




MANUAL DE USUARIO

MODELO: WAME-1
MODELO: WBME-2

 LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO



WAFFLERA
WAME-1
WBME-2

PRODUCTO IMPORTADO POR:
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA S.A DE C.V
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX
☎ 55.5517.4771 | 55.55739.3423



-  CUBIERTA DE TEFLÓN
-  CONTROL DE TEMPERATURA
-  TIMER DE 5 MINUTOS

WAFFLERA



Cuando el tiempo alcance la hora establecida, la wafflera emitirá un "sonido", al escucharlo, avise al operador que el tiempo de producción ha terminado y la producción ha sido completada, posteriormente puede hacer el siguiente proceso. Cuando haya terminado la producción total de alimentos debe apagar el equipo.

4. El tiempo establecido va de acuerdo con las mezclas de diferentes recetas, lo que permite que pueda configurar el timer basado en el tiempo requerido.

5. 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.

3. 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) La resistencia está quemada.	a) Cambie el termostato. b) Cambie la resistencia.
Encendido, presione el interruptor de la luz indicadora, aumento la temperatura pero está fuera de control.	El termostato está dañado.	Cambie el termostato.
Encendido, el calentamiento es normal pero la luz no enciende.	La luz está dañada.	Cambie la luz.
Encendido, al presionar el interruptor, la luz indicadora no se enciende.	La fuente de alimentación esta normal, no hay potencia o un fusible está quemado.	Revise la fuente de alimentación o cambie el fusible.

GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** 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:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

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

¡Bienvenido a comprar y usar la wafflera!

1. Parámetros técnicos:

Modelo	WAME-1	WBME-2
Volt	110V/60Hz	110V/60Hz
Potencia	1.2 KW	1.2 KW
Dimensiones	250x350x260 mm	250x350x260 mm

2. Notas:

1. La entrada de energía del equipo debe ser la misma que la energía de alimentación requerida.
2. El control de temperatura del equipo debe ser de 50 °C a 300 °C.
3. El equipo cuenta con un timer de 5 minutos, lo que permite tener una cocción uniforme y precisa.

INSTRUCCIONES

1. Conecte la toma de corriente, pulse el interruptor de encendido, la luz indicadora encenderá, gire el botón del termostato a la temperatura deseada para que el equipo se comience a calentar.
2. Aproximadamente 10 minutos tarda el equipo para alcanzar los 300 °C desde que se presiona el interruptor de encendido.
3. Cuando la temperatura de este equipo aumente a 250 °C, aplique una capa de aceite vegetal comestible en el molde. Luego coloque la mezcla, boca abajo en el molde, cubra con la tapa superior y ajuste el tiempo a la derecha (el rango de ajuste del tiempo es de 0 a 5 minutos, establezca tiempos determinados de acuerdo a su experiencia).