

# WAFFLERAS Y TARTALETAS

MIGSA®



**WPP-4**  
WAFFLERA DE PINO



**WHT-8**  
TARTALETAS



**WTG-1**  
WAFFLE TAYAKI

 **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

Nuestros equipos de cocina del oeste producen principalmente: hornos para freír, parrillas para barbacoa, equipos de comida rápida estilo americano y productos de modelos alimenticios.

Antes de usar, lea atentamente el manual para garantizar un uso adecuado.

## 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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- 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”.

1. Antes de usar el producto debe conectarlo con una la línea a tierra de forma segura.

2. Al limpiarlo, no se lave con el tubo directo de agua.

La línea de productos de hornos está absorbiendo las ventajas de productos extranjeros similares, diseñados con una estructura moderna y racional, operación conveniente, calentamiento rápido, temperatura uniforme, características de ahorro de energía, se aplican a centros comerciales, supermercados, tiendas de bebidas frías, refrigerios, etc.

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 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

MODELO  
MEF-30

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **6 ó 12 meses** contra defectos de fabricación y vicios ocultos 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.migs.mx](http://www.migs.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:

## A. PARÁMETROS BÁSICOS:

| Modelo | Medidas (mm) | Voltaje (V) | Potencia (Kw) | Interruptor de Control |
|--------|--------------|-------------|---------------|------------------------|
| WPP-4  | 330*365*245  | 110V / 60Hz | 1.75          | 1                      |
| WHT-8  | 335*300*250  | 110V / 60Hz | 1.5           | 1                      |
| WTG-1  | 440*390*260  | 110V / 60Hz | 2.0           | 1                      |

## B. TRANSPORTACIÓN Y CUSTODIA:

Durante el transporte, este producto debe valorarse y evitar vibraciones violentas, los productos empaquetados generalmente no deben ser almacenados en espacios abiertos a largo plazo, deben tener buena ventilación y sin gases corrosivos, no deben colocarse al revés, si requiere almacenamiento temporal, deben adoptarse medidas resistentes a la lluvia.

## C. INSTALACIÓN Y EL ENTORNO DE USO:

1. Este producto debe colocarse en un lugar estable, y la distancia entre sus dos lados debe ser mayor a 10cm respecto a un elemento inflamable. En la parte posterior debe dejar más de 20 cm de distancia de cosas inflamables (por ejemplo: la pared de ladrillos etc.)
2. El voltaje de la fuente de alimentación de este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación de la tarjeta del producto.
3. Los usuarios deben instalar el equipo adecuado cerca del interruptor de alimentación, el fusible y la protección contra fugas, no es conveniente apilar escombros, para una mejor operación.
4. ¡Este equipo debe conectarse a la línea de tierra de forma segura antes de su uso!
5. Antes de encenderlo, debe verificar si la conjunción de cada componente eléctrico está firme o no, y si la conexión a tierra de seguridad es confiable.
6. Al reemplazar el cable de alimentación debe elegir el mismo tipo de cable eléctrico y solicite a una persona profesional que lo cambie.
7. Durante la conexión eléctrica de este producto en la instalación y el mantenimiento, debe ser realizado por personal certificado y calificado en la operación de electricista.

#### D. MÉTODOS OF OPERACIÓN:

1. El controlador de temperatura se encuentra en la parte frontal del producto para controlar la temperatura de calentamiento con el fin de garantizar la temperatura necesaria de uso.

2. Conecte la alimentación, oprima el interruptor de encendido, el indicador de la fuente de alimentación se iluminará, gire el controlador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para ajustar a la temperatura requerida, luego el indicador de calentamiento naranja se iluminará, en este momento ya hay corriente eléctrica al aparato, y la parrilla comienza a calentarse hasta alcanzar la temperatura requerida, el controlador de temperatura corta automáticamente la fuente de alimentación, mientras que la luz naranja se apaga, la placa de calor deja de calentar. Cuando la temperatura disminuye ligeramente, el controlador de temperatura tiene la capacidad de conectar la energía de forma automática, la luz naranja se encenderá, y reanudará la calefacción eléctrica, la temperatura aumentará, por lo tanto, repita el ciclo para garantizar que la temperatura establecida sea constante, según sea necesario para regular la temperatura a la calibración de temperatura requerida y el producto se obtenga con el resultado deseado.

3. Ya que la máquina se haya calentado y que todo esté limpio, agregue al molde un poco aceite comestible y la buena modulación de harina preparada, una vez vaciado en el molde, reubique en el temporizador el tiempo requerido para establecer el tiempo de calentamiento y le recordará el tiempo en que termine y pueda abrir el molde, retire el producto con una pala de madera, el waffle tiene estereotipos y está listo.

4. Si aparece un fenómeno anormal en el proceso de uso, debe detenerlo de inmediato. Después de que se verificó y se eliminó la falla, puede continuar usándolo.

#### E. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, corte la fuente de alimentación para evitar accidentes.

2. Después de un día de trabajo, use un paño húmedo con limpiador no corrosivo para limpiar la superficie y el cable de la fuente de alimentación. Está prohibido usar el agua para lavarlo directamente, así evitará dañar su función eléctrica.

3. Durante el proceso de limpieza, retire el agua oportunamente de la plantilla para evitar que se derrame.

#### F. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO:

