durante mínimo 5 minutos.

Aplicar FoamKit para generar las burbujas.

Dejar reposar para que se estabilice.



KAFFIR LIME FOAM

200 g olive oil 0,4° or peanut oil
 300 g powdered milk
 150 g milk
 100 g kaffir lime oil
 8 g powdered soya lecithin

Emulsify the mixture and let it sit for at least 5 minutes.

Use FoamKit to produce the bubbles.

Let it sit for the foam to stabilize.

AIRE CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Chocolate negro 70% - 325 g
 Manteca de cacao - 175 g
 Lecitina de soja - 10 g
 Colorante negro natural - 20 g

Calentar la manteca de cacao a 60 °C y mezclar con la lecitina de soja y el colorante negro.

Fundir la cobertura a 45 °C e incorporarla. Enfriar a 40°C y generar aire con Foam Kit.

Dejar cristalizar en congelador durante 1 hora y cortar en trozos irregulares. Reservar en frío.



CHOCOLATE CRISPY AIR

Dark chocolate 70% - 325 g
 Cocoa butter - 175 g
 Soy lecithin - 10 g
 Natural dark coloring - 20 g

Heat the cocoa butter to 60 °C and mix with the soy lecithin and the black coloring.

Melt the couverture at 45°C and incorporate it. Cool to 40°C and aireate with Foam Kit.

Let solidify in freezer for 1 hour and cut into irregular pieces. Keep chilled.

AIRE DE AVELLANA

100 g leche
 300 g leche evaporada
 100 g aceite de avellana
 6 g lecitina de soja en polvo,
 sal

Emulsionar la mezcla y dejar reposar durante mínimo 5 minutos.

Aplicar FoamKit para generar las burbujas.

Dejar reposar para que se estabilice.

HAZELNUT FOAM

100 g milk
 300 g powdered milk
 100 g hazelnut oil
 6 g powdered soya lecithin,
 salt

Emulsify the mixture and let it rest for at least 5 minutes.

Use FoamKit to produce air bubbles.

Let it sit for the foam to stabilize.

AIRE DE ACEITE DE OLIVA

Lecitina de soja - 3 g
 Aceite de Oliva - 300 g

Mezclar la lecitina de soja con el aceite y calentar hasta 60°C.

Generar aire con Foam kit.

Dejar reposar para estabilizar las espuma.

Recuperar la espuma de la superficie y servir inmediatamente.

OLIVE OIL AIR

Lecitina de soja - 3 g
 Aceite de Oliva - 300 g

Mix the soy lecithin with the oil and heat up to 60°C.

Aireate with Foam kit.

Let it sit to stabilize the foam.

Spoon the foam from the surface and serve immediately.



Solución de problemas

Si observa que aparecen pocas burbujas de aire de la piedra metálica esto puede ser debido a que los productos con los que se ha trabajado han embozado los finísimos agujeros de la piedra, o quizás por una limpieza deficiente o tardía.

Para volver a recuperar una buena aireación, sumerja la piedra sin el tubo en una solución de sulfamán durante unas seis horas.

Seguidamente, limpie con abundante agua y jabón.

Troubleshooting

If you notice that few air bubbles appear from the metal stone, this may be due to the fact that the products with which the stone has been worked have clogged the very fine holes in the stone, or perhaps due to poor or late cleaning.

To restore good aeration, soak the stone without the tube in a solution of hydrochloric acid (muriatic acid) for about six hours.

Then clean thoroughly with plenty of soap and water.

Garantía

El fabricante se hace cargo de la reparación o sustitución de su aireador por defecto o fallo de su mecanismo siempre que el uso, empleo y mantenimiento haya sido el correcto y se hayan seguido las indicaciones de este manual.

Este período de garantía tiene una duración de 30 días.

Para acceder a este acuerdo deberá acreditarse por la copia de la factura de compra.

No se aceptará ninguna devolución sin obtener una autorización de devolución por parte de 100%Chef.

Warranty

The manufacturer will repair or replace your aerator in the event of a defect or failure of its mechanism, provided that it has been used and maintained correctly and that the instructions in this manual have been followed.

This warranty period has a duration of 30 days.

In order to access this agreement, the following must be accredited by a copy of the purchase invoice.

No return will be accepted without obtaining a return authorization from 100%Chef.

100%Chef

100%Chef

