



T-Grill-System | Contact grillen



silex®

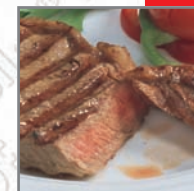
Made in Germany

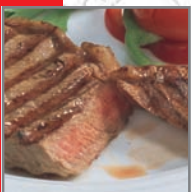
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

silex®
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Gebruiksaanwijzing en
veiligheidsvoorschriften

GRILLSYSTEEM T-10/T-20





Hartelijk dank,

dat u voor ons **silex®** - apparaat heeft gekozen!



Lees de gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik a.u.b. aandachtig door.

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade en eventuele gevolgen die ontstaan door een ondeskundige bediening of ondeskundig gebruik!

Het apparaat werd in de fabriek getest en heeft deze in technisch perfecte staat verlaten.

Zonder onze toestemming mogen in geen geval technische veranderingen worden uitgevoerd!

Wij behouden ons het recht voor, technische veranderingen aan het apparaat uit te voeren.



SILEX - De gaarmethode

De meeste bakmethoden hebben een groot nadeel – het te bereiden product wordt slechts aan één kant verhit en men moet het keren om beide zijden bruin te bakken. Voor dubbel-contactbakken geldt dit nadeel niet. Twee hete bakplaten maken gelijktijdig aan beide zijden contact met het product. Het eiwit stolt direct en de poriën sluiten zich.

SILEX - Het resultaat

Het vleesvocht en dus de vitamines en smaakstoffen blijven volledig behouden. Er treedt nauwelijks gewichtsverlies op. Bovendien kunnen de gaartijden bij de methode met het contactbakken meer dan gehalveerd worden. Het gaarproces gaat dus veel sneller. Niet alleen vlees, maar ook vis, gevogelte, diepgevroren producten, brood en banket, toast enz. kunnen razendsnel worden bereid. De snelheid bij het bereiden van gerechten betekent een hogere productiviteit in de keuken bij een betere kwaliteit. U ontziet het gerecht, het personeel en bespaart energie.

SILEX - Het apparaat

Behuizing van roestvast staal met hittebestendige kunststof onderdelen, naar keuze met gladde of geribbelde bakplaten. De temperatuur van de bakplaat wordt door een thermostaat geregeld, handmatige regelaar en timer voor de bewaking van de baktijd en temperatuur, afneembare vetopvangschaal. Toebehoren: kookboek en gebruiksaanwijzing. **Toebehoren optioneel:** tussenframe, sandwichbeugel (opklapbaar bij de T-10.20/10.30, uitneembaar bij de T-10.10), grillrooster voor specifieke bakgerechten, casserol (optioneel)



Inhoudsopgave

GRILLSYSTEEM T-10/T-20

Inhoudsopgave	Pagina
Omvang levering en toebehoren optioneel	4
Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid	5
Beknpte beschrijving	6 - 7
Opstellen	8 - 9
Aansluiten op de netspanning	10
Eerste ingebruikname	11
Grillen	12 - 13
Reiniging	14
Verhelpen van storingen	14
Bestellen van reserve-onderdelen	15 - 21
Technische specificatie	15
Technische tekeningen	7, 8, 16, 18, 20, 22, 23



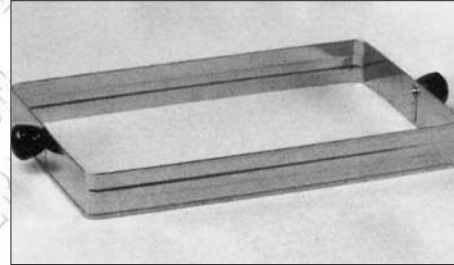


LEVERINGSOMVANG EN TOEBEHOREN

AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

SILEX - Het apparaat

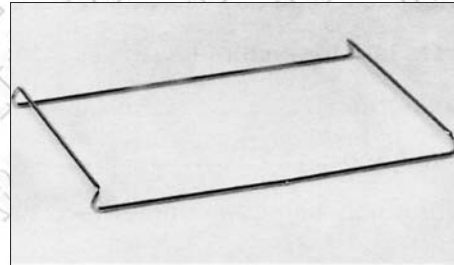
Behuizing van roestvast staal met hittebestendige kunststof onderdelen, naar keuze met gladde of geribbelde bakplaten met een anti-aanbaklaag. De temperatuur van de bakplaat wordt middels een thermostat met handmatige regelaar bediend, voorzien van timer voor de bewaking van de baktijd en temperatuur, afneembare vetopvangschaal.



(Tussenframe reserve onderdeelnr. 01 020 035)

SILEX - Toebehoren optioneel

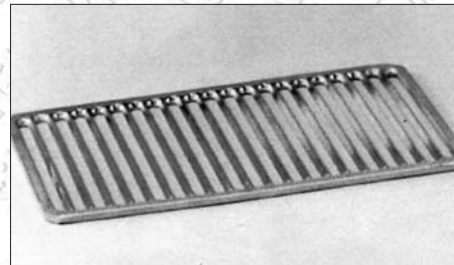
Behalve de grill, de vetopvangschaal en de gebruiksaanwijzing, worden – afhankelijk van de bestelling – eveneens de onderstaande toebehoren meegeleverd. Alle toebehoren worden bij gebruik onderdeel van de grillplaat **Voorzichtig: deze onderdelen worden heet!**



(Sandwichbeugel reserve onderdeelnr. 01 030 015)

Tussenframe

Deze dient als mini-oven voor het gratineren van gerechten. Het frame concentreert de hitte en houdt de bovenste grillplaat op afstand van het te grillen gerecht. **Let op! De grepen worden tijdens het gebruik heet!**



(Grillrooster reserve onderdeelnr. 02 020 011)

Sandwichbeugel

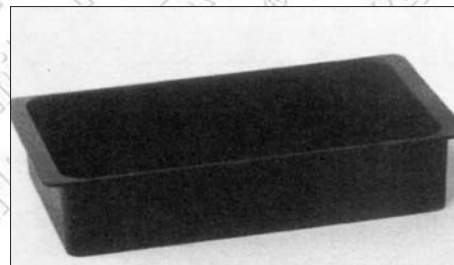
Deze dient als afstandhouder tussen de bakplaten om bijv. sandwiches of vis te bereiden.

Grillrooster

Deze dient voor het grillen van stukken vlees en toast, evenals voor het stoofoelement in de casserole.

Casserole (optioneel)

Deze dient als stooftank, bakoven of stooftank en wordt afgedekt door de bovenste grillplaat.



(Casserole (reserve onderdeelnr. 02 020 023)

Veiligheidssymbolen

In dit hoofdstuk worden de veiligheidssymbolen toegelicht en wordt op algemene gevaren bij het gebruik van het SILEX grillstelsel, hierna gewoon grill of apparaat genoemd, gewezen. Om u bewust te maken van de gevaren, worden de onderstaande symbolen gebruikt. **Algemene aanwijzingen worden altijd in een cursief lettertype weergegeven**



LET OP: GEVAAR!

Dit symbool duidt op gevaar voor verwondingen bij personen of algemene gevaren en eventuele schade aan het apparaat.

Reglementair gebruik

Dit apparaat mag uitsluitend voor het grillen en bakken van levensmiddelen worden gebruikt! Met de bijbehorende, daarvoor geschikte toebehoren kan het apparaat ook voor het opwarmen of warm houden van levensmiddelen worden gebruikt. Ieder ander gebruik wordt door de fabrikant niet erkend en geldt derhalve als misbruik. De fabrikant kan in dat geval niet aansprakelijk worden gesteld en verleent geen garantie! Het apparaat is met de veiligheids- en beschermende voorzieningen conform de geldende voorschriften ter voorkomen van ongevallen op basis van de huidige techniek uitgevoerd. Deze veiligheids- en beschermende voorzieningen mogen in geen geval verwijderd, buiten werking gesteld of onklaar worden gemaakt. Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken (bij vaste aansluiting de werkschakelaar overhalen).



VOORZICHTIG: GEVAAR VOOR BRAND EN BRANDWONDEN!

Oververhit vet of olie kan uit zichzelf gaan branden. In geval van brand direct de stekker uit het stopcontact trekken c.q. het apparaat loskoppelen van het net. Niet met water blussen! Het apparaat mag alleen onder toezicht en nooit in de nabijheid van licht ontvlambare gassen of vloeistoffen worden gebruikt. De kappen en bakplaten van het apparaat worden heet. Neem bij werkzaamheden direct na uitschakeling van het apparaat voldoende tijd om het apparaat te laten afkoelen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.



LET OP: GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Gebruik in geen geval een hogedrukreiniger of handdoekje om het apparaat te reinigen. Het apparaat moet worden beschermd tegen spatwater en mag ook niet in water ondergedompeld of onder stromend water gehouden worden. Het apparaat mag niet in vochtige ruimtes c.q. bij regen of een hoge luchtvochtigheid gebruikt of bewaard worden.

De geluidsemissie van het apparaat is < 70dB(A).

Naast de hiergenoemde algemene veiligheidsbepalingen vindt u meer specifieke veiligheidsvoorschriften in de volgende hoofdstukken.



BEKNOPTE BESCHRIJVING

SILEX - De bediening

Het apparaat kan in een enkelvoudige of dubbele uitvoering worden geleverd. De bediening is voor beide uitvoeringen gelijk. De behuizing van het apparaat is van roestvast staal. De bakplaten zijn van zwaar gegoten aluminium en zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. De temperatuur van de bakplaat wordt door een thermostaat geregeld.

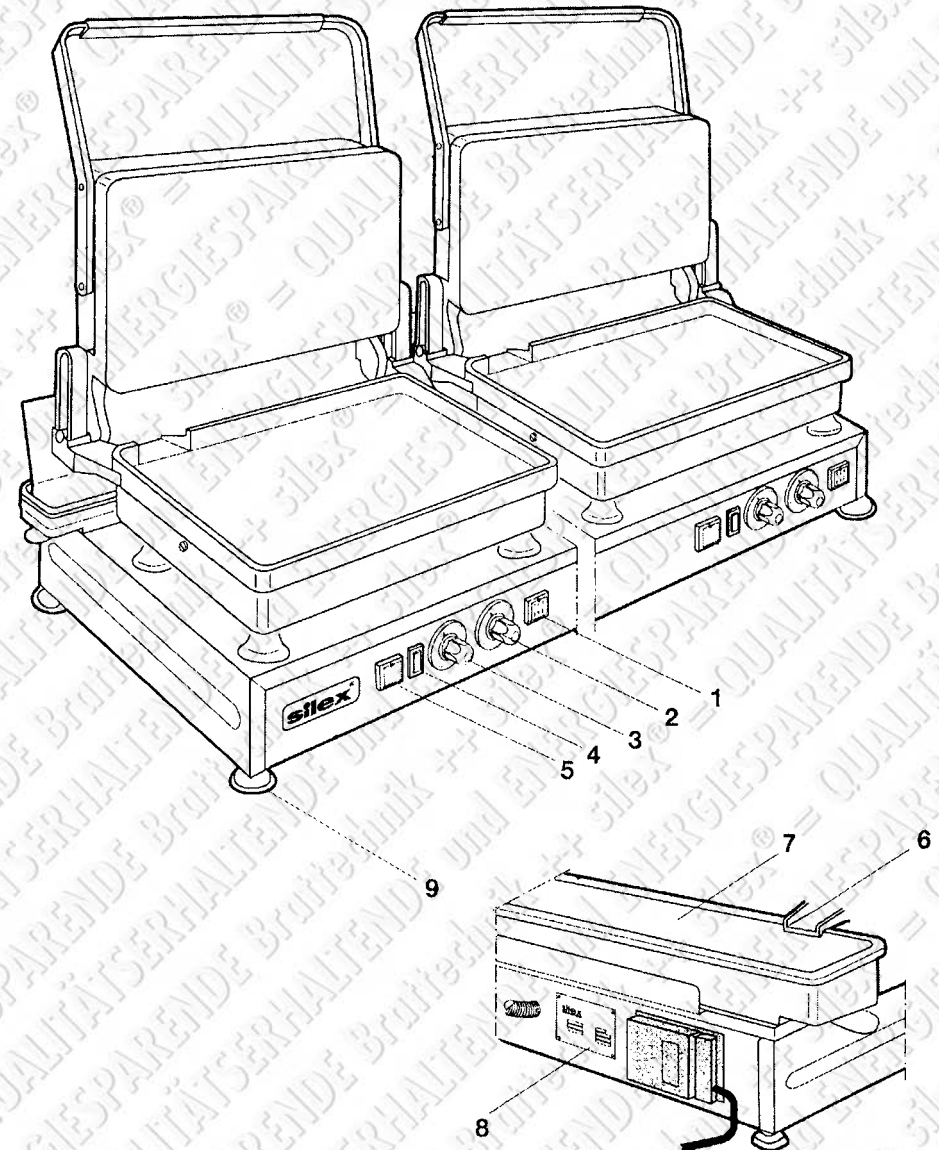
Bij dit apparaat gaat het om een contactgrill met kantelvoorziening. Bij een ondeskundig gebruik bestaat gevaar voor beknelling bij tegengesteld aan elkaar bewegende onderdelen van het apparaat en gevaar voor verbranding aan hete oppervlakken.

Bij de omgang en tijdens het gebruik van het apparaat is uiterste voorzichtigheid geboden.

Beschrijving van de bedieningselementen (zie de technische tekening op de pagina)

- (1) Druktoets voor het inschakelen van de akoestische grilltijd-timer, met geïntegreerde controlelamp.
- (2) Grilltijd-timer met een instelbereik van 1 - 10. De grilltijd-timer heeft geen invloed op de temperatuur van de bakplaat, maar is slechts een akoestische aanduiding voor de baktijd. Hij heeft geen exacte aanduiding in minuten, maar alleen indicatiecijfers.
- (3) Temperatuurregelaar met een regelbereik van ▲-300. De temperatuurregelaar heeft geen exacte gradenverdeling, maar alleen indicatiecijfers.
- (4) Controlelamp: verwarmingsprocedure geactiveerd
- (5) Hoofdschakelaar/netschakelaar
- (6) Afvoergoot.
- (7) Uitneembare vetopvangschaal met spatrand
- (8) Typeplaatje
- (9) In hoogte verstelbare poten

BEDIENINGSELEMENTEN





OPSTELLING

OPSTELLEN

Opstelling

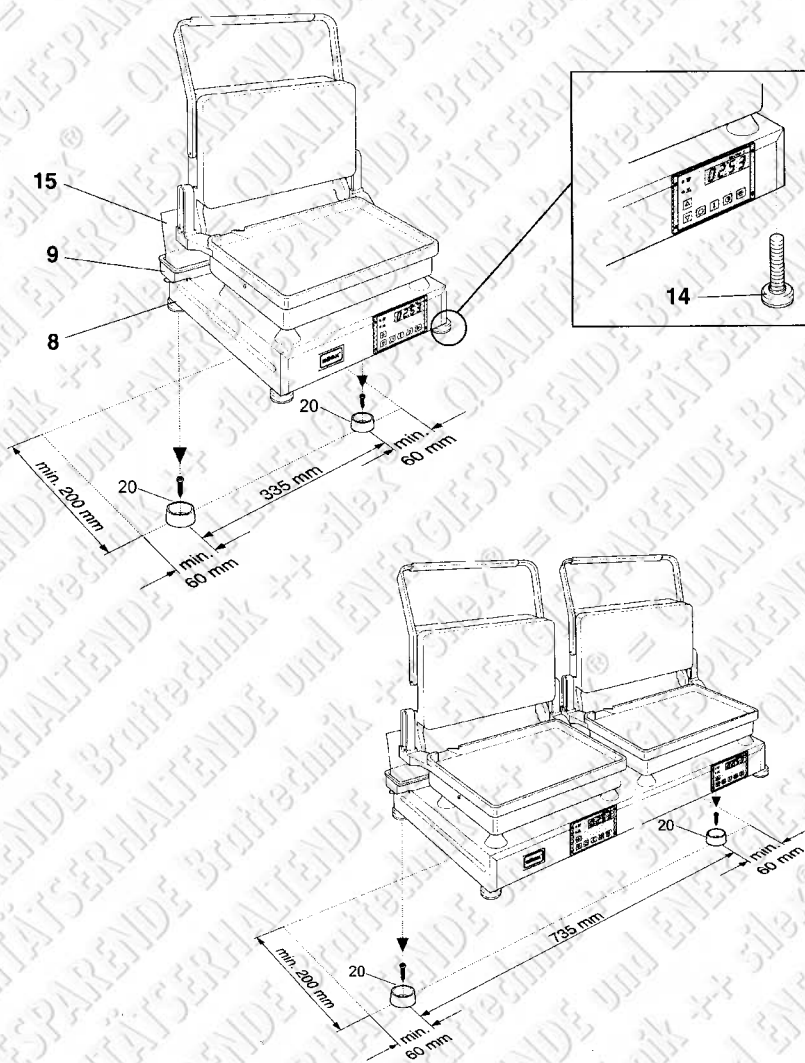
De beide meegeleverde bevestigingsnokken (20) met de aangegeven minimumafstanden van de zij- c.q. achterwand van de plaats van opstelling (zie ook de afbeelding hieronder) op het werkblad bevestigen. De achterste poten van het apparaat na het uitlijnen ervan op deze bevestigingsnokken plaatsen.

Opstellen

Plaats het apparaat op een stevig werkblad. Let er daarbij op dat alle onderdelen van het apparaat, ook bij geopende platen goed toegankelijk zijn en dat geen hete oppervlakken door onachtzaamheid kunnen worden aangeraakt.

Uitlijning

Lijn het apparaat uit door de poten (9) te verdraaien. Door het uitlijnen van het apparaat kunt u invloed uitoefenen op de resthoeveelheid braadvet op de onderste bakplaat.



LET OP:

INSTRUCTIE T.A.V. DE OPSTELLING

De afstand tot de achterwand en de wanden links en rechts moet tenminste 25 cm bedragen.



LET OP: BRANDGEVAAR!

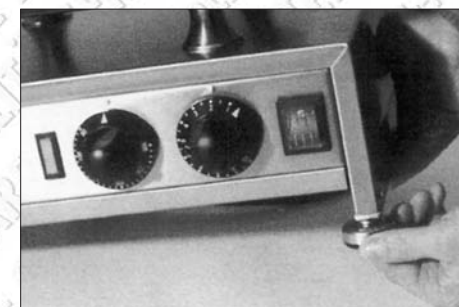
„Bij een opstelling van het apparaat in de onmiddellijke nabijheid van wanden, scheidingswanden, keukenkasten, decoratieve bekleding enz. moet erop worden gelet, dat deze niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Anders moeten ze met een geschikt, onbrandbaar materiaal worden afgewerkt. Het aanhouden van de voorschriften t.a.v. brandpreventie moet gegarandeerd zijn.“



VOORZICHTIG:

GEVAAR VOOR BEKNELLING!

De kantelvoorziening van het apparaat vormt bij ondeskundig gebruik een gevaar voor beknelling.



- Bij een naar voren gekanteld apparaat verzamelt het vet zich in het voorste deel van de bakplaat.
- Bij een naar achteren gekanteld apparaat stroomt het vet via de afvoergoot in de opvangschaal.
- Bij een horizontaal uitgelijnd apparaat verdeelt het vet zich over de hele bakplaat.



AANSLUITEN

Aansluiten op netspanning

De voeding van het apparaat geschiedt door het verbinden van de netaansluiting met een genormaliseerd en door een vakman gecontroleerd stopcontact. De beide typen T-10 en T-20 worden verschillend aangesloten.



LET OP:

GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

Controleer voordat u het apparaat aansluit of de op het typeplaatje (8) aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. De temperatuurregelaars (3) moeten op „▲” staan. Het snoer moet zo worden gelegd, dat voldoende afstand ten opzichte van hete onderdelen van het apparaat en eventuele apparaten ernaast wordt gehouden. Het apparaat mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Wij raden aan een dienovereenkomstig uitgevoerde aardlekschakelaar ter verhoging van de veiligheid voor te schakelen. Laat u daarbij adviseren door een vakman.



LET OP!

Het apparaat kan door het mechanisch loskoppelen van het stroomnet definitief worden uitgeschakeld. De temperatuurregelaar (3) kan alleen de zo laagst mogelijke temperatuur instellen.

Aansluiting van type T-10

Sluit de af fabriek reeds voorbereide netstekker aan op een hiervoor beschreven stopcontact. De stekker moet op ieder moment toegankelijk zijn. Let er daarbij op dat de aansluiting niet overbelast raakt.



Aansluiting van type T-20

Laat de draaistroom-netaansluiting overeenkomstig het schakelschema in orde maken door een erkend elektricien. Daarbij moeten de voorschriften van de plaatselijke energieleverancier in acht worden genomen. De vaste aansluiting moet over een werkschakelaar beschikken, die het apparaat met loskoppelt van het net.

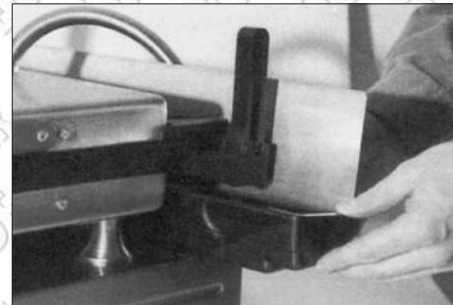


EERSTE INGEBRUIKNAME

Eerste ingebruikname

Voordat u begint met grillen moet het apparaat eerst eenmaal volledig worden verwarmd. Ga daarbij als volgt te werk:

1. Sluit de bakplaat en plaats de vetopvangschaal met spatplaat (7) onder de afvoergoot (6) aan de achterzijde van de grill.



De spatplaat moet met de korte omgebogen zijde in de vetopvangschaal worden geplaatst.

2. Zet de temperatuurregelaar op „300” en wacht tot de controlelamp (4) dooft.

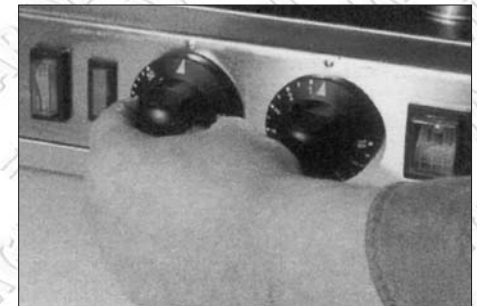


Let er daarbij op dat ook de bovenste bakplaat is ingeschakeld. De lamp in de kantelschakelaar (5) moet branden.

3. Nadat de controlelamp (4) is gedoofd, laat u de grill ca. 20 minuten verwarmen.

Bij de dalende temperatuur wordt de verwarming automatisch ingeschakeld. Op dat moment gaat ook de controlelamp (4) weer branden.

4. Draai de temperatuurregelaar (3) na ca. 20 minuten op „▲”.



Hiermee wordt de laagste temperatuur ingesteld. Er hoeft geen loskoppeling van het stroomnet plaats te vinden.

5. Laat de bakplaten afkoelen en ga daarna met een in vet gedrenkt doekje over de bakplaten.



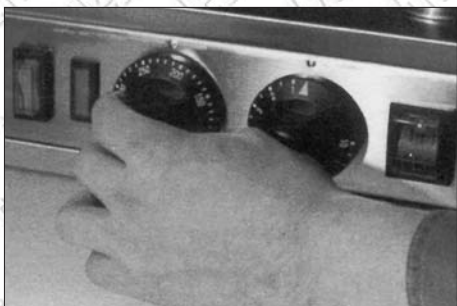
GRILLEN

GRILLEN EN GRILLPROBLEMEN

Dagelijks gebruik

1. Vet de bakoppervlakken licht in met vet, olie en sluit de bakplaten. (Met name bij de ingebruikname van een nieuw apparaat moeten de bakoppervlakken goed zijn ingevet, totdat een natuurlijke vetlaag is gevormd.)

2. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de temperatuurregelaar (3).



Let er daarbij op dat ook de bovenste bakplaat is ingeschakeld. De lamp in de kantelschakelaar (5) moet branden

3. Wacht tot de controlelamp (4) dooft. Dan is de ingestelde temperatuur bereikt.

4. Stel dan de gewenste grilltijd in met de timer (2).



Houd er rekening mee dat de schaalverdeling van de timer slechts een richtwaarde aangeeft. De exacte tijden moeten proefondervindelijk worden bepaald.

5. Leg het te grillen product in de grill en sluit de bakplaten.

6. Activeer aansluitend de timer met behulp van de druktoets (1).



De controlelamp in de druktoets (1) brandt net zo lang tot de ingestelde tijd is verstreken. Nadat deze tijd is verstreken, klinkt een akoestisch signaal en de controlelamp gaat uit.

Grillen

7. Neem het gegrilde product met behulp van een geschikt hulpmiddel (bijv. vork, spatel o.i.d.) uit de grill en verwijder eventueel grove bakresten.



LET OP! ER KUNNEN KRASSEN OP DE BAKPLATEN KOMEN!

Er kunnen krassen op de bakplaten komen! Gebruik daarom geen metalen schrapers om eventuele resten van de grillplaat te verwijderen. Gebruik alleen een kunststof of houten spatel.

8. Nu kunt u het volgende grillgerecht, zonder nieuwe instelling van de grilltemperatuur of grilltijd, bereiden. Herhaal in dat geval alleen de stappen 5 en 6.

Controleer na het grillen of het gerecht de juiste kwaliteit heeft, anders eventueel de grilltemperatuur of grilltijd aanpassen.

Grillproblemen

Het te grillen product kleeft aan de bakplaat:

- er zitten korsten op de bakplaten.
- de grilltemperatuur is te hoog.
- de bakplaten zijn uitgedroogd.

Het te grillen product verbrandt:

- de grilltemperatuur is te hoog.

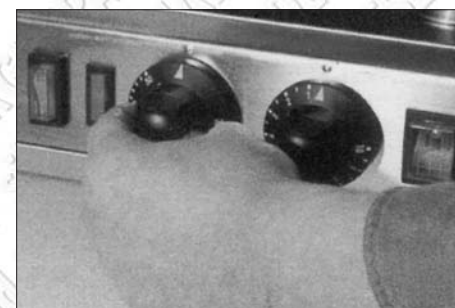
Wanneer het apparaat slechts stand-by hoeft te blijven, moet u de temperatuurregelaar op „150“ zetten.



LET OP! DE BAKPLATEN KUNNEN UITDROGEN!

Sluit de bakplaten gedurende de stand-by periode of bij langere onderbrekingen absoluut. Zo voorkomt u bovendien energieverlies.

9. Na het grillen draait u de temperatuurregelaar (3) op „▲“.



Hierdoor wordt de laagste temperatuur ingesteld. Er hoeft geen loskoppeling van het stroomnet plaats te vinden.

10. Wanneer u het apparaat niet meer gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact c.q. koppel het apparaat los van de netspanning.

Reinig het apparaat aansluitend zoals beschreven in het volgende hoofdstuk.



REINIGING EN STORINGEN



LET OP: GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Trek voor het reinigen eerst de stekker uit het stopcontact c.q. koppel het apparaat los van het net.

Verwijder aangebakken en verbrande resten na ieder gebruik met de meegeleverde reinigingsspatel en een doek. De bakplaten kunnen het beste in hete toestand worden gereinigd.



VOORZICHTIG: GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

Draag warmte-isolerende handschoenen en ga uiterst voorzichtig te werk. Laat voor elke reinigingsbeurt eerst de behuizing van de grill afkoelen.

Verbrande resten moeten absoluut regelmatig worden verwijderd, omdat de platen anders snel een korst krijgen, waardoor de hitte van de grill sterk wordt verminderd.



LET OP: GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Gebruik in geen geval een hogedruk-reiniger of handdouche om de grill te reinigen. De grill moet worden beschermd tegen spatwater en mag ook niet in water ondergedompeld of onder stromend water gehouden worden.

De vetopvangschaal moet naar behoefte worden geleegd en het vet moet milieuvriendelijk worden afgevoerd. Vet de bakplaten na het reinigen licht in, dit in verband met behoud van de platen.



LET OP: GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Elektrische storingen aan het apparaat mogen alleen door een electricien worden verholpen. Daarbij moeten de instructies in het hoofdstuk „Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid” in acht worden genomen. Voor het openen van het apparaat of het verhelpen van een andere storing moet de grill eerst worden losgekoppeld van het net door de stekker uit het stopcontact te trekken of m.b.v. een in de huisinstallatie aanwezige scheidingsvoorziening met een minimale contactopening van 3 mm.

Nadat een storing is opgetreden, eerst alle zekeringen en aansluitingen van uw eigen elektrische (huis)installatie controleren.

Indien u daar geen storing aantreft, moet u het apparaat door een gekwalificeerde vakman laten controleren.

Het apparaat mag alleen door de klantenservice worden gerepareerd.

De netaansluiting mag alleen worden vervangen door eenzelfde leiding overeenkomstig de specificatie. (zie de technische tekeningen)

BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN

Bestellen van reserveonderdelen

Eventueel benodigde reserveonderdelen kunt u via de klantenservice van de importeur / leverancier bestellen.

Het adres van de importeur vindt u op de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing.

Alle leverbare reserve onderdelen worden, ingedeeld naar typegroepen, weergegeven in de tekeningen. Hier vindt u ook de tabellen met alle gegevens die van belang zijn voor uw bestelling.

Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van **silex**, omdat anders de veiligheid en werking van het apparaat niet meer kan worden gegarandeerd en de aanspraak op garantie verloren gaat.

Bij het bestellen van reserveonderdelen of technische vragen over het apparaat hebben wij de volgende informatie nodig:

1. Type apparaat (zie het typeplaatje)
2. Serienummer van het apparaat (" ")
3. Gewenste aantal van het reserveonderdeel
4. Reserve onderdeelnummer (zie de lijst met reserve onderdelen)
5. Benaming

Onderstaand ziet u een voorbeeldbestelling:

Type apparaat: T-10
Serienummer: 10375
Aantal: 1
Reserveonderdeelnummer: 01 020 035
Benaming: Regelaar

Technische specificatie

Apparaat:	Spanning:
T-10	230 V/50 Hz
T-20	400 V/50 Hz

Apparaat:	Zekering:
T-10	1 x 16 A
T-20	1 x 16 A

Apparaat:	Vermogen:
T-10	3.0 kW
T-20	6.0 kW

Apparaat:	Hoogte/diepte geopend:
T-10	530 x 500 mm
T-20	560 x 500 mm

Apparaat:	Hoogte gesloten:
T-10	280 mm
T-20	350 mm

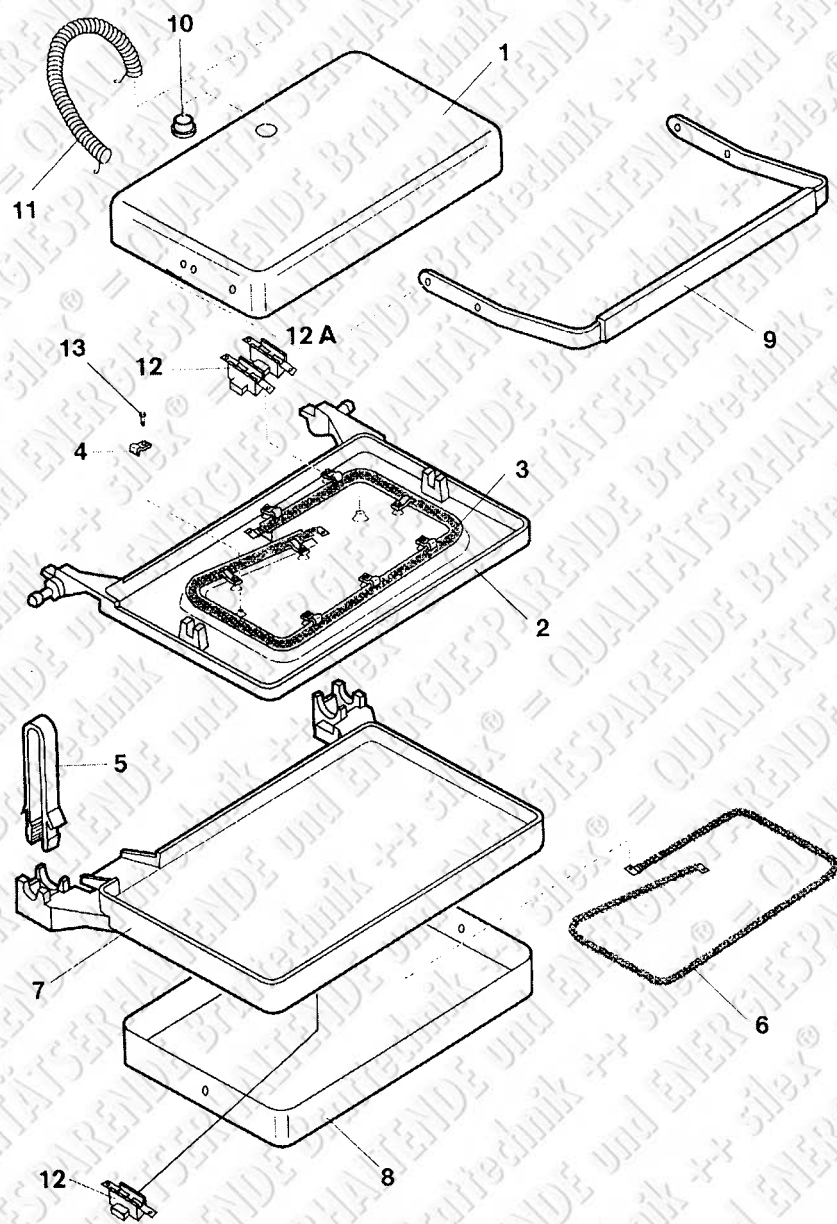
Apparaat:	Bodemplaat (B x D)
T-10	440 x 420 mm
T-20	860 x 420 mm

Apparaat:	Griloppervlak (B x D)
T-10	1 x 340 x 220 mm
T-20	2 x 340 x 220 mm

Apparaat:	Netto/brutogewicht:
T-10	12 kg netto, 15 kg bruto
T-20	23 kg netto, 30 kg bruto



RESERVE ONDERDELEN

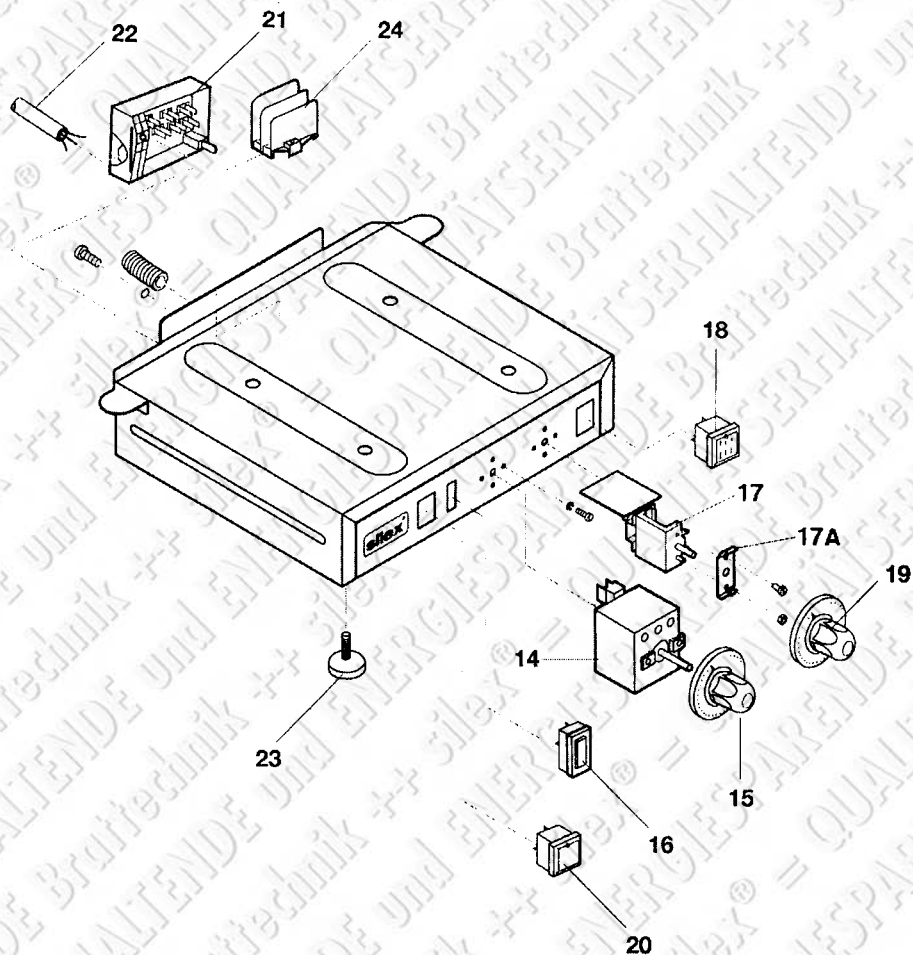


RESERVE ONDERDELEN

Pos.nr.	Reserve onderdeelnr.	Aantal	Benaming
1	01 050 110	1	Bovenkap
2	22 010 020	1	Grillplaat boven
3	05 120 640	1	Verwarmingselement boven
4	01 170 050	2 x 9	Buisklem
5	02 020 090	2	Scharnier
6	05 120 650	1	Verwarmingselement onder
7	22 020 020	1	Grillplaat onder
8	01 050 100	1	Onderkap
9	01 060 010	1	Beugelgreep
10	04 100 010	2	Kabeldoorvoer
11	04 110 010	1	Kabelbeschermer
12	05 010 035	2	Temp.zekering (270°C)
12A	05 010 041	1	Max. begrenzer (318°C)
13	04 030 310	2 x 9	Schroef



RESERVE ONDERDELEN

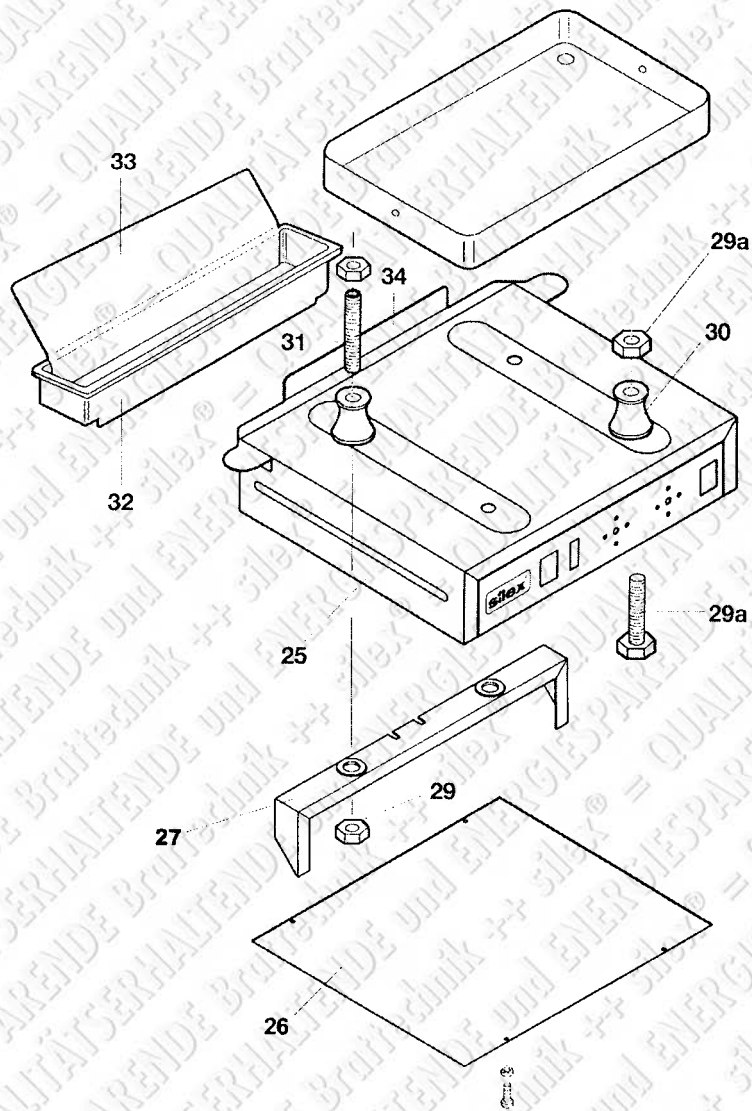


RESERVE ONDERDELEN

Pos.nr.	Reserve onderdeelnr.	Aantal	Benaming
14	05 010 020	1	Thermostaat
15	03 060 110	1	Regelaarknop
16	05 080 080	1	Controlelamp
17	05 020 012	1	Timer
	05 010 055	1	Potmeterhouder
17A	01 110 025	1	Montageplaat
	01 110 026	1	Bladveer als rem
18	05 020 016	1	Toets voor timer
19	03 060 220	1	Timerknop
20	05 080 091	1	UIT-schakelaar
21	05 030 200	1	Aansluitkast
22	11 030 020	1	Snoer met stekker
(T-10)			
22	11 030 070	1	Kabel 400 V
(T-20)			
23	03 040 020	4	Stelvoet
24	05 030 110	1	Verdeelstrip



RESERVE ONDERDELEN

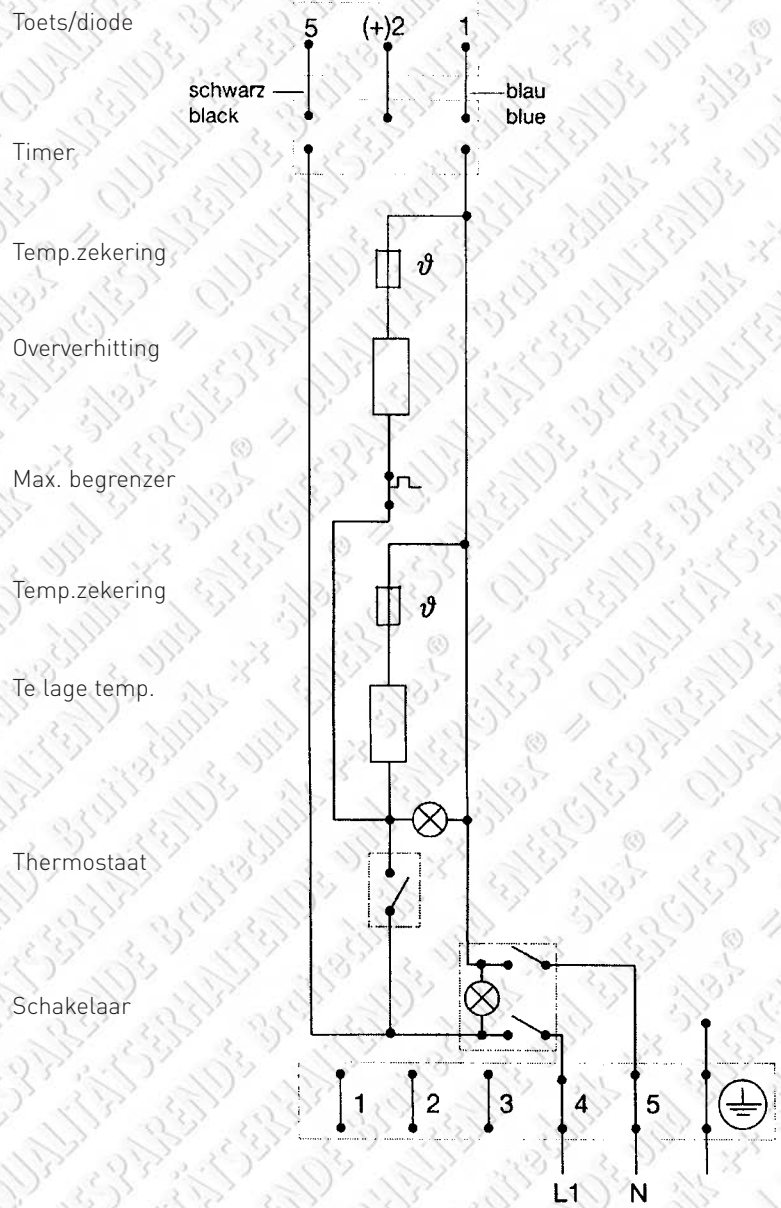


RESERVE ONDERDELEN

Pos.nr.	Reserve onderdeelnr.	Aantal	Benaming
25 (T-10)	01 070 200	1	Behuizing T-10 compl.
25 (T-20)	01 070 300	1	Behuizing T-20 compl.
26 (T-10)	01 130 080	1	Bodemplaat T-10
26 (T-20)	01 130 090	1	Bodemplaat T-20
29	04 010 030	4	Zeskant moer
29a	04 030 320	2	Bout met zeskant moer
30	04 090 030	4	Afstandbus
31	04 090 010	2	Draadeind
32	01 150 010	1	Vetopvangschaal
33	01 020 055	1	Spatplaat
34	01 160 010	1	Afstandhouder



SCHAKELSCHEMA T-10



SCHAKELSCHEMA T-20

