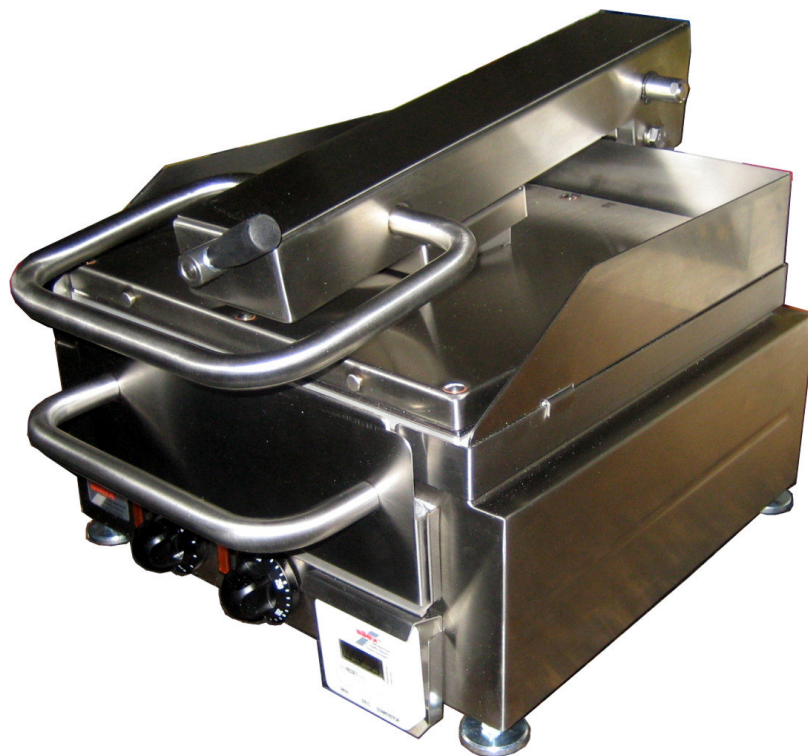


Silex S-Klasse Contact- en Grillplaat

Bedienings- en veiligheidsinstructies



Kontakt- und Grillplatte

Voorwoord

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw contact- en grillplaat voor het eerst gebruikt en maak uzelf ermee vertrouwd. Deze gebruiksaanwijzing moet niet alleen gelezen, maar ook begrepen worden door alle personen die met het contact en de grillplaat werken.

Lees het hoofdstuk “Veiligheid” voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt!

In deze gebruiksaanwijzing zijn alle punten die betrekking hebben op uw veiligheid en die wijzen op belangrijk gedrag gemarkeerd met de aangrenzende gevarendriehoek. Volg deze instructies in het belang van uw eigen veiligheid. Zo voorkomt u letsel.

Bewaar de bedieningshandleiding altijd op de werkplek. Alleen zo kunnen eventuele problemen direct worden opgelost.

De bedieningshandleiding is zo opgebouwd dat u uw contact- en grillplaat betrouwbaar in gebruik kunt nemen als u de instructies systematisch opvolgt.

Het bevat informatie over de werking, het gebruik en hoe te handelen in geval van problemen.

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade en de gevolgen daarvan die ontstaan door onjuist gebruik of onjuiste bediening.

Er mogen geen technische wijzigingen aan het contact en de bakplaat worden aangebracht zonder onze schriftelijke toestemming. Elke ongeoorloofde wijziging kan de veiligheid van het contact en de grillplaat in gevaar brengen of tot ongelukken leiden.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan het apparaat aan te brengen.

Als je vragen hebt over het oplossen van problemen, kun je contact opnemen met:

Silex Elektrogeräte GmbH
Wiebelsheidestrasse 21
D-59757 Arnsberg (Neheim-Hüsten)

Telefon: +49 2932 902 864 0
Telefax: +49 2932 34 67 6

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Kontakt- und Grillplatte

INHOUD

1.	Beveiliging	02
2.	TECHNISCHE BRIEF BESCHRIJVING	05
2.1	Silex- Middenarmtechnologie	05
2.2	Meerlagig composietplateren	05
3.	TECHNISCHE GEGEVENS	07
4.	INSTALLATIE	09
4.1	De braad- en bakplaat plaatsen	09
5.	NETWERKVERBINDING	11
6.	OPERATIE	
6.1	Besturingselementen	13
6.2	Inbedrijfstelling	13
6.3	Brat operatie	15
7.	SCHOONMAKEN	19
7.1	Schoonmaken na elk gebruik	19
7.2	Periodieke basisreiniging	19
8.	PROBLEEMOPLOSSING	20
9.	PROBLEMEN MET GRILLEN	20
10.	RESERVEONDERDELEN	87
11.	SCHAKELRINGEN	102

Kontakt- und Grillplatte

1. VEILIGHEID



Voorzichtig! Gevaar voor brandwonden!

- Het contact en de grillplaat worden heet op motorkappen en borden!
- De contact- en grillplaten mogen alleen worden bediend via een geaard contact of een vaste aansluiting die is geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien met een geschikte zekering. De toegestane netspanning en de vermogensspecificaties op het typeplaatje op het apparaat moeten in acht worden genomen!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met randaarde!
Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar aan te sluiten om de bedrijfsveiligheid van het apparaat te verhogen; raadpleeg een gekwalificeerde elektricien voor de keuze van de juiste aardlekschakelaar!
- Breng het netsnoer nooit in contact met een warmtebron!
De kabel voor de netaansluiting moet zo worden gelegd dat er geen hete onderdelen of naburige apparaten mee in contact kunnen komen.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden!
Trek in geval van brand altijd de stekker uit het stopcontact! **Nooit met water blussen!**
- Het netsnoer moet regelmatig worden geïnspecteerd op uitwendige schade en worden vervangen als er schade wordt geconstateerd.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken of moet het apparaat worden losgekoppeld van het lichtnet! De netaansluiting moet daarom na de installatie altijd vrij toegankelijk zijn.
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen!
- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden gebruikt en geroosterd!
- Werkzaamheden mogen pas worden uitgevoerd nadat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende is afgekoeld!
- Gebruik nooit hogedrukreinigers of waterstralen om het apparaat schoon te maken! Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of worden gereinigd onder stromend water!
- Het apparaat moet worden beschermd tegen opspattend water.
Plaats het apparaat niet naast andere apparaten die met een hogedrukreiniger of waterstraal gereinigd kunnen worden. Als het niet anders kan, moet het apparaat tijdens het schoonmaken worden afgedekt om te voorkomen dat er water binnendringt.
- Bewaar het apparaat niet in vochtige ruimtes en gebruik het niet buiten in de regen. Gebruik het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare gassen of vloeistoffen.

Kontakt- und Grillplatte

1. VEILIGHEID

- De contact- en grillplaten mogen alleen worden gebruikt voor het grillen, braden en koken van voedsel. Het apparaat kan gevaar opleveren als het niet wordt gebruikt waarvoor het is bedoeld. Ondeskundig gebruik of ongeoorloofde wijzigingen aan het apparaat sluiten de aansprakelijkheid van de fabrikant voor daaruit voortvloeiende schade en de gevolgen.
- Dit apparaat is een contactgrill met een kantelmechanisme dat, als het verkeerd wordt gehanteerd, een risico op beknelling en vastklemmen in zich heeft op onderdelen van het apparaat die tegen elkaar bewegen en een risico op brandwonden aan de hete oppervlakken. Wees voorzichtig bij het hanteren en bedienen van het apparaat.
- Plaats het contact en de grillplaat op een stabiel werkoppervlak! Zorg ervoor dat alle onderdelen van het apparaat veilig toegankelijk zijn, ook als de grillplaat geopend is!
- Het apparaat is uitgerust met veiligheids- en beschermingsvoorzieningen die voldoen aan de geldende voorschriften ter voorkoming van ongevallen op basis van de huidige stand van de techniek. Alle nationale en internationale veiligheidsvoorschriften zijn nageleefd.
- Veiligheids- en beschermingsvoorzieningen mogen niet worden verwijderd, buiten werking worden gesteld of buiten werking worden gesteld!
- Het apparaat heeft de fabriek in geteste en technisch veilige staat verlaten.
- Het apparaat mag alleen door de klantenservice worden gerepareerd.
- Naast de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing moeten bij het werken met het apparaat ook de wettelijke en andere algemeen geldende "ongevallenpreventievoorschriften" en de plaatselijke brandverzekeringsvoorschriften in acht worden genomen. Naast de hier vermelde algemene veiligheidsvoorschriften moeten ook de in de afzonderlijke hoofdstukken beschreven speciale veiligheidsvoorschriften in acht worden genomen!
- De geluidsemissie van dit apparaat is <70 dB.



Als een veilige werking (bijv. zichtbare schade aan de behuizing of water in het apparaat) niet meer mogelijk is, moet het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf worden gesteld en tegen onbedoelde herinbedrijfstelling worden beveiligd!

Algemene informatie

Inleiding

Deze handleiding is bedoeld voor de S-120 tot S-249. De procedures in deze handleiding gelden voor alle modellen, tenzij anders aangegeven.

Alle informatie, illustraties en technische gegevens in deze handleiding zijn gebaseerd op de meest recente productinformatie die beschikbaar was op het moment van drukken.

Modellen met handmatige be

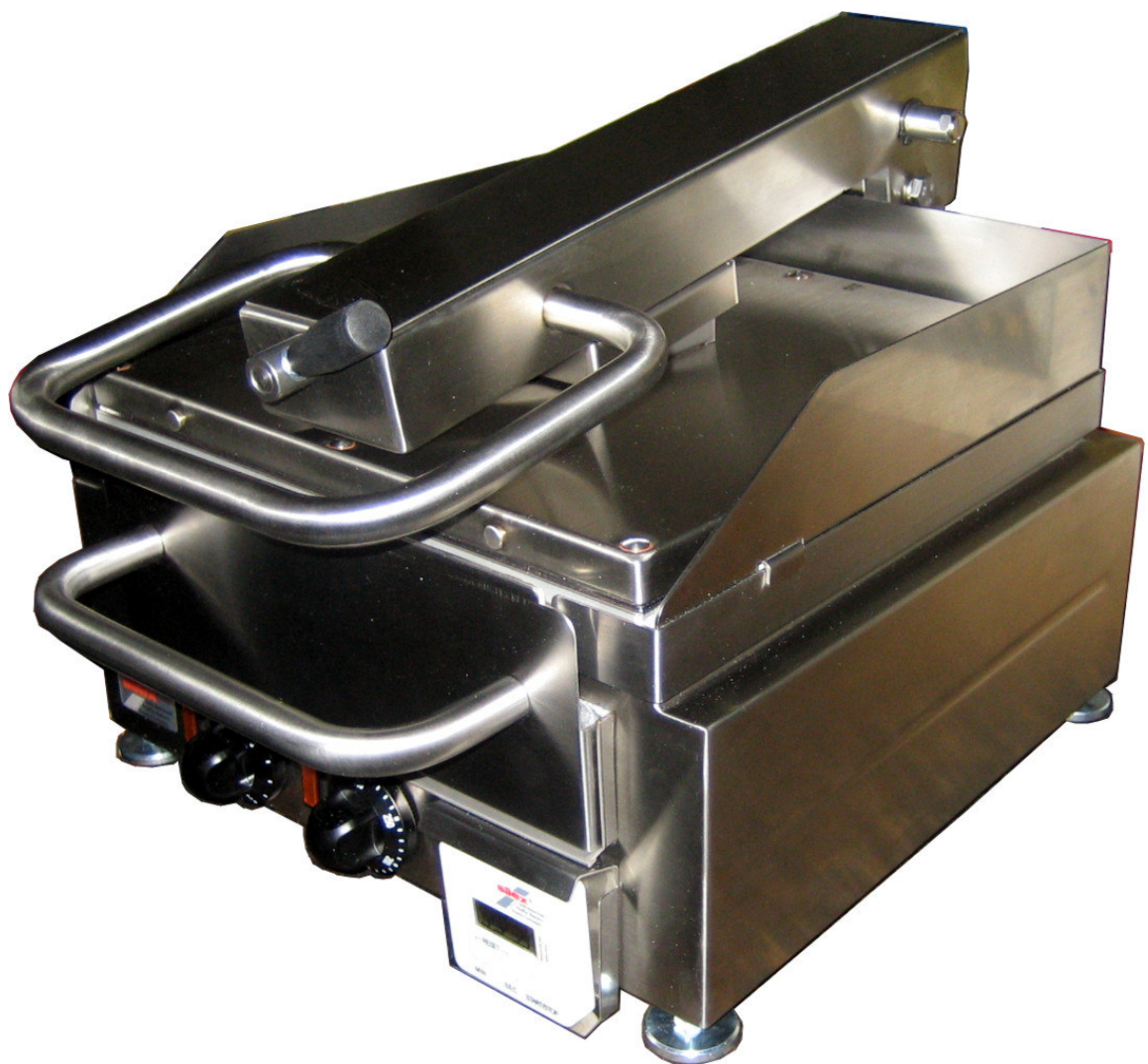
S-120 GR	Kontakt- & Grillplatte met gladde gietijzeren platen	230 V, 16 Amp., 3 KW
S-140	Kontakt- & Grillplatte met gladde gietijzeren platen	400 V, 16 Amp., 6 KW
S-140 GR	Kontakt- & Grillplatte met gladde gietijzeren platen	400 V, 16 Amp., 6 KW
S-141 GR OV	Kontakt- & Grillplatte Duranel platen	400 V, 16 Amp., 6 KW
S-142 GR	Kontakt- & Grillplatte met gladde gietijzeren platen	400 V, 16 Amp., 6 KW
S-241 GR OV	Kontakt- & Grillplatte Duranel platen	400 V,3N, 12 Amp., 12 KW
S-249 GR OV	Kontakt- & Grillplatte Duranel platen	400 V,3N, 12 Amp., 9 KW

Gereedschap dat je nodig heb!



Ratel voor bits tot 10 mm (bit SW 7, bit SW 10, bit met sleuf 1,6 x 10); ratel voor bits tot SW 19; kruiskopschroevendraaier 160 2x100; sleufschroevendraaier 1,0 x 5,5 x 100; sleufschroevendraaier (voor luster terminal) 0,6 x 3,5; dopsleutel SW 7; cuttermes; radio- of telefoontang (gebogen); setter maat 6 voor snapringen 5 mm (C-clips).

Kontakt- und Grillplatte



Kontakt- und Grillplatte

2. KORTE TECHNISCHE BESCHRIJVING

De contact- en grillplaat heeft een stevig ontwerp en is voorzien van roestvrijstalen behuizingsonderdelen. Hierdoor is het apparaat zeer eenvoudig te reinigen.

De bovenste (14) en onderste (15) grillplaten zijn gemaakt van zwaar gietijzer of als meerlaagse composietplaat, afhankelijk van het ontwerp van het apparaat. De oppervlakken van de gietijzeren grillplaat zijn afgedicht, terwijl de meerlaagse composietplaat een roestvrijstalen oppervlak heeft.

De grillplaat wordt verwarmd met speciale platte buisverwarmingselementen. De warmteregeling van de grillplaten is thermostaatgestuurd, waarbij de bovenste en onderste grillplaat afzonderlijk kunnen worden geregeld.

Het apparaat heeft verstelbare voetjes (10) voor horizontale plaatsing.

Bij de ijzeren plaat is de spatbescherming (12) afneembaar; bij de meerlaagse composietplaat is de spatbescherming aan de onderplaat gelast. De vrijstaande en vaste spatbescherming maakt schoon grillen, braden en koken mogelijk.

De uittrekbare vetopvangbak (11) maakt het gemakkelijk om het geproduceerde vet op te vangen en af te voeren. Het apparaat kan in verschillende uitvoeringen worden geleverd (voor typeoverzicht, zie hoofdstuk 3).

2.1 SILEX® - Middenarmtechnologie

De bovenste grillplaat zweeft bijna gewichtloos op de middenarm (13).

De druk die nodig is om de bovenplaat tegen het voedsel te drukken, kan worden aangepast met een stappenregelaar aan de voorkant van de middenarm. Deze nieuwe technologie voorkomt dat het voedsel wordt platgedrukt. Alleen de druk die nodig is voor een onmiddellijke huidtransfer wordt toegepast. Met deze hulp kan eenvoudig koken (bijv. steaks, hamburgers enz.) in grote hoeveelheden bij de eerste poging.

2.2 Meerlagig composietplaten

De bovenste (14) en onderste (15) grillplaat kunnen worden geconstrueerd als een meerlaagse composietplaat van Duranel. Deze structuur van de meerlaagse composietplaat heeft een technologische doorbraak in de frituurtechnologie mogelijk gemaakt.

Duranel is een composietmateriaal dat bestaat uit een kern van aluminium en een oppervlak van roestvrij staal. De kern zorgt voor een optimale, snelle en gelijkmatige warmteverdeling. De roestvrijstalen oppervlakken garanderen corrosiebestendigheid, hygiëne en zijn gemakkelijk schoon te maken. Het hoogwaardige plaatmateriaal vereist weinig verwarmingsenergie en garandeert korte opwarmtijden. De meerlaagse composietplaat heeft nauwelijks warmtestraling en een lage, zachte gaartemperatuur. Het beschikbare elektrische vermogen wordt direct gebruikt.

De warmteverdeling op de grillplaten is absoluut gelijkmatig. Het beschikbare frituuroppervlak kan tot de rand gevuld worden met voedsel. Alles is op hetzelfde moment klaar.

Kontakt- und Grillplatte

3. TECHNISCHE GEGEVENS

Netaansluiting:

Typ S-120, S-121, S-122, S-123	230 V/50 Hz
Typ S-140, S-141, S-142, S-143	400 V 3N/50 Hz
Typ S-241	400 V 3N/50 Hz
Typ S-249	400 V 3N/50 Hz

Bescherming:

Typ S-120, S-121, S-122, S-123	1 x 16 A
Typ S-140, S-141, S-142, S-143, S-249	3 x 16 A
Typ S-241	3 x 25 A

Totale voordelen:

Typ S-120, S-121, S-122, S-123	3,0 kW
Typ S-140, S-141, S-142, S-143	6,0 kW
Typ S-241	12,0 kW
Typ S-249	9,0 kW

Grilloppervlak:

Typ S-120, S-121, S-122, S-123	360 x 360 mm
Typ S-140, S-141, S-142, S-143	360 x 360 mm
Typ S-241	720 x 360 mm
Typ S-249	720 x 360 mm

Afmetingen:

Höhe geschlossen	ca. 380 mm
Höhe geöffnet	ca. 725 mm
Tiefe geöffnet	ca. 650 mm

Grondplaat:

Typ S-120, S-121, S-122, S-123	398 x 550 mm
Typ S-140, S-141, S-142, S-143	398 x 550 mm
Typ S-241, S-249	750 x 540 mm

Brutogewicht:

Typ S-120, S-122, S-123, S-140, S-142, S-143	ca. 46 kg
Typ S-121, S-141	ca. 35 kg
Typ S-241	ca. 66 kg
Typ S-249	ca. 56 kg

Materiaal:

Grillplaten:

Typ S-120, S-122, S-123, S-140, S-142, S-143
Typ S-121, S-141, S-241, S-249

Zwaar gietijzer

Meerlaags composietpaneel gemaakt van Duranel

Huisvesting (alle typen)

Roestvrij staal

Kontakt- und Grillplatte

4. INSTELLEN

Silex® - Apparaten worden aansluitklaar geleverd in een stevige transportdoos.

- Pak het apparaat voorzichtig uit en controleer het op uitwendige schade.

Belangrijk!

Transportschade moet onmiddellijk schriftelijk gemeld worden aan de betreffende transportonderneming!

Een kopie van deze melding moet tegelijkertijd naar Silex® worden gestuurd!

Klachten worden alleen in behandeling genomen als deze onmiddellijk worden gemeld.

Controleer of het accessoirepakket compleet is (standaarduitrusting):

1 spatbescherming (alleen voor gietijzeren toestellen)

1 gebruiksaanwijzing

Controleer andere accessoires volgens de leveringsbon, afhankelijk van de leveringsomvang.

Opmerking:

Bewaar indien mogelijk de verpakking voor het terugsturen van het apparaat in geval van reparatie!

- Stel het apparaat op een stabiele werkplek op (voor bruto gewichten, zie hoofdstuk 3). Zorg voor voldoende veiligheidsafstand rondom van muren en andere voorwerpen (minstens 25 cm) (zie ook afbeelding hiernaast).
- Een bevestigingsstrip (21) kan besteld worden bij alle toestellen met een brutogewicht (zie hoofdstuk 3 voor brutogewicht). Als een bevestigingsstrip wordt meegeleverd, moet deze eerst met twee geschikte verzonken schroeven aan de basis worden bevestigd. Daarna kan het apparaat worden opgesteld (zie afbeelding hiernaast).

4.1 De braad- en bakplaat plaatsen

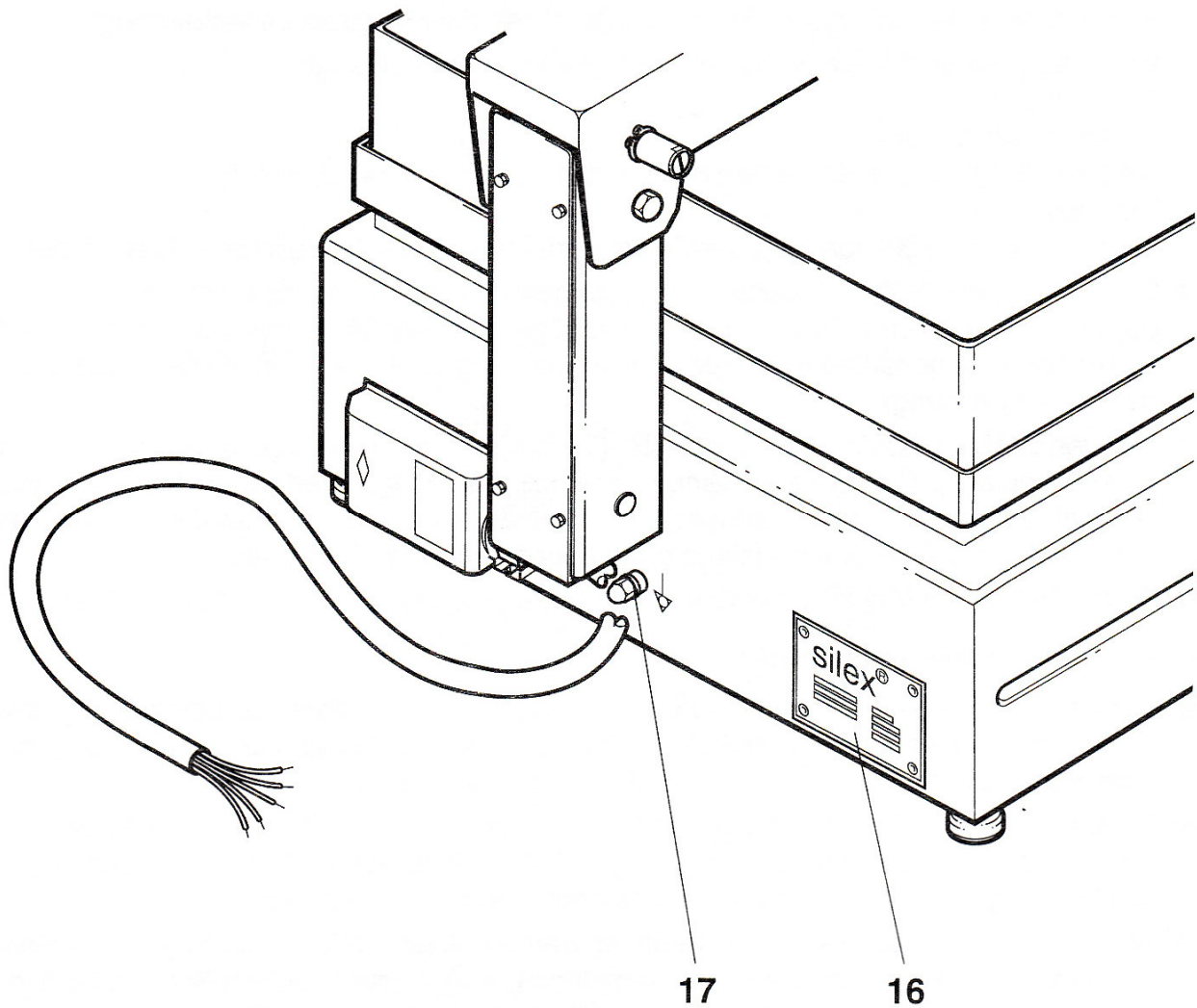
- Verwijder de spatbescherming (12) (indien reeds geplaatst) en sluit vervolgens de bovenplaat (14) totdat deze op de onderplaat rust. Dit is nodig om veiligheidsredenen, zodat de bovenste grillplaat er niet af kan vallen bij het vervangen van de schroeven.
- Vervolgens worden de bestelde bevestigingsschroeven (18.1) aan de bovenplaat bevestigd.
- Plaats ten slotte de spatbescherming (12) terug.

Opmerking:

De braad- en braadfolie moet regelmatig worden schoongemaakt. Hiervoor moet het uit de houder worden gehaald.

Als de braad- en bakfolie moet worden vervangen, moet het apparaat eerst volledig zijn afgekoeld en moet de netaansluiting zijn losgekoppeld!

Kontakt- und Grillplatte



Kontakt- und Grillplatte

5. NETWERKVERBINDING

Laat de netaansluiting altijd door een vakman uitvoeren!

**Controleer voor aansluiting op het net of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje (16) aangegeven spanning en of de temperatuurregelaar(s) uitgeschakeld zijn! (zie hoofdstuk 6)
Een onjuiste aansluiting beschadigt het contact en de grillplaat en maakt de garantie ongeldig!**

Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden losgekoppeld met behulp van een scheidingsinrichting met een minimum contactopening van 3 mm die in de huisinstallatie van de gebruiker moet worden aangebracht!

Het apparaat mag alleen met randaarde gebruikt worden!

Het apparaat moet worden gezekeerd volgens de specificaties in hoofdstuk 3!

Leidingen onder spanning moeten worden gelegd met bescherming tegen toevallig contact!

Sluit nooit meerdere contact- en roosterplaten aan op één aansluitdoos!

De SILEX® contact- en roosterplaten worden aansluitklaar geleverd.

- Sluit de voeding aan op het apparaat door het netsnoer aan te sluiten op een door de gebruiker voorbereide en gecontroleerde netaansluiting.

Opmerking:

De bedoelde netaansluiting moet altijd vrij toegankelijk zijn.

Aansluiting van apparaattypes S-120, S-121, S-122 en S-123:

Aansluiting voor 230 volt wisselspanning:

De netstekker voor een geautoriseerd stopcontact is al voormonteerd in de fabriek.

Aansluiting van apparaattypes S-140, S-141, S-142, S-143, S-241 en S-249:

Aansluiting voor 400 volt 3N spanning:

Laat de driefasige netaansluiting maken door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

Opmerking:

De aansluitschema's voor de verschillende apparaten staan in de bijlage van deze gebruiksaanwijzing.

- Als de contact- en grillplaat wordt geïnstalleerd in een commerciële keuken of wordt gebruikt in een keukenstraat, moet een potentiaalvereffeningsgeleider worden aangesloten op aansluitklem (17).

Kontakt- und Grillplatte

6. WERKING

6.1 Besturingselementen

- (1) Instelhendel voor het regelen van de contactdruk.
Stel de optimale contactdruk van de bovenplaat op het voedsel in.
- (2) Controlelampje: Verwarmingsproces GEACTIVEERD.
- (3) Temperatuurregelaar met ingebouwde aan/uit-schakelaar voor het hele apparaat.
Thermostatische temperatuurregeling van de boven- en onderplaat.
(Bij type S-249 wordt alleen de temperatuur van de onderste plaat geregeld).
Belangrijke opmerking: De cijfers van het regelbereik 0 tot 300 zijn slechts referentienummers!
- (7.1) Temperatuurregelaar voor de bovenplaatverwarming (alleen voor type S-249)
Thermostatische temperatuurregeling van de bovenplaat.
Belangrijke opmerking: De getallen in het regelbereik 0 tot 300 zijn slechts referentienummers!
- (8) Controlelamp: Verwarmingsproces GEACTIVEERD via de energieregelaar.
- (8.1) Controlelamp: Temperatuurregeling van de bovenplaat AKTIVIRT (alleen voor type S-249).
- (9) Energieregelaar om de temperatuur van de bovenplaat aan te passen aan die van de onderplaat:
 - ▲ = Bovenplaatverwarming uitgeschakeld
 - 1 = Verlaging van de temperatuur van de bovenste plaat ten opzichte van de temperatuur van de onderste plaat
 - 2 = Verlaging van de temperatuur van de bovenste plaat ten opzichte van de temperatuur van de onderste plaat
 - 3 = Stijging van de temperatuur van de bovenste plaat ten opzichte van de temperatuur van de onderste plaat**Belangrijke opmerking: De nummers 1 tot 3 zijn slechts referentienummers!**

Om optimale grillresultaten te bereiken, raden we aan om het maximale lijnniveau 3 in een stand lager te zetten. Gebruik het apparaat niet permanent op niveau 3!

- (9.1) ON/O schakelaar voor de verwarming van het bovenpaneel (alleen voor type S-249).

6.2 Inbedrijfstelling



Het contact en de grillplaat mogen alleen worden bediend door getraind personeel in overeenstemming met de veiligheidsinstructies in hoofdstuk 1!

Voordat u met het eerste kookproces begint, moet u de grillplaten schoonmaken met een vochtige doek. Vet de grillplaten vervolgens lichtjes in met vet, olie of een laagje spekvet als ze koud zijn.

Opmerking:

Vooral bij het opstarten van een nieuw apparaat moeten de grilloppervlakken altijd goed worden ingevet totdat zich een natuurlijk vetpatina heeft gevormd. Dit proces moet ook worden herhaald na elke basisreiniging.

Kontakt- und Grillplatte

6.3 Brat operatie

- Schakel het apparaat in met de temperatuurregelaar (7) en draai vervolgens de temperatuurregelaar naar de gewenste grilltemperatuur (bepaal het warmteniveau aan de hand van het voedsel en de ervaring). Het indicatielampje (6) brandt tijdens het opwarmproces totdat de gewenste temperatuur is bereikt. **Opmerking:**

Houd er rekening mee dat de schaalverdelingen van de afstelhendels slechts richtlijnen zijn.

Belangrijk!

Controleer altijd de kwaliteit van het voedsel na het grillen.

Pas indien nodig de contactdrukregeling aan.

Het kan ook nodig zijn om de grilltemperatuur en/of de grilltijd te corrigeren.

Opmerking: Bij het model "S-249" kan de temperatuur van de bovenplaat traploos worden ingesteld met de regelaar (7.1).

- Gebruik de energieregelaar (9) om de gewenste temperatuur van de bovenplaat in te stellen (voor verwarmingsniveaus, zie hoofdstuk 6.1) (bepaal de verwarmingsniveaus op basis van ervaring). Het indicatielampje (8) brandt tijdens het verwarmingsproces totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
Opmerking: Bij de dubbele uitvoering kan elke helft afzonderlijk worden geschakeld en geregeld. Bij de versie "S-249" kan elke helft van de onderste plaat en de bovenste plaat afzonderlijk worden geschakeld en geregeld.
- Wacht tot de indicatielampjes (6) en (8) uit zijn (de grilltemperatuur is bereikt).
- Stel de gewenste bereidingstijden in met de externe timer (5). Het display is tot op de seconde nauwkeurig.
- Stel de contactdruk in. De indicator voor de 3 verschillende contactdrukinstellingen bevindt zich op de middenarm. De geregistreerde druktypen zijn te zien in de tekening. De indicator (1) staat helemaal rechts, dit is het drukniveau met de hoogste druk, indicator (1) staat in het midden van het display, dit is het middelste gewicht op de middenarm. Als de indicator helemaal links staat, is het gewicht erg laag. De bovenste plaat zit vast op de laatste 3 cm, deze kan alleen met de hand worden versteld.

Opmerking:

Houd er rekening mee dat de schaalverdelingen van de afstelhendels slechts richtlijnen zijn.

Belangrijk!

Controleer altijd de kwaliteit van het voedsel na het grillen.

Pas indien nodig de contactdrukregeling aan.

Het kan ook nodig zijn om de grilltemperatuur en/of de grilltijd te corrigeren.

Kontakt- und Grillplatte

- Plaats het voedsel en sluit de bovenste grillplaat.
Stel de externe timer (5) in op de gewenste kooktijd en druk vervolgens op de bedieningsknop. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat de ingestelde kooktijd verstreken is. Het bereide voedsel kan nu worden verwijderd.

Belangrijk!

Controleer na het eerste braadproces de kwaliteit van het voedsel en pas indien nodig de temperatuur van de grillplaten aan met de bedieningselementen.

- Het volgende braadproces kan nu worden gestart zonder de grilltemperatuur of de tijd op de externe timer opnieuw in te stellen (voedsel plaatsen, het grillsysteem sluiten en op de timerknop drukken).
- Open de vetopvangbak (11) een beetje zodat eventueel vet gemakkelijk kan weglopen van de onderste grillplaat.
- Reinig het apparaat tussen elk grillproces en na afloop van het frituren zoals beschreven in hoofdstuk 7. Reinig het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk 7.

Let op!

Als het apparaat niet wordt gebruikt tijdens het opwarmen (stand-by fase), is het essentieel om de bovenste grillplaat te laten zakken en het grillsysteem gesloten te houden. Dit is de enige manier om te voorkomen dat de bovenplaat uitdroogt. Als de bovenplaat uitdroogt, blijft het voedsel "plakken" tijdens het daaropvolgende grillproces.

Kontakt- und Grillplatte

7. SCHOONMAKEN



Haal voor elke basisreiniging de stekker uit het stopcontact en neem de veiligheidsinstructies in hoofdstuk 1 in acht!

7.1 Draag hitte-isolerende handschoenen tijdens het schoonmaken!

Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u de behuizing reinigt.

**Gebruik nooit een hogedrukreiniger om het rooster en de behuizing schoon te maken!
Reinig het apparaat niet met een waterstraal!**

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of worden gereinigd onder stromend water!

Laat nooit water in de behuizing dringen! Reinigen nach jedem Einsatz

Opmerking:

De grillplaten kunnen het best worden gereinigd als ze heet zijn (40°C - 50°C).

- Verwijder verbrande en aangekoekte grillresten met een reinigingsspatel. Werk vervolgens de grilloppervlakken lichtjes na met een stalen spons en een beetje vet/olie, afhankelijk van de mate van vervuiling.

Belangrijk!

De verbrande resten op de grillplaten moeten regelmatig worden verwijderd, omdat de platen snel vastkoeken en de grillhitte sterk wordt verminderd.

- Maak de vetopvangbak (11) indien nodig leeg. Pak hiervoor het handvat van de vetopvangbak met beide handen vast, trek de bak tot aan de aanslag naar buiten, kantel hem dan iets omhoog en neem hem dan uit de behuizing. Voer het vet op een milieuvriendelijke manier af en plaats de vetopvangbak terug.

7.2 Periodieke basisreiniging

- Reinig het apparaat zoals beschreven in paragraaf 7.1.
- Reinig daarnaast de grilloppervlakken en alle onderdelen van de behuizing grondig met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een roestvrijstalen reinigingsmiddel om de oppervlakken van de behuizing te reinigen. Dit Silex® RVS reinigingsmiddel kunt u bij ons bestellen.
- Vet tot slot de grilloppervlakken in zoals beschreven in paragraaf 6.2.

Kontakt- und Grillplatte

8. PROBLEEMOPLOSSING



Elektrische storingen of defecten aan het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden verholpen!

De veiligheidsvoorschriften in hoofdstuk 1 moeten in acht worden genomen!

Voor het openen van het apparaat en voor het verhelpen van storingen moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de in de huisinstallatie aanwezige scheidingsinrichting te gebruiken!

Gebruik bij het vervangen van een zekering alleen een zekering met dezelfde waarde als aangegeven in de fabriek!

De netaansluiting mag alleen worden vervangen door de door Silex® gespecificeerde rubberen slangkabel (voor specificaties, zie Hoofdstuk 10, Reserveonderdelen)!

Het apparaat staat onder mechanische spanning door de speciale Silex® aandruktechniek. Daarom mogen alle noodzakelijke reparaties alleen door de Silex® -klantendienst worden uitgevoerd.

Bij reparaties door onbevoegden vervalt de Silex® garantie!

Ga te werk zoals hieronder beschreven als er een storing optreedt:

- Controleer eerst of alle zekeringen en aansluitingen in uw eigen elektrische huishoudingssysteem goed werken.
- Controleer de werking van de grillplaatverwarming.
- Controleer de werking van de thermostaatcircuits en hun schakelvermogen door middel van een luistertest.
- Nadat het defecte onderdeel door gekwalificeerd personeel is gelokaliseerd, neemt u contact op met de

Silex® klantenservice (voor adres zie "Voorwoord") en bestel reserveonderdelen volgens de onderdelenlijst. Bij grotere reparaties is het raadzaam het apparaat goed te verpakken en direct naar Silex® te sturen. De reparaties worden daar snel en tegen een gunstige prijs uitgevoerd.

9. GRILL PROBLEME

Fout

Mogelijke oorzaken

Voedsel blijft plakken aan de grillplaten

- Grillplaten zijn ingelegd
- Temperatuur van de grillplaten is te hoog
- Grillplaten zijn uitgedroogd
- Temperatuur van de grillplaten is te hoog
- De temperatuur van de grillplaten verschilt, verschillende hoeveelheden vet op de bovenste en onderste platen

Barbecuevoedsel brandt aan

Verschillende bruining

van het voedsel (boven/onder)

Kontakt- und Grillplatte

[illegible]

Kontakt- und Grillplatte

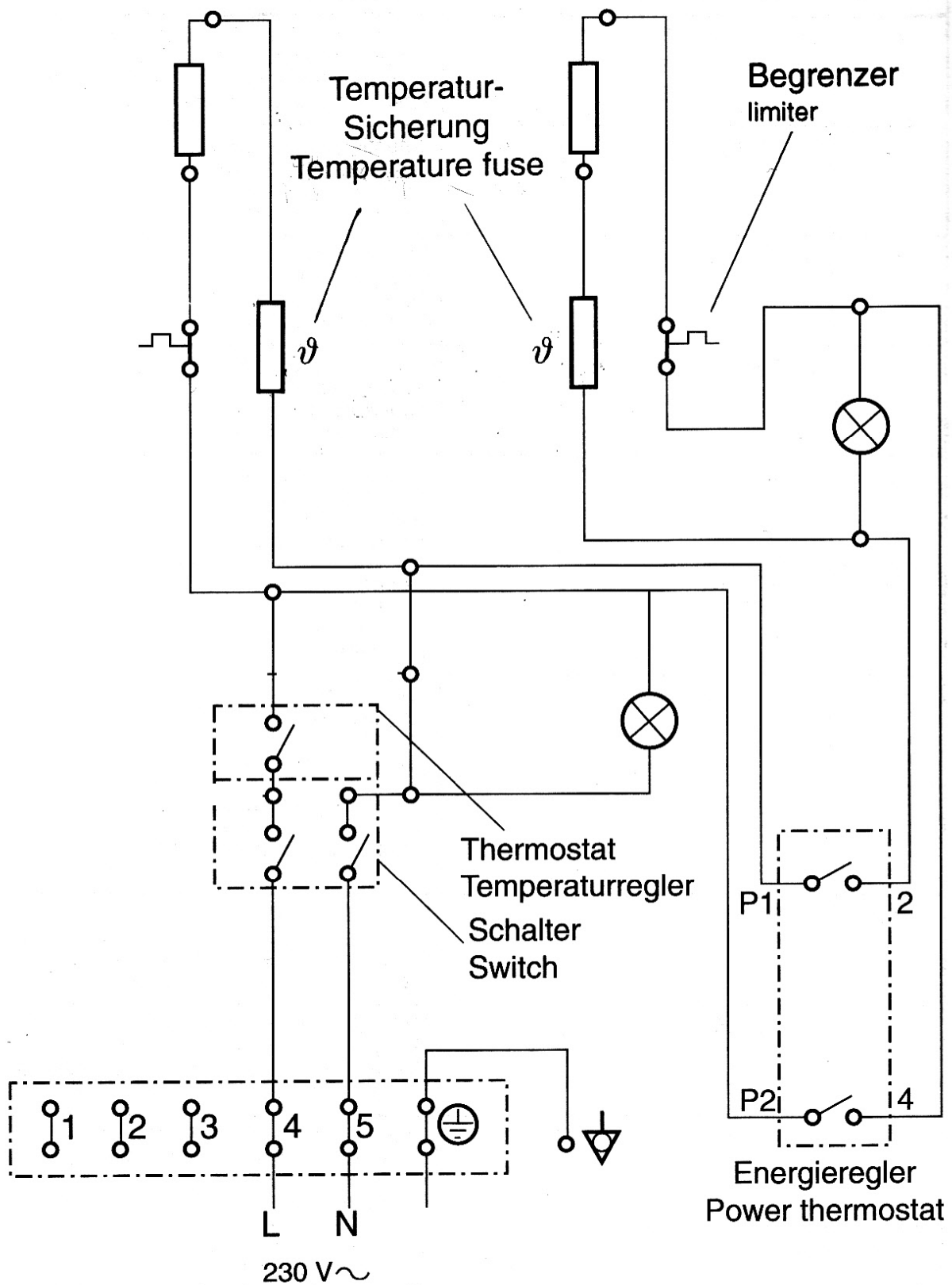
Typen S-12X /S-14X /S-241 /S-249				
25	04 090 050	2	Stellknopf für Mittelarm	
26		1	Griff für Verstellung	
27		2	Griffstange für Stellknopf	
28		2	Buchse für Stellknopf	
29		1	Mittelarm	
30		1	Halteblech für Mittelarm	
31	01 060 040	1	Bügelgriff für Mittelarm	
32		1	Druckfeder für Stellknopf	
33				
37		1	Stange für Einstellung der Entlastung	
35				
38				
34				
38				
39				
40	01 110 130	1	Gelenk	
41	01 110 140	2	Gelenk	
42	04 090 210	2	Bolzen	
43		1	Obere Abdeckung	
44	22 010 100	1	Grillplatte, oben	
45	01 090 050	1	Rückwandblech für Ständer	
46	04 090 111	2	Hebelplatten	
47	04 090 131	2	Bolzen 6 KT	
48	04 030 028	2	6 KT - Schrauben M 10X16	
49	03 010 120	2	Anschlagstück für obere Abdeckung	
50	04 090 061	2	Buchse aus Rotguss R 67	
51	01 400 051	1	Ständer	
52	01 030 025	1	Halter für Bolzen im Gelenk	
53	04 090 200	2	Bolzen (BEN 6 x 15 x 12)	
54	04 090 140	2	Federbolzen im Ständer	
55	04 090 220	2	Buchse für Federbolzen	
56	04 110 150	2	Druckfeder	DURANEL
57	04 110 151	2	Druckfeder	Grauguss
58	04 090 145	2	Gewindebuchse	
59	04 110 195	2	Federndes Druckstück	
60		1	Brat- und Backfolie	DURANEL
60.1	04 110 120	1	Brat- und Backfolie	Grauguss
61		1	Spannfeder für Brat- und Backfolie mit Schrauben	DURANEL
61.1		1	Spannfeder Schrauben	DURANEL
61.2		1	Deckel für neue Spannfedern	DURANEL
61.3	04 110 120	4	Spannfeder für Brat- und Backfolie	Grauguss
62				
63				
64				
65	03 060 110	1	Temperaturreglerknebel	S-249
66	05 010 080	1	Temperaturregler	S-249
67	05 080 011	1	Kontrolllampe	400 V
68	22 020 055	1	Grillplatte glatt, unten S-122/S-142/ S-123/S-143	DURANEL
69	22 010 151	1	Grillplatte glatt, oben S-122/S-142/S-123/S-143	DURANEL
70	22 020 054	1	Grillplatte gerillt, unten (Grauguss) S-120/S-125/S-140	Grauguss
71	05 120 490	2	Stahlheizkörper (3000 W/400 V, S-125/S-140	
72	22 010 064	1	Grillplatte, oben Grauguss, S-120/S-125/S-140	

Kontakt- und Grillplatte

Schakelschema
S-12X

Bodenwärmte
230 V, 1600 W

Topwärmte
230 V, 1600 W

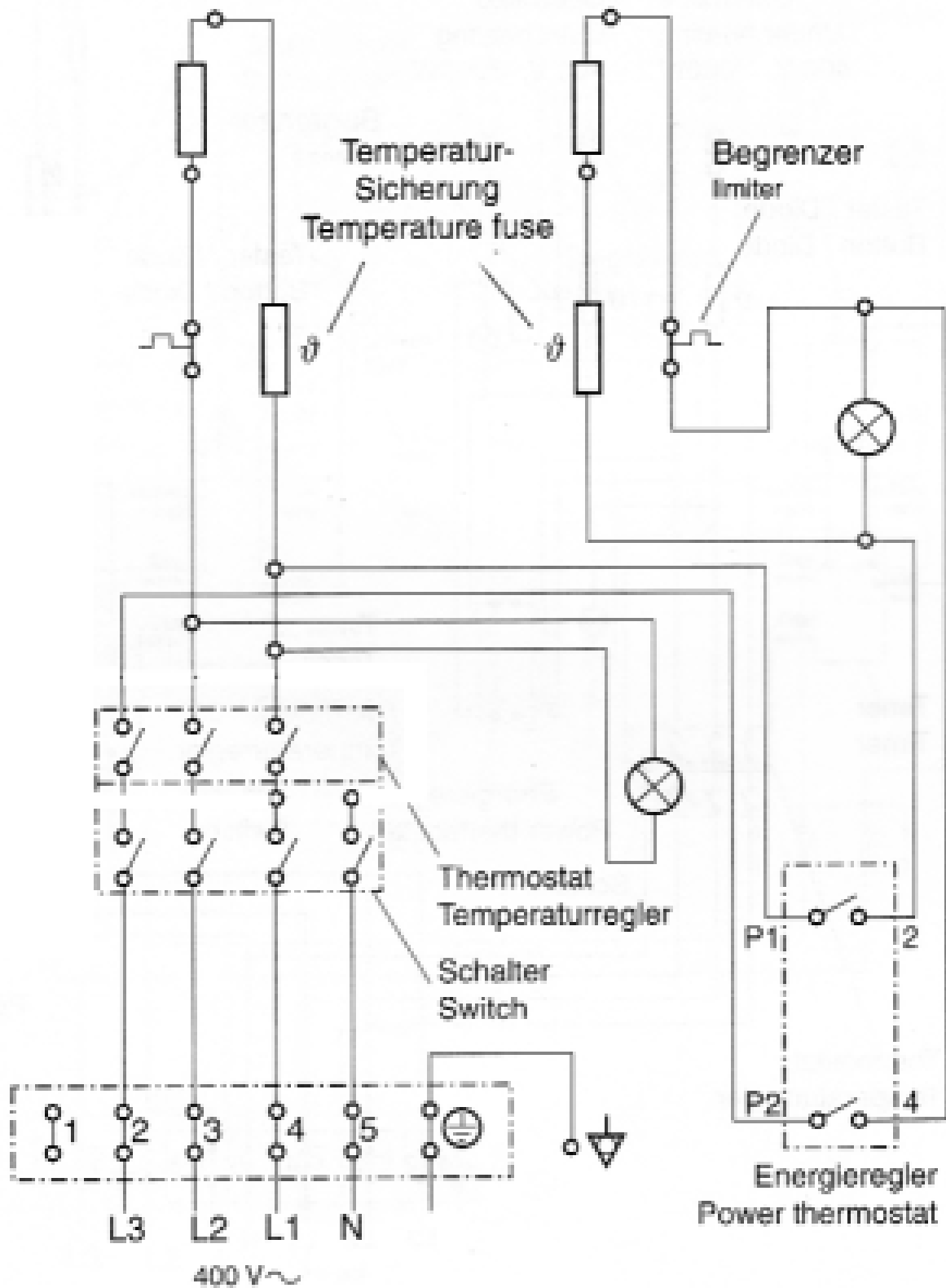


Kontakt- und Grillplatte

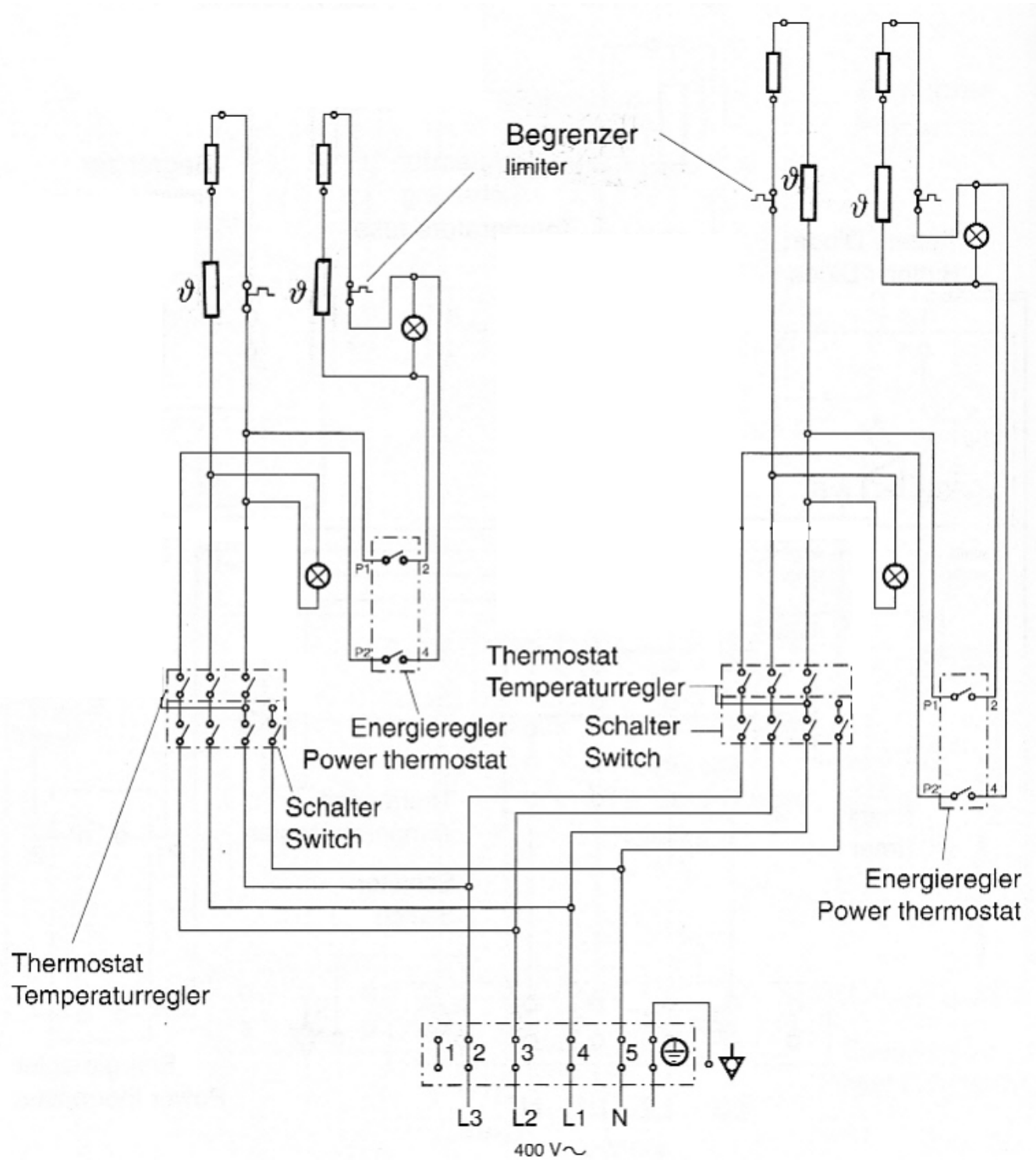
Schakelschema
S-14X

Bodenwärme
400 V, 3000 W

Topwärme
400 V, 3000 W



Kontakt- und Grillplatte



Kontakt- und Grillplatte

Schakelschema
S-249

Bodenwärme
400 V, 3000 W

Topwärme
400 V, 3000 W

