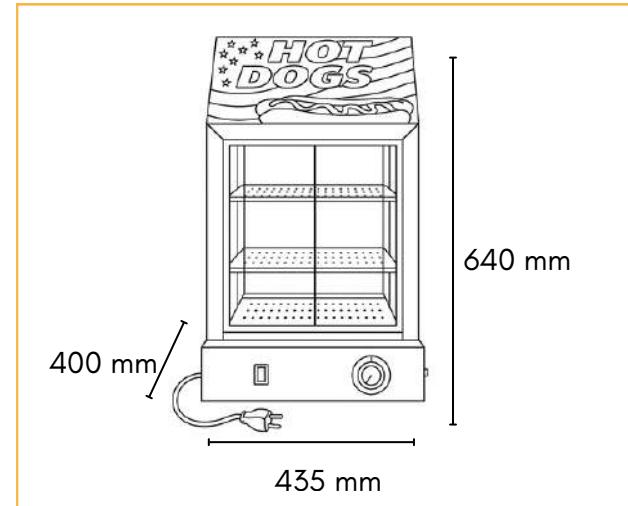




MÁQUINA DE PERRITOS FY-1P-E



La foto puede diferir del producto original



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Máquina de Perritos Calientes Profesional FY-1P-E está diseñada para un uso intensivo en hostelería, permitiendo calentar panecillos y salchichas simultáneamente de forma rápida y uniforme.

Su construcción en acero inoxidable, su control preciso de temperatura y su gran capacidad la convierten en una solución ideal para restaurantes, food trucks, eventos y servicios de catering con alta demanda.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El calentador de perritos ha sido concebido para calentar salchichas y panecillos para hot dogs.

Está prohibido utilizar el calentador de perritos para:

- Calentar otro tipo de alimentos.
- Calentar líquidos que contengan azúcar, edulcorantes, ácido, lejía o alcohol.
- Calentar líquidos o materiales inflamables o nocivos para la salud.

El producto ha sido concebido para uso comercial, pero no es adecuado para la producción en masa y constante de alimentos.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

CONTENIDO DEL EQUIPO

- Unidad principal de acero inoxidable
- Bandeja para agua
- Divisor de salchichas
- Puertas frontales de policarbonato o vidrio
- Bandeja superior para panecillos (si aplica)
- Manual técnico
- Cable de alimentación (fijo o extraíble)

ANTES DEL PRIMER USO

A la recepción de la mercancía, compruebe que el embalaje no esté dañado y ábralo solamente si estuviera en buen estado.

Si el embalaje estuviera dañado, póngase en contacto con la empresa de transportes y con el distribuidor en un plazo máximo de 3 días. Documente los daños meticulosamente.

No coloque el embalaje al revés. En caso de tener que volver a transportar el paquete, manténgalo derecho y estable.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Mantenga el embalaje original (cartón, bridas plásticas y poliestireno) para poder devolver el aparato correctamente protegido en caso de reparación.



MONTAJE INICIAL Y COLOCACIÓN DEL EQUIPO

1. Coloque la máquina sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Retire las puertas y el divisor de salchichas si estuvieran instalados.
3. Llene la bandeja de agua con hasta 7 litros de agua tibia o caliente.
 - o Se recomienda usar agua destilada para evitar acumulaciones de cal.
4. Vuelva a colocar el divisor de salchichas y las puertas.
5. Conecte la máquina a una toma de corriente de 220 V.

Condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente máxima: 45 °C
- Humedad relativa máxima: 85 %
- Distancia lateral mínima: 10 cm
- Mantener alejado de superficies calientes
- Mantener el enchufe siempre accesible

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

1. Puerta de cristal
2. Compartimento para panecillos
3. Compartimento para salchichas / tipo Viena
4. Indicador luminoso de nivel de agua
5. Interruptor ON/OFF
6. Regulador de temperatura
7. Grifo de vaciado
8. Soporte de pinzas para alimentos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Llene el tanque de agua según modelo:
 - RCHW 1000 → 5,5 L
 - RCHW 2000 → 6,5 L
 - RCHW 2500 → 13 L
- No exceda el nivel máximo indicado.
- Encienda el aparato con el interruptor ON/OFF.
- Si no hay suficiente agua, se encenderá el indicador rojo.

FUNCIONAMIENTO – PRINCIPIO BÁSICO

- El agua se calienta hasta hervir y genera vapor.
- El vapor circula por el compartimento de salchichas y panecillos.
- A partir de 30 minutos, comienza el calentamiento efectivo.
- La temperatura puede regularse según la cantidad de alimentos.
- El aparato mantiene una temperatura constante mediante termostato.
- Una vez calentados los alimentos, pueden retirarse con pinzas.
- Tras el uso, apague el regulador, el interruptor y desenchufe el equipo.

COCCIÓN DE SALCHICHAS

- Colocar las salchichas en una sola capa.
- Distribuir entre parte frontal y trasera.
- Usar el divisor para distintos tipos de carne.
- Capacidad óptima: hasta 45 salchichas.
- No sobrecargar para permitir correcta circulación del vapor.

CALENTAMIENTO DE PANECILLOS

- Colocar los panecillos en la bandeja superior.
- No exceder el tiempo de calentamiento.
- Tiempo recomendado: 2–4 minutos, según tipo de pan.

ENCENDIDO Y CALENTAMIENTO

1. Encender el interruptor.
2. Girar el termostato a posición HIGH para calentamiento rápido.
3. Tiempo desde frío: 30–45 minutos.
4. Temperatura de servicio aproximada: 60–75 °C (140–170 °F).
5. Si el nivel de agua es bajo, añadir hasta 3 litros y reiniciar ciclo.

RECOMENDACIONES DE USO

- Durante el primer uso puede aparecer humo por la resistencia.
- Asegurar buena ventilación.
- No tocar superficies calientes.
- Usar pinzas o guantes térmicos.
- No operar nunca sin agua en el depósito.

TRANSPORTE Y ALMACENAJE

- Proteger de sacudidas y golpes.
- No colocar objetos encima.
- Almacenar en lugar seco, ventilado y sin gases corrosivos.



GARANTÍA:

La máquina de perritos calientes profesional FY-P-E 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 (hostelería, foodtrucks, ferias, eventos, restauración y servicios de catering), 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, los componentes eléctricos, el termostato, el motor (si aplica) y la estructura de acero inoxidable, 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 agua, vapor excesivo, humedad, agentes externos o sobrecargas eléctricas.
- Golpes, roturas o daños estéticos, especialmente en puertas frontales, bandejas y elementos transparentes.
- 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).

