



Manual de instalación, uso y mantenimiento

Planchas grill eléctricas profesionales



MANUAL VÁLIDO PARA LOS MODELOS HORECÁTER E22200 · E23600

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 Precalentamiento de placas
- 13 Funcionamiento
- 14 Uso de la placa superior
- 15 Bandeja recoge grasas
- 16 Recomendaciones de cocción
- 17 Apagado y enfriamiento
- 18 Limpieza diaria
- 19 Limpieza periódica y mantenimiento
- 20 Protección térmica y sobrecalentamiento
- 21 Resolución de incidencias
- 22 Almacenamiento y transporte interno
- 23 Eliminación del equipo y gestión de residuos
- 24 Garantía y SAT
- 25 Datos para solicitud de asistencia técnica
- 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 plancha grill.

PELIGRO

Riesgo grave e inmediato para las personas si no se respetan las instrucciones.

ADVERTENCIA

Situación que puede provocar lesiones, daños al equipo o un uso inseguro.

IMPORTANTE

Instrucción necesaria para garantizar el funcionamiento correcto y la vida útil del equipo.

NOTA

Información complementaria para facilitar el uso profesional del equipo.

02

ADVERTENCIAS ESENCIALES DE SEGURIDAD

PELIGRO

Superficies calientes. No toque las placas, la carcasa próxima, la bandeja recoge grasas ni los alimentos durante el funcionamiento o hasta el enfriamiento completo.

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.

- No deje la plancha grill funcionando sin vigilancia.
- Mantenga alejados materiales inflamables, envases, paños y utensilios no resistentes al calor o al frío según el tipo de equipo.
- No permita el uso del equipo por personal no formado.
- Desconecte el equipo antes de limpiar, desplazar, desmontar o manipular componentes.
- No utilice chorros de agua a presión ni sumerja partes eléctricas.

03

MODELOS INCLUIDOS

Este manual cubre la gama de planchas grill eléctricas profesionales HORECÁTER indicada en la tabla. Las instrucciones generales son comunes; las diferencias principales son el tamaño útil y la potencia.

Ref. HORECÁTER	Formato	Potencia
E22200	Plancha grill individual	2,2 kW
E23600	Plancha grill doble	3,6 kW

04

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Las planchas grill HORECÁTER son equipos eléctricos de contacto destinados al tostado, marcado y calentamiento de alimentos en establecimientos profesionales.

El equipo incorpora placas de cocción, tapa superior basculante, termostato regulable, indicador luminoso, asa aislada y bandeja recoge grasas.



Figura 1. Componentes principales de una plancha grill individual. La disposición puede variar según modelo.

Identificación de componentes

Nº	Componente	Función
1	Asa superior	Apertura y cierre de la placa
2	Placa superior	Cocción por contacto
3	Placa inferior	Superficie principal de cocción
4	Bisagra / eje	Movimiento de la tapa
5	Termostato	Selección de temperatura
6	Piloto	Indicación de calentamiento
7	Bandeja recoge grasas	Recogida de residuos
8	Pies de apoyo	Estabilidad del equipo

05

DATOS TÉCNICOS

Los datos técnicos exactos figuran en la placa de características. En caso de discrepancia, prevalecerá siempre la placa instalada en el equipo.

Ref.	Alimentación	Potencia	Formato
E22200	230 V~ 50 Hz	2,2 kW	Individual
E23600	230 V~ 50 Hz	3,6 kW	Doble

Característica	Valor / criterio
Clase eléctrica	Clase I - requiere toma de tierra
Tipo de instalación	Equipo de sobremesa para uso interior
Control	Termostato mecánico regulable
Superficies de cocción	Placas de contacto para alimentos
Entorno de uso	Cocinas profesionales, zonas secas, ventiladas y niveladas

06

USO PREVISTO Y LIMITACIONES

La plancha grill está destinada a calentar, tostar o marcar alimentos adecuados para cocción por contacto.

- Uso exclusivo por personal profesional formado.
- No debe utilizarse como freidora, horno, plancha abierta industrial pesada ni calentador de recipientes.
- No utilice el equipo para descongelar productos con exceso de agua o hielo.

07

USOS NO PERMITIDOS

- No cubrir placas calientes con film, papel, cartón o materiales inflamables.
- No verter agua fría sobre placas calientes.
- No mover el equipo caliente o conectado.
- No bloquear la bandeja recoge grasas.
- No utilizar utensilios que rayen o dañen las placas.

08

TRANSPORTE, DESEMBALAJE E INSPECCIÓN

- Revise que las placas no presentan fisuras ni deformaciones.
- Compruebe cable, clavija, termostato y bandeja recoge grasas.
- Limpie las placas antes del primer uso siguiendo este manual.

09

INSTALACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

Coloque el equipo sobre una superficie horizontal, estable, seca y resistente al calor.

- Deje espacio libre alrededor para apertura de la tapa y ventilación.
- No instale junto a materiales combustibles o sensibles al calor.
- Compruebe que el equipo queda perfectamente nivelado.

10 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte a una toma con toma de tierra y potencia suficiente.

Comprobación	Criterio
Tensión	Debe coincidir con la placa
Toma de tierra	Obligatoria
Cable	Sin daños ni zonas calientes
Toma	Accesible y no sobrecargada

11 PREPARACIÓN ANTES DEL PRIMER USO

- Retire protecciones y embalajes.
- Limpie las placas con paño húmedo y detergente neutro.
- Seque completamente.
- Realice un calentamiento inicial sin alimentos para eliminar residuos de fabricación, ventilando la zona.

12 PRECALENTAMIENTO DE PLACAS

Gire el termostato a la temperatura deseada y espere a que el equipo alcance la temperatura de trabajo.

IMPORTANTE

Durante el primer calentamiento puede aparecer olor o ligero humo residual. Ventile la zona y no coloque alimentos hasta finalizar la primera puesta en marcha.

13 FUNCIONAMIENTO

- Precaliente el equipo.
- Coloque el alimento sobre la placa inferior.
- Baje la placa superior sin ejercer presión excesiva.
- Controle el tiempo de contacto según el producto.
- Retire el alimento con utensilios adecuados y resistentes al calor.

14 USO DE LA PLACA SUPERIOR

La placa superior debe bajar por su propio peso o con presión ligera. Una presión excesiva puede deformar alimentos, dañar bisagras o expulsar grasas calientes.

- Use siempre el asa.
- No coloque la mano cerca de la bisagra.
- No deje la placa superior caer bruscamente.

15 BANDEJA RECOGEGRASAS

La bandeja recoge grasas debe estar colocada durante el uso y vaciarse regularmente con el equipo apagado y frío.

- No permita acumulación excesiva de grasa.
- Limpie la bandeja cada jornada.
- No manipule la bandeja con el equipo caliente sin protección térmica.

16 RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

- Use pequeñas cantidades de aceite si el alimento lo requiere.
- Evite productos con exceso de líquidos.
- No corte alimentos directamente sobre las placas.
- Retire residuos entre servicios para evitar carbonización y malos olores.

17 APAGADO Y ENFRIAMIENTO

Coloque el termostato en posición cero (0).

- Desconecte el equipo si no va a utilizarse.
- Espere al enfriamiento antes de limpiar.
- Mantenga la placa superior parcialmente abierta si el procedimiento interno lo requiere para ventilar.

18 LIMPIEZA DIARIA

Limpie las placas después de cada jornada y siempre con el equipo desconectado.

- No vierta agua sobre placas calientes.
- Use paño húmedo, cepillo adecuado o rasqueta no agresiva.
- Retire la bandeja recoge grasas y límpiela aparte.
- Seque completamente antes de guardar o cerrar.

19 LIMPIEZA PERIÓDICA Y MANTENIMIENTO

Elemento	Frecuencia orientativa	Acción
Placas	Diaria	Eliminar residuos y secar
Bandeja recoge grasas	Diaria	Vaciar, limpiar y secar
Bisagra	Semanal	Comprobar movimiento sin holguras anómalas
Cable y clavija	Semanal	Revisar daños visibles

20 PROTECCIÓN TÉRMICA Y SOBRECALENTAMIENTO

La plancha grill incorpora elementos de control de temperatura. Si observa calentamiento anómalo, olor intenso, humo excesivo o funcionamiento irregular, apague el equipo.

- Desconecte de la red.
- Deje enfriar completamente.
- Revise limpieza, ventilación y carga de trabajo.
- Si la incidencia se repite, solicite asistencia técnica.

21 RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS

Incidencia	Causa probable	Actuación
No enciende	Sin alimentación	Verificar toma y conexión
No calienta	Termostato en posición cero (0) o avería.	Ajustar y observar piloto
Humo excesivo	Restos carbonizados o exceso de grasa	Apagar y limpiar
Cierre irregular	Bisagra sucia o dañada	Limpiar y revisar

22 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO

- Guarde el equipo limpio, seco, frío y desconectado.
- No transporte sujetando solo por la placa superior.
- Proteja las placas contra golpes y rayaduras.

23 ELIMINACIÓN DEL EQUIPO Y GESTIÓN DE RESIDUOS

Al final de su vida útil, el equipo debe gestionarse como aparato eléctrico y electrónico conforme a la normativa aplicable.

- No deseche el equipo con residuos domésticos.
- Gestione grasas y restos de alimentos según el procedimiento del establecimiento.

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, manipulación de componentes eléctricos o utilización fuera del uso previsto.

- La manipulación de componentes internos por personal no autorizado puede dejar sin efecto la garantía.
- El desgaste normal, suciedad acumulada, daños por golpes, uso incorrecto o instalación eléctrica inadecuada no se consideran defectos de fabricación.
- Conserve la factura, número de serie y placa de características.

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

El equipo está destinado a uso profesional. El responsable de la comercialización debe conservar la documentación técnica aplicable y verificar que la información de la placa coincide con el producto suministrado.

Documento	Uso en expediente
Declaración UE de conformidad	Archivo técnico del importador/distribuidor
Manual de instrucciones	Debe acompañar al equipo en español
Informes LVD / EMC / RoHS	Conservar dentro del expediente técnico
Documentación de contacto alimentario, si aplica	Conservar cuando existan superficies destinadas a contacto alimentario
Placa de características	Debe coincidir con el equipo suministrado

27

CHECKLIST ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

- ☐ Equipo colocado sobre superficie estable y nivelada.
- ☐ Embalajes, plásticos y protecciones retirados.
- ☐ Toma eléctrica adecuada, con toma de tierra y tensión correcta.
- ☐ Zonas de ventilación y limpieza despejadas.
- ☐ Personal instruido en uso, limpieza y riesgos principales.
- ☐ Datos de modelo y número de serie registrados.

28

CHECKLIST DIARIA DE CIERRE

- ☐ Equipo apagado o en modo adecuado según procedimiento interno.
- ☐ Limpieza diaria realizada con productos no abrasivos.
- ☐ Restos de alimento, agua o suciedad retirados.
- ☐ Superficies secas o protegidas según tipo de equipo.
- ☐ Incidencias anotadas para revisión antes del siguiente servicio.

USO RÁPIDO

1. Revise el estado general del equipo.
2. Conecte a una toma adecuada.
3. Prepare el equipo según el procedimiento de este manual.
4. Controle el funcionamiento durante el servicio.
5. Apague, deje enfriar o estabilizar según corresponda y limpie al cierre.

Esta guía rápida no sustituye el contenido completo del manual.

IMPORTANTE

Antes de iniciar el uso, asegúrese de que el equipo está correctamente instalado, limpio y conectado a una toma con toma de tierra.



INICIATIVAS FLASH DOR, S.L.

Diagonal, 640, Planta 6
08017 BARCELONA (España)