



Kontakt- und Grillplatte S-Tronic | Grill-Machines

Betriebsanleitung und
Sicherheitshinweise für
**Kontakt- und Grillplatte S-
TRONIC**



Gewichtsverstellung



Kerntemperaturfühler
(optional)



Fettauffangwanne



Doppel-Kontakt-
Braten

W. Meier GmbH
Großküchentechnik
Gaußstrasse 18
D-85757 Karlsfeld

+49(0)8131-2928660
info@meierservice.com
www.meierservice.com



Vielen Dank,

daß Sie sich für ein **silex**[®]-Gerät entschieden haben!



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch und machen sich mit Ihrer Kontakt-, Grill- und Bratplatte vertraut. Diese Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit der Kontakt-, Grill- und Bratplatte zu tun haben, nicht nur durchgelesen, sondern auch verstanden werden.

Lesen Sie das Kapitel "SICHERHEIT" unbedingt vor der ersten Benutzung!



In dieser Betriebsanleitung sind alle Stellen, die Ihre Sicherheit betreffen und wichtige Verhaltensweisen signalisieren, mit dem oben stehenden Warndreieck gekennzeichnet.

Befolgen Sie diese Anweisungen im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit. Sie vermeiden so Verletzungen.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung stets am Arbeitsplatz auf. Nur so können auftretende Probleme sofort gelöst werden.

Die Betriebsanleitung ist so aufgebaut, dass Sie bei systematischer Befolgung der Anweisungen Ihre Kontakt-, Grill- und Bratplatte zuverlässig in Betrieb nehmen können. Sie finden darin Informationen über Funktion, das Benutzen sowie die Vorgehensweisen bei Problemen.

Wir haften nicht für Schäden und deren Folgen, die durch unsachgemäße Bedienung oder Benutzung entstehen!

Ohne unsere Zustimmung dürfen an der Kontakt-, Grill- und Bratplatte keine technischen Veränderungen vorgenommen werden!

Jede nicht genehmigte Veränderung kann die Sicherheit der Kontakt-, Grill- und Bratplatte beeinträchtigen oder zu Unfällen führen.

Wir behalten uns technische Änderungen am Gerät vor.

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte entspricht zum Zeitpunkt der Auslieferung dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln. Sie ist bei bestimmungsgemäßem Gebrauch betriebssicher und hat das Werk in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand verlassen.

Wenn Sie Fragen zur Störungsbeseitigung haben, wenden Sie sich bitte an:

W. Meier GmbH Großküchentechnik
 Gaußstr. 18
 D-85757 Karlsfeld (Bayern)
 Tel. +49 (0) 8131 - 2928660
 www.meierservice.com
 info@meierservice.com



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

Inhaltsverzeichnis

KONTAKT- UND GRILLPLATTE S-TRONIC

Beschreibung	Seite
Sicherheit	4 - 5
Techn. Kurzbeschreibung	7
	7
	7
	9
	9
	9
Technische Daten	
	10 - 11
	12 - 13
Aufstellen	
	14 - 15
	15
Netzanschluss	16 - 17
Bedienung	18 - 19
	18 - 19
	20 - 21
	20 - 21
	22 - 23
	22 - 23
	22 - 23
	24 - 25
	26 - 27
	28 - 31
Reinigung	32 - 33
	33
Störungsbeseitigung	34
Bratprobleme	35
Garantie	U3





HINWEISE ZUR SICHERHEIT



VORSICHT,

BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR! Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte wird an **Hauben und Platten heiß!**

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte darf nur über eine Schutzkontaktsteckdose bzw. einen vom Elektrofachmann installierten Festanschluss mit entsprechender Absicherung betrieben werden. Dabei sind die zulässige Netzspannung und die Leistungsangaben des Typenschildes am Gerät zu beachten!

Das Gerät darf nur mit Schutzerdung betrieben werden!

Es wird empfohlen, einen Fehlerstromschutzschalter zu Erhöhung der Betriebssicherheit des Gerätes vorzuschalten. Lassen Sie sich von einem Elektrofachmann bezüglich der Auswahl des richtigen Fehlerstromschutzschalters beraten!

Die Netzanschlussleitung nie mit einer Wärmequelle in Kontakt bringen!

Das Kabel für den Netzanschluss ist so zu verlegen, dass es keine heißen Teile oder eventuell nebenstehende Geräte berühren kann. Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf äußere Schäden untersucht und bei festgestellten Schäden ausgetauscht werden!

Nie mit Wasser löschen!

Überhitzte Fette oder Öle können sich selbst entzünden! Im Brandfall unbedingt Netzstecker ziehen! Benutzen Sie die vorgeschriebene Brand-Löschdecke und/oder rufen Sie die Feuerwehr!



ACHTUNG, STROMSCHLAG!

Bei Nichtbenutzung muss der Netzstecker gezogen bzw. das Gerät vom Netz getrennt werden! Der Netzanschluss muss deshalb nach der Installation jederzeit frei zugänglich sein. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Kinder sind vom Gerät fernzuhalten!

Personen die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Zur Reinigung des Gerätes nie Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwenden!

Das Gerät darf weder in Wasser getaucht noch unter fließendem Wasser gereinigt werden! Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt werden! Das Gerät nicht neben anderen Geräten aufstellen, die mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl gereinigt werden können. Wenn nicht anders möglich, muss das Gerät bei deren Reinigung abgedeckt werden, um das Eindringen von Wasser sicher zu verhindern.

Gerät nicht in feuchten Räumen aufbewahren oder außen bei Regen benutzen. Auch nicht in der Nähe von leicht entflammaren Gasen oder Flüssigkeiten benutzen.



HINWEISE ZUR SICHERHEIT



ACHTUNG, GEFAHR!

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte darf nur zum Grillen, Braten und Garen von Lebensmitteln eingesetzt werden.

Jede davon abweichende Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Von dem Gerät können Gefahren ausgehen, wenn es nicht bestimmungsgemäß benutzt wird. Nicht bestimmungsgemäße Benutzung oder eigenmächtige Veränderungen am Gerät schließen eine Haftung des Herstellers für die daraus entstehenden Schäden und deren Folgen aus.



VORSICHT, QUETSCHGEFAHR!

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Kontaktbräter mit Kippvorrichtung, woran bei unsachgemäßer Handhabung Quetsch- und Klemmgefahr an sich gegeneinander bewegenden Geräteteilen und Verbrennungsgefahr an den heißen Oberflächen besteht. Bei der Handhabung und beim Betrieb des Gerätes ist Vorsicht geboten.

Stellen Sie die Kontakt-, Grill- und Bratplatte an einem stabilen Arbeitsplatz auf! Achten Sie darauf, dass alle Teile des Gerätes auch bei geöffneten Bratplatten gefahrlos zugänglich sind!

Das Gerät ist mit Sicherheits- und Schutz-einrichtungen nach den gültigen Unfallverhütungsvorschriften auf der Grundlage des derzeitigen Standes der Technik ausgerüstet. Es werden alle nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften erfüllt.

Sicherheits- und Schutz-einrichtungen dürfen nicht entfernt, unwirksam oder funktionsuntüchtig gemacht werden! Das Gerät hat das Werk in geprüftem und sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand verlassen. Das Gerät darf nur vom Fachbetrieb repariert werden.

Neben den Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung, müssen beim Arbeiten mit dem Gerät auch die gesetzlichen und sonstigen allgemeingültigen "Vorschriften zur Unfallverhütung" und die örtlichen Vorschriften der Feuerversicherung beachtet werden.

Zusätzlich zu den hier aufgeführten allgemeinen Sicherheitsbestimmungen sind die in den einzelnen Kapiteln beschriebenen speziellen Sicherheitshinweise zu beachten!

Die Geräuschemission des Gerätes beträgt < 70dB(A).



VORSICHT, GEFAHR!

Wenn ein gefahrloser Betrieb (z. B. sichtbare Beschädigung am Gehäuse oder Wasser im Inneren des Gerätes) nicht mehr möglich ist, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen und gegen unbeabsichtigte Wiederinbetriebnahme zu sichern! Arbeiten unmittelbar nach der Außerbetriebsetzung dürfen erst nach ausreichender Abkühlung des Gerätes vorgenommen werden!

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

Das Gerät

Der **SILEX® S-Tronic** ist sehr pflegeleicht, da die Kontakt-, Grill- und Bratplatte stabil konstruiert und mit Gehäuseteilen aus Edelstahl hergestellt wird.

Das Gerät kann in verschiedenen Ausführungen geliefert werden (siehe Seite 12). Das Gerät hat verstellbare Füße (14), um eine waagerechte Aufstellung zu sichern. Der abnehmbare Spritzschutz (16) ermöglicht sauberes Grillen, Braten oder Garen. Mit Hilfe des ausziehbaren Fettauffangbehälters (15) ist das Sammeln und Entsorgen der entstehenden Bratrückstände und Fette problemlos möglich. Die Beheizung der Bratplatten ist elektronisch, digital gesteuert.

Der **SILEX® S-Tronic** ist mit einer vollelektronischen digitalen Steuerung ausgerüstet. Diese Steuerung ist in dem Steuergehäuse (13) integriert und dient zur Speicherung und Anzeige, sowie zur Regelung bzw. Überwachung der gewünschten Temperatur- und Zeitwerte.

Elektronische Regelung

Die elektronische, digitale Temperaturregelung wird mit Hilfe von Mikroprozessoren gesteuert.

Die vorgewählten Temperaturen der beiden Bratplatten werden digital angezeigt und exakt eingehalten. Ein "Überschwingen" von Temperaturen über den eingestellten Sollwert wird dank einer intelligenten PID-Regelung verhindert.

Bis zu vier Temperatur-Paare für die beiden Bratplatten können gespeichert und bei Bedarf abgerufen werden. Eingestellte Temperaturen bleiben beim Ausschalten des Gerätes gespeichert.

Elektronischer Ablauftimer

Der elektronische, digitale Ablauftimer wird ebenfalls mit Hilfe von Mikroprozessoren gesteuert. Dessen aktueller Zeitwert wird immer digital angezeigt. Bis zu vier Timerzeiten für die Dauer des Bratvorganges können gespeichert und bei Bedarf abgerufen werden. Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Signalton, der vom Bediener durch Drücken der Start/Stop-Taste (6) quittiert werden muss. Durch die zusätzlich montierte Start/Stop-Taste (9) für den Ablauftimer an der Gerätefront, ist es bei gleichem Gargut nicht notwendig, auf dem Tableau des Steuergehäuses (13) die Taste (6) zu bestätigen. Eingestellte Ablauftimerzeiten bleiben beim Ausschalten des Gerätes gespeichert.

Kerntemperatur-Messung (Optional)

Zur optimalen Überwachung des Garzustandes eines Gargutes kann die elektronische digitale Kerntemperatur-Messung eingesetzt werden. Der **SILEX® S-Tronic** ist dafür bereits mit einer Steckdose (10) ausgerüstet, die für den Anschluss einer geeigneten Messsonde ausgelegt ist. Diese wird dann alternativ zum Ablauftimer eingesetzt, wobei die Bedienung dieser Funktion der bei aktiviertem Timer entspricht.



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

silex
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG



silex
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

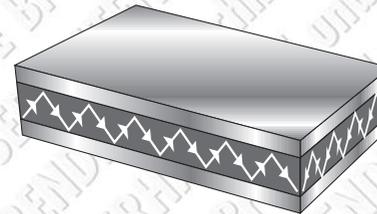
SILEX-Mittelarmtechnik

Die obere Bratplatte schwebt mit ihrem Eigengewicht an dem Mittelarm (17). Der notwendige Anpressdruck der oberen Bratplatte an das Gargut kann über eine Gewichtentlastungs-Vorrichtung, reguliert werden. Dadurch wird jedes Zerquetschen des Bratgutes verhindert. Es wird jeweils nur der Druck ausgeübt, der zur unmittelbaren Hitzeübertragung notwendig ist.



Mehrschicht-Verbundplatte

Die obere (18) und untere (19) Bratplatte ist als Mehrschicht-Verbundplatte aus „Duralen“ aufgebaut.



Dieser Aufbau hat einen technologischen Durchbruch in der Brattechnik ermöglicht. „Duralen“ ist ein Verbundwerkstoff bestehend aus einem Aluminiumkern und einer Oberfläche aus Edelstahl. Der Kern sorgt für optimale, schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die Oberflächen aus Edelstahl bürgen für Korrosionsbeständigkeit, Hygiene und sind leicht zu reinigen. Das hochwertige Plattenmaterial erfordert geringe Heizenergie und garantiert kurze Anheizzeiten. Die Mehrschicht-Verbundplatten haben eine geringe Wärmeabstrahlung und eine niedrige, schonende Gartemperatur. Die vorhandene elektrische Leistung wird optimal genutzt. Die Hitzeverteilung auf den Grillplatten ist absolut gleichmäßig. Die vorhandene Bratfläche kann mit Gargut randvoll gelegt werden. ALLES wird zur gleichen Zeit FERTIG.

PC - Schnittstelle (Optional)

Alle Mess- und Steuerungsdaten der **SILEX® S-Tronic** lassen sich auch an ein zentrales Küchen-Managementsystem übertragen, an das weitere Geräte anderer Hersteller (z.B. weitere Küchengeräte, Kassensysteme, Schankanlagen, usw.) angeschlossen sein können. Umgekehrt ist die Fremdsteuerung des

SILEX® S-Tronic über dieses Managementsystem möglich (z.B. für das Energiemanagement).

Die elektronische Kommunikation erfolgt dabei auf der Basis verschiedener Übertragungsprotokolle. Hierdurch wird die Datenübertragung über standardisierte Netzwerksoftware möglich. Mit dem vorgesehenen Konzept können auch alle Anforderungen an vorgeschriebene Dokumentationssysteme im Rahmen zukünftiger Hygieneverordnungen (z.B. HACCP) erfüllt werden. Garzeiten und Temperaturen lassen sich einfach dokumentieren.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



S-TRONIC SERIE 160



S-161 GR

Material

Das Gehäuse (alle Typen) besteht aus gebürstetem Edelstahl.



S-162 GR KF



S-165 GR

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



TECHNISCHE DATEN

Typ / Bezeichnung	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschl.	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Bruttogewicht
S-TRonic 161 OV Kontakt- & Grillplatte, elektronischer Regelung, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	41 kg
S-TRonic 161 GR OV Kontakt- & Grillplatte, elektronischer Regelung, Gewichtsreduzierung, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	41 kg
S-TRonic 162 KF OV Kontakt- & Grillplatte, elektronischer Regelung, Kerntemperaturfühler, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	41 kg
S-TRonic 162 GR KF OV Kontakt- & Grillplatte, elektronischer Regelung, Gewichtsreduzierung, Kerntemperaturfühler, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	41 kg
S-TRonic 165 Kontakt- & Grillplatte mit Eisengussplatten gerillt, elektronischer Regelung, Spachtel gerillt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	56 kg
S-TRonic 165 GR Kontakt- & Grillplatte mit Eisengussplatten gerillt, elektronischer Regelung, Gewichtsreduzierung, Spachtel gerillt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	360 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400 x 670 mm	56 kg

Hinweis: Technische Änderungen vorbehalten.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

S-TRONIC SERIE 200

TECHNISCHE DATEN



S-261 GR doppelt

Material

Das Gehäuse (alle Typen) besteht aus gebürstetem Edelstahl.



S-269 GR doppelt

Typ / Bezeichnung	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschl.	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Bruttogewicht
S-Tronic 261 GR OV doppelt Doppel-Kontakt- & Grillplatte mit einer durchgehenden Duranel plus EasyClean Platte unten und zwei Einzelplatten oben, elektronischer Regelung, Gewichtsreduzierung, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	12,0 kW	3 x 25 Amp.	720 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	760 x 670 mm	72 kg
S-Tronic 269 GR OV doppelt Doppel-Kontakt- & Grillplatte mit einer durchgehenden Duranel plus EasyClean Platte unten und einer Einzelplatte oben rechts, elektronischer Regelung, Gewichtsreduzierung, Spachtel glatt, Stahlschwamm und DVD	400 V 3N	9,0 kW	3 x 25 Amp.	720 x 360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	760 x 670 mm	55,5 kg

Hinweis: Technische Änderungen vorbehalten.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

Auspacken

SILEX®-Geräte werden in einem stabilen Transportkarton anschlussfertig geliefert. Gerät vorsichtig auspacken und dabei auf äußere Beschädigungen achten.

WICHTIG! Transportschäden sind sofort schriftlich dem jeweils anliefernden Transportunternehmen zu melden! Eine Durchschrift dieser Meldung ist gleichzeitig an SILEX® zu versenden!

Reklamationen werden nur bei sofortiger Benachrichtigung berücksichtigt! Vollständigkeit des Beipacks überprüfen (Standard-Ausrüstung):

- 1 Spritzschutz
- 1 Betriebsanleitung und DVD Weiteres Zubehör gemäß Lieferschein je nach Lieferumfang überprüfen.

Hinweis: Verpackung zur Rücksendung des Gerätes im Reparaturfall möglichst aufbewahren!

Gerät an einem stabilen Arbeitsplatz (Nettogewichte siehe Seite 12) aufstellen. Dabei darauf achten, dass rundherum ein genügend großer Sicherheitsabstand zu Wänden und anderen Gegenständen (mindestens 25 cm) eingehalten wird (siehe dazu auch nebenstehende Abbildung).

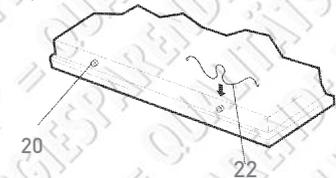
Wenn eine Fixierleiste mitgeliefert wurde, muss diese zuerst mit zwei passenden Senkschrauben auf der Stellfläche befestigt werden. Danach kann dann das Gerät aufgestellt werden.

Durch Drehen der vier höhenverstellbaren Füße Gerät waagrecht ausrichten.



Brat- und Backfolie montieren (Sonderzubehör)

Nun kann (wenn vorhanden) die SILEX®-Brat- und Backfolie montiert werden. Dazu: Spritzschutz (16) entfernen (wenn schon eingesetzt).



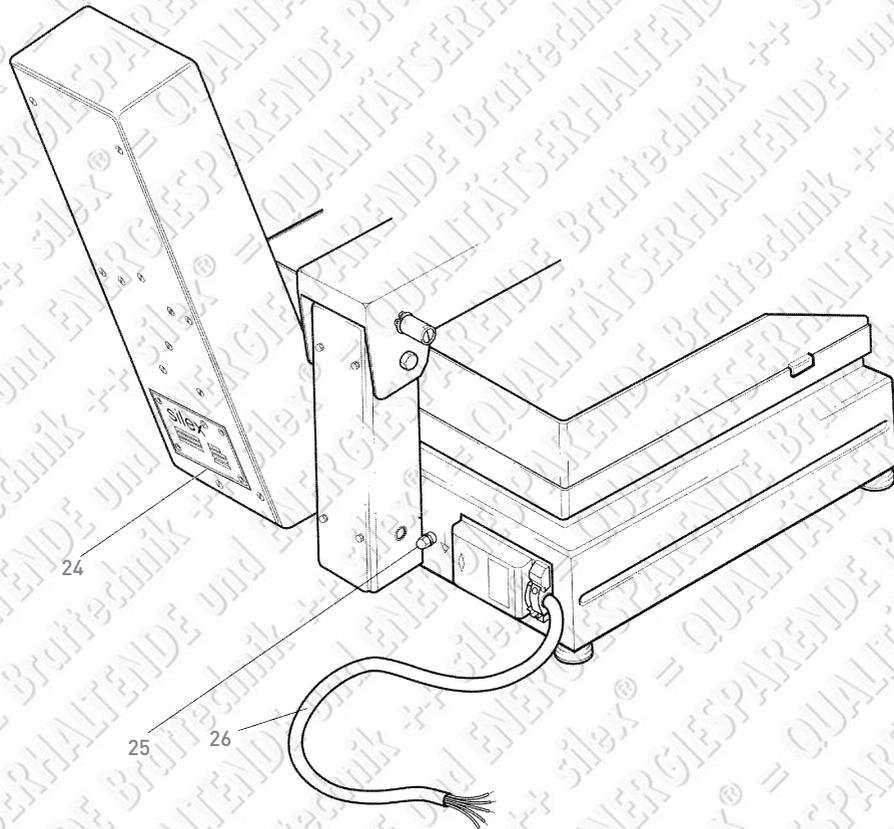
Anschließend die vier Spannfedern (22) seitlich über die Distanzringe der werkseitig dafür vorgesehenen Schrauben (20) drücken und die ausgerollte Brat- und Backfolie in die vier Federenden an der oberen Bratplatte einhängen. Zum Schluss den Spritzschutz (16) wieder einsetzen.

Hinweis: Die Brat- und Backfolie sollte regelmäßig gereinigt werden. Dazu muss sie von den Federenden entfernt werden. Wenn die Brat- und Backfolie erneuert werden soll, muss zuerst das Gerät vollständig abgekühlt sein und der Netzanschluss unterbrochen werden!

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



NETZANSCHLUSS



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

NETZANSCHLUSS



ACHTUNG, GEFAHR!

Netzanschluss immer durch einen Fachmann vornehmen lassen! Vor dem Netzanschluss prüfen, ob die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild [24] angegebenen Spannung übereinstimmt und die dafür vorgesehenen Sicherungen des Benutzers ausgeschaltet sind!

WICHTIG! Durch falschen Anschluss wird die Kontakt-, Grill- und Bratplatte beschädigt und der Garantieanspruch erlischt!

Das Gerät sollte durch eine in der Hausinstallation des Betreibers vorzunehmenden Trennvorrichtung mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm vom Netz trennbar sein!

Das Gerät darf nur mit Schutzerdung betrieben werden!

Absicherung des Gerätes unter Beachtung der Angaben auf Seite 12 durchführen!

Spannungsführende Leitungen müssen berührungsgeschützt verlegt werden!

Es dürfen niemals mehrere Kontakt-, Grill- und Bratplatten mit einer Anschlussdose verbunden werden!

Die SILEX®-Kontakt-, Grill- und Bratplatten werden anschlussfertig geliefert. Stromversorgung des Gerätes durch Verbinden des Netzkabels [26] mit einer

vom Benutzer vorbereiteten und überprüften Netzanschlussmöglichkeit herstellen.

Hinweis: Der vorgesehene Netzanschluss sollte immer frei zugänglich sein.

Anschluss für 400 Volt 3N-Spannung: Drehstrom-Netzanschluss unter Beachtung der Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens von einem Elektro-Fachmann herstellen lassen.

Bei Aufstellung der Kontakt-, Grill- und Bratplatte im Großküchenbereich oder bei Verwendung in Küchenzeilen ist ein Potentialausgleichsleiter an der Klemme [25] anzuschließen.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG

Bedienelemente

- (1) **Tasten (AUF/AB):** Einstellung der gewünschten Gartemperatur für die obere Bratplatte.
- (1.1) **Digital-Anzeige:** Eingesetzte Soll-Gartemperatur der oberen Bratplatte. (1.2) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Heizungs-Statusanzeige der oberen Bratplatte. (2) **Tasten (AUF/AB):** Einstellung der gewünschten Gartemperatur für die untere Bratplatte.
- (2.1) **Digital-Anzeige:** Eingesetzte Soll-Gartemperatur der unteren Bratplatte. (2.2) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Heizungs-Statusanzeige der unteren Bratplatte.
- (3) **Tasten (AUF/AB):** Einstellung der gewünschten Soll-Garzeit (elektronischer Timer- bzw. Kerntemperaturfunktion).
- (3.1) **Digital-Anzeige:** Garzeit-Status.
- (4) **Tasten (SET 1-4):** Abrufen und Speichern von Soll-Gartemperaturen.
- (4.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige der jeweils abgerufenen Gartemperatur.
- (5) **Tasten (SET 1-4):** Abrufen und Speichern von Soll-Garzeiten.
- (5.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige der jeweils abgerufenen Garzeit.
- (6) **Taste (START/STOP):** Aktuellen Timer-(Gar-) Betrieb beginnen oder beenden.
- (6.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige für den Timer-Betrieb.
- (7) **Taste:** Umschalten von Timer bzw. Kerntemperaturfunktion. Nur bei angeschlossenem Kerntemperaturfühler
- (7.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Timerfunktion
- (7.2) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Kerntemperaturfunktion
- (8) **Taste:** Umschalten von Standby- auf Steuerungs-Betrieb.
- (8.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige des aktuellen Schaltzustandes.



ACHTUNG, GEFAHR!

Inbetriebnahme

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte darf nur von eingewiesenem Personal unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auf Seite 4/5 in Betrieb genommen werden.

Vor Beginn des ersten Garvorgangs sollten die Bratplatten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Danach sind die Bratplatten mit Fett, Öl oder einer Speckschwarte leicht ein-zufetten.

Hinweis: Besonders vor der Inbetriebnahme eines neuen Gerätes müssen die Bratflächen immer gut eingefettet werden, bis sich eine natürliche Fett-Patina gebildet hat. Dieser Vorgang ist auch nach jeder Reinigung- und Grundreinigung zu wiederholen.

BEDIENUNG



BEDIENUNG

Bratbetrieb

Gerät durch Schalten eines externen, allpoligen EIN/AUS-Schalters (vom Betreiber gemäß Seite 16/17 zu installieren) mit dem Stromnetz verbinden. Jetzt muss die Kontrolldiode (8.1) aufleuchten. Das Gerät befindet sich damit im "Standbymodus". Durch Drücken der Taste (8) wird die Steuerspannung des Gerätes aktiviert. Die Kontrolldiode (8.1) erlischt, die Temperatur-Anzeigen (1.1 und 2.1) sowie die Zeit-Anzeige (3.1) leuchten auf und die Regelelektronik des Gerätes wird aktiviert. Die beiden Kontrolldioden (7.1 und 7.2) zum Sichtbarmachen des Betriebsstatus: Timer- oder Kerntemperaturfunktion leuchten ebenfalls auf. Ein erneutes Drücken der Taste (8) in diesem Zustand führt in den "Standbymodus" zurück.

Hinweis: Bei jedem Einschaltvorgang mit Hilfe der Taste (8) werden immer beide Bratplatten aktiviert, auch wenn bei einer vorherigen Benutzung des Gerätes eine Bratplatte abgeschaltet wurde.

Einstellen der Gartemperaturen

Nach dem Einschalten der Steuerspannung des Gerätes mit der Taste (8) werden immer die zuletzt eingestellten Soll-Gartemperaturen beider Bratplatten aktiviert und mit Hilfe der Digital-Anzeigen (1.1) für die obere bzw. (2.1) für die untere Bratplatte angezeigt. Die Digital-Anzeigen (1.1 und 2.1) blinken solange, bis die Bratplatten auf ihre angezeigte Soll-Gartemperatur erwärmt sind. Danach leuchten sie ständig. Wenn die Heizung der Bratplatten in Betrieb ist, leuchtet immer die zugehörige Kontrolldiode (1.2 und/oder 2.2) auf. Beim Ausschalten der Heizung erlischt die jeweilige Kontrolldiode wieder.

Soll jetzt die angezeigte Soll-Gartemperatur der oberen Bratplatte geändert werden (Einstellung nach Bratgut und Erfahrung), ist dies durch Drücken des Tastenpaares (1) so durchzuführen, bis die gewünschte Gartemperatur angezeigt wird. (Temperatur mit erhöhen bzw. mit senken). Während des Einstellvorgangs und der anschließenden Aktivierung der Plattenheizung blinken die Digital-Anzeigen (1.1 und 2.1) solange, bis die jeweilige Bratplatte ihre neue Gartemperatur erreicht hat. Danach leuchten sie ständig.

Hinweis: Die für beide Bratplatten mit den Tasten (1) und (2) eingestellten Gartemperaturen gehen nach Ausschalten der Netzspannung verloren, nicht jedoch im "Standbymodus".

Soll auch die angezeigte Soll-Gartemperatur der unteren Bratplatte geändert werden, ist dies wie vorher beschrieben durch Drücken des Tastenpaares (2) durchzuführen.

Hinweis: Um eine versehentliche Verstellung der Soll-Gartemperaturen zu vermeiden, muss eine Taste der Tastenpaare (1) und (2) vor Beginn der Temperaturänderung zwecks Entriegelung ihres Verstellmechanismus für 1 Sekunde gedrückt gehalten werden. Eine Korrektur der eingestellten Temperaturen kann dann noch innerhalb von 3 Sekunden nach Bestätigung erfolgen, auch wenn die Tasten zwischenzeitlich losgelassen wurden. Erfolgt 3 Sekunden lang keine Bestätigung der Tasten, wird die Verriegelung automatisch wieder aktiv. Zur Verstellung der Sollwerte ist dann eine erneute Entriegelung notwendig.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG

Abspeichern von Soll-Gartemperaturen Die einmal für die obere bzw. untere Bratplatte eingestellten Gartemperaturen können für spätere Garvorgänge abgespeichert werden. Es lassen sich insgesamt vier Temperaturpaare (Set 1-4) für die Ober- und Unterhitze auf den Temperatur-Set-Tasten (4) hinterlegen. Nach der Einstellung der gewünschten Gartemperaturen wie auf Seite 21 beschrieben, muss die ausgewählte Set-Taste gedrückt und ca. 4 Sekunden gehalten werden. Während des jetzt einsetzenden Abspeicherungsvorgangs erscheinen zuerst auf den Digital-Anzeigen (1.1) und (2.1) kurzfristig die aktuell noch hinterlegten Gartemperaturen und verschwinden dann. Anschließend blinken beide Anzeigen zum Zeichen, dass das neue Wertepaar abgespeichert ist. Nach der Freigabe der Taste erscheinen die neuen Temperaturwerte auf den Digital-Anzeigen und übernehmen sofort die Regelung von Ober- und Unterhitze. Die Kontrolldiode (4.1) an der gedrückten Temperatur-Set-Taste leuchtet nun ständig.

Hinweis: Die mit Hilfe der vier Set-Tasten gespeicherten Gartemperaturen gehen auch beim Ausschalten der Netzspannung nicht verloren.

Einstellen der Garzeit

Nach dem Einschalten der Steuerspannung des Gerätes mit der Taste (8) wird immer die zuletzt eingestellte Soll-Garzeit aktiviert und mit Hilfe der Digital-Anzeige (3.1) angezeigt.

Hinweis: Die mit der Taste (3) eingestellte Garzeit geht nach Ausschalten der Netzspannung verloren, nicht jedoch im "Standby-Modus".

Soll jetzt die angezeigte Soll-Garzeit geändert werden (Einstellung nach Bratgut und Erfahrung), ist dies durch Drücken des Tastenpaares (3) so durchzuführen, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird (Garzeit mit erhöhen bzw. mit verringern).

Hinweis: Um eine versehentliche Verstellung der Soll-Garzeit zu vermeiden, muss die Taste des Tastenpaares (3) vor Beginn der Zeitänderung zwecks Entriegelung ihres Verstellmechanismus für 1 Sekunde gedrückt gehalten werden. Eine Korrektur der eingestellten Garzeit kann noch innerhalb von 3 Sekunden nach Bestätigung erfolgen, auch dann, wenn die Taste zwischenzeitlich losgelassen wurde. Erfolgt 3 Sekunden lang keine Bestätigung der Taste, wird die Verriegelung automatisch wieder aktiv. Zur Verstellung der Sollwerte ist dann eine erneute Entriegelung notwendig.

Abspeichern von Soll-Garzeiten

Die gewählte Garzeit kann für spätere Garvorgänge abgespeichert werden. Es lassen sich insgesamt vier Soll-Garzeiten (Set 1-4) auf den Zeit-Set-Tasten (5) hinterlegen. Nach der Einstellung der gewünschten Garzeit wie links beschrieben, muss die ausgewählte Zeit-Set-Taste gedrückt und ca. 4 Sekunden gehalten werden. Während des jetzt einsetzenden Abspeicherungsvorgangs erscheint zuerst auf der Digital-Anzeige (3.1) kurzfristig die aktuell noch hinterlegte Garzeit und verschwindet dann. Anschließend blinkt die Anzeige zum Zeichen, dass die neue Garzeit abgespeichert ist. Nach der Freigabe der Taste erscheint der neue Wert auf der Digital-Anzeige (3.1). Die Kontrolldiode (5.1) an der entsprechenden Zeit-Set-Taste leuchtet nun ständig.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG

Einrichten der Kerntemperaturüberwachung (Sonderausrüstung)

Verfügt der SILEX® S-Tronic über die Sonderausrüstung "Kerntemperatur-Überwachung", muss zuerst der mitgelieferte Kerntemperaturfühler an der Steckdose unten links am Gerät angeschlossen werden und später mit der Spitze in das zu bratende Gargut gesteckt werden.



Anschließend wird durch gleichzeitiges, längeres Drücken der beiden Tasten des Tastenpaares (3) die Kerntemperaturfunktion (3.1) zur Gartemperaturanzeige umgeschaltet.

Jetzt können wie auf Seite 21 und 23 beschrieben mit dem Tastenpaar (3) Soll-Gartemperaturen eingegeben und mit den Set-Tasten (5) abgespeichert werden.

Die Set-Tasten dienen jetzt als zusätzlicher Speicher für bis zu vier Soll-Kerntemperaturwerten.

Hinweis für den Bratvorgang mit Kerntemperatur-Überwachung: Auf der Temperaturanzeige (3.1) erscheint nach dem Einstecken des Fühlers in das Gargut zuerst die gewünschte Soll-Temperatur. Nach Drücken der Taste (6) zu Beginn des Bratvorgangs wechselt die Anzeige von der Soll-Temperatur zur Ist-Kerntemperatur. Die angezeigte Temperatur gibt nun ständig den aktuellen Garzustand des Bratgutes wieder. Dabei leuchtet die Kontrolldiode (6.1) auf und signalisiert damit die aktivierte Überwachung der Kerntemperatur.

Die vorher eingestellte Soll-Temperatur kann während des Garvorgangs auf Wunsch durch Drücken der Tasten (3) für kurze Zeit wieder sichtbar gemacht werden. Nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur ertönt ein Signalton, der durch Drücken der Taste (6) zu quittieren ist (Bratvorgang beendet).

Die Heizungsregelung der oberen und unteren Bratplatte erfolgt unabhängig von der Kerntemperaturüberwachung.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG

Anpressdruck einstellen

Steht der Verstellhebel (11) rechts, wird das Gewicht der oberen Bratplatte durch einen Mechanismus kompensiert.

Dieser Mechanismus ist erst ab einem Abstand von ca. 10 cm der oberen über der unteren Bratplatte wirksam.

Der weitere Öffnungsvorgang der oberen Bratplatte wird durch den Mechanismus entlastet. In einem Bereich von weniger als ca. 10 cm über der unteren Bratplatte wirkt nahezu das gesamte Gewicht der oberen Bratplatte auf das Gargut.

Bei druckempfindlichen Gargut bzw. bei nicht vollständiger Belegung der unteren Bratfläche kann es angebracht sein, den Anpressdruck der oberen Bratplatte zu reduzieren, um ein Zerquetschen des Gargutes zu verhindern.

Hierfür: Mittelarm (17) an seinem vorderen Griff anheben und somit entlasten. Anschließend Verstellhebel (11) in die gewünschte Position (Merk-Markierung: Rechts, Mitte, Links) drehen.



In der Mittelstellung vermindert sich der Anpressdruck, in der Linksstellung ist die Oberplatte nahezu gewichtslos.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

Bratvorgang beginnen (Bereitschaftszustand)

Soll-Gartemperaturen - wie auf Seite 21 beschrieben - einstellen oder mit Hilfe der Set-Tasten gemäß Seite 23 abrufen.
Soll-Garzeit - wie auf Seite 23 beschrieben - einstellen oder mit Hilfe der Set-Tasten gemäß Seite 23 abrufen.

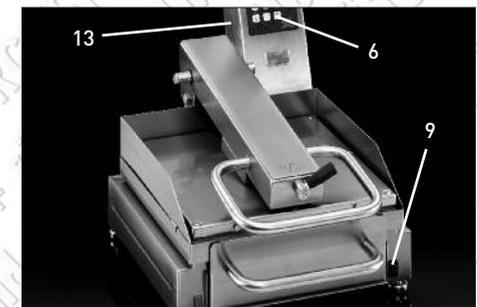
Hinweis: Bis zu vier Temperaturpaare und Garzeiten können gespeichert und bei Bedarf abgerufen werden. Die eingestellten Soll-Gartemperaturen und Soll-Garzeiten bleiben beim Abschalten des Gerätes gespeichert.

Wenn eine Kerntemperaturüberwachung (Sonderzubehör) installiert ist, weitere Vorbereitungen - wie auf Seite 25 beschrieben - vornehmen.
Gargut einlegen und obere Bratplatte schließen.

Hinweis: Der SILEX S-Tronic verfügt über einen Ablauftimer, dessen aktueller Zeitwert digital angezeigt wird. Nach Ablauf der vorgegebenen Soll-Garzeit ertönt ein Signalton, der vom Bediener quittiert werden muss. Der elektronische Ablauftimer bewirkt keine Bratplatten-Schaltvorgänge, sondern ist nur ein akustischer Garzeithinweis.

Durch Drücken der Taste (6) Bratvorgang beginnen. Die Kontrolldiode (6.1) leuchtet auf und signalisiert damit Timerbetrieb. Die auf der Digital-Anzeige (3.1) zuerst sichtbare Soll-Garzeit wird nun ständig der noch verbleibenden Ist-Garzeit des Bratgutes angepasst (die Zeit läuft dabei in Richtung "0"). Der Zeitablauf kann jederzeit durch Drücken der Taste (6) unterbrochen werden.

Ein nochmaliges Drücken der Taste (6) führt zur Fortsetzung des gewählten Zeitablaufs. Der Timerablauf kann auch vollständig aufgehoben werden. Dazu muss die Taste (6) mehr als 3 Sekunden gedrückt werden. In diesem Fall springt die Rest-Garzeitanzeige (3.1) auf die ursprünglich gewählte Soll-Garzeit zurück und die Kontrolldiode (6.1) erlischt. Danach kann sofort wieder ein neuer Timerablauf gestartet werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne ertönt ein akustisches Signal zur Erinnerung an das Ende der eingestellten Soll-Garzeit (Bratvorgang beendet). Taste (6) drücken und die Kontrolldiode (6.1) erlischt. Das fertige Bratgut kann jetzt entnommen werden. Die externe Taste (9) an der Gerätefront hat die gleiche Wirkung, wie die Taste (6).



Hinweis: Durch die Platzierung der Taste (9) an der Gerätefront, ist es bei gleichem Gargut nicht notwendig, auf dem Tableau des Steuergehäuses (13) Tasten zu betätigen.

WICHTIG! Nach den ersten Bratdurchgängen, Qualität des Gargutes unbedingt überprüfen und eventuell Soll-Gartemperaturen und/oder die Soll-Garzeit ändern. Bei Bedarf auch die Anpressdruck-Regulierung und Absenkbegrenzung ändern.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG



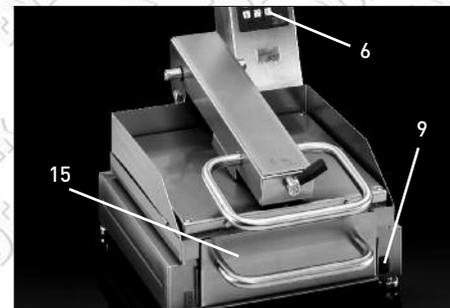
Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



BEDIENUNG

Nach Prüfen der Qualität des Gargutes, kann ohne Neueinstellung der Gartemperatur oder Veränderung der Garzeit der nächste Garvorgang gestartet werden (Gargut einlegen, obere Bratplatte schließen und Taste (6) oder Taste (9) zum Starten des Garzeitablaufs drücken).

Wichtiger Hinweis: Wenn das Gerät in aufgeheiztem Zustand nicht benutzt wird ("Standby-Modus"), unbedingt die obere Bratplatte absenken und Brat-System geschlossen halten. Nur so wird ein Austrocknen der oberen Bratplatte vermieden. Bei ausgetrockneter oberer Bratplatte "klebt" das Gargut bei einem anschließenden Garvorgang.



Fettauffangbehälter (15) ein wenig öffnen, damit das eventuell entstehende Fett von der unteren Bratplatte problemlos ablaufen kann.



Zwischen jedem Garvorgang und nach Beendigung des Bratbetriebs Gerät - wie auf Seite 33 - beschrieben reinigen.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



REINIGUNG



Wir empfehlen für die Reinigung den SILEX®-Spezialreiniger und die Edelstahlpflege für Brat- und Backgeräte, die Sie direkt über uns bestellen können.



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



REINIGUNG



ACHTUNG, GEFAHR!

Vor jeder Grundreinigung Gerät vom Netz trennen und die Sicherheitshinweise - wie auf Seite 4 und 5 beschrieben - beachten!

Tragen Sie bei den Reinigungsarbeiten wärmeisolierende Schutzhandschuhe!

Das Gerät vor jeder Reinigung des Gehäuses erst abkühlen lassen!

Zur Reinigung der Grill- und Gehäusflächen nie Hochdruckreiniger verwenden!

Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Das Gerät darf weder in Wasser getaucht noch unter fließendem Wasser gereinigt werden!

Niemals Wasser in das Gehäuse eindringen lassen!

Reinigung nach jedem Einsatz

Hinweis: Die Grillplatten lassen sich in noch heißem Zustand am besten reinigen.

Verbrannte und verkrustete Grillrückstände mit einem Reinigungspachtel entfernen. Anschließend die Grillflächen, je nach Verschmutzungsgrad, mit einem Stahlschwamm und etwas Fett/Öl leicht nacharbeiten.

Wichtiger Hinweis: Die verbrannten Rückstände auf den Grillplatten müssen unbedingt regelmäßig entfernt werden, da die Platten sonst schnell verkrusten und die Grillhitze stark vermindert wird!

Fettauffangbehälter (15) je nach Erfordernis entleeren. Dazu den Griff des Fettauffangbehälters mit beiden Händen anfassend, Behälter bis zu seinem Anschlag herausziehen, dann ein wenig nach oben kippen und anschließend aus dem Gehäuse herausnehmen.



Periodische Grundreinigung

Gerät wie links beschrieben reinigen. Zusätzlich die Grillflächen und alle Gehäuseteile gründlich feucht reinigen. Wenn erforderlich, zur Reinigung der Gehäusflächen ein Edelstahl-Reinigungsmittel benutzen.

Zum Abschluss die Grillflächen - wie auf Seite 19 beschrieben - einfetten.

Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines



STÖRUNGSBESEITIGUNG



ACHTUNG, GEFAHR!

Elektrische Fehler oder Mängel am Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal beseitigt werden! Dabei sind die Sicherheitsvorschriften - wie auf Seite 4/5 beschrieben - zu beachten!

Vor dem Öffnen des Gerätes und jeder Störungsbeseitigung ist das Gerät durch Ziehen des Gerätesteckers oder durch die in der Hausinstallation vorgesehene Trennvorrichtung vom Netz zu trennen! Bei einem Sicherungswchsel darf nur eine Sicherung mit dem gleichen Wert, wie werkseitig vorgeschrieben verwendet werden!

Der Netzanschluss darf nur durch die von SILEX® spezifizierten Gummischlauchleitungen ersetzt werden!

Das Gerät steht aufgrund der speziellen SILEX®-Anpresstechnik unter mechanischer Spannung. Deshalb dürfen alle notwendigen Reparaturen nur vom SILEX®-Kundendienst ausgeführt werden.

Bei unautorisierten Reparaturen erlischt der SILEX®-Garantieanspruch!

Wenn eine Störung am Gerät auftreten sollte, wie nachfolgend beschrieben vorgehen: Zuerst alle Sicherungen und Anschlüsse der eigenen elektrischen Hausanlage auf Funktionsfähigkeit überprüfen. Nach Lokalisierung des fehlerhaften Bauteils durch entsprechendes Fachpersonal bitte an den SILEX®-Kundendienst wenden (Adresse siehe "Vorwort") und Ersatzteile gemäß Ersatzteilliste bestellen.

Bei größeren Reparaturen empfiehlt sich, das Gerät gut verpackt direkt an SILEX® zu schicken. Reparaturen werden dort nach Kostenvoranschlag durchgeführt.

Fehlermeldungen:

Bei einem Bruch oder Kurzschluss eines Wärmefühlers, ertönt ein akustisches Signal und auf der entsprechenden Temperatur-Anzeige erscheint eine charakteristische Fehlermeldung: "F1" blinkend (z.B. für Fühler 1). Die zugehörige Plattenheizung wird abgeschaltet. Der Ablauftimer bleibt einsatzbereit, um auch noch mit einer Bratplatte weiter arbeiten zu können. Ist kein Kerntemperaturfühler vor Beginn der Einrichtung für die Kerntemperatur-Überwachung wie auf Seite 25 beschrieben an seiner Steckdose angeschlossen, ertönt ein akustisches Signal und es erscheint die Fehlermeldung: "F3".

Wichtiger Hinweis: Fehlermeldungen bleiben solange sichtbar, bis der angezeigte Fehler beseitigt ist. Nach jeder Fehlermeldung muss eine Quittierung mit der Taste (6) erfolgen, um das akustische Signal zu unterbrechen.



Kontakt- und Grillplatte S-TRONIC | Grill-Machines

BRATPROBLEME UND GARANTIE

Fehler

Mögliche Ursache

Grillgut klebt an den Grillplatten

- Grillplatten sind verkrustet
- Temperatur der Grillplatten ist zu niedrig
- Grillplatten sind ausgetrocknet

Grillgut verbrennt

- Temperatur der Grillplatten ist zu hoch

Unterschiedliche Bräunung des Grillgutes (oben/unten)

- Temperatur der Grillplatten ist nicht angepasst, unterschiedliche Fettmenge an der Ober-oder/und Unterplatte

2 Jahre Garantie

erhalten Sie auf unsere **silex® PROFI-GERÄTE** als Ausdruck einer hohen Qualität. Sollten während dieser Zeit Fertigungs- oder Materialfehler auftreten, einfach das Gerät möglichst im Originalkarton an den Hersteller schicken. Sie erhalten es innerhalb weniger Tage zurück. Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen, werden per Kostenvoranschlag angeboten.

