



# SLIMMER

## User's Manual

**100%Chef**

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



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

## 1. GENERAL INFORMATION

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Slimmer will serve you for many years if you handle it, care for it properly and follow these instructions. We wish you the best experience with this unique product.

## 2. INFORMATION ON THIS MANUAL

These Operating Instructions are a component of the device (referred to hereafter as the Device) and provide you with the essential information on preparing, operating, cleaning and keeping the Device.

Keep this Operating Manual in a safe place and pass it on to anyone who will be using it.

### A. Warning notices

The following notices are used in the Operating Manual:



Danger. Follow this manual to avoid serious injuries and important security issues.



Warning. Follow this manual to avoid situations that could lead to danger.



Please Note. Additional information which will simplify the handling of the machine.

### B. Limitation of liability

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions.

## C. Copyright protection

This document is copyright protected.

Cocina sin límites S.L. reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

## 3. SAFETY

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

### 3.1. Intended use

Slimmer is designed for pressing food snacks that are safe to serve and eat in restaurants and food parlors. The temperature can reach 240°C (464°F), any use different from the one hereby described will be considered inconvenient use.



**WARNING.** An unintended use and/or a different kind of use can lead to injuries and dangers, also excluding any warranty right. A different use from the one we describe here, will then end the right to any claim.

### 3.2. General safety information



**PLEASE NOTE:** Read consciously this User Manual and all safety notes before using the machine for the first time. We advise you to keep it for future inquiries.

1. This appliance must be plugged into a specific 220-240V socket. Please make sure the plug is properly connected before use.
2. Do not share the same power supply with other high-power appliances in case of excessive loads and other hazards.
3. After working or during the use of this product, the temperature of the inner and the outer surface is very hot. Direct contact may lead to scald or injuries.
4. When cooking, the pressure on food will release a lot of steam. Use proper materials to handle (chefs tweezers and spatulas) and do not work too close from the machine to prevent injuries.
5. Close supervision is necessary when using the machine near children. Do not let a child use this machine alone, do not put the product in a place where a child or a baby can reach.
6. Do not touch the power cord with sharp objects or high temperature surfaces; do not damage, bend, stretch or twist the power cord in order to avoid any damage.

7. Check the cord and the plug frequently, in case of any doubt or in front of any sign of damage, stop using the device and return it to the closest authorized repair centre.
8. Install the product safely on a dry, clean and wide and even surface. Do not place the appliance on the edge of a table or on an unstable surface
9. Do not plug in wet hands or immerse cords, plugs or any part of the machine in water or other liquid..
10. Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.



**DANGER.** There is a danger of an electrical shock if live connections are touched, and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

### 3.3. Before first use:

- Remove the Slimmer from the box and check that all the accessories are complete.
- Before connecting, check all the connections, wires and plug. Double check the specified power and connection
- To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material. Remove the protective film from the unit.
- Examine the shipment for its completeness and for any visible damages. If identified, immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about it.
- The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.
- Keep the original packaging until you check the correct performance of the Device.
- Please tear off the protective plastic film and wipe the product to remove the possible dust.
- Make sure you have read and understood the whole manual. In the case of having further doubts, please address to our website for more information and videos.

## 4. OPERATION AND HANDLING

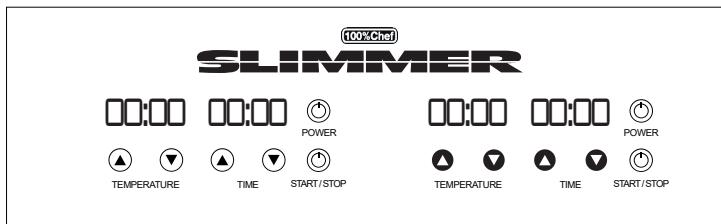
This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

## 4.1. Operation parameters:

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

Model N°	Item name	Volts	Power	Outline dimension
FC-SF11	Slimmer	220V/50-60 Hz	2.4 kW	540x400x305mm

## 4.2. Control panel



1. Before using, check the connection on the power plug.
2. Connect it to AC220V and then press the power button. The panel TEMPERATURE will show the current temperature.
3. Select the desired temperature and time, by clicking the "▲" or "▼" buttons.
  - a. When increasing, ("▲") the temperature or time will increase by 10°C and 10".
  - b. When decreasing, ("▼") the temperature or time will decrease by 1°C and 1".
  - c. Values on the left screens are for the top surface, while the right-hand side shows the values for the bottom surface. You can program them differently (regarding both temperature and time).
4. Once selected the parameters, press the start button to activate the timer. When finished, press the stop button to cease the timer. If the time reaches 0 and the cooking is not yet finished, reset the timer.
5. According to the elaboration of different food and the result you want to reach, time, temperature and pressure will vary. For more information on cooking with the Slimmer, read the Recommended use instructions section. For recipes, ideas and further advice, please visit our website.
6. Switch off and unplug to clean it.
7. When switching on again without unplugging, the values from last cooking will be shown as default.



**DANGER.** Both the inner and outer surface of the machine will be hot during and after its use.

#### **4.3. Maintenance and cleaning instructions:**

- Switch off the device and unplug from the power outlet before cleaning.
- Clean the cooking surface while the Slimmer is still warm (not too high temperature, but some temperature will help you get rid of all the dust, fat and dirt).
- Do not use any abrasive or acid cleaning products.
- Use kitchen soap and a suitable sponge (do not use aluminium or scratch sponges). Rub the surface until the Device is completely clean and wipe the soap off with a soft cloth and water.
- Do not use any sharp or hard object to scrape off stubborn dirt.
- Make sure no dirt nor soap remains on the surface and dry the excess of water.
- Let it dry completely.

## **5. DISPOSAL OF THE DEVICE**

Electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



## **6. TECHNICAL DATA**

• Device	• Pressing iron
• Name	• Slimmer
• Mains data	• 220 V - 240 V ; 50 - 60 Hz
• Power	• 2.4 kW
• Range of temperatures	• 0 °C - 240 °C / 0 °F - 464 °F
• External measurements	• 540 x 400 x 305 mm

**ATENCIÓN, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE**  
Informe a sus trabajadores de estas reglas y utilice este manual como referencia.

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

Llea atentamente información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el producto y poder utilizarlo con total seguridad y capacidad.

Slimmer es una máquina robusta y resistente que le servirá durante muchos años si sigue las instrucciones atentamente. Le deseamos la mejor experiencia con este producto único.

## 2. INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE MANUAL

El manual de instrucciones forma parte integrante de Slimmer y le proporciona toda la información que necesita para la puesta en marcha, el manejo, la limpieza y la conservación de la máquina. Guarde este manual en un lugar seguro y facilítelo a cualquier persona que vaya a utilizarla.

### A. Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias



Peligro. Siga estas instrucciones para evitar lesiones graves y problemas importantes de seguridad.



Atención. Siga estas instrucciones para evitar los peligros.



Nota. Información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

### B. Limitación de responsabilidad

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Desobedecimiento de las instrucciones
- Uso indebido
- Reparaciones indebidas
- Modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- Uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra.

## C. Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Cocina sin límites S.L. se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

## 3. SEGURIDAD

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad para la manipulación correcta del aparato.

### 3.1. Uso previsto

Slimmer está diseñado para elaborar snacks prensados adecuados para ser servidos en negocios de restauración y aptos para su consumo. La temperatura máxima alcanzada son 240°C, cualquier uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido.

 **ATENCIÓN.** El uso indebido del aparato, además de poder comportar situaciones peligrosas, excluye cualquier garantía o responsabilidad por daños. Desaparece, por ello, la posibilidad de reclamación.

### 3.2. Instrucciones generales de seguridad



**NOTA:** Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes del primer uso del aparato. Conserve este manual para consultar en futuras ocasiones, o ante la mínima duda.

1. Slimmer debe ser conectado a una red de 220-240V. Asegúrese de haber enchufado la máquina debidamente antes de encenderla.
2. No enchufe la máquina a la misma toma de corriente que otras máquinas de alto consumo para evitar sobrecargas o posibles peligros.
3. Durante o después del uso de Slimmer, las temperaturas externa e interna son muy elevadas. El contacto directo puede originar quemaduras y lesiones graves.
4. Ponga especial atención cuando se manipule la máquina cerca de niños y/o bebés. No deje que ninguna persona no preparada utilice esta máquina y sitúela fuera del alcance de los niños.
5. Revise el cable, el enchufe y las conexiones para asegurarse siempre de su buen estado. Evite el contacto de éstos con objetos cortantes y superficies calientes. No tense, retuerce, doble o presione el cable para prevenir daños.
6. No enchufe el aparato con las manos mojadas ni sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la máquina en agua u otros líquidos.

- 7.** La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- 8.** Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad



**PELIGRO.** El contacto con cables o componentes eléctricos puede implicar peligro de electrocución. Siga siempre las instrucciones de uso y no utilice el aparato en caso de daños visibles. No intente modificar el circuito o reparar Slimmer usted mismo.

### 3.3. Instrucciones para el primer uso:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica que va a usar. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato..
- Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y verifique el estado de todos los componentes.
- El embalaje proteje a la máquina de posibles daños durante su transporte. Los materiales han sido seleccionados para ser eliminados correctamente, por tanto, puede reciclar todas sus partes.
- Conserve el embalaje hasta verificar el correcto funcionamiento de la máquina.
- Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.
- Retire el plástico protector y limpie el producto con un trapo húmedo
- Psegúrese de haber leído y entendido por completo este manual. En caso de tener dudas, por favor diríjase a nuestra web para más información y videos.

### 4. Operación y funcionamiento:

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

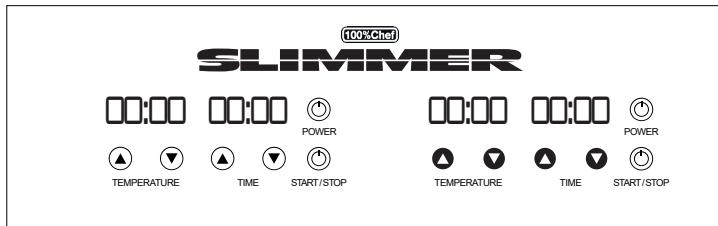
## 4. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 4.1. Placa de especificaciones

Artículo N°	Nombre del artículo	Voltios	Potencia	Dimensiones
FC-SF11	Slimmer	220V/50-60 Hz	2.4 kW	540x400x305mm

### 4.2. Introducción al panel de control



1. Antes de su uso, enchufe Slimmer a una red de 220-240V y aprete el botón POWER. El panel TEMPERATURE mostrará la temperatura de la plancha.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo deseados presionando los botones "▲" o "▼".
  - a. Cuando aumente ("▲"), la temperatura o el tiempo aumentarán a razón de 10°C o 1".
  - b. Cuando disminuya ("▼"), la temperatura o el tiempo disminuirán a razón de 1°C o 1".
  - c. Los valores mostrados en las pantallas a mano izquierda responden a la placa superior, mientras que los que se muestran a la derecha indican los valores de la placa inferior. Son regulables independientemente.
3. Una vez seleccionado el tiempo y temperatura deseados, active la máquina con el botón START/STOP. Se activará el timer. Si el tiempo llega a 0, Slimmer emite un pitido. Para seguir cocinando, reactive el timer al tiempo deseado.
4. Según los resultados que quiera obtener y el tipo de producto que cocine, el tiempo, la temperatura y la presión ejercida variarán. Para más información sobre cómo cocinar con Slimmer, lea el apartado Instrucciones recomendadas de uso. Para consultar recetas, ideas y más consejos, por favor diríjase a nuestra página web.

- Apague y desenchufe el aparato para poder limpiarlo.
- Si apaga y vuelve a encender la máquina, los valores programados en el último uso volverán a aparecer.



**PELIGRO.** Tanto la parte interna como la externa de la máquina estará caliente durante y después de su uso

#### 4.3. Limpieza y mantenimiento:

- Apague y desenchufe la máquina antes de limpiarla.
- Limpie la superficie de la Slimmer cuando esté aún caliente (evitando las altas temperaturas, pero se recomienda la limpieza en caliente para que sea más efectiva y rápida, eliminando mejor la suciedad y grasa incrustadas).
- No use ningún producto abrasivo ni químico, evite el uso de productos ácidos para la limpieza.
- Use jabón de cocina y esponjas adecuadas (evite el uso de nanas o estropajos de aluminio). Frote la suciedad hasta que el producto esté completamente limpio y retire posteriormente el jabón con un trapo húmedo.
- No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza o usando objetos duros o punzantes.
- Asegúrese que no quedan restos de jabón ni suciedad y seque el aparato si tiene agua de la limpieza. Deje secar al ambiente.

### 5. ELIMINACIÓN Y DESCARTE DEL APARATO USADO

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables.

No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. Ante su gestión o manipulación indebida, puede originar peligros para la salud humana y el medio ambiente. Lleve este aparato usado a un punto de reciclaje y jamás desmonte o junte el aparato por piezas en la basura de descarte



### 6. TECHNICAL DATA

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| • Aparato                | • Plancha con prensa            |
| • Denominación           | • Slimmer                       |
| • Conexión               | • 220 V - 240 V ; 50 - 60 Hz    |
| • Consumo de potencia    | • 2.4 kW                        |
| • Temperatura            | • 0 °C - 240 °C / 0 °F - 464 °F |
| • Dimensiones exteriores | • 540 x 400 x 305 mm            |

## 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.

The operator must use the iron as indicated in this 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.

El operador debe utilizar la plancha tal y como indica este manual, la garantía no cubrirá los posibles problemas que puedan aparecer por un uso indebido.

---

# SLIMMER

---

**100%Chef**

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](mailto:sat@100x100chef.com) - [orders@100x100chef.com](mailto:orders@100x100chef.com)