

100%Barman

COOLBAR 2

**ESCARCHADOR DE COPAS
Y GENERADOR DE HIELO SECO**

GLASS FROSTER AND DRY ICE CONDENSER

***Manual Usuario
User's Manual***

Ref./Item 120/2028

Modelo compatible/Compatible with: 230V Conexión Tipo C/Type C connection

Ref./ Item 120/3038

Modelo compatible/ Compatible with: 110V Conexión CGA20/ Type CGA20 connection

Índice – Español

Descripción	2
Advertencias para los usuarios	3
Manual de operaciones	4
Declaración de Conformidad	10

Index - English

Description	6
Warnings for users	7
Operations manual	8
Declaration of conformity	10

Descripción

100%Chef le agradece su confianza y le da las gracias por adquirir CoolBar 2.

Con un mismo soporte usted podrá en unos segundos escarchar copas a -45°C y generar hielo seco delante de su cliente sin tener que disponer de dos equipos independientes.

La innovación técnica de CoolBar 2 se basa en su filtro reductor, ya que permite enfriar sus vasos y copas reduciendo al mínimo el consumo de CO_2 , hasta un 30%. Al reducir la presión también se reduce el sonido de la salida del gas, por lo que CoolBar 2 es ideal para utilizarlo en espacios donde es importante preservar el silencio. Un mantenimiento casi inexistente, gracias a su filtro poroso colocado en la grifería de conexión atrapa cualquier impureza que pueda contener la botella evitando escapes u obturaciones en la electroválvula.

CoolBar 2 es perfecto para ser utilizado en barras de bares, discotecas y cocktelerías, buffets con show-cooking, heladerías. Llama la atención de sus clientes aportando un valor añadido a su establecimiento. Ahorre espacio y energía al no tener que almacenar vajilla en congeladores

Sin instalación previa y totalmente portátil.

Ficha técnica:

Electroválvula Solenoide para CO_2 y cuerpo a 230V - 110V

Latiguillo en acero de uso alimentario 1600 /bar

Pulsador y botón ON/OFF con luz azul. Bombilla fluorescente intercambiable.

Advertencias para los usuarios

Es indispensable que cuando utilice aparatos eléctricos, siga todas las normas de seguridad y precauciones descritas en este manual

- La máquina enfriadora exclusivamente funciona con botellas de CO2 en fase líquida y equipadas con tubo sonda.
- Sólo apta para trabajar con botellas CO2 con sonda. No utilizar las botellas de CO2 para bebidas carbónicas o cerveza.
- Utilice exclusivamente con CO2 de uso alimentario y revise la certificación de su proveedor.
- Cerciórese que el timbrado de la fecha revisión de las botellas es el correcto.
- No coloque las botellas en zonas cerca de una fuente de calor.
- Compruebe que la junta de la grifería está en buen estado.
- Conserve el latiguillo sin dobleces, y reemplace inmediatamente si observa que alguna parte del tubo está dañado, chafado o agrietado.
- Trabajar siempre con la botella de gas en vertical con la llave en la parte superior. No trabajar con la botella tumbada o inclinada
- No utilizar la máquina sin copas ya que el gas podría causar alguna quemadura dada su baja temperatura.
- No poner las manos o cara encima de la salida del gas durante su funcionamiento.
- No desenrosque la grifería de la botella sin purgar el circuito.
- Utilice siempre su equipo de forma responsable y no extralimite su capacidad de trabajo.
- Este equipo no debe trabajar en la intemperie, ya que no es impermeable y podría causar un cortocircuito.
- Cierre la grifería de su botella de gas cada vez que deje de utilizar su máquina durante un periodo largo de tiempo.
- Desenchufe la máquina sin estirar bruscamente del cable.
- Desenchufe su aparato cuando no lo use y durante su limpieza.
- No manipule su equipo sobre mesas mojadas o con las manos mojadas.
- No operar con enchufe o cable dañado, si su aparato no funciona correctamente lleve su aparato a reparar a su Servicio Técnico Oficial SAT.
- El empleo de accesorios o piezas no originales pueden causar un daño a su aparato y cesa cualquier garantía.
- No utilizar en exteriores ni en ambientes salinos.
- No trabajar en habitaciones muy pequeñas o poco ventiladas.
- No utilizar este aparato para usos distintos de los descritos en este manual.
- No encienda el aparato hasta que esté familiarizado con estas instrucciones.

ADVERTENCIA: este aparato tiene un enchufe polarizado. Asegúrese de enchufar el aparato en posición correcta e introducir las clavijas hasta el fondo. No modifique el enchufe original o sustituya el cable por otro diferente que no sea el oficial.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES EN UN SITIO ACCESIBLE Y SEGURO

Garantía de un año desde su fecha de compra (certificada en la factura).
 Todos los componentes están fabricados bajo normativa CE.

Manual de operaciones

Montaje y primer uso

La instalación es rápida y sencilla, no hace falta herramientas ni grandes espacios para el almacenaje.

1. Poner la conexión encarada sobre la rosca de la botella de CO₂, enroscar con la mano hasta que ésta esté totalmente enroscada y toque fondo. No hace falta hacer mucha fuerza ni utilizar ningún tipo de llave.
2. Conectar el enchufe a la red y apretar el interruptor para encender la luz. La electroválvula funciona sin estar conectada al interruptor, con lo que puede mantener la luz apagada si lo prefiere.
3. Abrir la llave de la botella a la mitad.
4. Mantener pulsado el botón redondo hasta dejar salir un flujo continuo de gas.
5. CoolBar 2 está listo para trabajar, haga una primera prueba con una copa.

Enfriar copas o envases

Una vez instalado y comprobado que el circuito de gas está totalmente lleno y con presión continua, procedemos a realizar el escarchado de las copas.

Utilizar preferentemente copas o vasos de vidrio o cristal de pared fina. Esto acelera el proceso y reduce el consumo considerablemente.

1. Coloque la copa boca abajo suspendida por su pie. Deje unos 5 cm entre el final de la copa y el fondo de la bandeja de enfriamiento.
2. Pulse el botón redondo continuamente hasta escarchar totalmente la copa.
3. Es mejor hacerlo en dos tiempos, una primera pulsación para enfriar la copa, y una segunda inmediatamente hasta producir un escarchado uniforme.
4. El tiempo de enfriado dependerá del grosor, formato y tamaño de la copa.
5. Si se produce nieve en el fondo de la bandeja, eleve unos pocos centímetros la copa para dejar liberar el exceso de gas. Esto producirá una copa con un escarchado elegante sin manchas o grupos de hielo.
6. Si utiliza copas o vasos mojados producirá cristales de hielo que darán a su copa otro tipo de acabado.
7. Puede enfriar copas, vasos, boles, recipientes, cocteleras, moldes, etc.

Generar Pellets de hielo seco

Produzca pellets de hielo seco al momento y bajo demanda en unos segundos.

Dry Ice Black es el generador de hielo seco instantáneo más rentable del mercado, reduciendo su consumo hasta un 30% respecto a otros condensadores.

El condensador Dry Ice Black le permitirá producir pequeñas pastillas compactas de nieve carbónica (hielo seco). Complete su condensador con los discos moldeadores Poker, Cube o Pellet Ice.

1. Enrosque en la salida del gas su condensador de CO₂ Dry Ice Black. Procure cerrar totalmente el cierre de tela alrededor de su condensador.
2. Presione el botón de salida de la base de CoolBar 2 y manténgalo apretado durante todo el proceso de condensación del pellet.

3. El tiempo de formación dependerá exclusivamente del tamaño escogido de su molde o de la dureza a conseguir.

Molde vacío, 30 gramos
 Molde Pellet Ice 11 gr. (Ref. 120/0046)
 Molde Cube 11 gr. (Ref. 120/0045)
 Moldes Poker 7 gr. (Ref. 120/0044)

Desconexión

Para desconectar su CoolBar 2 de la botella de gas:

1. Cierre totalmente la llave de paso de la botella de gas.
2. Mantenga pulsado el botón de la base de su CoolBar 2 hasta vaciar y liberar la presión contenida en el circuito. (acción de purgado)
3. Ahora puede desenroscar sin peligro la conexión de su enfriador de la botella.
4. Si cuesta desenroscar, apriete de nuevo el botón de extracción. Seguramente todavía debe quedar algo de presión en el circuito.

Problemas y soluciones

Si una vez está todo correctamente conectado al pulsar la electroválvula se pone en marcha pero no expulsa gas. Comprobar que la botella es la correcta. Cambiar la botella.

Si una vez está todo correctamente conectado al pulsar la electroválvula se pone en marcha y aunque expulsa gas, éste no es helado y no escarcha. Comprobar que el tipo de gas y botella es la correcta. Cambiar la botella. Comprobar que el CO2 líquido no se haya terminado. A pesar de que salga gas, sólo funciona cuando el gas extraído procede del estado en fase líquida para comprobar que sea así proceda a hacer una prueba con una botella con carga nueva.

Hay una pérdida de gas por la conexión a la botella. Comprobar que la junta está en buen estado. Cambiar por una nueva junta.

Hay una pérdida de gas por alguna junta de los manguitos. Apretar con ayuda de dos llaves.

Si tras un uso prolongado sale gas sin apretar el botón. Cerrar la llave de paso, purgar el circuito y dejar reposar la máquina durante 5 minutos. Volver a iniciar el proceso de presurización del circuito. Si a pesar de haber realizado estas operaciones persiste la fuga. Llevar al servicio técnico para reemplazar la parte mecánica de la electroválvula.

Si al conectar el aparato a la red eléctrica y al conectar el botón On/Off la luz se enciende pero la electroválvula no funciona. Llevar al servicio técnico para reemplazar parte eléctrica de la electroválvula.

Si al conectar el aparato a la red eléctrica la electroválvula funciona pero la luz no se enciende. Desenroscar la parte superior y realizar el cambio por una nueva luz.

En caso de cualquier duda o cuestión técnica puede mandar un email a sat@100x100.com

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL - TECHNICAL SERVICE OR SUPPORT
 100%CHEF Rivero, 67 08032 Barcelona – SPAIN Tel. +34 93 429 63 40

Description

100%Chef thanks you for your trust and for purchasing CoolBar 2.

With the same support, you can frost in a few seconds cups at -45 °C and produce dry ice in front of your customers without needing to use two separate equipments.

The new reduction filter is the main technical innovation developed for this Cool Bar 2. It allows to cool glasses and cups minimizing CO2 consumption up to 30%. By reducing the pressure of the gas, the noise is also reduced, so CoolBar 2 is ideal to be used in areas where it is important to preserve the silence. It ensures an almost nonexistent maintenance, thanks to its porous filter placed on the connection fitting. The filter traps any impurities that might contain the bottle, avoiding leaks or seals in the solenoid valve.

CoolBar 2 is perfect to be used in bars, bars, clubs and cocktail venues, buffets with show-cooking and ice cream parlors. CoolBar 2 draws the attention of your customers adding value to your establishment. Save space and energy by not having to store your glassware in freezers.

CoolBar 2 is fully portable and does not require prior installation.

Data sheet:

Body with solenoid valve for CO2, 230V or 110V

Food grade steel hose 1600 / bar

Base switch and ON / OFF switch with blue light. Replaceable fluorescent light bulb.

Warnings for users

When using electrical appliances, it is essential to follow all the safety rules and precautions described in this manual:

- The cooling machine works exclusively with bottles of liquid CO2 equipped with dip tube.
- Only suitable for working with CO2 bottles with dip tube. Do not use CO2 bottles for carbonated drinks or beer.
- Use only food grade CO2 and check the certification of your provider.
- Verify that the bottles replacement date is correct.
- Do not place the bottles near a heat source.
- Check that the gasket of the tap is in good condition.
- Keep the flexible hose without kinks, and replace immediately if any part of the tube is damaged, crumpled or cracked.
- Always work with the gas cylinder vertically, with the wrench at the top. Do not work with lying or inclined bottle.
- Do not use the machine without safety glasses because the gas could cause burnings due to its low temperature.
- Do not put hands or face over the gas outlet during the freezing operation.
- Do not unscrew the tank valve without purging the circuit.
- Always use your equipment responsibly and don't exceed your ability to work.
- This equipment should not be used in open air, because it is not waterproof and it could cause a short circuit.
- Close the tap of your gas bottle every time you stop using your machine for a long period of time.
- Unplug the machine without stretching the cable.
- Unplug your appliance when not in use and during cleaning.
- Do not use your equipment on wet tables or with wet hands.
- Do not operate with damaged cord or plug. If your device is not working properly, return the appliance to the Official Technical Service to be repaired.
- The use of non-original accessories or parts may damage your device and voids any warranty.
- Do not use outdoors or in saline environments.
- Do not work in very small or poorly ventilated rooms.
- Do not use this device for other uses than those described in this manual.
- Do not switch on the device until you are familiar with these instructions.

WARNING: This appliance is equipped with a polarized plug. Make sure that the plug is in the correct position and insert the prongs to the bottom. Do not modify the plug or replace the cable with a different one than the official.

KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE AND ACCESSIBLE PLACE

One-year warranty starts from the date of purchase (see invoice date for referral).
All components are manufactured under CE standards.

Operations Manual

Assembly and first use

Installation is quick and easy, you will not need tools or large storage space.

1. Put the connection facing the thread of the CO2 bottle, screw it manually until it is completely screwed and it touches the bottom. There is no need to push hard or to use any wrench.
2. Connect the main plug and press the switch to turn on the light. The solenoid valve operates without being connected to the light switch, so you can keep the lights off if you prefer.
3. Set halfway the wrench of the CO2 bottle.
4. Hold the round button to release a continuous flow of gas.
5. CoolBar 2 is now ready to work, make a first test with a cup.

How to cool and frost cups or containers

Once installed, verify that the gas circuit is completely full and that the pressure is continuous and start to frost the glasses.

Use preferably glass cups, glasses or thin wall crystal cups. This speeds up the process and reduces considerably CO2 consumption.

1. Place the cup with the opening upside down, suspended by its stem. Leave about 5 cm between the end of the cup and the bottom of the cooling rack.
2. Press the round button continuously until the cup is completely frosted.
3. The best results are achieved in two stages: a first pulse to cool the glass and a second pulse immediately after to produce a uniform frosting.
4. The cooling time depends on the thickness, format and size of the cup.
5. If snow forms at the bottom of the tray, raise the cup a few centimeters to let it release excess of gas. This will produce a cup with an elegant frosting, showing unblemished ice and without ice blocks.
6. If using wet cups or glasses you will produce ice crystals with another finish.
7. You can cool glasses, cups, bowls, containers, shakers, moulds, etc.

How to form Dry Ice Pellets

You can also produce any time you need and in a few seconds pellets of dry ice on demand. Dry Ice Black is the most profitable instant dry ice cubes generator in the market. Compared to other devices, it reduces CO2 consumption by 30%.

Dry Ice Black condenser will allow to you to produce small compact tablets of dry ice. Complete your Dry Ice Black with our Poker Kit, Ice Cube or Pellet moulds.

1. Screw the CO2 Dry Ice Black condenser in the gas outlet. Fully close the fabric ribbon around your condenser.
2. Press the gas release button that is located in the CoolBar 2 base and hold the button throughout the process of condensation of the pellet.
3. The condensation time depends only on the size of the mold chosen or on the hardness of the pellet that you aim to achieve.

You can choose between several options of compatible moulds:

Empty mould, 30 g
Ice Pellet mould 11 g (Ref. 120/0046)
Cube mould 11 g (Ref. 120/0045)
Poker moulds 7 g (Ref. 120/0044)

How to disconnect the gas bottle from your CoolBar 2:

1. Close the stopcock of the gas bottle completely.
2. Hold down the button on the base of the CoolBar 2 to empty the circuit and release the pressure contained in it. This is called Purging action.
3. Now you can unscrew safely your CoolBar 2 from the bottle.
4. If it is hard to unscrew, pulse again the base button. There must be surely some pressure left on the circuit.

Problems and solutions

If once everything is properly connected to the solenoid, you press start but the device does not expel gas: check that the bottle is the right type. In case of uncorrect bottle, change it.

If once everything is properly connected by pressing the solenoid the flux starts and although ejects gas, it is not chilled and does not frost the cups: check that the gas type and bottle are correct. Change the bottle. Check if the liquid CO₂ is exhausted. Although gas goes out from the device, the device only works when the gas comes out in liquid phase state. Check it and make another test with a fully charged bottle.

There is a gas leak from the connection to the bottle: check if the gasket is in good condition and not damaged. If necessary, replace with a new gasket.

There is a gas leak from some joint sleeves: tighten the connection using two wrenches.

If after prolonged use, gas escapes from the device without pressing the button: close the stopcock, purge the circuit and let it stand for 5 minutes. Restart the pressurizing process. If despite having performed these operations the leak persists, bring to the Official Technical Service to replace the mechanical part of the solenoid.

If you connect the device to the electrical grid and then after switching the On/Off button light turns on but the solenoid valve does not work: bring to the Official Technical Service to replace the electric part of the solenoid.

If you connect the device to the electrical grid and the solenoid valve works but the light does not turn on: unscrew the top of the device and install a new light bulb.

Any question or technical issue can be sent by email to sat@100x100.com

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL - TECHNICAL SERVICE OR SUPPORT
100%CHEF Rivero, 67 08032 Barcelona – SPAIN Tel. +34 93 429 63 40

**DECLARACIÓN CONFORMIDAD “CE” | DÉCLARATION DE CONFORMITÉ “CE”
STATEMENT OF CONFORMITY “CE” | DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE”**

Nosotros: | Nous: | We: | Noi: **Cocina sin límites, S.L.**

Declara que: | Déclare que: | Declare that: | Dichiaro che:

Código | Code | Code | Codice prodotto

Modelo | Modèle | Type | Modello

Ref. 120/2028 -120/3038

COOLBAR 2

Cumple las directivas siguientes: | Accomplit les directives suivantes:

Meet the following directives: | Soddisfa le seguenti direttive:

73/23/CEE

Seguridad eléctrica | Sécurité électrique | Electrical safety | Sulla sicurezza elettrica

89/336/CEE

Compatibilidad electromagnética | Compatibilité électromagnétique

Electromagnetical compatibility | Compatibilità elettromagnetica

Cumple las siguientes normas: | Accomplit les normes suivantes:

Meet the following standards: | Soddisfa le seguenti normative:

EN50081-1 | EN50082-1 | EN61010-1 | EN61326 | EN61010-2-020 | EN61010-2-041

Angel Salvador Esplugas

General Manager

Octubre 2016 | Octobre 2016 | October 2016 | Ottobre 2016

100%Chef

Este manual es parte inseparable del aparato por lo que debe estar disponible a todos los usuarios del equipo. Le recomendamos leer atentamente el presente manual y seguir rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

This manual should be available for all users of this equipment. To get the best results and a higher duration of this equipment it is advisable to read carefully this manual and follow the processes of use.