

# WAFFLERA TAIYAKI

MIGSA®



MODELO  
WKM-6



MODELO  
WTG-1



MODELO  
WTM-1

 **MIGSA**®

PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423

MANUAL DE USUARIO

## ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

¡Bienvenido a esta serie de productos, aquí, todo nuestro personal está para agradecerle! La fábrica produce principalmente equipos de cocina occidental, su serie de productos de apoyo incluye: equipos de bocadillos, hornos para bistec, hornos para freír, hornos para barbacoa, gabinetes de aislamiento térmico.

## ADVERTENCIA:

1. El producto debe estar conectado a tierra de forma segura antes de su uso.
2. La limpieza no debe hacerse con chorro de agua.  
El aparato está diseñado absorbiendo las ventajas de productos extranjeros similares, con las características de estilo novedoso, estructura razonable, operación conveniente, velocidad de calentamiento rápido, temperatura uniforme y ahorro de energía, y es adecuado para cadenas de empresas de bocadillos, centros comerciales, supermercados, lugares con pasajeros de gran flujo, etc.

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) 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 con la autorización expresa del consumidor.

## LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- **Wafleras**
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

## LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

**SELLO DEL DISTRIBUIDOR** PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
SERIE: \_\_\_\_\_  
FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado ( Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo ) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de 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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsa.mx](http://www.migsa.mx).

## 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 y se quedará sin efectividad cuando:

## I. PARÁMETROS BÁSICOS:

Modelo	Medidas (mm)	Voltaje (V)	Potencia (KW)	Medidas con el empaque exterior (mm)	Interruptor de control
WTM-1	360x350x205	110V/60Hz	2	420*390*230	Grupo 1
WKM-6	440x390x260	110V/60Hz	1.6	500*500*350	Grupo 1
WTG-1	400x390x240	110V/60Hz	2	460*500*300	Grupo 1

## II. TRANSPORTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, el producto debe colocarse con cuidado para evitar golpes severos. Los productos empaquetados no deben almacenarse al aire libre. Deben estar en un almacén bien ventilado y sin gas corrosivo. No se invierta o volteé el aparato. Para el almacenamiento temporal, se deben adoptar medidas a prueba de lluvia.

## III. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y ENTORNO DE SERVICIO:

- 1, El producto se colocarán en un lugar estable, con una separación de la pared o de cualquier objeto inflamable de 10cm a la izquierda y a la derecha, y la parte posterior por encima de 20 cm.
2. El voltaje de la fuente de alimentación utilizada en este equipo debe cumplir con el voltaje de la fuente de alimentación de la placa de especificación del producto.
3. Los usuarios deben instalar interruptores de alimentación, fusibles y protectores contra fugas adecuados cerca del equipo, y no almacenar artículos diversos frente al interruptor para tener una operación conveniente.
4. El equipo debe estar conectado a tierra de forma segura antes de usarlo. Revíselo antes de encenderlo.
5. Cheque si la electricidad original del producto está firmemente conectada y la conexión a tierra de seguridad es confiable.
6. El cable de alimentación de remplazo deberá ser con el mismo tipo de cable y deberá ser reemplazado por electricistas profesionales.
7. La conexión eléctrica, instalación y mantenimiento de este producto deben ser realizadas por un electricista calificado.

#### IV. MÉTODOS DE OPERACIÓN:

1. El termostato se coloca frente al producto para controlar el calor de la temperatura de la resistencia de calor eléctrica para garantizar la temperatura de uso de la plantilla.
2. Encienda, gire el termostato respectivamente en el sentido de las agujas del reloj, alinear el valor de temperatura en la posición de temperatura requerida, el indicador naranja está encendido en el horno y la resistencia de calefacción comienza a funcionar. Cuando la temperatura sube a la requerida, el termostato corta automáticamente la fuente de alimentación y mantiene funcionando la lámpara indicadora, entonces la resistencia de calefacción deja de funcionar. Cuando la temperatura desciende ligeramente, el termostato se enciende automáticamente, el indicador naranja está encendido, la resistencia de calor eléctrica reanuda el calentamiento, la temperatura aumenta, por lo que se repite la circulación para garantizar una temperatura constante dentro del rango de control. Ajuste la temperatura a la escala deseada para que sea ideal para la (s) barra (s) de taiyaki.
3. Limpie con frecuencia los restos de aceite y materias primas del depósito de residuos.
4. Si nota algo anormal durante el uso, debe detenerse inmediatamente y puede volver a usarse después de la inspección y la resolución de los problemas.

#### V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Durante la limpieza y el mantenimiento, desconecte de la fuente de alimentación para evitar accidentes.
2. Después de trabajar todo el día, use un paño húmedo sin detergente corrosivo y limpie la superficie del cuerpo del horno y el cable de la toma de corriente. Está estrictamente prohibido lavar directamente con agua para evitar dañar el rendimiento de las partes eléctricas.
3. Durante el proceso de limpieza, limpie oportunamente el agua del depósito de basura para evitar el desbordamiento.

#### VI. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO:

