



**79-GFEL/80-GFELDB**

**ES**

**MANUAL DE USUARIO  
GOFRERAS ELÉCTRICAS**

**CONTENIDO**

---

<b>A</b>	<b>INFORMACIÓN GENERAL .....</b>	<b>Pág. 2</b>
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	Pág. 2
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA .....	Pág. 3
A3	TRANSPORTE .....	Pág. 3
A4	DESEMBALAJE .....	Pág. 3
<b>B</b>	<b>INSTALACIÓN .....</b>	<b>Pág. 4</b>
<b>C</b>	<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>Pág. 4</b>
<b>D</b>	<b>FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD .....</b>	<b>Pág. 5</b>
<b>E</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMEINTO .....</b>	<b>Pág. 6</b>
<b>F</b>	<b>USO DEL APARATO .....</b>	<b>Pág. 7</b>
<b>G</b>	<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO .....</b>	<b>Pág. 8</b>
<b>H</b>	<b>POSIBLES FALLOS .....</b>	<b>Pág. 8</b>

## A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar este aparato, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

### A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gofreras eléctricas profesionales simples y dobles.

Código del Producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del Embalaje (mm)
79-GFEL	330x330x280	13	350x360x300
80-GFELDB	610x330x280	24	650x360x300

## A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

---

Código del Producto	Potencia (kW)	Voltaje (V)
79-GFEL	2	220
80-GFELDB	4	220

## A3 TRANSPORTE

---

Este aparato debe transportarse con cuidado y preferiblemente dentro de su embalaje original.

El aparato puede ser transportado manualmente por una única persona. En caso de que la distancia que la máquina vaya a recorrer sea larga, esta debe ser tratada con cuidado y estar, preferiblemente, dentro de su embalaje original, evitando golpes o caídas del objeto.

## A4 DESEMBALAJE

---

Desempaque el aparato de acuerdo con los códigos de seguridad y las ordenanzas de su país. Las partes que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Por favor, compruebe que todas las piezas del aparato están completas y si están dañadas o no durante el envío.

## B INSTALACIÓN

---

ES

La máquina debe encontrarse en una superficie plana y estable

La conexión a la corriente debe estar controlada por personal cualificada. Debe estar conectada con el fusible a una altura de 170cm.

La conexión eléctrica debe realizarse administrando 30 mA de corriente como cobertura contra un peligro de fuga de corriente.

La conexión eléctrica de la máquina debe estar conectada a la toma de tierra del panel eléctrico más cercano.

## C INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---



Usar guantes durante la instalación del dispositivo.



No tocar superficies calientes.



No aproximarse a la máquina con fuego. No usar fuego para controlar una escapada de gas.



No rociar la máquina con agua.



La máquina debe ser usada en un ambiente bien ventilado.



Seguir las medidas fundamentales de seguridad y salud.



No debe haber ningún tipo de materiales o líquidos inflamables cerca del área de funcionamiento de la máquina.

## D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

---

- La máquina funciona con un voltaje de 220-230 V
- Si el cable de corriente se daña se debe contactar con el servicio técnico.
- La máquina debe estar cerrada antes de conectarla a la corriente.
- No usar agua a presión.
- La máquina debe instalarse bajo las regulaciones y leyes pertinentes y usarse en un lugar que cuente con buena ventilación.
- Debido a que la máquina es de uso industrial, esta debe ser utilizada solo por personal cualificado.
- La máquina debe usarse con un enchufe cerrado.
- Se recomienda leer el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento la máquina.
- No usar cerca del alcance de niños.
- No insertar objetos dentro de los orificios de entrada de aire de la máquina.
- No utilizar la máquina para un propósito diferente al propio.
- No poner la máquina en funcionamiento cerca de superficies o mobiliario que emitan calor.
- La máquina no puede recibir, directamente, luz solar.
- La máquina debe encontrarse en un lugar donde pueda recibir aire fresco.

## E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

### LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- El dispositivo debe encontrarse desenchufado y en frío para proceder con su limpieza.
- La máquina debe limpiarse con cuidado después de cada uso.
- No verter de forma directa agua encima de la máquina. Es necesario limpiarla con un paño húmedo.
- Si la máquina va a continuar en desuso por un periodo prolongado de tiempo, esta debe ser limpiada y empaquetada correctamente.
- La máquina debe ser limpiada con el correspondiente material de limpieza después de cada uso, y puesta en funcionamiento una vez que dichos productos se han secado por completo.
- La superficie de cocina debe lubricarse con aceite después de cada limpieza para asegurar el continuo buen funcionamiento de la máquina.
- La barra sujetadora de aceite debe ser limpiada con regularidad.
- No deben usarse productos químicos para la limpieza de la máquina.

### MANTENIMIENTO PERIÓDICO

- La máquina debe estar desconectada antes de proceder con cualquier función de mantenimiento.
- Las partes de la máquina que necesiten un recambio deben ser reemplazadas con los repuestos originales.
- El mantenimiento periódico puede ser realizado por el usuario, aunque, dependiendo de la frecuencia de uso a la que se someta la máquina, se recomienda la revisión de la misma una vez cada 2 meses por personal del servicio técnico

## ES F USO DEL APARATO

---

### Primer Uso

- Retirar el empaquetado de la máquina y revisar que esta no se ha dañado durante el transporte. No ponga en funcionamiento el aparato si se ha producido algún daño.
- Retirar el nylon protector de los paneles.
- Limpiar cuidadosamente las partes de la máquina que estarán en contacto con los alimentos.
- Es posible que salga humo de la máquina en su primera utilización. Este humo proviene del aislante térmico del aparato, así que no es preocupante.

### Uso

- Conectar la máquina a la corriente eléctrica.
- Si la máquina tiene un botón de ON/OFF, pulsar el interruptor para activar la opción ON.
- Configurar el termostato para que la máquina alcance los 250° C. De acuerdo con el modelo, la cantidad de tiempo que necesite el aparato para alcanzar dicha temperatura puede ascender a los 30 minutos. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura indicada la luz del termostato se apagará y la máquina estará lista para ser utilizada.
- Si la temperatura de la máquina es baja la montura del termostato se encontrará mirando hacia arriba.
- Una vez el uso de la máquina haya concluido se debe apagar el termostato.
- El interruptor de ON/OFF debe ser pulsado de nuevo, para activar la opción OFF y apagar el dispositivo.
- Una vez la máquina se haya apagado es necesario proceder a la desconexión de la corriente eléctrica de la misma.
- Las superficies que hayan sido puestas en contacto con cualquier tipo de alimento deben ser limpiadas después de cada uso. En caso contrario es posible que haya problemas de rendimiento e higiene.
- Es necesario que la máquina sea puesta en marca en una superficie plana y estable.
- Una vez la máquina ha alcanzado la temperatura deseada, la masa debe ser esparcida por la superficie con ayuda del aparato pertinente.

## Uso Eficiente

- La máquina debe estar apagada cuando no se encuentre en uso.
- Importante recordar limpiar la máquina de forma adecuada.
- Es necesario que la utilización de la máquina se ciña a las indicaciones de uso expresadas en el manual.
- La temperatura ambiente a la que la máquina opera con una eficiencia óptima es de 24° C.
- El rango de temperatura ambiente en el que la máquina puede funcionar oscila entre los -5° y los 40° C.

## G VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

---

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

## H POSIBLES FALLOS

---

Si la máquina se encuentra conectada la corriente, pero no funciona:

- Comprobar el interruptor general de ON/OFF
- Comprobar el estado del cable de corriente.
- Comprobar el estado del termostato.
- Si el problema no se ha solucionado una vez estos pasos se han seguido póngase en contacto con el servicio técnico.

The background features a vibrant orange color palette with dark blue accents. The design is composed of several abstract elements: a grid of small yellow dots in the upper left; a series of thin, parallel lines that curve across the center; a large, solid yellow circle in the upper middle; a smaller yellow circle in the lower middle; and various wavy, organic shapes in shades of orange and blue that create a sense of movement and depth. The overall aesthetic is modern and professional.

# Professional Catering Equipment