



## **CENTRIFUGEUSE CULINAIRE**

traduit par

[www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com](http://www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com)

**MANUEL**

---

**100%Chef** **100%Barman**

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)

## ATTENTION — À LIRE ATTENTIVEMENT

Informez vos employés de ces règles et utilisez ce manuel comme référence.

### SECURITY INFORMATION

Afin d'éviter tout accident, veuillez utiliser la machine conformément aux consignes de sécurité suivantes :

Débranchez le câble d'alimentation principal lors de la maintenance ou en cas de non-utilisation prolongée.

Chargez le rotor avec des échantillons disposés symétriquement. Les tubes opposés doivent avoir le même poids. Utilisez une balance pour vérifier.

Ne dépassez jamais la vitesse maximale indiquée pour le rotor.

N'utilisez jamais un rotor endommagé (joint manquant, rayures, corrosion ou fissures).

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vitesse max : 4000 tr/min

Capacité max : 4 × 250 ml

Force centrifuge (RCF) : 4730 × g

Temps : 0 à 99 minutes

Bruit : ≤ 58 dB

Alimentation : 220V – 50Hz – 5A

Dimensions : 57 × 40 × 32 cm

Poids net : 35 kg

### DEBALLAGE

- A. Vérifiez l'emballage avant ouverture
- B. Retirez les protections en mousse avec précaution
- C. Sortez la machine du carton
- D. Vérifiez qu'elle n'a pas été endommagée pendant le transport

En cas de problème, contactez le fournisseur

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

### A. Principe de centrifugation

La centrifugeuse génère une force centrifuge (RCF). Effet :

Les éléments les plus lourds descendent

Les éléments les plus légers restent en surface

### B. Temps de centrifugation

À RCF constant → le temps dépend de la composition du produit

À solution identique → plus la vitesse est élevée, plus le temps est court

Chaque produit ayant des propriétés différentes, il est recommandé de faire des tests pour déterminer les bons réglages

## INSTALLATION

1. La table de travail doit être solide, plane et stable.

Les quatre pieds de la centrifugeuse doivent être fermement en contact avec la surface de la table.

Afin de garantir la sécurité, veuillez conserver un espace de 30 cm autour de l'appareil.

2. L'alimentation électrique doit être en 220 V monophasé, avec une ligne de terre indépendante.

Une tension incorrecte ou supérieure de plus de 10 % à la tension prévue endommagera l'appareil.

Pour assurer une bonne ventilation, conservez un espace de 10 cm autour de la machine.

Une surchauffe ou une pièce mal ventilée peut endommager la machine.

3. Utilisez le câble d'alimentation fourni.

4. Déverrouillez l'axe de rotation de la centrifugeuse.

L'équipement de transport est équipé d'un système de verrouillage du moteur.

Une clé permettant de déverrouiller l'axe du moteur est fournie avec votre appareil.

Pensez à le reverrouiller, avec le couvercle complètement fermé, si vous devez déplacer l'appareil ou l'envoyer en réparation ou en maintenance.

# UTILISATION

## 1. Interrupteur d'alimentation

L'interrupteur se trouve en bas à droite du panneau de commande.

Position "I" : la centrifugeuse est allumée

Position "O" : la centrifugeuse est éteinte

Attention :

Ce commutateur est associé à une tension de 220V / 10A, ce qui représente un risque d'électrocution.

## 2. Ouverture du couvercle

Il y a un bouton OPEN sur le panneau de commande.

Appuyez sur OPEN → le verrou se déverrouille

Soulevez le couvercle → un ressort vous assiste pour l'ouverture

## 3. Installation du rotor (tête)

Placez la tête sur l'adaptateur central situé sur l'axe du moteur

Serrez les vis du manchon central jusqu'à fixation complète

Utilisez la clé fournie pour bien serrer

### **Avertissement :**

Vérifiez le rotor avant utilisation.

Ne jamais utiliser un rotor fissuré ou corrodé.

## 4. Chargement des tubes

Remplissez les tubes de manière équilibrée

Poids maximum : 250 g par contenant OU 750 g pour le XL

### **Important :**

Différence de poids max entre deux tubes : 2 g

Les tubes doivent être chargés symétriquement

Toujours utiliser un nombre pair de contenants

Un mauvais équilibrage peut provoquer :

- vibrations
- dommages moteur
- casse de l'appareil

### **Si bruit anormal ou vibrations importantes :**

### **Arrêtez immédiatement la machine et vérifiez l'équilibrage**

Si vous n'utilisez qu'un seul contenant :

Ajoutez un deuxième contenant rempli d'eau pour équilibrer

## 5. Fermeture du couvercle

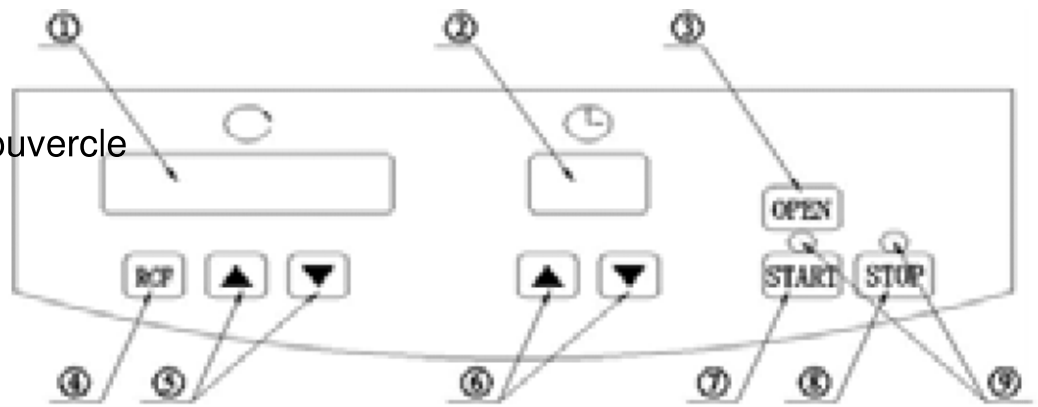
Une fois les tubes correctement chargés :

Fermez le couvercle de la centrifugeuse

## 5. Réglage des paramètres

Le temps et la vitesse s'affichent sur le panneau de commande.

1. Affichage de la vitesse
2. Affichage du temps
3. Bouton ouverture du couvercle
4. RCF (force centrifuge)
5. Boutons +/- vitesse
6. Boutons +/- temps
7. Démarrage
8. Arrêt
9. Voyants marche / arrêt



### 1. Régler la vitesse

Comme indiqué, appuyez sur le bouton de vitesse 5. Saisissez la vitesse souhaitée à l'aide des flèches. Une fois la vitesse sélectionnée, l'affichage clignote deux fois pour confirmer la sélection.

### 2. Régler le temps

Comme indiqué, appuyez sur le bouton de temps 6. À l'aide des touches, saisissez le temps de fonctionnement souhaité. Notez que plus la vitesse est élevée, plus le temps nécessaire est court.

Chaque liquide nécessite un temps de traitement différent selon sa densité et selon la liaison qui existe entre ses différents composants.

La plage de réglage du temps est de 0 à 99 minutes.

### 3. Régler la décélération et l'accélération

Différents produits peuvent avoir des exigences différentes en matière d'accélération et de décélération. Il est donc possible de régler le taux d'accélération et de décélération correspondant.

Lorsque la machine est éteinte, appuyez sur la touche STOP jusqu'à entendre un signal sonore. Ensuite, appuyez sur les touches situées sous l'affichage du temps afin de sélectionner le taux d'accélération et de décélération approprié.

Après avoir réglé le paramètre, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur une autre touche : les paramètres sont enregistrés automatiquement.

Il existe 10 niveaux au choix, de 0 à 9. Plus le chiffre est élevé, plus le taux d'accélération et de décélération est rapide.

### 4. Démarrer la centrifugeuse

Appuyez sur le bouton START. Le voyant vert du bouton START s'allume, l'appareil commence à fonctionner et la fenêtre de vitesse affiche la vitesse. La machine commence à accélérer jusqu'à atteindre la vitesse indiquée. Lorsque le temps atteint zéro, la centrifugation est terminée. Le voyant rouge s'allume. Une fois l'appareil complètement arrêté, le couvercle peut être ouvert.

### 5. Arrêter la centrifugeuse

Pour arrêter la centrifugeuse pendant un processus de centrifugation, appuyez sur la touche STOP. Les moteurs s'arrêtent et la machine ralentit selon les paramètres définis.

**Précautions** : Si vous entendez un bruit anormal pendant l'utilisation de la centrifugeuse, interrompez le fonctionnement en appuyant sur la touche STOP. Vérifiez ensuite si la vis du rotor est bien serrée ou s'il existe un déséquilibre entre les produits testés. Si le bruit persiste, contactez-nous.

## 6. Ouvrir le couvercle

Appuyez sur le bouton « ouverture du couvercle ». Le verrou se déverrouillera. Lorsque vous entendrez le signal sonore, tirez le couvercle vers le haut ; le ressort à gaz vous aidera à l'ouvrir. Retirez ensuite l'échantillon.

Le processus complet de centrifugation est alors terminé. Pour votre sécurité, le couvercle ne peut être ouvert que lorsque la machine est arrêtée.

## CONSIGNES SUPPLEMENTAIRES

1. Ne pas utiliser de contenants (bouteilles) endommagés ou en mauvais état.
2. Ne pas s'appuyer sur la machine pendant son fonctionnement et laisser un espace suffisant pour permettre une bonne ventilation et éviter toute surchauffe.
3. Ne pas tenter de réparer la machine soi-même.  
En cas de panne, contactez le service technique.
4. Débrancher la machine si vous savez que vous ne l'utiliserez pas pendant une longue période.

Lorsque la machine est en fonctionnement, le couvercle ne peut pas s'ouvrir. Si vous appuyez accidentellement sur le bouton d'ouverture, la machine continuera à fonctionner.

Pour ouvrir le couvercle :  
appuyer sur STOP  
attendre l'arrêt complet  
puis ouvrir

5. En cas de problème mécanique, la machine doit être réparée uniquement par un service technique agréé par 100%Chef.
6. Pour la sécurité de l'opérateur, ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle lorsque le rotor est en rotation.

## MAINTENANCE

Le moteur étant de type brushless (un moteur sans balais), il ne nécessite aucun entretien spécifique.

Veillez nettoyer la chambre de centrifugation ainsi que le rotor après chaque utilisation.

Utilisez un chiffon sec pour effectuer le nettoyage.

En cas de dysfonctionnement du circuit électronique, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : [sat@100x100chef.com](mailto:sat@100x100chef.com)

# Politique de garantie

## USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**CSL offre une garantie d'un an.** Lors des réparations, nos techniciens enregistrent chaque intervention afin d'assurer un bon suivi et une utilisation optimale de la machine.

### Engagement de CSL

CSL s'engage à :

- réparer ou, à sa discrétion, remplacer toute pièce défectueuse,
- en prenant en charge la main-d'œuvre et les pièces.

### Responsabilité de l'acheteur

L'acheteur devra prendre en charge :

- les coûts de main-d'œuvre et de pièces résultant d'une mauvaise utilisation ou négligence,
- les frais de diagnostic si la panne est due à une mauvaise utilisation et que le devis de réparation est refusé.

### Frais de transport

Que ce soit pendant ou après la période de garantie :

- tous les frais de transport (envoi et retour de l'appareil) sont à la charge de l'acheteur.

Cependant :

- aucun frais de réparation ne sera facturé pendant la période de garantie d'un an.

### Conditions importantes

L'utilisateur doit utiliser la centrifugeuse conformément au manuel.

La garantie ne couvre pas les problèmes résultant :

- d'une mauvaise utilisation
- d'un usage non conforme

### Coordonnées

100%Chef & 100%Barman

Cocina sin Límites, S.L.

Joan Peiró i Belis 2

08339 Vilassar de Dalt – Barcelone, Espagne

TEL +34 93 429 63 40

sat@100x100chef.com