



Kontakt- und Bratplatte | Grill-Machines
GTTPowerSave®



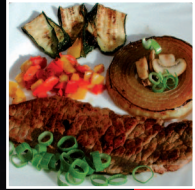
Formschönes Design



Volldigitale Hinter-
Glas-Elektronik



Einfache Bedienung
durch berühren



Doppel-Kontakt-
Braten

Betriebsanleitung und Sicherheitshinweise für Kontakt- und Bratplatte GTTPowerSave®



silex® Elektrogeräte GmbH

Rahlstedter Str. 185

D- 22143 Hamburg

Tel. +49 (0) 40 - 668 59 7-0 - Fax +49 (0) 40 - 668 597 29

Mail: info@silex-de.com - Internet: www.silex-de.com

002/14 Best.-Nr. 07 010 016 - Technische Änderungen vorbehalten





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- und Bratplatte vertraut. Diese Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit der Kontakt- 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- und Bratplatte keine technischen Veränderungen vorgenommen werden!

Jede nicht genehmigte Veränderung kann die Sicherheit der Kontakt- und Bratplatte beeinträchtigen oder zu Unfällen führen. Wir behalten uns technische Änderungen am Gerät vor. Die Kontakt- 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:

SILEX Elektrogeräte GmbH
Wiebelsheidestraße 21
D-59757 Arnsberg (Neheim-Hüsten)
Tel. +49 (0) 2932 - 902 86 40
Fax +49 (0) 2932 - 902 86 415
info@silex-de.com

Diese Betriebsanleitung ist urheberrechtlich geschützt. ©2015



Kontakt- und Bratplatte GTTPowerSave[®] | Grill-Machines



Inhaltsverzeichnis KONTAKT- UND BRATPLATTE GTTPowerSave[®]

Beschreibung

Sicherheit		4 - 5
Techn. Kurzbeschreibung	· Das Gerät · Elektronische Regelung · Elektronischer Ablauftimer	6 - 7 8 8
Technische Daten		9
Montage	· Auspacken · Aufstellen	10 - 11 10 - 11
Netzanschluss		12 - 13
Bedienung	· Bedienungselemente · Sicherheitshinweise bei der Benutzung des Gerätes · Erste Inbetriebnahme · Inbetriebnahme · Temperatur- und Timeranzeige · Einstellungen für den Bratvorgang · Temperatureinstellung · Zeiteinstellung · Bratvorgang	14 - 15 15 16 - 17 16 - 17 18 - 19 18 - 19 18 - 19 18 - 19 18 - 21
Reinigung	· Reinigung nach jedem Einsatz · Periodische Grundreinigung	22 - 23 22 - 23
Störungsbeseitigung		24
Bratprobleme		25
Schaltplan		26
Explosionszeichnungen		27 - 29
Garantie		30





HINWEISE ZUR SICHERHEIT



VORSICHT,

BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte wird an Hauben und Platten heiß!

Die Kontakt- und Bratplatte des Typs **GTTPowerSave®-10** darf nur über eine Schutzkontaktsteckdose betrieben werden. Dabei sind die zulässige Netzspannung und die Leistungsangaben des Gerätes zu beachten!

Die Kontakt- und Bratplatte des Typs **GTTPowerSave®-20** darf nur mit Schutzerdung und Potentialausgleich an einem Festanschluss mit allpoliger Absicherung betrieben werden. Dabei sind die zulässige Netzspannung und die Leistungsangaben des Gerätes zu beachten!

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! Auch nicht in der Nähe von leicht entflammaren Gasen oder Flüssigkeiten benutzen. Im Brandfall unbedingt Netzstecker ziehen! Benutzen Sie die vorgeschriebene Brand-Löschdecke und/oder rufen Sie die Feuerwehr!



ACHTUNG, STROMSCHLAG!

Wird das Gerät nicht benutzt, muss der Netzstecker abgezogen oder das Gerät durch eine in der Hausinstallation vorzusehende allpolige Trennvorrichtung mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm vom Netz getrennt werden. Der Netzanschluss muss deshalb nach der Installation jederzeit frei zugänglich sein. Das Gerät ist 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.

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 ein 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 Maschinenrichtlinie auf der Grundlage des derzeitigen Standes der Technik ausgerüstet. Es werden alle nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften erfüllt.

Sicherheits- und Schutzeinrichtungen dürfen nicht entfernt, unwirksam oder funktionsuntüchtig gemacht werden! Das Gerät hat das Werk in geprüftem und sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand verlassen. Das Gerät darf nur von einem Fachbetrieb oder Silex - Kundendienst 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!



TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

Das Gerät

Der **SILEX GTTPowerSave®** ist die Weiterentwicklung der SILEX® T-Produktenreihe, ein Doppelkontaktgrill mit digital elektronischer Steuerung und Regelung. Der GTTPowerSave® ist sehr pflegeleicht, da dieser mit Gehäuseteilen aus rostfreiem Edelstahl hergestellt ist. Das Gerät kann in einfacher und doppelter Ausführung geliefert werden. Die Bedienung ist jedoch bei beiden Ausführungen gleich. Das Gerät (8) hat verstellbare Füße (14), um seine waagerechte Aufstellung zu ermöglichen. Mit Hilfe der herausnehmbaren Fettauffangschale (9) mit integriertem Spritzschutz ist das Sammeln und Entsorgen der entstehenden Bratrückstände problemlos möglich. Die Bratplatten bestehen aus Aluminiumguss und sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Die Beheizung der Bratplatten erfolgt mit Hilfe von speziellen Rohrheizkörpern. Die Temperaturregulierung der Bratplatten erfolgt digital elektronisch. Neben der Standard-Ausrüstung kann auch weiteres Zubehör für das Gerät bestellt werden. Eine Kasserolle (10, optional erhältlich), die zusätzlich als Schmorpfanne, Backofen oder Dämpfer dient. Die Kasserolle wird durch die obere Bratplatte abgedeckt. Ein Zwischenrahmen (11), der als Mini-Ofen oder zum Überbacken von Speisen dient. Der Zwischenrahmen konzentriert die Hitze und hält die obere Bratplatte auf Abstand zum Grillgut.

Ein Sandwichbügel (12, nur beim T-10.10 AT), der als Abstandhalter zwischen den Bratplatten dient, um zum Beispiel Sandwichs oder Fisch zuzubereiten. Ein

Grill-Rost (13, optional erhältlich), der zum Zeichnen gegrillter Fleischstücke und Toast, sowie als Dämpfeinsatz in der Kasserolle dient.

Zum Lieferumfang (GTT-10.10) gehören:

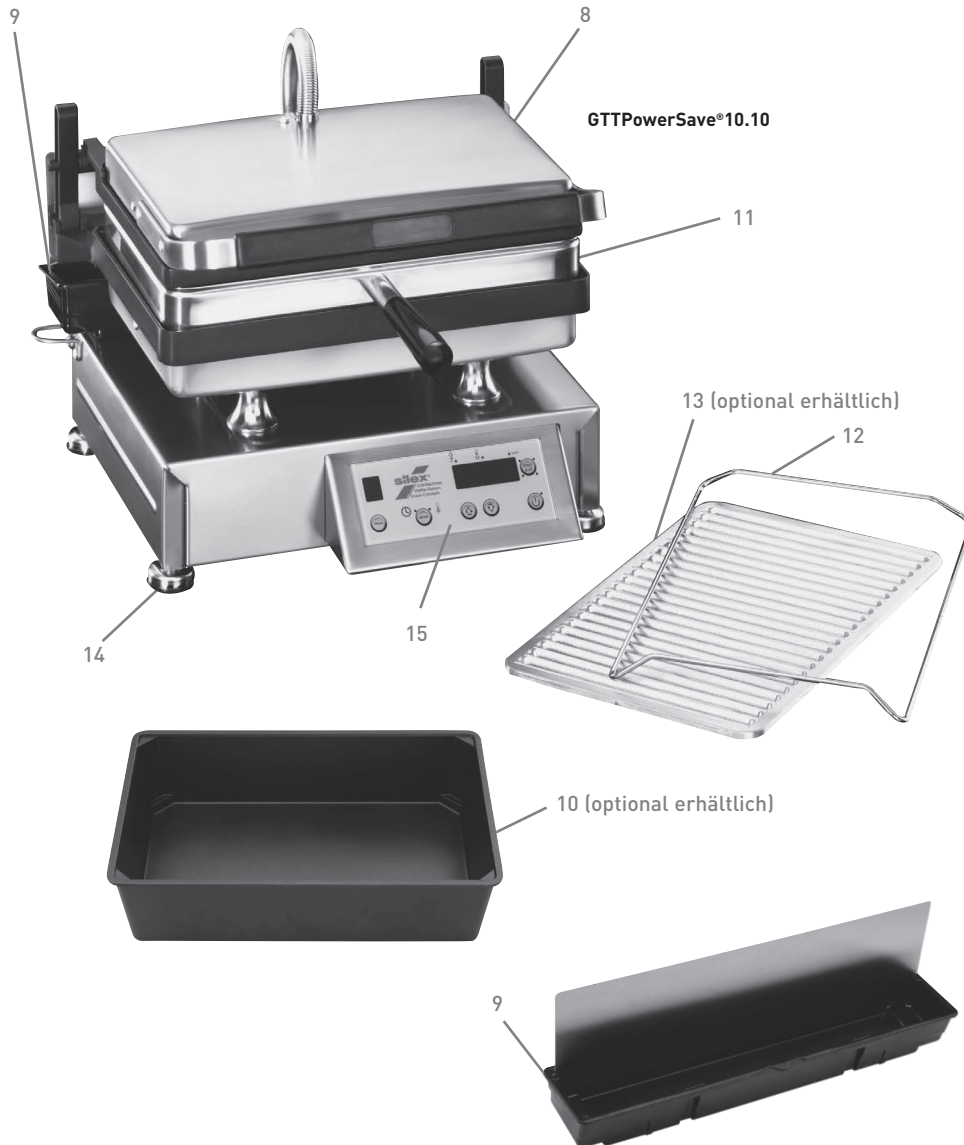
- **Zwischenrahmen mit Griff**
(Ersatzteil-Nr. 01 020 031)
- **Sandwichbügel**
(Ersatzteil-Nr.. 01 030 015)

Optional als Zubehör erhältlich:

- **Grill-Rost**
(Ersatzteil-Nr. 02 020 012)
- **Kasserolle**
(Ersatzteil-Nr. 02 020 023)

Der **SILEX GTTPowerSave®** ist mit einer digitalen elektronischen Steuerung (15) ausgerüstet.

Diese Steuerung dient zur Speicherung und Anzeige, sowie zur Regelung bzw. Überwachung der Temperatur und Zeitwerte des Bratablaufs und hat die Möglichkeit **9 unterschiedliche Temperaturen und Zeiten** gleichzeitig zu speichern.





TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

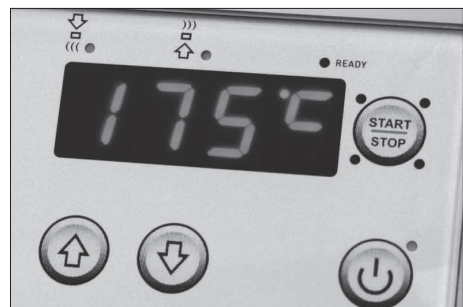
Digitale Elektronische Regelung

Die digitale elektronische Temperaturregelung wird mit Hilfe eines Mikroprozessors gesteuert. Die gewünschten Bratplatten-Temperaturen werden digital angezeigt und exakt eingehalten.

Eine einmal eingestellte Temperatur der Bratplatten wird gespeichert (auch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde). Die eingestellte Temperatur wird während des Bratvorgangs als Regelkonstante benutzt. Die obere bzw. untere Bratplatte werden getrennt und damit unabhängig voneinander auf die eingestellte Temperatur geregelt.

Digitale Elektronischer Ablauftimer

In der digitalen elektronischen Steuerung ist ein Ablauftimer integriert, dessen aktueller Zeitwert digital angezeigt wird. Die Anzeige des jeweiligen Zeitwerts erfolgt in der separaten Temperaturanzeige im Display.



Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton, der vom Bediener quittiert werden muss. Eingestellte Ablaufzeiten bleiben beim Ausschalten des Gerätes gespeichert.

Wichtiger Hinweis:
Der Ablauftimer schaltet nicht das Gerät!



GTTPowerSave*10.10



GTTPowerSave*20.10



TECHNISCHE DATEN UND BRATPLATTENVARIANTEN

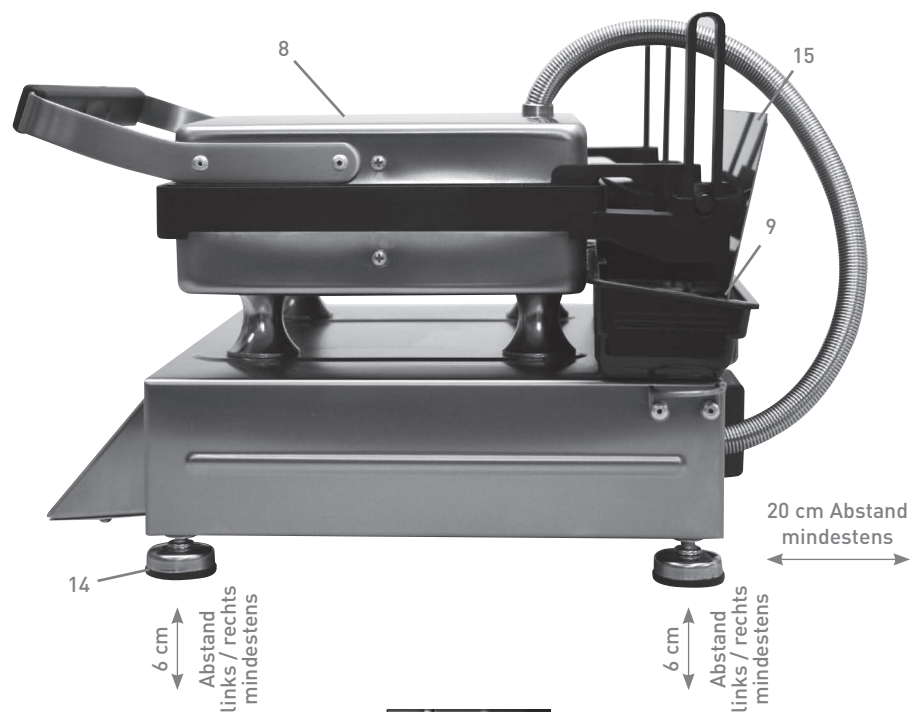
	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschl.	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Bruttogewicht
GTT-10.10 PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten beidseitig glatt, Sandwichbügel, Zwischenrahmen, Rost und Video-DVD	230 V	3,0 kW	1 x 16 Amp.	340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	440 x 460 mm	16 kg
GTT-10.20 PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten beidseitig gerillt, Spachtel gerillt und Video-DVD	230 V	3,0 kW	1 x 16 Amp.	340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	440 x 460 mm	16 kg
GTT-10.30 PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten oben gerillt, unten glatt, Zwischenrahmen und Video-DVD	230 V	3,0 kW	1 x 16 Amp.	340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	440 x 460 mm	16 kg

Hinweis: Technische Änderungen vorbehalten.

	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschl.	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Bruttogewicht
GTT-20.10 doppelt PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten beidseitig glatt, Sandwichbügel, Zwischenrahmen, Rost und Video-DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	2 x 340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	830 x 460 mm	30 kg
GTT-20.20 doppelt PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten beidseitig gerillt, Spachtel gerillt und Video-DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	2 x 340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	830 x 460 mm	30 kg
GTT-20.30 doppelt PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten oben gerillt, unten glatt, Zwischenrahmen und Video-DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	2 x 340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	830 x 460 mm	30 kg
GTT-20.40 doppelt PowerSave Kontakt- & Grillplatte mit Alu-Guss-Platten Plattenkombination 1 x beidseitig gerillt, 1 x beidseitig glatt, Sandwichbügel, Zwischenrahmen, Rost und Video-DVD	400 V 3N	6,0 kW	3 x 16 Amp.	2 x 340 x 220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	830 x 460 mm	30 kg

Hinweis: Technische Änderungen vorbehalten.

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



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):

- Gerät (8)
 - Fettauffangschale (9) mit Spritzblech (15)
- Weiteres Zubehör gemäß Lieferschein je nach Lieferumfang überprüfen.

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



ACHTUNG, GEFAHR!

Aufstellen

Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass rundherum ein genügend großer Sicherheitsabstand zu Wänden und anderen Gegenständen eingehalten wird (Die erforderlichen Sicherheitsabstände können anhand der Abbildung links ermittelt werden).

Bei der Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativer Verkleidung

etc. wird zusätzlich empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind. Die gültigen Brandschutzvorschriften sind immer zu beachten!

An der Kippvorrichtung des Gerätes besteht bei unsachgemäßer Handhabung Quetsch- und Klemmgefahr an sich gegeneinander bewegenden Geräteteilen.

Gerät auf einer stabilen Arbeitsfläche (Brutto-Gewichte siehe Seite 9) aufstellen. Bei der Aufstellung ist darauf zu achten, dass alle Teile des Gerätes auch bei geöffneten Bratplatten gefahrlos zugänglich sind und keine heißen Flächen durch Unachtsamkeit berührt werden können.

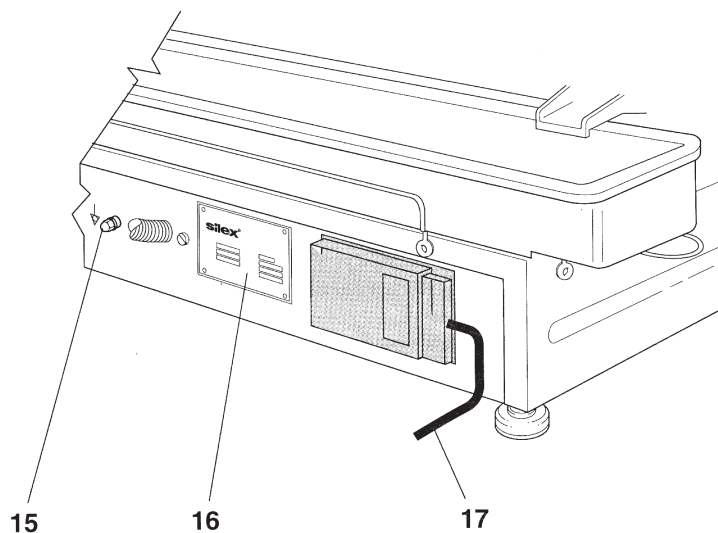
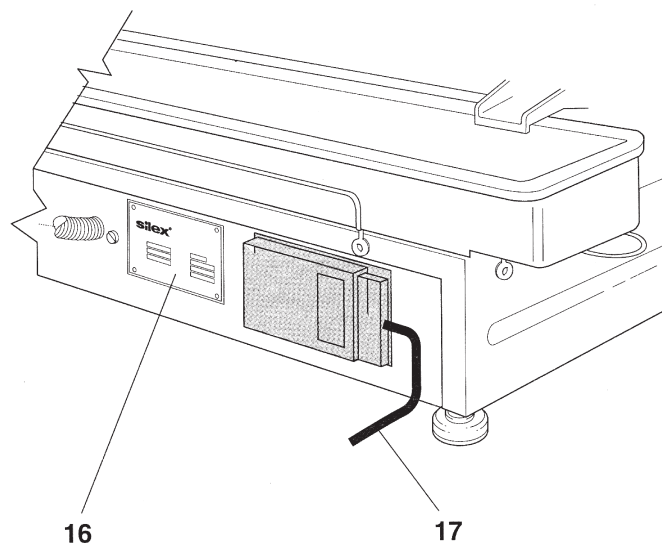
Gerät durch das Drehen seiner vier höhenverstellbaren Standfüße (14) ausrichten.

Hinweis: Durch das Ausrichten des Gerätes mit den Standfüßen kann die Restmenge des Bratfettes auf der unteren Bratplatte beeinflusst werden: Bei vorgeneigtem Gerät sammelt sich das Bratfett im vorderen Teil der Bratplatte. Bei zurückgeneigtem Gerät fließt das Bratfett durch die Ablaufrinne in die Auffangschale. Bei waagrecht ausgerichtetem Gerät verteilt sich das Bratfett auf der Bratplatte.

Die beiden mitgelieferten Haltenocken mit den angegebenen Mindestabständen von der Seiten- bzw. Rückwand des Aufstellbereichs auf der Arbeitsfläche befestigen. Hintere Standfüße des Gerätes nach ihrer Ausrichtung auf diesen Haltenocken positionieren.



NETZANSCHLUSS



NETZANSCHLUSS



ACHTUNG, GEFAHR!

Netzanschluss immer durch einen Fachmann vornehmen lassen! Vor dem Netzanschluss prüfen, ob die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild (16) angegebenen Spannung übereinstimmt und die dafür vorgesehenen Sicherungen des Benutzers ausgeschaltet sind!

WICHTIG! Es wird empfohlen, einen Fehlerstromschutzschalter zur Erhöhung der Betriebssicherheit des Gerätes vorzuschalten. Lassen Sie sich hierbei von Ihrem Elektrofachmann beraten!

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

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

Alle SILEX - Kontakt- und Bratplatten werden anschlussfertig geliefert.

Stromversorgung des Gerätes durch Verbinden des Netzanschlusskabels (17) mit einer normgerechten, vom Fachmann überprüften Netzanschlussmöglichkeit herstellen.

Die beiden Geräte-Typen "GTT-10" und "GTT-20" werden unterschiedlich angeschlossen.

Hinweis: Das Kabel für den jeweiligen Netzanschluss ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen oder der heißen Oberfläche des Gerätes in Berührung kommen kann. Das Netzanschlusskabel



muss regelmäßig auf äußere Schäden untersucht und bei festgestellten Schäden ausgetauscht werden. Dafür müssen das Netzanschlusskabel und der jeweilige Festanschluss immer frei zugänglich sein.

Netzanschluss

Typ GTT-10 (230 V/50 Hz)

Den beim Hersteller bereits konfektionierten Netzstecker mit einer vorbereiteten Schutzkontaktsteckdose verbinden.

Netzanschluss

Typ GTT-20 (400 V/ 50 Hz, 3N-Spannung)

Drehstrom-Netzanschluss unter Beachtung der Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens von einem Elektrofachmann herstellen lassen. Das Gerät muss dabei durch eine in der Hausinstallation des Betreibers vorzusehende allpoligen Trennvorrichtung mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm vom Netz trennbar sein!

Hinweis: Das Gerät Typ "GTT-20" muss mit Schutzerdung betrieben werden!

Bei Aufstellen des Gerätes "Typ GTT-20" im Großküchenbereich oder bei Verwendung in Küchenzeilen ist ein Potentialausgleich durch Verbinden der Klemme (15) herzustellen.

Dabei sind die Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens zu beachten.



BEDIENUNG



BEDIENUNG

Bedienelemente

- (1) **Tastfeld (AUF):** Vergrößerung des gewünschten Parameters (Temperatur/Zeit).
- (2) **Tastfeld (AB):** Verkleinerung des gewünschten Parameters (Temperatur/Zeit).
- (3) **Tastfeld (Stand-By):** Gerät im Stand-By-Modus, im Display (7) erscheint "OFF".
Hinweis: Längeres Drücken (>2 Sekunden) dieses Tastfeldes schaltet die elektronische Regelung des Gerätes "EIN" oder "AUS" (je nach vorherigem Zustand).
- (4) **Tastfeld** Auswahl zum Einstellen der Temperatur oder Zeit.
 - (4.1) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige der Heizung für die untere Bratplatte.
 - (4.2) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige der Heizung für die obere Bratplatte.
 - (4.3) **Kontrolldiode Betriebsbereit:** blinkt = heizt auf, Dauerleuchten = betriebsbereit
- (5) **LED EIN:** Temperaturanzeige im Display aktiv
- (6) **Tastfeld (START/STOP):** Mit diesem Tastfeld wird der Ablauftimer gestartet oder gestoppt.
Hinweis: Längeres Drücken (>4 Sekunden) dieses Tastfeldes bewirkt die Rückstellung des Ablauftimers auf "0:00".
- (6.1) **4 LED zur Timerkontrolle:** blinken im Uhrzeigersinn = Countdown läuft, Blinken = Zeit abgelaufen.
- (7) **Display:** Digital-Anzeige des "Stand-By-Modus, der Temperatur oder der Ablaufzeit".
- (8) **LED EIN:** Zeitanzeige im Display aktiv
- (9) **Display:** Nummer des aktiven Programms
- (9.1) **Tastfeld** für die Programmwahl

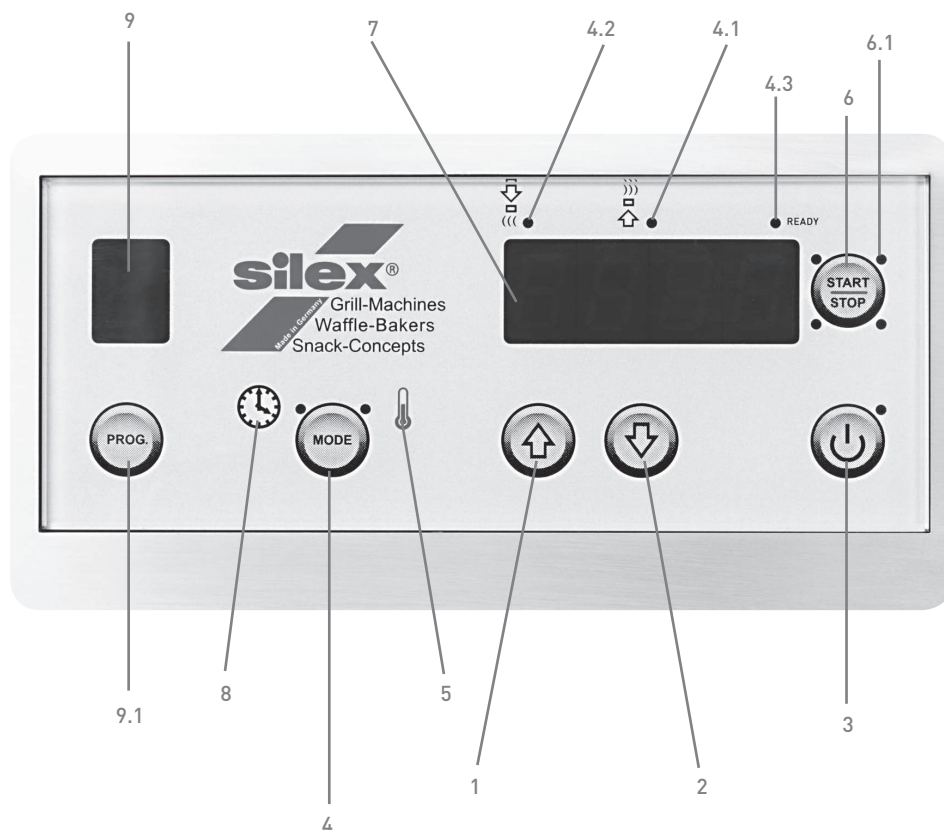


ACHTUNG, GEFAHR!

Inbetriebnahme

Die Kontakt-, Grill- und Bratplatte darf nur von eingewiesenem Personal unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auf Seite 4/5 in Betrieb genommen werden. Die Kontakt- und Grillplatte wird an Hauben und Platten heiß! Auch das mitgelieferte Zubehör wird bei Gebrauch heiß!

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Kontaktgrill mit Kippvorrichtung, woran bei unsachgemäßer Handhabung Quetsch- und Klemmgefahr an sich gegeneinander bewegenden Geräteteilen besteht. Bei der Handhabung des Gerätes ist deshalb immer Vorsicht geboten! Das Gerät kann nur durch mechanisches Ausschalten der allpolig vorgeschalteten Trennvorrichtung oder Ziehen des Netzsteckers endgültig vom Stromnetz getrennt werden. Wenn sich das Gerät im "Stand-By" - Zustand (Anzeige "OFF") befindet, ist das Gerät weiterhin mit dem Stromnetz verbunden.





INBETRIEBNAHME



INBETRIEBNAHME

Erste Inbetriebnahme

Vor Beginn des ersten Bratvorganges sollte das Gerät einmal auf mittlerer Temperatur für 10 Minuten aufgeheizt werden. Dazu ist die Fettauffangschale und das Spritzblech wie folgt einzusetzen:

Zuerst Schutzfolie zwischen der oberen und unteren Bratplatte entfernen.

Spritzblech (15) wie nebenstehend abgebildet mit der kürzeren abgewinkelten Seite in die Fettauffangschale (9) stecken.

Danach obere Bratplatte schließen und Fettauffangschale zusammen mit dem eingesteckten Spritzblech wie abgebildet in die Befestigung (19) an der Rückseite des Gerätes unter die Ablaufrinne (18) einsetzen.

Stromversorgung des Gerätes herstellen (siehe Seite 12/13). Das Gerät befindet sich damit im "Stand-By-Modus" und auf dem Display (7) erscheint "OFF". Obere Bratplatte wieder öffnen und jetzt beide Bratplatten mit einem feuchten Tuch reinigen und dann mit Fett oder Öl leicht einfetten.

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

Inbetriebnahme

Stromversorgung herstellen (siehe Seite 12/13). Das Gerät befindet sich damit im "Stand-By-Modus" und auf dem Display (7) erscheint "OFF".



Obere Bratplatte öffnen und beide Bratplatten mit Fett oder Öl sehr leicht einfetten. Durch „Drücken“ (länger als 2 Sekunden) des Tastfeld (3) wird die Steuerung des Gerätes aktiviert. Diese Funktion wird erst nach 2 Sekunden berühren des Tastfeldes wirksam, um ein ungewolltes Auslösen zu verhindern. Der aktuelle Soll-Temperatur- oder Soll-Zeitwert leuchtet jetzt im Display (7) auf und die Regelelektronik wird aktiviert. Ein erneutes drücken der Taste (3) in diesem Zustand führt in den "Stand-By-Modus" zurück.

Hinweis: Bei jedem Einschaltvorgang mit der Taste (3) werden immer die Heizungen beider Bratplatten aktiviert.

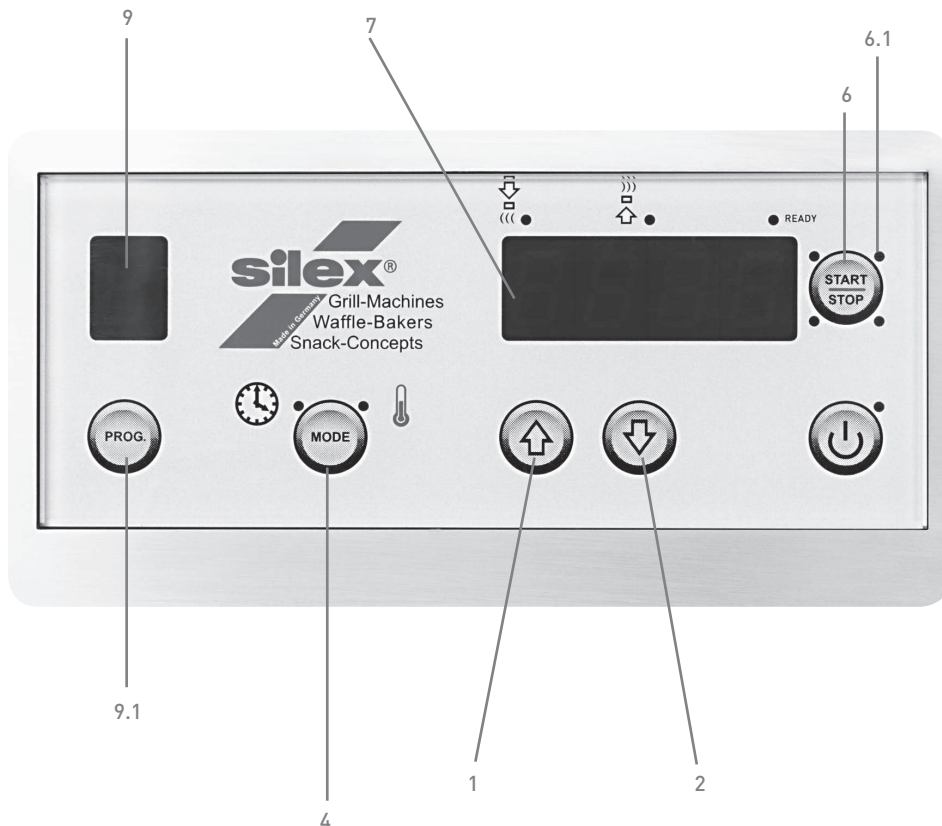
Die beiden Kontrolldioden (4.1) und (4.2) dienen der Sichtbarmachung des Betriebszustandes der oberen bzw. unteren Bratplatte. Die entsprechende Kontrolldiode leuchtet auf, wenn die zugehörige Heizung in Betrieb ist oder leuchtet nicht, wenn die Heizung ausgeschaltet ist. Die digitale Temperaturanzeige im Display (7) blinkt beim Einschaltvorgang, solange bis die gewünschte Soll-Temperatur erreicht ist.



BEDIENUNG



BEDIENUNG



1. Temperatur- und Timeranzeige

Temperatur- und Timeranzeige nutzen gemeinsam das Display (7). Beide können aber nur alternativ aufgerufen werden. Die Umstellung der jeweiligen Anzeige erfolgt durch Drücken einer der gewünschten Anzeige zugeordneten Tastfeld:

Das Drücken des Tastfeldes (4) wechselt die Display - Anzeige, die Regelelektronik muss aber hierbei eingeschaltet sein.

2. Einstellungen für den Bratvorgang

Nach dem Einschalten der Regelelektronik mit Hilfe der Taste (3) wird immer die zuletzt vor dem Ausschalten des Gerätes eingestellte Gartemperatur bzw. Garzeit auf dem Display (7) angezeigt (je nach zuletzt erfolgter Aktivierung gemäß Punkt 1). Die eingestellte Gartemperatur bzw. Garzeit gehen auch nach dem Abschalten der Netzspannung nicht verloren.

3. Temperatureinstellung

Soll die angezeigte Gartemperatur geändert werden, ist dies durch berühren des Tastfeldes (4) (LED Temperatur an) und verstellen der Temperatur mit Tastfeld (1) oder (2) durch Tippen, bis die gewünschte Gartemperatur auf dem Display (7) angezeigt wird (Einstellung nach Bratgut und Erfahrung).

4. Zeiteinstellung

Das Gerät verfügt über einen Ablauftimer zur Kontrolle der Garzeit. Schaltvorgänge an der Heizung der Bratplatten werden durch den Ablauftimer jedoch nicht ausgelöst. Soll die angezeigte Garzeit geändert werden, ist dies durch berühren des Tastfeldes (4) (LED Zeit an) und verstellen

der Temperatur mit Tastfeld (1) oder (2) durch Tippen, bis die gewünschte Gartemperatur auf dem Display (7) angezeigt wird. (Einstellung nach Bratgut und Erfahrung).

5. Programmierung

Die Temperatur- und Zeiteinstellung lassen sich in die Programmauswahl fest hinterlegen. Mit dem Tastfeld (9.1) so oft antippen bis das gewünschte Programm im Display (9) erscheint.

Hinweis: Regelmäßiges tippen erhöht einzeln die Zahl, Doppeltippen ermöglicht das springen zu Programm 1 oder 5.

Stellen Sie Temperatur und Zeit wie in Punkt 3 und 4 beschrieben ein und berühren das Tastfeld (9.1) Programm, bis ein Dauersignal ertönt (erst ertönt ein unterbrochener Ton, während der Programmierung). Jetzt ist das Programm bis zur nächsten Änderung dauerhaft hinterlegt. Die weiteren Programme hinterlegen Sie in gleicher Art und Weise.

6. Bratvorgang

- Gartemperatur wie in Punkt 3 beschrieben neu einstellen oder Bratvorgang ohne Neueinstellung der Gartemperatur beginnen.
- Garzeit wie in Punkt 4 beschrieben neu einstellen oder Bratvorgang ohne Neueinstellung der Garzeit beginnen.
- Gargut einlegen und Bratplatten schließen.



BEDIENUNG



BEDIENUNG

Bratvorgang

Durch Drücken der Taste (6) kann jetzt der Timer aktiviert werden und unterbricht den laufenden Timer im Zeitablauf. (die 4 LED um das Timer Tastfeld beginnen zu zirkulieren). Beim Beginn des Bratvorgangs wird die Garzeit angezeigt, die vorher eingestellt wurde (siehe Punkt 4).

Die auf dem Display (7) sichtbare Garzeit (wenn aktiviert, siehe Punkt 1) wird nun ständig der noch verbleibenden Ist-Garzeit des Bratgutes angepasst (die Zeit läuft dabei in Richtung "0" (Countdown).

Der Bratvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste (6) unterbrochen werden. In diesem Fall springt die Rest-Garzeitanzeige auf die ursprünglich gewählte Soll-Garzeit zurück.

Ein nochmaliges Drücken der Taste (6) führt zur Fortsetzung des Bratvorgangs ohne jegliche Verzögerung.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das vom Bediener durch Drücken der Taste (6) quittiert werden muss (die 4 LED um das Timer Tastfeld blinken gleichzeitig).

Das fertige Bratgut kann jetzt mit einem geeigneten Hilfsmittel (z.B. Bratenwender, Spachtel etc.) entnommen werden. Anschließend sind die eventuell vorhandenen, groben Bratrückstände auf den Bratplatten zu entfernen.

Wichtiger Hinweis! Um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden, sollten keine Hilfsmittel aus Metall verwendet werden.

Im Normalfall lassen sich frische Bratrückstände mit einem Tuch bzw. Küchenpapier entfernen. Größere Verkrustungen können mit Wasser abgelöst werden. (Vorsicht Dampf!)

Danach kann sofort wieder ein neuer Garvorgang ohne Neueinstellung der Gar-temperatur bzw. Garzeit wie vorher beschrieben gestartet werden.

Wichtiger Hinweis! Nach den ersten Gardurchgängen, Qualität des Bratgutes unbedingt überprüfen und eventuell die Gar-temperatur und/oder Garzeit ändern.

Wenn das Gerät nur in "Bereitschaft" betrieben werden soll, sollte die fest programmierte Programmstufe „10“ eingestellt werden.

Wichtiger Hinweis! Wenn sich das Gerät im Bereitschafts-Zustand befindet, unbedingt die Bratplatten schließen. Nur so wird ein Austrocknen der Bratplatten vermieden. Gleichzeitig werden dadurch die Energieverluste stark reduziert.

Bei ausgetrockneten Bratplatten "klebt" das Bratgut bei einem anschließenden Garvorgang. Bei längeren Arbeitspausen oder bei vorläufiger Beendigung des Garbetriebs Taste (3) drücken.

Das Gerät befindet sich nun wieder im "Stand-By-Modus". Auf dem Display (7) erscheint "OFF".

Wichtiger Hinweis! Damit ist aber keine Trennung vom Stromnetz vollzogen! Deshalb sollte das Gerät in diesem Modus nie ohne Aufsicht sein!

Wenn das Gerät nicht weiter benutzt werden soll, Stromversorgung des Gerätes unterbrechen (siehe dazu Seite 12/13).

Nach Beendigung des Garbetriebs ist das Gerät wie auf Seite 23 beschrieben zu reinigen.





REINIGUNG



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

REINIGUNG

Reinigung

- Vor jeder Grundreinigung Gerät vom Netz trennen und die Sicherheitshinweise von Seite 4/5 beachten!
- Tragen Sie bei den Reinigungsarbeiten wärmeisolierende Schutzhandschuhe!
- Das Gerät vor jeder Reinigung des Gehäuses erst abkühlen lassen.
- Zur Reinigung der Brat- und Gehäuseflächen nie Hochdruckreiniger oder Handbrause verwenden!
- Nicht mit Wasserstrahl reinigen!
- Das Gerät darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendem Wasser gehalten werden!
- Gehäuse vor Spritzwasser schützen!

Reinigung nach jedem Einsatz

Die Bratplatten lassen sich in warmen Zustand am Besten reinigen. Verbrannte und verkrustete Bratrückstände mit einem Reinigungsspachtel und einem trockenen Tuch entfernen.

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

Den Spritzschutz entfernen und die Fettauffangschale nach Erfordernis entleeren.



Dazu ist die Fettauffangschale (9) mit beiden Händen anzufassen.



Fett umweltfreundlich entsorgen und Fettauffangschale wieder einsetzen. Zum Abschluss die Bratplatten, wie auf Seite 17 beschrieben, einfetten.

Periodische Grundreinigung

Gerät wie vorher beschrieben reinigen. Zusätzlich die Bratplatten und alle Gehäuseteile gründlich feucht reinigen.

Wenn erforderlich, zur Reinigung der Gehäuseflächen den SILEX® Edelstahl-Reiniger und die SILEX® Edelstahlpflege benutzen.



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

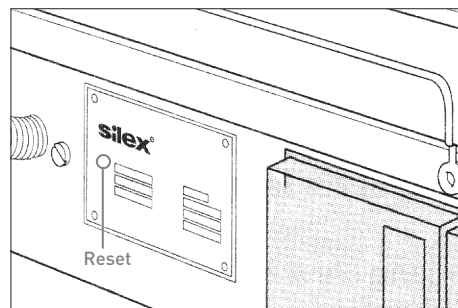
Fehlermeldung im Display

Bei der Anzeige „ERR“ im Display (7) schaltet sich das Gerät komplett aus Sicherheitsgründen ab.

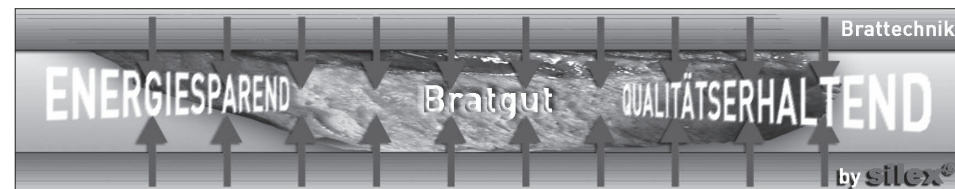
Um das Gerät wieder zu entriegeln, befindet sich auf der Rückseite im Typenschild links eine kleine Öffnung mit der Bezeichnung „Reset“.

Mit einem geeigneten Gegenstand den „Resetknopf“ leicht eindrücken und 2 Sek. gedrückt halten, bis „ERR“ auf dem Display (7) erlischt und einen Betriebsbildschirm anzeigt.

Sollte das „ERR“ sofort wieder erscheinen wenden Sie sich an unseren Kundendienst.



BRATPROBLEME

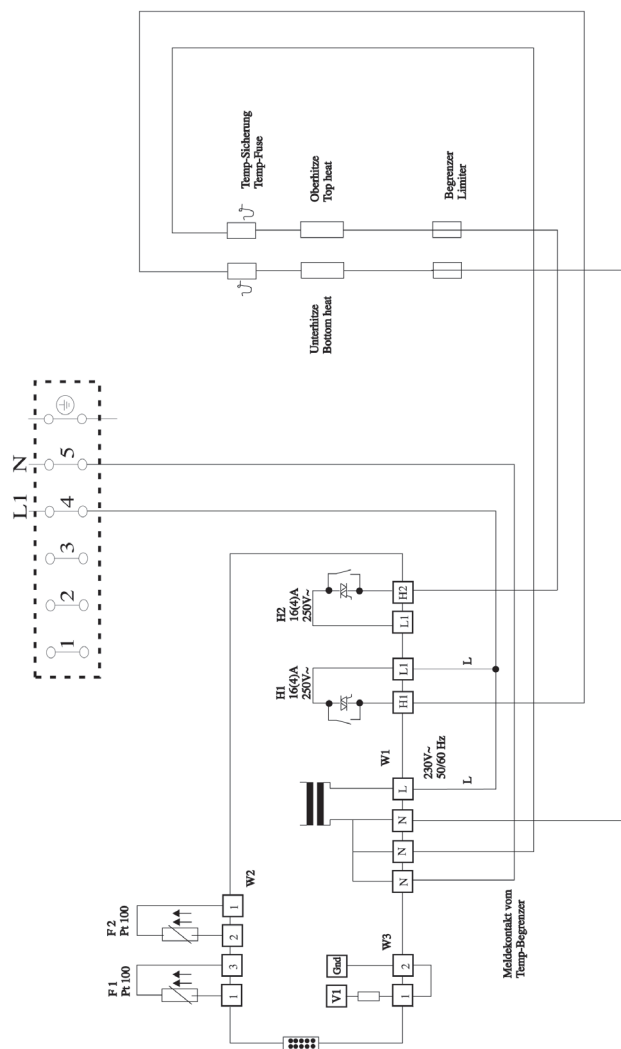


Fehler	Mögliche Ursache
Grillgut klebt an den Grillplatten	<ul style="list-style-type: none"> - Grillplatten sind verkrustet - Temperatur der Grillplatten ist zu niedrig - Grillplatten sind ausgetrocknet
Grillgut verbrennt	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatur der Grillplatten ist zu hoch
Unterschiedliche Bräunung des Grillgutes (oben/unten)	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatur der Grillplatten ist nicht angepasst, unterschiedliche Fettmenge an der Ober-oder/und Unterplatte

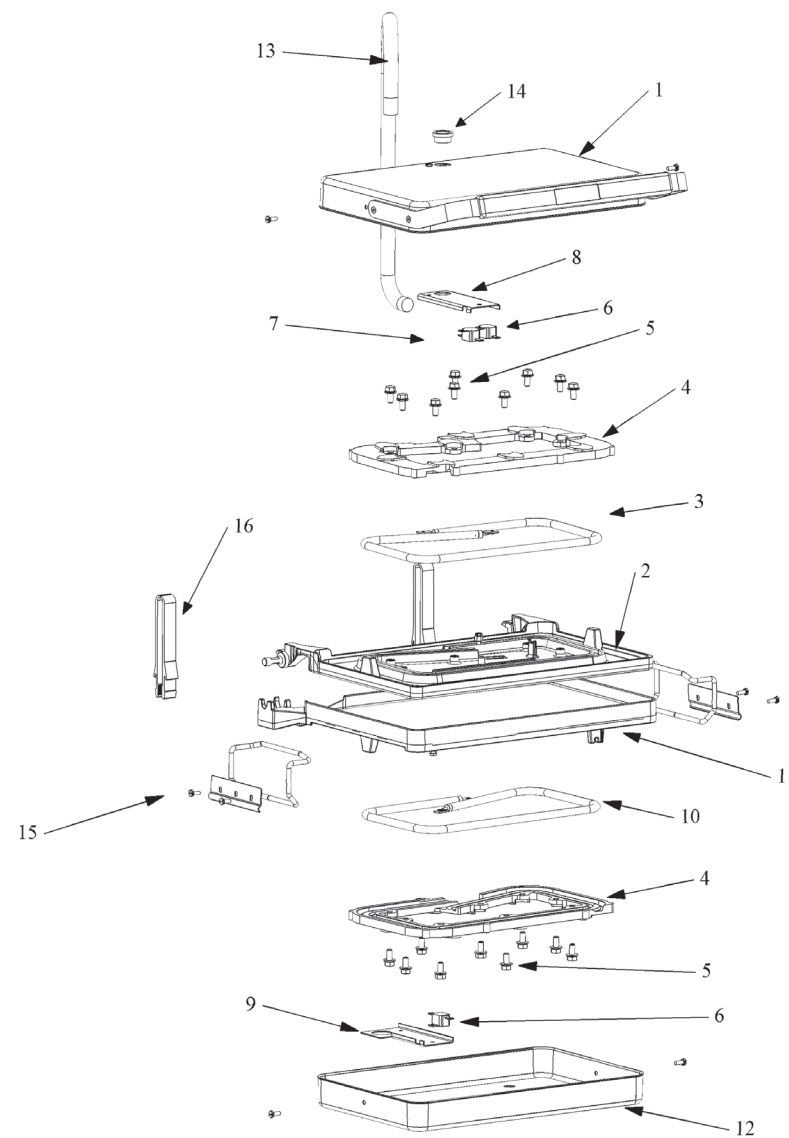


SCHALTPLAN

Schaltplan GTT-10
Circuit plan GTT-10



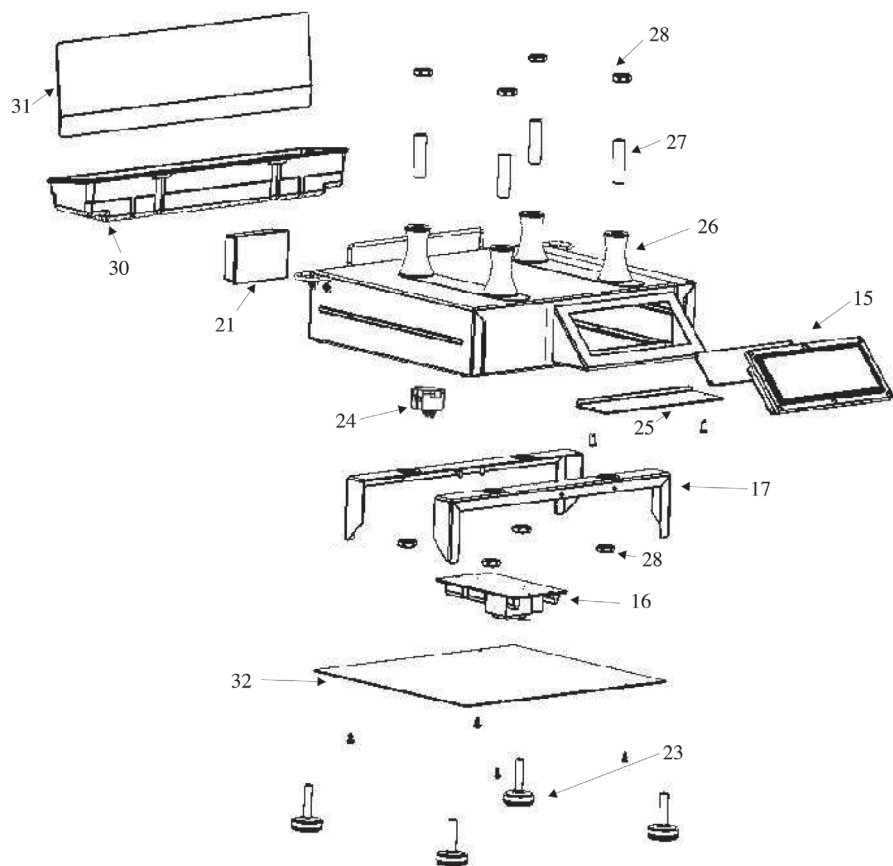
EXPLOSIONSZEICHNUNG





EXPLOSIONSZEICHNUNG

Ersatzteile



EXPLOSIONSZEICHNUNG

Pos.-Nr.	Teilenummer	Menge	Bezeichnung	Bemerkung
1	01 050 110	1/2	Oberhaube	T-10/T-20
	01 060 010	1/2	Bügelgriff	T-10/T-20
2	22 010 020	1/2	Bratplatte, oben glatt	T-10/T-20
	22 010 025	1/2	Bratplatte, oben gerillt	T-10/T-20
3	05 120 640	1/2	Heizkörper, oben, 1350 W/230V	T-10/T-20
4	02 010 050	2/4	Heizkörperabdeckung	T-10/T-20
5	04 030 310	9/18	Schraube, M6 x 12	T-10/T-20
6	05 010 035	2/4	Temperatursicherung	T-10/T-20
7	05 010 042	1/2	Begrenzer	T-10/T-20
8	01 110 148	1/2	Montageblech in Oberhaube f. Temp-Sich	T-10/T-20
9	01 110 149	1/2	Montageblech in Unterhaube f. Temp-Sich	T-10/T-20
10	05 120 650	1/2	Heizkörper, unten, 1650 W/230V	T-10/T-20
11	22 020 020	1/2	Bratplatte, unten glatt	T-10/T-20
	22 020 025	1/2	Bratplatte, unten gerillt	T-10/T-20
12	01 050 100	1/2	Unterhaube	T-10/20.10
	05 050 105	1/2	Unterhaube	T-10/20.20/30
13	04 110 040	1/2	Kabelschutzfeder	T-10/T-20
14	04 100 010	1/2	Buchse für Kabelschutzfeder	T-10/T-20
15	01 030 012	1/2	Klappbügel	T-10.20/30
	01 030 014	1/2	Anschraublech für Klappbügel	T-20.20/30
		1/2	Schraube, M6 x 12	T-10/T-20
16	02 020 090	2/4	Scharnier schwarz	T-10/T-20
	25 010 111	1/2	Kabelsatz Oberteil	T-10/T-20

Tabelle für Zeichnung auf Seite 27

Pos.-Nr.	Teilenummer	Menge	Bezeichnung	Bemerkung
15	05 010 212	1/2	Glasfront Regler	T-10/T-20
16	05 010 214	1/2	Reglerplatine	T-10/T-20
17	01 100 020	2	Stützwinkel mit Bolzen	T-10
	01 100 030	2	Stützwinkel mit Bolzen	T-20
18	05 010 223	1/2	PT 100 weiß für Unterplatte	T-10/T-20
	05 010 225	1/2	PT 100 rot für Oberplatte	T-10/T-20
21	05 030 200	1	Hauptanschlusskasten (HAK)	T-10/T-20
23	03 040 020	4	Höhenversteller (Fuß)	T-10/T-20
24	05 030 110	1/2	Verteilerleiste	T-10/T-20
25	01 130 201	1	Bodenblech Reglergehäuse	T-10
	01 130 202	1	Bodenblech Reglergehäuse	T-20
26	04 090 034	4/8	Distanzfuß hoch	T-10/T-20
27	04 090 011	4/8	Gewindröhrchen	T-10/T-20
28	04 010 030	8/16	Sechskantmutter	T-10/T-20
29	11 030 020	1	Zuleitung mit Stecker 230V	T-10.XX
	11 030 140	1	Zuleitung mit Stecker 400V	T-20.XX
30	01 150 010	1/2	Fettfangschale Kunststoff	T-10/T-20
31	01 020 055	1/2	Spritzschutzblech	T-10/T-20
32	01 130 083	1	Bodenblech	T-10.XX
	01 130 091	1	Bodenblech	T-20.XX
o. Abb.	25 010 110	1/2	Kabelsatz GTT-Gehäuse	T-10/T-20

Tabelle für Zeichnung auf Seite 28



2 Jahre Garantie

erhalten Sie auf unseres
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.



Erkennbare Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzudeuten.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
Gerät sowie eine Kopie des Kaufvertrages, aus dem das Lieferdatum ersichtlich ist,
sind nur an den unten genannten Hersteller einzusenden.

silex[®]
Elektrogeräte GmbH
Wiebelsheidestraße 21
D-59757 Arnsberg
Tel. +49 (0) 29 32 - 902 86 40

