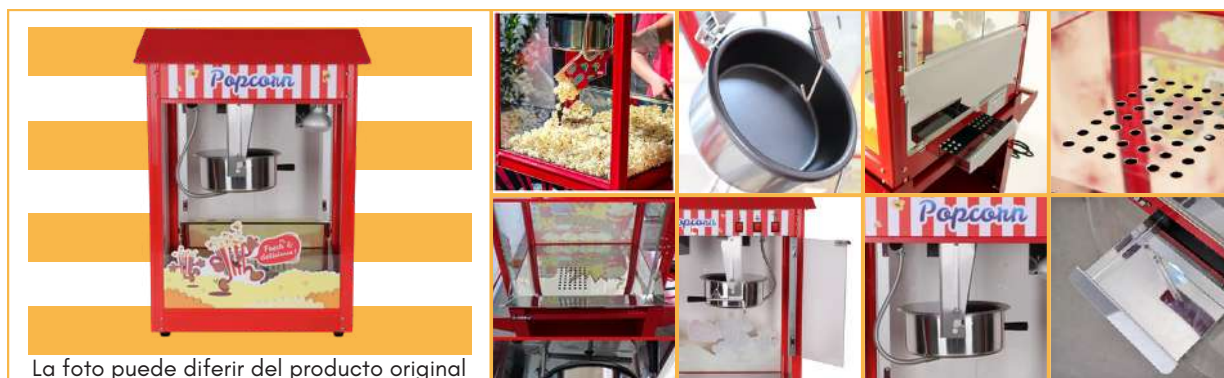




MÁQUINA DE PALOMITAS PROFESIONAL ET-POP6A



La foto puede diferir del producto original

Palomitera profesional diseñada para uso doméstico, eventos especiales y pequeños negocios de hostelería. Su diseño compacto de sobremesa y su elevada productividad permiten preparar palomitas con calidad de cine en pocos minutos. Es ideal para cafeterías, heladerías, quioscos y establecimientos de comida rápida que desean ampliar su oferta con un producto atractivo. También es adecuada para food trucks, ferias, mercadillos y eventos al aire libre. En el ámbito doméstico, resulta perfecta para fiestas, celebraciones infantiles y noches de cine.

DATOS TÉCNICOS GENERALES

- Tipo de producto: Máquina palomitera profesional
- Formato: Sobremesa
- Uso: Profesional y doméstico
- Funcionamiento: Eléctrico

MODELOS DISPONIBLES

- ET-POP6A-R
- ET-POP6A-B

DIMENSIONES Y CAPACIDAD

- Dimensiones del producto (L x An x Al):
- 570 x 430 x 700 mm
- Capacidad de la cámara: 88 l

DATOS ELÉCTRICOS

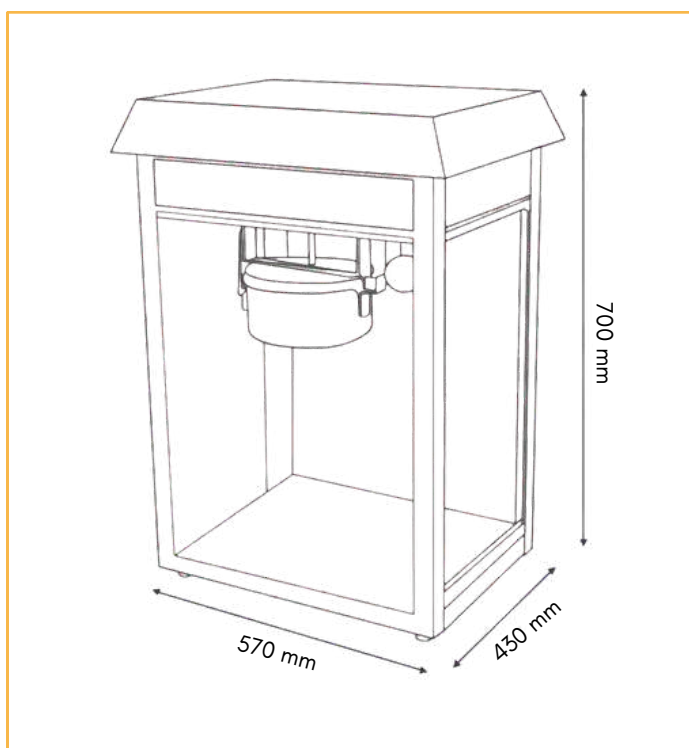
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Potencia nominal: 1,5 kW

RENDIMIENTO

- Producción: 1 bandeja cada 2 minutos

CONTROLES Y FUNCIONES

- Interruptores independientes para:
 - Calentamiento del caldero
 - Agitador de la olla
 - Iluminación interior y calentamiento del compartimento
- Control de temperatura regulable
- Voltímetro integrado para visualización de tensión en tiempo real



EQUIPAMIENTO Y CONSTRUCCIÓN

- Olla de acero inoxidable Ø 520 mm
- Cabezal de calentamiento de alta eficiencia
- Sistema de agitación integrado
- Cámara cerrada con paneles transparentes e iluminación interior
- Bandeja recogemigas
- Cajón de mantenimiento de calor
- Componentes desmontables para facilitar la limpieza
- Estructura metálica robusta, apta para uso continuado

PESOS Y LOGÍSTICA

- Peso neto: 22,2 kg
- Peso bruto: 25,4 kg
- Dimensiones del embalaje: 570 x 430 x 700 mm
- Volumen: 0,191 m³

SEGURIDAD

- Uso exclusivo en interiores y superficies planas, estables y secas
- No utilizar en ambientes húmedos ni atmósferas explosivas
- Mantener fuera del alcance de niños
- No retirar protecciones ni manipular componentes eléctricos
- Desconectar el aparato antes de la limpieza o mantenimiento

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconectar de la red eléctrica antes de cualquier operación
- Limpiar con detergentes suaves aptos para superficies en contacto con alimentos
- No utilizar productos abrasivos ni utensilios metálicos
- Secar completamente antes de volver a poner en funcionamiento

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

- Producto conforme a las normas de seguridad vigentes
- Marcado CE
- Eliminación conforme a la normativa sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Seguridad eléctrica

Equipo conforme a la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE, diseñado y ensayado según las normas europeas de seguridad eléctrica para aparatos comerciales.

- Clase eléctrica: Clase I (con toma de tierra)
- Protección frente a descargas eléctricas
- Conexiones eléctricas seguras y aislamiento adecuado
- Componentes eléctricos ensayados para uso profesional

Normas aplicables:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-48

Grado de protección

- Grado de protección: IPX4
- Protegida frente a salpicaduras de agua, adecuada para entornos de trabajo reales y uso profesional.

Compatibilidad electromagnética (EMC)

Equipo conforme a la Directiva 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética, garantizando un funcionamiento estable sin interferencias electromagnéticas y la correcta convivencia con otros equipos eléctricos.

Normativa EMC aplicable:

- EN IEC 55014
- EN IEC 61000

Ensayos EMC superados satisfactoriamente.

Campos electromagnéticos

Cumple con los requisitos de seguridad relativos a la exposición a campos electromagnéticos, conforme a:

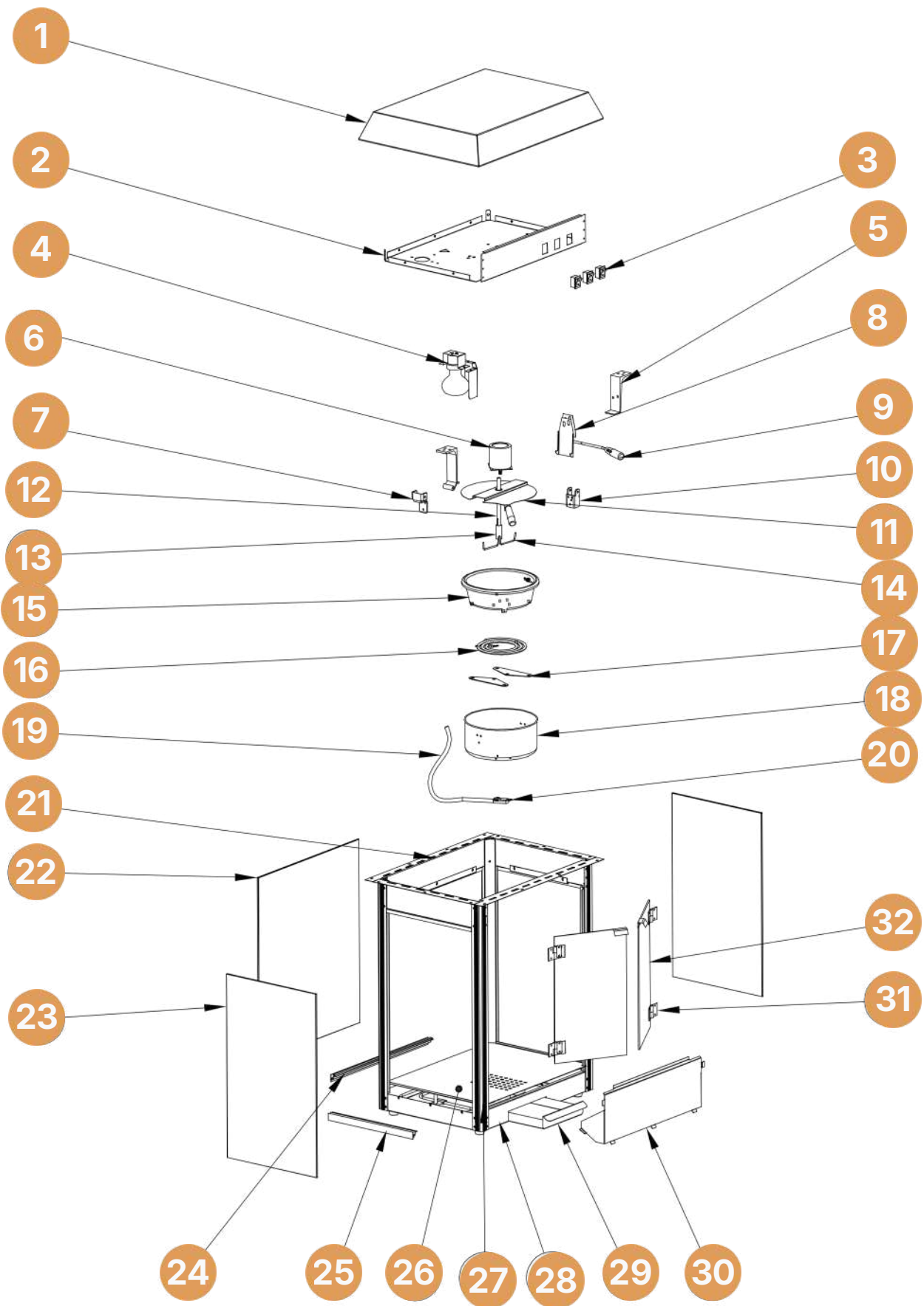
- EN 62233

Marcado CE

Producto conforme al marcado CE, cumpliendo con las directivas europeas aplicables en materia de:

- Seguridad eléctrica (LVD)
- Compatibilidad electromagnética (EMC)
- Seguridad del producto para uso comercial





Nº	Nombre (ES)	Nº	Nombre (ES)
1	Techo superior	19	Tubo flexible
2	Panel superior	20	Línea/conexión para el tubo flexible
3	Interruptor	21	Panel
4	Cubierta de la bombilla	22	Cristal trasero
5	Gancho izquierdo-derecho (<i>"pothook"</i>)	23	Cristales laterales (izq./dcha.)
6	Motor	24	Guía/canal para cristal trasero
7	Hebilla / anclaje de suspensión	25	Guía/canal para cristales laterales
8	Bandeja para caldero	26	Placa base / tablero de soporte
9	Asa / maneta	27	Pie de aluminio
10	Cierre (pestillo)	28	Conjunto inferior (base)
11	Placa de cubierta	29	Cajón
12	Varilla de empuje	30	Cubierta del panel
13	Repuestos para varilla de empuje	31	Fijación entre puerta y pilar
14	Varilla de agitación	32	Puerta frontal
15	Caldero interior		
16	Tubo calefactor (resistencia tubular)		
17	Placa de presión para el tubo calefactor		
18	Caldero exterior		



ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ¡ATENCIÓN! / ¡ADVERTENCIA! / ¡NOTA!

Estos avisos se utilizan para llamar la atención sobre circunstancias que pueden suponer riesgos para la seguridad del usuario o del equipo.

Advertencia de tensión eléctrica

Advertencia: Superficie caliente – Peligro de quemaduras

Este manual puede incluir ilustraciones orientativas que no coincidan exactamente con la apariencia del dispositivo. El contenido técnico y las instrucciones son plenamente aplicables a esta máquina palomitera.

2. SEGURIDAD

La inobservancia de las instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o incluso la muerte.

Las referencias a “aparato” o “producto” hacen referencia a la **máquina palomitera**.

2.1 SEGURIDAD ELÉCTRICA

- a) Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente compatible con el voltaje indicado.
- b) No modifique el enchufe ni el cable de alimentación.
- c) Evite tocar componentes eléctricos con las manos mojadas.
- d) No utilice el aparato en ambientes húmedos ni cerca de fuentes de agua.
- e) No tire del cable para desconectar el equipo.
- f) Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el aparato.
- g) No sumerja el equipo en agua ni otros líquidos.
- h) No permita que el aparato se moje accidentalmente.
- i) No permita que el aparato se moje: **riesgo de electrocución**.

2.2 SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

- a) Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada.
- b) No utilice el equipo en atmósferas explosivas o inflamables.
- c) Si el equipo no funciona correctamente, deje de usarlo y contacte con servicio técnico.
- d) El producto solo debe ser reparado por personal cualificado.
- e) En caso de incendio, utilice extintores de polvo o CO₂.
- f) No obstruya las ranuras de ventilación.
- g) Conserve este manual para futuras consultas.
- h) Si otras personas usan el equipo, entrégueles estas instrucciones.

2.3 SEGURIDAD PERSONAL

- a) No utilice el aparato si está fatigado o bajo los efectos del alcohol o medicamentos.
- b) Este equipo no debe ser utilizado por personas con capacidades reducidas sin supervisión.
- c) Utilice ropa de trabajo adecuada y protección personal cuando sea necesario.
- d) Extremar las precauciones durante el funcionamiento.
- e) Mantenga cabello, joyas y ropa holgada alejados de partes móviles.
- f) No es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños.

2.4 MANEJO SEGURO DEL APARATO

- a) Desconecte el equipo antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- b) Mantenga herramientas y elementos no autorizados fuera del alcance del equipo.
- c) No transporte el aparato mientras esté caliente.
- d) Evite el uso excesivo que pueda provocar sobrecalentamiento.
- e) No retire protecciones ni cubiertas de seguridad.
- f) Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor externas.



3. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Máquina palomitera profesional de sobremesa diseñada para la preparación de palomitas de maíz mediante calentamiento eléctrico, equipada con caldero con agitador, termostato regulable e iluminación interior.

3.1 CONTROLES DEL EQUIPO

- **HEAT:** Activa el calentamiento del caldero
- **TURN:** Activa el agitador del caldero
- **POWER & LIGHT:** Iluminación interior y calentamiento del compartimento

3.2 PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA

- a) Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- b) Mantenga el equipo alejado de niños y personas no autorizadas.
- c) Verifique que el enchufe y la instalación eléctrica sean adecuados.
- d) Asegúrese de que las características eléctricas coincidan con la placa del equipo.

3.3 MANEJO DEL APARATO

⚠ ATENCIÓN

Antes del primer uso, retire cualquier elemento protector del interior del equipo.

1. Encienda el interruptor **POWER & LIGHT** y deje funcionar el equipo durante 30 minutos para eliminar residuos de fabricación.
2. Encienda **HEAT** y precaliente el caldero durante 5-6 minutos.
3. Añada maíz, aceite y azúcar según necesidad.
4. Active **TURN** para iniciar el agitador.
5. Mantenga las puertas cerradas durante el proceso.
6. Cuando finalice la preparación, apague **HEAT** y retire el producto con precaución.

La máquina dispone de **termostato de seguridad** que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento.

3.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- a) Desconecte el aparato antes de limpiar.
- b) Utilice únicamente detergentes suaves aptos para superficies alimentarias.
- c) No use productos abrasivos ni utensilios metálicos.
- d) Seque completamente todas las piezas antes de volver a usar el equipo.
- e) Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad.

ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al final de su vida útil, el equipo debe entregarse en un punto autorizado de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos conforme a la normativa vigente.



Garantía:

La máquina de palomitas profesional ET-POPCAR-B dispone de una garantía de **1 año** desde la fecha de entrega, conforme a las condiciones establecidas por el fabricante.

Al tratarse de un equipo destinado a uso profesional o comercial (eventos, ferias, hostelería, cines, foodtrucks y puntos de venta), la garantía se rige por la legislación mercantil aplicable, no siendo de aplicación la normativa europea sobre bienes de consumo destinada a uso doméstico.

La garantía cubre exclusivamente defectos de fabricación o de materiales del equipo, incluyendo el correcto funcionamiento del sistema de calentamiento, el motor, los componentes eléctricos, el sistema de agitación y la iluminación integrada, siempre que el producto se utilice conforme a su finalidad prevista y a las instrucciones del fabricante.

Quedan expresamente excluidos de la garantía:

- El desgaste normal derivado del uso.
- Los daños ocasionados por uso indebido, negligente o no conforme a las instrucciones.
- Las averías derivadas de una instalación incorrecta, limpieza inadecuada o modificaciones no autorizadas.
- Los daños provocados por humedad, líquidos, grasas, agentes externos o sobrecargas eléctricas.
- Los daños derivados de un mantenimiento incorrecto del caldero o del sistema de calentamiento.
- Los componentes sujetos a desgaste y elementos consumibles.

Cualquier manipulación, reparación o intervención realizada por personal no autorizado anula automáticamente la garantía.

Cuando el producto se destina a uso personal o doméstico, la garantía legal aplicable es de **2 años** desde la fecha de entrega, conforme a la normativa vigente de la Unión Europea en materia de bienes de consumo.

El plazo de garantía aplicable dependerá del tipo de uso declarado en el momento de la compra (uso profesional/comercial o uso particular/doméstico).

