

WAFFLERA AMERICANA

SERIE UWB



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELO
UWB1

MODELO
UWB2



MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

SERIE UWB

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

Estimados Clientes: Por favor, lea cuidadosamente este manual para operar el equipo con mayor seguridad. ¡Gracias!

1. Parámetros Básicos:

ARTÍCULO	MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS
Wafflera sencilla	UWB-1	110V/60Hz	1.2kw	25X32.5X27
Wafflera doble	UWB-2	110V/60Hz	2.4 kw	50 X32.5X27
Wafflera sencilla con plato giratorio	UWBX-1	110V/60Hz	1.2 kw	25X37.6X27.7
Wafflera doble con plato giratorio	UWBX-2	110V/60Hz	2.4 kw	50 X 37.6X27.7
Wafflera sencilla con plato cuadrado	UWB F-1	110V/60Hz	1.2 kw	52X26X22
Wafflera doble con plato cuadrado	UWB F-2	110V/60Hz	2.4 kw	52 X 52X22
Wafflera sencilla con pantalla LCD	UWB X-1L	110V/60Hz	1.2 kw	25X37.6X27.7
Wafflera doble con pantalla LCD	UWB X-2L	110V/60Hz	2.4 kw	50 X 37.6X27.7

2. Notas

- El voltaje de alimentación debe coincidir con el voltaje nominal.
- El enchufe debe estar cerca del equipo y tener la instalación de un buen contacto con conexión a tierra de salida.
- El control de temperatura del equipo debe ser de $250^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.
- El equipo tiene una unidad de ajuste para la hora, solo para la operación de horas inmediatas, las propiedades eléctricas de este equipo no están relacionadas.

3. Instrucciones

A. Conecte la toma de corriente, pulse el interruptor de encendido, la luz indicadora encenderá, gire el botón del termostato a la temperatura deseada, el equipo comienza a calentar, cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el equipo detendrá automáticamente el calentamiento. Cuando la temperatura es menor a la temperatura deseada, la resistencia de forma automática recalienta, Pueden ser varios ciclos para mantener la temperatura dentro del rango que se seleccionó.

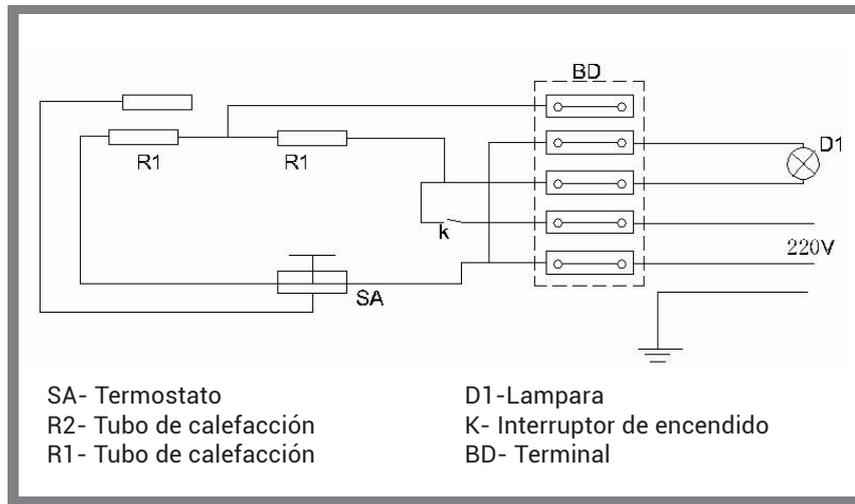
B. Desde que presiona el interruptor de encendido hasta que la temperatura del equipo alcanza los 300°C , el tiempo requerido aproximadamente es de 15 minutos.

C. El equipo alcanza una temperatura de 250°C, en el plato se pone una capa de aceite vegetal comestible, luego hacer la pasta, boca abajo en la plantilla, cubra con la tapa, ajuste el tiempo a la derecha (el rango de ajuste del tiempo es de 0 a 5 minutos, establezca tiempos determinados por el operador). Cuando el tiempo alcanza la hora establecida, el horno emitirá un "sonido", al escucharlo, avisa al operador, que el tiempo de producción ha terminado, la producción ha sido completada., posteriormente puede hacer el siguiente proceso. Cuando ha terminado la producción total de alimentos debe apagar el equipo.

D. El tiempo establecido va de acuerdo con las pastas de diferentes formulaciones y colores, lo que permite a los clientes configurar sus propios alimentos, en general, el color es más profundo, de lo contrario el color puede ser más ligero, pero no utilizar alimentos desconocidos, sin color, y antihigiénicos.

E. Limpieza del equipo: Se puede usar una solución limpiadora con una toalla húmeda, no lo limpie directamente con agua, ni tampoco lo sumerja en el agua, ya que puede dañar el rendimiento eléctrico del equipo y puede ser propenso a accidentes eléctricos.

4. Diagrama de Circuito:



5. Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Encendido, presione el interruptor de la luz indicadora, ajuste la temperatura, pero no calienta.	a. El termostato está dañado. b. Hay un tubo de calefacción quemado.	a. Cambie el termostato b. Cambie el tubo de calefacción quemado (hay dos tubos de calefacción, cada uno de 110 voltios, en serie con 220 voltios).
Encendido, presione el interruptor de la luz indicadora, aumento de temperatura, pero esta fuera de control.	El termostato esta dañado.	Cambie el termostato
Encendido, el calentamiento es normal, pero la luz no enciende.	La lámpara esta dañada.	Cambie la lámpara.
Encendido, al presionar el interruptor, la luz indicadora no se muestra, sin calefacción.	La fuente de alimentación esta normal, no hay potencia, o un fusible está quemado.	Revise la fuente de alimentación o cambie el fusible.