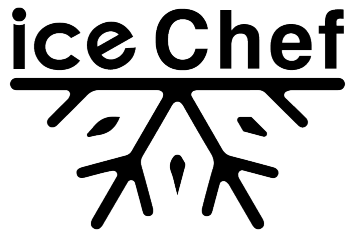


THE ICE FLAKER DRUM



Scan QR to register
your warranty before
using your **ICECHEF**

Escanee el QR para
registrar su garantía
antes de usar su **ICECHEF**



User's Manual Manual de usuario

100%Chef

100%Barman

www.100x100chef.com

ICE-CHEF INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our most innovative products. This uniquely designed machine adapts to various formulations to produce different textures and favors of shaved ice. Please pay close attention to the following points to use this machine safely and get the most out of it.



1. SAFETY AND PRECAUTIONS:

- Always keep the machine in a horizontal position. Do not tilt or shake it.
- When using it for the first time, let the machine settle in the chosen location for a few hours until the gas stabilizes before plugging in its compressor.
- Do not place it in heat-prone areas or near fire.
- For the user's personal safety, it must be plugged into grounded electrical outlets.
- Ensure the area around the machine is well ventilated.
- Maintain at least 20 cm of space between the machine and any other objects.
- If you unplug or stop the machine's compressor, wait about 20 seconds before reconnecting it.

2. PREPARATION AND USAGE:

To avoid impacts on the machine during transport, follow these steps:

1. After transporting the machine to your work area, let it sit for more than 30 minutes before use.
2. Connect the equipment to your power outlet (220V).
3. Ensure the drum with the liquid to be frozen is sealed tightly to prevent leaks. If there are any leaks, turn the lid of the drum to adjust it.
4. Gently place the drum in its position, then press the cooling button to initiate the cooling process.
5. Once the maximum temperature is reached, turn the rotary knob to start the freezing cylinder spinning and adjust the speed according to the desired type of shaved ice or product.
6. Prevent the freezing cylinder from coming into contact with water without rotating during the cooling process to avoid excessive ice buildup, which could damage the blade.
7. To conduct a test, you will need to have a minimum of 500 ml of product prepared.

3. CLEANING AND MAINTENANCE:

WARNING

When cleaning the machine, do not spray water directly onto the surface to prevent water from entering the machine through the ventilation grills or heat dissipation holes, which could cause equipment failures or short circuits.

- First, stop the compressor and halt the rotor.
Remove the drum, lower tray, upper cover, and collector.
Wait for the drum to gain temperature and start defrosting (5 min.).
- Place a 1/3 GN bucket under the rotor and with the drum spinning again, pour hot water to dissolve any remaining ice. Stop the rotor and wash now with a bit of soapy water and a soft sponge or scouring pad. Rinse again with hot water.

- Clean the other elements with water and soap.
Dry and reassemble for future use.
Wipe the chassis with a slightly damp cloth and dry again.
- The temperature of the water when cleaning the plastic drum should not exceed 60 degrees Celsius to avoid deformations. (Do not wash in the dishwasher).
- Consult the power plate of the machine to know the specific parameters of it.

4. WARRANTY:

It is important to register your warranty on the specified website by scanning the QR code included in this manual within the first 15 days for your warranty to be valid. The provided warranty covers a period of one year from the original shipping date. For technical support and warranty, please contact Cocina sin Límites S.L. or your local distributor directly.

Scan the QR code to
activate your warranty



INSTRUCCIONES PARA LA ICE-CHEF

Gracias por elegir uno de nuestros productos más innovadores. Esta máquina de diseño único se adapta a varias formulaciones para producir diferentes texturas y sabores de nieve de hielo. Preste atención a los siguientes puntos para utilizar esta máquina con seguridad y sacarle el máximo partido.



1. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES:

- Mantenga la máquina siempre en posición horizontal. No la incline ni la agite.
- Cuando la utilice por primera vez deje que la máquina repose en el lugar escogido durante unas horas hasta que el gas se estabilice antes de enchufar su compresor.
- No la coloque en lugares propensos al calor o cerca del fuego.
- Asegúrese de que el entorno alrededor de la máquina esté bien ventilado.
- El espacio entre la máquina y otros objetos debe ser de al menos 20 cm.
- Si desenchufa o para el compresor de la máquina debe esperar unos 20 segundos antes de volver a conectarlo.

2. PREPARACIÓN Y USO:

Para evitar impactos en la máquina durante el transporte, siga estos pasos:

1. Una vez transporte la máquina en carro o manualmente hasta su zona de trabajo debe estar quieta durante más de 30 minutos antes de su uso.
2. Conecte el equipo a su toma de corriente (220V).
3. Asegúrese de que el bidón con el líquido a congelar esté sellado herméticamente para evitar fugas. Si hay fugas, gire la tapa del cubo para ajustarla.
4. Coloque el bidón suavemente en su posición, presione ahora el botón de refrigeración para iniciar el proceso de enfriamiento.
5. Una vez alcanzada la temperatura máxima, gire el mando giratorio para que el cilindro congelador comience a moverse y ajuste la velocidad según el tipo de nieve deseada o producto a emplear.
6. Evite que el cilindro congelador entre en contacto con el agua sin rotar durante el proceso de refrigeración para evitar la acumulación excesiva de hielo, lo que podría dañar la cuchilla.
7. Para poder realizar una prueba necesita tener preparado un mínimo de 500 ml de producto.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

ADVERTENCIA

Al limpiar la máquina, no rocíe agua directamente sobre la superficie para evitar que el agua entre en la máquina a través de las rejillas de ventilación o los orificios de disipación de calor, lo que puede provocar fallos del equipo o un cortocircuito.

- Parar primeramente el compresor y detener el rotor.
Retirar el bidón bandeja inferior, tapa superior y recogedor
Esperar a que el bombo alcance temperatura y comience el deshielo (aproximadamente 5 min.).
- Colocar bajo el rotor una cubeta de 1/3GN. Con el bombo girando nuevamente, ir añadiendo agua caliente para eliminar cualquier resto de hielo. Detener el rotor y lavar ahora con un poco de agua jabonosa y una esponja o un estropajo suave. Aclarar nuevamente con agua caliente.

- Lavar los demás elementos con agua y jabón.
Secar y montar nuevamente para un próximo uso.
Pasar un paño ligeramente húmedo por el chasis y secar nuevamente.
- La temperatura del agua al limpiar el bidón de plástico no debe superar los 60 grados Celsius para evitar deformaciones. (No lavar en el lavavajillas).
- Consulte la placa de potencia de la máquina para conocer los parámetros específicos de la misma.

4. GARANTÍA:

Es importante registrar su garantía en la página web indicada, escaneando el código QR incluido en este manual, dentro de los primeros 15 días para validar su garantía.

La garantía proporcionada cubre un período de un año a partir de la fecha de envío original.

Para obtener soporte técnico y hacer efectiva la garantía, comuníquese directamente con Cocina sin Límites S.L. o su distribuidor local.

Escanee el código QR
para activar su garantía



THE ICE FLAKER DRUM



www.100x100chef.com

100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.
Joan Peiró i Belis, 2-4, Pol. Ind.
Vallmorena 08339 Vilassar de Dalt,
Barcelona / Spain +34 934296340