

SQUASHER



Register your Squasher
to ACTIVATE YOUR
WARRANTY

PRESSURE HOMOGENIZER *EMULSIONADORA POR PRESIÓN*

User's Manual

100%Chef

100%Barman

www.100x100chef.com

ATTENTION, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY
Inform your workers of these rules and use this manual as a referral

INTRODUCTION

What is Squasher?

Squasher is a simple yet robust machine, essentially designed to be used continuously without the need for maintenance, in any environment. Squasher has been designed at first to homogenize flavors in a bag.

Squasher realizes deep homogenization of flavours in a short period of time, with minimum noise and without cleaning between recipes, obtaining a perfectly flavored and emulsified liquid according to the chosen ingredients.

Its operating principle is based on the use of strong polyethylene or other plastic bags, inside which the ingredients to be blended are placed.

Its two plaques squeeze through the walls of the bag (perfectly sealed by the silicone profile of the Squasher itself), without dirtying any part of the machine. The action of the plaques compresses and allows the expansion of the solids and the liquid during a set amount of time. This working time is controlled by a programmable timer. Nevertheless, the process can be interrupted by opening the lever of the homogenizing compartment.

The parts in contact with the bag walls are made of stainless steel and both the lid and the homogenizing plaques are perfectly accessible for cleaning.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Maximum capacity per bag: 400 ml
- Minimum capacity per bag: 80 ml
- 250 Compressions per minute
- Minimum timing: 15 seconds
- Maximum timing: 90 seconds
- Non-stop operation: Yes
- Power supply: 220~240 V, 1.5 A, 50 Hz - 100~110 V, 2.5 A, 60 Hz
- Dimensions: 40 x 27 x 24 cm
- Weight: Classic model 17 Kg

SETUP AND FIRST USE

Squasher does not require any special installation conditions. Its robustness and small size allow it to be placed anywhere in the bar or kitchen. It is only necessary to foresee the proximity of an electrical outlet and a surface to support it correctly.

NOTE:

- **Do not leave the homogenizing compartment open.**
- **With a sufficiently large table (without the machine coming out of it), it will never be possible, even by accident, to pass your hand under the lid of the homogenizing compartment when the Squasher is working, to avoid pinching your fingers.**

Squasher must be received in perfect condition, it has been factory tested before shipment. The packaging has received the harshest treatment with no alterations to the packaging.

Once placed on the work table, connect the mains cable to the base, set the timer to its minimum position (15 seconds) and operate the main ON/OFF switch. Open the homogenizing compartment using the lever. Insert the sealed or unsealed bag, making sure it goes over the top of the compartment before closing the compartment door. The Squasher will start up, stopping at the time chosen for each mixture.

OPERATION AND USE OF THE CONTROLS

A Choose the working time. About 30 seconds is enough time for most recipes.

B Insert the ingredients in a bag. Do not exceed 400 ml for all ingredients.

C Place the bag in the compartment with the mouth of the bag flat, holding it with one hand, resting it on the rim of the lid and leaving about 5 cm outside. Close the door with the lever.

A moment before the motor starts, the bag is hermetically sealed by the pressure of the door on the upper bar. The mouth of the bag is trapped between the bar and the lid. It is only released when the lever is pressed again.

D Once the time set has been reached, the motor will stop. Hold the bag flap and open the compartment with the lever. Remove the bag.

Cleaning the compartment

Move the compartment door by pulling it upwards with a slight movement and detach it from its lower retaining bar. Tilt it forwards and upwards so that it is supported.

Now look inside, clean any possible residues and make sure that the homogenizing compartment is open at the bottom. This design allows easy removal of any residues that may remain after an accidental rupture of a bag inside the homogenization compartment.

Tilt the door to its working position and snap the lower corner of the lid onto its clamping bar. The instrument is ready for operation.

BEFORE CONTACTING THE SERVICE DEPARTMENT

If the Squasher does not start, check the mains cable connection and the fuse on its back. If both are connected correctly, contact the technical service in your country or contact:

100%Chef & 100%Barman

Cocina sin Límites, S.L.

Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain

Tel. +34 93 429 63 40

sat@100x100chef.com

orders@100x100chef.com

ATTENTION: Squasher requires cleaning maintenance by the user. Use a damp cloth with water but never forget to disconnect the machine from the mains before washing. The stainless steel compartment can be cleaned with solvents or other more active agents without any danger of damage.

ACCESSORIES AND OTHER RELATED TOOLS

Squasher is designed to require no periodic maintenance, only as accessories, bags with and without packed filter and a holder for easy refilling of bags are available.



Art. No. 100/0203 Squasher Bag Holder

Tubular holder for convenient, efficient and fast bag filling. Prepare the mise en place with several holders at the same time by preparing your combinations in series.

Tube dimensions Ø 8 x 25 cm.

Base Ø 15 x 0.6 cm.

Art. No. 100/0202 Squasher Filter Bag (pack 50 bags)



Vacuum packaging bags with 100 µm inner side filter.

These bags are ideal for the preparation of cocktails or mixology preparations to be used in the Squasher emulsifier.

Prepare infusions or broths in the traditional way and at the end make a cut in the side of the bag and you will obtain a clean and clarified liquid without residues or sediment without the need to strain it.

Instructions for use: fill the bag with the chosen ingredients. If you want to vacuum seal, set the sealer to 75% heat. Once sealed, do not move the bag until a few seconds later and allow the seal to cool down again, otherwise the bag will open due to the filter. This bag does not allow cooking.

Bag size 30 x 19 cm.

Useful capacity 400 ml.

Art. No. 80/0106 Vac-andsave Bags without filter 90-micro (pack 50 bags)



Vacuum packaging and preservation bags ideal for the preparation of cocktails or mixology preparations and to be used in the Squasher emulsifier. Prepare infusions or broths in a normal way or infuse up to 80°C any mixture. Size 30x20 bags. Useful capacity 400 ml.

GUARANTEE CONDITIONS

Cocina sin límites, S.L. CERTIFIES that this instrument complies, at the time of shipment, with the published specifications.

Squasher is **GUARANTEED** against possible manufacturing or component defects for **ONE YEAR** from the date of shipment.

100%CHEF will repair or replace **FREE OF CHARGE** defective items on instruments in the **WARRANTY** period.

In case of need, the machine must be sent to **100%CHEF** at your own cost, using a carrier. 100%Chef doesn't accept any non-authorized return of the product, contact us beforehand.

This **WARRANTY** is void in the event of damage caused by accident, improper use or internal manipulation by unauthorized persons.



Register your Squasher
to **ACTIVATE YOUR**
WARRANTY

ATENCIÓN, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE

Informe a sus trabajadores de estas reglas y utilice este manual como referencia.

INTRODUCCIÓN

¿Qué es Squasher?

Squasher es un instrumento sencillo pero robusto, diseñado esencialmente para un trabajo continuado sin mantenimiento, en cualquier ambiente. Squasher ha sido pensado inicialmente para la homogeneización de sabores dentro de una bolsa.

Squasher realiza en un corto periodo de tiempo, con un ruido mínimo, y sin necesidad de limpieza entre recetas, una profunda homogeneización que permite obtener un líquido perfectamente saborizado y emulsionado según los ingredientes escogidos.

Su principio de funcionamiento reside en la utilización de resistentes bolsas de polietileno o bien otros plásticos, en el interior de los cuales se colocan los ingredientes que deseamos combinar.

Sus dos palas actúan a través de las paredes de la bolsa (perfectamente sellada por el perfil de silicona del propio Squasher), sin ensuciar ninguna parte del mismo. La acción de las palas comprime y permite la expansión periódica de los sólidos y el líquido durante un tiempo predeterminado. Este tiempo de operación viene controlado por un temporizador ajustable por el operador. A pesar de ello, el proceso en marcha se interrumpe, accionando la palanca para abrir el compartimento de homogeneización. Las partes en contacto con las paredes de la bolsa son de acero inoxidable y tanto la tapa como las palas homogeneizadoras son perfectamente accesibles para su eventual limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad máxima por bolsa: 400 ml
- Capacidad mínima por bolsa: 80 ml
- 250 Compresiones por minuto
- Temporizado mínimo: 15 segundos
- Temporizado máximo: 90 segundos
- Posición de funcionamiento ininterrumpido: Sí
- Alimentación: 220~240 V, 1,5 A, 50 Hz - 100~110 V, 2,5 A, 60 Hz
- Dimensiones: 40 x 27 x 24 cm
- Peso: Modelo Classic 17 Kg

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Squasher no requiere ninguna condición especial para su instalación. Su robustez y tamaño reducido le permiten su colocación en cualquier punto del bar o de la cocina. Solo se debe prever la proximidad de una toma de corriente y una superficie para que quede correctamente apoyado.

NOTA:

- **No deje abierto el compartimento de mezclas.**
- **Con la mesa suficientemente grande (sin salir la máquina de la misma), no será posible jamás, ni incluso por un accidente, pasar la mano por debajo de la tapa del compartimento de homogeneización cuando el Squasher funcione, evitando pillarse los dedos.**

Squasher debe recibirse en perfectas condiciones, dado que el producto y su embalaje han sido sometidos a un estricto proceso de control de calidad y pruebas de resistencia rigurosas.

Una vez colocado encima de la mesa de trabajo, conecte el cable de red a la base, sitúe el temporizador a su posición mínima (15 segundos) y accione el interruptor general ON/OFF. Abra el compartimento de homogeneización mediante la palanca. Introduzca la bolsa sellada o sin sellar procurando que supere la parte superior del compartimento, antes de cerrar la puerta. Squasher se pondrá en funcionamiento, parándose en el tiempo elegido para cada mezcla.

OPERACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LOS CONTROLES

A Elija el tiempo de trabajo. Unos 30 segundos es un tiempo suficiente para la mayoría de recetas.

B Introduzca los ingredientes en una bolsa de homogeneización. No supere con todos los ingredientes el volumen máximo de 400 ml.

C Coloque la bolsa en el compartimento con la boca de la bolsa bien plana, sujétela con una mano, apoyándola en el reborde de la tapa y dejando fuera unos 5 cm. Cierre la puerta con la palanca.

Un instante antes de que el motor arranque, la bolsa ha quedado herméticamente cerrada por la presión de la tapa sobre la barra superior. La boca de la bolsa queda aprisionada entre la barra y la tapa y solo se libera al accionar nuevamente la palanca.

D Una vez alcanzado el tiempo prefijado en el temporizador, el motor parará. Sostenga la solapa de la bolsa y abra el compartimento con la palanca. Extraiga la bolsa.

Limpieza del compartimiento

Desplace la tapa del compartimiento. Para ello, mediante un ligero movimiento, tire de la tapa hacia arriba y despréndala de su barra de sujeción inferior. Bascule hacia adelante y arriba para que se mantenga apoyada.

Observe ahora el interior. Limpie algún posible resto y asegúrese de que el compartimiento de homogeneización esté abierto por su parte inferior. Este diseño permite la eliminación sencilla de los restos que pudieran quedar después de la rotura accidental de una bolsa en el interior del compartimiento de homogeneización.

Bascule la tapa a su posición de trabajo y encaje el ángulo inferior de la misma en su barra de sujeción. El instrumento está listo para operar.

ANTES DE AVISAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si la máquina Squasher no se pone en marcha, compruebe la conexión del cable de red y el fusible, situados en su cara posterior. Si ambos están conectados correctamente, contacte con el servicio técnico de su país o con:

100%Chef & 100%Barman

Cocina sin Límites, S.L.

Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain

Tel. +34 93 429 63 40

sat@100x100chef.com

orders@100x100chef.com

ATENCIÓN: Este instrumento requerirá por parte del usuario un mantenimiento de limpieza. Puede utilizar un paño húmedo con agua, pero no olvide nunca desconectar la máquina de la red antes de iniciar el lavado. El compartimiento de acero inoxidable puede ser limpiado con disolventes o bien otros agentes activos, sin ningún peligro de que el equipo sufra daño alguno.

ACCESORIOS Y OTROS INSTRUMENTOS RELACIONADOS

Squasher está diseñado para no requerir ningún mantenimiento periódico únicamente como accesorios se ofrecen bolsas con y sin filtro empaquetadas además de un soporte para facilitar el rellenado de bolsas.



Ref. 100/0203 Soporte para bolsas Squasher / Squasher Bag Holder

Soporte tubular para poder realizar el relleno de bolsas de forma cómoda, eficiente y rápida. Prepare la mise en place con varios soportes a la vez preparando sus combinaciones en serie.

Medidas:

Tubo Ø 8 x 20 cm.

Base Ø 15 x 0,6 cm.

Ref.100/0202 Bolsas con filtro Squasher / Squasher Filter Bag pack 50 bolsas



Bolsas de envasado al vacío con filtro lateral interior de 100 µm

Bolsas ideales para la preparación de cócteles o preparaciones para la mixología y ser empleados en la emulsionadora Squasher.

Prepare infusiones o caldos de forma tradicional y al finalizar realice un corte en el lateral de la bolsa y obtendrá un líquido limpio y clarificado sin residuos ni posos sin necesidad de colarlo.

Modo de empleo: Rellene la bolsa con los ingredientes escogidos. Si se quiere sellar al vacío poner la selladora al 75% de calor. Una vez sellada no mueva la bolsa hasta unos segundos después y deje que el sellado vuelva a enfriarse. De lo contrario, por el lugar del filtro se abrirá la bolsa. Esta bolsa no permite cocción.

Medidas bolsas 30 x 19 cm.

Capacidad útil 400 ml.

Ref. 80/0106 Bolsas sin filtro Vac-andsave 90 micras (pack 50 bolsas)



Bolsas de envasado y conservación al vacío ideales para la preparación de cócteles o preparaciones para la mixología y ser empleadas en la emulsionadora Squasher.

Prepare infusiones o caldos de forma tradicional o infusione hasta 80°C cualquier mezcla.

Medidas bolsas 30 x 20 cm.

Capacidad útil 400 ml.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Cocina sin límites, S.L. CERTIFICA que este instrumento cumple, en el momento de su envío, con las especificaciones publicadas.

Squasher está **GARANTIZADO** contra los posibles defectos de fabricación o de componentes durante **UN AÑO**, a partir de la fecha de expedición.

100%CHEF reparará o reemplazará **GRATUITAMENTE** los elementos defectuosos en los instrumentos en período de **GARANTÍA**.

El instrumento que presente algún problema deberá ser remitido a los talleres de **100%CHEF** a portes pagados.

Esta **GARANTÍA** pierde su validez en el caso de daños causados por accidente, uso inadecuado o manipulación interna a cargo de personas no autorizadas.



Registre su Squasher
para **ACTIVAR SU
GARANTÍA**



SQUASHER

REVOLUTION IN COCKTAIL-MAKING

100%Chef

100%Barman

www.100x100chef.com