vertes

Kontaktgrill

FD1-GK-01
FD1-GK-02

CE

(D) Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis:

Seite

Bestimmungsgemäße Verwendung……..…..1
Sicherheitsbestimmungen..... 2
Beschreibung..... 3
Bedienung..... 4
Reinigung..... 5
Fehlerursache…… 6
Schaltplan……7
Gewährleistung..... 8
Technische Daten..... 8

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um eine falsche Handhabung zu vermeiden. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Kontaktgrill ist hochwertig verarbeitet, kompakt gebaut und daher bestens geeignet für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Das Gerät eignet sich zum erhitzen oder Grillen von diversen Fleischwaren, Gemüse oder Fladenbrot.

Sicherheitsbestimmungen:

Eine unsachgemäße Benutzung der Geräte kann schwerwiegende und weit reichende gesundheitliche Schäden sowie immense Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie die Geräte in Betrieb nehmen. Zusätzlich zu den Hinweisen in dieser Bedienungsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden.

- Geräte nicht zweckentfremden, nur bestimmungsgemäße Verwendung.
- Kinder fernhalten, Gerät vor Kindern sichern!
- Bedienung nur im ausgeruhten und konzentrierten Zustand.
- Wenn Sie den Kontaktgrill verwenden, stellen Sie einen ausreichenden Luftraum über und an allen Seiten des Gerätes für die Luftzirkulation sicher.
- Niemals beschädigte oder defekte Steckdosen, Netz- und Verlängerungskabel verwenden.
- Keine provisorischen Elektroanschlüsse einsetzen.
- Nicht am Netzkabel ziehen! Schützen Sie das Kabel vor Hitze, Öl und scharfen Kanten.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf das Netzkabel oder andere elektrische Bauteile des Gerätes keine Flüssigkeit berühren.
- Die unmittelbare Umgebung muss frei von entzündlichen Stoffen, sowie anderen brennbaren Stoffen sein.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen,Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt wenn es im Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen, wenn es nicht benutzt wird, zum Transport, zur Reinigung oder Reparatur.
- Die Verwendung von Zubehörteilen und / oder Anbaugeräten, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen.
- Defekte oder beschädigte Teile unverzüglich austauschen.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Reparaturen muss von Fachleuten oder qualifizierten Personen durchgeführt werden.
- Behandeln Sie den Kontaktgrill sorgfältig und vorsichtig während des Transports und drehen Sie ihn nicht auf den Kopf, um Schäden an der Schale und dem Innenraum zu vermeiden.
- Die Betriebsspannung des Gerätes sollte mit der der Stromversorgung übereinstimmen.
- Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich ein Erdungsbolzen. Bitte verbinden Sie den Erdleiter in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften, mit einen Kupferkabel von nicht weniger als 2,5 mm Querschnitt - Kupfer.
- Vor der Verwendung prüfen, ob der Netzstecker fest in der Steckdose ist und der Erdanschluss fest verbunden ist.
- Bei Gewitter vom Stromnetz trennen.
- Zur Lagerung darf die Umgebungstemperatur 45 C und die max. Luftfeuchtigkeit von 85% nicht überschritten werden.

Beschreibung:

FD1-GK-02

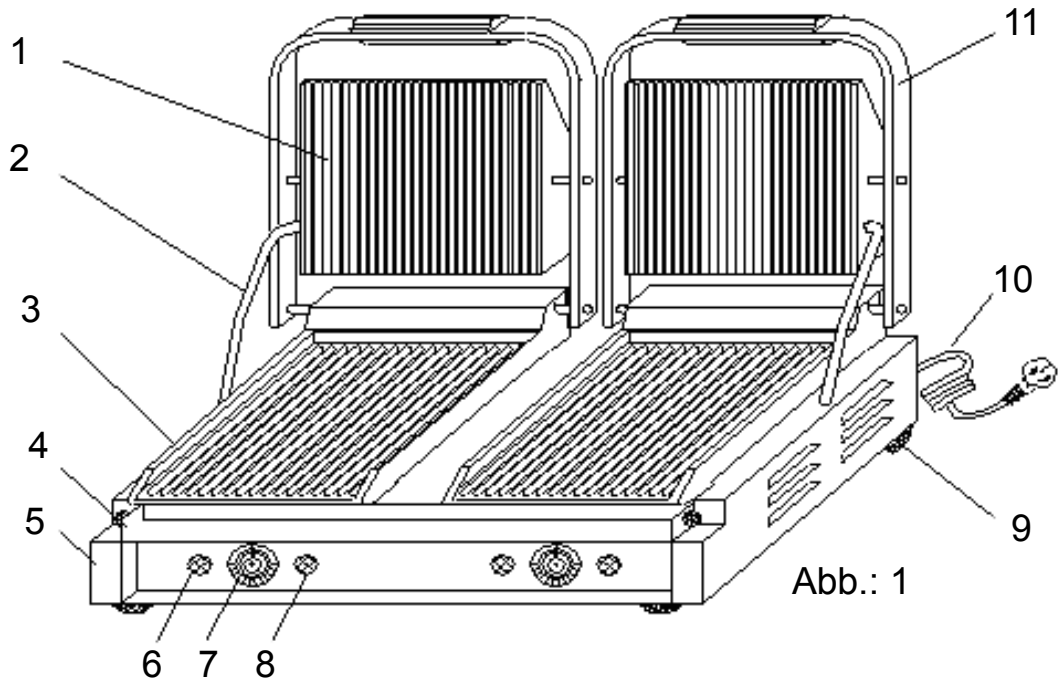


Abb.: 1

FD1-GK-01

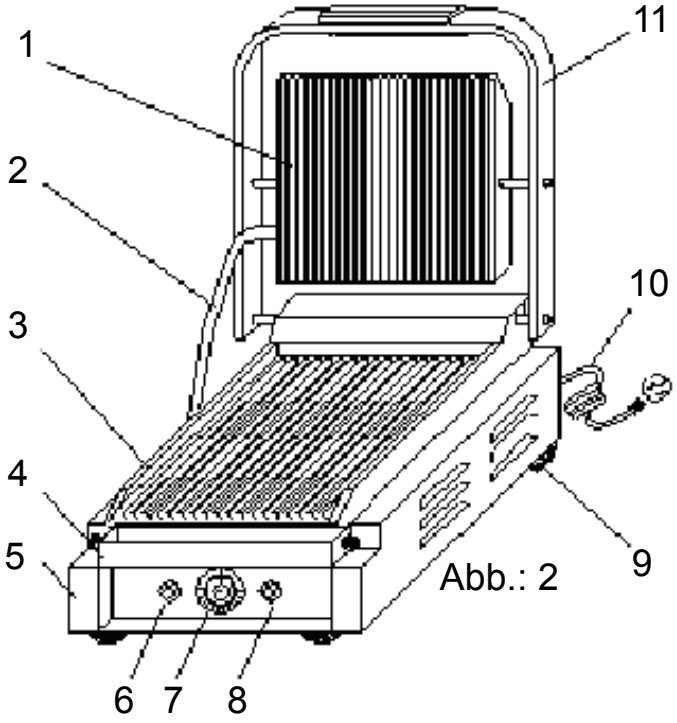


Abb.: 2

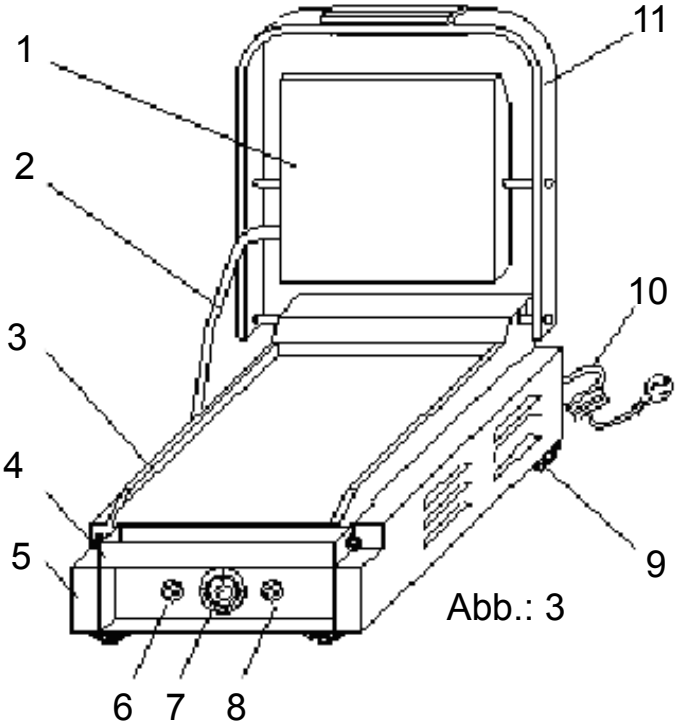


Abb.: 3

Teil	Bezeichnung		Teil	Bezeichnung
1	Oberes Heizelement		7	Temperaturregler
2	Kabelführung		8	Betriebsanzeige
3	Unteres Heizelement		9	Gummifuß
4	Ölwanne		10	Kabel mit Netzstecker
5	Unteres Gehäuse		11	Bügel mit Handgriff
6	Netzanzeige			

Bedienung:

1) Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Stromversorgung mit der Spannung des Gerätes übereinstimmt.
2) Schließen Sie das Gerät mit dem Netzstecker an der Steckdose an und erden Sie das Gerät.
3) Schalten Sie die Stromversorgung von Ihrem Stromnetz an.
4) Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die gelbe Betriebsanzeige leuchtet auf, die Heizelemente beginnen sich aufzuwärmen auf die eingestellte Temperatur.

   Hinweis: Vorzugsweise kann die Temperatur zwischen 180 C ~ 250 °C eingestellt werden. Nach ca. 8 Minuten ist eine Betriebstemperatur von 250 °C erreicht.

5) Wenn die voreingestellte Betriebstemperatur erreicht ist, geht die gelbe Betriebsanzeige aus und die Stromversorgung zum Heizelement wird automatisch unterbrochen.
6) Öffnen Sie das obere Heizelement über den Handgriff am Bügel. Benetzten Sie das untere Heizelement mit etwas Speiseöl / Pflanzenöl und legen das gewünschte Essen auf das untere Heizelement.
7) Schließen Sie das obere Heizelement indem Sie den Handgriff mit Bügel nach unten drücken.

   Hinweis: Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt während des Grillvorganges.

8) Überschüssiges Pflanzenöl und Grillfett fließen in die Ölwanne auf der Vorderseite am unteren Gehäuse.
9) Nach Beenden des Grillvorganges sollte der Temperaturregler auf Aus-Position gedreht werden und das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

Hinweis: Es gibt Temperaturbegrenzer im unteren Bereich, die Aktionstemperatur liegt bei 130 °C, und Reset-Temperatur liegt bei <40 °C. Wenn diese Temperatur überschritten ist, arbeitet der Schutzschalter.

Hinweis: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab und vermeiden Sie ruckartiges Bewegen der oberen Modulplatte.

Reinigung:

WARNUNG: Trennen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten.

- Lassen Sie den Kontaktgrill abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Drahtbürste, abrasiven Schwamm oder Stahlwolle um die Außenflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen.
- Minimieren Sie die Verwendung von alkalischen Reinigungsmitteln, da diese zu Lochfraß führen und die Materialoberfläche abstumpft.
- Verwenden Sie einen weichen und mit neutralen Reinigungsmittel angefeuchteten Lappen.
- Um Rückstände auf den Platten zu entfernen, verwenden Sie heißes Wasser mit einen haushaltsüblichen Nylon Waschschwan
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangt.
- Das Gerät NICHT unter fließendem Wasser waschen.
- Wasser NICHT in das Gehäuse oder auf elektrische Bauteile fließen lassen.
- Bei längerer nicht Benutzung, Gerät verpacken und trocken lagern.

Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet!

HINWEIS: Die Modulplatten sind emailliert, verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metall-Utensilien, um Lebensmittelreste zu entfernen. Da diese die Oberfläche zerkratzen und die Beschichtung beschädigen.

HINWEIS: Verwenden Sie kein Reinigungsöl oder Reinigungsspray, da diese die Leistung der Antihaft-Oberfläche auf den Modulplatten beeinträchtigen könnten.

Fehlerursache:

Die aufgezählten Fehler dienen nur als Referenz. Wenn ein Fehler auftritt, Gerät nicht in Betrieb nehmen und wenden Sie sich an einen geschulten Techniker für die Überprüfung und Instandsetzung.

Fehler	Ursache	Lösung
Heizplatte wird nicht warm, Betriebs- u. Netzanzeige leuchten.	Temperaturregler defekt.	Temperaturregler austauschen.
	Heizdraht ist durch gebrannt.	Heizdraht austauschen.
Heizplatte wird warm erreicht nicht die voreingestellte Betriebstemperatur, Betriebs- u. Netzanzeige leuchten.	Temperaturregler defekt.	Temperaturregler austauschen.
Betriebs- o. Netzanzeige leuchtet nicht. Betrieb normal.	Betriebs- o. Netzanzeige defekt.	Betriebs- o. Netzanzeige austauschen.
Netzanzeige leuchtet nicht, Netzstecker in der Steckdose und Spannung liegt an.	Überlastsicherung wurde ausgelöst.	Demontieren Sie die Bodenplatte und drücken Sie per Hand die Überlastsicherung wieder rein.
Netzanzeige leuchten nicht, Netzstecker in der Steckdose, keine Spannung am Gerät.	Zu hohe Stromabnahme, Gerät für den Stromkreislauf nicht geeignet.	Überprüfen Sie die anliegende Spannung mit den technischen Daten des Gerätes. Verwenden Sie, wenn möglich ein anderen Stromkreislauf.
	Sicherung vom Stromkreislauf durchgebrannt.	Stromkreislauf-Sicherung (Haussicherung) prüfen und ggf. austauschen.

Schaltplan:

FD1-GK-01

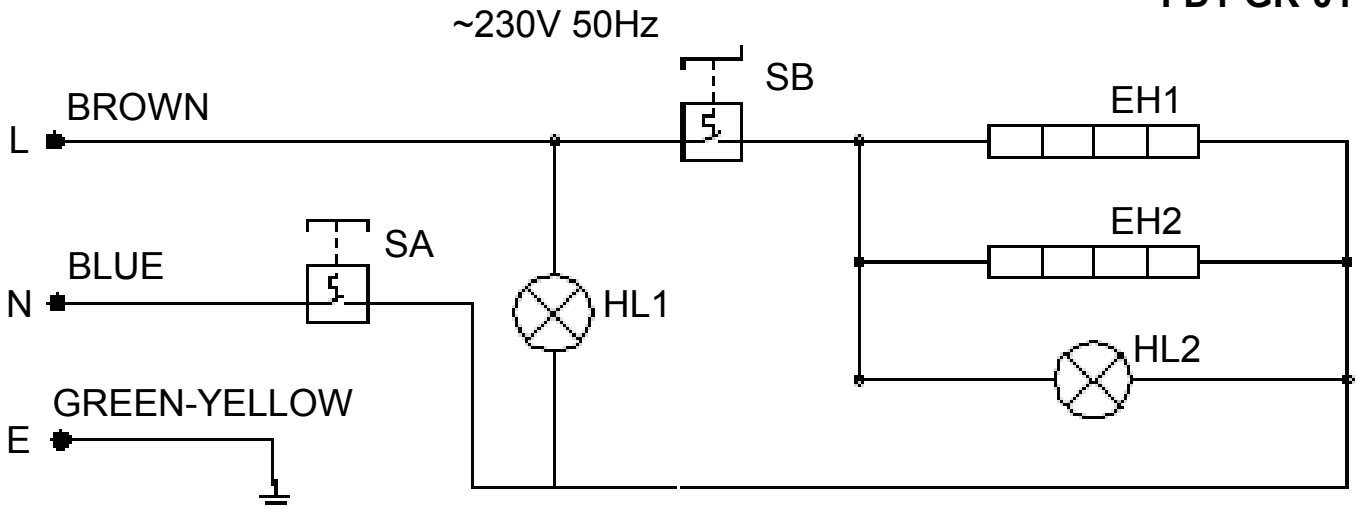


Abb.: 4

G

FD1-GK-02

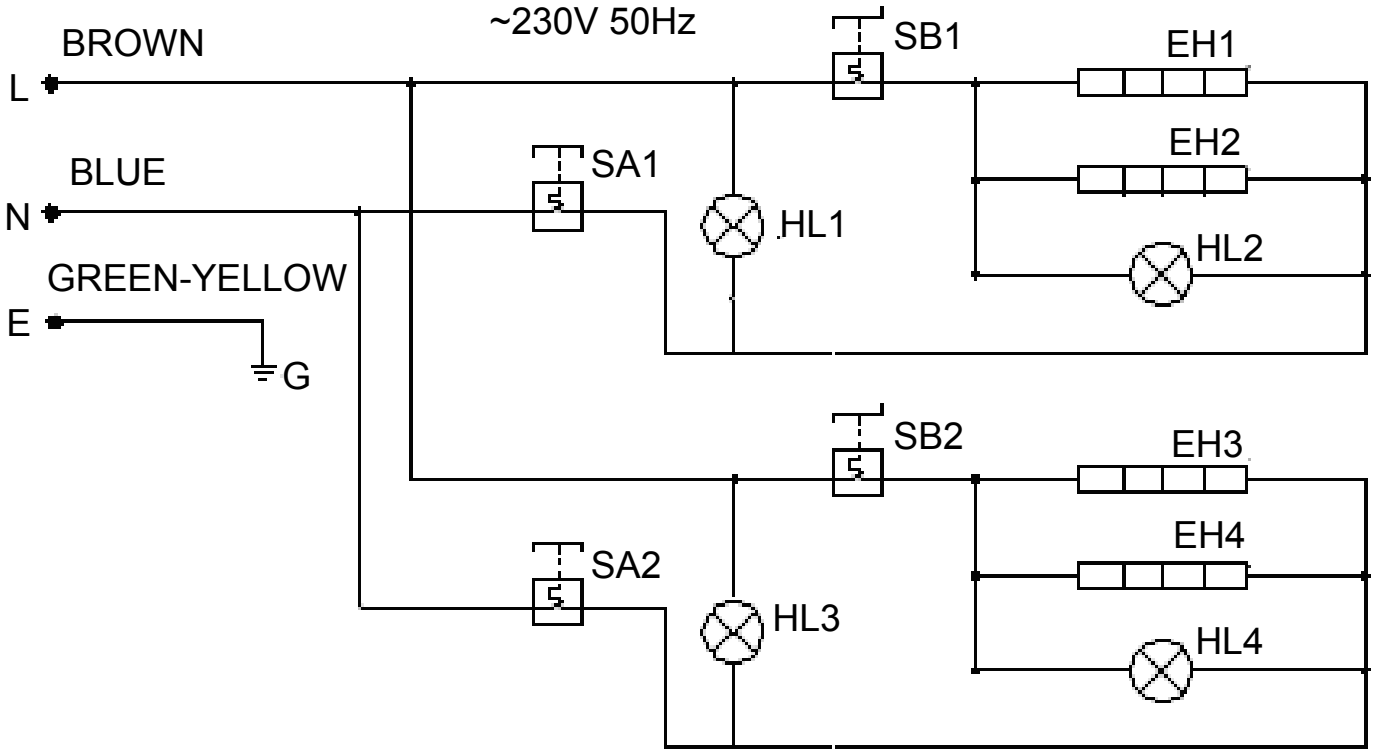


Abb.: 5

Hinweis: Das Gehäuse der Maschine muss zur Ihrer Sicherheit geerdet sein.

HL1, HL3 = Netzanzeige
HL2, HL4 = Betriebsanzeige
SA, SA1, SA2 = Überlastsicherung
G = Erdungsanschluss
SB, SB1, SB2 = Temperaturregler
EH1, EH2, EH3, EH4 = Heizelement

Gewährleistung:

Vertes räumt eine Gewährleistung von 24 Monaten lt. den gesetzlichen Vorschriften ab Kaufdatum ein.

Für Gewährleistungsansprüche ist der Kaufbeleg zwingend erforderlich. Für Geräte, deren Serien-Nummer verfälscht, verändert oder entfernt wurden übernehmen wir keine Gewährleistung. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, unterliegen nicht der Gewährleistung:

- Schäden, hervorgerufen durch unsachgemäßen Gebrauch oder Fremdeingriff
- Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an uns mit Angaben über Kaufdatum, Artikelbezeichnung und Artikel-Nummer.

Technische Daten:

Model	**FD1-GK-01**	**FD1-GK-02**
Netzspannung	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Leistung	1800 Watt	3600 Watt
Temperaturregler	1	2
Temperaturbereich	50 ~ 300 °C	50 ~ 300 °C
Abmessungen Grill Oberteil	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Abmessungen Grill Unterteil	218 × 230 mm	475 × 230 mm
Abmessungen	290 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Gewicht	ca. 14 kg	ca. 28 kg

EG-Konformitätserklärung

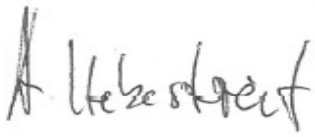
Hiermit erklären wir,

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin

Dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.
Bei einer nicht mit uns abgestimmter Änderung der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Geräte:	**FD1-GK-01** **FD1-GK-02**
Einschlägige EG-Richtlinien:	2014/35/EU 2014/30/EU
Angewandte Normen:	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-38:2003 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015

Angaben zum Unterzeichner:



Andreas Hebestreit
Geschäftsführer

Ort, Datum:
Berlin, 23.02.2017

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin
Tel: 030 69206187 -0
Fax: 030 69206187 -9
Email: service@rocket-tools.de
Internet: www.rocket-tools.de

vertes

Contact Grill

FD1-GK-01
FD1-GK-02

CE

(EN) Operation manual

Table of Contents:

Page

Intended Use……1
Safety regulations……2
Description……3
Operation……4
Cleaning……5
Troubleshooting……6
Circuit diagram……7
Technical specifications……8

Please read the operating instructions carefully before using for the first time, in order to avoid incorrect handling. Please keep this manual in a safe place for future reference.

Intended Use:

The contact grill is a high quality, compact construction and therefore suitable for professional use in gastronomy. The appliance is suitable for heating or grilling various meat products, vegetables or flatbread.

Safety regulations:

Improper use of the equipment can cause serious and extensive health damage as well as immense material damage. Please read the following instructions carefully before using the equipment. In addition to the instructions in this manual, the general safety and accident prevention regulations of the legislator must be considered.

- Do not use the appliance for other purposes.
- Keep away from children.
- Operate only in disengaged and concentrated condition.
- Never use the appliance under the influence of alcohol, drugs or medication.
- Ensure adequate light conditions.
- Ensure adequate space in the workplace.
- Wear personal protective clothing.
- Apply a head covering for long hair.
- Never use damaged or defective sockets, mains and extension cables.
- The socket used must be fitted with a residual current circuit breaker (earth leakage switch).
- Do not use temporary electrical connections.
- Do not pull on the mains cable! Protect the cable from heat, oil and sharp edges.
- Regularly check the connection cables of the device.
- Always check the unit for damage or defects before use. Check that all safety-relevant parts are fault-free.
- Before cleaning, change the cutting knife or make sure that maintenance and repair work is done!
- Clean the appliance before first use and after each use.
- Disconnect the device from the power source before fault rectification / fault finding!
- Defective or damaged parts must be replaced immediately.
- Use only original spare parts.
- Immediately switch off the machine in the event of a fault, in case of a suspected breakage, unusual noise, etc., and disconnect from the electrical supply line.
- Store in a dry place at constant temperatures.
- Repairs must be carried out by experts or qualified persons.
- Check whether none of the parts are missing or damaged.
- Observe the hygiene regulations of the country where the appliance is used.
- Avoid body contact with grounded surfaces such as pipes, radiators, ovens and refrigerators.
- Always keep the unit away from heat sources (eg open flames, grill, stove, etc.)

Description:

FD1-GK-02

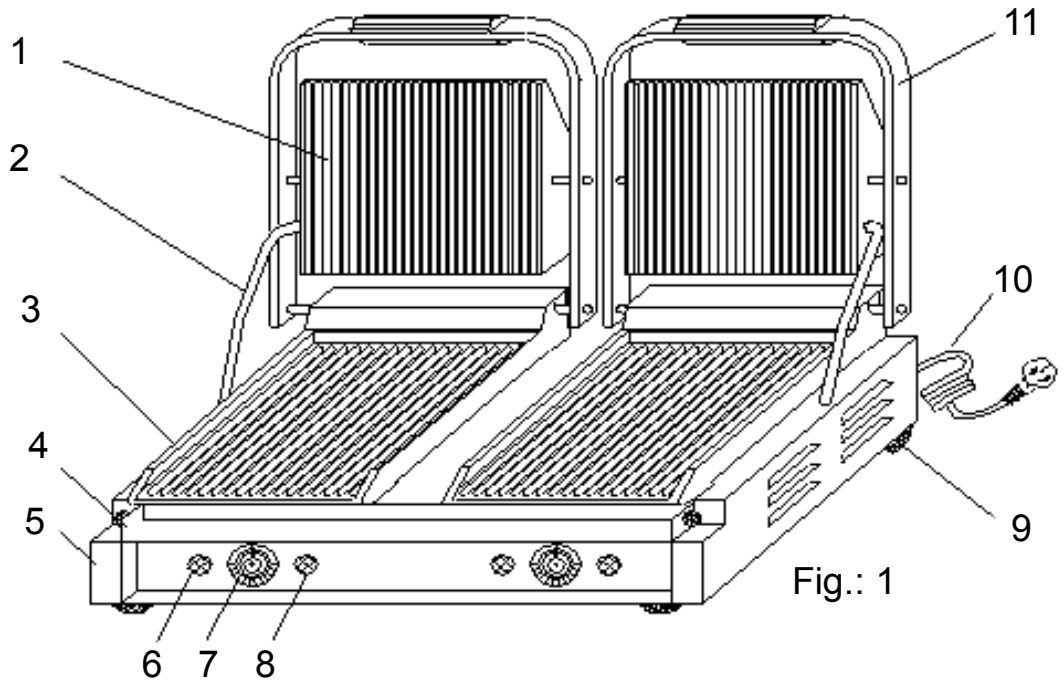


Fig.: 1

FD1-GK-01

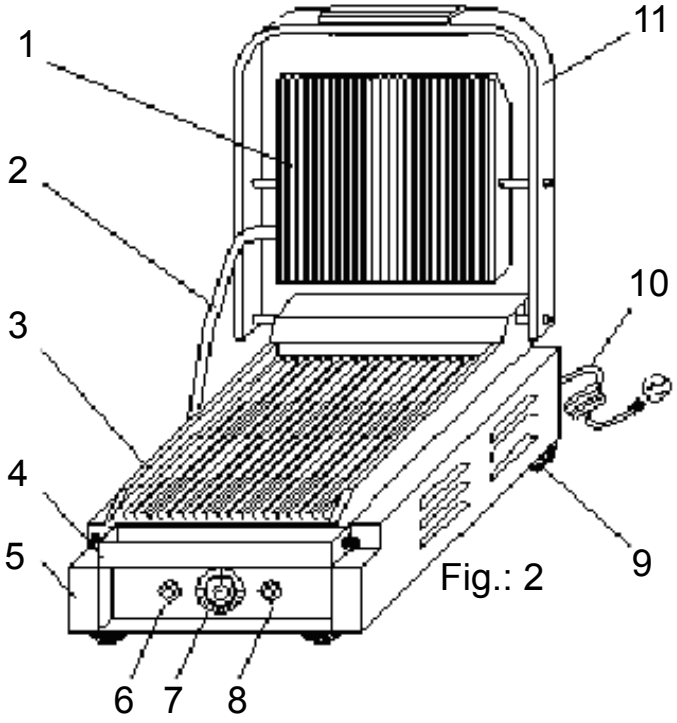


Fig.: 2

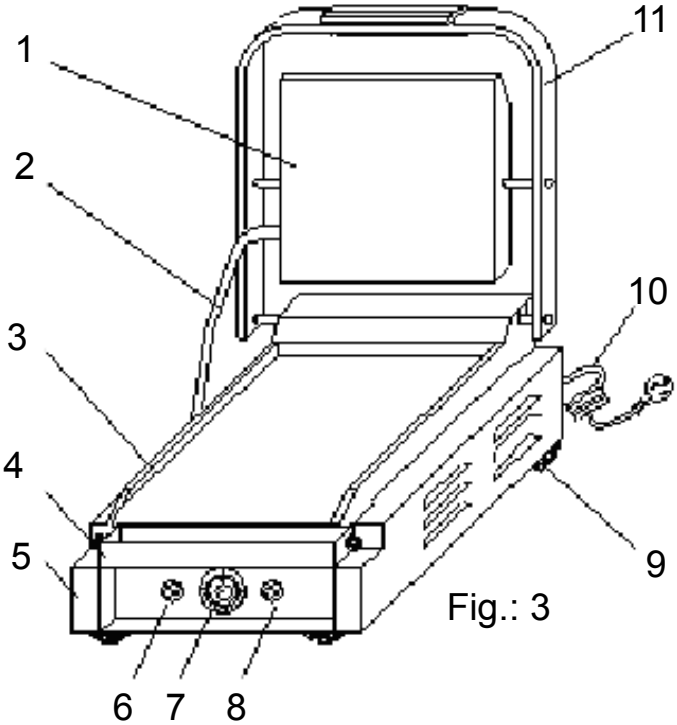


Fig.: 3

Part	Designation		Part	Designation
1	Upper heating element		7	Thermostat
2	Cable management		8	Power indicator
3	Lower heating element		9	Rubber foot
4	Sump		10	Cable with mains plug
5	Bottom housing		11	Strap with handle
6	Power indicator			

Operation:

1) Before commissioning, check whether the power supply matches the voltage of the device.
2) Plug the unit into the wall outlet and ground the unit.
3) Turn on the power from your power supply.
4) Turn the temperature control clockwise to the desired temperature. The yellow operating indicator lights up, the heating elements start to warm up to the set temperature.

   Note: Preferably, the temperature can be adjusted between 180 ° C ~ 250 ° C. After about 8 minutes an operating temperature of 250 ° C is reached.

5) When the preset operating temperature is reached, the yellow operating indicator goes off and the power supply to the heating element is automatically interrupted.
6) Open the upper heating element on the handle by means of the handle. Wet the lower heating element with some cooking oil / vegetable oil and place the desired food on the lower heating element.
7) Close the upper heating element by pressing the handle with the bracket downwards.

   Note: Do not leave the grill unattended during the grill process.

8) Excess vegetable oil and grilling fat flow into the oil pan on the front of the lower housing.

9) When the grill is finished, the temperature controller should be turned to the off position and the appliance disconnected from the power supply.

Note: There are temperature limiters in the lower range, the action temperature is 130 ° C, and the reset temperature is <40 ° C. If this temperature is exceeded, the circuit breaker operates.

Note: Do not place any objects on the unit and avoid jerky moving the upper module plate.

Cleaning:

WARNING: Disconnect the mains plug from the electrical outlet before carrying out any maintenance or cleaning.

- Allow the contact grill to cool down.
- Clean the appliance before and after each use.
- Do not use a wire brush, abrasive sponge, or steel wool to clean the exterior surfaces as they will scratch the surface.
- Minimize the use of alkaline cleaners as they cause pitting and the material surface becomes dull.
- Use a soft cloth moistened with a neutral detergent.
- To remove any residue on the plates, use hot water with a household nylon wash swan
- Make sure that no water enters the unit through the ventilation slots.
- DO NOT wash the appliance under running water.
- DO NOT allow water to flow into the enclosure or electrical components.
- If it is not used for a long time, pack it and store it in a dry place.

The appliance is not dishwasher safe!

NOTE: The module panels are enamelled, do not use abrasive cleaners or metal utensils to remove food residues. Since they scratch the surface and damage the coating.

NOTE: Do not use cleaning oil or cleaning spray as this could affect the performance of the non-stick surface on the module plates.

Troubleshooting:

The listed errors are for reference only. If an error occurs, do not commission the unit and contact a trained technician for inspection and repair.

Error	Possible Cause	Solution
Heating plate is not warm, Power indicator light.	Temperature controller defective.	Replace temperature regulator.
	Heating wire is blown.	Replace the heating wire.
Heating plate is warm not reached the preset operating temperature, Power indicator light.	Temperature controller defective.	Replace temperature regulator.
Operation or power indicator does not light. Operation normal.	Operation or power indicator defective.	Replace power or line indicator.
Power indicator does not light, power plug is plugged in and power is on.	Overload protection was triggered.	Disassemble the base plate and press the overload protection by hand again.
Power indicator does not light, power plug in the socket, no voltage on the device.	Too high current consumption, device not suitable for the circuit.	Check the voltage present with the technical data of the device. Use a different circuit if possible.
	Circuit breaker burnt through.	Check the circuit fuse (domestic fuse) and replace if necessary.

Circuit diagram:

FD1-GK-01

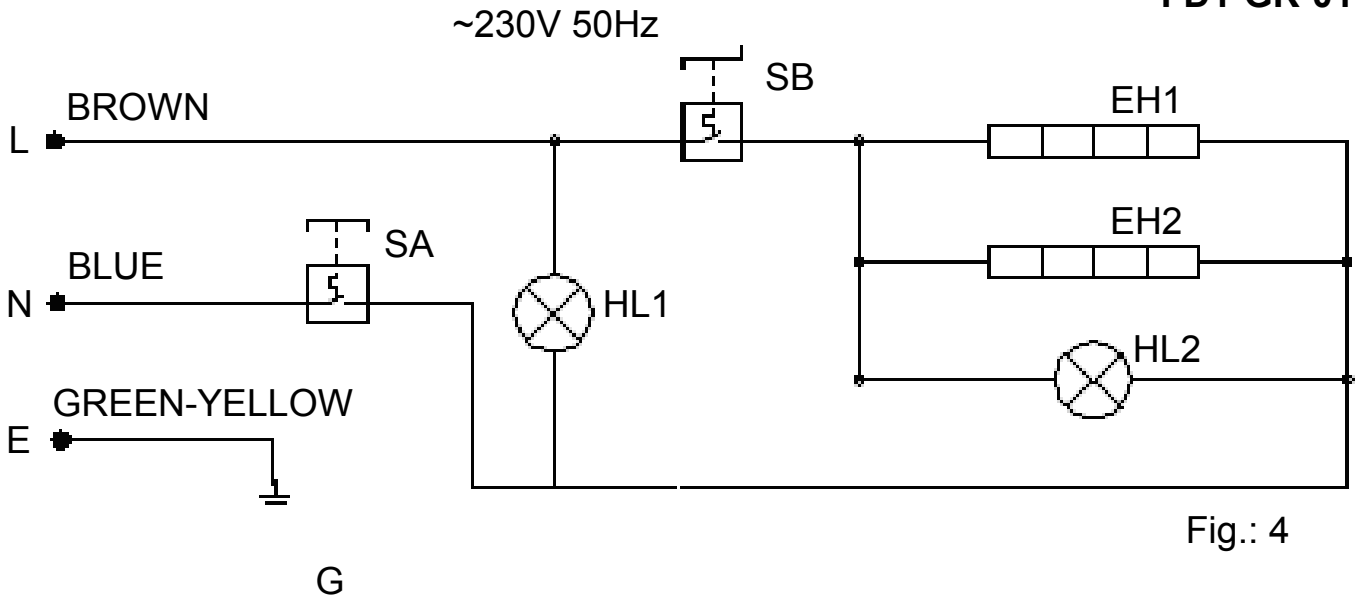


Fig.: 4

FD1-GK-02

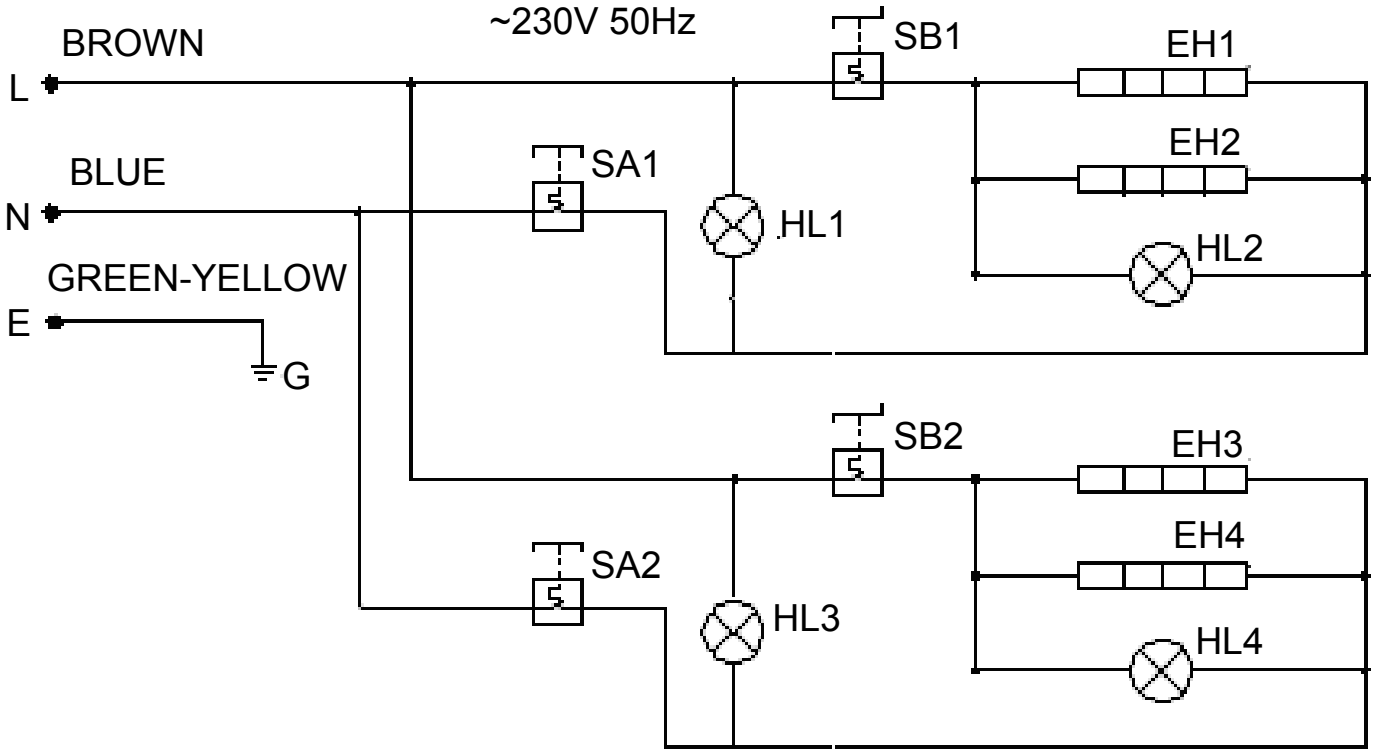


Fig.: 5

Note: The housing of the machine must be earthed for your safety.

HL1, HL3 = Power indicator
HL2, HL4 = Operation indicator
SA, SA1, SA2 = Overload protection
G = Ground connection
SB, SB1, SB2 = Thermostat
EH1, EH2, EH3, EH4 = Heating element

Technical specifications:

Model	**FD1-GK-01**	**FD1-GK-02**
Mains voltage	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Power	1800 Watt	3600 Watt
Thermostat	1	2
Temperature range	50 ~ 300 °C	50 ~ 300 °C
Dimensions grill top	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Dimensions of grill base	218 × 230 mm	475 × 230 mm
Dimensions	290 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Weight	ca. 14 kg	ca. 28 kg

EC Declaration of Conformity

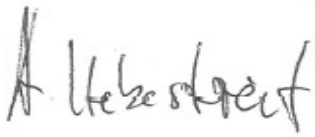
We hereby declare,

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin, Germany

The fact that the devices described below, due to their design and construction, as well as in the reports we have placed on the market, meet the relevant, fundamental safety and health requirements of the EC directives.
In the case of a modification of the devices which has not been agreed with us, this declaration loses its validity.

Description of equipment:	**FD1-GK-01** **FD1-GK-02**
Relevant EC Directives:	2014/30/EU 2014/35/EU
Applied standards:	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-38:2003 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015

Details of the signatory:



Andreas Hebestreit
Managing Director

Place , Date
Berlin, 23.02.2017

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin
Email: service@rocket-tools.co.uk
Internet: www.rocket-tools.co.uk

vertes

Grill électrique

FD1-GK-01
FD1-GK-02

CE

(FR) Mode d‘emploi

Contenu:

Page
Utilisation prévue……..…..1
Consignes de sécurité.....2
Description.....3
Opération.....4
Nettoyage.....5
Dépannage……6
Schéma de câblage..……7
Données Technique.....8

Veuillez lire attentivement les instructions avant la mise en service de l´appareil afin d'éviter une mauvaise manipulation. Veuillez conservez ces instructions dans un endroit sûr, afin qu´elles soient disponibles à tout moment.

Utilisation prévue:

La grille de contact est de haute qualité, compact et donc idéal pour une utilisation professionnelle dans l'industrie hôtelière. Le dispositif est adapté pour la cuisson de diverses viandes, légumes et pain pita.

Consigne de sécurité

L'utilisation incorrecte de l'équipement peut causer des dommages d'importants à votre santé, ainsi que des dégâts matériels d'envergure. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'équipement.
Observez les règles générales de sécurité et de prévention des accidents, en plus des instructions contenues dans ce manuel, il faut tenir compte des règles générales de sécurité et de prévention des accidents du législateur.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle prevue.
- Gardez les enfants éloigné de l'appareil!!!
- Utilisez l´appareil uniquement dans un état reposé et concentré.
- N´utiliser jamais l´appareil si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogue, médicaments ou alcool.
- Assurez-vous d´avoir un éclairage adéquat.
- Assurez-vous d´avoir suffisament d´espace sur le lieu de travail.
- Porter des vêtements de protection.
- Portez un bonnet si vous avez les cheveux longs.
- Ne jamais utiliser de prises ou des rallonges endommagés ou brisés.
- La prise utilisée doit être équipée d'un disjoncteur de courant résiduel (interrupteur de fuite à la terre (RCD).
- Ne pas utiliser de connexions électriques provisoires.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation! Protéger le cordon de la chaleur, de l'huile.
- Vérifier régulièrement les câbles de connexion du dispositif.
- Vérifiez toujours l'appareil pour vous assurez qu´il ni a pas des dommages ou des défauts.
- Vérifiez que toutes les pièces relatives à la sécurité sont en etat.
- Avant de nettoyer, changez le couteau de coupe ou assurez-vous que les travaux d'entretien et de réparation sont effectués!
- Nettoyer avant la première utilisation et après chaque dispositif d'utilisation.
- Débranchez l'appareil de la source d'alimentation avant de verifier d´ou vient la panne!
- Remplacer les pièces défectueuses ou endommagées immédiatement.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Éteignez immédiatement la machine en cas de panne, en cas de rupture présumée, de bruit inhabituel, etc., et débranchez-vous de la ligne d'alimentation électrique.
- Garderl´appareil dans un endroit sec à des températures constantes.
- Les réparations doivent être effectuées par des professionnels ou des personnes qualifiées.
- Vérifiez qu'aucune des pièces ne soit manquantes ou endommagées.
- Respectez les consignes d'hygiène du pays où l'appareil est utilisé.
- Éviter tout contact corporel avec les surfaces mises à terre telles que les tuyaux, les radiateurs, les cuisinières et les réfrigérateurs.
- Gardez toujours l'appareil loin des sources de chaleur (comme des flammes, barbecue, poêle, etc.)

Description:

FD1-GK-02

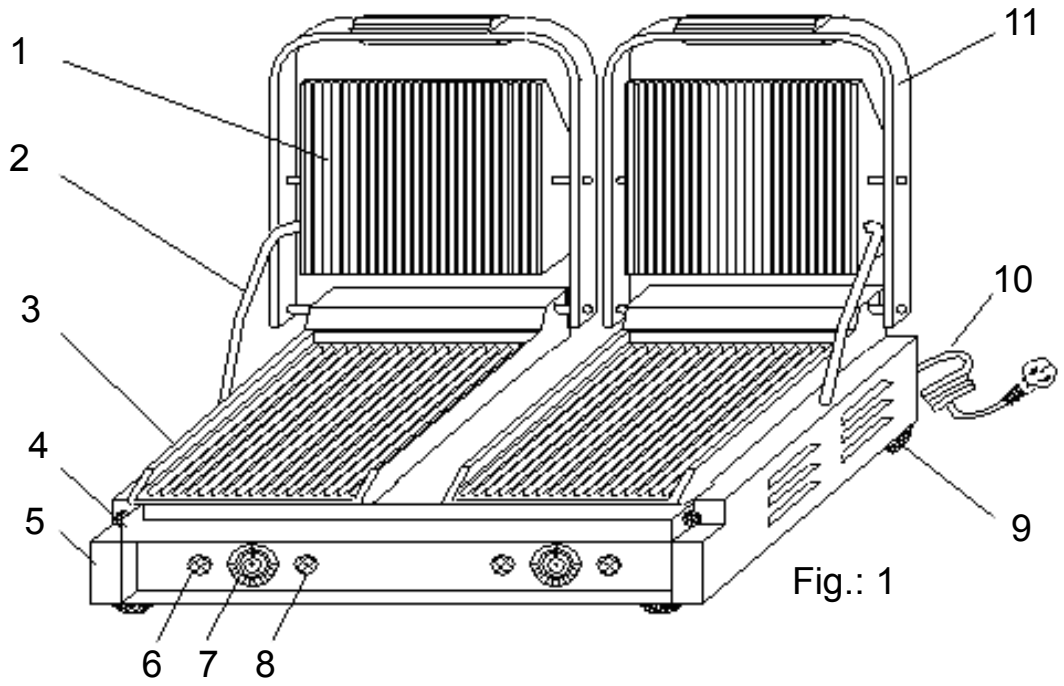


Fig.: 1

FD1-GK-01

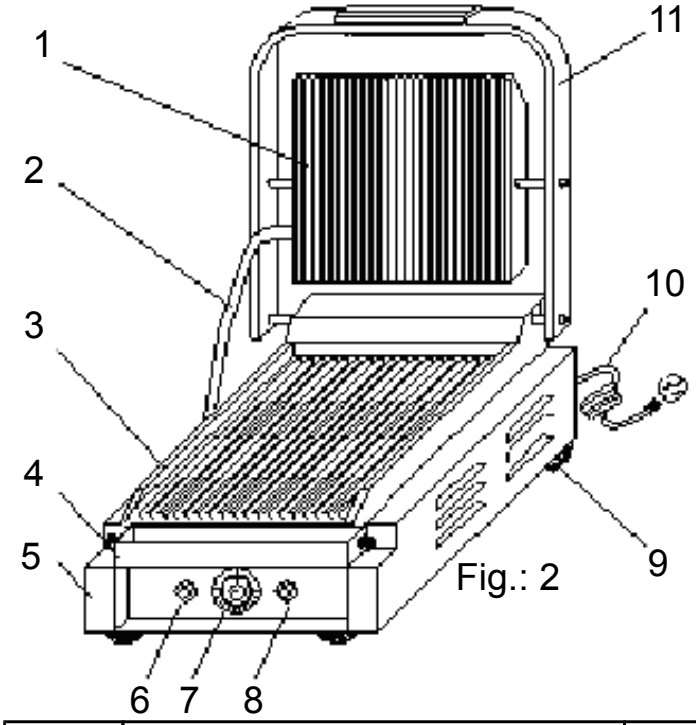


Fig.: 2

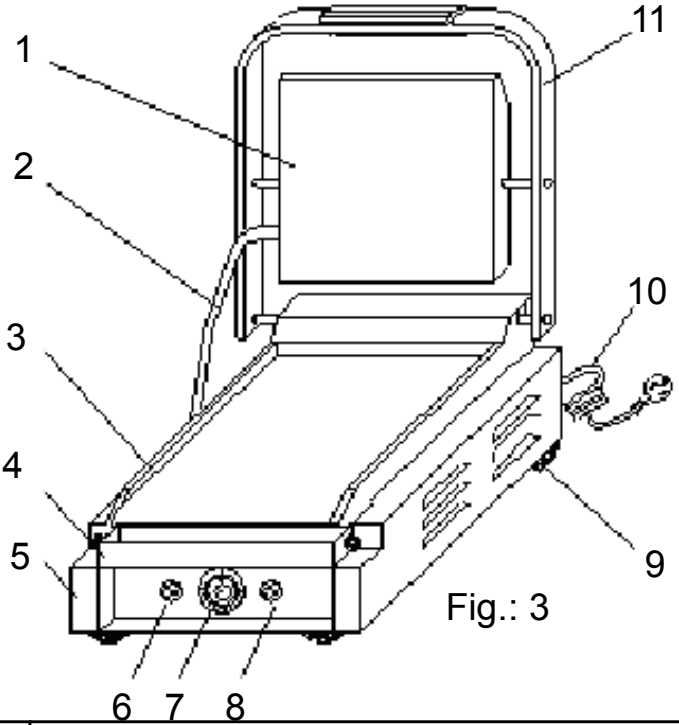


Fig.: 3

Parte	Désignation	Parte	Désignation
1	Plaque supérieur	7	Thermostat
2	Gestion des câbles	8	Voyant d'alimentation
3	Plaque de cuisson inférieur	9	Pied en caoutchouc
4	Baque à dhuile	10	Câble avec fiche
5	Logement inférieur	11	Repassage avec poignée
6	Indicateur de puissance		

Opération:

1) Avant la mise en service, vérifiez si l'alimentation correspond à la tension du périphérique.
2) Branchez l'appareil dans la prise murale et mettez l'appareil en terre..
3) Allumez l'alimentation de votre alimentation..
4) Tournez le contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. L'indicateur de fonctionnement jaune s'allume, les éléments chauffants commencent à se réchauffer jusqu'à la température réglée.

   Remarque:La température peut être réglée entre 180°C et 250°C. Après 8 min, l ´article atteint la température de fonctionnement de 250°C.

5) Lorsque la température de consigne est atteinte, l'indicateur d'alimentation jaune se déclenche et l'alimentation électrique de l'élément chauffant est automatiquement interrompue.
6) Ouvrez l'élément réchauffement supérieur au moyen de la poignée. Humidifiée l'élément chauffant inférieur avec un peu d'huile de cuisson / huile végétale et placer la nourriture désirée sur l'élément chauffant inférieur.
7) Fermer le dispositif en appuyant sur la poignée supérieur.

   Remarque: Ne pas laissez le gril sans surveillance pendant le processus de cuisson.

8) L'excès d'huile végétale et le grillage des matières grasses s'écoulent dans le carter d'huile à l'avant du boîtier inférieur..
9) Après avoir terminé le processus de cuisson, le thermostat doit être tourné vers la position arrêt et le dispositif est aussi vous devez débranché la prise l'alimentation.

Remarque: Il existe des limiteurs de température dans la gamme inférieure, la température d'action est de 130 ° C et la température de réinitialisation est <40 ° C. Si cette température est dépassée, le disjoncteur fonctionne.

Remarque: Ne placez aucun objet sur l'appareil et évitez les mouvements brusques de la plaque supérieure du module.

Nettoyage:

AVERTISSEMENT: Débrancher la prise d'alimentation de courant avant l'entretien ou le nettoyage.

- Laisser refroidir la grille de contact.
- Nettoyez l'équipement avant et après chaque utilisation.
- N utiliser pas une brosse métallique ou une éponge abrasive ou de la laine d'acier sur les surfaces extérieures, pour nettoyer
- Réduire au minimum l'utilisation d'agents de nettoyage alcalins, car ceux-ci conduisent à la deteriorisation de la surface des plaques.
- Utilisez un chiffon doux imbibé avec un détergent neutre.
- Pour éliminer les résidus sur les plaques, utiliser de l'eau chaude u tissu
- Assurez-vous que l'eau ne pénètre dans les bouches d'aération de l'article.
- Ne pas laver l'appareil sous l'eau courante cela pourrait couler dans le boîtier ou les composants électriques.
- Si vous n'utiliser pas l´article durant une période prolongée, veuillez a le garder dnas un espace sec wet propre.

L'appareil ne peux pas être mis dans le lave-vaisselle!

REMARQUE: Les plaques modulaires sont émaillés, ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des ustensiles en métal pour éliminer les résidus alimentaires. Puisqu'ils peuvent rayer la surface et endommagent le revêtement.

REMARQUE: N'utilisez pas d'huile de nettoyage ou de nettoyage, car cela pourrait affecter les performances de la surface antiadhésive sur les plaques de module

Dépannage:

Les erreurs énuméréesci-dessous sont a titre indicatif. Si une erreur se produit, ne mettez pas l'appareil en service et contacter un technicien qualifié pour être examiné et réparer.

Erreur	Cause	Solution
La plaque de chauffage n'est pas chaude, le voyant d'alimentation est allumé.	Régulateur de température défectueux.	Temperaturregler austauschen.
	Fil electrique fondu (cassé)	Remplacement du fil electrique.
Plaque chauffante est chaude maisn elle parviennent pas à la température de fonctionnement prédéterminée, le voyant d'alimentation est allumé.	Régulateur de température défectueux.	Remplacer le thermostat.
L'indicateur de fonctionnement ou d'alimentation ne s'allume pas. Fonctionnement normal.	fonctionnement. Voyant d'alimentation défectueux.	Remplacer Indicateur de fonctionnement. de puissance.
L'indicateur d'alimentation ne s'allume pas, la prise d'alimentation est branchée et l'alimentation est allumée.	Protection contre la surcharges a été déclenchée.	Démontez la plaque de base et appuyez à nouveau sur la protection contre les surcharges.
L'indicateur d'alimentation ne s'allume pas, la prise est connecté, il ni a pas d ´alimentation qui passe dans l'appareil.	Dispositif de perte de courant excessif pour le cycle actuel ne convient pas.	Vérifiez la tension appliquée aux spécifications de l'appareil. Utiliser si possible un circuit différent.
	Le fusible est grillé à partir du circuit d'alimentation.	Vérifiez le fusible du circuit d'alimentation (fusible) et le remplacer si nécessaire.

Schéma de câblage:

FD1-GK-01

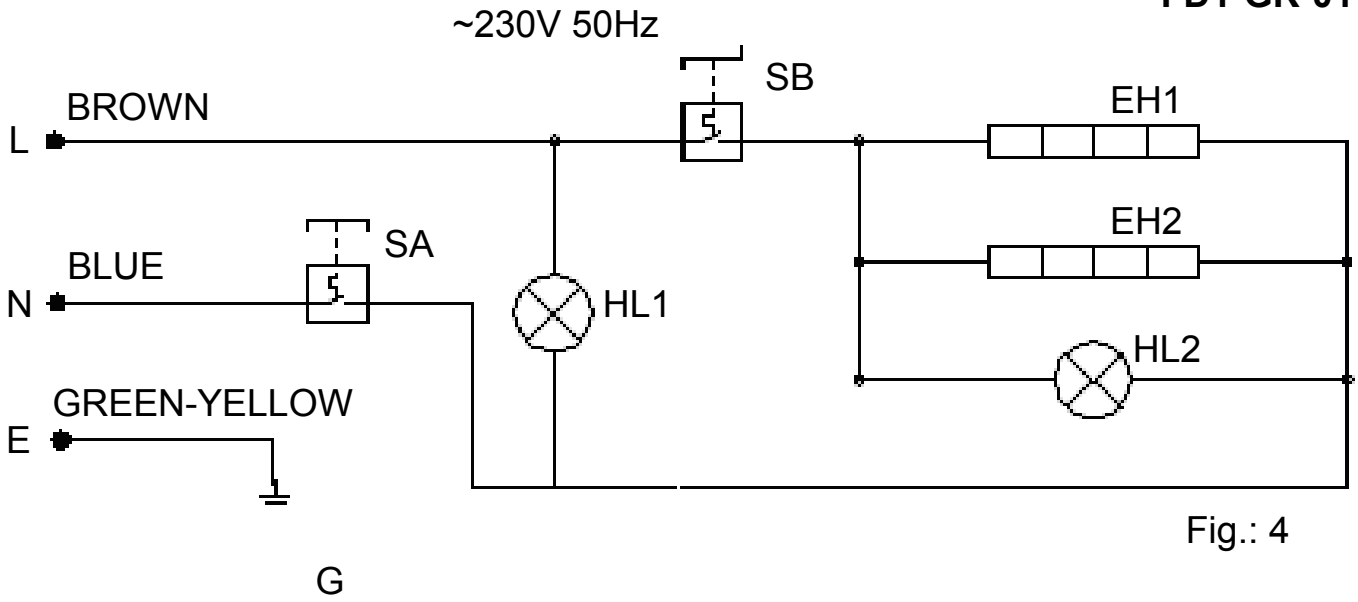


Fig.: 4

FD1-GK-02

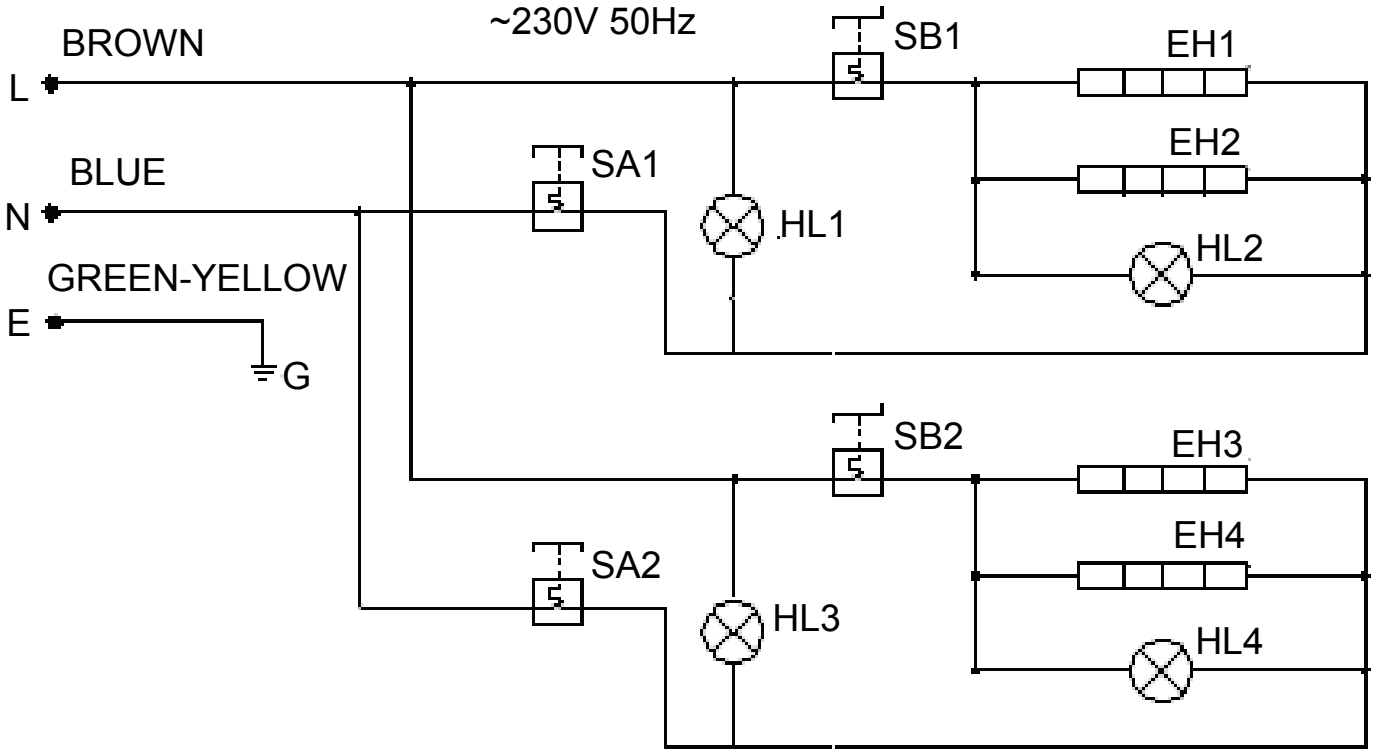


Fig.: 5

REMARQUE: Le boîtier de la machine doit être mise à terre pour votre sécurité.

HL1, HL3 = Indicateur de puissance
HL2, HL4 = Voyant d'alimentation
SA, SA1, SA2 = Protection contre les surcharges
G = Connexion de terre
SB, SB1, SB2 = Thermostat
EH1, EH2, EH3, EH4 = Elément chauffant

Donnée technique:

Modèle	**FD1-GK-01**	**FD1-GK-02**
Tension du réseau	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Puissance	1800 Watt	3600 Watt
Thermostat	1	2
Écart de température	50 ~ 300 °C	50 ~ 300 °C
Dimensions grill top	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Dimensions de la base du gril	218 × 230 mm	475 × 230 mm
Dimensions	290 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Poids	ca. 14 kg	ca. 28 kg

Déclaration de conformité CE

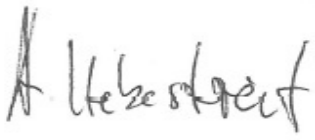
Nous déclarons par la présente,

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin, Allemagne

Que les unités indiquées ci-dessous sont conforme au exigences fondamentales en matière de santé et de sécurité des directives CE en raison de leur conception et de construction et dans la version commercialisée par nous sont conformes versions.
Dans un pas coordonné avec les modifications des dispositifs de cette déclaration perd sa validité..

Description des unités	**FD1-GK-01** **FD1-GK-02**
Directives CE pertinentes:	2014/30/EG 2014/35/EG
Normes applicables:	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-38:2003 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015

Titre du signataire:



Andreas Hebestreit
Manager

Lieu, Date:
Berlin, 23.02.2017

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin
Email: service@rocket-tools.fr
Internet: www.rocket-tools.fr

vertes

Griglia a contatto

FD1-GK-01
FD1-GK-02

CE

(IT) Istruzioni per l'uso

Contenuto:

Pagina

Destinazione d'uso……..…..1
Norme di sicurezza..... 2
Descrizione..... 3
Operazione.....4
Pulizia.....5
Risoluzione dei problemi…… 6
Schema elettrico…… 7
Specificazioni..... 8

Si prega di leggere prima del primo utilizzo attentamente le istruzioni per evitare un uso improprio. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro, in modo che in qualsiasi momento a disposizione le informazioni.

Destinazione d'uso:

La griglia di contatto è un prodotto di alta qualità, compatto e ideale per l'uso professionale nel settore alberghiero. Il dispositivo è adatto per il riscaldamento o grigliate di varie carni, verdure o pane pita.

Norme di sicurezza:

L'uso improprio delle apparecchiature può causare problemi gravi e di vasta portata e immensi danni materiali. Pertanto, leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. In aggiunta alle informazioni di questo manuale, le norme di sicurezza e antinfortunistiche generali del legislatore devono essere considerati.

- Utilizzare solo per uso previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini!
- Operando solo in uno stato riposato e concentrato.
- Non azionare l'unità sotto l'influenza di droga o alcool.
- Fornire illuminazione adeguata.
- Fornire spazio sufficiente sul posto di lavoro.
- Indossare indumenti protettivi.
- Indossare un cappello (per i capelli lunghi).
- Non utilizzare prese danneggiato o rotto, potenza e prolunghe.
- Socket utilizzato mosto con un interruttore di corrente di guasto da attrezzare (DCR).
- Non utilizzare i collegamenti elettrici provvisori.
- Non tirare il cavo di alimentazione! Proteggere il cavo da calore, olio e spigoli vivi.
- Controllare regolarmente i cavi di collegamento del dispositivo.
- Controllare l'apparecchio prima di utilizzare sempre per danni o difetti. Verificare che tutte le parti rilevanti per la sicurezza vanno bene.
- Lo switch si scollega la manutenzione e la riparazione la spina prima di pulire, lame da taglio!
- Pulire prima del primo utilizzo e dopo ogni dispositivo l'uso.
- Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione prima di risoluzione dei problemi / debugging!
- Sostituire immediatamente le parti difettose o danneggiate.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali.
- La macchina in caso di malfunzionamento, spegnere a rottura sospetta rumori insoliti, ecc immediatamente e scollegare dalla linea di alimentazione elettrica.
- Memorizzazione in un luogo asciutto a temperatura costante.
- Le riparazioni devono essere eseguite da professionisti o persone qualificate.
- Verificare che nessuna delle parti sono mancanti o danneggiati.
- Nota in cui viene utilizzato il dispositivo, le condizioni di salute del paese.
- Evitare il contatto fisico con superfici terra, come tubi, radiatori, stufe e frigoriferi.
- Tenere il dispositivo sempre lontano da fonti di calore (come ad esempio fiamme libere, grill, piano cottura, ecc)

Descrizione:

FD1-GK-02

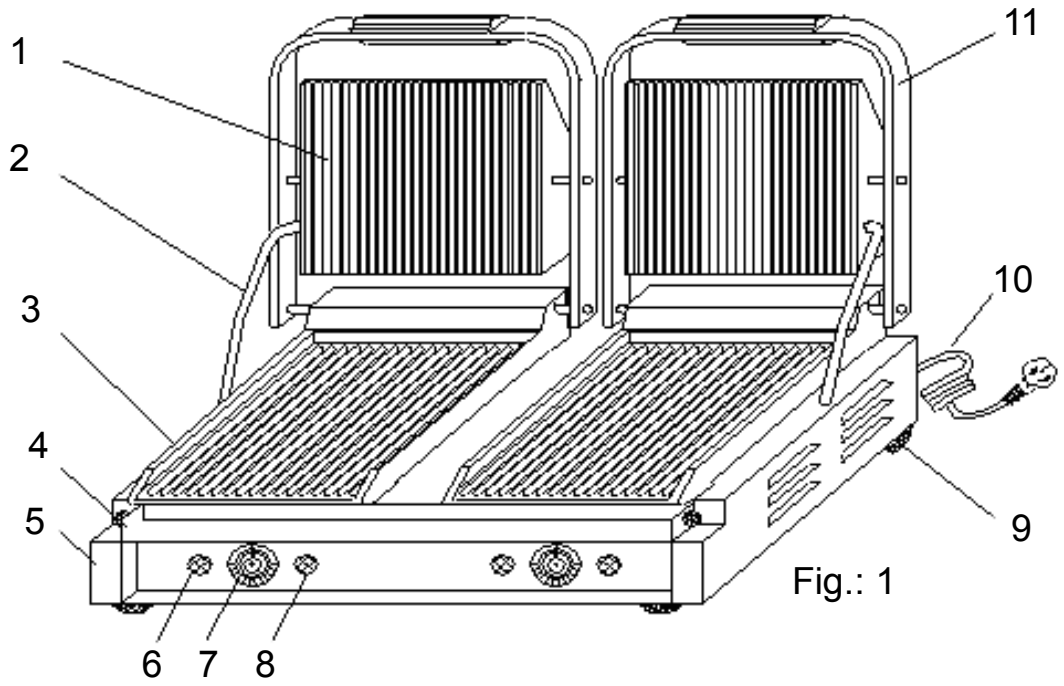


Fig.: 1

FD1-GK-01

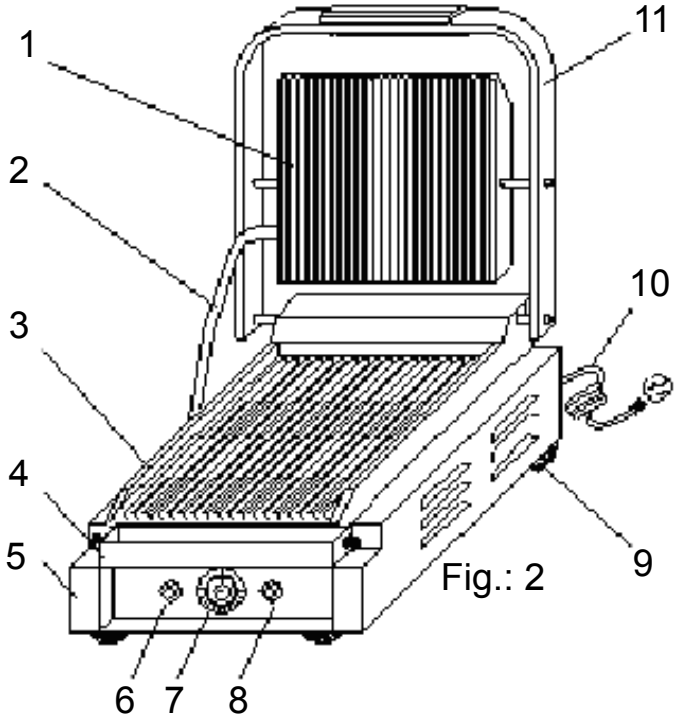


Fig.: 2

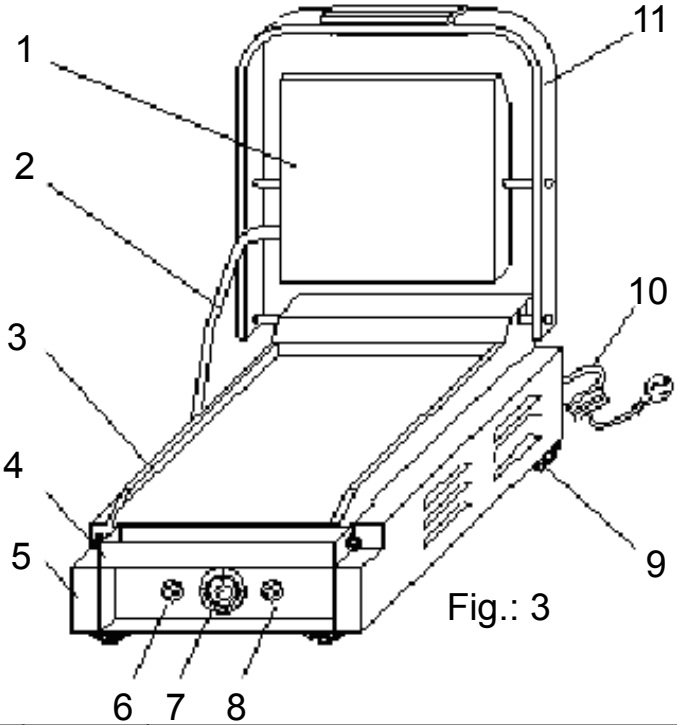


Fig.: 3

Parte	Designazione		Parte	Designazione
1	Riscaldatore superiore		7	Termostato
2	Gestione dei cavi		8	Indicatore di alimentazione
3	Resistenza inferiore		9	Piede di gomma
4	Coppa dell'olio		10	Cavo con spina
5	Minuscolo		11	Cavo con spina
6	Indicatore di alimentazione			

Operazione:

1) Prima di iniziare, assicurarsi che l'alimentazione corrisponde alla tensione del dispositivo.
2) Collegare il dispositivo al cavo di alimentazione dalla presa a muro e terra l'unità.
3) Accendere l'alimentazione alla rete elettrica.
4) Ruotare la manopola della temperatura in senso orario alla temperatura desiderata.Quando l'indicatore di alimentazione si allumerá in giallo, le resistenze cominciano a riscaldarsi alla temperatura impostata.

   Suggerimento: Preferibilmente la temperatura deve essere compresa tra 180 C possono essere impostati ~ 250 ° C. Dopo circa 8 minuti, si raggiunge una temperatura di esercizio di 250 ° C.

5) Quando viene raggiunta la temperatura preimpostata, l'indicatore di alimentazione giallo si spegne e l'alimentazione dell'elemento riscaldante viene automaticamente interrotta.
6) Aprire la resistenza superiore tramite la maniglia sulla staffa. Umidificare la resistenza inferiore con un olio di cottura / vegetale e collocare il cibo desiderato sulla resistenza inferiore.
7) Chiudere il riscaldatore superiore premendo la maniglia con la maniglia verso il basso.

   Suggerimento: Non lasciare la griglia nella custodia durante il processo di cottura della griglia.

8) L´olio vegetale in eccesso e il flusso di griglia di grasso nella coppa dell'olio nella parte anteriore della custodia inferiore.
9) Dopo aver terminato il processo di grigliatura, il regolatore di temperatura deve essere girato nella posizione off e il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Suggerimento: Ci temperatura nella zona inferiore, la temperatura di reazione è 130 ° C, e reset temperatura <40 ° C. Se questa temperatura viene superata, l'interruttore funziona.

Suggerimento: Spegnere e prevenire eventuali oggetti sul dispositivo che si strappi della piastra superiore.

Pulizia:

ATTENZIONE: Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro prima di manutenzione o pulizia.

- Lasciare raffreddare la griglia di contatto.
- Pulire l'attrezzatura prima e dopo ogni utilizzo.
- Non usare una spazzola metallica, spugne abrasive o lana di acciaio alle superfici esterne, come graffiare la superficie.
- Minimizzare l'uso di detergenti alcalini, come questi portano alla vaiolatura e ottunde la superficie del materiale.
- Usare un panno morbido o inumidito con un panno detergente neutro.
- Per rimuovere residui sulle piastre, utilizzare acqua calda con un cigno domestica lavaggio nylon.
- Assicurarsi che l'acqua non entra nelle prese d'aria nello strumento.
- NON lavare l'unità con acqua corrente.
- Lasciata scorrere nell'alloggiamento o ai componenti elettrici non l'acqua.
- Da impianti di imballaggio prolungato non uso, ed asciutto.

L'unità non puó essere lavata in lavastoviglie!

NOTA: Le piastre del modulo sono smaltate, non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per rimuovere i residui di cibo. Poiché questi graffiare la superficie e danneggiare il rivestimento.

NOTA: Non utilizzare un olio di pulizia o la pulizia a spruzzo, in quanto possono influire sulle prestazioni della superficie antiaderente sulle piastre dei moduli.

Risoluzione dei problemi:

Gli errori elencati sono solo per riferimento. Se si verifica un errore, non mettere in il dispositivo in funzione e contattare un tecnico qualificato per l'esame e la riparazione.

Errore	Causa	Soluzione
Piano di cottura non si riscalda, operante u. Indicatore di alimentazione si illumina.	Regolatore di temperatura difettoso.	Sostituire il termostato.
	Filo di riscaldamento viene soffiato da.	Sostituzione del filo di riscaldamento.
Piastra di riscaldamento è caldo ma non raggiunge la temperatura di esercizio pretarata azionabile u. Indicatore di alimentazione si illumina.	Regolatore di temperatura difettoso.	Sostituire il termostato.
Non-Operativo .L ´indicatore di alimentazione è spento. Funziona normalmente.	Operativo o. Indicatore di alimentazione difettoso.	Sostituire o operativo. Indicatore di alimentazione.
Spia luminosa è spenta, viene applicato spina nella presa e tensione.	Protezione contro il sovraccarico è stato attivato.	Rimuovere la piastra inferiore e premere manualmente la protezione di sovraccarico di nuovo.
Indicatore di alimentazione è acceso, spina nella presa, non v'è alcuna tensione sul dispositivo.	Dispositivo perdita eccessiva corrente per il ciclo corrente non è adatto.	Controllare la tensione applicata alle specifiche dell'unità. Utilizzare se possibile un circuito diverso.
	Fusibile bruciato dal circuito di potenza.	Controllare il fusibile circuito di alimentazione (fusibile principale) e sostituirlo se necessario.

Schema elettrico:

FD1-GK-01

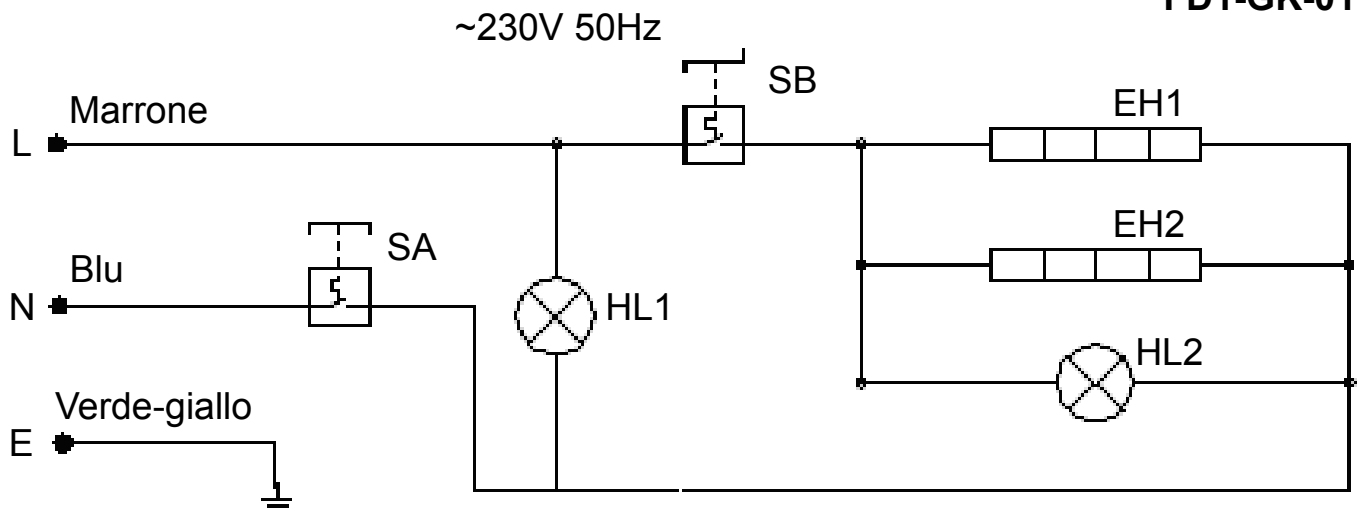


Fig.: 4

G

FD1-GK-02

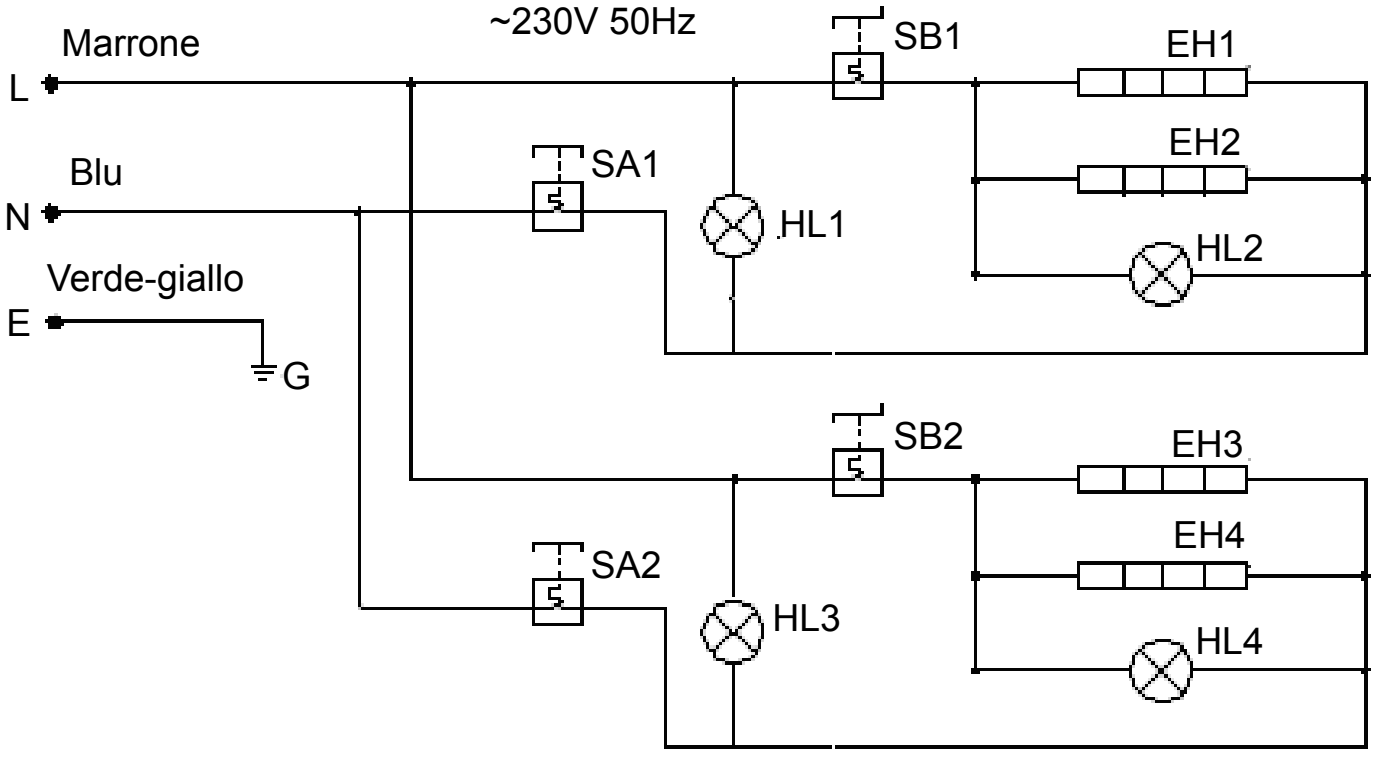


Fig.: 5

Suggerimento: L'alloggiamento della macchina deve essere messa a terra per la vostra sicurezza.

HL1, HL3 = Indicatore di alimentazione
HL2, HL4 = Display operativo
SA, SA1, SA2 = Protezione da sovraccarico
G = Collegamento a terra
SB, SB1, SB2 = Termostato
EH1, EH2, EH3, EH4 = Elemento riscaldante

Specifiche tecniche:

Modello	**FD1-GK-01**	**FD1-GK-02**
Tensione di rete	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Potere	1800 Watt	3600 Watt
Termostato	1	2
Intervallo di temperatura	50 ~ 300 °C	50 ~ 300 °C
Dimensioni Grill shell	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Dimensioni griglia parte bassa	218 × 230 mm	475 × 230 mm
Dimensioni	290 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Peso	ca. 14 kg	ca. 28 kg

Dichiarazione di conformità CE

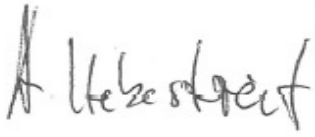
Dichiariamo,

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlino, Germania

Il fatto che i dispositivi descritti di seguito, a causa della loro progettazione e costruzione, nonché nelle relazioni che abbiamo messo sul mercato, soddisfano i requisiti fondamentali per la sicurezza e la salute delle direttive CE.
In caso di modifica dei dispositivi che non sono stati concordati con noi, questa dichiarazione perde la sua validità.

Descrizione dell'attrezzatura:	**FD1-GK-01** **FD1-GK-02**
Direttive CE pertinenti:	2014/30/EG 2014/35/EG
Norme applicate:	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-38:2003 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015

Dettagli del firmatario:



Andreas Hebestreit
Consigliere delegato

Luogo , Data
Berlin, 23.02.2017

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin
Email: service@rocket-tools.it
Internet: www.rocket-tools.it

vertes

Parilla de contacto

FD1-GK-01
FD1-GK-02

CE

(ES) Manual del usuario

Contenido:

página

Uso previsto……..…..1
Normas de seguridad..... 2
Descripción..... 3
Operativo..... 4
Limpieza..... 5
Resolución de problemas…… 6
Diagrama de cableado……..……7
Datos tecnicos..... 8

Por favor, lea cuidadosamente las instrucciones antes de empezar para evitar la manipulacion incorrecta. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro, para tenerlo a mano en cualquier momento

Uso previsto:

La parrilla de contacto es de alta calidad, es compacta y por lo tanto ideal para el uso profesional en el sector de la hostelería. El dispositivo es adecuado para calentar o asar carnes, verduras o bien pan de pita.

Normas de seguridad:

El uso incorrecto del equipo puede causar problemas de salud graves y daño material. Por lo tanto, lea las siguientes instrucciones antes de la puesta en marcha del aparato. Además de la información de este manual, se deben considerar las medidas preventivas y de prevención de accidentes del legislador.

- No utilice el aparato para otros fines que los previstos.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo !!!
- Utilice el dispositivo sólo en un estado relajado y centrado.
- No utilizar el aparato si está cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o drogas.
- Asegúrese de iluminación adecuada.
- Asegúrese de suficiente espacio en el lugar de trabajo.
- Use ropa protectora.
- Use un sombrero si tiene el pelo largo.
- Nunca utilice enchufes o cables de extensión dañados o rotos.
- La salida se utiliza debe estar equipada con un interruptor de circuito de corriente residual (interruptor de la fuga a tierra (RCD).
- No utilice conexiones eléctricas temporales.
- No tire del cable de alimentación! Proteja el cable del calor, aceite.
- Compruebe regularmente los cables de conexión del dispositivo.
- Compruebe siempre el dispositivo para asegurarse de que no tiene ni daños o defectos.
- Compruebe que todas las partes relacionadas con la seguridad están en estado.
- Antes de limpiar, cambiar la cuchilla de corte o asegurarse de que el mantenimiento y la reparación de trabajo no existe!
- Limpia antes del primer uso y después de cada dispositivo de utilización.
- Desenchufe la unidad de la fuente de alimentación antes de la llegada de donde proviene la ruptura!
- Reemplazar las piezas defectuosas o dañadas inmediatamente.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Apague inmediatamente la máquina en caso de fallo, si el supuesto incumplimiento, ruidos extraños, etc., y de desconectar la línea de alimentación.
- Garderl'appareil en un lugar seco a temperaturas constantes.
- Las reparaciones deben ser realizadas por profesional habilitado.
- Asegúrese de que no hay partes falta o está dañado.
- Deberán observarse las medidas de higiene del país donde se utiliza el dispositivo.
- Evitar el contacto del cuerpo con superficies conectadas a tierra tales como tuberías, radiadores, estufas y refrigeradores.
- Siempre mantenga alejado de fuentes de calor (como llamas, parrilla, cocina, etc.)

Descripción:

FD1-GK-02

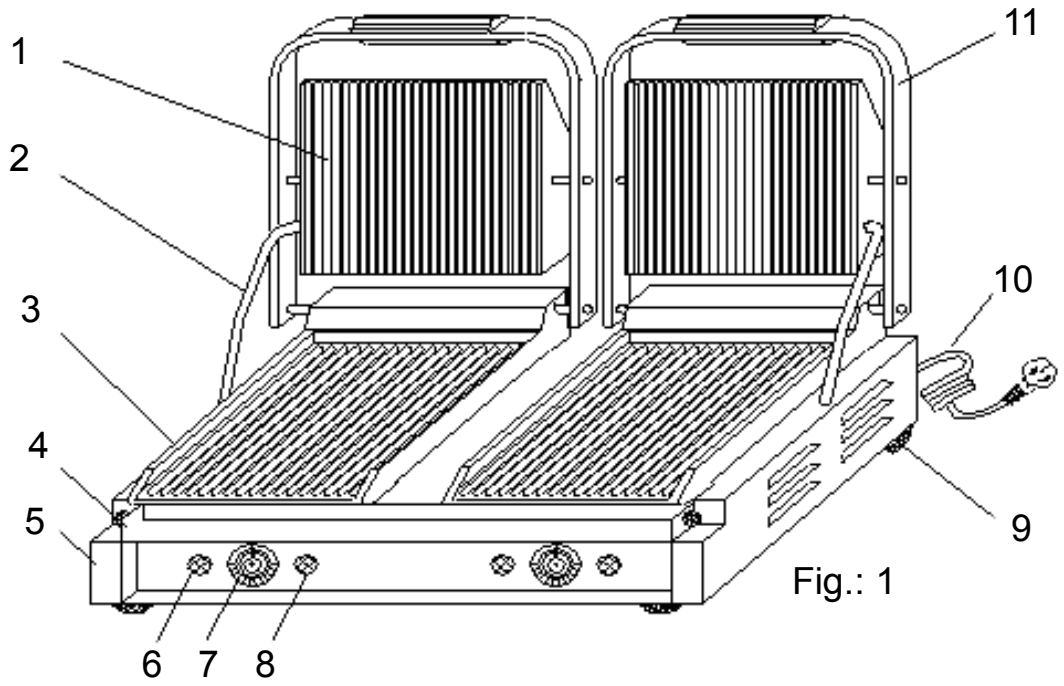


Fig.: 1

FD1-GK-01

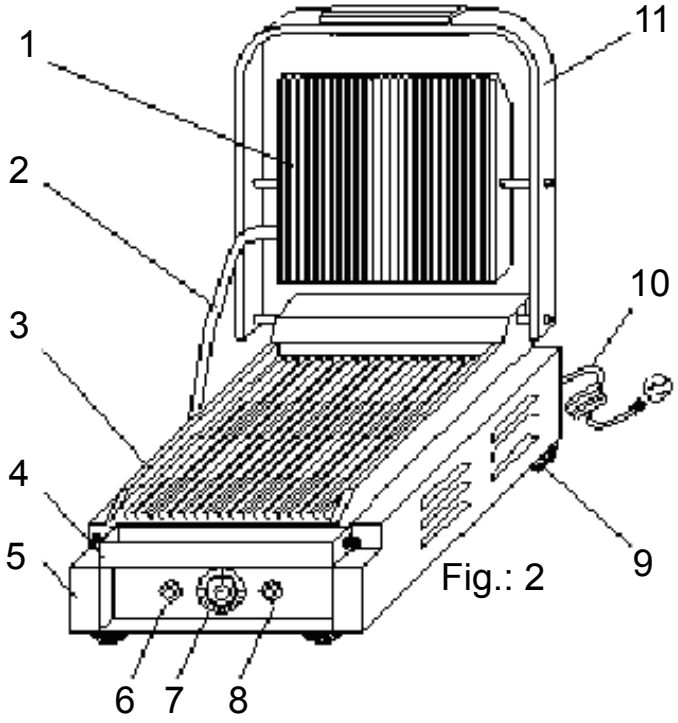


Fig.: 2

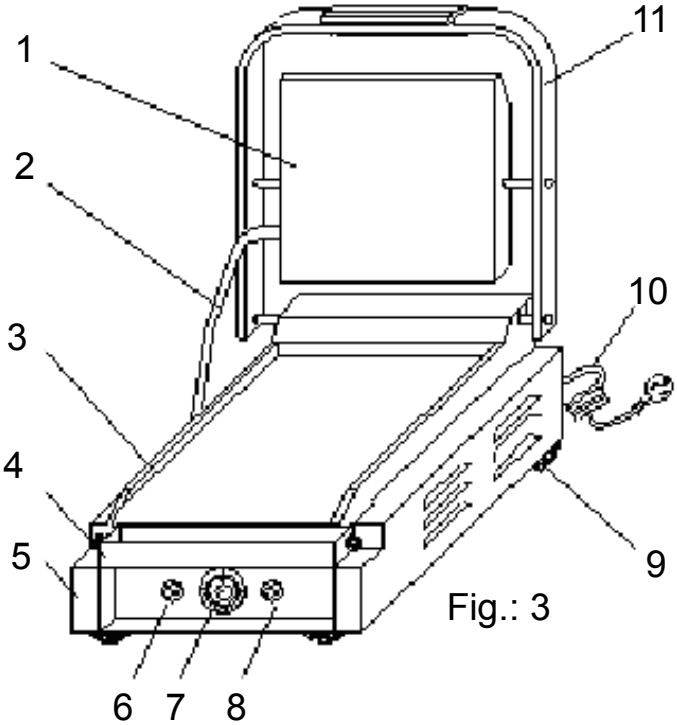


Fig.: 3

Parte	Designación		Parte	Designación
1	Calentador superior		7	Termostato
2	Gestión de cables		8	Indicador de alimentación
3	Elemento de calefacción Inferior		9	Pie de goma
4	Cárter de aceite		10	Cable de enchufe
5	Minúscula		11	Plancha con mango
6	Indicador de energía			

Operación:

1) Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que la alimentación se corresponde con el voltaje del dispositivo..
2) Conectar el dispositivo al cable de alimentación de la toma de corriente yy encienda la unidad en el suelo ..
3) Encienda la fuente de alimentación a la red eléctrica.
4) Girar el mando de la temperatura en sentido horario para llegar a la temperatura deseada. La luce del indicador de alimentación amarillo se enciende, los elementos de calentamiento empiezan a calentar a la temperatura establecida.

   Nota: La temperatura se puede ajustar entre 180 ° C y 250 ° C. Después de 8 min, el elemento alcanza la temperatura de funcionamiento de 250 ° C.

5) Cuando se alcanza la temperatura preestablecida, el indicador de encendido de color amarillo se apaga y el suministro de energía se interrumpe automáticamente.
6) Abrir el elemento superior de calentamiento con el mango. Material en contacto con el elemento inferior de calentamiento con un aceite de petróleo poco de cocina / vegetal y colocar el alimento deseado sobre el elemento de calentamiento inferior.
7) Cierre el calentador superior presionando el mango con el mango hacia abajo.

   Nota: No deje la parrilla desatendida durante el proceso de asar

8) El exceso de aceite vegetal y grasa tostado desemboca en el cárter de aceite en la parte delantera del alojamiento inferior
9) Después de terminar el proceso de asar a la parrilla, el regulador de temperatura debe girarse a la posición de apagado y el dispositivo se desconecta de la fuente de alimentación.

   Nota: Hay limitadores de temperatura en el rango inferior, la temperatura de acción es 130 ° C y la temperatura de reajuste es <40 ° C. Si se supera esta temperatura, las obras de interruptores.

   Nota: No coloque objetos sobre el dispositivo y evitar los movimientos bruscos de la placa superior del módulo

Limpieza:

ADVERTENCIA: Desconectar el cable de alimentación eléctrica antes de mantenimiento o limpieza.

- Deje que se enfríe la parrilla de contacto.
- Limpiar el equipo antes y después de cada uso.
- Utilizar para limpiar no un cepillo de alambre, esponja abrasiva o lana de acero a las superficies exteriores, como se rascan la superficie.
- Minimizar el uso de agentes de limpieza alcalinos, ya que estos conducen a picaduras y embota la superficie del material.
- Utilice un paño suave humedecido con un paño detergente neutro.
- Para eliminar los residuos en las placas, use agua caliente con un cisne lavavajillas domésticos de nylon.
- Asegúrese de que no entre agua en los orificios de ventilación en el instrumento.
- NO lave la unidad con agua corriente.
- Se deja fluir en la carcasa o en los componentes eléctricos no el agua.
- Por equipos de envasado prolongada no uso, y seco.

El dispositivo no se puede poner en el lavavajillas!

NOTA: Las placas modulares son de cristal, no use limpiadores abrasivos o utensilios de metal para eliminar los residuos de alimentos. Ya que pueden rayar la superficie y dañar el revestimiento.

NOTA: No utilice la limpieza o la limpieza del petróleo, ya que esto puede afectar al rendimiento de la superficie antiadherente de las placas modulares

Solución de problemas:

Los errores enumerados son sólo para referencia. Si se produce un error, no ponga en marcha el aparato y póngase en contacto con un técnico cualificado para su revisión y reparación.

Error	Causa	Solución
La placa de calentamiento no está caliente, la luz está encendida.	El controlador de temperatura defectuoso.	Vuelva a colocar el termostato.
	Alambre eléctrico fundido (roto)	Sustitución del alambre electrico
Placa de cocción es maisn caliente que no alcanza la temperatura de funcionamiento predeterminada, el LED está encendido..	Controlador de temperatura defectuoso	Cambiar el termostato.
El indicador de funcionamiento o la energía no se enciende. El funcionamiento normal.	Operación. LED de potencia defectuoso.	Reemplace la junta operativo del indicador de energía.
El indicador de encendido no se ilumina, el cable de alimentación está enchufado y la alimentación está conectada	Protección contra sobrecarga se ha disparado.	Retire la placa inferior y presione con la mano la protección de sobrecarga
El indicador de alimentación no está encendido, la toma de corriente está conectado, o que no pasa de comestibles en la cámara.	Un exceso de pérdida de potencia en el ciclo actual no es adecuado.	Compruebe el voltaje aplicado a las especificaciones de la unidad. Si es posible utilizar un circuito diferente.
	Se quemó el fusible del circuito de potencia.	Compruebe el fusible del circuito de alimentación (fusible principal) y reemplazar si es necesario.

Diagrama de cableado:

FD1-GK-01

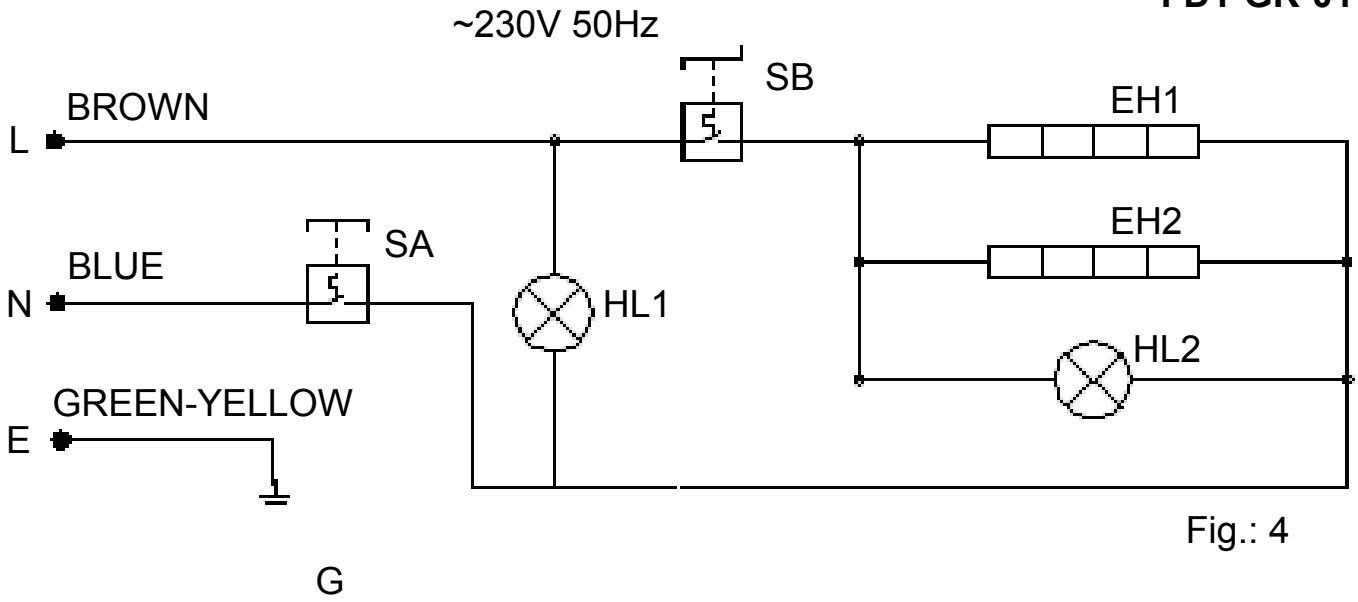


Fig.: 4

FD1-GK-02

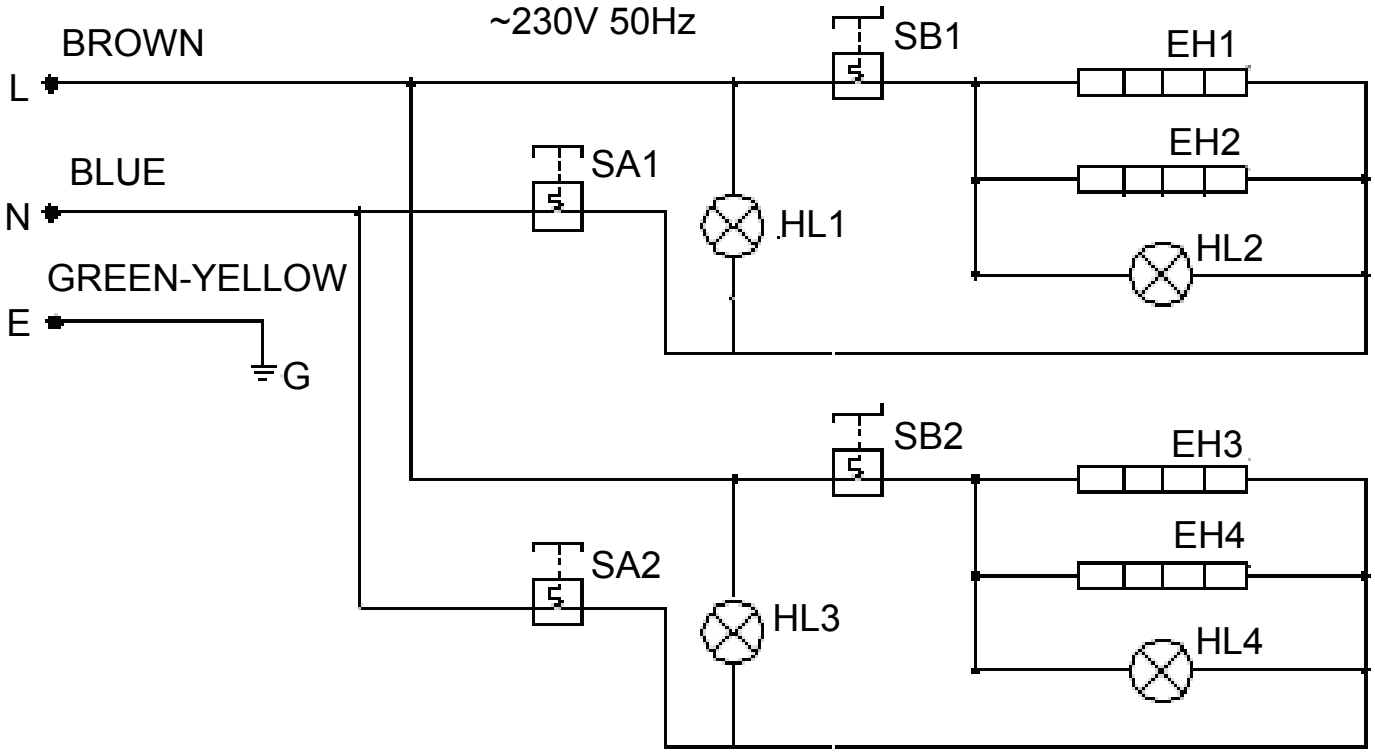


Fig.: 5

Indicio: La carcasa de la máquina debe estar conectada a tierra para su seguridad.

HL1, HL3 = Indicador de energía
HL2, HL4 = Indicador de alimentación
SA, SA1, SA2 = Protección contra sobrecarga
G = Conexión a tierra
SB, SB1, SB2 = Termostato
EH1, EH2, EH3, EH4 = Elemento de calefacción

Datos technicos:

Modelo	**FD1-GK-01**	**FD1-GK-02**
Tensión de la red	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Poder	1800 Watt	3600 Watt
Termostato	1	2
Rango de temperatura	50 ~ 300 °C	50 ~ 300 °C
Dimensiones parrilla superior	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Dimensiones de la base de la parilla inferior	218 × 230 mm	475 × 230 mm
Dimensiones	290 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Peso	ca. 14 kg	ca. 28 kg

Déclaration de conformité CE

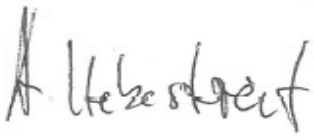
Declaramos por la presente,

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin

Que las unidades que se indican a continuación cumplen con los requisitos de salud y seguridad básicos de las Directivas de la CE en virtud de su diseño y construcción como en la versión comercializada por nosotros se ajustan versiones.
En una no coordinada con los cambios de los dispositivos de la presente declaración pierde su validez.

Característica de la unidad	**FD1-GK-01** **FD1-GK-02**
Reglamentos de la CE pertinentes:	2014/30/EG 2014/35/EG
Normas aplicadas:	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-38:2003 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015

Título del firmante:



Andreas Hebestreit
Gerente

Lugar, Fecha:
Berlin, 23.02.2017

Rocket Tools GmbH
Bürknersfelder Straße 5A
13053 Berlin
Email: service@rocket-tools.es
Internet: www.rocket-tools.es