

User Technical Manual

Manual Técnico de Usuario

100%Chef

**Twin
Stones**



ACTIVATE YOUR
WARRANTY

Find the serial
number on the
center of the base.

ACTIVA TU GARANTÍA. Encuentra el
número de serie en el centro de la base.

TWS-001



CAUTION



READ DE MANUAL

THE MACHINE MUST NOT BE USED BEFORE
REACHING THE OPERATING MANUAL.
TO AVOID FATAL OR SERIOUS INJURY, READ THE
MANUAL FIRST



CAUTION

HEAVY
GRINDING STONES
KEEP HANDS
CLEAR



ATENCIÓN: MUY IMPORTANTE

Lea detenidamente estas instrucciones

TWIN STONES está pensada para refinar productos remojados o bien que tengan un importante contenido acuoso o graso. No obstante, es capaz de refinar e integrar pequeñas cantidades de frutos secos (pistachos, avellanas, nueces, almendras, anacardos...), o semillas oleaginosas previamente molidas o de muy pequeño tamaño como el sésamo, legumbres como el cacahuete, especias en polvo..., en añadidos como azúcares, mieles, aceites o mantecas. **Todos estos productos secos deben irse incorporando, previamente molidos, poco a poco y como máximo debe ser 1 kg.**

Otros productos en polvo siempre deberán trabajarse con algún producto cremoso como por ejemplo chocolate u otros.

Debemos notificarles que trabajar productos secos o duros, sin líquido u otros componentes fluidos, pueden desgastar las piedras o los encajes del tambor.

Twin Stones no es un molinillo o una refinadora con cuchillas.

La garantía no cubre el desgaste o deterioro de sus piezas o componentes.

ATTENTION: VERY IMPORTANT

Read these instructions carefully

*TWIN STONES is specially designed to refine products that are soaked or have a significant water or fat content. However, it is capable of refining and integrating small quantities of nuts (pistachios, hazelnuts, walnuts, almonds, cashew nuts...), or oil seeds previously ground or of a very small size such as sesame, legumes like peanuts, spice powders..., in additives such as sugars, honeys, oils or lard. **All these dry products must be incorporated, previously ground, little by little. The maximum quantity must be 1 kg.***

Other powdered products should always be worked with some creamy product such as chocolate or others.

Please, be aware that working with dry or hard products, without liquid or other fluid components, can wear out the stones or the laces on the drum.

Twin stones is not a grinder or a refiner with blades.

The warranty does not cover wear or deterioration of its parts or components.

Estimado cliente, ¡Enhorabuena!

Gracias por comprar la conchadora Twin Stones.

Las conchadoras se fabrican, prueban y embalan cuidadosamente para ofrecerle un rendimiento óptimo. 100%Chef destaca por ser una referencia para la cocina profesional en más de 60 países.

Estamos seguros de que la conchadora Twin Stones le proporcionará una nueva forma de producir ingredientes con increíbles resultados. Desde las pastas de frutos secos hasta mermeladas, mostazas o chocolates de distintos sabores. Produzca patés, pastas finas de pescado y como no, desarrolle sus propias recetas de chocolate bean-to-bar.

Reduzca el tiempo que pasa en la cocina mientras obtiene alimentos únicos y sabrosos.

Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de su uso y manténgalo siempre en su poder.

Dear Customer, Congratulations!

Thank you for buying Twin Stones Wet Grinder.

Our Wet Grinders are carefully manufactured, tested and packed so as to give you optimal performance. That's why 100%Chef is a trusted name in professional kitchen appliances with customers worldwide.


We are sure that Twin Stones Wet Grinder will help you to craft incredible ingredients and results. From nuts pastes, until marmalades, mustard, flavored chocolates. Make your own pâté, fine fish paste and develop your own recipes of bean-to-bar chocolate.

Reduce the time you spend in the kitchen, making unique and delicious preparations.


Please read the instruction manual carefully before use and keep it handy.

Muy importante - *Very Important Notes*

Nota: Compruebe que el voltaje es el indicado para su máquina

- Por favor, **NO UTILICE LA CONCHADORA PARA MOLER EN SECO.** 
- Como medida de seguridad, no manipule el enchufe eléctrico y el interruptor con las manos mojadas. Por favor, asegúrese de que el cableado eléctrico tenga una toma de tierra adecuada.
- NO estire del cable para retirar el enchufe de la toma.

Note: Check that the voltage is the one indicated for your machine

- Please **DO NOT USE YOUR WET GRINDER FOR DRY GRINDING.** 
- As a safety precaution, do not handle the electrical plug and the switch with wet hands. Please ensure that your electrical wiring has proper earthing provision.
- DO NOT hold the wire to remove the plug from the socket.

Muy importante - *Very Important Notes*

- Lea detenidamente el manual de instrucciones y familiarícese antes de usar la conchadora.
Always read the instruction manual properly and familiarize yourself before using the grinder.
- Mantenga siempre el tambor en posición vertical mientras trabaja.
Always keep the drum in a vertical position while grinding.
- Si trabaja con ingredientes secos, póngalos en remojo primero.
If you work with dry ingredients, always soak them first.
- Utilice la tapa superior mientras la conchadora esté en uso.
Use the top cover while the grinder machine is in use.
- Apague siempre la máquina antes de manipular la conchadora.
Always switch off the machine before handling the grinder.
- Desconecte la conchadora de la toma de corriente mientras no esté en uso.
Disconnect the grinder from the socket while the grinder is not in use.
- Mantenga siempre la máquina limpia y seca.
Always keep the grinder clean and totally dry.

ENG

ESP

Descripción de las piezas - Description of Parts



Instrucciones básicas de funcionamiento - Basic Operating Instructions

1



El tambor debe estar en posición vertical con la palanca de bloqueo de inclinación y el volante de bloqueo debidamente apretadas.

The drum must be in a vertical position with the tilting lock knob and lock knob properly tightened.

2



Para sacar el tambor de la unidad base. Retire la tapa del tambor.

To take out the drum from the base unit. Take off the drum lid from the drum.

4



Levante y sacar el conjunto de las piedras (Importante: Mantenga las piedras sobre una superficie plana con cuidado y asegúrese de que permanezca inmóvil en esa posición).

Lift and take out the roller assembly (Important: Keep the roller on a flat surface carefully and ensure that it stays stationary in that position).

3



Desenrosque el bloqueo superior

Unscrew the top lock with spring and take it out.



5



Ahora se puede sacar el tambor simplemente levantándolo del eje.

Now you can take out the drum just by lifting out of the spindle.

Nota: Limpie el tambor y las piedras con un estropajo suave antes de volver a montarlo en la base.

Note: Clean the drum and the roller stone assembly with a standard soft brush before re-assembling it into the base unit.

Instrucciones básicas de funcionamiento - *Basic Operating Instructions*

DIRECTRICES para volver a montar el tambor con la unidad base

GUIDELINES for re-assembling the drum with the base unit



- Colocar el tambor en el centro sobre la unidad base. Deslizarlo suavemente por el eje hasta que esté en contacto con la base.

Place the drum in the center over to the base unit. Slide it down the projecting spindle gently until it is in contact with the base unit.



- Girar ligeramente el tambor en cualquier dirección hasta que el acoplador situado en el eje saliente de la unidad base y el acoplador en la parte inferior de la unidad estén alineados.

Slightly rotate the drum in any direction until the coupler provided at the projecting spindle of the base unit, and the coupler in the bottom of the unit are aligned.



- En esta posición, presionar el tambor hacia abajo hasta que encaje en la base.

In this position, press down the drum until it gets seated at the bottom of the base unit.

Instrucciones básicas de funcionamiento - *Basic Operating Instructions*

Fijación del conjunto de rodillos dentro del tambor / *finxing up the roller assembly inside the drum*

- Deslice el conjunto de rodillos sobre el eje hasta que el conjunto de rodillos se asiente en la base.

Place the drum in the center over to the base unit. Slide it down until the roller assembly sits on the base.



- Gire ligeramente el conjunto de rodillos en cualquier dirección en esta posición, hasta que el agujero cuadrado del conjunto de rodillos y el cuadrado del eje estén alineados.

Slightly rotate the drum in any direction until the coupler provided at the projecting spindle of the base unit, and the coupler in the bottom of the unit are aligned.



- En esta posición, el conjunto de rodillos encajará en los cuadrados con un ligero clic.

In this position, press down the drum until it gets seated at the bottom of the base unit.

Instrucciones básicas de funcionamiento - *Basic Operating Instructions*

Fijación de la cerradura superior / *Fixing up the top lock*



- Atornille el bloqueo superior sin hacer mucha fuerza en el eje de la base. Aconsejamos que al trabajar con frutos secos o duros en los primeros 10 minutos el tornillo no esté apretado.

Screw the top lock into the projecting shaft of the base unit without using almost any strenght.



- Cierre el tambor con la tapa. La tapa no cierra herméticamente: se apoya sobre el tornillo de sujeción. Esta tapa protege del polvo, pero deja salir los vapores de la mezcla cuando se calienta.

Close the drum with the lid. The cover does not close tightly: it rests on the retaining screw. This cover protects against dust, but allows mix vapours to escape when heated

La conchadora está lista para usar / *Now your grinder is ready to use*

Instrucciones básicas de funcionamiento - Proceso de Molienda

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado de la conchadora y que el voltaje es el idóneo para la máquina

- Conecte la máquina a la red.
Por razones de seguridad, evite manipular el enchufe con las manos mojadas.
- Sujete siempre el enchufe para extraerlo de la toma,
NO tire del cable para extraer el enchufe de la toma.
- Abra la tapa del tambor. Vierta una taza de agua en el tambor.
- Agregue una pequeña cantidad del contenido que tiene que ser molido.
- Encienda el molinillo. Agregue gradualmente el contenido al tambor.
- Observe la consistencia del contenido dentro del tambor y agregue algo de líquido si es necesario.
- Cuando la molienda se haya completado, apague la conchadora y desenchufe de la corriente.

Basic Operating Instructions - Grinding Procedure

Make sure that the power supply is disconnected from the grinder and that the voltage is suitable for the machine.

- *Plug the wet grinder into a socket.
For safety precautions, avoid handling the plug with wet hands.*
- *Always hold the plug to remove it from the socket,
do NOT pull the wire to remove the plug from the socket.*
- *Open the lid of the drum and Pour a cupful of water into it.*
- *Add a small quantity of the content that has to be grounded.*
- *Switch on the grinder grounded. As the drum starts rotating, gradually add the content to the drum.*
- *While the grinding continues, observe the consistency of the content inside the drum and add some liquid if required.*
- *As soon as the grinding is completed as per your requirements, switch off the grinder and take out the plug from the socket.*

Instrucciones básicas de funcionamiento - Retirada de la pasta



Sosteniendo el tambor con una mano, presione la palanca de bloqueo basculante con la otra mano y luego incline el tambor sobre el recipiente. Ahora suelte la palanca de bloqueo de inclinación. *(Nota: se oye un sonido de clic al presionar y soltar la palanca de bloqueo de inclinación, lo que indica que la unidad no se inclinará a menos que se presione la palanca de bloqueo de inclinación).*

Después de drenar la mayor parte de la masa, presione la palanca de bloqueo de inclinación y vuelva a colocar el tambor en posición vertical hasta que quede bloqueado con un clic. Acto seguido apriete el volante de bloqueo lateral.

Desatornille el bloqueo superior y retire el conjunto de rodillos.

Limpie la pasta del ensamblaje del rodillo en el recipiente.

Coloque el conjunto de rodillos sobre una superficie plana con cuidado y asegúrese de que permanezca inmóvil en esa posición.

Levante el tambor de la base y vacíe el resto de la masa del tambor.

Basic Operating Instructions - Taking out the ground dough



Holding the drum with one hand, press the tilting lock knob with the other hand then tilt the drum to a convenient position over the collection utensil. Now release the tilting lock knob.

(Note: you will heard a “click” sound when you press and release the tilting lock knob indicating that the unit will not tilt unless the tilting lock knob is pressed).

After a major portion of the ground dough is drained out, press the tilting lock knob and bring back the tilted drum to a vertical position until it gets locked with the click sound. Tighten the side lock knob.

Unscrew the top lock and take out the roller assembly as explained earlier.

Wipe out the sticking ground dough from roller assembly into the collection vessel.

Place the roller assembly on a flat surface carefully and ensure that it stays stationary in that position.

Lift the drum from the base unit and wipe out the remaining dough from the drum.

Primer uso, mantenimiento y limpieza - *First use, maintenance and cleaning*

1. Antes del primer uso, colocar 200gr. de azúcar y dejar trabajar unos 10 minutos.
Before the first use, place 200gr. of sugar and let it work for about 10 minutes.
2. Después de drenar el tambor, limpie el seguro superior, los rodillos y el tambor completamente con agua.
After draining the drum, clean the top lock, roller assembly and drum thoroughly with water.
3. Para la limpieza, retire siempre el tambor y los rodillos de la base.
Always remove the drum and rollers from the base unit for cleaning.
4. Limpie el regulador y el rodillo de piedra con un paño para evitar la humedad.
Wipe the top lock, roller assembly with a clean cloth to avoid dampness.
5. Deje secar el regulador, el conjunto de rodillos y el tambor.
Let dry the top lock, roller assembly and the drum.
6. Una vez secos, ensamble el tambor, el conjunto de rodillos y el regulador.
Assemble the drum, roller assembly and the top lock.

Instrucciones básicas de funcionamiento

Después de vaciarla, desconecte la máquina y el enchufe de la red.

La conchadora está equipada con un mecanismo especial que hace que sea muy fácil inclinar el tambor:



- 1) Afloje el volante de bloqueo lateral.
- 2) Presione la palanca de bloqueo de inclinación hacia abajo e inclinarla como se muestra aquí. La conchadora se inclina en 4 posiciones, es decir, a ambos lados.
Para volver a la posición vertical, presione la **PALANCA DE BLOQUEO DE INCLINACIÓN** hacia abajo una vez más y levántela.
- 3) Apriete nuevamente el volante de bloqueo lateral.

PRECAUCIÓN

Durante el proceso de molienda, mantenga siempre la máquina sólo en posición vertical.

POMO LATERAL:
AFLOJE EL VOLANTE
DE BLOQUEO LATERAL
ANTES DE PRESIONAR
LA PALANCA DE
BLOQUEO DE
INCLINACIÓN.



PALANCA DE BLOQUEO BASCULANTE
PRESIONE HACIA ABAJO ESTA PALANCA
DE BLOQUEO DE INCLINACIÓN Y
PODRÁ INCLINAR EL TAMBOR EN
CUATRO POSICIONES. PRESIONE
DE NUEVO HACIA ABAJO Y VOLVER
A COLOCAR EL TAMBOR
EN SU POSICIÓN VERTICAL.

Basic Operating Instructions

After grinding, switch off the machine and REMOVE the PLUG from the mains.

Your grinder is equipped with a special and easy mechanism to tilt the drum to your convenient position:



1) Loosen the SIDE LOCK KNOB.

2) Press the TILTING LOCK KNOB down and tilt as shown here. You can tilt the grinder to 4 positions i.e. on either side. To bring back to vertical position press the TILTING LOCK KNOB down once again and lift.

3) Tighten the SIDE LOCK KNOB.

CAUTION

While grinding, always keep the machine only in the vertical position.

SIDE LOCK KNOB: LOOSEN THE SIDE LOCK KNOB BEFORE YOU PRESS THE TILTING LOCK KNOB.



TILTING LOCK KNOB: PRESS DOWN THIS TILTING LOCK KNOB AND YOU CAN TILT THE DRUM TO FOUR POSITIONS. PRESS DOWN AGAIN AND YOU CAN BRING BACK THE DRUM TO ITS VERTICAL POSITION.

Consejos básicos para algunas elaboraciones



Para producir chocolate de sabores

Para producir chocolate saborizado, derrita la cobertura de chocolate blanco a una temperatura máxima de 45°C, insértela en la conchadora y añada el sabor en polvo siguiendo las proporciones indicadas en la tabla. Conche durante al menos 2 horas. Añada manteca de cacao si procede. Atempere la cobertura antes de utilizar.



Pralinés

Moler siempre los ingredientes en un molinillo. Empezar con la pasta de frutos secos y dejar que los rodillos trabajen hasta lograr una fluidez. Añadir el azúcar molido poco a poco y dejar conchar; añadir los otros ingredientes si fuese necesario. Tenga en cuenta que si la masa es muy densa o fría puede dañar los engranajes de la máquina.

Para extraer pulpa de coco fresco

Fijar el raspador de coco en el eje. Comience siempre a raspar desde los lados del coco hacia el centro.

El raspador de coco tiene cuchillas afiladas. Tenga cuidado. Asegúrese de no levantar el raspador por la parte superior para evitar lesiones. Levante siempre el raspador desde el centro.



Amasado

Fije la pala de la amasadora en el eje. Ponga 500 g (máximo) de harina con un poco de sal y encienda la máquina. Añada una cucharadita de aceite para evitar que la masa se pegue a la hoja de la amasadora y al tambor. Añada agua lentamente hasta que la masa alcance la consistencia deseada.

To produce flavored chocolate

To produce flavored chocolate, melt the white couverture chocolate at a maximum temperature of 45°C, pour in the wet grinder and add the powdered flavor.

Conche for at least 2 hours. Add cocoa butter if necessary. Temper the coating before use.



Pralines

Always grind the ingredients in a grinder. Start with the dried fruit paste and let the machine work until get a smoothy texture. Add the powdered sugar little by little and keep the machine working; add the other ingredients if necessary. Note that if the dough is too thick or cold, it can damage the gears of the machine.

For scraping coconuts

Fix the coconut scraper on the center shaft. Always begin your scraping from the sides of the coconut towards the center.

Note:

- The coconut scraper has sharp blades for scraping.*
- Make sure that you do not lift the scraper from the top to avoid injuries. Always lift the scraper from the middle.*



Dough kneading

Fix the dough kneader blade on the center shaft. Put 500 g (max) of flour with a little salt and switch on the machine. Add a teaspoon of oil to avoid the dough from sticking to the kneader blade and the drum. Add water slowly until the dough attains the required consistency.

Precauciones

No haga funcionar la conchadora sin carga durante más de unos segundos.

No ponga las manos dentro del tambor mientras la conchadora esté funcionando.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No sobrecargue el motor con más de dos litros de ingredientes, añádalos poco a poco.

No guarde alimentos ni ningún otro artículo en el tambor mientras no esté en uso.

No sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni ninguna parte de la conchadora en agua.

No levante o mueva la máquina cuando esté en funcionamiento.

No toque el tambor en marcha durante el funcionamiento.

No utilice ningún otro accesorio con la conchadora excepto los proporcionados por el fabricante.

No intente reparar la conchadora en casa ni permita que una persona no autorizada la repare.

Póngase en contacto con el distribuidor de 100%Chef más cercano para obtener soporte técnico.



Don'ts

Do not run the grinder without any load for more than a few seconds.

Do not put your hands inside the drum while the grinder is working.

Do not allow children to operate the grinder.

Do not overload the motor with more than 2 litres of ingredients, adding them little by little.

Do not store food or any other items inside the drum while not in use.

Do not immerse the electrical cord, plug or any part of the grinder in water.

Do not lift/move the grinder when in operation.

Do not touch the running drum while in operation.

Do not use any other attachments with the grinder except the ones provided by the manufacturer.

Do not attempt to repair the grinder at home or allow any unauthorized person to repair it.

Please contact the nearest 100%Chef Distributor for assistance.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	REMEDIO
La conchadora no funciona/no arranca	<ul style="list-style-type: none"> a. Fallo en la alimentación b. Conexión de cable mal colocada en el enchufe c. Interruptor de sobrecarga desconectado 	<ul style="list-style-type: none"> a. Compruebe la alimentación principal b. Conecte los cables correctamente c. Desbloquee pulsando el botón de sobrecarga
La conchadora arranca, pero se detiene posteriormente	<ul style="list-style-type: none"> a. Demasiada cantidad para ser molida en el tambor. b. Insuficiente agua. c. Obstrucción física en el tambor. d. Pasta muy gruesa. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Retire la cantidad sobrante y añada porción por porción después de iniciar la molienda. b. Añada más agua. c. Retire la obstrucción comprobando el rodillo. d. Agregue la cantidad adecuada de agua y mezcle la masa con la espátula
Si el soporte de las piedras gira libremente	<ul style="list-style-type: none"> a. El montaje no es correcto b. El encaje está dañado por un mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Colóquelo en posición correcta b. Sustituya la pieza dañada

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	REMEDIO
El tornillo superior no se cierra	a. El montaje de la piedra y la cerradura no están en la posición correcta	a. Colóquelo en la posición correcta.
Vibración de la conchadora durante el uso	a. La conchadora no está colocada sobre una superficie nivelada. b. Las patas de goma no están en la posición correcta.	a. Colóquelo sobre una superficie nivelada b. Compruebe y corrija la posición de las patas de goma.
La conchadora se detiene durante la molienda	a. Fallo en la alimentación b. Baja tensión en la fuente de alimentación c. Insuficiente agua en el tambor	a. Compruebe el suministro principal. b. Desconecte el molinillo y espere hasta que la tensión se estabilice. c. Añada la cantidad necesaria de agua.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	REMEDIO
La conchadora se calienta más de lo normal	<ul style="list-style-type: none"> a. Sobrecarga en el tambor. b. Baja tensión de alimentación. c. Formación de pasta gruesa en el tambor. d. La conchadora está cerca de una fuente de calor. e. La ventilación de la conchadora está bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Saque la cantidad excedente. b. Desconecte la conchadora y espere hasta que la tensión se estabilice. c. Agregue agua según sea necesario. d. Cambie la posición de la conchadora o de la fuente de calor. e. Retire la obstrucción.
La molienda tarda más tiempo de lo habitual	<ul style="list-style-type: none"> a. Sobrecarga en el tambor. b. Raspador en posición incorrecta. c. Bajo voltaje. d. El bloqueo superior no está completamente apretado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque en la posición correcta. b. Corrija la posición. c. Compruebe la tensión de entrada. d. Apriete el bloqueo superior.

En caso de duda, póngase en contacto con el distribuidor 100%Chef más cercano.

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
<i>Grinder does not run/start</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Power supply failure b. Wire connection loose in the socket c. Plug is not inserted properly d. Overload switch tripped 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the main supply b. Connect wires properly c. Insert correctly into the socket d. Re-set using blunt edge pin
<i>Grinder starts but stops subsequently</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Too much quantity to be ground in the drum. b. Insufficient water. c. Physical obstruction in the drum. d. Thick paste collection. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Remove the excess quantity and add portion by portion after starting the grinder. b. Add more water. c. Remove the obstruction by checking and releasing it. d. Add proper amount of water and mix dough with the spatula provided.
<i>If the stones holder turn freely</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. The assembly is not correct b. The lace is damaged by misuse. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Place it in the correct position b. Replace the damaged part

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
<i>Top lock does not get locked</i>	<i>a. Stone assembly and lock are not in proper position.</i>	<i>a. Check the main supply b. Connect wires properly c. Insert correctly into the socket d. Re-set using blunt edge pin</i>
<i>Vibration of the grinder when in use</i>	<i>a. Grinder is not placed on a levelled surface. b. Rubber legs not in position</i>	<i>a. Place on a levelled surface b. Check and correct the legs position</i>
<i>Grinder stops during grinding</i>	<i>a. Power supply failure b. Low voltage in power supply c. Insufficient water in the drum</i>	<i>a. Check the main supply. b. Switch off grinder and wait until the voltage stabilizes. c. Add the required quantity of water.</i>

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
<i>Grinding takes more time</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Overload in the drum. b. Incorrect wiper guide. c. Low voltage. d. The top lock not tightened fully. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Place them in the right position. b. Correct the position. c. Check the input voltage. d. Tighten the top lock.
<i>Grinder gets more heated up than usually</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Overload in the drum. b. Low voltage for power supply. c. Thick paste formation in the drum. d. Grinder is near a heat source. e. Ventilation of the grinder is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Take out the excess quantity. b. Switch off grinder and wait until the voltage stabilizes. c. Add water as required. d. Change the position of grinder/heat source. e. Remove the blockage.

In case of any doubts contact the nearest 100%Chef Distributor.

Condiciones de garantía

Cocina Sin Límites, S.L., (en adelante, CSL) garantiza al comprador de la conchadora TWS-001 (en adelante, “conchadora”) que está libre de defectos de material. Esta garantía es válida por un período de un año (1 año) para uso profesional y dos años (2 años) para uso doméstico sobre el motor contra defectos de fabricación a partir de la fecha de compra original, sujeta a los siguientes términos y condiciones:

1. La tarjeta de garantía debe ser completada y firmada por el comprador inmediatamente después de la compra.
2. El mantenimiento de la conchadora debe ser realizado únicamente por el Servicio Técnico de CSL o por su Centro de Servicio Autorizado.
3. El cliente deberá llevar la conchadora al Servicio Técnico de CSL / Centro de Servicio Autorizado más cercano por su propia cuenta y riesgo.
4. La garantía continuará y permanecerá en vigor sólo durante el período restante de la garantía original, en lo que respecta a la reparación/reemplazo de piezas de la conchadora.
5. CSL no será responsable de ningún accidente, pérdida o daño (directo o indirecto) a personas o bienes causados por causa de:
 - a) Reparaciones/Servicio atendido por personal de servicio no autorizado.
 - b) Sobrecarga/mal uso/abuso y/o negligencia por parte de la persona.
 - c) Defectos causados por un uso inadecuado o imprudente.
 - d) Incumplimiento de cualquier precaución de seguridad o consejo de mantenimiento sugerido por CSL.
 - e) El número de serie original ha sido borrado o alterado o el sello a prueba de manipulaciones está dañado.
6. La garantía no cubre daños debidos a negligencia, mal manejo, rotura o agrietamiento de tapas, piedras, cuerpo principal o abolladuras en el tambor de acero inoxidable.
7. Todas las reparaciones dentro de la garantía del producto de 1 año y de la garantía especial de 2 años del motor (derivadas de defectos de fabricación) se realizarán sin cargo alguno. Transporte y gastos de envío no quedan cubiertos por esta garantía.
8. La garantía no será aplicable si el producto se utiliza para cualquier otro propósito que no sea el uso descrito en este manual.
9. Cualquier queja/disputa será dentro de la jurisdicción del Tribunal de Barcelona.

Terms of Warranty

100%Chef (hereinafter referred to as the Company) warrants to the purchaser of “TSW -001 Wet Grinder” (hereinafter referred to as Wet Grinder) that the said Wet Grinder is free from all defects in material and workmanship. This warranty is valid for a period of one year (1 year) for professional use and two years (2 years) for home use (against manufacturing defects from the date of original purchase, subject to the following terms and conditions:

1. The warranty card is to be completed, signed by the dealer immediately on purchase. (See page no. 29)
2. The Wet Grinder is only to be serviced by the Company Regional Service Centre or by its Authorized Service Centre.
3. The customer shall carry the Wet Grinder to the nearest Company Regional Service Centre / Authorized Service Centre at his/her own cost and risk.
4. The warranty will continue and remain in force only for the unexpired period of the original warranty, in regard to the Repair/Replacement of parts of the Wet Grinder.
5. The Wet Grinder shall be used strictly for domestic purposes in accordance with the user's manual.
6. The Company shall not be held liable for any accident, loss or damage (direct or indirect) to person or property caused by reason of:
 - a) Repairs/Service attended by unauthorized service person.
 - b) Overloading/misuse/abuse or/and negligence on the part of the person.
 - c) Defects caused by improper/reckless use.
 - e) Failure to comply with any safety precaution or maintenance tip suggested by the Company.
 - f) Original serial number is deleted/defaced or altered or tamper proof seal is damaged.
7. The warranty does not cover damages due to negligence, mishandling, breakage or cracking of lids, stones, main body or dents on stainless steel drum.
8. All repairs within the 1-year product warranty and 5-year special warranty on motor (arising out of manufacturing defects) will be done free of charge. Our Service Centers will not charge you for those specific components and labour.
9. The warranty will not be applicable if the product is used for any purpose other than domestic use.
10. Any complaint/disputes shall be within the jurisdiction of the Courts of Barcelona

ATENCIÓN: MUY IMPORTANTE

Lea detenidamente estas instrucciones

TWIN STONES está pensada para refinar productos remojados o bien que tengan un importante contenido acuoso o graso. No obstante, es capaz de refinar e integrar pequeñas cantidades de frutos secos (pistachos, avellanas, nueces, almendras, anacardos...), o semillas oleaginosas previamente molidas o de muy pequeño tamaño como el sésamo, legumbres como el cacahuete, especias en polvo..., en añadidos como azúcares, mieles, aceites o mantecas. **Todos estos productos secos deben irse incorporando, previamente molidos, poco a poco y como máximo debe ser 1 kg.**

Otros productos en polvo siempre deberán trabajarse con algún producto cremoso como por ejemplo chocolate u otros.

Debemos notificarles que trabajar productos secos o duros, sin líquido u otros componentes fluidos, pueden desgastar las piedras o los encajes del tambor.

Twin Stones no es un molinillo o una refinadora con cuchillas.

La garantía no cubre el desgaste o deterioro de sus piezas o componentes.

ATTENTION: VERY IMPORTANT

Read these instructions carefully

*TWIN STONES is specially designed to refine products that are soaked or have a significant water or fat content. However, it is capable of refining and integrating small quantities of nuts (pistachios, hazelnuts, walnuts, almonds, cashew nuts...), or oil seeds previously ground or of a very small size such as sesame, legumes like peanuts, spice powders..., in additives such as sugars, honeys, oils or lard. **All these dry products must be incorporated, previously ground, little by little. The maximum quantity must be 1 kg.***

Other powdered products should always be worked with some creamy product such as chocolate or others.

Please, be aware that working with dry or hard products, without liquid or other fluid components, can wear out the stones or the laces on the drum.

Twin stones is not a grinder or a refiner with blades.

The warranty does not cover wear or deterioration of its parts or components.

Warranty Card (customer's copy)

This page has to be treated as a full fledged warranty card and is required to be maintained by you. You will be required to produce this while claiming the service within the warranty period. In the unlikely event that a defect should develop in the 100%Chef Wet Grinder during the period of this warranty, the product should be delivered at your cost to the Authorized Service Centre or Authorized Distributor along with this warranty card.

Machine description

Model: TWG-001

Power: 200W AC. 230V 50-60Hz
 AC. 110V 60Hz

Serial No.:

Name of store or web _____

Country _____

Company Name: _____

Address: _____

Customer's Details

Customer's name _____

Company name _____

Address _____

Country _____

Purchase date _____

Dealer's Stamp & Address



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

Cocina sin Límites SL certifies that WET GRINDER TWS-001 complies with:

- **European Regulation 1935/2004 of October 27th, 2004**, related to material and articles intended to come into contact with food.
- **European Regulation No 2023/2006** — Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

Complies with the requirement of the “LVD”

The quality system for these products has been assessed according to the procedure of conformity assessment Prescribed.

This certificate is issued in pursuant to the assessment done, under the provision

- **Low Voltage Directive 2014/35/EU**

QCC has liabilities limited to the audit for the certification of the products and in case of alteration of the product, not agreed upon by us, these declarations will lose its validity

Certificate No.: CE/08521/1118

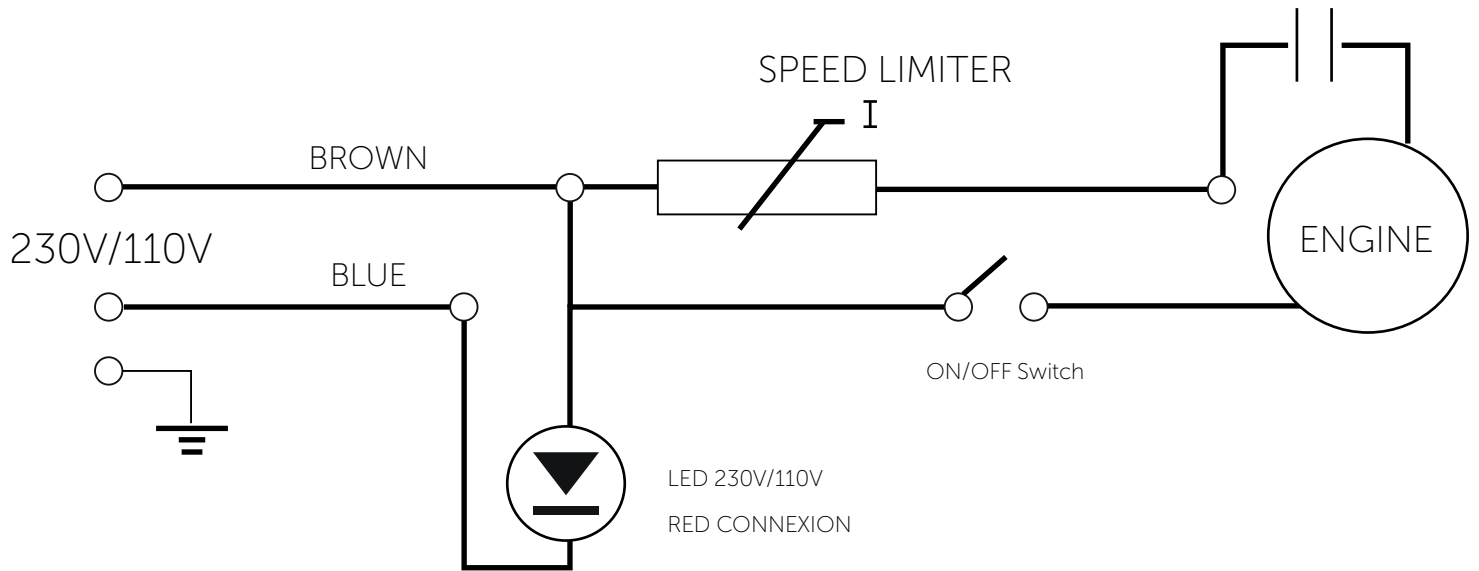
Original Certificate Date: 30-November-2018

Expiry date: 29-November-2021

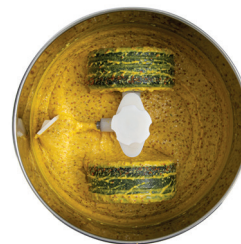
A.Salvador

Director and Quality Manager

100%Chef



Item no.: TWS-001
Reference no.: 30/0054 - 30/0053
Cocina Sin Límites, S.L.



Cocina Sin Límites S.L.
Porto 44, 08032 Barcelona (Spain)
orders@100x100chef.com
+34 93 429 63 40
www.100x100chef.com
v3. May 2021