

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CONFORME A LA NORMA NMX-J-521/2-13-ANCE-2010

Aparatos electrodomésticos y similares seguridad parte 2-13: requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares



CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana especifica requisitos de seguridad para freidoras eléctricas que tienen una cantidad máxima que se recomienda de aceite comestible no mayor que 5 L, sartenes para freír, sartenes tipo wok y otros aparatos en los cuales se utiliza aceite comestible para cocción y se destinan para uso doméstico y para uso similar, con tensión asignada no mayor que 250 V.

Los aparatos que se destinan para uso doméstico normal y para uso similar y que también pueden utilizarse por personas en talleres, en tiendas, en almacenes, en la industria ligera y en granjas, están dentro del campo de aplicación de esta norma. Sin embargo, si el aparato se destina para utilizarse de forma profesional para procesar alimento para consumo comercial, no se considera que el aparato únicamente sea para uso doméstico ni para uso similar.

En la medida de lo razonable, esta norma trata sobre los peligros más comunes que los aparatos pueden presentar para las personas en el entorno doméstico. Sin embargo, en general, esta norma no toma en consideración:

- a) Personas, incluyendo los niños, las cuales presenten:
Capacidades diferentes, físicas o sensoriales o mentales; o
La falta de conocimiento y experiencia: para prevenir las del uso del aparato sin supervisión o capacitación.
- b) El empleo de los aparatos como juguete por los niños.

Algunos productos dentro del campo de la **NMX-J-521/2-13-ANCE-2010** son:

- Freidoras portátiles
- Sartenes para freír

DEFINICIONES

Funcionamiento normal: el aparato se hace funcionar bajo las condiciones siguientes.

Las freidoras se ponen en funcionamiento con aceite comestible al mínimo nivel de capacidad que se marca en el aparato. Las sartenes para freír se ponen en funcionamiento con aceite comestible para freír a una altura de 10 mm sobre el punto más caliente de la superficie hasta que la temperatura del aceite alcance 250 °C en el centro de la superficie caliente. La temperatura del aceite se mantiene a 250 °C * 15 °C o a la mayor temperatura que permite el termostato si ésta es menor. Si el aparato no tiene un termostato, la temperatura se mantiene al encender y apagar la alimentación.

Las sartenes tipo wok se llenan con aceite para freír a una profundidad de 10 mm y se ponen en funcionamiento como se especifica para sartenes.

MARCADO E INSTRUCCIONES

Las freidoras deben marcarse con el nivel máximo de aceite. Estas también deben marcarse con el nivel mínimo de aceite, a menos que estas puedan utilizarse como sartenes.

Los aparatos que se destinan para sumergirse de forma parcial en agua para su limpieza deben marcarse con el nivel máximo de inmersión y en esencia con lo siguiente: **No sumergir más allá de este nivel.**

Las instrucciones de uso para aparatos que incorporan un conector eléctrico y que se destinan para sumergirse de forma parcial o de forma completa en agua para su limpieza, deben establecer que el conector eléctrico debe retirarse antes de limpiar el aparato y deben establecer que el conector eléctrico debe secarse antes de utilizar el aparato de nuevo.

Las instrucciones de uso para **freidoras portátiles** y para otros aparatos que no se destinan para sumergirse en agua para su limpieza, deben establecer que el aparato no debe sumergirse.

Las instrucciones de uso para aparatos que se destinan para utilizarse con un conector que **incorpora un termostato**, deben establecer que únicamente debe utilizarse el conector apropiado.

Las instrucciones de uso deben incluir detalles de cómo: limpiar superficies que están en contacto con alimento o aceite.

Las instrucciones de uso deben establecer en esencia, que el aparato no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.

Las instrucciones de uso deben incluir en esencia lo siguiente:

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:

- a) *Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo;*
- b) *En granjas o en cabañas;*
- c) *Por huéspedes o por clientes en hoteles, en moteles y en otros ambientes de tipo residencial; y*
- d) *En la cama y en lugares similares que se destinan para desayunar.*



Contacto:

servicios@normalizacionlcn.com

Matriz:

Manuel Doblado, No.
Ext. 105, Int. 3a2,
Palo Blanco, San
Pedro Garza García,
Nuevo León, C.P.
66236

Sucursal:

Tokio 102, Juárez,
Cuauhtémoc, 06600
Benito Juárez, CDMX

Nuestra marca de certificación:

