

**DISPENSADOR DE LÁCTEOS
INTELLISHOT Y FLEXOSHOT
MODELOS AC110, AC220,
AC230, AC320 Y AC330**

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO	III
LISTA DE FIGURAS	IV
LISTA DE TABLAS	V
LEYENDA	V
INTRODUCCIÓN	1
COMPONENTES PRINCIPALES DEL DISPENSADOR	
INTELLISHOT (CON CONTROL DE PORCIONES)	1
COMPONENTES PRINCIPALES DE FLEXOSHOT (SIN	
CONTROL DE PORCIONES).....	2
ESPECIFICACIONES	3
REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.....	3
NIVEL DE SONIDO (DBA).....	3
REFRIGERANTE.....	3
RECEPCIÓN DEL DISPENSADOR	4
INSPECCIÓN EN BUSCA DE DAÑOS	4
REGISTRO DE LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR	4
CONFIGURACIÓN DEL DISPENSADOR	5
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	5
REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.....	6
HERRAMIENTAS DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO....	6
LIMPIEZA DEL DISPENSADOR.....	6
INSTALACIÓN DE UNA BANDEJA ACOPABLE	6
CAMBIO DE LA ILUSTRACIÓN DE LA PUERTA (PANTALLA	
ILUMINADA DE PUERTA OPCIONAL).....	6
ENCENDIDO DEL DISPENSADOR.....	7
OPERACIÓN DEL DISPENSADOR	8
Bolsa de producto lácteo	8
Caja dispensadora de líquido.....	10
Tanque recargable.....	12
Dispensadores sin control de porciones.....	16
Dispensadores con control de porciones	17
PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA Y DISPENSACIÓN DEL	
PRODUCTO	18
BOTONES DEL MODO DE PROGRAMACIÓN.....	19
MENÚ DEL MODO DE PROGRAMACIÓN.....	19
Ajuste de la receta/el objetivo (cantidades dispensadas)	19
Calibración	19
Botones.....	20
Selección de la bolsa (o tipo de bolsa) y el tanque.....	21
Opciones de usuario (u opciones)	21
Recuento de bebidas.....	21
Refrigeración.....	22
Mantenimiento	22
OPCIONES DE USUARIO	22
Visualización de las unidades de temperatura	22
Visualización de las unidades.....	23
Visualización del nivel.....	23
Bloqueo de nivel bajo (bloqueo de nivel bajo de producto)	
.....	23
Advertencia de nivel (notificación de nivel bajo del	
producto)	24
Receta por región.....	24
Bloqueo de limpieza	25
Idioma	25
DISPENSADORES CON CONTROL DE PORCIONES:	
MODO DE PROGRAMACIÓN	26
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DESDE LA CONSOLA	
LATERAL.....	26
CAMBIO DEL MODO DE VISUALIZACIÓN DE LA CONSOLA	
LATERAL.....	27
Modo selectivo a modo de visualización continua	27
Modo de visualización continua a modo selectivo	27
AJUSTE DE LA TEMPERATURA.....	28
Aumento de la temperatura.....	28
Disminución de la temperatura	28
PROGRAMA RECOMENDADO DE LIMPIEZA	29
EXTERIOR.....	29
PANEL DE BOTONES (MODELOS CON CONTROL DE	
PORCIONES).....	29
BANDEJA	29
ÁREA DE LA VÁLVULA.....	30
CAJA DEL PRODUCTO, ENCARTE DE LA CAJA, RAMPA Y	
TANQUE RECARGABLE.....	30
COMPARTIMENTO DEL PRODUCTO.....	30
ENSAMBLAJE E LA VÁLVULA Y PANEL FRONTAL.....	31
Limpieza del ensamblaje de la válvula.....	31
REINSTALACIÓN DEL ENSAMBLAJE DE LA VÁLVULA Y EL	
PANEL FRONTAL.....	34
Dispensadores con control de porciones.....	34
Dispensadores sin control de raciones.....	35
JUNTA.....	36
CONDENSADOR	36
VENTILADOR Y PARTE INTERIOR.....	37
GARANTÍA DE EE. UU. Y CANADÁ	42
SI NO SE REGISTRÓ LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR	
CON A.C. DISPENSING EQUIPMENT INC. DENTRO DE LOS	
60 DÍAS DE LA COMPRA, SE ANULARÁ LA GARANTÍA. ...	42
PERÍODO DE TIEMPO	42
PROCEDIMIENTO DE LA GARANTÍA.....	42

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Componentes exteriores principales del AC110-PC	1
Figura 2: Componentes interiores principales del AC320-FP	1
Figura 3: Componentes exteriores principales del AC230-SS con asas de autodispensación y pantalla iluminada	2
Figura 4: Componentes exteriores principales del AC330-SS con palancas de bajo contacto y pantalla iluminada	2
Figura 5: Pantalla iluminada de puerta	6
Figura 6: Abra el panel de la puerta.....	7
Figura 7: Retire la ilustración del panel de la puerta.....	7
Figura 8: Caja del producto	8
Figura 9: Accesorio de la bolsa de producto lácteo fijado en el piso de la caja	9
Figura 10: Puerta abierta de la válvula.....	9
Figura 11: Colocación del tubo correcto	9
Figura 12: Corte del tubo.....	10
Figura 13: Caja dispensadora de líquido	10
Figura 14: Puerta abierta de la válvula.....	11
Figura 15: Colocación del tubo correcto	11
Figura 16: Corte del tubo.....	11
Figura 17: Tanque recargable	12
Figura 18: Tapa abatible en la parte superior del dispensador	12
Figura 19: Puerta de la válvula abierta.....	12
Figura 20: Colocación del tubo correcto	13
Figura 21: Modelo Fill-in-Place (AC330-FP)	13
Figura 22: Puerta abierta de la válvula.....	14
Figura 23: Colocación del tubo correcto.....	14
Figura 24: Corte del tubo.....	14
Figura 25: Puerta abierta de la válvula.....	15
Figura 26: Colocación del tubo correcto.....	15
Figura 27: Tubo cortado adecuadamente.....	15
Figura 28: Panel de botones del AC320.....	17
Figura 29: Panel de botones del AC110.....	22
Figura 30: Consola lateral.....	26
Figura 31: Retiro del encarte de la válvula de metal	32
Figura 32: Retiro del cuerpo de la válvula	32
Figura 33: Retire el interruptor de láminas y el encarte de metal de la válvula	33
Figura 34: Retire el retenedor de resorte.....	33
Figura 35: Copa de resorte de la válvula	33
Figura 36: Instale el émbolo y el resorte en el solenoide.....	34
Figura 37: Inserte la punta del émbolo por el asa de dispensación o la placa de la palanca	35
Figura 38: Asa de autodispensación y ensamblaje de la válvula	35
Figura 39: Extremos del condensador.....	36
Figura 40: Etiqueta de identificación del producto.....	41

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Especificaciones.....	3
Tabla 2: Requisitos de alimentación eléctrica.....	3
Tabla 3: Refrigerante	3
Tabla 4: Botones del modo de programación.....	19
Tabla 5: Opciones de visualización de la consola lateral.....	27
Tabla 6: Programa recomendado de limpieza.....	29

LEYENDA



Icono de nota

Explicaciones y recordatorios



Icono de consejo

Información para lograr óptimo rendimiento



Icono de precaución

Acciones que podrían causar daño al dispensador o los usuarios

INTRODUCCIÓN

COMPONENTES PRINCIPALES DEL DISPENSADOR INTELLISHOT (CON CONTROL DE PORCIONES)

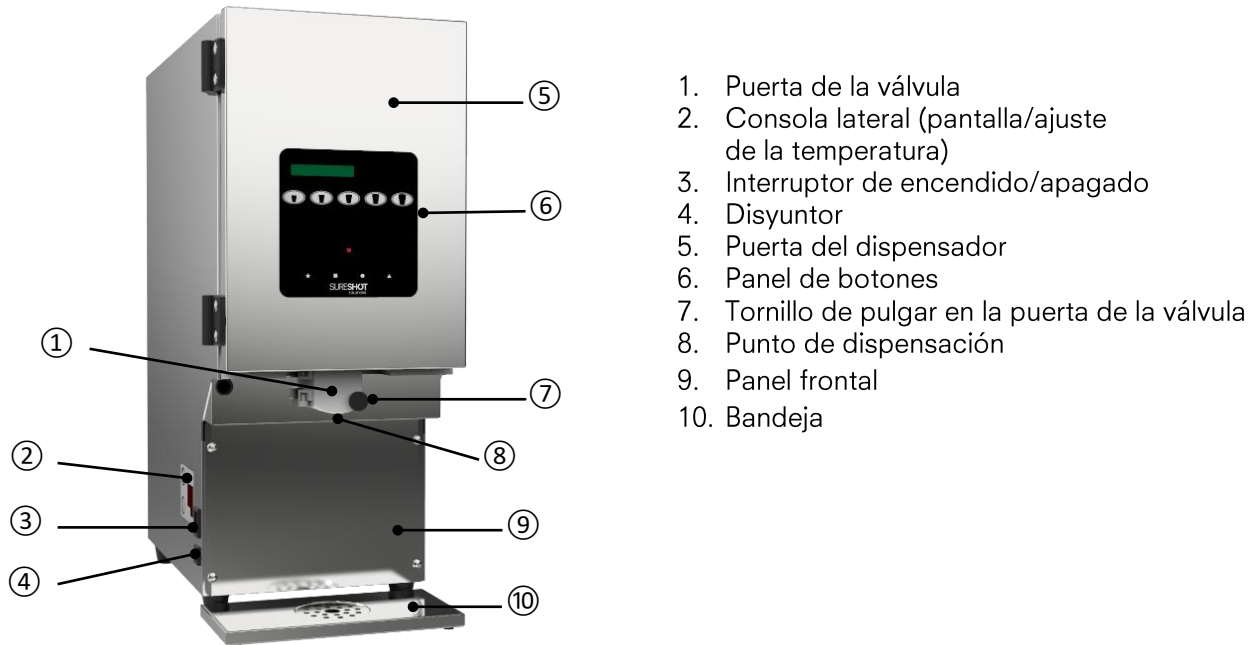


Figura 1: Componentes exteriores principales del AC110-PC
Es posible que el dispensador no sea exactamente como el que se muestra.

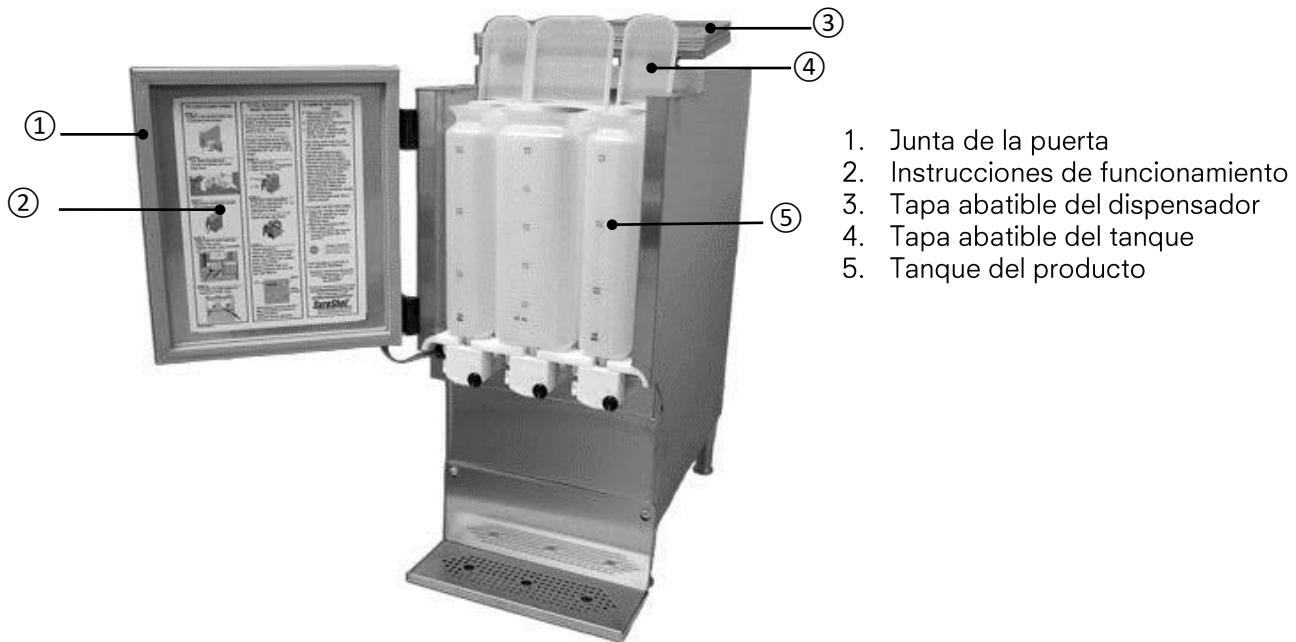


Figura 2: Componentes interiores principales del AC320-FP
Es posible que el dispensador no sea exactamente como el que se muestra.

COMPONENTES PRINCIPALES DE FLEXOSHOT (SIN CONTROL DE PORCIONES)



1. Puerta de la válvula
2. Consola lateral (pantalla/ajuste de la temperatura)
3. Interruptor de encendido/apagado
4. Disyuntor
5. Ilustración iluminada
6. Imanes con el ID del producto
7. Tornillo de pulgar en la puerta de la válvula
8. Asas de autodispensación
9. Panel frontal
10. Bandeja

Figura 3: Componentes exteriores principales del AC230-SS con asas de autodispensación y pantalla iluminada
Es posible que el dispensador no sea exactamente como el que se muestra.



1. Palanca de bajo contacto

Figura 4: Componentes exteriores principales del AC330-SS con palancas de bajo contacto y pantalla iluminada
Es posible que el dispensador no sea exactamente como el que se muestra.

ESPECIFICACIONES

Modelo:	AC10	AC20	AC30
Peso (vacío):	60 lb / 27 kg	75 lb / 34 kg	80 lb / 36 kg
Dimensiones * (L x An. x Alt.):	18" x 9,5" x 24" 46 cm x 24 cm x 61 cm	22" x 12" x 24" 56 cm x 31 cm x 61 cm	23,75" x 15,5" x 24" 61 cm x 40 cm x 61 cm

* La altura se basa en dispensadores con patas de 1" (2,5 cm). Si un dispensador tiene patas de 4" (10,1 cm), se le debe agregar 3" (7,6 cm) a esa altura.

Tabla 1: Especificaciones

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Para identificar los requisitos de alimentación eléctrica del dispensador, consulte la etiqueta de identificación del producto que se encuentra en la parte inferior izquierda del dispensador.

120 V CA, 1 A, 1 ph, 60 Hz	
220-240 V CA, 1 A, 1 ph, 50/60 Hz	

Tabla 2: Requisitos de alimentación eléctrica

NIVEL DE SONIDO (DBA)

Los decibelios ponderados A son inferiores a 70 dB.

REFRIGERANTE

El dispensador contiene gas fluorado (R134a) con potencial de calentamiento global (PCG) equivalente en toneladas métricas de CO₂.

	R134a (g)	PCG (t)
AC10	110	0,157
AC20	120	0,172
AC30	140	0,200

Tabla 3: Refrigerante

RECEPCIÓN DEL DISPENSADOR

INSPECCIÓN EN BUSCA DE DAÑOS

Si el daño que observa es demasiado, no acepte la entrega. Siempre comuníquelo al transportista cualquier daño que haya observado y si acepta o no la entrega, como prueba para reclamar los daños.

Si nota algún daño después de haber aceptado la entrega:

1. Póngase en contacto de inmediato con A.C. Dispensing Equipment Inc. al 888-777-9990 o +1 902-865-9602 para obtener un número de autorización para la devolución. No se aceptarán devoluciones que no hayan sido previamente aprobadas.
2. A.C. Dispensing Equipment Inc. se pondrá en contacto con la empresa de fletes para retirar el equipo dañado y devolverlo a nuestras instalaciones.
3. Conserve el equipo dañado con el cartón y los materiales de embalaje originales hasta que la empresa de flete regrese para inspeccionar y recogerlo.



Si la entrega es realizada por un transportista que haya escogido el cliente y el costo de tal entrega es a cuenta del cliente, entonces este es responsable de todos los daños que pudieran ocurrir durante el envío y no estarán cubiertos por la garantía.

REGISTRO DE LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR

La garantía del dispensador debe registrarse dentro de los 60 días de realizada la compra.

Registro en línea



sureshotsolutions.com/r/wreg

Registro por teléfono



888-777-9990 (EE. UU. Y Canadá)
+1 902-865-9602

Antes de registrar la garantía, tome nota de los números de modelo, pieza y serie del dispensador que se encuentran en la etiqueta de identificación del producto. Necesitará esta información para registrar la garantía. Para obtener más información, consulte la sección Servicio y Garantía de este manual.

CONFIGURACIÓN DEL DISPENSADOR

The dispenser must be placed on a horizontal surface. The surface must be strong enough to support the El dispensador debe colocarse en una superficie horizontal lo suficientemente resistente como para soportar el dispensador y una carga completa del producto. El dispensador debe estar nivelado para que el sistema de refrigeración funcione de manera adecuada y se dispense el producto de manera óptima. Algunos modelos incluyen patas ajustables que permiten ayudar a nivelar el dispensador si es necesario. Para verificar la nivelación del dispensador, use un nivel de burbuja.

El dispensador debe colocarse a una altura que sea adecuada para que el usuario pueda operarlo de manera segura y sin obstrucciones durante la dispensación o el llenado del mismo. Debe encontrarse en una ubicación donde personal capacitado pueda supervisarlos.

No coloque el dispensador cerca de una fuente de calor como una freidora. Debe estar a una distancia de 1" a 2" (2,5 cm a 5 cm) de una fuente de bajo calor, como una cafetera.



Los dispensadores no se pueden usar en exteriores.

El rango de temperatura ambiente para que el dispensador funcione de manera eficiente es de 50 °F a 122 °F (10 °C a 50 °C).

No bloquee las ventilaciones que se encuentran en la parte posterior o superior del dispensador. Las ventilaciones no deben estar obstruidas y se deben mantener limpias para evitar que el dispensador se sobrecaliente o dañe. Mantenga un espacio de 1" (2,5 cm) en todos los lados del dispensador.

Las patas del dispensador deben estar bien seguras para garantizar un soporte adecuado. No retire las patas del dispensador ni permita que el dispensador esté sobre la encimera. El flujo de aire y la circulación debajo del dispensador son esenciales para que el sistema de refrigeración funcione de manera adecuada.



Si se opera el dispensador sin que se hayan instalado las patas, se anulará la garantía automáticamente.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Si no se siguen las precauciones de seguridad, se anulará la garantía.

- Lea todas las instrucciones que figuran en este manual y guárdelas para referencia futura.
- Siempre enchufe el dispensador en un tomacorriente aprobado.
- Desenchufe el dispensador del tomacorriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- No sumerja el dispensador en agua.
- Cumpla con todas las precauciones de seguridad de este dispensador como lo haría con cualquier otro aparato eléctrico.
- No use el dispensador en un área donde se pueda usar un chorro de agua.
- Este aparato no se diseñó para lo utilicen personas (incluidos niños) sin experiencia o conocimiento, o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Si hay niños cerca del dispensador, estos deben estar supervisados y se debe garantizar que no jueguen con él.
- Este producto está diseñado y probado para funcionar en temperaturas que oscilan entre los 50 °F y 122 °F (10 °C y 50 °F).

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Los dispensadores SureShot requieren un tomacorriente que cumpla con las especificaciones que se indican en la etiqueta de identificación del producto. Para obtener más información, consulte la sección Introducción de este manual.

El cable de alimentación tiene un enchufe de 3 clavijas diseñado para tomacorrientes con disposiciones para un perno de conexión a tierra. El dispensador debe utilizar cableado eléctrico conectado a tierra en todo momento. Si no se siguen estas instrucciones, se anulará la garantía.

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable aprobado que puede obtener del fabricante o su agente de servicio.

HERRAMIENTAS DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Destornillador Philips (2P) mediano
- Destornillador Philips (3P) grande
- Nivel de burbuja

LIMPIEZA DEL DISPENSADOR

Antes de usar el dispensador por primera vez, debe limpiarlo detenidamente. Para lograr óptimo rendimiento, se debe limpiar con regularidad. Para limpiarlo, siga las instrucciones que figuran en la sección Limpieza del dispensador de este manual.

INSTALACIÓN DE UNA BANDEJA ACOPABLE

No todos los dispensadores de lácteos incluyen una bandeja acopable.

1. Alinee los dos orificios de la bandeja con las cabezas de los tornillos que se encuentran en la parte inferior del panel frontal.
2. Cuidadosamente, empuje la bandeja hacia abajo para fijarla en su lugar.

CAMBIO DE LA ILUSTRACIÓN DE LA PUERTA (PANTALLA ILUMINADA DE PUERTA OPCIONAL)

1. Abra el pestillo de la puerta del dispensador.



Figura 5: Pantalla iluminada de puerta
Es posible que la ilustración no sea exactamente como la que se muestra.

2. Use un destornillador Phillips para retirar los tornillos que se encuentran en el lado derecho de la puerta del dispensador (es decir, del lado del pestillo).

3. Abra el panel de la puerta para revelar la ilustración.

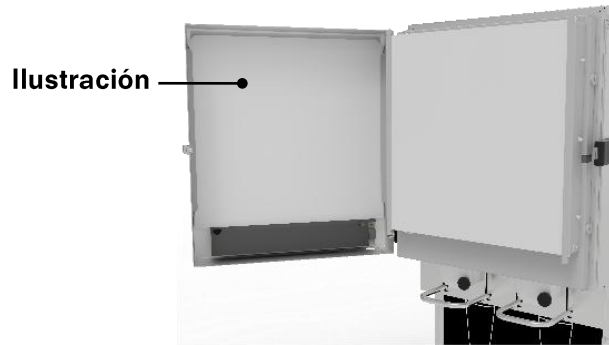


Figura 6: Abra el panel de la puerta

4. Retire la ilustración del panel de la puerta. Para ello, deslice los lados izquierdo y derecho hacia afuera desde detrás del marco.

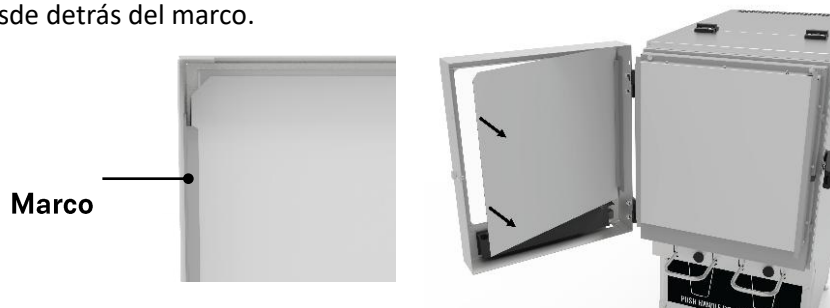


Figura 7: Retire la ilustración del panel de la puerta

5. Instale la nueva ilustración y fíjela detrás del marco, en los lados izquierdo y derecho del panel de la puerta.
6. Antes de cerrar el panel, asegúrese de que el cable que se encuentra cerca de la bisagra inferior no esté apretado. Vuelva a colocar los tornillos en el lado derecho de la puerta.
7. Cierre la puerta del dispensador y el pestillo de la puerta.

ENCENDIDO DEL DISPENSADOR



Todo el líquido refrigerante y el aceite del compresor debe estar asentado en la parte inferior del compresor antes de encender el dispensador. Si el dispensador no estaba en posición vertical, déjelo reposar en posición vertical por 24 horas antes de encenderlo.

Siga los pasos que figuran a continuación para encender el dispensador:

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente aprobado.
2. Mueva el interruptor, que se encuentra en la parte inferior izquierda del frente del dispensador, hacia la posición de encendido.
3. Se encenderá el ventilador, se iluminarán las luces del panel de botones y aparecerá `Select size` o `Select product` en el panel de la puerta cuando el dispensador esté listo.

OPERACIÓN DEL DISPENSADOR

PREPARACIÓN DEL DISPENSADOR

Limpie el dispensador y sus componentes muy bien antes de usarlos. El compartimento del producto debe haber alcanzado la temperatura de funcionamiento antes de cargar el producto preenfriado.

1. Limpie y seque el dispensador y todos los componentes.
2. El producto debe estar preenfriado a una temperatura de entre 35 °F y 40 °F (1,7 °C y 4,4 °C) antes de cargarlo en el compartimento correspondiente.
3. Encienda el dispensador.
4. Antes de cargar el producto, deje que el dispensador funcione estando vacío durante un mínimo de una hora para que alcance la temperatura de funcionamiento adecuada. Consulte la pantalla de la consola que se encuentra en el lado izquierdo del dispensador para conocer la temperatura actual del compartimento del producto.
5. Desinfecte sus manos o use guantes limpios para cargar el producto.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Los dispensadores SureShot se diseñaron para admitir tres tipos de envases: una bolsa precargada de un solo uso de 5 L/1 gal o 10 L/2,5 gal (dentro de una caja del producto SureShot), una caja dispensadora de líquido (que se usa con una rampa SureShot) o en cajas de cartón (vertidas en un tanque recargable SureShot). Por lo general, el modelo de dispensador se escoge en función del envase del producto.



Si usa un dispensador de múltiples productos con control de porciones (IntelliShot), se debe colocar el producto sobre la válvula adecuada de acuerdo con el panel de botones (por ejemplo, la leche debe ir sobre la válvula de la izquierda y la crema, sobre la válvula de la derecha).

Bolsas de producto lácteo precargadas (caja de producto)

El producto se entrega en bolsas sanitarias precargadas con tubos incluidos. La bolsa se coloca dentro de una caja, que luego se instala en el compartimento del producto correspondiente. Si usa una bolsa de producto lácteo de menos de 10 L/2,5 gal (es decir, 5 L/1 gal), es posible que necesite usar un encarte para posicionar la bolsa más pequeña en el frente de la caja. Si no sabe qué debe hacer, póngase en contacto con la Asistencia Técnica de SureShot para recibir ayuda.

Carga de una caja

1. Inserte una bolsa precargada en la caja del producto con el accesorio de la bolsa y el tubo dispensador alineados con la abertura de la caja.
2. Ajuste la bolsa para quitar la mayor cantidad de arrugas posibles y, así, mejorar el flujo del producto.

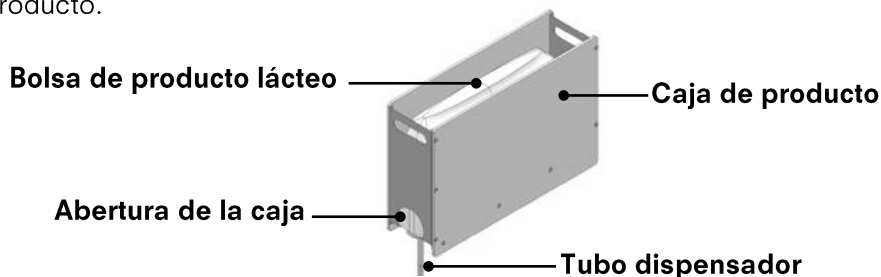


Figura 8: Caja del producto



No tire del accesorio de la bolsa o el tubo dispensador ya que podría ocasionar fugas en la bolsa.

3. Ubique el anillo superior en el accesorio de la bolsa (es decir, el anillo más cercano a la bolsa).
Deslice el anillo superior del accesorio en la abertura de la caja para que quede apoyado sobre el piso de la caja del producto. No utilice el anillo inferior.

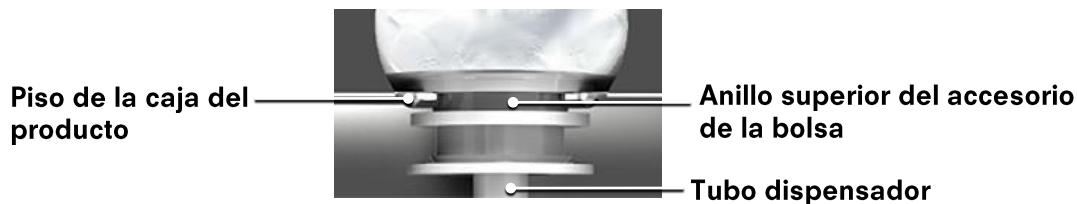


Figura 9: Accesorio de la bolsa de producto lácteo fijado en el piso de la caja

4. Abra la puerta del dispensador.
5. Gire el tornillo de pulgar hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.

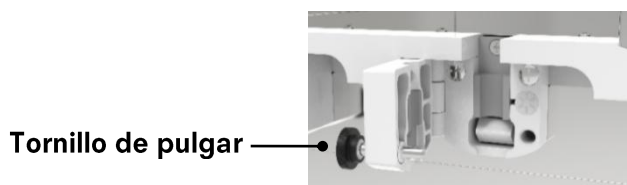


Figura 10: Puerta abierta de la válvula

6. Coloque la caja del producto en el compartimento que se encuentra sobre la válvula correcta y asegúrese de que el tubo esté hacia afuera.
7. Centre el tubo en la abertura de la válvula. Retire y deseche el plástico que cubre el tubo, si lo hay. El tubo no debe estar torcido, enroscado ni pellizcado.

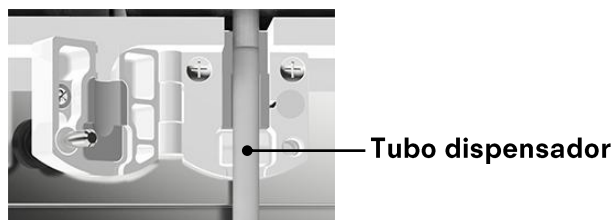


Figura 11: Colocación del tubo correcto

8. Doble el tubo y apriételo justo debajo de la válvula. Esto empujará el producto fuera del tubo y hacia la bolsa.
9. Mientras sostiene el tubo, cierre la puerta de la válvula y gire el tornillo de pulgar hacia la derecha hasta que la puerta de la válvula esté segura y se active el émbolo. Se emitirá un sonido una vez que esto ocurra. No apriete el tornillo de pulgar demasiado. Suelte el tubo.

10. Utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar el tubo cuidadosamente a un ángulo de 45 grados a una longitud máxima de 5/8" (1,5 cm) de la parte inferior de la puerta de la válvula. Descarte la parte cortada del tubo.

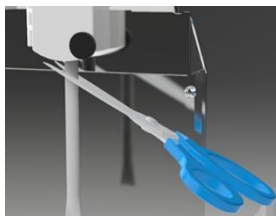


Figura 12: Corte del tubo

Retiro de una caja y vaciado de la bolsa de producto lácteo

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque un recipiente limpio debajo del tubo para recoger cualquier residuo que pueda derramarse una vez que se abra la puerta de la válvula.
3. Gire el tornillo de pulgar negro hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.
4. Deje que el producto residual drene. Si lo desea, sujete el tubo con una abrazadera para reducir el goteo.
5. Retire la caja con la bolsa vacía del dispensador.
6. Retire la bolsa de la caja y deséchela.

Caja dispensadora de líquido

El producto se entrega en una bolsa sanitaria precargada con el tubo dispensador, todo dentro de una caja. Con la caja dispensadora de líquido, se usa una rampa para deslizar la parte posterior de la caja para que el producto pueda drenarse de manera eficiente.

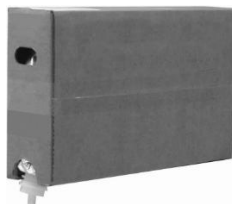


Figura 13: Caja dispensadora de líquido

Carga de una caja dispensadora de líquido

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque la rampa en el compartimento del producto inclinada hacia abajo y el frente del dispensador.

3. Gire el tornillo de pulgar hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.

Tornillo de ajuste manual

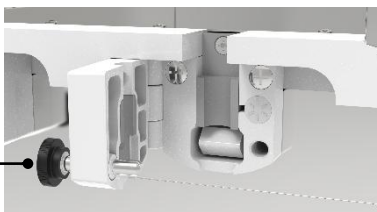
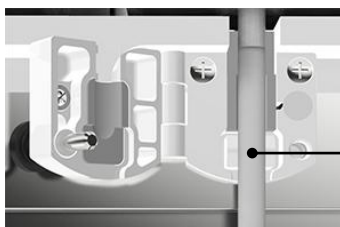


Figura 14: Puerta abierta de la válvula

4. Coloque una nueva caja en el compartimento que se encuentra sobre la válvula correcta asegurándose de que el tubo esté hacia afuera.
5. Centre el tubo en la abertura de la válvula. Retire y deseche el plástico que cubre el tubo, si lo hay. El tubo no debe estar torcido, enroscado ni pellizcado.



Tubo dispensador

Figura 15: Colocación del tubo correcto

6. Doble el tubo y apriételo justo debajo de la válvula. Esto empujará el producto fuera del tubo y hacia la bolsa.
7. Mientras sostiene el tubo, cierre la puerta de la válvula y gire el tornillo de ajuste manual hacia la derecha hasta que la puerta de la válvula esté segura y se active el émbolo. Se emitirá un sonido una vez que esto ocurra. No apriete el tornillo demasiado. Suelte el tubo.
8. Cierre la puerta del dispensador.
9. Utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar el tubo cuidadosamente a un ángulo de 45 grados a una longitud máxima de 5/8" (1,5 cm) de la parte inferior de la puerta de la válvula. Descarte la parte cortada del tubo.

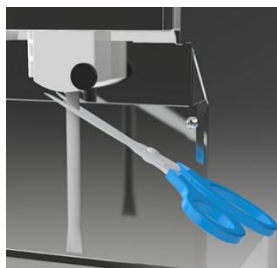


Figura 16: Corte del tubo

Retiro de una caja dispensadora de líquido

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque un recipiente limpio debajo del tubo para recoger cualquier residuo que pueda derramarse una vez que se abra la puerta de la válvula.
3. Gire el tornillo negro de ajuste manual hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.
4. Deje que el producto residual drene. Si lo desea, sujete el tubo con una abrazadera para reducir el goteo.
5. Retire la caja vacía y deséchela.

Tanque recargable

El producto se transfiere del envase original a un tanque recargable limpio y desinfectado. Cada vez que limpie el tanque, coloque un tubo dispensador nuevo. Se recomiendan los dispensadores equipados con tapa abatible (modelos Fill-in-Place) para rellenar el tanque de forma rápida y fácil. Los pasos para rellenar un tanque son específicos para cada modelo de dispensador. Consulte las instrucciones de funcionamiento que figuran en la puerta del dispensador.

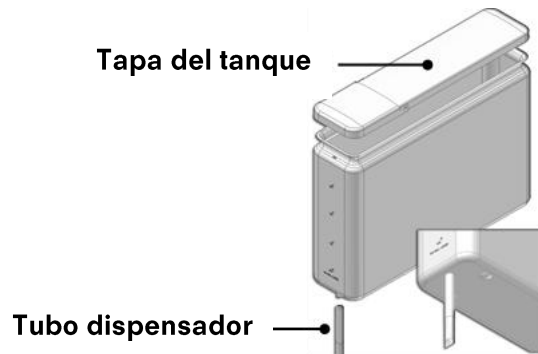


Figura 17: Tanque recargable

INTELLISHOT con control de porciones, para llenar en el lugar (y tapa abatible)

Para que la dispensación sea precisa, solo se deben utilizar tubos blancos SureShot precortados de 3" (7,6 cm) y, con cada recarga, se debe llenar el tanque hasta un nivel marcado. Después de llenar el tanque, se debe seleccionar el nivel de producto correcto en el software.

1. Instale un tubo blanco SureShot precortado de 3" (7,6 cm) en el pico de un tanque de producto limpio y desinfectado empujando el extremo del tubo completamente sobre el pico.
2. Abra la puerta del dispensador y coloque la tapa abatible en la parte superior del dispensador.



Figura 18: Tapa abatible en la parte superior del dispensador

3. Gire el tornillo de ajuste manual hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.

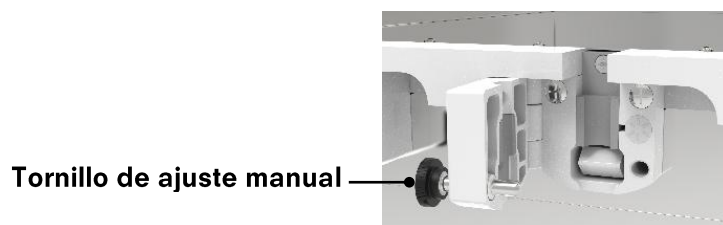


Figura 19: Puerta de la válvula abierta

4. Coloque el tanque limpio y desinfectado en el compartimento que se encuentra sobre la válvula correcta asegurándose de que el tubo esté hacia afuera.
5. Centre el tubo en la abertura de la válvula. El tubo no debe estar torcido, enroscado ni pellizcado.

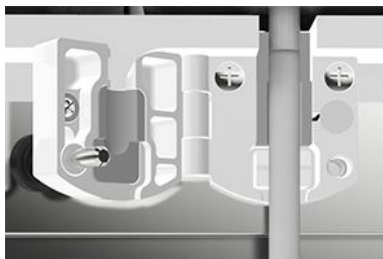


Figura 20: Colocación del tubo correcto

6. Cierre la puerta de la válvula y gire el tornillo de ajuste manual hacia la derecha hasta que la puerta de la válvula esté segura y se active el émbolo. Se emitirá un sonido una vez que esto ocurra. No apriete el tornillo demasiado.
7. Abra la tapa abatible del tanque.

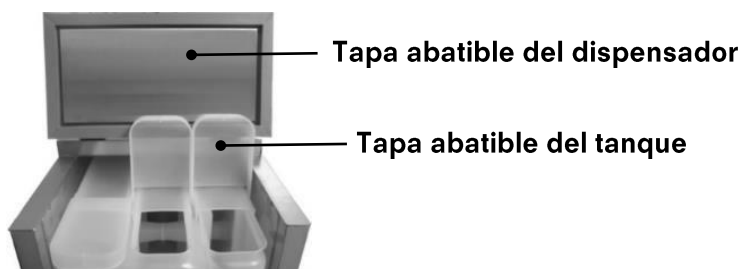


Figure 21: Modelo Fill-in-Place (AC330-FP)

8. Llene el tanque con el producto ya enfriado hasta cualquier nivel marcado (por ejemplo, 1,5 gal) para que la dispensación sea precisa.
9. Cierre la tapa abatible del tanque.
10. Cierre la tapa abatible y la puerta del dispensador.
11. Si el dispensador admite más de un producto, presione el **botón del producto** en el panel de botones que corresponda al producto en el tanque y su ubicación.
12. Dentro de los tres segundos, presione el botón de reinicio/recarga que se encuentra en el panel de botones. Algunos modelos usan **un triángulo (▲)** como el botón de **reinicio/recarga**. Consulte las instrucciones de funcionamiento que figuran en la puerta del dispensador.
13. Presione el **botón de reinicio/recarga** repetidamente hasta que la pantalla coincida con el nivel del producto en el tanque. Los niveles del tanque se miden en incrementos de 0,5 gal/1,89 L. Cada pulsación de botón debe completarse en menos de tres segundos.
14. Se apagará la luz en el **botón del producto**, indicando que se guardó el nuevo nivel del producto en el software. En dispensadores de un solo producto, se apagará la luz del **botón de reinicio/recarga**.



Para que la dispensación sea precisa, es esencial que se llene el producto hasta un nivel marcado y que seleccione el mismo nivel en el software.

FLEXOSHOT sin control de ración, para llenar en el lugar (con tapa abatible)

1. Instale un tubo blanco precortado SureShot de 3 pulgadas (7,6 cm) en el pico de un tanque limpio y desinfectado. Si usa un tubo SureShot de 10 pulgadas (25,4 cm), utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar el tubo por la mitad antes de instalarlo en el tanque. No deben quedar bordes dentados. Guarde la otra mitad del tubo para otro tanque.
2. Empuje el extremo del tubo completamente sobre el pico.
3. Abra la puerta del dispensador y coloque la tapa abatible en la parte superior del dispensador.
4. Gire el tornillo de ajuste manual hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.

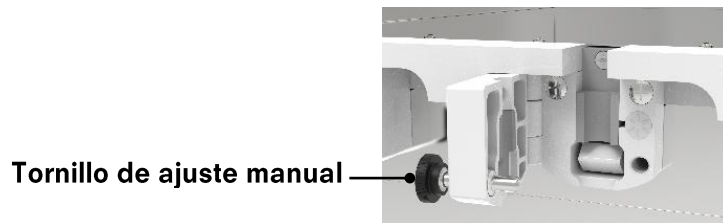


Figura 22: Puerta abierta de la válvula

5. Coloque el tanque en el compartimento que se encuentra sobre la válvula correcta asegurándose de que el tubo esté hacia afuera.
6. Centre el tubo en la abertura de la válvula. El tubo no debe estar torcido, enroscado ni pellizcado. Si usa un tubo de 10" (25,4 cm), retire y deseche el plástico que cubre el tubo, si lo hay.

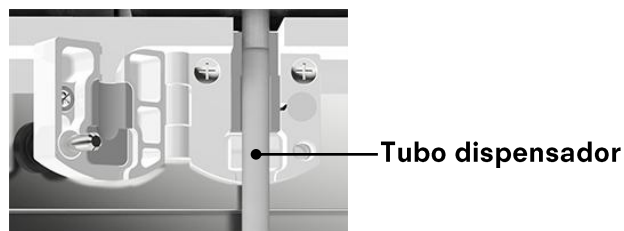


Figura 23: Colocación del tubo correcto

7. Cierre la puerta de la válvula y gire el tornillo de ajuste manual hacia la derecha hasta que la puerta de la válvula esté segura. No apriete el tornillo demasiado.
8. Abra la tapa abatible del tanque.
9. Llene el tanque con el producto ya enfriado.
10. Cierre la tapa abatible del tanque.
11. Cierre la tapa abatible y la puerta del dispensador.
12. Si usa un tubo de 10" (25,4 cm), utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar el tubo cuidadosamente a un ángulo de 45 grados a una longitud máxima de 5/8" (1,5 cm) de la parte inferior de la puerta de la válvula. Descarte la parte cortada del tubo.

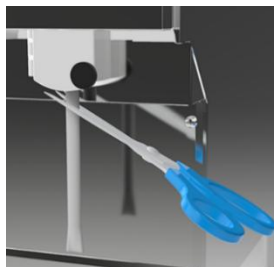


Figure 24: Corte del tubo

FLEXOSHOT sin control de porciones, modelo que no se llena en el lugar (sin tapa abatible)

1. Utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar un tubo SureShot doblado de 10" (25,4 cm) a la mitad antes de instalarlo en el tanque. No deben quedar bordes dentados. Guarde la otra mitad del tubo para otro tanque.
2. Instale el tubo en el pico de un tanque limpio y desinfectado empujando el extremo del tubo completamente sobre el pico.
3. Abra la tapa abatible del tanque.
4. Llene el tanque con el producto ya enfriado.
5. Cierre la tapa abatible del tanque.
6. Abra la puerta del dispensador.
7. Gire el tornillo de ajuste manual hacia la izquierda y abra la válvula.

Tornillo de ajuste manual

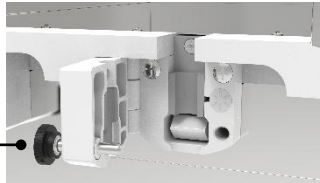


Figure 25: Puerta abierta de la válvula

8. Coloque el tanque en el compartimento que se encuentra sobre la válvula correcta asegurándose de que el tubo esté hacia afuera.
9. Centre el tubo en la abertura de la válvula. Retire y deseche el plástico que cubre el tubo, si lo hay. El tubo no debe estar torcido, enroscado ni pellizcado.

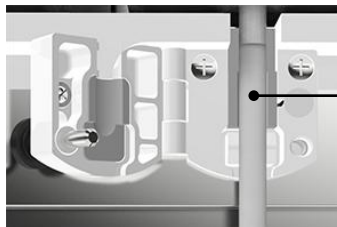


Figura 26: Colocación del tubo correcto

10. Doble el tubo y apriételo justo debajo de la válvula para eliminar cualquier rastro del producto en el tubo.
11. Cierre la puerta de la válvula y gire el tornillo de pulgar hacia la derecha hasta que la puerta de la válvula esté segura. No apriete el tornillo de pulgar demasiado. Suelte el tubo.
12. Cierre la puerta del dispensador.
13. Utilice tijeras afiladas y desinfectadas para cortar el tubo cuidadosamente a un ángulo de 45 grados a una longitud máxima de 5/8" (1,5 cm) de la parte inferior de la puerta de la válvula. Descarte la parte cortada del tubo.

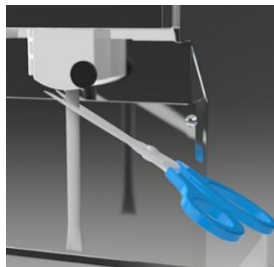


Figura 27: Tubo cortado adecuadamente

Retiro de un tanque de producto

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque un recipiente limpio debajo del tubo para recoger cualquier residuo que pueda derramarse una vez que se abra la puerta de la válvula.
3. Gire el tornillo de pulgar hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.
4. Deje que el producto residual drene. Si lo desea, sujete el tubo con una abrazadera para reducir el goteo.
5. Retire el tanque del producto.
6. Descarte el tubo, y limpie el tanque y la tapa.

DISPENSACIÓN DEL PRODUCTO

Dispensadores sin control de porciones

Dispensadores con asas de autodispensación o botones:

1. Coloque una taza debajo del punto de dispensación.
2. Baje el asa de dispensación (o mantenga presionado el botón del producto, si corresponde) hasta que obtenga la cantidad deseada.
3. Suelte el asa o el botón de dispensación.

Dispensadores con palancas para tazas:

1. Sostenga una taza por la mitad inferior y empújela contra la parte inferior de la palanca.
2. Una vez que haya obtenido la cantidad deseada, aparte la taza de la palanca.



Para mantener la higiene, no toque la palanca con la tapa de la taza ni con las manos.

Dispensadores con control de porciones

El panel de botones en un modelo con control de porciones se usa para preparar bebidas, dispensar el producto y acceder a las funciones del software del dispensador. Verifique si aparecen mensajes con instrucciones en la pantalla de la puerta durante el modo de funcionamiento normal y el modo de programación (funciones y mantenimiento del software).

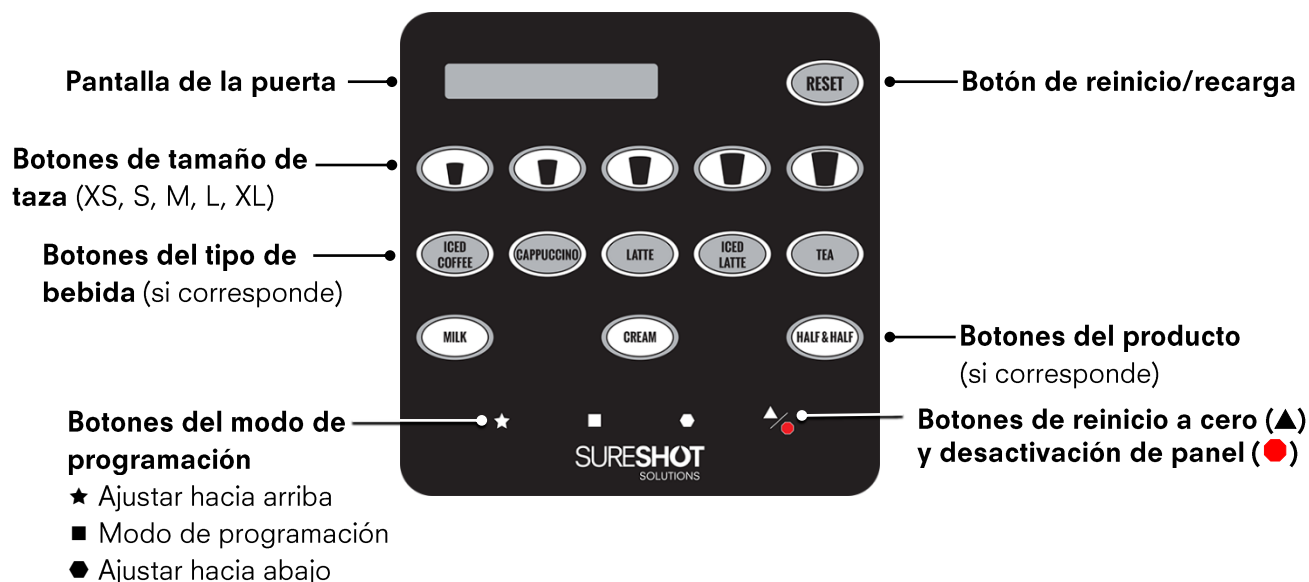


Figura 28: Panel de botones del AC320

Es posible que el panel de botones no sea exactamente como el que se muestra.

Pantalla de la puerta: en el modo de funcionamiento normal, es posible que aparezca Select Product o Select Size en pantalla. Existe la posibilidad de que otros modelos muestren un mensaje diferente.

Botones de tamaño de taza: seleccione el tamaño correcto de la taza para dispensar la cantidad adecuada del producto.

Botones del tipo de bebida: el panel de botones puede incluir botones del tipo de bebida (por ejemplo, capuchino o latte). Si no se selecciona el tipo de bebida, se dispensará el tipo predeterminado (por ejemplo, café caliente).

Botones del producto: seleccione el botón del producto correcto (por ejemplo, Crema o Leche). No se aplica a dispensadores de un solo producto.

Botón de desactivación del panel: para evitar que se dispense el producto accidentalmente mientras limpia el panel de botones, presione este botón durante tres segundos. Las luces del botón parpadearán en secuencia y se desactivará el panel de botones aproximadamente entre 15 y 30 segundos.

Botones del modo de programación: se usan para acceder a las funciones del software.

Botón de reinicio/recarga: si usa un tanque recargable, use este botón para seleccionar el mismo nivel del producto en el software que en el tanque. Los niveles del tanque se miden en incrementos de 0,5 gal/1,89 L.

PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA Y DISPENSACIÓN DEL PRODUCTO

Es posible que se deba presionar uno o más botones para preparar una bebida. Si se debe presionar más de un botón, debe empezar por los botones de la parte superior y seguir en orden hacia abajo, o viceversa.

El panel de botones puede incluir un **botón de dispensación** o un **botón para cancelar**. El producto no se dispensará si no se presiona el **botón de dispensación**. El **botón para cancelar** borra la selección actual.

Si se debe presionar un solo botón:

- En el caso de un dispensador de un solo producto (por ejemplo, leche), presione el **botón de tamaño mediano de la taza** para preparar un café caliente mediano con leche.
- En el caso de un dispensador de múltiples productos con crema como el producto predeterminado, presione el **botón de tamaño de la taza** para preparar un café con crema.

Si se deben presionar múltiples botones, empezando por los que están en la parte superior:

- Para preparar un café caliente mediano con crema, presione el **botón de la crema** seguido del **botón de tamaño mediano de la taza**.
- Para preparar un café helado grande con leche, presione el **botón de la leche** y, luego, el **botón de café helado** y el **botón de tamaño grande de la taza**.

Si se deben presionar múltiples botones, empezando por los que están en la parte inferior:

- Para preparar un café caliente mediano con crema, presione el **botón de tamaño mediano de la taza**, el **botón de una ración** y el **botón de la crema**.

FUNCIONES DEL SOFTWARE: MODELOS CON CONTROL DE PORCIONES

Las funciones del software son específicas del modelo de dispensador. Sin embargo, la mayoría de las funciones que están disponibles en el software pueden activarse o desactivarse de forma predeterminada con la opción de cambiar la opción predeterminada manualmente. Es posible que se incluya una hoja de instrucciones de las funciones del software separada junto con el dispensador para conocer opciones de personalización de software adicionales. Como alternativa, póngase en contacto con la Asistencia Técnica de SureShot para recibir ayuda.

En el modo de funcionamiento normal, la pantalla del panel de botones puede alternar entre `Select Product` o `Select Size` y el nivel de producto actual (por ejemplo, `10 L 10 L`). Las opciones de visualización se pueden personalizar para mostrar `Select Product` o `Select Size` únicamente con la opción de agregar el nivel actual del producto y/o la temperatura actual del compartimento del producto. Para obtener más información, consulte la sección **Opciones de usuario** de este manual.

BOTONES DEL MODO DE PROGRAMACIÓN

SÍMBOLO	FUNCIÓN
★	Ajustar hacia arriba
■	Modo de programación
●	Ajustar hacia abajo
▲	Restablecer a cero

Tabla 4: Botones del modo de programación

MENÚ DEL MODO DE PROGRAMACIÓN

Ajuste de la receta/el objetivo (cantidades dispensadas)

Las recetas o cantidades dispensadas preestablecidas se muestran en unidades de medida imperiales (onzas líquidas/galones) o métricas (mililitros/litros).

Para ajustar la receta o las cantidades de dispensación manualmente:

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.
2. Si utiliza un dispensador de múltiples productos, presione el **botón del producto** correspondiente.
3. Presione el **botón de tamaño de la taza** que desea. Para cambiar la cantidad de dispensación para un tipo de bebida (por ejemplo, café helado), presione el **botón de tipo de bebida** y, luego, el **botón de tamaño de la taza**. Utilice el **botón para subir (★) o bajar (●)** según sea necesario. Las cantidades de dispensación se pueden configurar en un rango de 0 oz líq. a 33 oz líq. (5 ml a 999 ml) con incrementos de 1/8 oz líq. (0,1 ml). Para fijar la cantidad de dispensación en cero, mantenga presionado el **botón de triángulo (▲)** o el **botón de reinicio/recarga** si es que no hay un botón de triángulo.
4. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.



Si no se dispensa el producto exactamente como lo indica la receta o las cantidades de dispensación programadas, no use la función Ajustar receta/objetivo para hacer una corrección. Use la función Calibración para corregir la precisión de dispensación.

Calibración

En algunas circunstancias, el volumen real del producto dispensado puede ser ligeramente diferente de las cantidades de dispensación de la receta o programadas. La función de calibración se debe usar cuando la cantidad dispensada real es consistentemente diferente. Otros problemas pueden impactar la precisión de dispensación. Antes de realizar la calibración, verifique lo siguiente:

- El tipo de producto y las cantidades de dispensación (receta) programadas en el software son correctas.
- La válvula está limpia y funciona correctamente.
- El producto se encuentra dentro del rango de temperatura adecuado (34 °F a 40 °F/1,1 °C a 4,4 °C).
- El tubo dispensador está centrado en la abertura de la válvula, sin torceduras ni dobleces.

- Si usa un bolsa de producto lácteo (caja del producto):
 - Se seleccionaron el producto, tamaño de la bolsa y tipo de bolsa adecuados en el software.
 - Se cargó la bolsa de producto lácteo de manera correcta.

Se requieren una balanza digital y una taza vacía para realizar la calibración.

1. Configure la balanza digital en gramos.
2. Coloque una taza limpia y vacía en la balanza, y presione el **botón CERO/TARA**.
3. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** durante unos segundos hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.
4. Vuelva a presionar el **botón del modo de programación (■)** y aparecerá Calibration en pantalla.
5. Se iluminarán el primer y segundo botón de la izquierda en la fila superior.
 - a. **Dispensador de un producto:** los porcentajes de calibración aparecerán en pantalla (por ejemplo, Milk 5% 0%). Coloque una taza vacía debajo del punto de dispensación.
 - b. **Dispensador de múltiples productos:** coloque una taza vacía debajo del punto de dispensación correcto (por ejemplo, la válvula izquierda para la leche). Presione el **botón del producto** correspondiente (por ejemplo, leche). Los porcentajes de calibración aparecerán en pantalla (por ejemplo, Milk 5% 0%).
6. Presione el primer **botón de la izquierda en la fila superior** hasta que se complete la dispensación. El peso esperado en gramos aparecerá en pantalla, Scale: 20 g.
7. Coloque la taza con el producto en la balanza para verificar su peso.
8. Presione el **botón para subir (★)** o **bajar (●)** según sea necesario hasta que el número que se muestra coincida con el peso de la balanza.
9. Presione el **tercer botón de la izquierda en la fila superior** para guardar el número ingresado. Los porcentajes de calibración aparecerán en pantalla (por ejemplo, Milk 5% 0%).
10. Descarte el producto de la taza y vuelva a colocarla en la balanza. Presione el **botón CERO/TARA**.
11. Repita los pasos 5 a 10 para dispensar por segunda vez.
12. Con la taza vacía debajo del mismo punto de dispensación, presione el segundo **botón de la izquierda en la fila superior** hasta que se complete la dispensación. La pantalla mostrará el peso esperado en gramos, Scale: 60 g.
13. Coloque la taza con el producto en la balanza para verificar su peso.
14. Presione el **botón para subir (★)** o **bajar (●)** según sea necesario hasta que el número que se muestra coincida con el peso de la balanza.
15. Presione el **tercer botón de la izquierda en la fila superior** para guardar el número ingresado. Los porcentajes de calibración aparecerán en pantalla (por ejemplo, Milk 5% 3%).
16. Descarte el producto de la taza y vuelva a colocarla en la balanza. Presione el **botón CERO/TARA**.
17. Repita los pasos 12 a 15 para dispensar por segunda vez.
18. La calibración ya está completa. Si utiliza un dispensador de múltiples productos, siga los pasos 1 a 17 para calibrar cada producto individualmente.
19. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para regresar al modo de funcionamiento normal.

Botones

Se puede activar o desactivar cada botón según sea necesario.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** durante unos segundos hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.

2. Presione el **botón del modo de programación** (■) repetidamente hasta que aparezcan los Buttons iluminados en pantalla.
3. Mantenga presionado cualquiera de los botones iluminados para desactivarlo. Cuando lo haga, se apagará la luz de ese botón. Mantenga presionado el botón para volver a activarlo.
4. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Selección de la bolsa (o tipo de bolsa) y el tanque

Para lograr óptima dispensación, el producto dispensado debe coincidir con el producto seleccionado en el software. Si se usan dispensadores con bolsas de producto lácteo, se debe seleccionar el producto y tipo de bolsa correctos (por ejemplo, Cream Cor w). En los dispensadores con tanque, se debe seleccionar el producto correcto (por ejemplo, Cream 3 g).

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación** (■) repetidamente hasta que aparezca Bag Selection (bolsa precargada) o Tank Selection (tanque recargable) en pantalla.
3. Si utiliza un dispensador de múltiples productos, presione el **botón del producto** correspondiente (por ejemplo, crema).
4. Presione el **botón de estrella** (★) o el **botón hexagonal** (●) para desplazarse por los tipos de productos disponibles hasta que la descripción coincida con el tipo de producto y bolsa, o el producto (tanque recargable) en el dispensador.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) para guardar y salir del modo de programación.

Opciones de usuario (u opciones)

En el menú Opciones de usuario, puede encontrar funciones de software adicionales para la personalización. Para obtener más instrucciones, consulte la sección Opciones de usuario de este manual.

Recuento de bebidas

Si la función Recuento de bebidas está disponible, el software del dispensador guardará la cantidad de dispensaciones por producto.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación** (■) repetidamente hasta que aparezca Drink Counts en pantalla.
3. Para un dispensador de un solo producto, el recuento de bebidas aparecerá en pantalla. Para un dispensador de múltiples productos, presione uno de los **botones de producto** para ver el número total de bebidas.
4. Para restablecer a cero, presione el **botón de triángulo** (▲) o el **botón de reinicio/recarga**.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) para regresar al modo de funcionamiento normal.

Refrigeración

Use la función Refrigeración para ajustar la temperatura del compartimiento del producto. También se puede regular la temperatura desde la consola lateral. Para obtener más instrucciones, consulte la sección **Pantalla y ajuste de la temperatura** de este manual.

Mantenimiento

Las funciones de mantenimiento normalmente son usadas por un técnico de servicio. En algunas circunstancias, un técnico del Centro de Asistencia Técnica de SureShot puede guiar al usuario mediante una función de mantenimiento.

OPCIONES DE USUARIO

En el menú Opciones de usuario, puede encontrar funciones de software adicionales para la personalización. Según el modelo, se puede acceder a las funciones de opciones de usuario si presiona botones ocultos en el panel de botones mientras se encuentra en el modo de programación.

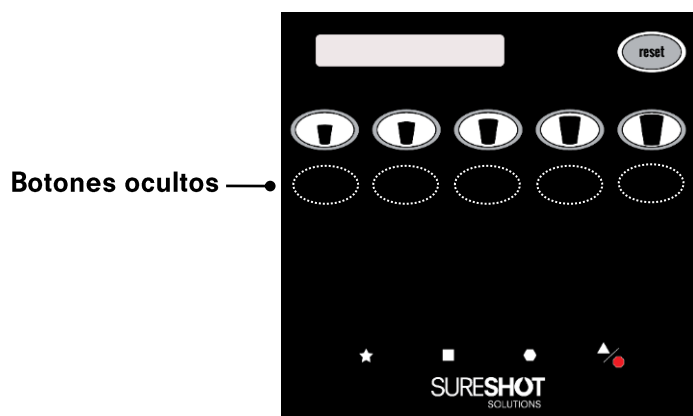


Figura 29: Panel de botones del AC110

Visualización de las unidades de temperatura

La función Unidades de temperatura agregará la temperatura actual del compartimiento del producto en la pantalla durante el modo de funcionamiento normal. Las unidades de temperatura están disponibles en grados Celsius o Fahrenheit. Por defecto, normalmente esta función está desactivada (es decir, none). Siga las instrucciones para seleccionar el sistema métrico (Celsius) o imperial (Fahrenheit), o desactivar la función.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación** (■) hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación** (■) repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options*.
3. Presione el **primer botón de la izquierda en la fila superior**. *Temp Units* aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el **primer botón de la izquierda en la fila superior** hasta que se muestre la temperatura en *Celsius*. Vuelva a mantener presionado el botón hasta que se muestre la

temperatura en *Fahrenheit*. O vuelva a mantener presionado el botón hasta desactivar esta función (*none*).

5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Visualización de las unidades

La unidad de medida que aparece en pantalla puede ser litros o galones. La configuración predeterminada normalmente es galones. Siga las instrucciones para seleccionar litros o galones.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options* en pantalla.
3. Presione el **segundo botón de la izquierda en la fila superior**. La unidad de medida actual aparecerá en pantalla (por ejemplo *Disp Units G*).
4. Mantenga presionado el **segundo botón de la izquierda en la fila superior** para cambiar la visualización a litros o galones.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Visualización del nivel

La función Visualización del nivel agregará el nivel actual de cada producto a la pantalla durante el modo de funcionamiento normal. Por defecto, esta función está activada. Siga estas instrucciones para activar o desactivar esta función.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options* en pantalla.
3. Presione el **tercer botón de la izquierda en la fila superior**. La configuración actual aparecerá en pantalla (por ejemplo, *Level Display On*).
4. Mantenga presionado el **tercer botón de la izquierda en la fila superior** para activar o desactivar *Level Display*.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Bloqueo de nivel bajo (bloqueo de nivel bajo de producto)

Si está disponible, la función Bloqueo de nivel bajo puede activarse o desactivarse de forma predeterminada. Si está activada, se encenderá una luz de notificación cuando el nivel de producto alcance una cantidad preestablecida y ya no se dispensará el producto. La cantidad preestablecida es específica del software del dispensador (por ejemplo, 0,1 gal/0,3 L o menos). En un dispensador de un producto, se encenderá la luz del **botón de reinicio/recarga** o el **botón de triángulo (▲)**. En un dispensador de múltiples productos, se encenderá la luz de un **botón de producto** (por ejemplo, crema o leche). Siga estas instrucciones para activar o desactivar esta función.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options* en pantalla.
3. Presione el **cuarto botón de la izquierda en la fila superior**. *LowLevelLock* aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el cuarto botón de la izquierda en la fila superior para activar o desactivar el *LowLevelLock*.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Advertencia de nivel (notificación de nivel bajo del producto)

Si está disponible, la función Advertencia de nivel puede activarse o desactivarse de forma predeterminada. Si está activada, se encenderá una luz de notificación cuando el nivel de producto alcance una cantidad preestablecida, que es específica del software del dispensador (por ejemplo, 0,3 gal/1,2 L o menos). En un dispensador de un producto, la luz encendida del **botón de reinicio/recarga** o el **botón de triángulo (▲)** comenzará a parpadear, mientras que en un dispensador de múltiples productos, lo hará la luz de un **botón de producto** (por ejemplo, crema o leche). Siga estas instrucciones para activar o desactivar esta función.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options* en pantalla.
3. Presione el **primer botón de la izquierda en la segunda fila**. *Level Warning* aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el **primer botón de la izquierda en la segunda fila** para activar o desactivar la *Level Warning*.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Receta por región

Se puede programar el software con dos cantidades de dispensación, una receta estadounidense y una canadiense. Siga las instrucciones para seleccionar la región adecuada de la receta.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca *Recipe* o *Target Adjust* en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca *Options* o *User Options* en pantalla.
3. Presione el **segundo botón de la izquierda en la segunda fila**. *American* o *Canadian* aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el **segundo botón de la izquierda en la segunda fila** durante algunos segundos. Suelte el botón después de escuchar dos pitidos. Si aparece Estadounidense o Canadiense en pantalla, significa que habrá cambiado la región.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Bloqueo de limpieza

Si está disponible, la función Bloqueo de limpieza puede activarse o desactivarse de forma predeterminada. Si la función está activada, no se dispensará el producto tras 72 horas. Este es el momento en que debe limpiar los tanques recargables e instalar un tubo dispensador nuevo. Siga estas instrucciones para activar o desactivar esta función.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca `Recipe` o `Target Adjust` en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca `Options` o `User Options` en pantalla.
3. Presione el **tercer botón de la izquierda en la segunda fila**. `Cleaning Lock` aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el tercer botón de la izquierda en la segunda fila para activar o desactivar el `Cleaning Lock`.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

Idioma

El software se puede programar en inglés, francés o español. Si está disponible, siga las instrucciones para cambiar el idioma.

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca `Recipe` o `Target Adjust` en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca `Options` o `User Options` en pantalla.
3. Presione el **cuarto botón de la izquierda en la segunda fila**. El idioma (por ejemplo, `English` o `Français`) aparecerá en pantalla.
4. Mantenga presionado el **cuarto botón de la izquierda en la segunda fila** para cambiar el idioma.
5. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para guardar y regresar al modo de funcionamiento normal.

PANTALLA Y AJUSTE DE LA TEMPERATURA

La temperatura del producto debe mantenerse dentro del rango recomendado de 34 °F a 40 °F (1,1 °C a 4,4 °C). La pantalla de la consola lateral muestra la temperatura actual del compartimento del producto en grados Fahrenheit (°F). El rango de configuración de temperatura va de 0 (apagado) a 12 (más frío). Una configuración de refrigeración de 07 equivale a 36 °F (2,2 °C).

Si la configuración requiere un ajuste para adaptarse al entorno, se puede ajustar de dos maneras según el modelo. Los dispensadores IntelliShot (con control de porciones) pueden tener una función de refrigeración en el software (modo de programación). Los dispensadores FlexoShot (sin control de porciones o autoservicio) deben utilizar la consola lateral ubicada en la parte inferior izquierda del dispensador.



En condiciones de funcionamiento normal, nunca se deben utilizar los ajustes de temperatura más altos o bajos. Los ajustes deben realizarse en incrementos individuales. Además, se debe dejar que el dispensador se estabilice durante 4 a 6 horas antes de realizar otro ajuste.

DISPENSADORES CON CONTROL DE PORCIONES: MODO DE PROGRAMACIÓN

1. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** hasta que aparezca Recipe o Target Adjust en pantalla.
2. Presione el **botón del modo de programación (■)** repetidamente hasta que aparezca Refrigeration en pantalla. Si Refrigeración no es una opción en el menú del modo de programación, regule la temperatura desde la consola lateral.
3. Presione el **segundo botón de la izquierda en la fila superior** para que aparezca la función de Setting. Según el modelo, se puede acceder a la función de configuración desde el **tercer botón de la izquierda en la fila superior**.
4. Utilice el **botón de estrella (★)** o el **botón hexagonal (●)** para subir o bajar la temperatura.
5. La nueva configuración de refrigeración se guardará automáticamente.
6. Mantenga presionado el **botón del modo de programación (■)** para regresar al modo de funcionamiento normal.
7. Espere entre 4 y 6 horas para que se establezca la nueva temperatura. Si es necesario, repita el procedimiento y espere otras 4 a 6 horas.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DESDE LA CONSOLA LATERAL

Los dos botones del termómetro de la izquierda suben o bajan la temperatura del compartimento.

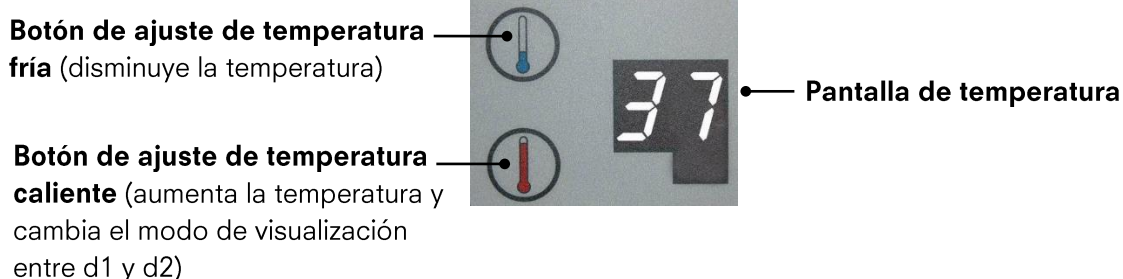


Figura 30: Consola lateral

La pantalla de temperatura de la consola lateral funciona en dos modos:

1. El **modo de visualización continua** muestra constantemente la temperatura actual y permite realizar ajustes en la configuración de refrigeración.
2. El **modo selectivo** se utiliza para mostrar temporalmente la temperatura según sea necesario cuando se presiona un botón. En el modo selectivo, la pantalla está en blanco.



En ambos modos, aparecerá un punto rojo cuando el compresor esté encendido.

ILUSTRACIÓN	PANTALLA	INDICACIÓN
	37 (se muestra continuamente)	El dispensador está en modo de visualización continua y la temperatura actual es de 37 °F (2,8 °C).
	En blanco	El dispensador está en modo selectivo . El compresor está apagado.
	d1	Pantalla temporal: confirma que el dispensador está en modo de visualización continua .
	d2	Pantalla temporal: confirma que el dispensador está en modo selectivo .
	Punto rojo	El compresor está encendido.
	Punto rojo intermitente	El ciclo de descongelación está activo.

Tabla 5: Opciones de visualización de la consola lateral



La configuración predeterminada de los dispensadores es el **modo selectivo**. Si se deben realizar ajustes en la temperatura, debe cambiar el dispensador al **modo de visualización continua**.

CAMBIO DEL MODO DE VISUALIZACIÓN DE LA CONSOLA LATERAL

Modo selectivo a modo de visualización continua

Mantenga presionado el **botón de caliente de la consola lateral (inferior)** durante unos segundos hasta que escuche un pitido. “d1” aparecerá durante unos segundos y el dispensador estará en **modo de visualización continua**.

Modo de visualización continua a modo selectivo

Mantenga presionado el **botón de caliente de la consola lateral (inferior)** durante unos segundos hasta que escuche un pitido. “d2” aparecerá durante unos segundos y el dispensador estará en **modo selectivo**.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

El rango de configuración de temperatura va de 0 (apagado) a 12 (más frío). Una configuración de refrigeración de 07 equivale a 36 °F (2,2 °C). Los ajustes deben realizarse en incrementos individuales. Además, se debe dejar que el dispensador se estabilice antes de realizar más ajustes. La configuración predeterminada del dispensador es el modo selectivo, que debe cambiarse al modo de visualización continua para ajustar la temperatura.

Aumento de la temperatura

1. La consola lateral debe estar en **modo de visualización continua**. (Consulte las instrucciones que se encuentran más arriba).
2. Presione el **botón de caliente** una vez para mostrar la configuración de refrigeración actual (por ejemplo, 07). Vuelva a presionar el botón para disminuir la configuración en 1 para que esté más caliente. En condiciones de funcionamiento normal, nunca se deben utilizar los ajustes de temperatura más altos o bajos.
3. Espere entre 4 y 6 horas para que se estabilice la nueva temperatura. Si es necesario, repita el procedimiento y espere otras 4 a 6 horas.
4. Cuando se complete el ajuste, cambie el dispensador al **modo selectivo**. (Consulte las instrucciones que se encuentran más arriba).

Disminución de la temperatura

1. La consola lateral debe estar en **modo de visualización continua**. (Consulte las instrucciones que se encuentran más arriba).
2. Presione el **botón de frío** una vez para mostrar la configuración de refrigeración actual (por ejemplo, 07). Vuelva a presionar el botón para aumentar la configuración en 1 para que esté más frío. En condiciones de funcionamiento normal, nunca se deben utilizar los ajustes de temperatura más altos o bajos.
3. Espere entre 4 y 6 horas para que se estabilice la nueva temperatura. Si es necesario, repita el procedimiento y espere otras 4 a 6 horas.
4. Cuando se complete el ajuste, cambie el dispensador al **modo selectivo**. (Consulte las instrucciones que se encuentran más arriba).

LIMPIEZA DEL DISPENSADOR

El dispensador y sus componentes (por ejemplo, la válvula), las cajas de producto, los encartes de las cajas de producto, la rampa y los tanques recargables deben lavarse y desinfectarse periódicamente.

- No utilice ningún material abrasivo ni limpiadores en el dispensador.
- No limpie el dispensador con chorros de agua.
- No rocíe ningún líquido ni limpiador en el área de la válvula ni alrededor de ella, ya que el líquido podría dañar los componentes eléctricos detrás de la válvula.

PROGRAMA RECOMENDADO DE LIMPIEZA

Frecuencia	Equipo
A diario	• Exterior • Panel de botones • Bandeja • Área de la válvula • Asas de autodispensación o palancas (si las hay)
Inspeccione y limpie según sea necesario cuando se cargue un producto nuevo. Los tanques recargables deben limpiarse completamente y los tubos deben reemplazarse periódicamente.	• Caja del producto, encarte de la caja del producto (si lo hay), rampa, tanque recargable • Compartimento del producto
Una vez al mes o con mayor frecuencia según sea necesario	• Ensamblaje de la válvula y panel frontal • Junta
Cada seis meses	• Condensador • Ventilador y parte interior

Tabla 6: Programa recomendado de limpieza

EXTERIOR

Se recomienda un limpiador de acero inoxidable para superficies de acero inoxidable. Rocíe el limpiador sobre un paño limpio y limpie el exterior.



No utilice limpiador de acero inoxidable en el panel de botones ni en ninguna pieza de plástico. No utilice ningún limpiador que contenga amoníaco, como limpiacristales.

PANEL DE BOTONES (MODELOS CON CONTROL DE PORCIONES)

El panel de botones debe limpiarse a diario.

1. Mantenga presionado el **botón de desactivación del panel** (●) hasta que las luces del panel de botones parpadeen en secuencia.
2. Limpie las superficies exteriores con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa.
3. Siempre use un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
4. Utilice un paño suave para secar la superficie y evitar manchas de agua.
5. El panel de botones volverá automáticamente al modo de funcionamiento normal después de 10 a 15 segundos (solo para modelos con control de porciones).

BANDEJA

La bandeja debe limpiarse a diario.

1. Retire la bandeja del dispensador.
2. Separe la pantalla de la bandeja.

3. Si utiliza un lavavajillas, limpie la pantalla y la bandeja en el ciclo de lavado completo. Para realizar la limpieza a mano, realice lo siguiente:
 - a. Enjuague bien la pantalla y la bandeja con agua tibia y limpia.
 - b. Utilice agua caliente (a 140 °F/60 °C como mínimo) y un limpiador de buena calidad. Asegúrese de llegar a todos los rincones y grietas.
 - c. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
4. Deje secar completamente al aire.
5. Vuelva a colocar la bandeja.

ÁREA DE LA VÁLVULA

La puerta de la válvula y el área circundante deben mantenerse limpias para lograr un saneamiento adecuado y dispensar cantidades precisas.

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Limpie bien el área alrededor de la válvula, incluyendo las asas de autodispensación o las palancas, si las hay, con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa, o una toallita desinfectante.
3. Siempre use un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
4. Utilice un paño suave para secar bien todo.
5. Cierre la puerta del dispensador.

CAJA DEL PRODUCTO, ENCARTE DE LA CAJA, RAMPA Y TANQUE RECARGABLE

Si utiliza un lavavajillas, limpie la caja del producto y el encarte (si hay uno), la rampa o el tanque recargable en el ciclo de lavado completo. Para realizar la limpieza a mano, realice lo siguiente:

1. Retire la caja del producto con la bolsa de producto lácteo vacía, la caja dispensadora de líquido y la rampa, o el tanque vacío del compartimiento del producto.
2. Descarte la bolsa vacía, la caja dispensadora de líquido o el producto residual que haya dentro del tanque.



En la mayoría de los casos, las bolsas parcialmente llenas no se pueden volver a cargar en dispensadores con control de porciones. Por lo tanto, la caja debe limpiarse cuando la bolsa esté vacía. Si se carga una bolsa parcialmente llena, las cantidades dispensadas no serán precisas.

3. Enjuague bien la caja del producto y el encarte (si lo hay), la rampa o el tanque con agua tibia y limpia.
4. Utilice agua caliente (a 140 °F/60 °C como mínimo) y un limpiador de buena calidad. Asegúrese de llegar a todos los rincones y grietas.
5. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
6. Deje secar completamente al aire.

COMPARTIMENTO DEL PRODUCTO

Si limpia y seca el compartimiento del producto cada vez que carga una nueva bolsa de producto lácteo, una caja dispensadora de líquido o un tanque recargable, se eliminará la condensación y mejorará la eficiencia del dispensador.



Ocasionalmente, puede formarse hielo en el compartimento del producto. Esto no significa necesariamente que la temperatura del compartimento del producto es demasiado fría. El dispensador no es un sistema sin escarcha. Por consiguiente, se acumulará algo de hielo durante el funcionamiento normal.

1. Apague el dispensador y abra la puerta.
2. Retire las cajas de producto, los tanques recargables, la caja dispensadora de líquido y las rampas del compartimento.
3. Con la puerta del dispensador abierta, espere aproximadamente 15 minutos para que el hielo comience a descongelarse.
4. Limpie el compartimento con un paño limpio y seco para retirar el hielo.
5. Utilice un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa para limpiar el interior del compartimento del producto, incluida la parte interior de la puerta del dispensador.
6. Siempre use un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
7. Utilice un paño suave para secar bien todo.
8. Encienda el dispensador.

ENSAMBLAJE E LA VÁLVULA Y PANEL FRONTAL

El ensamblaje de la válvula mantiene el tubo dispensador en su lugar y guía el émbolo. Los ensamblajes en dispensadores con control de porciones tienen un interruptor de láminas que está conectado al dispensador con un cable. El interruptor envía un mensaje al dispensador cada vez que se abre o cierra la puerta de la válvula. Para limpiar el interruptor, debe hacerlo sin moverlo de su lugar. Los dispensadores sin control de porciones no tienen un interruptor de láminas.

Todos los dispensadores (con y sin control de porciones) cuentan con un ensamblaje de la válvula con un encarte de metal de la válvula. El encarte está conectado con un cable termistor que ayuda con el control de la temperatura. Todos los dispensadores de un producto y el ensamblaje izquierdo de la válvula de cualquier dispensador de múltiples productos incluyen un encarte de metal de la válvula.



Solo hay un cable termistor para cada dispensador. Para los dispensadores de múltiples productos, el cable termistor se conecta al encarte de la válvula de metal en el ensamblaje de la válvula izquierdo.

Antes de desmontar el ensamblaje de la válvula para limpiarlo, llene tres recipientes con lo siguiente:

- agua tibia, limpia y jabonosa,
- agua tibia y limpia para enjuagar; y
- agente desinfectante.



Mientras realiza la limpieza, asegúrese de no retirar ningún cable conectado.

Limpieza del ensamblaje de la válvula

1. Apague y desenchufe el dispensador.
2. Abra la puerta del dispensador.
3. Retire la bandeja, si hay una.
4. Retire los cuatro tornillos que sujetan el panel frontal al dispensador. Deje los tornillos y el panel frontal a un lado para limpiarlos.
5. Gire el tornillo de pulgar hacia la izquierda y abra la puerta de la válvula.

6. Retire las cajas de producto, los tanques recargables, la caja dispensadora de líquido y las rampas si es necesario.
7. Retire el tornillo del encarte de la válvula de metal y déjelo a un lado para limpiarlo. Si el encarte de la válvula de metal no está conectado con un cable termistor, apártelo para limpiarlo. Los encartes conectados con un cable termistor no se pueden quitar por completo. Por consiguiente, para limpiarlos, debe hacerlo sin moverlos de su lugar.

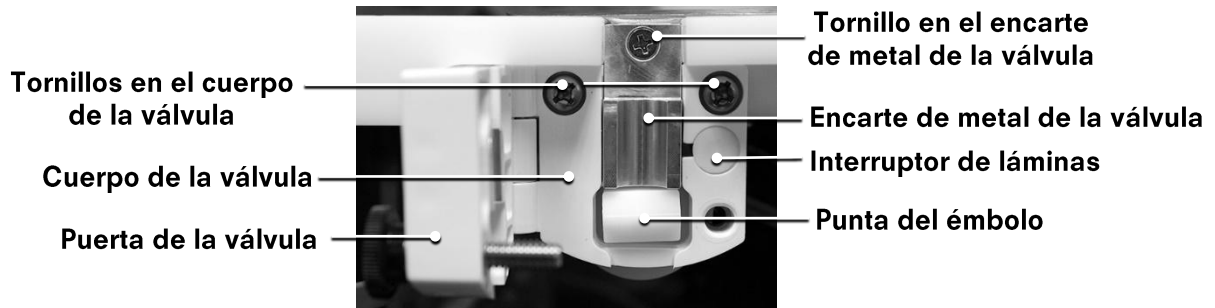


Figura 31: Retiro del encarte de la válvula de metal

8. Sujete el cuerpo de la válvula con firmeza y retire los dos tornillos de las esquinas superiores del cuerpo de la válvula (es posible que el resorte empuje el ensamblaje de la válvula hacia adelante cuando se quiten los tornillos). Deje los tornillos a un lado para limpiarlos.

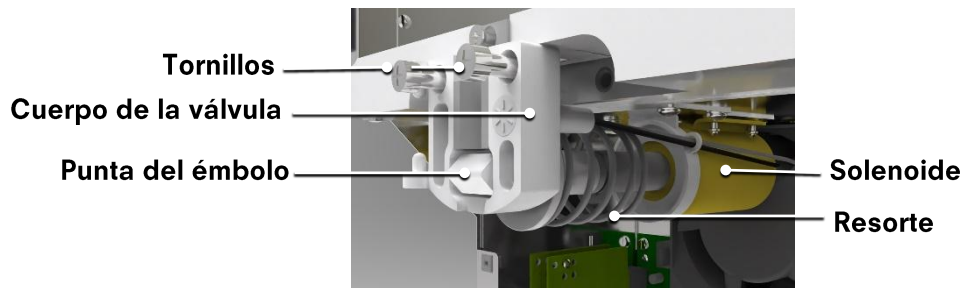


Figura 32: Retiro del cuerpo de la válvula

9. Cuidadosamente, retire la puerta del cuerpo de la válvula. Retire el émbolo y el resorte del solenoide. Si utiliza un dispensador sin control de porciones, retire el asa de dispensación o la palanca. Deje todos los componentes a un lado para limpiarlos, excepto el cuerpo de la válvula.

10. Si el encarte de metal de la válvula está colocado, empújelo suavemente a través de la abertura del cuerpo de la válvula. Retire el interruptor de láminas deslizándolo hacia el frente del cuerpo de la válvula y pase los cables horizontalmente por la abertura angosta. Guíe el interruptor de láminas cuidadosamente a través de la abertura más grande. Para limpiar el interruptor de láminas y el encarte de metal de la válvula, debe hacerlo sin moverlos de su lugar.

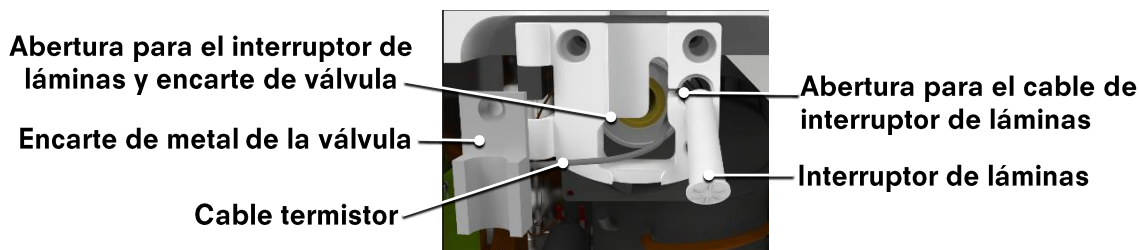


Figura 33: Retire el interruptor de láminas y el encarte de metal de la válvula

11. Retire el anillo de plástico (retenedor de resorte) del solenoide. No se puede quitar completamente del ensamblaje de la válvula, ya que los cables del interruptor de láminas pasan por un ojal en el anillo de plástico. El cable termistor del encarte también se puede pasar por el ojal.

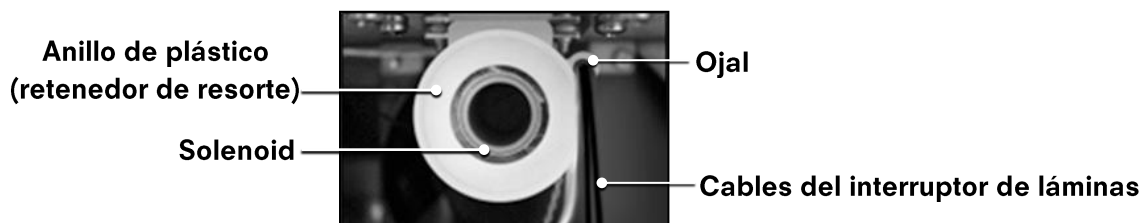


Figura 34: Retire el retenedor de resorte

12. Limpie las válvulas:
- Todos los componentes extraíbles deben sumergirse en agua jabonosa limpia, incluidos la puerta de la válvula, el cuerpo de la válvula, el émbolo, el resorte, los tornillos y el encarte de metal de la válvula desmontado. Enjuáguelos bien, desinféctelos y déjelos secar al aire.
 - Todos los componentes no extraíbles, incluido el interruptor de láminas, el anillo de plástico (retenedor de resorte) y el encarte de metal de la válvula, si lo hay, deben sumergirse en agua limpia y jabonosa cuidadosamente. Sumérjalos en agua limpia para enjuagarlos y desinfectarlos. Séquelos con un paño limpio y suave.
 - Limpie el panel frontal y los tornillos con agua jabonosa limpia. Enjuáguelos bien con agua tibia y limpia. Séquelos con un paño limpio y suave. Si utiliza un lavavajillas, se puede limpiar el panel frontal en el ciclo de lavado completo.
13. Mientras realiza la limpieza, revise las bisagras de la válvula. Si alguna de las bisagras está rota, se deben reemplazar de inmediato, ya que de lo contrario el producto podría dispensarse excesivamente.
14. Limpie el bloque de válvulas con un paño limpio y húmedo. Si utiliza un dispensador sin control de porciones, limpie alrededor de la copa de resorte de la válvula.

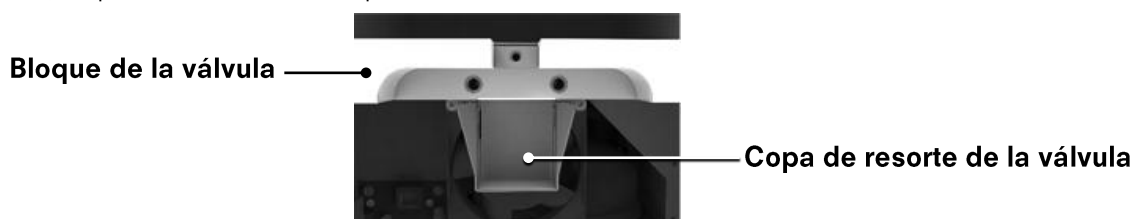


Figura 35: Copa de resorte de la válvula

15. Antes de volver a ensamblar la válvula, verifique que no se haya acumulado producto dentro del solenoide. Si es necesario, utilice un cuchillo de plástico y un paño húmedo para limpiar el área.

REINSTALACIÓN DEL ENSAMBLAJE DE LA VÁLVULA Y EL PANEL FRONTAL

Dispensadores con control de porciones

1. Instale el anillo de plástico (retenedor de resorte) de forma segura en el solenoide con la sección plana en la parte superior, de modo que el ojal quede del lado derecho.
2. Coloque el resorte sobre el émbolo.
3. Inserte el extremo del émbolo en el solenoide hasta que la parte posterior del resorte quede contra el anillo de plástico. La punta del émbolo debe estar horizontal y el resorte debe estar centrado en el anillo de plástico.

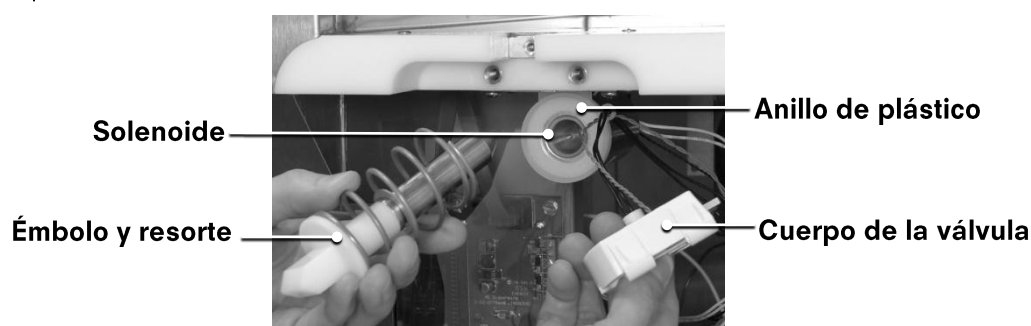


Figura 36: Instale el émbolo y el resorte en el solenoide

4. Instale el interruptor de láminas y el encarte de metal de la válvula en el cuerpo de la válvula. Para ello, deslice los cables por las aberturas para cables que se encuentran en el cuerpo de la válvula. Si el encarte no está colocado, espere e instálelo en el paso 7.
5. Coloque la puerta de la válvula en el cuerpo de la válvula.
6. Con la puerta de la válvula abierta, empuje y mantenga el cuerpo de la válvula firmemente en su lugar, ya que el resorte empujará el ensamblaje hacia adelante. Instale los tornillos largos para fijar el cuerpo de la válvula al bloque de la válvula. No apriete demasiado.
7. Instale el encarte de metal de la válvula. Si el encarte está conectado, tire suavemente del cable termistor desde atrás del cuerpo de la válvula mientras instala el encarte.
8. Fije el encarte con el tornillo corto. Los encartes de metal de la válvula con un cable termistor deben ajustarse de forma segura para que el sistema de refrigeración funcione de manera eficiente. No apriete demasiado. Vuelva a tirar suavemente del cable termistor para asegurarse de que se mueva libremente y no quede atrapado.
9. Gire el tornillo de pulgar hacia la derecha y cierre la puerta de la válvula. No apriete demasiado.
10. Deslice el panel frontal hacia arriba y atrás del bloque de la válvula. Vuelva a instalar los cuatro tornillos.
11. Cierre la puerta del dispensador.
12. Enchufe y encienda el dispensador.
13. Coloque una cámara de repuesto en la válvula y cierre la puerta de la válvula.
14. Presione cualquier botón de dispensación. Escuche cómo el solenoide se abre y se cierra, lo que indica que el émbolo se mueve libremente y funciona correctamente. Retire el tubo de repuesto.
15. Vuelva a instalar la bandeja, si corresponde.
16. Deje que el dispensador regrese a la temperatura de funcionamiento y cargue el producto.

Dispensadores sin control de raciones

1. Coloque el resorte en la parte posterior de la punta del émbolo.
2. Inserte la punta del émbolo en la abertura de la placa posterior del asa de dispensación o la palanca.

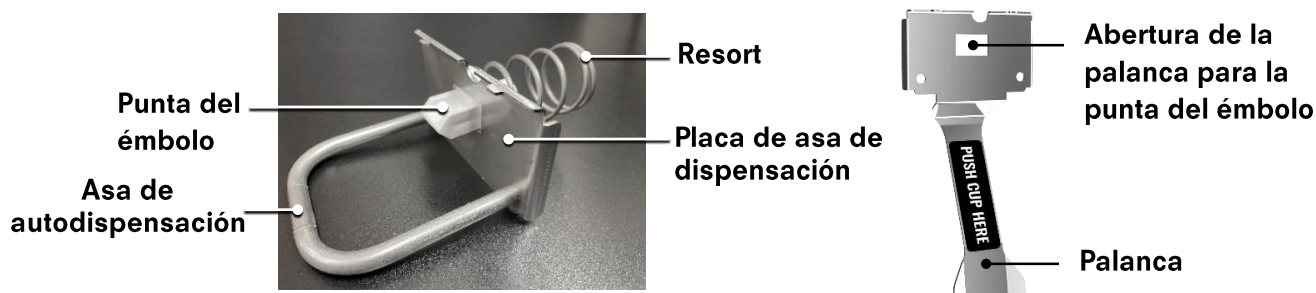


Figura 37: Inserte la punta del émbolo por el asa de dispensación o la placa de la palanca

3. Inserte la punta del émbolo con el resorte colocado y el asa de dispensación o la palanca en de la abertura del cuerpo de la válvula. Si el encarte de metal de la válvula está instalado (dispensador de un producto o ensamblaje de la válvula izquierda en un dispensador de múltiples productos), inserte el encarte por la abertura en el cuerpo de la válvula antes de insertar la punta del émbolo.
4. Coloque la puerta de la válvula en el cuerpo de la válvula. La puerta de la válvula debe estar colocada antes de instalar el ensamblaje de la válvula y el asa de dispensación o la palanca en el bloque de la válvula.

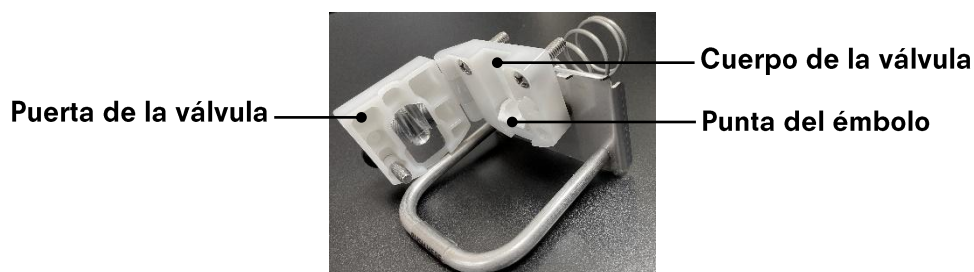


Figura 38: Asa de autodispensación y ensamblaje de la válvula

5. Inserte el resorte en la copa del resorte en el bloque de la válvula.
6. Si el encarte de metal de la válvula está colocado, tire suavemente del cable termistor por el ojal en el lado derecho de la copa del resorte para asegurarse de que no quede atrapado en el resorte.
7. Con la puerta de la válvula abierta, empuje y mantenga el cuerpo de la válvula firmemente en su lugar, ya que el resorte empujará el ensamblaje hacia adelante. Instale los tornillos largos para fijar el cuerpo de la válvula al bloque de la válvula. No apriete demasiado.
8. Instale el encarte de metal de la válvula. Si el encarte está conectado, tire suavemente del cable termistor desde atrás del cuerpo de la válvula mientras instala el encarte.
9. Fije el encarte con el tornillo corto. Los encartes de válvulas de metal con un cable termistor deben ajustarse de forma segura para que el sistema de refrigeración funcione de manera eficiente. No apriete demasiado. Vuelva a tirar suavemente del cable termistor para asegurarse de que se mueva libremente y no quede atrapado.
10. Gire el tornillo de pulgar hacia la derecha y cierre la puerta de la válvula. No apriete demasiado.
11. Deslice el panel frontal hacia arriba y atrás del bloque de la válvula. Si queda ajustado, presione ligeramente el asa de dispensación o la palanca mientras desliza el panel hacia arriba. Vuelva a instalar los cuatro tornillos.

12. Cierre la puerta del dispensador.
13. Enchufe y encienda el dispensador.
14. Vuelva a instalar la bandeja, si corresponde.
15. Deje que el dispensador regrese a la temperatura de funcionamiento y cargue el producto.

JUNTA

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Revise si la junta tiene algún daño. Asegúrese de que esté bien sellado y que no tenga ningún agujero.
3. Limpie la junta con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa. Utilice un cepillo pequeño para llegar a todos los rincones y grietas.
4. Siempre use un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
5. Utilice un paño suave para secar bien todo.
6. Cierre la puerta del dispensador.

CONDENSADOR

1. Apague y desenchufe el dispensador.
2. Retire los tornillos que sujetan el panel posterior.
3. Retire el panel posterior del dispensador con cuidado.
4. Limpie cuidadosamente el condensador utilizando una aspiradora con un accesorio de cepillo suave para evitar que se dañen las bobinas del condensador.



Las tiras verticales de metal que se encuentran sobre las bobinas del condensador (extremos del condensador) son muy afiladas. No toque los extremos del condensador.

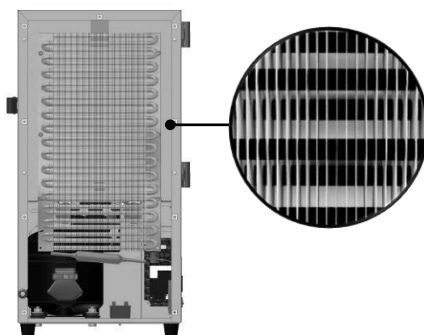


Figura 39: Extremos del condensador

5. Vuelva a colocar el panel posterior y reinstale los tornillos para fijarlo en su lugar.
6. Enchufe y encienda el dispensador.

VENTILADOR Y PARTE INTERIOR

1. Apague y desenchufe el dispensador.
2. Retire los tornillos que sujetan el panel frontal.
3. Retire el panel frontal.
4. Limpie cuidadosamente el ventilador y la parte interior utilizando una aspiradora con un accesorio de cepillo suave para evitar que se dañe el ventilador.
5. Retire todos los suministros y herramientas de limpieza del interior del dispensador, si los hay.
6. Enchufe y encienda el dispensador.
7. Verifique que el ventilador no esté obstruido y que gira suavemente.



Para evitar lesiones o daños al equipo, mantenga las manos y otros objetos alejados del ventilador cuando el equipo esté enchufado.

8. Vuelva a colocar el panel frontal y reinstale los tornillos para fijarlo en su lugar.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si estas instrucciones no corrigen el problema, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions al 888-777-9990 (EE. UU. y Canadá) o al +1 902-865-9602.

Problema	Resolución
El dispensador no enciende.	1. El interruptor de encendido/apagado está en la posición de encendido. 2. El dispensador debe estar enchufado a una fuente de alimentación activa. Si hay un problema con la fuente de alimentación, solicite a una persona calificada que inspeccione la caja de fusibles o el disyuntor de las instalaciones y restablezca la energía. 3. Verifique que el disyuntor del dispensador no se haya activado: a. Apague el dispensador. b. Localice el disyuntor debajo del interruptor de encendido/apagado. c. No debe verse nada blanco en la parte superior del disyuntor. Si se ve color blanco, se debe reiniciar. d. Para reiniciarlo, presione y suelte el disyuntor. Es posible que sea necesario hacerlo más de una vez. Si después de varios intentos el blanco no desaparece, póngase en contacto con la Asistencia Técnica. e. Si se restablece correctamente, encienda el dispensador. 4. El cable de la puerta se instaló de manera segura en la parte inferior de la puerta del dispensador.
La pantalla en la puerta del dispensador está en blanco	1. El cable de la puerta se instaló de manera segura en la parte inferior de la puerta del dispensador. 2. Verifique que la válvula funciona correctamente: a. Instale un tubo dispensador en la válvula. Si no se carga una bolsa de producto lácteo, utilice un trozo de tubo de repuesto. Coloque una taza vacía debajo de un punto de dispensación (válvula). Presione cualquier botón que dispense producto. El solenoide debe hacer un ruido al abrirse y cerrarse para verificar que el émbolo se mueve libremente. b. Si el solenoide no responde, revise todos los pasos en “El dispensador no enciende”. c. Si el solenoide responde, es posible que la pantalla esté defectuosa. Póngase en contacto con la Asistencia Técnica.
La consola lateral muestra caracteres inesperados.	1. Select Product o Select Size deben aparecer en la pantalla de la puerta, lo que verifica que la secuencia de inicio está completa. La pantalla puede alternar entre Select Product o Select Size y el nivel del producto. 2. Si la pantalla de la puerta es diferente, apague el dispensador, espere 10 segundos y vuelva a encenderlo.

Problema	Resolución
El dispensador no dispensa el producto.	1. Verifique lo siguiente: a. El producto se cargó correctamente. b. La secuencia de botones para preparar una bebida es correcta. c. El tubo dispensador no está torcido, enroscado, pellizcado ni bloqueado con producto congelado. d. Las cantidades objetivo (receta) no se establecieron en cero. e. El ensamblaje de la válvula está limpio y funciona correctamente (por ejemplo, el émbolo no está dañado). 2. Para reiniciar el software, apague el dispensador. Espere 10 segundos y vuelva a encender el dispensador.
Las cantidades de dispensación son incorrectas (IntelliShot)	1. Verifique lo siguiente: a. El tubo dispensador está instalado correctamente en la válvula y no está torcido, doblado o bloqueado con producto congelado, por ejemplo. b. La puerta de la válvula está cerrada y el tornillo de mariposa está seguro. c. El ensamblaje de la válvula debe estar limpio y montado correctamente. d. Las cantidades objetivo (receta) son correctas en el software. e. Se seleccionaron el producto y tipo de bolsa adecuados en el software. 2. Si se utiliza un tanque recargable, debe llenarse hasta un nivel marcado y seleccionarse el mismo nivel en el software. 3. Si utiliza una bolsa de producto lácteo, verifique lo siguiente: a. La bolsa está cargada correctamente y no hay pliegues en la bolsa que obstruyen el flujo del producto. b. La temperatura del producto debe estar entre 34 °F y 40 °F (1,1 °C y 4,4 °C). La temperatura afecta el flujo de los productos lácteos. c. La puerta de la válvula no se abrió antes de que la bolsa estuviera lista para ser reemplazada. Cuando se abre y cierra la puerta de la válvula, el software asume que se cargó una bolsa llena y las cantidades de dispensación serán inexactas para el resto de la bolsa. No cargue una bolsa parcialmente llena a menos que haya una función en el software que lo permita.
El dispensador tiene fugas del producto.	Verifique lo siguiente: 1. La puerta de la válvula está cerrada correctamente y el tornillo de mariposa está seguro. 2. El tubo dispensador está instalado correctamente en la válvula. 3. El tubo dispensador no está dañado (por ejemplo, no tiene agujeros ni grietas). 4. La bolsa no tiene agujeros. 5. El ensamblaje de la válvula debe estar limpio y montado correctamente. Las bisagras del émbolo y la válvula no deben estar rotas.
El dispensador tiene fugas de agua.	Descongele el compartimento del producto y limpie el hielo o el agua con un paño limpio y suave.

Problema	Resolución
La temperatura del producto está demasiado caliente o fría.	Verifique lo siguiente: 1. El sistema de refrigeración del dispensador está encendido. Un ajuste de temperatura de "00" significa que el sistema de refrigeración del dispensador está apagado. 2. El ajuste de temperatura del dispensador está entre 34 °F y 40 °F (1,1 °C y 4,4 °C). Para regular la temperatura, consulte la sección Pantalla y ajuste de la temperatura de este manual. 3. Si hay un punto rojo intermitente en la pantalla de la consola lateral, el ciclo de descongelación del dispensador está activado y no está enfriando activamente el compartimento del producto. El ciclo de descongelación dura aproximadamente 20 minutos. Si el ciclo continúa ejecutándose durante más tiempo, apague el dispensador para reiniciar el ciclo de descongelación. Después de 10 segundos, vuelva a encenderlo. Las paredes interiores del compartimento del producto deberían enfriarse después de aproximadamente 12 minutos. 4. No se acumuló hielo en exceso dentro del compartimento del producto. De lo contrario, desconecte el dispensador. Limpie el hielo o el agua con un paño limpio y suave. 5. El producto cargado en el dispensador está entre 34 °F y 40 °F (1,1 °C y 4,4 °C). El refrigerador donde se almacena el producto funciona correctamente. 6. El dispensador no se encuentra cerca de una fuente que genere calor (por ejemplo, cafetera, lámpara de calor, luz solar directa). 7. Hay un espacio de 1" (2,5 cm) en todos los lados del dispensador. 8. La ventilación en la parte posterior del dispensador no está bloqueada. 9. El condensador está limpio. 10. El dispensador debe estar nivelado para que el sistema de refrigeración funcione de manera adecuada. Ajuste las patas del dispensador según sea necesario. 11. El ventilador está funcionando. 12. No hay nada almacenado debajo del dispensador. Los orificios de entrada en la parte inferior ni deben estar obstruidos.
Hay exceso de hielo o escarcha en el compartimento del producto.	Verifique lo siguiente: 1. La temperatura en el interior del compartimento del producto está entre 34 °F y 40 °F (1,1 °C y 4,4 °C). 2. La junta no está dañada. Para que la junta quede completamente sellada, no debe haber ningún agujero. 3. No se acumuló hielo dentro del compartimento del producto. Puede acumularse hielo ocasionalmente, ya que el dispensador no es un sistema sin escarcha. Para eliminar el exceso de hielo, desenchufe el dispensador. Después de 15 minutos, el hielo debe haberse descongelado lo suficientemente como para retirarlo con un paño suave y seco.
La luz roja parpadea en el botón de reinicio/recarga o en un botón de producto.	Una luz roja intermitente indica que el nivel de producto es bajo. El nivel de producto es bajo cuando hay menos de 40,6 oz/1200 ml de producto en la bolsa o el tanque.

SERVICIO Y GARANTÍA

La garantía de este producto es por un año (a menos que se especifique lo contrario) para piezas y mano de obra en las instalaciones, e incluye acceso a la red de servicio técnico de todo EE. UU. y Canadá.

Si personal no calificado lleva a cabo tareas de mantenimiento en el dispensador, se anulará la garantía. Cuando el dispensador se encuentra bajo garantía, los técnicos de servicio deben ser aprobados y enviados por el Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions. El cliente es responsable de todos los costos no aprobados por SureShot Solutions.

Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions al 888 777-9990 (EE. UU. y Canadá) o al +1 902 865 9602 para recibir la correspondiente aprobación.

Si el dispensador se encuentra dentro del período de la garantía, póngase en contacto con el:

Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions

A.C. Dispensing Equipment Inc.

888-777-9990 (EE. UU. y Canadá) o +1 902-865-9602

www.sureshotsolutions.com

service@sureshotsolutions.com

Si su garantía expiró, no dude en comunicarse con el Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions para obtener asistencia telefónica. Si necesita servicios de reparación en las instalaciones, comuníquese con su técnico de servicio local.

Las piezas se pueden ordenar desde el sitio web de SureShot Solutions: www.sureshotsolutions.com.



El número de serie, el número de modelo y el número de pieza del dispensador se encuentran en la etiqueta de identificación del producto en el exterior del dispensador. Consulte estos números cuando se ponga en contacto con el Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions. Estos números son cruciales para ayudarnos a brindarle un servicio rápido y efectivo.

Etiqueta de servicio

**Etiqueta de
identificación
del producto**



Figura 40: Etiqueta de identificación del producto

GARANTÍA DE EE. UU. Y CANADÁ

Este dispensador está cubierto por una garantía de un (1) año en las instalaciones, a menos que se especifique lo contrario.

Todos los equipos de dispensación fabricados por A.C. Dispensing Equipment Inc. tienen garantía contra defectos de materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra.

La obligación de A.C. Dispensing Equipment Inc. en función de esta garantía se limita a la reparación de los defectos descritos por una agencia de servicio autorizada de fábrica de A.C. Dispensing Equipment Inc. o una de sus agencias de servicio secundarias.

Esta garantía no se aplica a la instalación ni a los problemas causados por la instalación. Esta garantía no se aplica al mantenimiento preventivo normal, las tareas de mantenimiento o los ajustes que A.C. Dispensing Equipment Inc. considere necesario.

SI NO SE REGISTRÓ LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR CON A.C. DISPENSING EQUIPMENT INC. DENTRO DE LOS 60 DÍAS DE LA COMPRA, SE ANULARÁ LA GARANTÍA.

Esta garantía está sujeta a las siguientes condiciones:

- Esta garantía se aplica únicamente al propietario original y no es transferible.
- Solamente se pueden usar agencias de servicio preautorizadas dirigidas por A.C. Dispensing Equipment Inc.
- Si algún producto no funciona de la manera prevista bajo uso normal dentro de los límites definidos en esta garantía, A.C. Dispensing Equipment Inc. o su agencia de servicio autorizada reparará o reemplazará dicho producto a su entera discreción. A.C. Dispensing Equipment Inc. será responsable únicamente de los cargos incurridos o del servicio realizado por sus agencias de servicio autorizadas. El uso de otras agencias de servicio que no sean las autorizadas por A.C. Dispensing Equipment Inc. anulará esta garantía y A.C. Dispensing Equipment Inc. no será responsable de dicho trabajo ni de ningún cargo asociado con dicho trabajo. Se debe usar la agencia de servicio autorizada de A.C. Dispensing Equipment Inc. más cercana y el envío debe ser realizado por A.C. Dispensing Equipment Inc.

PERÍODO DE TIEMPO

Un año en piezas y mano de obra, a partir de la fecha de compra. La agencia de servicio autorizada podrá, a su discreción, exigir comprobante de compra. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía tienen garantía únicamente por la parte no vencida de la garantía original del producto.

Si requiere asistencia, puede comunicarse con un asesor de servicio dentro del horario de trabajo. Todos los problemas relacionados con el servicio se abordarán en una llamada telefónica al siguiente día hábil.

PROCEDIMIENTO DE LA GARANTÍA

1. Busque y anote el número de serie y modelo que figura en la etiqueta de identificación del producto. Si también hay un número de código de pieza u opción, anótelos.
2. Póngase en contacto con el número que aparece en la etiqueta de servicio del dispensador.
3. Nuestro personal del Centro de Asistencia Técnica discutirá el problema con usted y, si es necesario, enviará un técnico a su ubicación para realizar las reparaciones correspondientes. Si requiere

asistencia fuera del horario laboral o en caso de emergencia, A.C. Dispensing Equipment Inc. no será responsable de ningún cargo adicional.

4. Para solicitar piezas, llame al centro de servicio y las piezas correspondientes se enviarán a su ubicación o a la de la agencia de servicio.

Las siguientes condiciones no están cubiertas por esta garantía:

- Falla del equipo relacionada con una instalación inadecuada, una conexión o un suministro de servicios públicos inadecuados, o problemas debido a la ventilación.
- Equipos que no hayan recibido el mantenimiento adecuado, controles de calibración, ajustes, daños por limpieza inadecuada y daños ocasionados por agua en los controles.
- Equipo que no se haya utilizado de manera adecuada o que ha estado sujeto a mal uso o mala aplicación, negligencia, abuso, accidente, alteración, negligencia, daños durante el transporte, la entrega o la instalación, incendio, inundación, disturbios o desastre natural.
- Equipo al que se le haya borrado o alterado el número de modelo o serie.
- Si una persona que no sea un técnico de servicio calificado cambió, alteró, modificó o reparó el equipo durante o después del período de garantía, el fabricante no será responsable por ningún daño a ninguna persona o propiedad que pueda resultar del uso posterior del equipo.
- Cualquier ajuste que el cliente considere apropiado realizar no estará cubierto por la garantía, es decir, ajuste de temperatura, nivelación de la unidad mediante sus extensores de patas, ajustes al control de porciones, reinicio del disyuntor que se encuentra en la unidad, posicionamiento del tubo, ajuste de compensación de temperatura o cualquier otro ajuste que pueda realizar el operador de la unidad que A.C. Dispensing Equipment Inc. considere necesario.
- Todas las llamadas de garantía serán monitoreadas estrictamente. Es posible que sea necesario devolver al fabricante cualquier pieza utilizada para su revisión junto con el informe de campo firmado que describe todo el trabajo realizado en la unidad. Cualquier pieza reemplazada que no se encuentre defectuosa, A.C. Dispensing Equipment Inc. se reserva el derecho de rechazar el pago de las piezas de repuesto asociadas.
- Todos los requisitos de mantenimiento preventivo y limpieza no estarán cubiertos por la garantía.

Esta garantía no cubre servicios realizados fuera del horario laboral de los técnicos de servicio ni tarifas de mano de obra premium. Se le cobrará al propietario la diferencia entre las tarifas de servicio normales y dichas tarifas premium. A.C. Dispensing Equipment Inc. no asume ninguna responsabilidad por demoras prolongadas en el reemplazo o la reparación de cualquier pieza que estén fuera de su control.

En todos los casos, el uso de piezas de repuesto de fabricante de equipamiento original que no estén autorizadas por A.C. Dispensing Equipment Inc. anulará esta garantía.

Este equipo está destinado únicamente para uso comercial. Se anulará la garantía si se instala el equipo en aplicaciones que no sean comerciales.

LA GARANTÍA ANTERIOR SUSTITUYE A TODAS Y CADA UNA DE LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD Y CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE A.C. DISPENSING EQUIPMENT INC. EN NINGÚN CASO, LA GARANTÍA LIMITADA SE EXTENDE MÁS ALLÁ DE LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO.

SURESHOT
SOLUTIONS®

A.C. Dispensing Equipment Inc.
100 Dispensing Way
Lower Sackville, Nova Scotia
B4C 4H2 CANADA

888 777-9990 (USA & Canada) or +1 902 865 9602
www.sureshotsolutions.com