



GTTPowerSave® | Waffel-Bakers
Back-Single und Duo



Formschönes Design



Volldigitale Hinter-
Glas-Elektronik



Handgefertigte Eisen-
Guss-Platten (Unikat)



Brüsseler Waffel

Betriebsanleitung und Sicherheitshinweise für GTTPowerSave® Back-Single und Duo



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

TD 2-10 - Best.-Nr. 00000000 - Technische Änderungen vorbehalten





Vielen Dank,

daß Sie sich für ein **silex®**- Doppel-Kontaktgerät entschieden haben!



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch und machen sich mit Ihrem Doppel-Kontaktgerät vertraut.
Diese Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Doppel-Kontaktgerät 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 Ihr Doppel-Kontaktgerät 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 dem Doppel-Kontaktgerät keine technischen Veränderungen vorgenommen werden!**

Jede nicht genehmigte Veränderung kann die Sicherheit des Doppel-Kontaktgerätes beeinträchtigen oder zu Unfällen führen. Wir behalten uns technische Änderungen am Gerät vor. Das Doppel-Kontaktgerät 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. ©2010



GTTPowerSave® Back-Single und Duo | Waffle-Bakers



Inhaltsverzeichnis

GTTPowerSave® Back-Single und Duo

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



HINWEISE ZUR SICHERHEIT

HINWEISE ZUR SICHERHEIT



VORSICHT,

BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Backgerät wird an Hauben und Platten heiß!

Die Backgeräte des Typs GTTPowerSave®-501-531 dürfen nur über eine Schutzkontaktsteckdose betrieben werden. Dabei sind die zulässige Netzspannung und die Leistungsangaben des Gerätes zu beachten!

Die Backgeräte des Typs GTTPowerSave®-502-532 dürfen 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!

Werden die Backgeräte nicht benutzt, muss der Netzstecker abgezogen oder die Geräte durch eine in der Hausinstallation vorzusehende allpoligen Trennvorrichtung mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm vom Netz getrennt werden. Der Netzanschluss muss deshalb nach der Installation jederzeit frei zugänglich sein. Die Backgeräte 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, die Backgeräte sicher zu benutzen, sollten diese Geräte nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Zur Reinigung der Backgeräte nie Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwenden! Die Geräte dürfen weder in Wasser getaucht noch unter fließendem Wasser gereinigt werden! Die Geräte müssen vor Spritzwasser geschützt werden! Die Backgeräte nicht neben anderen Geräten aufstellen, die mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl gereinigt werden können. Wenn nicht anders möglich, müssen die Geräte bei deren Reinigung abgedeckt werden, um das Eindringen von Wasser sicher zu verhindern.

Backgeräte nicht in feuchten Räumen aufbewahren oder außen bei Regen benutzen.



ACHTUNG, GEFAHR!

Die Backgeräte des Typs GTTPowerSave® dürfen nur zum Backen von Waffeln mit Waffelteigen nach Rezept oder dem silex®-Waffelmix eingesetzt werden.

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



VORSICHT, QUETSCHGEFAHR!

Bei diesen Geräten handelt es sich um Backgeräte 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 Backgeräte an einem stabilen Arbeitsplatz auf! Achten Sie darauf, dass alle Teile des Gerätes auch bei geöffneten Backplatten gefahrlos zugänglich sind! Die Backgeräte sind mit Sicherheits- und Schutzeinrichtungen nach den gültigen Unfallverhütungsvorschriften 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! Die Backgeräte haben das Werk in geprüftem und sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand verlassen. Die Backgeräte dürfen nur von einem Fachbetrieb oder dem SILEX - Kundendienst repariert werden.

Neben den Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung, müssen beim Arbeiten mit den Geräten 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 der Geräte) nicht mehr möglich ist, sind die Geräte sofort außer Betrieb zu setzen und gegen unbeabsichtigte Wiederinbetriebnahme zu sichern! Arbeiten unmittelbar nach der Außerbetriebsetzung dürfen erst nach ausreichender Abkühlung der Geräte vorgenommen werden!



TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

Das Gerät

Der **SILEX GTTPowerSave®** ist die Weiterentwicklung der SILEX® T-Produktenreihe, ein Doppel-Kontaktgerät mit digital elektronischer Steuerung und Regelung. Das Gerät ist sehr pflegeleicht, die Gehäuseteile (11) aus rostfreiem Edelstahl hergestellt sind. 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. Die Backplatten oben/unten (9) bestehen aus handgefertigtem, schwerem Eisenguss (zertifiziert als Unikat). Ein besonderes Merkmal der Backplatteneinheit ist der Heizkörperblock aus Aluminium, der direkt mit der Platte verbunden ist. Dadurch ist ein optimaler Energietransfer (Hitzeverteilung) zum Waffelteig gesichert. Die Temperaturregelung erfolgt volldigital elektronisch.

Im Lieferumfang sind eine Edelstahl-Reinigungsbürste (16) sowie das SILEX®-Trennspray (17) und ein Waffel-Rezeptheft enthalten.

Neben der Ausrüstung mit einem Paar gleicher Eisengussplatten können auch, je nach Bestellumfang, andere Backplatten für die Geräte mitgeliefert worden sein, zum Beispiel:

Waffelplatten American Style, Typ 501 (1) mit unterschiedlichen Backplatten (oben/unten)

Herzwaffelplatten, Typ 511 (2)

mit unterschiedlichen Backplatten (oben/unten)

Brüsseler-Waffelplatten, Typ 521 (3) mit unterschiedlichen Backplatten (oben/unten)

Eis-Waffelplatten, Typ 531 (4) mit unterschiedlichen Backplatten (oben/unten)

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 Backablaufs und hat die Möglichkeit **9 unterschiedliche Temperaturen und Zeiten** gleichzeitig zu speichern.



Ob 1 oder 1.000 Waffeln, bei gleichbleibender Zeit erhalten Sie immer ein hervorragendes, unverändertes Backergebnis!



TECHNISCHE KURZBESCHREIBUNG

TECHNISCHE DATEN

Digitale Elektronische Regelung

Die digitale elektronische Temperaturregelung wird mit Hilfe eines Mikroprozessors gesteuert. Die gewünschten Backplatten-Temperaturen werden digital angezeigt und exakt eingehalten. Eine einmal eingestellte Temperatur der Backplatten wird gespeichert (auch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde). Die eingestellte Temperatur wird während des Backvorgangs als Regelkonstante benutzt. Die obere bzw. untere Backplatte 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® 521



GTTPowerSave® 522
mit 2 unterschiedlichen Backplatten

Typ	Teilenummer	Listen-Preis €	19 % MwSt.	€ inkl. MwSt.
GTT-521 Brüsseler Waffel	47 721 004	829,00	157,51	986,51
GTT-531 Eiswaffel	47 731 004	829,00	157,51	986,51
GTT-511 Herzwaffel	47 711 004	829,00	157,51	986,51
GTT-501 American Style	47 701 004	829,00	157,51	986,51
GTT-530 Stroopwaffeln	47 730 004	1.190,00	226,10	1.416,10
GTT-522 Brüsseler Waffel Duo	47 722 004	1.632,00	310,08	1.942,08
GTT-532 Eiswaffel Duo	47 732 004	1.632,00	310,08	1.942,08
GTT-512 Herzwaffel Duo	47 712 004	1.632,00	310,08	1.942,08
GTT-502 American Style Duo	47 702 004	1.632,00	310,08	1.942,08

Typ / Bezeichnung	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Breite	Höhe geschl.	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Bruttogewicht
GTTPowerSave® 521 Brüsseler Waffel – Single mit Eisengussplatten, Stahlbürste einreihig, Trennspray und Rezepten	230 V	2,0 kW	1 x 10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350 x 400 mm	22 kg
GTTPowerSave® 531 Eiswaffel – Single mit Eisengussplatten, Stahlbürste mehreihig, Trennspray und Rezepten	230 V	2,0 kW	1 x 10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350 x 400 mm	22 kg
GTTPowerSave® 511 Herzwaffel – Single mit Eisengussplatten, Stahlbürste einreihig, Trennspray und Rezepten	230 V	2,0 kW	1 x 10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350 x 400 mm	24,5 kg
GTTPowerSave® 501 American Style – Single mit Eisengussplatten, Stahlbürste mehreihig, Trennspray und Rezepten	230 V	2,0 kW	1 x 10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350 x 400 mm	24,5 kg
GTTPowerSave® 530 Stroopwaffeln – Single mit Eisengussplatten, Stahlbürste mehreihig, Trennspray und Rezepten	230 V	2,0 kW	1 x 10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350 x 400 mm	22 kg
GTTPowerSave® 522 Brüsseler Waffel – Duo mit Eisengussplatten, Stahlbürste einreihig, Trennspray und Rezepten	400 V 3N	4,0 kW	3 x 10 Amp.	750 mm	250 mm	530 mm	400 mm	770 x 400 mm	41 kg
GTTPowerSave® 532 Eiswaffel – Duo mit Eisengussplatten, Stahlbürste mehreihig, Trennspray und Rezepten	400 V 3N	4,0 kW	3 x 10 Amp.	750 mm	250 mm	530 mm	400 mm	770 x 400 mm	41 kg
GTTPowerSave® 512 Herzwaffel – Duo mit Eisengussplatten, Stahlbürste einreihig, Trennspray und Rezepten	400 V 3N	4,0 kW	3 x 10 Amp.	750 mm	250 mm	530 mm	400 mm	770 x 400 mm	46,5 kg
GTTPowerSave® 502 American Style – Duo mit Eisengussplatten, Stahlbürste mehreihig, Trennspray und Rezepten	400 V 3N	4,0 kW	3 x 10 Amp.	750 mm	250 mm	530 mm	400 mm	770 x 400 mm	46,5 kg

Hinweis: Technische Änderungen vorbehalten.

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

Nur bei GTTPowerSave®-Geräten:
 Typ 10.10 – 10.30 und 20.10 – 20.40



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
- Trennspray, Edelstahl-Reinigungsbürste

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 gegen einander 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 Backplatten gefahrlos zugänglich sind und keine heißen Flächen durch Unachtsamkeit berührt werden können.

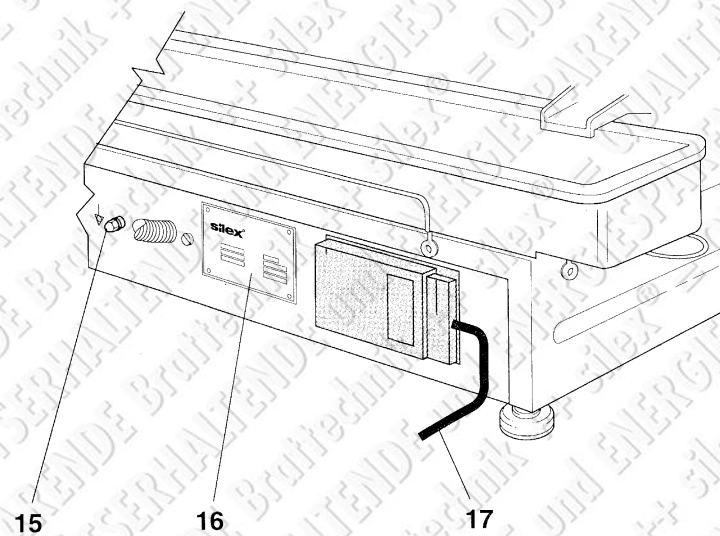
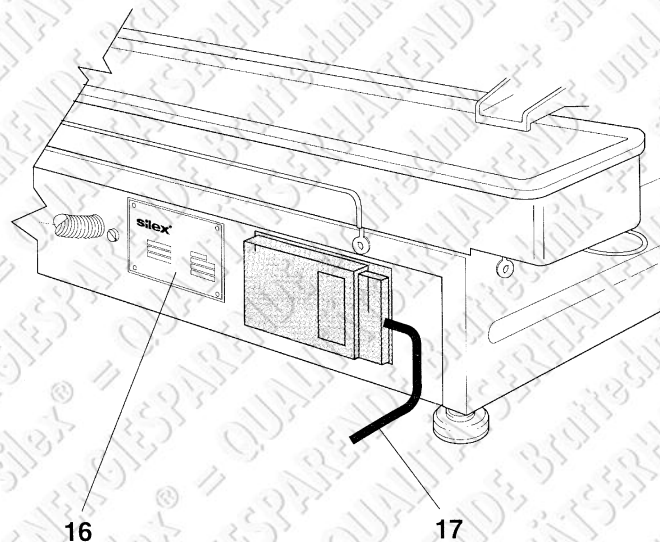
Gerät durch das Drehen seiner vier höhenverstellbaren Standfüße (14) ausrichten.

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-501-531" und "GTT-502-532" 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-Back-Single Typ 501 - 531
(230 V/50 Hz)

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

Netzanschluss

Typ GTT-Back-Duo Typ 502 - 532
(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-502-532" muss mit Schutzerdung betrieben werden!

Bei Aufstellen des Gerätes "Typ GTT-502-532" 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 Backplatte.
 - (4.2) **Kontrolldiode (EIN/AUS):** Statusanzeige der Heizung für die obere Backplatte.
 - (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 Backplatten des Doppel-Kontakt-Gerätes dürfen nur von eingewiesenem Personal unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auf Seite 4/5 in Betrieb genommen werden. Das Waffelbackgerät wird an Hauben und Platten heiß! Auch das mitgelieferte Zubehör wird bei Gebrauch heiß!

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Waffelbackgerät 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 Backvorganges sollte das Gerät einmal auf mittlerer Temperatur für 10 Minuten aufgeheizt werden. Zuerst Schutzfolie zwischen der oberen und unteren Backplatte entfernen.

Stromversorgung des Gerätes herstellen (siehe Seite 12/13).

Das Gerät befindet sich damit im "Stand-By-Modus" und auf dem Display (7) erscheint "OFF".

Jetzt die obere Backplatte öffnen und obere, sowie untere Backplatte mit einem feuchten Tuch reinigen und dann gut mit dem mitgelieferten SILEX®-Trennspray einsprühen.

Hinweis: Besonders bei der ersten Inbetriebnahme eines neues Gerätes müssen die Backflächen immer gut eingesprüht werden.

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 Backplatte öffnen und beide Backplatten mit dem mitgelieferten silex®-Trennspray einsprühen.

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 Backplatten aktiviert.

Die beiden Kontrolldioden (4.1) und (4.2) dienen der Sichtbarmachung des Betriebszustandes der oberen bzw. unteren Backplatte.

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 Backvorgang

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

3. Temperatureinstellung

Soll die angezeigte Backtemperatur 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 Waffelteig und Erfahrung).

4. Zeiteinstellung

Das Gerät verfügt über einen Ablauftimer zur Kontrolle der Backzeit. Schaltvorgänge an der Heizung der Backplatten 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 Backtemperatur auf dem Display (7) angezeigt wird. (Einstellung nach Waffelteig und Erfahrung).

5. Programmierung

Die Temperatur- und Zeiteinstellung lassen sich in die Programmauswahl fest hinterlegen. Mit dem Tastfeld (9.1) soft 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. Backvorgang

- Backtemperatur wie in Punkt 3 beschrieben neu einstellen oder Backvorgang ohne Neueinstellung der Backtemperatur beginnen.
- Backzeit wie in Punkt 4 beschrieben neu einstellen oder Backvorgang ohne Neueinstellung der Backzeit beginnen.
- Waffelteig einfüllen und Backplatten schließen.



BEDIENUNG

BEDIENUNG



Backvorgang

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 Backvorgangs wird die Backzeit angezeigt, die vorher eingestellt wurde (siehe Punkt 4). Die auf dem Display (7) sichtbare Backzeit (wenn aktiviert, siehe Punkt 1) wird nun ständig der noch verbleibenden Ist-Backzeit des Waffelteiges angepasst (die Zeit läuft dabei in Richtung "0" (Countdown)).

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

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

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

Die fertige Waffel kann jetzt mit einem geeigneten Hilfsmittel (z.B. Backwender, Spachtel etc.) entnommen werden.

Anschließend sind die eventuell vorhandenen, groben Backrückstände auf den Backplatten zu entfernen.

Wichtiger Hinweis! Im Normalfall lassen sich frische Backrückstände mit einem Tuch bzw. Küchenpapier entfernen.

Die obere Backplatte öffnen und obere, sowie untere Backplatte mit einem feuchten Tuch reinigen und dann gut mit dem mitgelieferten SILEX®-Trennspray einsprühen.

Danach kann sofort wieder ein neuer Backvorgang ohne Neueinstellung der Backtemperatur bzw. Backzeit wie vorher beschrieben gestartet werden.

Wichtiger Hinweis! Nach den ersten Backdurchgängen, Qualität der Waffeln unbedingt überprüfen und eventuell die Backtemperatur und/oder Backzeit ändern. Die ersten Waffeln sollten NICHT verwendet werden.

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 Backplatten schließen. Nur so wird ein Ausrocknen der Backplatten vermieden. Gleichzeitig werden dadurch die Energieverluste stark reduziert.

Bei ausgetrockneten Backplatten "klebt" das Bratgut bei einem anschließenden Garvorgang. Bei längeren Arbeitspausen oder bei vorläufiger Beendigung des Backbetriebs 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 Backbetriebs ist das Gerät wie auf Seite 23 beschrieben zu reinigen.



REINIGUNG

REINIGUNG



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

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 Back- und Gehäuseflächen nie Hochdruckreiniger oder Handbrause verwenden!
- Nicht mit Wasserstrahl reinigen!
- Das Gerät darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden!
- Gehäuse vor Spritzwasser schützen!

Wichtiger Hinweis! Durch verbrannte Zucker- und Fettbestandteile des Waffelteiges entstehen braune Rückstände auf den Backplatten. Werden diese Rückstände nicht entfernt, führt dies zu anklebenden Waffeln. Die Rückstände auf den Backplatten müssen deshalb unbedingt regelmäßig entfernt werden.



Reinigung nach jedem Einsatz

Die Backplatten lassen sich in warmen Zustand am Besten reinigen.

Verbrannte und verkrustete Backrückstände mithilfe der mitgelieferten Reinigungsbürste entfernen und dann die Backplatten mit einem trockenen Tuch abwischen.

Zum Abschluss die Backplatten mit SILEX®-Trennspray einsprühen.

Periodische Grundreinigung

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

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



STÖRUNGSBESEITIGUNG

BACKPROBLEME



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.



Fehler

Mögliche Ursache

Waffeln kleben an den Backplatten

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

Waffeln verbrennen

- Temperatur der Backplatten ist zu hoch

Unterschiedliche Bräunung der Waffeln (oben/unten)

- Temperatur der Backplatten ist nicht angepasst, unterschiedliches / gar kein Trennspray an der Ober-oder / und Unterplatte

Optionales Zubehör:



Dosier manuell,
Füllmenge 2,5 ltr.

Zubehör-Set, bestehend aus einem Schalenformer,
einem Hörnchenformer und einem Hörnchenständer.
(auch einzeln erhältlich)

SILEX® Premium-Waffelmix

Beachten Sie auch unseren silex® Premium-Waffelmix:

Die Mixsorten zur Herstellung von Brüsseler-, Herz-, Eis- und American Style Waffeln. Des Weiteren sind Mixsorten für Creps und Spicy Waffeln erhältlich. Jede Mixsorte ist ein weitgehendes, naturbelassenes Fertigprodukt und setzt sich aus überwiegend natürlichen Rohstoffen zusammen. Es muss nur noch Wasser zugegeben werden. Durch die hervorragende, immer gleichbleibende Hitzeverteilung der silex®-Backplatten konnte auf einen hohen Anteil an Backtriebmitteln verzichtet werden. Ohne chemische Zusatzstoffe, ungeöffnet bis zu 12 Monate haltbar. In transportsicheren Schüttbeuteln zu je 10 kg netto verpackt, 500 kg pro Europapalette.



GTTPowerSave® Back-Single und Duo | Waffle-Bakers



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.



Erkennbare Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

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

