Manual de instalación, uso y mantenimiento

Freidoras eléctricas profesionales



MANUAL VÁLIDO PARA LOS MODELOS HORECÁTER E24000 · E26000 · E28000 · E28001 · E28800 · E28801 · E21201 · E21221

Documento destinado al usuario profesional. Conservar durante toda la vida útil del equipo.

ÍNDICE

01 Símbolos y niveles de advertencia
02 Advertencias esenciales de seguridad
03 Modelos incluidos
04 Descripción del equipo
05 Datos técnicos
06 Uso previsto y limitaciones
07 Usos no permitidos
08 Transporte, desembalaje e inspección
09 Instalación y emplazamiento
10 Conexión eléctrica
11 Preparación antes del primer uso
12 Llenado de aceite
13 Funcionamiento
14 Uso de modelos con doble cuba
15 Modelos con grifo de vaciado
16 Calidad del aceite y recomendaciones de fritura
17 Apagado y enfriamiento
18 Limpieza diaria
19 Limpieza periódica y mantenimiento
20 Limitador de seguridad y sobrecalentamiento
21 Resolución de incidencias
22 Almacenamiento y transporte interno
23 Eliminación del equipo y gestión del aceite
24 Garantia y SAT
25 Datos para solicitud de asistencia tecnica
26 Conformidad y documentación técnica
27 Checklist antes de la puesta en servicio
28 Checklist diaria de cierre
29 Anexo A - guía rápida para el operador

01 SÍMBOLOS Y NIVELES DE ADVERTENCIA

En este manual se utilizan avisos normalizados para destacar riesgos, instrucciones críticas y recomendaciones de uso. El operador debe respetar todos los avisos antes de utilizar la freidora.

PELIGRO

Indica una situación de riesgo inmediato que puede provocar lesiones graves, quemaduras severas, incendio o descarga eléctrica si no se evita.

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones, daños materiales importantes o pérdida de seguridad del equipo.

ATENCION

Indica una precaución necesaria para evitar daños al equipo, deterioro del aceite, funcionamiento incorrecto o pérdida de garantía.

IMPORTANTE

Indica una instrucción necesaria para una correcta instalación, uso, limpieza o mantenimiento del equipo.

NOTA

Aporta información complementaria para mejorar el rendimiento, facilitar el mantenimiento o alargar la vida útil del equipo.

02 ADVERTENCIAS ESENCIALES DE SEGURIDAD

PELIGRO

Aceite caliente. No toque el aceite, la cuba, la resistencia, la cesta ni las superficies próximas durante el funcionamiento o hasta que el equipo se haya enfriado completamente.

PELIGRO

Riesgo de incendio. No utilice la freidora sin aceite, con un nivel de aceite inferior al mínimo o con aceite deteriorado. No vierta agua sobre aceite caliente.

ADVERTENCIA

Este equipo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. No utilice adaptadores múltiples, alargadores enrollados ni instalaciones eléctricas no verificadas.

ADVERTENCIA

No mueva el equipo mientras esté conectado, encendido, caliente o con aceite en la cuba. Antes de desplazarlo, vacíe el aceite y espere al enfriamiento completo.

- No deje el equipo funcionando sin vigilancia.
- Mantenga materiales inflamables alejados de la zona de trabajo.
- Utilice guantes térmicos y utensilios adecuados para hostelería.
- No permita el uso del equipo por personal no formado.
- Desconecte el equipo antes de limpiar, desmontar o manipular componentes.

03 MODELOS INCLUIDOS

Este manual cubre la gama de freidoras eléctricas profesionales HORECÁTER indicada en la tabla. Las instrucciones generales son comunes; las diferencias principales son la capacidad, el número de cubas, la potencia y la presencia o ausencia de grifo de vaciado.

Ref. HORECÁTER	Capacidad	Grifo
E24000	4 L	No
E26000	6 L	No
E28000	8 L	No
E28001	8 L	Sí
E28800	8 + 8 L	No
E28801	8 + 8 L	Sí
E21201	12 L	Sí
E21221	12 + 12 L	Sí

IMPORTANTE

En los modelos dobles, cada cuba debe utilizarse como un equipo independiente: llenado, calentamiento, cesta, limpieza y control de temperatura deben gestionarse por separado.

04 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Las freidoras eléctricas profesionales HORECÁTER son equipos de sobremesa destinados a la fritura de alimentos en establecimientos de hostelería, restauración, catering y otros entornos profesionales. Están diseñadas para calentar aceite o grasa líquida mediante resistencia eléctrica controlada por termostato.

Según el modelo, el equipo incorpora una o dos cubas, una o dos cestas, cabezal calefactor desmontable, termostato regulable, interruptor luminoso, piloto de calentamiento y, en las versiones correspondientes, grifo de vaciado.

Las partes principales en contacto con aceite y alimentos deben limpiarse después del uso y mantenerse en buen estado. La cuba y la cesta no deben golpearse ni limpiarse con productos abrasivos agresivos.



Figura 1. Componentes principales de una freidora eléctrica de una cuba. La disposición puede variar según modelo.

Identificación de componentes

Nº	Componente	Función
1	Termostato regulable	Selección de temperatura de trabajo
2	Piloto de alimentación	Encendido y apagado del equipo
3	Piloto de calentamiento	Indica demanda de calentamiento
4	Tapa	Protección frente a suciedad y salpicaduras con equipo frío
5	Cesta	Carga y extracción de alimentos
6	Cuba de aceite	Contenedor del aceite de fritura
7	Cabezal calefactor	Conjunto de resistencia y control
8	Pies de apoyo	Estabilidad del equipo

IMPORTANTE

Antes de cada jornada, compruebe que el termostato gira correctamente, que el interruptor y pilotos funcionan, que la cesta no está deformada y que la cuba no presenta golpes, fisuras ni restos de agua.

05 DATOS TÉCNICOS

Los datos técnicos exactos de cada unidad figuran en la placa de características. La tabla siguiente resume los valores de referencia de la gama. En caso de discrepancia, prevalecerán siempre los datos de la placa de características instalada en el equipo.

Ref.	Alimentación	Potencia
E24000	220-240 V~ 50/60 Hz	2500 W
E26000	220-240 V~ 50/60 Hz	2500 W
E28000	220-240 V~ 50/60 Hz	3250 W
E28001	220-240 V~ 50/60 Hz	3250 W
E28800	220-240 V~ 50/60 Hz	2 x 3250 W
E28801	220-240 V~ 50/60 Hz	2 x 3250 W
E21201	220-240 V~ 50/60 Hz	3250 W
E21221	220-240 V~ 50/60 Hz	2 x 3250 W

Característica	Valor / criterio
Clase eléctrica	Clase I - requiere toma de tierra
Tipo de instalación	Equipo de sobremesa para uso interior
Control	Termostato mecánico regulable
Protección térmica	Limitador de seguridad contra sobretemperatura
Material de cuba y cesta	Acero inoxidable apto para uso alimentario según especificaciones del fabricante
Entorno de uso	Cocinas profesionales, zonas secas, ventiladas y niveladas

06 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

El equipo está destinado exclusivamente a la fritura profesional de alimentos en aceite o grasa líquida apta para uso alimentario. Debe utilizarse en interiores, sobre una superficie estable, resistente al calor, limpia y seca.

07 USOS NO PERMITIDOS

- No utilizar el equipo para calentar agua, sopas, salsas u otros líquidos distintos de aceite o grasa líquida de fritura.
- No utilizarlo como olla, baño María, calentador de alimentos ni equipo de cocción general.
- No utilizar aceite por debajo del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo indicado.
- No utilizar en exteriores, cámaras frigoríficas, zonas húmedas o lugares expuestos a lluvia o salpicaduras.
- No modificar la instalación eléctrica, el termostato, el limitador de seguridad, el cable de alimentación ni la clavija.
- No bloquear las zonas de ventilación ni cubrir el cabezal calefactor durante el funcionamiento.

ADVERTENCIA

El uso indebido del equipo puede provocar incendio, quemaduras graves, descarga eléctrica o daños irreversibles en la freidora.

08 TRANSPORTE, DESEMBALAJE E INSPECCIÓN

Antes de instalar la freidora, revise el embalaje y el equipo. Si observa golpes, deformaciones, piezas sueltas o daños en el cable de alimentación, no conecte el equipo y comuníquelo al proveedor.

1. Retire el embalaje exterior sin utilizar objetos cortantes cerca del equipo.
2. Compruebe que la freidora se corresponde con la referencia solicitada.
3. Verifique que están presentes la cuba, la cesta, la tapa y el cabezal calefactor.
4. Compruebe que el cable, la clavija y la placa de características están en buen estado.
5. Retire películas protectoras, adhesivos de transporte y restos de embalaje antes del primer uso.

ATENCION

No levante la freidora por la cesta, el cable, el mando del termostato ni el grifo de vaciado. Sujete siempre el cuerpo del equipo con ambas manos.

09 INSTALACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

La instalación debe realizarse en una zona de trabajo adecuada para equipos de cocción, con ventilación suficiente y alejada de fuentes de agua, materiales combustibles o tránsito de clientes.

- Sitúe la freidora sobre una mesa o soporte estable, horizontal y resistente al calor.
- Mantenga un espacio libre suficiente alrededor del equipo para trabajar con seguridad.
- No coloque el equipo debajo de estanterías bajas, cortinas, papel, cartón o materiales inflamables.
- Evite corrientes de aire directas que puedan afectar a la temperatura o desplazar vapores calientes.
- No instale el equipo cerca de fregaderos, grifos, mangueras o zonas de lavado.

IMPORTANTE

Compruebe que el equipo queda perfectamente nivelado sobre la superficie de apoyo. Una freidora inclinada puede provocar niveles incorrectos de aceite y riesgo de desbordamiento.

PELIGRO

No utilice la freidora en un lugar donde pueda caer agua dentro de la cuba. Agua y aceite caliente pueden provocar proyecciones violentas.

10 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser compatible con la potencia indicada en la placa de características. La línea debe disponer de toma de tierra y protección adecuada conforme a la normativa aplicable.

Comprobación	Criterio
Tensión	Debe coincidir con la placa del equipo.
Frecuencia	Debe coincidir con la placa del equipo.
Potencia disponible	La línea debe soportar la potencia nominal del modelo.
Toma de tierra	Obligatoria para equipos de Clase I.
Clavija y cable	Sin daños, cortes, aplastamientos ni calentamiento anormal.

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el equipo. Su sustitución debe realizarla personal cualificado o el servicio técnico autorizado.

ATENCION

No desconecte tirando del cable. Sujete siempre la clavija. Mantenga el cable alejado de superficies calientes y de zonas donde pueda quedar atrapado.

11 PREPARACIÓN ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer calentamiento, la freidora debe limpiarse para eliminar residuos de fabricación, polvo, embalaje o manipulación. Esta limpieza inicial es imprescindible aunque el equipo parezca limpio.

6. Asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.
7. Retire la cesta, la tapa y los accesorios desmontables.

8. Limpie la cuba y la cesta con agua tibia, detergente neutro y un paño suave.
9. Aclare con un paño humedecido y seque completamente todas las superficies.
10. Compruebe que no queda agua en la cuba, en la cesta ni en el cabezal calefactor.
11. Vuelva a montar todos los componentes correctamente antes de añadir aceite.

PELIGRO

Nunca añada aceite en una cuba húmeda. La presencia de agua puede causar salpicaduras violentas al calentarse el aceite.

NOTA

Durante el primer calentamiento puede aparecer un ligero olor procedente de residuos de fabricación. Ventile la zona y no introduzca alimentos hasta que el equipo se haya estabilizado.

12 LLENADO DE ACEITE

El nivel de aceite es un punto crítico de seguridad. Utilice únicamente aceite o grasa líquida apta para freidoras profesionales. Respete las marcas MIN y MAX de la cuba cuando estén presentes.

12. Compruebe que el termostato está en posición 0 o apagado.
13. Compruebe que el grifo de vaciado está cerrado en los modelos que lo incorporan.
14. Asegúrese de que la cuba está seca y correctamente colocada.
15. Añada aceite lentamente hasta alcanzar el nivel de trabajo recomendado.
16. No supere el nivel máximo, teniendo en cuenta el volumen que ocuparán los alimentos.
17. Coloque la cesta vacía antes de iniciar el precalentamiento si así lo requiere su rutina de trabajo.

PELIGRO

No haga funcionar la freidora con el nivel de aceite por debajo del mínimo. Las resistencias pueden sobrecalentarse y activar el limitador de seguridad o provocar incendio.

ADVERTENCIA

No mezcle grandes cantidades de aceite nuevo con aceite muy degradado. Controle la calidad del aceite y sustitúyalo cuando sea necesario.

13 FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento básico es común para todos los modelos de una cuba. Los modelos dobles disponen de dos zonas independientes que deben manejarse por separado.

18. Compruebe que el equipo está instalado, nivelado y lleno de aceite hasta el nivel correcto.
19. Conecte la clavija a una toma adecuada con toma de tierra.
20. Accione el interruptor general si el modelo lo incorpora.
21. Seleccione la temperatura de trabajo mediante el termostato.
22. Espere a que el aceite alcance la temperatura seleccionada.
23. Introduzca los alimentos en la cesta sin superar la carga recomendada.
24. Baje la cesta lentamente para evitar salpicaduras.
25. Finalizada la fritura, eleve la cesta y deje escurrir el exceso de aceite.

ATENCION

La luz piloto de calentamiento puede encenderse y apagarse durante el servicio. Es normal: indica que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada.

ADVERTENCIA

Introduzca los alimentos lentamente y sin exceso de agua o hielo. Los alimentos congelados deben sacudirse antes de freír para reducir salpicaduras.

14 USO DE MODELOS CON DOBLE CUBA

Los modelos E28800, E28801 y E21221 disponen de dos cubas independientes. Esto permite trabajar con distintos alimentos o temperaturas, siempre que se respeten las capacidades y la potencia eléctrica disponible.

- Llene cada cuba de forma independiente.

- No trasvase aceite caliente entre cubas.
- No utilice una cuba vacía mientras la otra está en funcionamiento si el diseño del equipo no lo permite.
- Mantenga separadas las cestas para evitar contaminación cruzada de sabores o alérgenos.
- Controle que la línea eléctrica soporte la potencia conjunta del equipo.

IMPORTANTE

En modelos dobles, la potencia total puede ser elevada. Verifique que la instalación eléctrica del local está dimensionada para el consumo simultáneo de ambas cubas.

Modelo	Capacidad total	Gestión de cubas
E28800 / E28801	16 L	2 cubas de 8 L
E21221	24 L	2 cubas de 12 L

15 MODELOS CON GRIFO DE VACIADO

Los modelos E28001, E28801, E21201 y E21221 incorporan grifo de vaciado para facilitar la retirada del aceite. El grifo debe utilizarse con el equipo apagado, desconectado y con el aceite a una temperatura segura.

26. Apague la freidora y desconéctela de la red eléctrica.
27. Espere a que el aceite se enfríe suficientemente para manipularlo con seguridad.
28. Coloque un recipiente metálico estable, seco y resistente a la temperatura bajo el grifo.
29. Abra el grifo lentamente y controle el flujo en todo momento.
30. Cierre el grifo antes de retirar el recipiente.
31. Limpie cualquier resto de aceite del grifo y de la zona exterior.

PELIGRO

No abra el grifo con el aceite a temperatura de servicio. Puede producir quemaduras graves por salpicadura o contacto con aceite caliente.

ATENCION

Antes de volver a llenar la cuba, compruebe siempre que el grifo está completamente cerrado.

16 CALIDAD DEL ACEITE Y RECOMENDACIONES DE FRITURA

La calidad de la fritura depende del aceite, la temperatura, la carga de producto y la limpieza de la cuba. Un aceite deteriorado aumenta el humo, oscurece los alimentos, genera olores y puede ser peligroso.

Síntoma	Posible causa	Acción recomendada
Humo excesivo	Aceite degradado o temperatura demasiado alta	Sustituir aceite y ajustar termostato
Alimento aceitoso	Temperatura baja o exceso de carga	Reducir carga y esperar recuperación de temperatura
Espuma	Agua, hielo, restos de harina o aceite degradado	Filtrar o sustituir aceite
Color irregular	Producto mal repartido o cesta sobrecargada	Agitar suavemente y reducir cantidad
Olor fuerte	Aceite viejo o restos carbonizados	Limpiar cuba y cambiar aceite

- Precaliente el aceite antes de iniciar el servicio.
- No sobrecargue la cesta.
- Retire restos de alimentos durante el servicio con utensilios adecuados.
- Filtre el aceite si el procedimiento del establecimiento lo permite.
- Separe alimentos con sabores fuertes para evitar contaminación cruzada.

17 APAGADO Y ENFRIAMIENTO

Al finalizar el servicio, el equipo debe apagarse correctamente para reducir riesgos, facilitar la limpieza y conservar el aceite en mejores condiciones.

32. Gire el termostato hasta la posición 0 o mínima.
33. Desconecte el interruptor general si el modelo lo incorpora.
34. Desenchufe la freidora si no va a utilizarse de nuevo durante la jornada.
35. Deje enfriar el aceite antes de tapar, filtrar, vaciar o limpiar.
36. Coloque la tapa cuando el aceite se haya estabilizado y no haya vapor ni salpicaduras.

ADVERTENCIA

No cubra la freidora inmediatamente si existe vapor, humedad o condensación. El agua condensada puede caer al aceite y generar salpicaduras en el siguiente uso.

IMPORTANTE

No abandone el equipo hasta que haya confirmado que está apagado y que no existe riesgo de contacto accidental con aceite caliente.

18 LIMPIEZA DIARIA

La limpieza diaria es esencial para la seguridad alimentaria, la calidad de fritura y la vida útil del equipo. Debe realizarse con el equipo desconectado y frío.

37. Apague y desconecte la freidora.
38. Espere a que el aceite y las superficies estén fríos.
39. Retire la cesta, la tapa y los accesorios desmontables.
40. Filtre o retire el aceite siguiendo el procedimiento del establecimiento.
41. Limpie la cuba con paño suave, agua tibia y detergente neutro.
42. Aclare con paño humedecido, sin verter agua sobre componentes eléctricos.
43. Seque completamente antes de volver a llenar con aceite.

PELIGRO

No sumerja el equipo, el cabezal calefactor, el cable ni la clavija en agua. No limpie con chorro de agua ni con equipos de alta presión.

ATENCION

No utilice estropajos metálicos agresivos, productos clorados, lejía, ácidos fuertes o limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.

19 LIMPIEZA PERIÓDICA Y MANTENIMIENTO

Además de la limpieza diaria, debe realizarse una limpieza más profunda según la intensidad de uso. En establecimientos de alto volumen puede ser necesaria a diario; en otros casos, de forma semanal o cuando el aceite se sustituya.

Elemento	Frecuencia orientativa	Operación
Cesta	Diaria	Lavar, aclarar y secar completamente
Cuba	Diaria / cambio de aceite	Retirar residuos y limpiar con detergente neutro
Exterior	Diaria	Limpiar salpicaduras y grasa
Grifo	Cada vaciado	Limpiar restos de aceite y comprobar cierre
Cable y clavija	Semanal	Inspección visual de daños
Termostato y mandos	Semanal	Comprobar funcionamiento suave

IMPORTANTE

Cualquier reparación interna, sustitución de componentes eléctricos o intervención sobre el limitador de seguridad debe realizarla personal cualificado.

ATENCION

Después de limpiar, verifique que no queda humedad en la cuba, el grifo ni las zonas próximas a la resistencia antes de volver a utilizar la freidora.

20 LIMITADOR DE SEGURIDAD Y SOBRECALENTAMIENTO

La freidora incorpora un limitador de seguridad contra sobretemperatura. Este dispositivo protege el equipo cuando se produce un calentamiento anormal, por ejemplo por falta de aceite, ventilación insuficiente o fallo de control.

Si el equipo deja de calentar de forma repentina, no intente puentear, bloquear o modificar el limitador. Identifique primero la causa del sobrecalentamiento.

- Compruebe que había aceite suficiente en la cuba.
- Verifique que el equipo no se ha utilizado vacío.
- Compruebe que el termostato no estaba ajustado de forma inadecuada.
- Espere al enfriamiento completo antes de cualquier comprobación.
- Si el equipo no recupera el funcionamiento normal, contacte con personal cualificado.

PELIGRO

No anule dispositivos de seguridad. Un equipo con limitador manipulado puede provocar incendio o descarga eléctrica.

NOTA

Algunos modelos pueden requerir rearme manual del limitador. La ubicación y el procedimiento exacto pueden variar según versión; deben seguirse las instrucciones del fabricante o del servicio técnico.

21 RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS

La siguiente tabla recoge incidencias habituales. Si la causa no es evidente o la solución requiere desmontaje interno, desconecte el equipo y solicite asistencia técnica cualificada.

Incidencia	Causa probable	Actuación
No enciende	Sin alimentación, clavija mal conectada o protección eléctrica disparada	Comprobar toma, clavija y cuadro eléctrico
Enciende pero no calienta	Termostato en 0, limitador activado o resistencia dañada	Ajustar termostato; si persiste, servicio técnico
Calienta demasiado	Termostato mal ajustado o fallo de regulación	Apagar, desconectar y revisar por técnico
Salpicaduras excesivas	Agua/hielo en alimentos o aceite sobrellenado	Reducir carga, secar alimentos, ajustar nivel
Aceite se oscurece rápido	Residuos, temperatura alta o aceite degradado	Filtrar, limpiar y sustituir aceite
Fuga por grifo	Grifo mal cerrado o junta sucia/dañada	Limpiar zona y revisar cierre; técnico si persiste

ADVERTENCIA

Si hay olor a quemado, humo anormal, chispas, disparo repetido de protección eléctrica o calentamiento del cable, desconecte el equipo inmediatamente y no lo vuelva a utilizar hasta su revisión.

22 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO

Si el equipo va a permanecer fuera de servicio, debe limpiarse, secarse y almacenarse protegido del polvo, humedad y golpes. El aceite debe retirarse conforme al procedimiento del establecimiento.

- No almacene el equipo con aceite usado en la cuba durante largos periodos.
- Mantenga la tapa colocada únicamente cuando el equipo esté limpio y seco.
- Proteja el cable de alimentación para evitar cortes o aplastamientos.
- No coloque objetos pesados sobre la cesta, el termostato o el cabezal calefactor.
- Al transportar internamente, asegure tapa, cesta y accesorios para evitar caídas.

ATENCION

Antes de volver a poner en marcha un equipo almacenado, realice una inspección visual completa y una limpieza inicial.

23 ELIMINACIÓN DEL EQUIPO Y GESTIÓN DEL ACEITE

El equipo contiene componentes eléctricos y no debe eliminarse con residuos domésticos o residuos generales no clasificados. Al final de su vida útil, debe gestionarse conforme a la normativa aplicable sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

El aceite usado de fritura debe recogerse en recipientes adecuados y entregarse a un gestor autorizado o seguir el procedimiento establecido por el titular del establecimiento.

IMPORTANTE

No vierta aceite usado por fregaderos, desagües, inodoros ni redes de saneamiento. Además de ser contaminante, puede provocar obstrucciones y sanciones.

Residuo	Gestión recomendada
Equipo eléctrico	RAEE / gestor autorizado
Aceite usado	Recogida específica de aceites de cocina usados
Embalaje de cartón	Reciclaje de papel/cartón
Plásticos de embalaje	Reciclaje según sistema local

24 GARANTIA Y SAT

La garantía cubre defectos de fabricación o piezas defectuosas conforme a las condiciones comerciales aplicables que se indican en www.horecater.com. No cubre daños derivados de uso indebido, instalación incorrecta, falta de limpieza, uso sin aceite, manipulación de componentes eléctricos o utilización fuera del uso previsto.

- Conserve la factura, número de serie y placa de características.
- No manipule componentes internos durante el periodo de garantía.
- Utilice recambios compatibles y procedimientos autorizados.
- Documente cualquier incidencia con fotografías y descripción de uso.

IMPORTANTE
Para cualquier incidencia de carácter técnico póngase en contacto con HORECATER. Encontrará los datos de contacto en www.horecater.com

25 DATOS PARA SOLICITUD DE ASISTENCIA TECNICA

Dato necesario	Dónde encontrarlo
Referencia HORECÁTER	Factura
Número de serie	Placa de características o expediente técnico
Fecha de compra	Factura
Descripción de la incidencia	Registro interno del usuario

26 CONFORMIDAD Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

La familia de freidoras eléctricas profesionales dispone de documentación técnica del fabricante relativa a seguridad eléctrica, compatibilidad

electromagnética, restricción de sustancias peligrosas y declaración de conformidad. HORECÁTER debe conservar esta documentación dentro del expediente técnico del producto.

Documento	Uso en expediente
Manual original del fabricante	Base técnica para instrucciones de uso y mantenimiento
LVD / seguridad eléctrica	Justificación de seguridad eléctrica del equipo
EMC	Justificación de compatibilidad electromagnética
RoHS	Restricción de sustancias peligrosas
Declaración UE de Conformidad	Declaración formal de cumplimiento aplicable
Fotos y placa de características	Trazabilidad de modelo, lote y serie

27 CHECKLIST ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

- ☐ El equipo está sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
- ☐ La zona está seca, ventilada y alejada de materiales inflamables.
- ☐ La tensión de la toma coincide con la placa del equipo.
- ☐ La instalación dispone de toma de tierra.
- ☐ La cuba está limpia y completamente seca.
- ☐ El grifo de vaciado está cerrado, si el modelo lo incorpora.
- ☐ El aceite está entre los niveles mínimo y máximo.
- ☐ La cesta y la tapa están en buen estado.
- ☐ El cable no toca superficies calientes.
- ☐ El personal conoce las instrucciones básicas de seguridad.

28 CHECKLIST DIARIA DE CIERRE

- ☐ Termostato en posición 0 o mínima.
- ☐ Interruptor general apagado.
- ☐ Equipo desconectado si no se va a utilizar.
- ☐ Aceite protegido o retirado según procedimiento interno.
- ☐ Cesta, tapa y superficies limpias.

- ☐ No hay restos carbonizados en la cuba.
- ☐ Zona exterior sin salpicaduras de aceite.
- ☐ Cable y clavija sin daños visibles.
- ☐ Grifo limpio y cerrado en modelos con vaciado.
- ☐ Equipo frío antes de cubrir o almacenar.

NOTA

Esta checklist puede imprimirse y colocarse en la zona de cocina como recordatorio para el personal.

29 ANEXO A - GUÍA RÁPIDA PARA EL OPERADOR

La siguiente guía resume el uso diario. No sustituye a la lectura completa del manual.

1. Instalar la freidora en superficie estable, seca y nivelada.
2. Comprobar que la cuba está limpia, seca y correctamente montada.
3. Cerrar el grifo de vaciado si el modelo lo incorpora.
4. Añadir aceite hasta el nivel correcto.
5. Conectar a toma de corriente con toma de tierra y seleccionar temperatura.
6. Esperar a que el aceite alcance la temperatura de trabajo.
7. Introducir alimentos sin exceso de agua, hielo ni carga.
8. Escurrir la cesta y retirar residuos durante el servicio.
9. Apagar, desconectar y dejar enfriar al finalizar.
10. Limpiar y secar completamente antes del siguiente uso.

PELIGRO

Nunca verter agua sobre aceite caliente. En caso de incendio, utilice únicamente medios de extinción adecuados para aceites de cocina y siga el plan de emergencia del establecimiento.

INICIATIVAS FLASH DOR, S.L.
Diagonal, 640, Planta 6
08017 BARCELONA (España)