



International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Polarcool®

¿Se puede enfriar el vino en un segundo?

Se trata de un novedoso equipo compacto que enfría tus botellas de vino y cava en tan sólo unos minutos. Gracias a su autonomía móvil y reducidas dimensiones, la unidad puede ser emplazada en cualquier lugar, allá donde se necesite (salón, cocina, bodega, jardines, etc.). Una vez en el lugar, con tan sólo unos minutos, acorde a las demandas del vino, se podrá atemperar las bebidas y servir las en la mesa a su temperatura justa. Dispone de controles de tiempo y temperatura, termómetro de control, cierre hermético automático y 6 dispositivos, 4 para envases de tamaño estándar y dos para tamaños magnum.

Precauciones de seguridad

- No debe poner en marcha este equipo sin leer antes detenidamente este manual.
- No instalar este equipo cerca de fuentes de calor.
- No introducir las manos ni cualquier objeto en los orificios para enfriamiento.
- Tenga cuidado en no dañar el cable de alimentación.
- En el caso de un mal funcionamiento, (olor a quemado, etc.) detenga inmediatamente el equipo, desconecte la clavija del cable de alimentación y consulte al personal de servicio autorizado.
- Desconecte el cable de alimentación cuando tenga la intención de no utilizar el aparato durante periodos prolongados.
- No bloquee ni tape las rejillas de ventilación de la máquina.
- No debe de poner este equipo en marcha sin líquido refrigerante en la cuba.

Características y funciones

Conecte la clavija de alimentación, el equipo se pondrá en marcha. Espere a que el equipo alcance su temperatura de trabajo, antes de la utilización.

- El temporizador muestra, "A", indicando la falta de suministro eléctrico, Presione cualquier tecla del temporizador para volver a su posición normal.
- El equipo se suministra con termómetro-termostato de tipo digital.
- El termostato viene programado en todas sus funciones por lo que no debe modificar ningún parámetro del mismo.
- Cuando el equipo alcanza la temperatura de servicio, desconecta totalmente todos sus componentes, permaneciendo sin consumo eléctrico. **Funcionamiento automático temporizador termostato.**

Preparativos antes de la puesta en marcha.

- Situe la máquina en su lugar de servicio, el cual ha de estar libre de obstáculos que impidan su buen funcionamiento y posterior uso.
- El equipo se entrega con 25 litros de líquido refrigerante, siendo la capacidad total de la cuba 44 l.
- Introducir en la cuba los 25 litros de líquido suministrado y acabar de llenar con agua, hasta el nivel marcado en tapa botella nº 5.
- El equipo está dotado de una válvula de vaciado en la parte inferior de la cuba, utilice ésta válvula para la limpieza y/o reposición del líquido refrigerante.
- Conecte la clavija de alimentación, el equipo se pondrá en marcha. Espere a que el equipo alcance su temperatura de trabajo, antes de la utilización.



International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Funcionamiento

- La máquina alcanzará la temperatura de servicio después de unas horas de funcionamiento, (aproximadamente 6/8h.). El tiempo necesario para que el equipo alcance la temperatura de servicio, viene dado por diferentes condiciones de trabajo, como por ejemplo la temperatura ambiente en el lugar donde se ubique.
- El termómetro indicará la temperatura de -26 °C.
- En este momento el equipo está preparado para su servicio.

Funcionamiento en servicio (temporizador)

- El equipo está dotado de un temporizador-avisador de cuenta atrás.
- Debe programar dicho temporizador en el tiempo estimado de enfriamiento para cada uno de los orificio, por ejemplo: B-1, 5 minutos B-2, 8 minutos, etc...
- Introducir la botella en el orificio seleccionado, (previamente se ha seleccionado el tiempo requerido para su enfriamiento), apretar el pulsador del temporizador correspondiente al orificio, B-1, B-2...
- El temporizador empieza una cuenta atrás en tiempo real.
- Cuando pase el tiempo programado se pondrá en marcha un avisador acústico quedando el piloto seleccionado en encendido permanente, en este momento se ha de retirar la botella del orificio, **iprecaucion!** , la permanencia de la botella en su alojamiento puede provocar la rotura de la misma por congelación del contenido.
- Secar con una gamuza o paño los restos de líquido refrigerante que ha quedado en la botella antes de servir.
- **Nota:** El líquido empleado es inocuo para la salud y está autorizado para uso alimentario.

Limpeza y mantenimiento

- Con el uso, el líquido refrigerante merma o se deteriora.
- Añadir líquido en una proporción del 60/40 % (líquido/agua), cuando falte en la cuba.
- Cambiar el líquido refrigerante cuando se deteriore por el uso, (recomendado por lo menos una vez cada año).
- **No utilice cualquier otro líquido que el recomendado por el fabricante.**
- Limpiar el condensador del equipo frigorífico, (situado en un lateral de la máquina, parte inferior), el mantenimiento de este condensador limpio de polvo u otros agentes que lo obstruyan, hace que el equipo trabaje con mejor rendimiento y evita averías. **Líquido refrigerante equipo frigorífico.**

Garantía

- El equipo tiene 1 año de garantía desde la fecha de compra.
- Para poder determinar el periodo de garantía, el comprador debe entrar en nuestra web **www.cookingconcepts.com** y rellenar el correspondiente formulario.