



CULINARY CENTRIFUGE
CENTRÍFUGA CULINARIA

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

SECURITY INFORMATION

To avoid any possible accidents, please use the machine in accordance with the following safety instructions.

1. Unplug the main power cord when performing maintenance or when the centrifuge is not to be used for an extended period of time.
2. Load the rotor with symmetrically arranged samples. Opposing tubes should have the same weight. Use a balance to weigh the tubes on the centrifuge rotors.
3. Never exceed the maximum speed indicated for the rotor.
4. Never use a rotor that appears damaged (e.g., missing O-rings, scratched, corroded or cracked).

MAIN SPECIFICATIONS AND TECHNICAL PARAMETERS

- Max. speed: Speed 4000 r/min
- Max. capacity: Capacity 4×250ml
- Max. RCF 4730×g
- Time 0-99min
- Noise ≤58dB (A)
- Power 220V 50hz 5A
- Size 57 ×40 ×32 cm
- Net weight 35 kg

UNPACKING THE CENTRIFUGE

- A Check the package before opening the packing box.
- B Remove the protective foams with caution.
- C Remove the machine from the box.
- D Examine the centrifuge for any damage caused during shipment.
If any damage is found, please contact us.

PRINCIPLE OF OPERATION

A. The principle of centrifugation

The centrifuge will produce **RCF** (relative centrifugal force) during its operation. Due to the sedimentation caused by the centrifugal forces, precipitation will be generated. The heavier substance will flow to the bottom of the canister, while the substance of lower density will remain at the top of the canister.

B. Centrifugation time

Same **FCR**, the centrifugation time is inversely proportional to the description of the centrifuge solution ratio.

With the same solution, the centrifugation time is inversely proportional to the rotation speed. The higher the speed the shorter the centrifugation time.

Each solution has unique binding characteristics, so it is difficult to calculate exact times, it is best to use a test system until the desired separation is achieved and learn over time, what times and speed are required for each product.

INSTALLATION

1. The working table should be firm, smooth and stable, the four feet of the centrifuge should touch the surface of the working table firmly.
In order to ensure the safety, please keep a space of 30 cm around the instrument.
2. The electrical source should be 220V single-phase, with independent ground line.
Wrong voltage or voltage higher than 10% will damage the instrument.
To ensure proper ventilation, keep a 10 cm space around the machine. Overheating or a poorly ventilated room may damage the machine.
3. Use the included power cord.
4. Unlock the spinning shaft of the centrifuge. The transport equipment is equipped with a motor locking system. A key to unlock the motor shaft is provided with your equipment. Remember to relock it again with the lid completely closed if you have to move the equipment or send it in for repair or maintenance.

OPERATION OF USE

1. Power Switch

The power switch is located in the lower right corner of the control panel. Turn it to the “I” position, the centrifuge is on (while in the “O” position, the centrifuge is off).

Caution The side of this power switch has a safety mark, which means the power is 220V 10A, it is a dangerous voltage, beware of electric shock.

2. Opening the cover

There is OPEN key on the control panel, press OPEN (3), the lock opens. push the lid up until it is fully open, the spring will help you to open the lid.

3. Installing the head

Place the head on the center adapter located on the electric motor shaft, Tighten the screws on the center sleeve until the rotor is fixed. Use the special wrench to tighten the screws after installing the head.

Warning: Check the head before loading. Never use heads that show signs of cracking or corrosion.

Fill tubes equally and balance with a scale. Maximum 250 grams per canister.

Warning: The difference in weight between tubes should not exceed 2 grams. Load the tubes symmetrically. Remember that for a good use you must weigh the canisters very accurately.

The tubes must be placed symmetrically on the head and must always be an even number. A large difference in weight can cause shaking and breakage of the motor. In case you hear any strange noises or see large jolts, please stop the process and check that the tubes are evenly loaded.

In case you only want to centrifuge one canister, one more canister should be filled with water to equalize the weight.

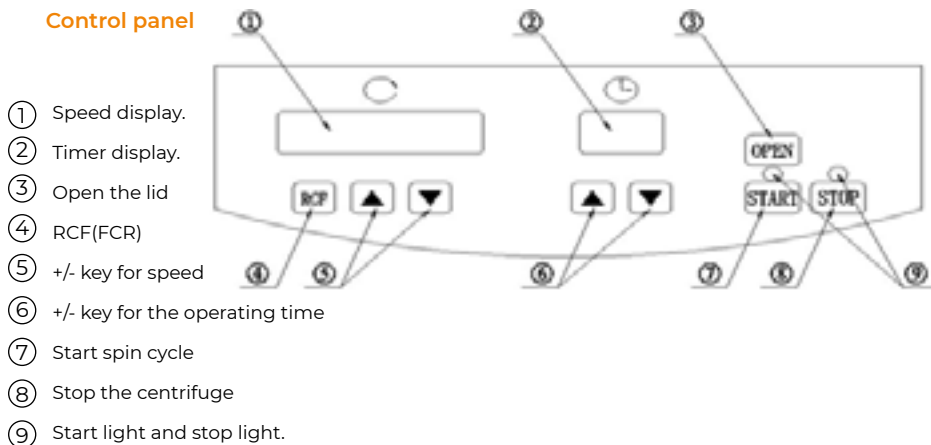
4. Closing the lid

Once the tubes have been correctly loaded in the centrifuge head, close the centrifuge lid.

5. Setting the parameters

The time and speed will be displayed on the panel.

Control panel



① Set the speed

As shown, press the speed button ⑤ , Input the desired speed with the arrows, once selected the display will blink twice to confirm the selection.

② Time setting

As shown, Press the time button ⑥ , with the keys enter the desired working time, note that the higher the speed the shorter the time required. Each liquid will require a processing time depending on the density and the bonding that exists between its various components. The time selection range is from 0 to 99 minutes.

③ Set the deceleration and acceleration

Different products may have different acceleration and deceleration requirements, so we can set the corresponding deceleration and acceleration. When the machine is off, press Stop key during until hear a buzzing sound, the, press Δ , ∇ under the time display to select the suitable deceleration and acceleration rate. After setting the parameter, no need to press any key, the parameters will be stored automatically. There are 10 degrees can be chosen (0-9), the higher the number, the faster the deceleration and acceleration rate.

④ Start the centrifuge

Press the “start” button, the green light on the “start” button will light up, the instrument will start running, the speed window will show the speed; the machine will start accelerating until it reaches the indicated speed. When the time reaches zero, the centrifugation is finished. The red light will turn on. Once it has stopped completely, the lid can be opened.

⑤ Stopping the centrifuge

To stop the centrifuge during a centrifugation process, press the STOP key. The motors will stop and the machine will slow down according to the set parameters.

Caution: If you hear any abnormal noise during the use of the centrifuge, please stop the operation by pressing the STOP key and check whether the rotor screw is tight or not, or there is any imbalance of the tested products. If the noise persists, please contact us.

⑥ Open the cover

Press the "open lid" ③ button, the lock will be unlocked, when you hear the buzzing sound, pull the lid in upward direction, the gas spring will help you to open the lid, then take out the sample, the whole centrifugation process will be finished. For your safety, the lid can only be opened when the machine is stopped.

ATTENTION

1. Do not use tubes that are damaged
2. Do not lean on the machine while it is in use and leave a distance so that the machine can ventilate and does not overheat.
3. We discourage you to try to repair the machine by yourself, please call our service department in case of breakdown.
4. Unplug the machine if you know you are not going to use it for a long period of time.
5. If the machine is in operation, the lid will not open. If you press the button unintentionally, the machine will continue to operate. To open the lid you must first press the STOP button until it stops completely and then you can open the lid.
5. When the centrifuge breaks down, forbid non-professionals to repair it. You need to invite the professional maintenance person or send back to our factory. Before repairing, please unplug the main power cord, so that the centrifuge can cut off all the power supply.
6. In order to protect the safety of the operator, it can not be allowed to open the lid when the instrument is working. The instrument itself also has this type of be easily misleading to stop the rotor running artificially.

MAINTENANCE

- a. As it is a brushless motor, the motor does not require any maintenance.
- b. Please clean the chamber and rotor after each centrifugation.
Please use a dry cloth to clean it.
- c. If there is malfunction of the electronic circuit, please contact us:
sat@100x100chef.com

ATENCIÓN, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE

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

AVISOS DE SEGURIDAD

Para evitar cualquier posible accidente, le rogamos que utilice la máquina de acuerdo con las siguientes indicaciones de seguridad:

1. Desenchufe el cable de alimentación principal cuando realice el mantenimiento o cuando no vaya a usar la centrífuga durante un periodo de tiempo prolongado.
2. Cargue el rotor con muestras dispuestas simétricamente. Los tubos opuestos deben tener el mismo peso. Utilice una balanza para equilibrar los botes en los rotores de la centrífuga.
3. No supere nunca la velocidad máxima indicada para el rotor.
4. No utilice nunca un rotor que parezca dañado (por ejemplo, si le faltan las juntas tóricas, está rayado, corroído o agrietado).

ESPECIFICACIONES PRINCIPALES Y PARÁMETROS TÉCNICOS

- Velocidad máx.: Velocidad 4000 r/min
- Ruido: ≤ 58 dB (A)
- Capacidad máx.: Capacidad 4x250ml
- Potencia: 220V 50hz 5A
- Max. RCF: 4730 x g
- Tamaño: 570 mm x 400 mm x 320 mm
- Tiempo: 0-99min
- Peso neto: 35kg

DESEMBALAJE DE LA CENTRÍFUGA

- A Compruebe el paquete antes de abrir la caja de embalaje.
- B Retire las espumas protectoras con precaución.
- C Extraiga la máquina de la caja.
- D Examine la centrífuga para ver si hay algún daño causado durante el envío. Si se encuentra algún daño, por favor, póngase en contacto con nosotros y tome fotografías de la caja exterior y del producto.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

A. El principio de la centrifugación

La centrifuga producirá **FCR** (fuerza centrífuga relativa) durante su funcionamiento. Debido a la sedimentación causada por las fuerzas centrífugas se generará una precipitación. La sustancia más pesada se dirigirá hacia el fondo del bote, mientras que la sustancia de menor densidad quedará en la parte superior del bote.

B. Tiempo de centrifugación

Igual **FCR**, el tiempo de centrifugación es inversamente proporcional a la descripción de la proporción de la solución centrífuga.

Con una misma solución, el tiempo de centrifugado es inversamente proporcional a la velocidad de rotación. A mayor velocidad menor tiempo de centrifugado.

Cada solución tiene unas características de unión únicas, por lo que calcular los tiempos con exactitud es difícil de calcular, lo mejor es usar un sistema de pruebas hasta dar con la separación deseada e ir aprendiendo con el tiempo, qué tiempos y velocidad son requeridos para cada producto.

INSTALACIÓN

1. La mesa de trabajo debe ser firme, lisa y estable, los cuatro pies de la centrifuga deben tocar la superficie de la mesa de trabajo firmemente.
Con el fin de garantizar la seguridad, por favor, mantenga un espacio de 30 cm alrededor del instrumento.
2. La fuente eléctrica debe ser de 220V monofásica, con línea de tierra independiente. Una tensión errónea o superior al 10% dañará el instrumento.
Para asegurar una correcta ventilación debe mantener un espacio de 10 cm alrededor de la máquina. Un sobrecalentamiento o una sala mal ventilada pueden dañar la máquina.
3. Utilice el cable de alimentación incluido.
4. Desbloquee el eje de giro de la centrifuga. El equipo dispone de un sistema de bloqueo del motor para cuando necesite transportarlo. A su equipo se le proporciona una llave para desbloquear el eje del motor. Si usted tiene que desplazar el equipo o enviarlo a reparación o mantenimiento, recuerde volver a bloquear el motor nuevamente con la tapa completamente cerrada.

1. Encendido

El interruptor de encendido se encuentra en la esquina inferior derecha del panel de control. Gírelo a la posición "I", la centrífuga está encendida (mientras que en la posición "O", la centrífuga está apagada).

Precaución: El lado de este interruptor de encendido tiene una marca de seguridad, lo que significa que la potencia es de 220V 10A.

2. Apertura de la tapa

Hay una tecla OPEN en el panel de control, pulse OPEN (3), el cierre se abre. empuje la tapa hacia arriba hasta que se abra completamente, el muelle le ayudará a abrir la tapa.

3. Instalación del cabezal

Coloque el cabezal en el adaptador central ubicado en el eje del motor eléctrico, apriete los tornillos en el manguito central hasta que el rotor este fijado. Utilice la llave especial para apretar los tornillos después de instalar el cabezal.

Advertencia: Compruebe el cabezal antes de cargarlo. Nunca utilice cabezales que muestren signos de agrietamiento o corrosión.

Llene los botes por igual y equilibrelos con una balanza. Máximo 250 gramos por bote.

Advertencia: La diferencia de peso entre los botes no debe superar los 2 gramos. Cargue los botes de forma simétrica. Recuerde que para un buen uso debe pesar los botes con suma exactitud.

Los botes deben colocarse de forma simétrica en el cabezal y siempre tiene que ser un número par. Una gran diferencia de peso puede provocar sacudidas y una rotura del motor. En caso de que escuche algún ruido extraño o vea grandes sacudidas, por favor pare el proceso y compruebe que los botes están cargados de forma uniforme.

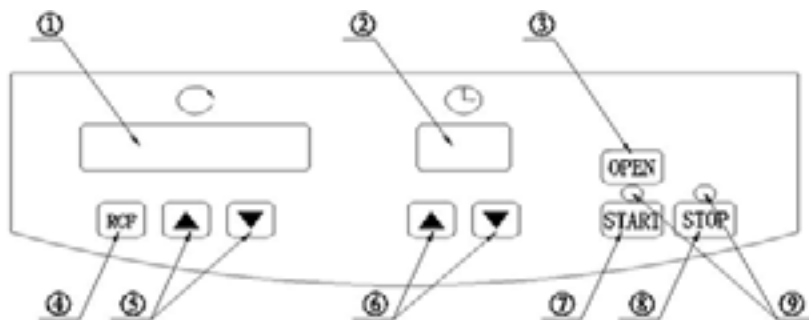
En caso de únicamente querer centrifugar un bote, se deberá rellenar con agua otro bote más para igualar el peso.

4. Cierre de la tapa

Una vez cargados correctamente los botes en el cabezal, cierre la tapa de la centrífuga.

5. Ajuste de los parámetros

El tiempo y la velocidad se mostrarán en el panel.



Panel de control

- | | |
|-------------------------------|--|
| ① Pantalla de velocidad | ⑥ +/- tecla para el tiempo de funcionamiento |
| ② Pantalla de temporizador | ⑦ Iniciar el centrifugado |
| ③ Abrir la tapa | ⑧ Detener la centrifuga |
| ④ RCF(FCR) | ⑨ Luz de arranque y luz de parada |
| ⑤ +/- tecla para la velocidad | |

① Ajustar la velocidad

Como se muestra, pulse el botón de velocidad (⑤), introduzca la velocidad deseada con las flechas. Una vez seleccionada, la pantalla parpadeara dos veces para confirmar la selección.

② Ajuste del tiempo

Como se muestra, pulse el botón de tiempo (⑥), con las teclas introduzca el tiempo de trabajo deseado, tenga en cuenta que a mayor velocidad menor será el tiempo necesario. Cada liquido requerirá de un tiempo de procesado en función de la densidad y de la unión que exista entre sus distintos componentes. El rango de selección de tiempo va de 0 a 99 minutos.

③ Ajustar la deceleración y la aceleración

Diferentes productos pueden tener distintos requisitos de aceleración y desaceleración, por lo que podemos establecer la correspondiente desaceleración y aceleración. Cuando la máquina esté apagada, pulsar la tecla Stop hasta escuchar un zumbido, pulse Δ - ∇ bajo la pantalla de tiempo para seleccionar la tasa de desaceleración y aceleración adecuada. Después de ajustar el parámetro, no es necesario presionar ninguna tecla, los parámetros serán almacenados automáticamente. Hay 10 grados que se pueden elegir (0-9), cuanto mayor sea el número, más rápida será la tasa de desaceleración y aceleración.

④ Poner en marcha la centrifuga

Presione el botón "Start", la luz verde del botón "Start" se iluminará, el instrumento comenzará a funcionar, la ventana de velocidad mostrará la velocidad; la máquina empezará a acelerar hasta llegar a la velocidad indicada. Cuando el tiempo llegue a cero, la centrifugación ha terminado. La luz roja se encenderá. Una vez detenida completamente se podrá abrir la tapa.

⑤ Detener la centrifuga

Para detener la centrifuga durante un proceso de centrifugado, pulse la tecla STOP. Los motores se detendrán y la maquina se desacelerará de acuerdo con los parámetros establecidos.

Precauciones: Si escucha algún ruido anormal durante el uso de la centrífuga, por favor, interrumpa el funcionamiento pulsando la tecla STOP y compruebe si el tornillo del rotor está apretado o no, o hay algún desequilibrio de los productos probados. Si el ruido persiste, por favor póngase en contacto con nosotros.

⑥ Abrir la tapa

Presione el botón de "abrir la tapa" ③, la cerradura se desbloqueará, cuando escuche el sonido de zumbido, tire de la tapa en dirección hacia arriba, el resorte de gas le ayudará a abrir la tapa, luego saque la muestra, todo el proceso de centrifugación habrá terminado. Para su seguridad, la tapa sólo se puede abrir cuando la máquina está parada.

ATENCIÓN

1. No use botes que estén dañados o en malas condiciones.
2. No se apoye en la máquina mientras está en uso y deje una distancia para que la máquina pueda ventilar y no se sobrecaliente
3. No intente reparar la máquina por su cuenta, por favor llame a nuestro servicio técnico en caso de avería.
4. Desenchufe la máquina si sabe que no va a hacer uso de esta en un periodo prolongado de tiempo.
5. Si la máquina está en funcionamiento la tapa no se abrirá. En caso de pulsar el botón de apertura sin querer la máquina seguirá trabajando. Para abrir la tapa primero debe pulsar la tecla STOP hasta que se detenga por completo y luego podrá abrir la tapa.
5. En el caso de que la máquina tenga algún problema mecánico, solamente podrá repararse a través de un servicio técnico autorizado por 100%Chef.
6. Con el fin de proteger la seguridad del operador, no intente abrir la tapa cuando el rotor está funcionando.

MANTENIMIENTO

Al ser un motor sin escobillas el motor no requiere de ningún mantenimiento

Por favor, limpie la cámara y el rotor después de cada centrifugación. Por favor, utilice un paño seco para limpiarlo.

Si hay un mal funcionamiento del circuito electrónico, por favor póngase en contacto con nosotros: sat@100x100chef.com

WARRANTY POLICY - POLÍTICA DE GARANTÍA

CSL offers a one-year warranty. While repairing the machine, our technicians will archive every incident or repair to preserve a good use of the machine.

CSL will: repair or, at its option, replace any part of this machine that proves to be defective, at CSL's expense for labor and material.

The purchaser shall be responsible for bearing the cost of replacement labor and material caused by the consumer's misuse and negligence.

The purchaser shall bear the cost of diagnosis when the causes are due to misuse or negligence if he does not accept the repair estimated by our technical office.

Whether within or outside the warranty period, any transportation costs necessary for the repair service, whether delivery and/or return of the appliance, shall be borne by the purchaser. We will not charge customers any money for repairing the machine within the warranty period of one year.

Pay due attention: the operator must operate the centrifuge as indicated in the manual; the warranty will not cover possible problems that may appear due to improper use.

CSL ofrece una garantía de un año. Después de arreglar la máquina, nuestro técnico profesional archivará las incidencias y reparaciones y hará un chequeo general en cada reparación para preservar un buen uso de la máquina.

CSL se encargará de: reparar o, a su opción, reemplazar cualquier parte de este aparato que resulte ser defectuosa, asumiendo CSL la mano de obra y el material.

El comprador será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de recambio causadas por el mal uso y la negligencia del consumidor.

El comprador se hará cargo de los gastos de diagnóstico cuando las causas sean por mal uso o negligencia, si no aceptase el presupuesto de reparación para determinar los defectos.

Sea dentro del periodo de garantía o fuera de él, cualquier coste de transporte necesario para el servicio de reparación, ya sea entrega y/o retorno del aparato, será asumido por el comprador. No cobraremos a los clientes ningún dinero por la reparación de la máquina en el tiempo de garantía de un año.

Preste la debida atención: el operador debe operar la centrifugadora tal y como indica el manual, la garantía no cubrirá los posibles problemas que puedan aparecer por un uso indebido.



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