

# WAFFLERA DE BURBUJA

MODELO  
HKQ1



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



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

# GARANTÍA

MODELO  
HKQ1

**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:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando 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: \_\_\_\_\_

¡Gracias por elegir nuestros productos!

Nuestra fábrica es especializada en equipos occidentales de cocina. La máquina está provista por un termostato que facilita el control. La wafflera contiene funciones integrales y de alta calidad, por lo que es la mejor opción para una tienda de Snacks, y la familia o el uso comercial.

## Asuntos Generales

- El uso inicial y el mantenimiento deben hacerse por profesionales o aquellos que tienen el permiso de operación o tienen licencia de los fabricantes.
- Cuide bien el manual para su uso futuro.
- Por seguridad e integridad de la máquina retire todo el empaque. (El material como bolsas de plástico, clavos, etc.) En caso de duda, consulte a un experto antes de usar la máquina. Para evitar algún peligro, no coloque materiales de empaque donde los niños puedan alcanzarlos.
- Para evitar algún peligro, apague la máquina cuando no la use o el operador esté fuera.
- El mantenimiento debe llevarse a cabo por personal profesional y con piezas originales, de lo contrario, se pondrá en peligro la seguridad y el rendimiento de la máquina.
- Esta máquina sólo es para uso comercial.

## Parámetros Instrucciones de Operación

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	TEMPERATURA	MEDIDAS
HK-Q1	110V/60Hz	1.4 kw	50 - 300 °C	23X38.5X25.5

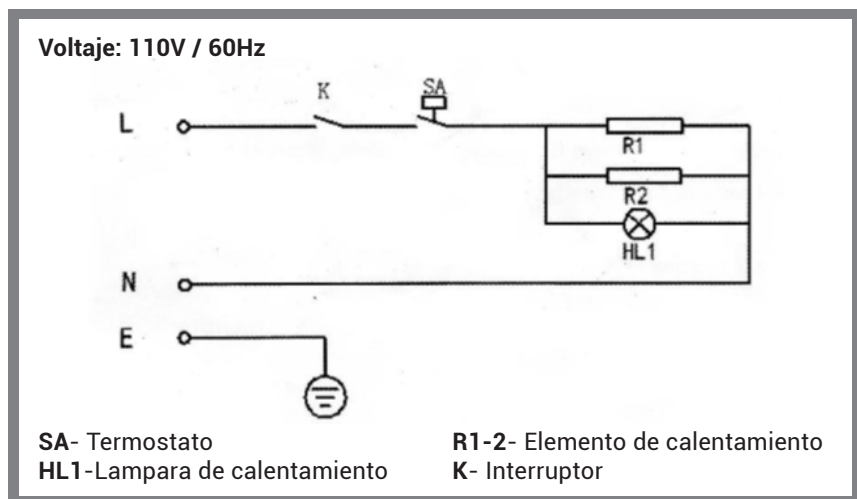
## Instalación

- Voltaje:** El voltaje de alimentación debe coincidir con el voltaje nominal. La fluctuación de voltaje es más o menos 10%.
- Se debe tener un interruptor de alimentación adecuado o fusible y un dispositivo de protección de fugas. Para una buena operación, por favor no enchufe varios aparatos en el mismo interruptor.
- Este equipo no debe almacenarse al aire libre ni al revés, debe estar en un almacén bien ventilado, sin presencia de algún gas corrosivo. Pero si requiere almacenarlo temporalmente al aire libre, por favor tome las medidas necesarias en caso de lluvia.
- Gire la manguera de goma mientras instala la manija de madera, no doble demasiado la manguera ya que puede dañarla, después de que instale la manija de madera, coloque la máquina sobre la superficie del estante en dirección de la manguera de goma.
- Antes de usar la máquina, por favor verifique que la línea de tierra sea estable y esté bien conectada.

## Instrucciones de Operación

1. Coloque la máquina firmemente, conecte a la toma de corriente y a continuación, la luz indicadora se enciende en verde. Ajuste a la temperatura de trabajo deseada, ahora la luz está en amarillo, el equipo comienza a calentar. Después de probar, el usuario puede volver a ajustar el mando del termostato y seleccionar la temperatura requerida para trabajar de nuevo.
2. La temperatura de calentamiento de la máquina llega a 180°C, luego verter el seriflux.
3. Para evitar el efecto de sople, por favor cubra la tapa superior firmemente para evitar que entre el aire.
4. Por favor agite y gire la wafflera dos o tres veces, después de dos o tres minutos puede retirar los waffles. (Nota: Asegúrese de que la máquina debe estar caliente).
5. Está prohibido calentar la máquina vacía, de lo contrario dañará la superficie de la placa calefactora. Si la temperatura alcanza los 300°C, la máquina se apagará automáticamente.

## Diagrama de Circuito:



## RECETA

### Ingredientes

- + Harina 454g
- + Fécula de maíz 113g
- + Polvo de hornear 4g
- + Huevo 5 piezas (280g)
- + Leche 200g
- + Agua 471g
- + Aceite 20g

## Proceso de elaboración

1. Colocar los huevos en la batidora y mezclarlos aproximadamente 20 segundos hasta que estén cremosos.
2. Verter la mezcla de azúcar y agua en el recipiente que contiene la leche, y luego agitar adecuadamente.
3. Vierta el polvo de hornear revolviendo aproximadamente 3 segundos y luego combinarlo con el aceite, la harina, la fécula de maíz y revuelva todo alrededor de 20 segundos hasta que esté cremoso.
4. Verter el seriflux en el recipiente alrededor de 30-60 minutos, hasta que las burbujas de aire desaparezcan.

## Instrucción y Advertencia

1. Por favor no ponga ningún objeto inflamable (tal como una toalla etc.) en el equipo, porque puede causar fuego y provocar un accidente.
2. Desconecte el cable de alimentación inmediatamente después de su uso.
3. Por favor corte inmediatamente la energía eléctrica en caso de fuga o algún apuro. Y solicite a las personas que tienen certificado de operación de electricista para su mantenimiento, después puede volver a utilizarla.
4. Queda estrictamente prohibido limpiar la máquina con agua. De lo contrario, la función de la máquina se dañará.