

IntelliShot 2.0
DISPENSADOR DE PRODUCTOS
LÁCTEOS REFRIGERADOS
MODELOS AC110-V2,
AC220-V2 y AC320-V2

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN.....	7	CALIBRACIÓN.....	29
PRINCIPALES COMPONENTES EXTERIORES ...	7	REFRIGERACIÓN	31
PRINCIPALES COMPONENTES INTERIORES	8	PRODUCTOS.....	33
ESPECIFICACIONES	9	CONFIGURACIÓN DE RED.....	34
RECEPCIÓN DEL DISPENSADOR.....	9	CONTEOS DE BEBIDAS	35
INSPECCIONAR EN BUSCA DE DAÑOS	9	RECETA	36
REGISTRO DE LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR.....	9	OPCIONES DE USUARIO.....	38
CONFIGURACIÓN DEL DISPENSADOR.....	10	Idioma.....	38
DÓNDE COLOCAR EL DISPENSADOR.....	10	Sensor de la puerta.....	38
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	10	Unidades de visualización	39
REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	11	Unidades de temperatura.....	39
HERRAMIENTAS PARA LA CONFIGURACIÓN Y EL MANTENIMIENTO	11	Calibración de bajo nivel	39
LIMPIEZA DEL DISPENSADOR	11	Conteos de bebidas.....	39
INSTALACIÓN DE LA GUÍA DE TAZAS (PARTE OPCIONAL).....	11	Selección de valores predeterminados.....	39
INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE RECOGIDA (PARTE OPCIONAL).....	12	Tiempo de retroceso.....	39
ENCENDIDO DEL DISPENSADOR.....	12	Bloqueo de limpieza (dispensadores con tanques de producto)	39
CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA.....	12	Aviso de limpieza (dispensadores con depósitos de producto).....	40
PRODUCTO Y CALIBRACIÓN	12	Tiempo de espera.....	40
FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR	13	Nivel bajo	40
PANEL DE BOTONES	13	CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA	40
NOTIFICACIONES	15	Versión del software.....	40
CARGA DEL PRODUCTO.....	18	Establecer fecha/hora	41
Preparación del dispensador y del producto	19	Actualizaciones de software	41
Bolsas precargadas para productos lácteos (caja del producto).....	19	Actualización de controladores.....	42
Retiro de una bolsa vacía de productos lácteos	23	Valores predeterminados de fábrica	43
Uso de un tapón de bolsa para quitar una bolsa de productos lácteos parcialmente llena (parte opcional)	23	Ajuste del nivel del producto.....	43
Tanque de producto recargable.....	25	Registros	44
Retiro de un tanque de producto.....	27	Valores predeterminados de refrigeración...	44
DISPENSAR EL PRODUCTO.....	28	Restablecimiento de la calibración	44
CARACTERÍSTICAS DEL SOFTWARE.....	28	DIAGNÓSTICOS	44
PÁGINA DE CONFIGURACIÓN	28	Temperatura de visualización.....	45
		Controlar la temperatura.....	45
		Compresor.....	45
		Tiempo de encendido/apagado	45
		Puerta	45
		Calibración.....	46
		Prueba de botón	46
		Válvula	46
		SENSOR DE NIVEL (MODELOS CON TANQUES DE PRODUCTO).....	46

Ver el estado del sensor de nivel	46	Junta de la puerta.....	51
Sensor de nivel desactivado.....	47	Ensamblaje de válvulas	51
LIMPIEZA DEL DISPENSADOR	48	Sensores de nivel.....	52
PROGRAMA DE LIMPIEZA RECOMENDADO ..	48	Condensador y evaporador.....	52
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	49	PREPARACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO A	LARGO PLAZO
Exterior y puerta del dispensador.....	49	LARGO PLAZO	53
Guía de tazas (parte opcional)	49	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	54
Bandeja de recogida (pieza opcional)	49	SERVICIO Y GARANTÍA	57
Tapón de bolsa de productos lácteos (pieza opcional)	49	GARANTÍA DE EE. UU. Y CANADÁ	58
Caja del producto, inserto de la caja del producto y compartimento del producto	50		
Tanque de producto, flotador, tapa y compartimento de producto.....	50		

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Principales componentes exteriores del modelo AC110-V2 (Tanque de producto).....	7
Figura 2: Principales componentes exteriores del modelo AC220-V2 (Caja del producto).....	7
Figura 3: Principales componentes interiores del modelo AC220-V2 (caja del producto).....	8
Figura 4: Principales componentes interiores del modelo AC320-V2 (Tanque de producto).....	8
Figura 5: Instalación de la guía de tazas.....	11
Figura 6: Panel de botones del dispensador de un producto	13
Figura 7: Panel de botones de dispensador de tres productos	13
Figura 8: Pantalla de dispensador de dos productos en modo de funcionamiento normal	14
Figura 9: Símbolo de SureShot	15
Figura 10: Notificación de temperatura alta	15
Figura 11: Advertencia de limpieza	15
Figura 12: Limpieza requerida	15
Figura 13: Error de comunicación del sensor	16
Figura 14: Notificación de desactivación del sensor de nivel	16
Figura 15: Indicador de bloqueo del panel de botones.....	16
Figura 16: Notificación de puerta abierta.....	17
Figura 17: Notificación de nivel bajo de producto	17
Figura 18: Cuenta regresiva de calibración.....	17
Figura 19: Notificación de calibración requerida y alerta de calibración.....	17
Figura 20: Notificación de advertencia de limpieza	18
Figura 21: Pantalla de la puerta.....	18
Figura 22: Imanes de identificación del producto	18
Figura 23: Coloque la bolsa de lácteos de 10 L ó 2,5 G en la caja del producto.....	19
Figura 24: Caja del producto con inserto de 5L.....	20
Figura 25: Coloque la bolsa de lácteos de 5 L en la caja del producto.....	20
Figura 26: Caja del producto con bolsa de productos lácteos instalada.....	20
Figura 27: Deslice la esquina de la bolsa en la ranura de la caja del producto	20

Figura 28: Deslice las esquinas de las bolsas de 5 litros en las ranuras de la caja del producto.....	21
Figura 29: El anillo superior del accesorio de la bolsa debe.....	21
Figura 30: Retiro del inserto de la válvula	21
Figura 31: Colocación correcta del tubo en la abertura de la válvula.....	21
Figura 32: Vuelva a instalar el inserto de la válvula	22
Figura 33: Cortar el tubo	22
Figura 34: Confirmar que se cargó la bolsa llena	22
Figura 35: Pantalla de bolsa parcial.....	22
Figura 36: Coloque el tapón de la bolsa.....	24
Figura 37: Acorte el tapón y bloquéelo en su lugar.....	24
Figura 38: Confirme que el tapón esté instalado correctamente	24
Figura 39: Inserte el flotador en el tanque	25
Figura 40: Montaje de la tapa del tanque	25
Figura 41: Instalación del tubo en la boca del tanque	25
Figura 42: Extracción del inserto de la válvula.....	26
Figura 43: Instale el tanque en el dispensador	26
Figura 44: Colocación correcta del tubo en la abertura de la válvula.....	26
Figura 45: Vuelva a instalar el inserto de la válvula	26
Figura 46: Llene el tanque con producto.....	27
Figura 47: Configuración predeterminada página 1 y 2.....	28
Figura 48: Icono de calibración.....	29
Figura 49: Estado de calibración.....	29
Figura 50: Seleccionar el producto a calibrar	30
Figura 51: Peso esperado de la primera prueba de calibración	30
Figura 52: Peso esperado de la segunda prueba de calibración.....	30
Figura 53: Calibración terminada	31
Figura 54: Icono de refrigeración	31
Figura 55: Página de refrigeración	32
Figura 56: Fila de configuración de refrigeración.....	32
Figura 57: Calibración de la temperatura de refrigeración	33
Figura 58: Icono de productos.....	33
Figura 59: Página de productos, dispensadores con bolsas de lácteos	34
Figura 60: Página de tipo de producto, dispensadores que utilizan bolsas para productos lácteos.....	34
Figura 61: Confirmación de cambio de producto.....	34
Figura 62: Icono de configuración de red	34
Figura 63: Página de red.....	35
Figura 64: Icono de conteo de bebidas.....	35
Figura 65: Página de conteos de bebidas	35
Figura 66: Conteo de bebidas por tipo de bebida, cantidad y tamaño de producto/taza.....	36
Figura 67: Icono de receta	36
Figura 68: Página de recetas.....	36
Figura 69: Ver la receta.....	37
Figura 70: Icono de opciones de usuario	38
Figura 71: Página de opciones de usuario	38
Figura 72: Icono de configuración del sistema	40
Figura 73: Página de configuración del sistema.....	40
Figura 74: Ajuste de la fecha y la hora.....	41
Figura 75: Memoria USB conectada al puerto USB.....	41

Figura 76: Actualizaciones de software seleccionadas 42

Figura 77: Cuadro de diálogo de valores predeterminados de fábrica 43

Figura 78: Cuadro de diálogo de restablecimiento de calibración..... 44

Figura 79: Icono de diagnóstico 45

Figura 80: Página de diagnóstico 45

Figura 81: Datos de rendimiento del compresor..... 45

Figura 82: Datos de calibración 46

Figura 83: Icono del sensor de nivel 46

Figura 84: del sensor de nivel..... 46

Figura 85: Error del sensor de nivel, dispensadores de tres productos..... 47

Figura 86: Sensor de nivel desactivado, dispensadores de dos productos..... 47

Figura 87: Restablecimiento del sensor de nivel 47

Figura 88: Retire el émbolo..... 51

Figura 89: Sensores de nivel 52

Figura 90: Evaporador y condensador..... 52

Figura 91: Etiqueta de identificación del producto 57

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1: Programa de limpieza recomendado..... 45

LEYENDA



Icono de nota
Explicaciones y recordatorios.



Icono de sugerencia
Información para un rendimiento óptimo.



Icono de precaución
Acciones que podrían causar daños al dispensador o usuarios.

INTRODUCCIÓN

PRINCIPALES COMPONENTES EXTERIORES



Figura 1: Principales componentes exteriores del modelo AC110-V2 (Tanque de producto)

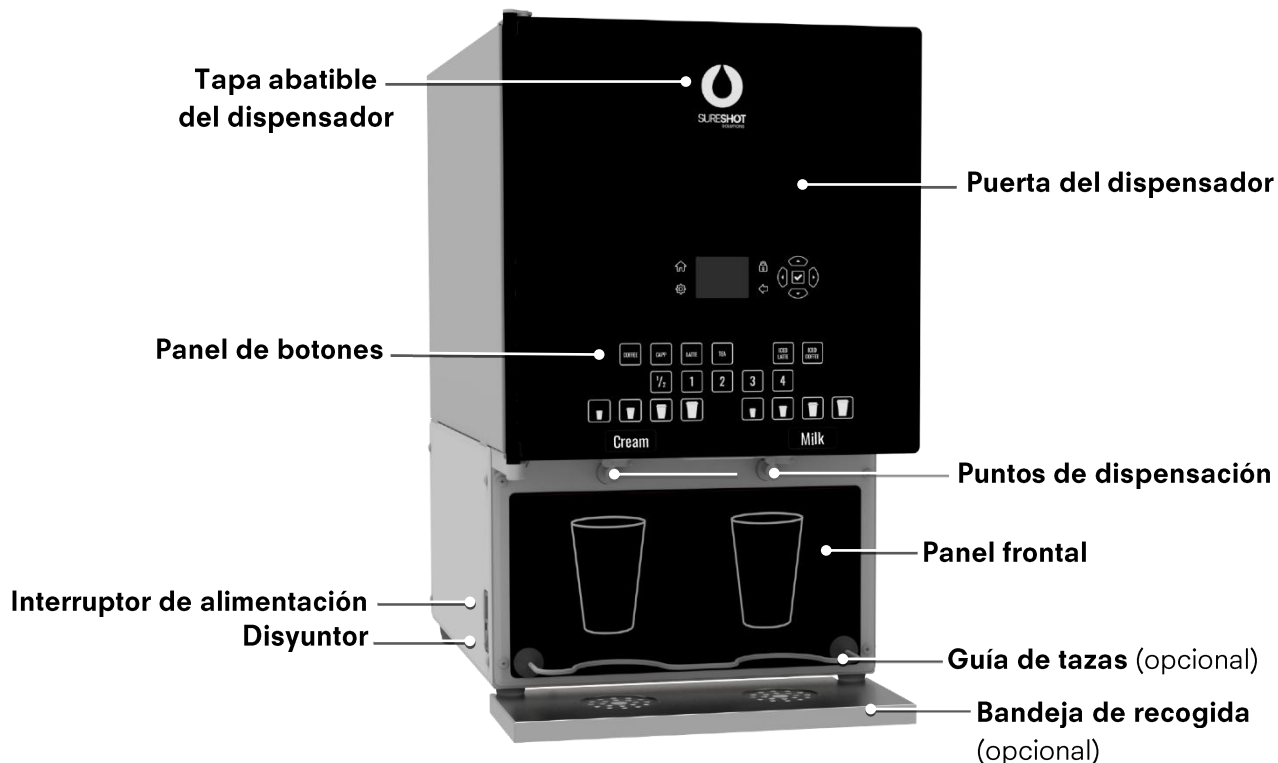


Figura 2: Principales componentes exteriores del modelo AC220-V2 (Caja del producto)

PRINCIPALES COMPONENTES INTERIORES

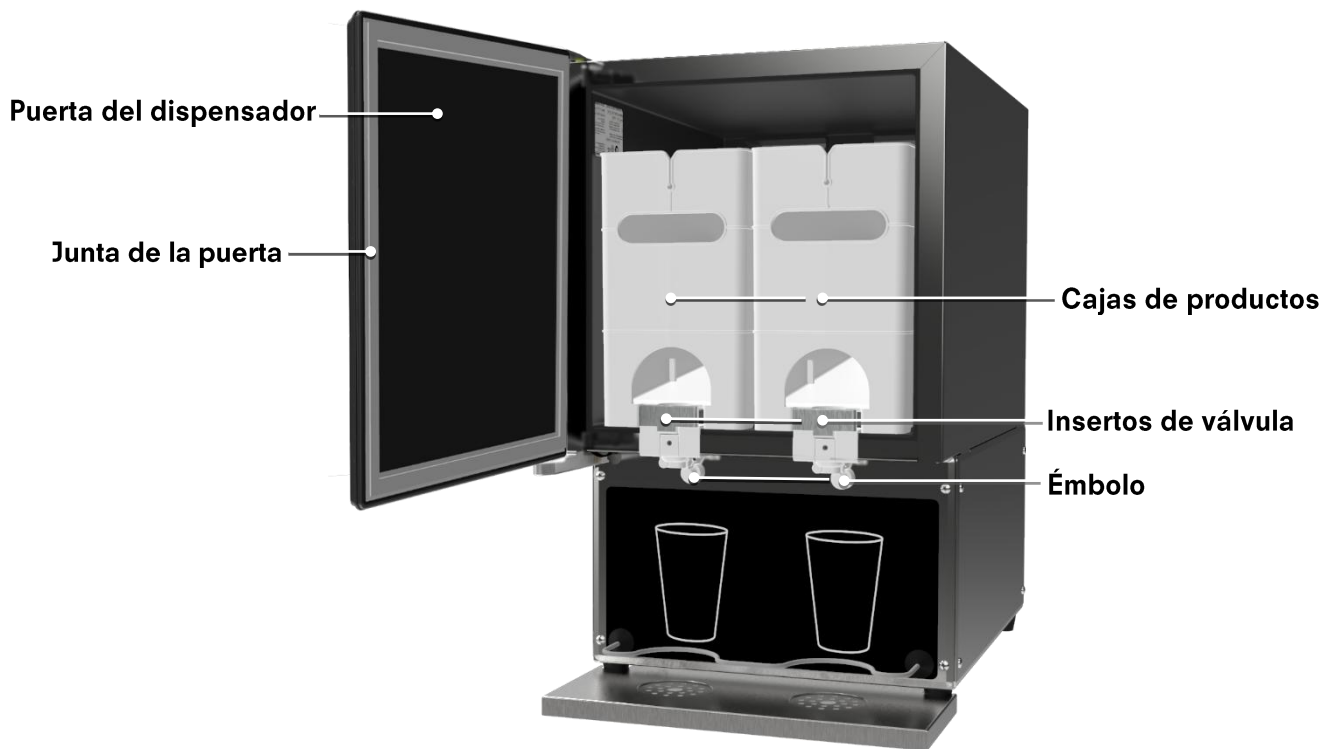


Figura 3: Principales componentes interiores del modelo AC220-V2 (caja del producto)

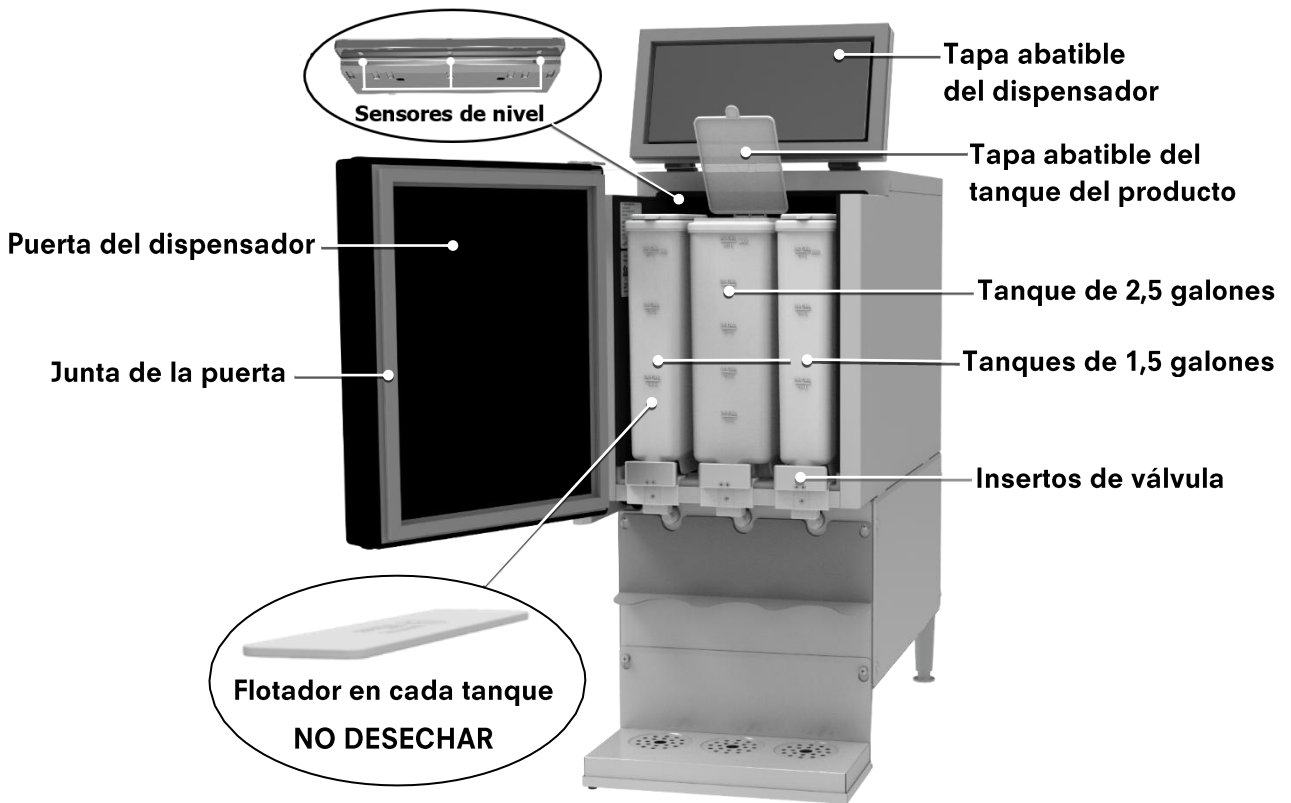


Figura 4: Principales componentes interiores del modelo AC320-V2 (Tanque de producto)

ESPECIFICACIONES

Modelo	Descripción	Dimensiones*			Peso* (vacío)
		Ancho	Altura	Profundidad	
AC110-V2PCC	Una caja de producto (bolsa para lácteos), patas de 1"	9.4" (23,9 cm)	25.5" (64,8 cm)	25.5" (64,8 cm)	64 libras (29 kg)
AC110-V2PCT	Tanque de un producto, patas de 1", tapa abatible del dispensador	9.4" (23,9 cm)	25.75" (65,4 cm)	25.5" (64,8 cm)	
AC220-V2PCC	Cajas de dos productos (bolsas para productos lácteos), patas de 1"	15.4" (39,1 cm)	25.5" (64,8 cm)	25.5" (64,8 cm)	80 libras (36 kg)
AC220-V2PCT	Tanques de dos producto, patas de 1", tapa abatible del dispensador	12.9" (32,8 cm)	25.75" (65,4 cm)	25.5" (64,8 cm)	
AC320-V2PCT	Tanques de tres productos, patas de 4", tapa abatible del dispensador	12.9" (32,8 cm)	28.75" (73,0 cm)	25.5" (64,8 cm)	84 libras (38 kg)

* El peso es aproximado. Los dispensadores AC10 y AC20 con patas de 4" (10,1 cm) agregan 3" (7,6 cm) a la altura y 2,2 libras (1 kg) al peso.

RECEPCIÓN DEL DISPENSADOR

INSPECCIONAR EN BUSCA DE DAÑOS

No acepte el envío si el daño es extenso. Siempre anote los daños en detalle con el transportista, aunque el envío sea aceptado o rechazado como prueba para las reclamaciones por daños.

Si se encuentran daños después de aceptar el envío:

1. Comuníquese inmediatamente con A.C. Dispensing Equipment Inc. (SureShot Solutions®) al 888 777-9990 (EE. UU. y Canadá) o al +1 902 865 9602 para obtener un número de autorización de devolución de material (RMA). No se aceptarán devoluciones sin aprobación previa.
2. A.C. Dispensing Equipment Inc. (SureShot Solutions) se pondrá en contacto con la empresa de envío para recuperar y devolver los productos dañados a nuestras instalaciones.
3. Mantenga los productos dañados con los materiales de embalaje hasta que la empresa de transporte regrese para realizar una inspección y recoger los productos dañados.



A.C. Dispensing Equipment Inc. (SureShot Solutions®) **no es** responsable de los daños, retrasos o pérdidas que puedan ocurrir durante el envío si el cliente elige utilizar un transportista o agente de carga que prefiera.

REGISTRO DE LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR

La garantía del dispensador debe registrarse dentro de los 60 días posteriores a la compra. Antes de registrar la garantía, anote los números de modelo y serie que se encuentran en la etiqueta de identificación del producto en el dispensador. Para obtener más información sobre dónde encontrar estos números, consulte la sección de **Servicio y garantía** de este manual. La garantía no se puede registrar sin esta información.



Regístrese en línea:
sureshotsolutions.com/r/wreg



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

CONFIGURACIÓN DEL DISPENSADOR

DÓNDE COLOCAR EL DISPENSADOR

- El dispensador debe colocarse sobre una superficie horizontal para obtener un rendimiento y una precisión de dispensación óptimos.
- Coloque el dispensador donde mejor sirva a su operación a una altura de uso y llenado adecuadas para que los usuarios puedan operar el dispensador sin obstrucciones. La superficie debe ser fuerte para soportar el dispensador y el producto.
- No coloque el dispensador demasiado cerca de una fuente de calor o humedad.
- Este dispensador está diseñado solo para uso en interiores.
- El rango de temperatura ambiente para el funcionamiento del dispensador es de 50 °F a 90 °F (10 °C a 32 °C).
- No bloquee las rejillas de ventilación en la parte posterior del dispensador. Las rejillas de ventilación deben estar libres y abiertas para garantizar el correcto funcionamiento del sistema de refrigeración y evitar el sobrecalentamiento y los daños al dispensador. Mantenga una 1 pulgada (2,5 cm) de espacio libre en todos los lados del dispensador.
- Las cuatro patas del dispensador deben estar apretadas y seguras. No retire las patas del dispensador ni deje que el dispensador se asiente directamente sobre el mostrador. El sistema de refrigeración del dispensador requiere un flujo de aire adecuado debajo del mismo para tener un control preciso de temperatura.



El operar el dispensador sin las patas instaladas anula automáticamente la garantía.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Siga siempre estas precauciones de seguridad; de lo contrario, se anulará la garantía.

- Siempre conecte el dispensador a un tomacorriente aprobado con conexión a tierra.
- Desconecte el dispensador de su fuente de alimentación antes de dar mantenimiento.
- No sumerja el dispensador en agua.
- Este dispensador no debe limpiarse con un chorro de agua ni instalarse en un área donde se pueda usar un chorro de agua.
- Este dispensador no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, y no está diseñado para ser utilizado por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones sobre el uso del dispensador por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños cuando estén cerca del dispensador para asegurarse de que no jueguen con él.
- Observe todas las precauciones de seguridad con este dispensador como lo haría con cualquier aparato eléctrico.

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Este dispensador requiere un receptáculo de alimentación con las especificaciones indicadas en la etiqueta de identificación del producto. Para obtener más información sobre esto, consulte las especificaciones en la sección **Introducción** de este manual.

El cable eléctrico tiene un enchufe de conexión de 3 clavijas. Este enchufe está diseñado para adaptarse a un receptáculo para un perno de conexión a tierra. El dispensador debe funcionar con cableado eléctrico conectado a tierra en todo momento; de lo contrario, se anulará la garantía.

HERRAMIENTAS PARA LA CONFIGURACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

- Destornillador Phillips pequeño (#2)
- Tijeras

LIMPIEZA DEL DISPENSADOR

Antes de usar el dispensador por primera vez, debe limpiarse y secarse a fondo. El dispensador debe limpiarse con regularidad para obtener un rendimiento óptimo. Para obtener instrucciones de limpieza, consulte la sección **Limpieza del dispensador** en este manual.

INSTALACIÓN DE LA GUÍA DE TAZAS (PARTE OPCIONAL)

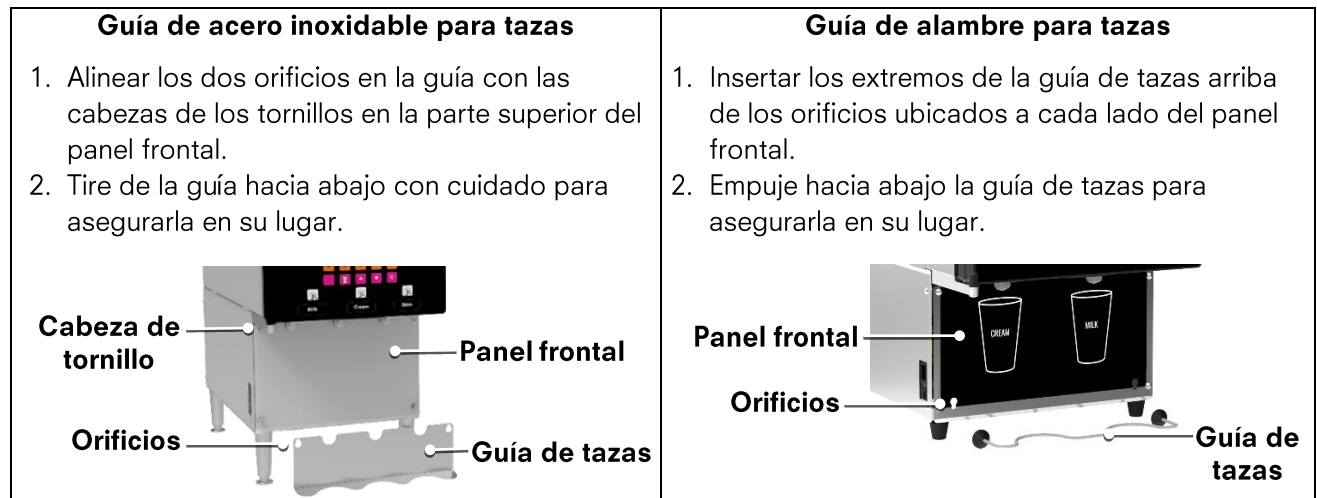


Figura 5: Instalación de la guía de tazas

INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE RECOGIDA (PARTE OPCIONAL)

Para los modelos con una bandeja de recogida de mostrador, alinee la bandeja de recogida con las patas delanteras del dispensador. Empuje suavemente la bandeja hacia las patas para asegurarla en su lugar.

Para los modelos con una bandeja de recogida alta, alinee los orificios de la bandeja con los tornillos inferiores del panel frontal. Tire suavemente hacia abajo de la bandeja de recogida para asegurarla en su lugar.

ENCENDIDO DEL DISPENSADOR

Todo el refrigerante líquido y el aceite del compresor deben asentarse en la parte inferior del compresor antes de encenderlo. Si el dispensador no se mantuvo en posición vertical, déjelo reposar en posición vertical y nivelado durante 24 horas antes de encenderlo.



Antes de encender el dispensador, retire la película de plástico transparente del frente de la puerta.

Siga estos pasos para encender el dispensador:

1. Enchufe el cable de alimentación en el receptáculo en la parte posterior del dispensador.
2. Enchufe el otro extremo del cable en un tomacorriente de 3 pernos con conexión a tierra.
3. Encienda el dispensador. El interruptor de encendido se encuentra en la parte inferior izquierda del dispensador. Cuando se enciende el dispensador, el ventilador se encenderá y la pantalla se iluminará.

CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

El idioma predeterminado es el inglés. Para obtener información sobre cómo cambiar el idioma, consulte las instrucciones para el idioma en la sección **Características del software** de este manual. No todos los dispensadores ofrecen varios idiomas.

PRODUCTO Y CALIBRACIÓN

El dispensador debe calibrarse antes del primer uso. Después de limpiar el dispensador y cargar el producto por primera vez, es importante calibrar para tener en cuenta las variaciones en el tipo de producto (todos los modelos) y los tipos de bolsas (modelos con cajas de producto) que podrían afectar la precisión de la dispensación. Consulte **Calibración requerida** en la sección **Notificaciones** y en la sección **Calibración** de este manual para obtener instrucciones.

FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR

PANEL DE BOTONES

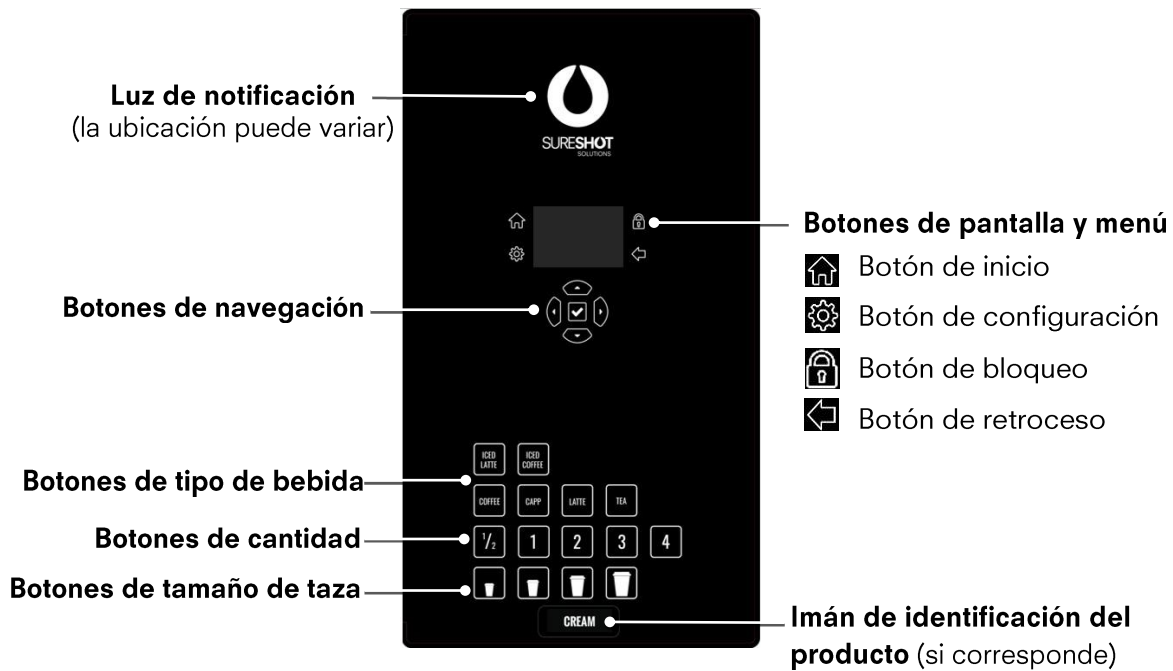


Figura 6: Panel de botones del dispensador de un producto
Es posible que el panel de botones no sea exactamente como se muestra

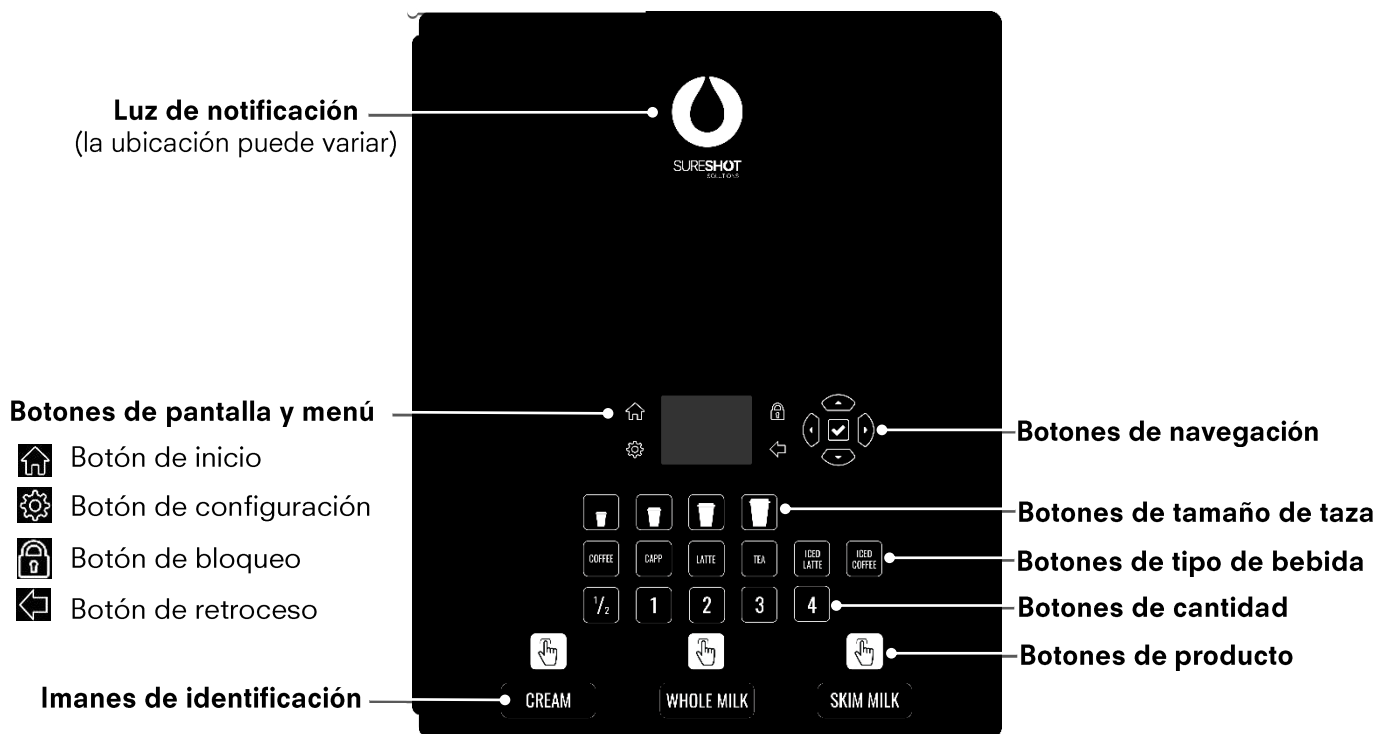


Figura 7: Panel de botones de dispensador de tres productos
Es posible que el panel de botones no sea exactamente igual

Botón de inicio: Presione este botón para volver al modo de dispensación desde cualquier página en configuración.

Botón de configuración: Consulte la sección **Características del software** de este manual para obtener descripciones de las funciones disponibles dentro de la configuración del software del dispensador.

Pantalla: La pantalla muestra el estado de funcionamiento actual, la temperatura del compartimento del producto, el estado del compresor (aparece un icono de copo de nieve junto a la lectura de temperatura cuando el compresor está encendido), el tipo de producto y el nivel de producto disponible.

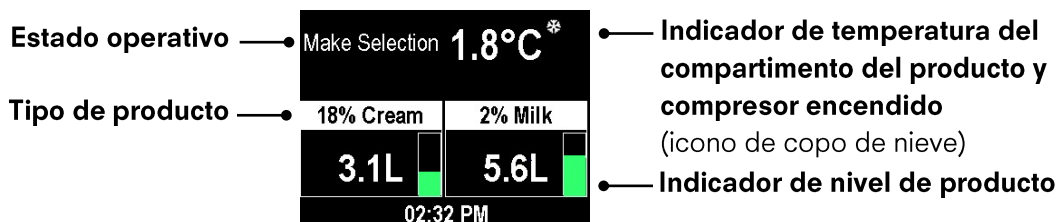


Figura 8: Pantalla de dispensador de dos productos en modo de funcionamiento normal

Botón de bloqueo: Para desactivar el panel de botones para su limpieza, mantenga pulsado el botón de bloqueo durante un segundo hasta que aparezca **LOCKED** en la pantalla. Para volver a activar el panel de botones, mantenga pulsado este botón de nuevo hasta que la pantalla vuelva al modo de funcionamiento normal.

Botón de retroceso: Seleccione este botón para volver a la pantalla anterior.

Botones de navegación: Utilice los **botones de flecha** para navegar las páginas en la configuración del software. Utilice el **botón** ☒ para seleccionar OK.

Los siguientes botones se utilizan para preparar bebidas:

- **Botones de tipo bebida:** El panel de botones puede incluir botones de tipo bebida (por ejemplo, capuchino o café con leche). Si no se selecciona un tipo de bebida, el producto dispensará el tipo de bebida predeterminado (por ejemplo, café).
- **Botones de producto:** Si corresponde, seleccione el botón de producto correcto (por ejemplo, crema o leche).
- **Botones de tamaño de taza/botones de cantidad:** seleccione el botón de tamaño de taza y/o el botón de cantidad de trago correctos para dispensar una cantidad adecuada de producto. En algunos casos, los botones de tamaño de taza o de cantidad también son los botones de producto.



No todos los dispensadores tienen botones de tipo de bebida, botones de producto o botones de tamaño de taza/cantidad.

NOTIFICACIONES

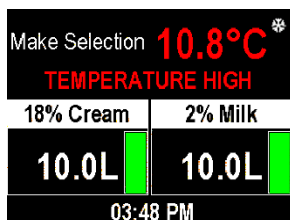
La luz de notificación en la puerta (símbolo SureShot) cambiará de color y parpadeará si el dispensador necesita atención. Si hay más de una alerta, la luz de notificación parpadeará en el color del problema más crítico y la pantalla de la puerta mostrará cada notificación en el color correspondiente al nivel de importancia. Cuando la luz de notificación es verde fija, no hay problemas.



Figura 9: Símbolo de SureShot

Rojo intermitente – Crítico

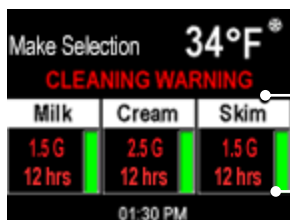
- **Temperatura alta o baja:** Cuando la temperatura del dispensador está fuera de rango, es posible haya que ajustar la temperatura. Consulte la sección **Solución de problemas** de este manual para comprender qué podría causar una temperatura fuera de rango.



Notificación de temperatura alta

Figura 10: Notificación de temperatura alta

- **Advertencia de limpieza (modelos con tanques de producto):** Los tanques deben limpiarse cada 72 horas. Si la función de advertencia de limpieza está habilitada, la luz de notificación (símbolo SureShot) comenzará a parpadear en rojo 12 horas antes del bloqueo de limpieza. Aparecerá una notificación de **CLEANING WARNING** en la pantalla.



Aviso de limpieza

Cuenta regresiva de 12 horas

Figura 11: Advertencia de limpieza

- **Limpieza requerida (modelos con tanques de producto):** Cuando hayan pasado las 72 horas, los tanques de producto se bloquearán para su limpieza si esta función está habilitada. Aparecerá una notificación de **CLEANING REQUIRED** en la pantalla.

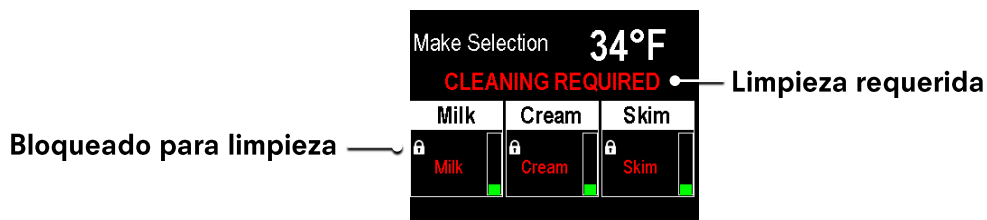


Figura 12: Limpieza requerida

- **Error de comunicación del sensor (modelos con tanques de producto):** Si los sensores de nivel de producto no funcionan como se esperaba, la pantalla mostrará **SENSOR COMM ERROR** o **LEVEL SENSOR ERROR**. Si el error no desaparece después de cinco minutos, apague el dispensador y vuelva a encender. Si el error persiste, contacte el Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions®.

Para seguir utilizando el dispensador, desactive los sensores de nivel y ajuste el nivel del producto manualmente. Para obtener instrucciones, consulte las secciones **Sensor de nivel desactivado** y **Ajuste del nivel del producto** en **Funciones del software** en este manual.

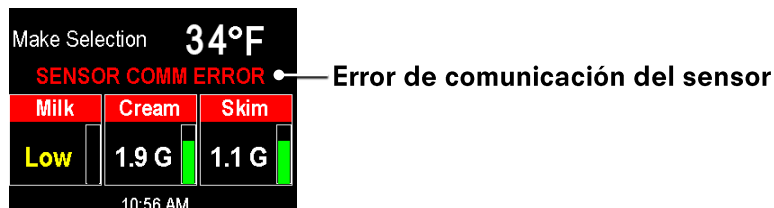


Figura 13: Error de comunicación del sensor

- **Sensor de nivel desactivado (modelos con tanques de producto):** La detección automática de nivel de producto se ha desactivado para uno o más productos. Los productos afectados se resaltarán en rojo. Si un sensor está desactivado, el nivel del producto debe ajustarse manualmente. Consulte las instrucciones para **Ajuste del nivel del producto** en **Funciones de software** de este manual.

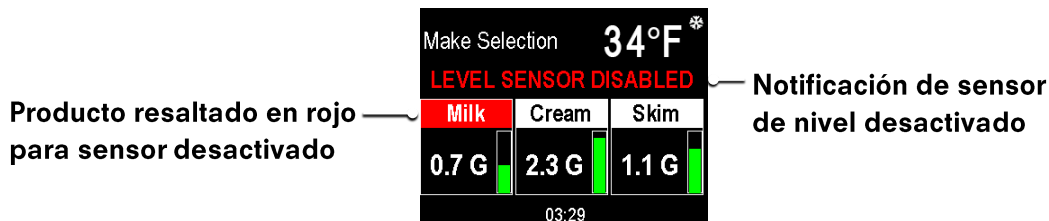


Figura 14: Notificación de desactivación del sensor de nivel

Amarillo sólido: no crítico

- **Bloqueado:** El panel de botones está bloqueado para su limpieza. Todos los botones, excepto el botón de bloqueo, están desactivados.

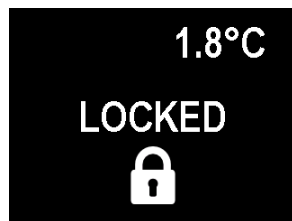


Figura 15: Indicador de bloqueo del panel de botones

Amarillo intermitente: no crítico

- **Puerta del dispensador abierta:** Cuando la puerta está abierta, todos los botones de dispensación están bloqueados para evitar la dispensación accidental del producto.



Figura 16: Notificación de puerta abierta

- **Nivel bajo de producto:** El nivel de producto para uno o más tipos de productos se considera bajo cuando quedan menos de 500 ml (0,5 litros) de producto. La cantidad de nivel se puede cambiar a 300, 500, 750 o 1000 ml.

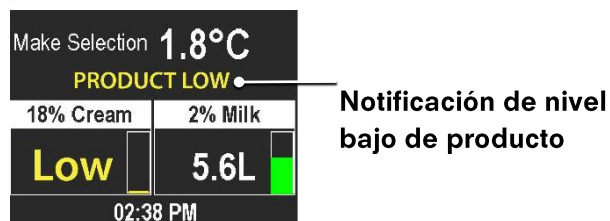


Figura 17: Notificación de nivel bajo de producto

- **Notificación de calibración:** Para los modelos con la función de notificación de calibración, se muestra una cuenta regresiva para la próxima calibración programada.

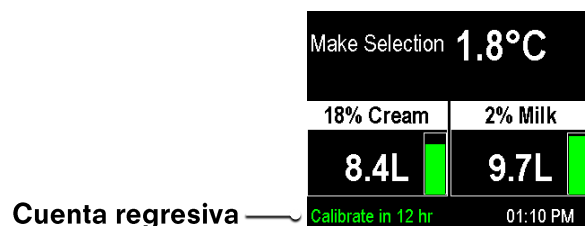


Figura 18: Cuenta regresiva de calibración

- **Calibración requerida:** Para los modelos con la función de notificación de calibración, la pantalla mostrará CALIBRATION REQUIRED cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Aparecerá una alerta periódica hasta que se calibren los productos. Seleccione el **botón** ☒ para descartar la alerta temporalmente.



La pantalla mostrará CALIBRATION REQUIRED y la alerta aparecerá periódicamente para todos los dispensadores fuera de la caja, ya que el dispensador debe calibrarse antes del primer uso.

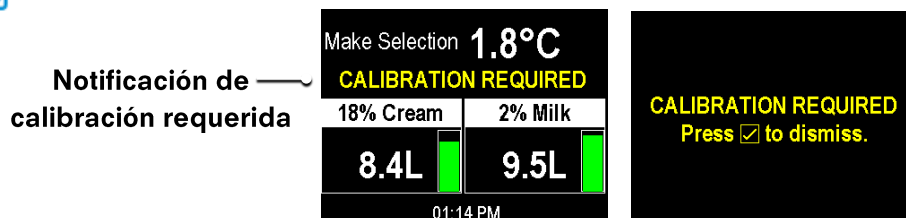


Figura 19: Notificación de calibración requerida y alerta de calibración

Para obtener información sobre cómo calibrar, consulte las instrucciones de calibración en la sección **Funciones del software** de este manual.

- **Advertencia de limpieza (modelos con tanques de producto):** Los tanques de producto deben limpiarse cada 72 horas. Si la función de advertencia de limpieza está habilitada, la luz de notificación (símbolo SureShot) comenzará a parpadear en amarillo y aparecerá **CLEANING WARNING** junto con una cuenta regresiva de 24 horas en la pantalla, 24 horas antes del bloqueo de limpieza.



Figura 20: Notificación de advertencia de limpieza

CARGA DEL PRODUCTO

Los dispensadores SureShot están diseñados para acomodar dos tipos de empaques de productos. El producto puede empaquetarse en una bolsa precargada desechable de 10 L, 2,5 G o 5 L (instalada en una caja de producto SureShot) o el producto se vierte desde su empaque original en un tanque recargable SureShot.

Para dispensadores con más de un producto, es crucial identificar la ubicación correcta dentro del compartimiento del producto para cada producto de acuerdo con el software (por ejemplo, crema al 18% instalada encima de la válvula izquierda). Para cambiar el producto predeterminado en un dispensador de un producto o la ubicación del producto en un dispensador de dos o más productos, consulte las instrucciones de **Productos** en la sección de **Características del software** de este manual. Se mostrarán los productos correctos en la pantalla de la puerta con la puerta del dispensador cerrada.

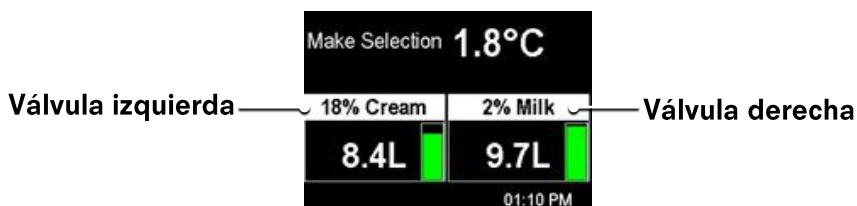


Figura 21: Pantalla de la puerta

Si corresponde, use los imanes de identificación del producto provistos para etiquetar la puerta del dispensador sobre las válvulas con el producto correcto y su ubicación.



Figura 22: Imanes de identificación del producto



Los imanes de identificación del producto no son necesarios para todos los dispensadores.

Preparación del dispensador y del producto

1. Limpie y seque el dispensador y todos sus componentes.
2. El producto debe enfriarse previamente a una temperatura entre 34 °F y 40 °F (1.1 °C y 4.4 °C) antes de cargarlo en el dispensador.
3. Enchufe y encienda el dispensador.
4. Deje que el dispensador se vacíe durante cerca dos horas para alcanzar la temperatura de funcionamiento antes de cargar el producto en el dispensador.
5. Lávese y/o desinfecte las manos o use guantes limpios para cargar el producto.

Bolsas precargadas para productos lácteos (caja del producto)

El producto se suministra en bolsas sanitarias precargadas con tubos. La bolsa se coloca en una caja de producto, que luego se instala en el compartimento del producto. Si usa una bolsa de productos lácteos de 5 litros, es posible que requiera un inserto en la caja del producto para colocar la bolsa más pequeña en la parte delantera de la caja. Si no está seguro, contacte el servicio de asistencia técnica de SureShot para obtener orientación.

El tipo de bolsa recibida debe coincidir con el tipo de bolsa seleccionado en el software para dispensar de manera precisa.

- Si utiliza una bolsa de productos lácteos llena hasta 10 litros y el software está configurado para mostrar galones, el equivalente es 2,6 g.
- Si utiliza una bolsa de productos lácteos llena hasta 2,5 G y el software está configurado para mostrar litros, el equivalente es 9,5 L.
- Si utiliza una bolsa de productos lácteos llena hasta 5 litros y el software está configurado para mostrar galones, el equivalente es 1,3 g.

Para cambiar el tipo de bolsa en el software, consulte la **sección Productos** para obtener instrucciones detalladas.

Carga de una caja de producto

1. Sosteniendo las esquinas superiores, coloque una bolsa de productos lácteos precargada de 10 L ó 2,5 G en la caja con el tubo cerca de la abertura frontal inferior de la caja del producto.

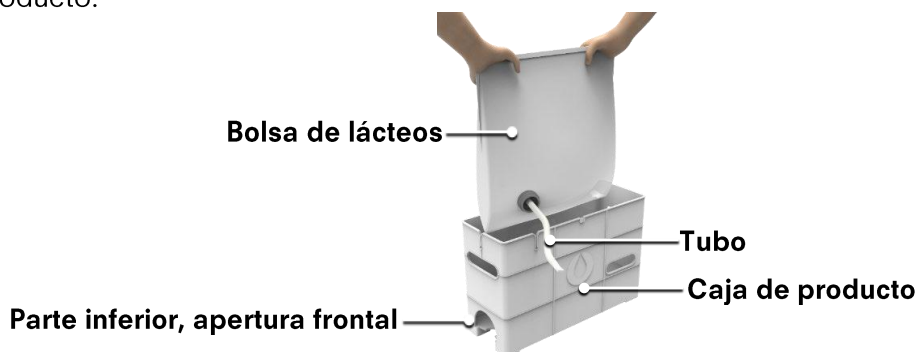


Figura 23: Coloque la bolsa de lácteos de 10 L ó 2,5 G en la caja del producto

2. Si usa una bolsa de lácteos de 5 litros:
 - a. Instale el inserto de la caja del producto.

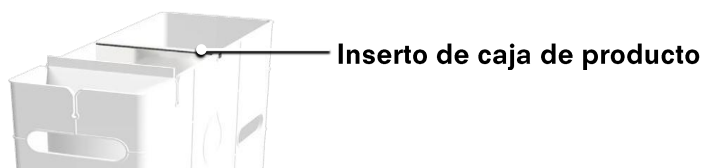


Figura 24: Caja del producto con inserto de 5L

- b. Tome la esquina inferior izquierda de la bolsa de lácteos de 5 litros con una mano y agarre el lado superior derecho de la bolsa con la otra mano. Coloque la bolsa de lácteos dentro de la caja con el tubo colocado cerca de la abertura frontal inferior de la caja del producto.



Figura 25: Coloque la bolsa de lácteos de 5 L en la caja del producto

3. Elimine tantas arrugas como sea posible de la bolsa para maximizar flujo y evacuación del producto.
4. Desde el interior de la caja del producto, ajuste la bolsa para asegurarse de que el ajuste de la bolsa y el tubo salgan por la abertura inferior y frontal de la caja del producto. No ajuste la bolsa tirando del accesorio y el tubo, ya que puede aflojarse y provocar fugas en la bolsa.

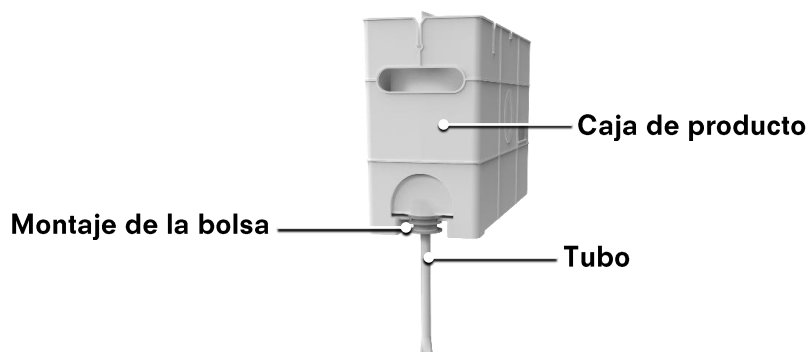


Figura 26: Caja del producto con bolsa de productos lácteos instalada

5. Si usa una bolsa de lácteos de 10 L ó 2,5G, deslice la esquina superior de la bolsa hacia abajo en la ranura ubicada en la parte frontal de la caja del producto.

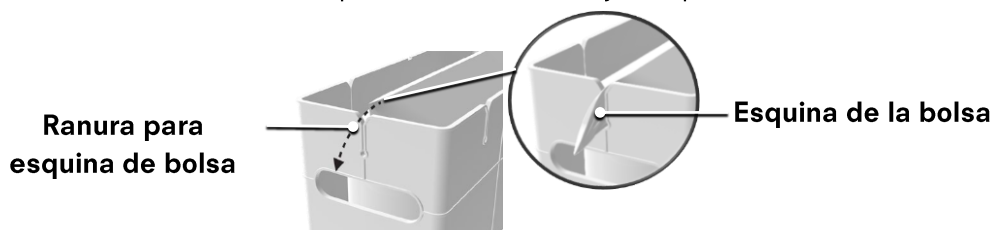


Figura 27: Deslice la esquina de la bolsa en la ranura de la caja del producto

6. Si usa una bolsa de productos lácteos de 5 litros, deslice las esquinas de la bolsa hacia abajo en las ranuras ubicadas a cada lado de la caja del producto.

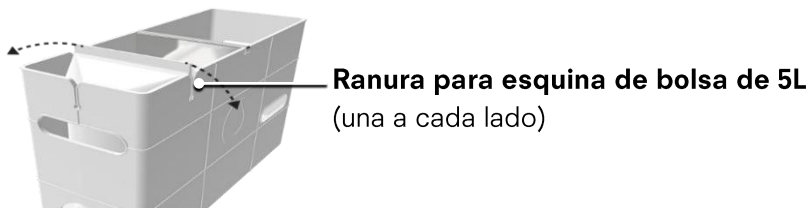


Figura 28: Deslice las esquinas de las bolsas de 5 litros en las ranuras de la caja del producto

7. Ubique el anillo superior en el accesorio (es decir, el anillo más cercano a la bolsa). Deslice el anillo superior del accesorio en la abertura de la caja del producto para que quede apoyado en el suelo de la caja. No utilice el anillo inferior, ya que las cantidades de dispensación no serán precisas.

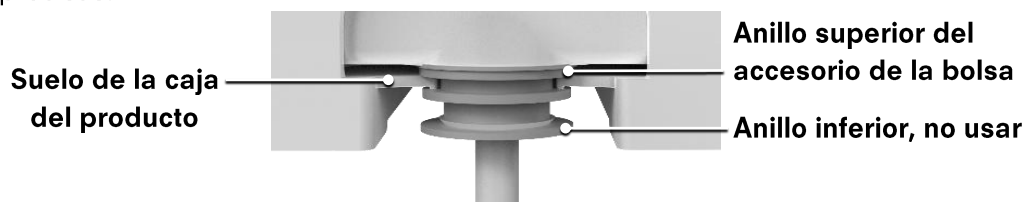


Figura 29: El anillo superior del accesorio de la bolsa debe estar apoyado en el suelo de la caja del producto

8. Abra la puerta del dispensador y localice la válvula correcta.
9. Empuje el émbolo y tire hacia abajo del inserto de la válvula para sacarlo del conjunto de la válvula.

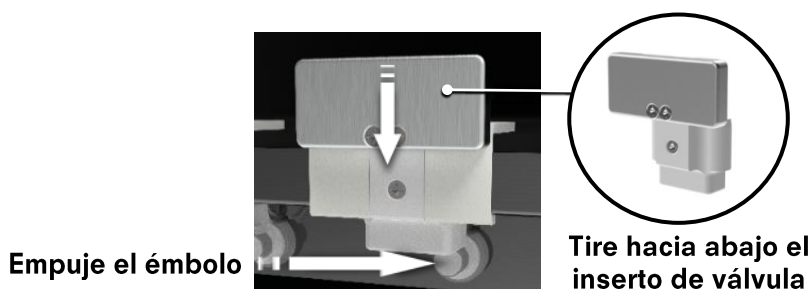


Figura 30: Retiro del inserto de la válvula



El inserto de la válvula es magnético y se puede colocar en el panel frontal o un lado para cuidarlo.

10. Inserte la caja del producto en el compartimento del producto con el tubo hacia afuera.
11. Retire y deseche la cubierta plástica del tubo, si hay alguna.
12. Centre el tubo en la abertura de la válvula. No tire ni estire el tubo. No debe estar torcido, retorcido ni pellizcado.

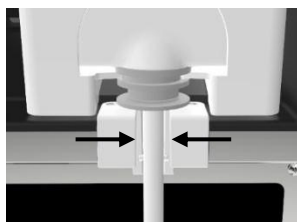


Figura 31: Colocación correcta del tubo en la abertura de la válvula

13. Deslice el inserto de la válvula hacia arriba en el conjunto de la válvula. El émbolo se retirará automáticamente cuando detecte el inserto de la válvula (el tiempo de retroceso predeterminado es de 3 segundos).

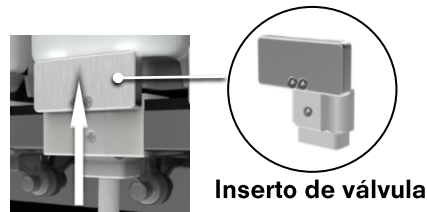


Figura 32: Vuelva a instalar el inserto de la válvula

14. Una vez que se vuelve a instalar el inserto de la válvula, el émbolo se moverá automáticamente hacia adelante para cerrar el tubo dispensador.
15. Doble el tubo, apretándolo justo debajo de la válvula, y empuje el émbolo un par de veces para mover el producto del tubo a la bolsa. Esto evitará rociar cuando se corte el tubo.
16. Use tijeras afiladas y desinfectadas para cortar con cuidado el tubo en línea recta y nivelarlo con la parte inferior de la válvula. Deseche la parte cortada del tubo.

**Asegúrese de que la
abertura del tubo esté
nivelada con la parte
inferior de la válvula**



Figura 33: Cortar el tubo

17. Cierre la puerta del dispensador.
18. Si se cargó una bolsa llena, seleccione el **botón ☒** o cualquier **botón de dispensación** para confirmar. Si se cargó una bolsa parcialmente llena, continúe con el paso 19.

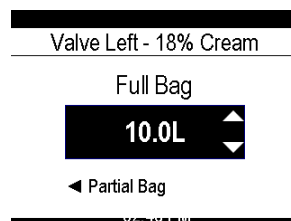


Figura 34: Confirmar que se cargó la bolsa llena

19. Después de cargar una bolsa parcialmente llena, seleccione el **botón de navegación a la izquierda** para ver la pantalla de **Partial Bag**.

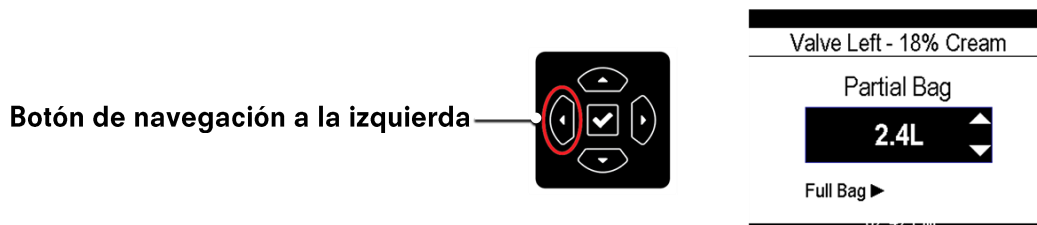


Figura 35: Pantalla de bolsa parcial

Si la bolsa parcialmente llena que se retiró por última vez se vuelve a cargar por encima de la misma válvula (por ejemplo, se retira y se vuelve a cargar por encima de la válvula izquierda), el volumen mostrado (por ejemplo, 2,4 L) coincidirá con la cantidad de producto que queda en la bolsa. Si esto es correcto, seleccione el **botón ☒** o cualquier **botón de dispensación** para confirmar.

Si la bolsa parcialmente llena no es la última bolsa que se retiró o se carga por encima de una válvula diferente (por ejemplo, se retira de la válvula izquierda y se vuelve a cargar por encima de la válvula derecha), use los **botones de navegación hacia arriba o hacia abajo** para ajustar el volumen mostrado para que coincida con la cantidad de producto que queda en la bolsa. Los ajustes se realizan en incrementos de 0,1 L (es decir, 100 ml). Pulse el **botón ☒** para confirmar.



Antes de retirar una bolsa parcialmente llena, consulte la pantalla en modo de funcionamiento normal y anote el volumen del producto para esa bolsa (por ejemplo, 2,4 L). Esta información es necesaria cuando se recarga una bolsa parcialmente llena para dispensar cantidades precisas. Para los modelos con un tapón para bolsas de productos lácteos, consulte las instrucciones para **Uso de un tapón para bolsas de productos lácteos para quitar una bolsa de productos lácteos parcialmente llena**.

Retiro de una bolsa vacía de productos lácteos

1. Coloque un recipiente debajo del punto de dispensación para atrapar cualquier producto residual que pueda drenar cuando se retire el inserto de la válvula.
2. Abra la puerta del dispensador.
3. Empuje el émbolo y tire del inserto de la válvula hacia abajo para sacarlo del conjunto de la válvula. El inserto de la válvula es magnético y se puede fijar al panel frontal o lateral para cuidarlo.
4. Deje escurrir cualquier producto residual.
5. Apriete el tubo para reducir los goteos.
6. Retire la caja del producto con la bolsa de productos lácteos vacía.
7. Deseche la bolsa de lácteos vacía.
8. Limpie la caja del producto antes de cargar una nueva bolsa de productos lácteos.

Uso de un tapón de bolsa para quitar una bolsa de productos lácteos parcialmente llena (parte opcional)

Inserte el tapón antes de sacar una bolsa de productos lácteos parcialmente llena del dispensador para evitar derrames. El tapón de bolsa solo se puede utilizar con una caja de producto.



Si vuelve a cargar la bolsa de productos lácteos parcialmente llena, vuelva a instalar el inserto de la válvula antes de quitar el tapón de la bolsa.

1. Ubique el orificio en la parte superior del accesorio de la bolsa y coloque el tapón sobre el orificio.

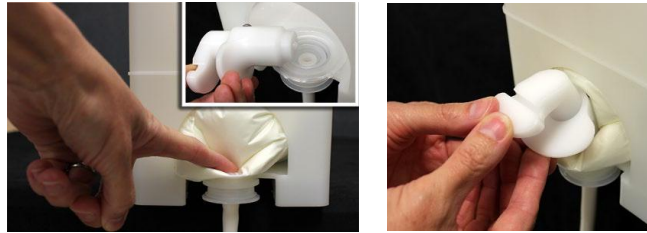


Figura 36: Coloque el tapón de la bolsa



El tapón de la bolsa no funcionará si la bolsa de lácteos se cargó incorrectamente. Consulte la sección **Carga del producto** en este manual para obtener instrucciones de carga de bolsas.

2. Una vez que esté en su lugar, empuje hacia abajo la parte superior del tapón para acortar su longitud y que quepa en la abertura de la caja del producto. Alinee la ranura en la parte superior del tapón con el borde de la abertura de la caja del producto y asegúrese de que encaje en su lugar.



Figura 37: Acorte el tapón y bloquéelo en su lugar

3. Confirme que el tapón esté instalado correctamente enganchando un dedo alrededor de la parte posterior del tapón y tirando suavemente hacia adelante para asegurarse de que la parte inferior del tapón esté sobre el orificio en el accesorio de la bolsa. El tapón debe estar vertical y bloqueado en su lugar para evitar fugas.



Figura 38: Confirme que el tapón esté instalado correctamente

4. Consulte la pantalla en modo de funcionamiento normal y tome nota del volumen del producto de la bolsa que se está retirando.
5. Coloque un vaso vacío debajo del punto de dispensación para atrapar cualquier producto que pueda estar en el tubo.
6. Retire el inserto de la válvula.
7. Retire la caja del producto.

Tanque de producto recargable

El producto ya enfriado se vierte de su empaque original en un tanque recargable SureShot. Una vez que se ha agregado el producto a un tanque, el sensor de nivel detectará automáticamente el nivel de producto en el tanque.

Si los sensores de nivel de producto no funcionan como se esperaba, aparecerá en la pantalla **SENSOR COMM ERROR O LEVEL SENSOR ERROR**. Para obtener más información, consulte **Error de comunicación del sensor** en la sección **Notificaciones** de este manual.

1. Inserte el flotador en un tanque de producto limpio. Empuje suavemente hacia abajo el flotador hasta que caiga libremente al fondo.



Figura 39: Inserte el flotador en el tanque

2. Si la tapa del tanque se desarmó para limpiarla, ubique la bisagra en la tapa y conecte las dos piezas. Coloque la tapa del tanque.

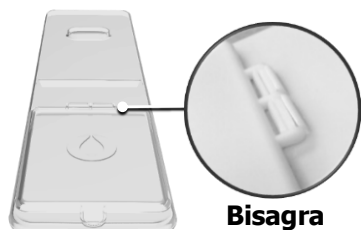


Figura 40: Montaje de la tapa del tanque

3. Instale un tubo dispensador blanco SureShot de 5,08 cm (2 pulgadas) en la boquilla de un tanque limpio y desinfectado empujando el extremo del tubo completamente en la boquilla. Para dispensar con precisión, utilice únicamente tubos dosificadores blancos SureShot de 5,08 cm (2 pulgadas).



Figura 41: Instalación del tubo en la boca del tanque



Conecte un nuevo tubo dispensador cada vez que se limpie el tanque. El uso de tubos que no sean blancos SureShot de 2 pulgadas (5,08 cm) afectará la precisión de la dispensación.

4. Abra la puerta del dispensador y ubique la válvula correcta (por ejemplo, crema encima de la válvula central si usa un dispensador de tres productos).

5. Empuje el émbolo y tire hacia abajo del inserto de la válvula para sacarlo del conjunto de la válvula.

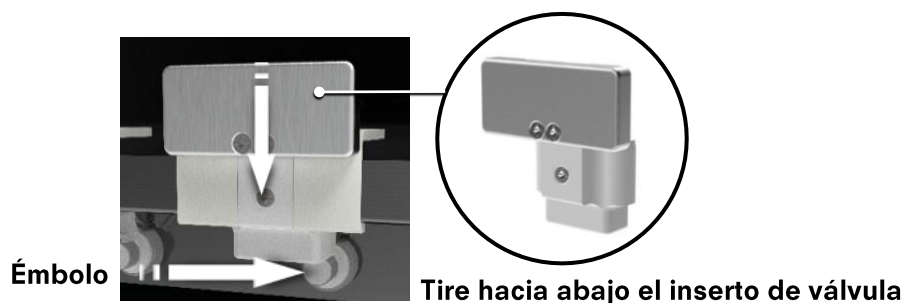


Figura 42: Extracción del inserto de la válvula



El inserto de la válvula es magnético y se puede fijar al panel frontal o lateral para su custodia.

6. Coloque el tanque limpio y desinfectado en el compartimiento del producto con el tubo hacia afuera.

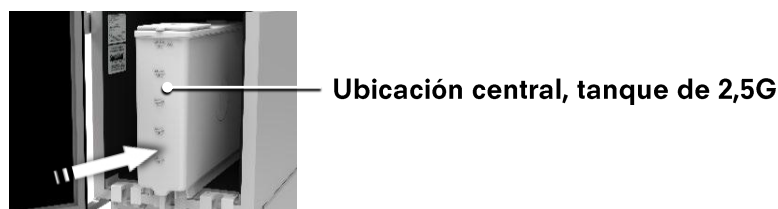


Figura 43: Instale el tanque en el dispensador

7. Centre el tubo en la abertura de la válvula. No tire ni estire el tubo. No debe estar torcido, retorcido ni pellizcado.

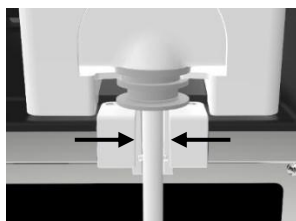


Figura 44: Colocación correcta del tubo en la abertura de la válvula

8. Deslice el inserto de la válvula hacia arriba en el conjunto de la válvula. El émbolo se retirará automáticamente cuando detecte el inserto de la válvula (el tiempo de retroceso predeterminado es de 3 segundos). Una vez que vuelva a instalar el inserto de la válvula, el émbolo se moverá automáticamente hacia adelante para cerrar el tubo dispensador.

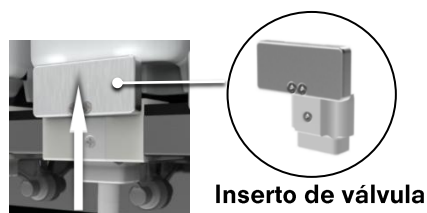


Figura 45: Vuelva a instalar el inserto de la válvula

9. Abra la tapa del dispensador.

10. Abra la tapa abatible del tanque para agregar el producto.
11. Llene el tanque con el tipo de producto correcto ya enfriado (entre 35 °F y 40 °F / 1.7 °C y 4.4 °C).

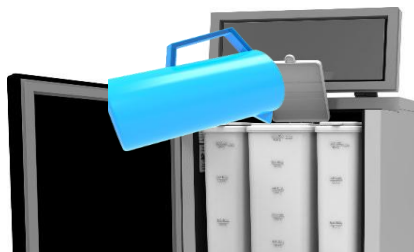


Figura 46: Llene el tanque con producto

12. Cierre la tapa del tanque del producto, la tapa del dispensador y la puerta del dispensador.
13. En la puerta del dispensador, el indicador de nivel de producto en la pantalla cambiará automáticamente para reflejar el nivel de producto en el tanque.



El dispensador debe calibrarse antes del primer uso para tener en cuenta las variaciones de producto que podrían afectar la precisión de la dispensación. Para obtener instrucciones, consulte **Calibración** en la sección **Funciones del software** de este manual.

Retiro de un tanque de producto

Mientras limpia los tanques, tapas y flotadores, no pierda los flotadores, ya que el dispensador no funcionará bien sin ellos. Los flotadores son esenciales para dispensar con precisión.

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque un recipiente debajo del punto de dispensación para atrapar cualquier residuo que pueda drenar cuando se retire el inserto de la válvula.
3. Empuje el émbolo y tire del inserto de la válvula hacia abajo para sacarlo del conjunto de la válvula. El inserto de la válvula es magnético y se puede fijar al panel frontal o lateral para cuidarlo.
4. Deje escurrir cualquier residuo. Si es necesario, apriete el tubo para reducir goteos y retire el tanque del compartimiento del producto.
5. Retire y deseche el tubo y cualquier producto residual.
6. Limpie el tanque del producto, el flotador y la tapa del tanque. **NO PIERDA EL FLOTADOR.** Consulte **Tanque del producto** en la sección **Limpieza del dispensador** en este manual para obtener instrucciones de limpieza.

DISPENSAR EL PRODUCTO

Dispensador de un toque: Al presionar cualquier botón, se dispensará el producto.

Ejemplos:

- Para preparar un té o café caliente mediano con dos porciones de producto, presione el **botón de cantidad de 2 porciones**.
- Para preparar una bebida pequeña (por ejemplo, café helado), presione el botón de **tipo de bebida de café helado pequeño**.

Dispensador multitáctil: En la mayoría de los casos, es necesario pulsar más de un botón para dispensar el producto. Solo se requiere presionar un botón si se ha establecido un tipo de bebida (por ejemplo, café) y una cantidad de porción (por ejemplo, 1) como predeterminados.

Ejemplos:

- Para preparar un té mediano con medio porción de leche, presione **Té + 1/2 + el botón de tamaño de producto/taza mediano** para Leche.
- Para preparar un café grande con dos porciones de crema cuando el café es el tipo de bebida predeterminado, presione **2 + el botón de tamaño de producto/taza grande** para Crema.
- Para preparar un café pequeño con una porción de leche cuando el café es el tipo de bebida predeterminado y 1 es la porción predeterminada, presione el **botón de producto pequeño / tamaño de taza** para Leche.



En el caso de los dispensadores multitáctiles, la taza debe colocarse debajo del punto de dispensación adecuado.

CARACTERÍSTICAS DEL SOFTWARE

PÁGINA DE CONFIGURACIÓN

Hay varias funciones disponibles dentro de la configuración del dispensador para procedimientos tanto a nivel de restaurante como a nivel de servicio. En esta sección se describen las funciones disponibles a nivel de restaurante: Calibración, Refrigeración, Productos, Configuración de red, Conteo de bebidas, Receta, Opciones de usuario, Configuración del sistema, Diagnóstico y Sensor de nivel (dispensadores que solo usan tanques de productos).

Para acceder a la página de configuración, mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1-2 segundos. Utilice los **botones de navegación** para desplazarse por las páginas de configuración.

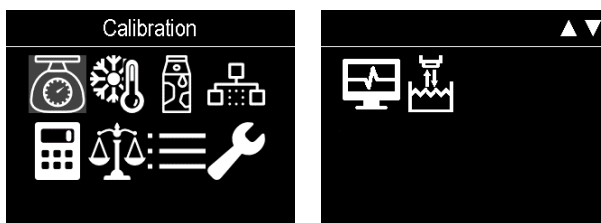


Figura 47: Configuración predeterminada página 1 y 2

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione **botón de inicio** para volver al modo de dispensar. Hay que guardar todos los cambios pulsando el **botón** ☒ o se perderán.

CALIBRACIÓN

En algunas circunstancias, la cantidad real de producto dispensado puede ser ligeramente diferente de la cantidad de la receta. Es importante calibrar el dispensador para tener en cuenta las variaciones en el producto, que podrían afectar la precisión de la dispensación.

Si usa bolsas para productos lácteos, calibre con una bolsa llena o casi llena para obtener mejores resultados. Si la calibración se realizó con una bolsa parcialmente llena (menos de tres cuartas partes de su capacidad), la calibración debe repetirse después de cargar la siguiente bolsa llena de productos lácteos para dispensar con precisión. Si usa tanques de producto, estos deben estar al menos medio llenos antes de calibrar para obtener mejores resultados. No calibre si el producto está por debajo de 0,2 galones (750 ml). Se requiere una báscula digital y una taza vacía para este procedimiento.

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Si aún no está resaltado, presione el **botón de navegación a la derecha o izquierda** repetidamente hasta que se resalte el icono de calibración.



Figura 48: Icono de calibración

3. Pulse el **botón** ☒. La primera página muestra el estado de calibración de cada producto y cuándo se calibró por última vez. Para los modelos con la función de notificación de calibración, se mostrará una cuenta regresiva para la próxima calibración programada. Una vez que la cuenta regresiva llegue a cero, aparecerá un mensaje de Calibration Required.

Última calibración o cuenta regresiva de calibración

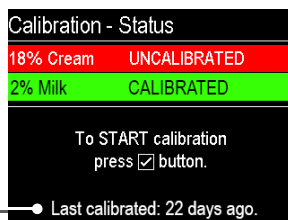


Figura 49: Estado de calibración

4. Pulse de nuevo el **botón** ☒ para iniciar la calibración.

5. Seleccione el producto que requiere calibrar presionando el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo**. Presione el **botón** ☒. Para los dispensadores de un producto, solo se mostrará un producto. Para los modelos con función de notificación de calibración, un producto resaltado en amarillo indica que debe calibrarse.



Figura 50: Seleccionar el producto a calibrar

6. Establezca una escala en gramos.
7. Coloque una taza vacía en la báscula y ponga a cero la báscula.
8. Coloque la taza debajo del punto de dispensación del producto que se está calibrando. Para los dispensadores de un solo producto solo hay un punto de dispensación.
9. Pulse el **botón** ☒ para dispensar el producto. El número que se muestra es el peso esperado en gramos de la primera dispensación de prueba de calibración. Tenga en cuenta que hay cuatro dispensaciones de prueba en total.

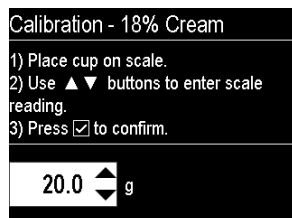


Figura 51: Peso esperado de la primera prueba de calibración

10. Coloque la taza con el producto dispensado en la báscula para comprobar su peso.
11. Utilice el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para cambiar el número que se muestra para que coincida con el peso real que se muestra en la báscula. Pulse el **botón** ☒ para confirmar la cantidad.
12. Deseche el producto de la taza. Vuelva a colocar la taza en la báscula y ponga a cero la báscula.
13. Coloque la taza debajo del mismo punto de dispensación.
14. Pulse el **botón** ☒ para dispensar el producto. El número que se muestra es el peso esperado en gramos de la segunda dispensación de prueba de calibración.

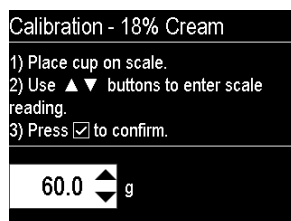


Figura 52: Peso esperado de la segunda prueba de calibración

15. Coloque la taza con el producto dispensado en la báscula para comprobar su peso.

16. Utilice el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para cambiar el número que se muestra y que coincida con el peso real que se muestra en la pantalla de la báscula. Pulse el **botón ☒** para confirmar la cantidad.
17. Deseche el producto y coloque la taza debajo del mismo punto de dispensación.
18. Repita los pasos del 8 al 16 una vez más para completar la tercera y cuarta dispensación de prueba, luego continúe con el paso 19.
19. La calibración ya se ha completado para el producto elegido. En el caso de los dispensadores multiproducto, no desaparecerá el mensaje **CALIBRATION REQUIRED** hasta que todos los productos hayan sido calibrados.
20. Si utiliza un dispensador multiproducto, seleccione el **botón ☒** para calibrar otro producto o pulse el **botón de inicio** para salir. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso**.

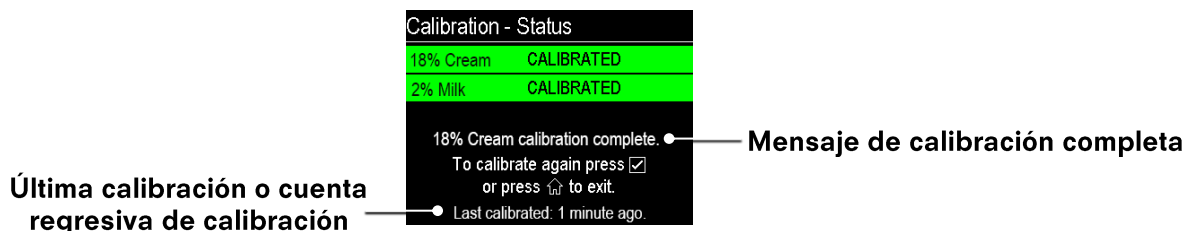


Figura 53: Calibración terminada

Solución de problemas de calibración

Revise los siguientes pasos, que son esenciales para una calibración exitosa y una dispensación precisa:

- La calibración se realizó con una bolsa de productos lácteos llena o casi llena o, si se usan tanques, con más de 0,2 galones (750 ml) de producto en el tanque.
- La escala utilizada para la calibración se estableció en gramos.
- Después de colocar una taza vacía en la báscula, la escala se puso a cero.
- El número en la pantalla del dispensador se ajustó para que coincidiera con el número en la báscula.
- El producto se desechó después de cada dispensación.

REFRIGERACIÓN

Seleccione el icono de refrigeración para ver la configuración y controlar el sistema de refrigeración y sus características modificables.

Ver la página de refrigeración

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione los botones de **navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de refrigeración.



Figura 54: Icono de refrigeración

3. Presione el **botón** para ver la página de refrigeración.

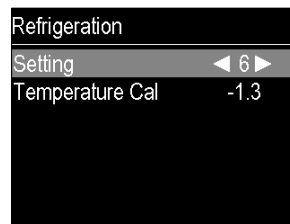


Figura 55: Página de refrigeración

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Cambiar la configuración de refrigeración

Los ajustes de refrigeración van de 0 (apagado) a 12 (más frío). El valor predeterminado de fábrica es 6. Los ajustes deben realizarse en incrementos individuales entre los ajustes de 4 a 9 y dejar que el dispensador se estabilice de 4 a 6 horas antes de realizar más ajustes. En condiciones normales de funcionamiento, no utilice los ajustes de temperatura más bajos (1 a 3) o más altos (10 a 12).

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione el botón de **navegación a la izquierda o la derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de refrigeración.
3. Mantenga presionado el **botón de configuración** nuevamente durante un segundo.
4. Presione el botón de **navegación a la izquierda o derecha** para ver la fila de configuración de refrigeración.

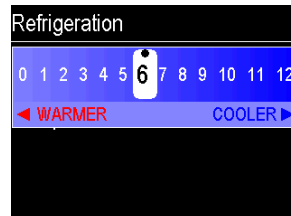


Figura 56: Fila de configuración de refrigeración

5. Presione el botón de **navegación a la izquierda o derecha** para cambiar la configuración.
6. Presione el **botón**  para guardar la nueva configuración.

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Calibración de la pantalla de temperatura

Si la temperatura del producto dentro del dispensador es diferente de la lectura que se muestra en la pantalla, hay que calibrar la temperatura.

1. Calcule el valor requerido para calibrar la temperatura:
 - a. Dispense el producto en una taza. Use un termómetro para medir la temperatura.
 - b. La temperatura real del producto menos la temperatura mostrada es igual al valor requerido.

Ejemplo 1: Si la temperatura del producto es de 38 °F y la temperatura en la pantalla es de 40 °F, el valor es -2 (es decir, 38 °F – 40 °F = -2).

Ejemplo 2: Si la temperatura del producto es de 2 °C y la temperatura en la pantalla es de 1,7 °C, el valor es 0,3 (es decir, 2 °C – 1,7 °C = 0,3).

2. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
3. Presione el botón de **navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de refrigeración.
4. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante un segundo.
5. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que se resalte `Temperature Cal.`

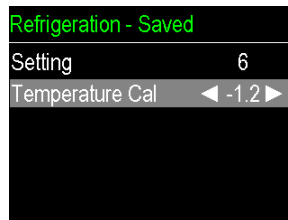


Figura 57: Calibración de la temperatura de refrigeración

6. Presione el botón de **navegación izquierdo o derecho** para ajustar el valor según sea necesario.
7. Presione el **botón ☒** para guardar la nueva configuración. El título superior de la página dirá `Refrigeration - Saved`.

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

PRODUCTOS

Seleccione el icono de productos para ver o cambiar el producto predeterminado, el tipo de bolsa o tanque y la ubicación dentro del compartimento del producto.

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de productos.



Figura 58: Icono de productos

3. Presione el **botón ☒** para ver el producto predeterminado y su ubicación. Si es correcto, seleccione el botón de retroceso para volver a la pantalla anterior o presione el botón de inicio para volver al modo de dispensación.

- Para cambiar el valor predeterminado, presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para resaltar el producto a configurar (válvula izquierda o derecha). Los dispensadores de un producto, solo muestran un producto.

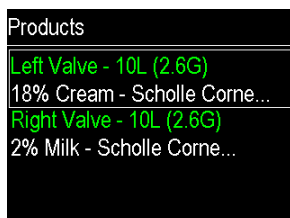


Figura 59: Página de productos, dispensadores con bolsas de lácteos

- Pulse el **botón** ☒. La pantalla mostrará el producto actual y el tipo de bolsa o tanque.

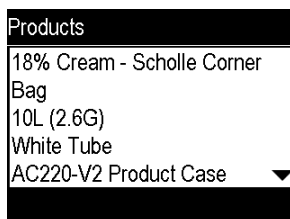


Figura 60: Página de tipo de producto, dispensadores que utilizan bolsas para productos lácteos

- Presione el botón de **navegación hacia arriba o hacia abajo** repetidamente para desplazarse por los productos disponibles y los tipos de bolsas u opciones de tanques. Mientras se desplaza, el texto en la parte superior de la pantalla mostrará *Products - Changed*.
- Presione el **botón** ☒ para guardar el nuevo producto y el tipo de bolsa o tanque. El texto en la parte superior de la pantalla mostrará *Products - Saved*.



Figura 61: Confirmación de cambio de producto

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

CONFIGURACIÓN DE RED

Seleccione el icono de configuración de red para conectar el dispensador a una red y mostrar la configuración.

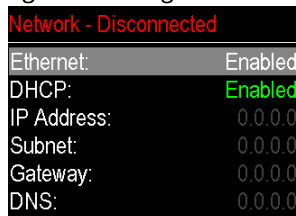
- Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
- Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de configuración de red.



Figura 62: Icono de configuración de red

3. Pulse el **botón**  para ver la página de red.

Figura 63: Página de red



4. Las dos opciones para la configuración de Ethernet y DHCP son Enabled y Disabled. Para cambiar cualquiera de los ajustes:
 - a. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para resaltar la configuración que desea cambiar.
 - b. Presione el **botón**  para cambiar la configuración a Enabled. Espere aproximadamente 5 segundos para que la pantalla cambie de Disabled a Enabled. Pulse el **botón**  de nuevo para volver a cambiar la configuración a Disabled.

Cuando la configuración de Ethernet está deshabilitada, las otras configuraciones no están disponibles. Cuando DHCP está habilitado y el restaurante tiene un servidor DHCP, todas las configuraciones de red se establecerán automáticamente (siempre que el dispensador esté conectado a la red). Seleccione Disabled si no hay conexión de red o si un administrador de informática introducirá manualmente las configuraciones de red.

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

CONTEOS DE BEBIDAS

Seleccione el icono de recuentos de bebidas para mostrar el número de dispensaciones realizadas para cada cantidad de trago, el tamaño del producto/taza y el tipo de bebida.

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1-2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de conteo de bebidas.



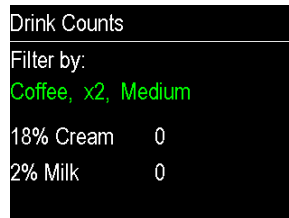
Figura 64: Icono de conteo de bebidas

3. Pulse el **botón** . La pantalla muestra el número de dispensaciones de cada producto.



Figura 65: Página de conteos de bebidas

4. Para ver el número de dispensaciones para cada cantidad, seleccione los **botones de cantidad** de uno en uno.
5. Para ver el número de dispensaciones de una bebida específica, presione un **botón de tipo de bebida**, un **botón de cantidad** y un **botón de tamaño de producto/taza**.



Drink Counts	
Filter by:	
Coffee, x2, Medium	
18% Cream	0
2% Milk	0

Figura 66: Conteo de bebidas por tipo de bebida, cantidad y tamaño de producto/taza

Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

RECETA

Seleccione el icono de receta para mostrar la receta (cantidades de dispensación) para cada producto. La receta se mostrará en ml u onzas líquidas. Dependiendo del modelo, puede ser posible cambiar la unidad de receta mostrada a ml u onzas líquidas. Consulte la sección **Opciones de usuario** de este manual para obtener más información.

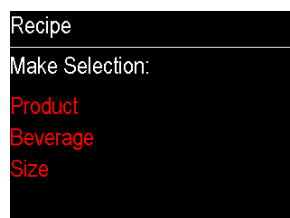
Ver las cantidades dispensadas del producto

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1-2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione el botón de **navegación izquierdo o derecho** repetidamente hasta que se resalte el icono de la receta. Pulse el **botón** .



Figura 67: Icono de receta

3. Seleccione un **botón de tipo de bebida** (si corresponde) seguido de un **botón de tamaño de producto/taza** o un **botón de cantidad**.



Recipe	
Make Selection:	
Product	
Beverage	
Size	

Figura 68: Página de recetas

- La selección se muestra con la cantidad de dispensación actual (ml u onzas líquidas)

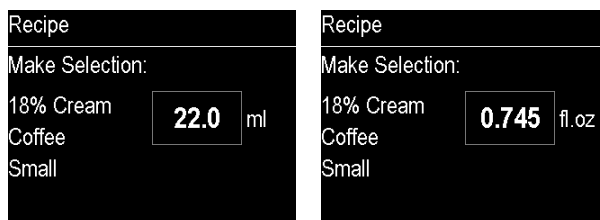


Figura 69: Ver la receta

- Continúe seleccionando otras variaciones para verificar las cantidades de dispensación.
- Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Ajustar las cantidades de dispensación

Dependiendo del software, puede ser posible ajustar las cantidades de dispensación predeterminadas si es necesario. Los ajustes se realizan en incrementos de 0,1 ml ó 0,005 onzas líquidas.

- Mantenga presionado el **botón de configuración** durante 1 ó 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
- Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de la receta.
- Mantenga presionado el **botón de configuración** nuevamente durante un segundo.
- Presione un **botón de tipo de bebida** (si corresponde) seguido de un botón de tamaño de **producto/taza** o un **botón de cantidad**.
- Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para ajustar la cantidad de producto dispensado. Los ajustes se realizan en incrementos de 0,1 ml ó 0,005 onzas líquidas. La cantidad de dispensación mostrada cambiará de color a medida que se ajuste.
- Presione el **botón** ☒ para guardar la nueva cantidad de dispensación.
- Si se requieren ajustes adicionales para el mismo tipo de bebida, presione otro **botón de tamaño de producto/taza** o **botón de cantidad**.
- Para ajustar las cantidades de dispensación para otro tipo de bebida (si corresponde), presione el **botón de tipo de bebida** deseado seguido de un **botón de tamaño de producto/taza** o un **botón de cantidad** y repita los pasos del 5 al 7.
- Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.



Si se realiza una selección para la que no hay ninguna receta, en la parte inferior de la pantalla se mostrará **Invalid Selection**. Es posible que un tipo de bebida no se ofrezca en todos los tamaños o que solo se prepare con un tipo de producto (por ejemplo, un tipo de bebida con leche que solo se ofrece con leche, no tendrá una cantidad de receta para crema).

OPCIONES DE USUARIO

Seleccione el icono de opciones de usuario para acceder a funciones adicionales que cambian la configuración predeterminada. Algunas configuraciones dentro del menú de opciones del usuario pueden no estar disponibles en todos los modelos (por ejemplo, solo los dispensadores que usan tanques de productos incluyen las funciones de advertencia de limpieza y bloqueo de limpieza).

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** de 1 a 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Presione el botón de **navegación a la izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de opciones de usuario.

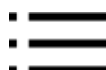


Figura 70: Icono de opciones de usuario

3. Pulse el **botón**  para ver la página de opciones de usuario.

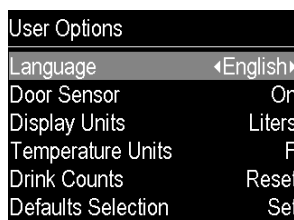


Figura 71: Página de opciones de usuario

4. Utilice el botón de **navegación hacia arriba o hacia abajo** para resaltar la configuración deseada (por ejemplo, *Language*).
5. Utilice el botón de **navegación a la izquierda o derecha** para desplazarse por las opciones disponibles dentro de la configuración seleccionada.
6. Seleccione el **botón**  para guardar el cambio.
7. Presione el **botón de retroceso** para volver a la pantalla anterior o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Idioma

Es posible que haya varios idiomas disponibles (por ejemplo, inglés o francés).

Sensor de la puerta

El sensor de la puerta evita la dispensación accidental cuando la puerta está abierta. Si **DOOR OPEN** en la pantalla (resaltado en amarillo) no se apaga automáticamente cuando la puerta está cerrada, el producto no se dispensará. Esto puede indicar un sensor de puerta defectuoso. Contacte el Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions para obtener ayuda.

Para reanudar la dispensación temporalmente, presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** y seleccione la función del sensor de la puerta, luego presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** para seleccionar desactivar. Tenga cuidado cuando la puerta esté abierta y el sensor de la puerta esté apagado para evitar dispensar por accidente.

Unidades de visualización

Cambie las unidades de visualización del volumen del producto a galones o litros.

Unidades de temperatura

Cambie la visualización de la temperatura a Fahrenheit o Celsius.

Calibración de bajo nivel

El dispensador se puede calibrar en cualquier momento, sin embargo, para obtener mejores resultados, calibre con una bolsa de productos lácteos llena o casi llena o un tanque de producto que esté al menos medio lleno. Para restringir la calibración con menos del 80% del producto en una bolsa o tanque, se debe desactivar esta función. La configuración predeterminada está activada.

Conteos de bebidas

Para restablecer el conteo de bebidas a cero:

1. Presione el botón de **navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que se resalte `Drink Counts`.
2. Presione el **botón de navegación a izquierda o derecha**. Se abre un cuadro de diálogo.
3. Presione el **botón de navegación a izquierda o derecha** para seleccionar `Yes` o `No`.
4. Al seleccionar `Yes`, presione el **botón** ☒ y el conteo de bebida se restablecerá a cero.

Selección de valores predeterminados

El usuario puede predeterminar un tipo de bebida (por ejemplo, café), un tamaño de taza y/o una cantidad (por ejemplo, 1). Para mostrar o cambiar el valor predeterminado:

1. Presione el **botón de navegación hacia abajo o hacia arriba** repetidamente hasta que se resalte `Default Selection`.
2. Presione el **botón de navegación a izquierda o derecha** para mostrar los valores predeterminados.
3. Para cambiar los valores predeterminados, pulse un **botón de producto y/o de tipo de bebida y**, a continuación, pulse el **botón** ☒ para guardar.
4. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Para devolver los valores predeterminados a la configuración de fábrica, consulte **Valores predeterminados de fábrica** en Configuración del sistema.

Tiempo de retroceso

El émbolo retrocederá automáticamente cuando el inserto de la válvula esté instalado en el conjunto de la válvula. Cuando se detecta el inserto, el tiempo de retroceso predeterminado del émbolo es de 3 segundos. Una vez que se instala el inserto, el émbolo se mueve hacia adelante para cerrar el tubo dispensador. El ajuste de tiempo de retroceso se hace en incrementos de 0,5, de 0,5 a 10,0 segundos.

Bloqueo de limpieza (dispensadores con tanques de producto)

Los tanques de producto deben limpiarse cada 72 horas. Esta función permite al usuario activar el bloqueo de limpieza. Si la función está activa, los tanques se bloquearán para su limpieza una vez que la cuenta regresiva de la advertencia de limpieza llegue a cero. La configuración predeterminada se apaga. Consulte la sección **Notificaciones** para más información.

Aviso de limpieza (dispensadores con depósitos de producto)

Los tanques de producto deben limpiarse cada 72 horas. Esta función permite al usuario desactivar la cuenta regresiva de aviso de limpieza si lo desea. La configuración predeterminada está activada. Consulte la sección **Notificaciones** para obtener más información.

Tiempo de espera

Si se ha predeterminado un tipo de producto o de bebida y el usuario selecciona uno diferente, esta función le permite seleccionar un tiempo de espera (pausa) antes de que el software vuelva a la selección predeterminada. El tiempo de espera se puede ajustar en incrementos de un segundo de 1 a 10 segundos. La configuración predeterminada se desactiva.

Nivel bajo

Una vez que la cantidad de producto llegue a 500 ml (predeterminado), la luz de aviso del dispensador parpadeará en amarillo. La cantidad de nivel bajo se puede cambiar a 300, 500, 750 ó 1000 ml.

CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA

Seleccione el icono de configuración del sistema para realizar cambios en el software del dispensador.

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** de 1 a 2 segundos para ir a la página de configuración.
2. Presione el botón de **navegación a izquierda o derecha** repetidamente hasta que se resalte el icono de configuración del sistema.



Figura 72: Icono de configuración del sistema

3. Presione el **botón** ☒ para ver la página de configuración del sistema.

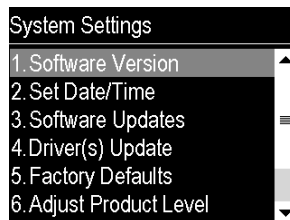


Figura 73: Página de configuración del sistema

Siga estas instrucciones para acceder a las opciones de configuración del sistema. Cuando termine, presione el **botón de retroceso** para volver a la pantalla anterior o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Versión del software

1. Presione el **botón de navegación hacia arriba o abajo** hasta se resalte `Software Version`.
2. Pulse el **botón** ☒. Se muestra la primera página de la versión del software.
3. Presione el **botón de navegación izquierdo o derecho** para desplazarse por cada página.
4. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Establecer fecha/hora

1. Presione el botón de **navegación hacia arriba o hacia abajo** repetidamente hasta que se resalte Establecer fecha/hora (Set Date/Time).
2. Pulse el **botón** ☒. Se resalta el campo de 12 horas/24 horas.

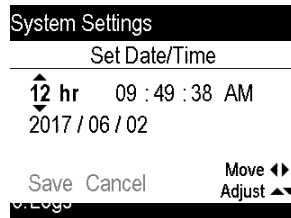


Figura 74: Ajuste de la fecha y la hora

3. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que se configure el modo de hora correcto (es decir, reloj de 12 horas o reloj de 24 horas).
4. Presione el **botón de navegación a izquierda o derecha** para desplazarse entre los campos y el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para ajustar los valores. Repita estos pasos hasta que se establezca la fecha y la hora correctas.
5. Presione el botón de **navegación izquierdo o derecho** para seleccionar *Save* o *Cancel*.
6. Pulse el **el botón** ☒. Si se seleccionó Guardar en el paso anterior, la pantalla mostrará *System Settings - Saved*.
7. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Actualizaciones de software

Las actualizaciones de software se hacen con una memoria USB estándar con un mínimo de 2 MB de capacidad de almacenamiento. El software actualizado lo puede obtener de SureShot Solutions por correo electrónico o en su portal web corporativo.

La actualización del software restablecerá la calibración, productos, conteos de bebidas y la configuración de recetas a los valores predeterminados de fábrica. Una vez hecha la actualización del software, cargue el producto (bolsa de lácteos o tanque de producto), verifique los productos (es decir, el producto y el tipo/tanque de bolsa cargados en el dispensador deben coincidir con el producto y el tipo/tanque de bolsa seleccionados en el software) y calibre.

1. Retire la cubierta de goma que protege el puerto USB ubicado en la parte inferior de la puerta y conecte la memoria USB con el software actualizado.



Figura 75: Memoria USB conectada al puerto USB

2. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** repetidamente hasta que se resalte Software Updates.

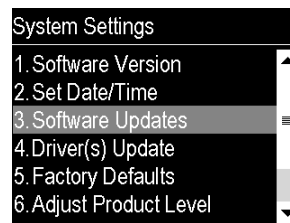


Figura 76: Actualizaciones de software seleccionadas

3. Pulse el **botón ☒**.
4. La pantalla mostrará `Searching...` En aproximadamente 10 segundos o menos, la pantalla cambiará y mostrará uno o más nombres de archivo. Si aparece más de un nombre de archivo, presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para desplazarse por las opciones hasta que el tipo de archivo correcto (`.UPD`) se resalte. Por ejemplo, `SURESHOT.UPD` es un tipo de archivo adecuado para las actualizaciones. Pulse el **botón**
5. La pantalla mostrará `Updating...` y se mostrará una barra de progreso mientras el archivo se carga en el dispensador. Esto tomará aproximadamente un minuto.
6. Una vez que el archivo se haya transferido con éxito, la pantalla se volverá blanca mientras se instala el nuevo software. La instalación tardará aproximadamente un minuto.
7. La pantalla volverá al modo de dispensación una vez que se termine la instalación.
8. Retire la memoria USB y vuelva a colocar la cubierta de goma que protege el puerto USB.
9. Para cada producto:
 - a. Cargue una nueva bolsa de productos lácteos o llene un tanque de producto.
 - b. Verifique que el producto y el tipo de bolsa/tanque correctos estén seleccionados en el software.
 - c. Calibre.

Para obtener instrucciones, consulte **Calibración** en la sección **Funciones del software** de este manual.

Actualización de controladores



La función de actualización de controladores solo debe usarse bajo la supervisión de un técnico de servicio. La actualización de los controladores reprogramará el firmware de los solenoides, la refrigeración y sensores de nivel. Solo los modelos con tanques de producto tienen sensores de nivel.

1. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** repetidamente hasta que se resalte `Driver(s) Update`.
2. Presione el **botón ☒**. Se abrirá un cuadro de diálogo.
3. Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** para seleccionar `Yes` o `No`.
4. Con `Yes` seleccionado, presione el **botón ☒**. La actualización comenzará y se abrirá una barra de progreso para cada actualización. La actualización tardará unos minutos. Una vez que termine aparecerá `Solenoid (Left)`, `Solenoid (Right)`, `Refrigeration` y `Level Sensor` (modelos con tanques de producto) con `Passed` o `Failed` junto a cada uno.

5. Si se produce un error en la actualización de un controlador, puede haber un problema con la placa de circuito. El Centro de Asistencia Técnica de SureShot proporcionará más información.
6. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensar.

Valores predeterminados de fábrica



Al seleccionar los valores predeterminados de fábrica, se restaurará la configuración del software. Los cambios manuales (por parte del usuario) en la calibración, la red, la refrigeración y la configuración del reloj se guardan y no volverán a la configuración predeterminada de fábrica.

1. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** repetidamente hasta que se resalte `Factory Defaults`.
2. Pulse el **botón** ☒. Se abrirá un cuadro de diálogo.

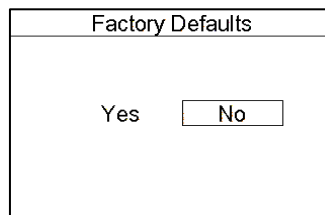


Figura 77: Cuadro de diálogo de valores predeterminados de fábrica

3. Presione el **botón de navegación izquierdo o derecho** para seleccionar `Yes` o `No`. Al seleccionar `Yes`, se vuelve la configuración del dispensador a los valores predeterminados de fábrica.
4. Con `Yes` seleccionado, presione el **botón** ☒. La pantalla mostrará `System Settings - Saved`.
5. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensar.

Ajuste del nivel del producto

Seleccione `Adjust Product Level` para cambiar manualmente el nivel de producto mostrado. Puede ser necesario un ajuste manual si se carga una bolsa de productos lácteos parcialmente llena (dispensadores con cajas de productos) o si se desactiva un sensor de nivel para uno o más productos (dispensadores con tanques de productos).



Es imperativo que el software del dispensador esté actualizado con información precisa a nivel de producto para dispensar con precisión. La información inexacta afectará la dispensación.

1. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que se resalte `Adjust Product Level`.
2. Presione el **botón** ☒. Se abrirá un cuadro de diálogo que muestra el nivel del producto.
3. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que la pantalla muestre el volumen exacto de producto en la bolsa de productos lácteos o en el tanque de producto.
4. Presione el **botón** ☒ para confirmar. Se abrirá un cuadro de diálogo para cada producto (por ejemplo, `Valve Center`).

5. Si es necesario, repita los pasos 4 y 5 para ajustar el nivel mostrado para cada producto. Si un nivel mostrado es correcto para un producto en particular, presione el **botón** ☒ para confirmar y se abrirá el siguiente cuadro de diálogo de nivel de producto.
6. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensar.

Registros

Esta función solo debe usarse bajo la supervisión de un representante de SureShot Solutions. La función de registros se utiliza para exportar los datos registrados por el dispensador.

Valores predeterminados de refrigeración

Esta función solo debe usarse bajo la supervisión de un representante de SureShot Solutions. `Refrigeration Defaults` se usa para restaurar los valores predeterminados de fábrica en el sistema de refrigeración. Los cambios realizados por el usuario en la configuración del sistema de refrigeración se guardan y no se restaurarán a la configuración predeterminada de fábrica (`Factory Defaults`).

Restablecimiento de la calibración

Esta función se utiliza para restablecer los valores de calibración a cero.

1. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** hasta que se resalte `Calibration Reset`.
2. Presione el **botón** ☒. Se abrirá un cuadro de diálogo.

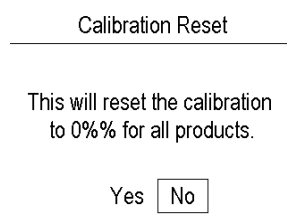


Figura 78: Cuadro de diálogo de restablecimiento de calibración

3. Presione el botón de **navegación de izquierda o derecha** para seleccionar `Yes` o `No`. Al seleccionar `Yes`, se restablece la calibración a cero.
4. Al seleccionar `Yes`, presione el **botón** ☒. La pantalla mostrará `Systems Settings - Saved`.
5. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

DIAGNÓSTICOS

Si lo indica un técnico de servicio, seleccione el icono de diagnóstico para ver los datos del dispensador.

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** de 1 a 2 segundos para ingresar a la página de configuración.

- Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** hasta que se resalte el icono de diagnóstico.



Figura 79: Icono de diagnóstico

- Presione el **botón** ☒ para ver la página de diagnóstico.

Diagnostics	
Display Temp	34.0°F
Control Temp	35.7°F
Compressor	On
On Time	19 min ▶
Door	Closed
Calibration	View ▶

Figura 80: Página de diagnóstico

- Utilice el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para resaltar un tipo de datos (por ejemplo, Display Temp).
- Presione el **botón de retroceso** para volver a la pantalla anterior o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Temperatura de visualización

Muestra la temperatura actual del compartimento del producto del dispensador.

Controlar la temperatura

Muestra la temperatura de control del compresor.

Compresor

Indica el estado de funcionamiento del compresor (es decir, Off o On).

Tiempo de encendido/apagado

Presione el **botón de navegación a la derecha** o el **botón** ☒ para ver el tiempo de funcionamiento del compresor. Esta herramienta de diagnóstico proporcionará a un técnico de servicio los datos de rendimiento del compresor durante los últimos cinco ciclos.

Compressor History	
On Time:	Off Time:
9 min	13 min
9 min	12 min
* 10 min	12 min
8 min	▶ 10 min
9 min	12 min

Figura 81: Datos de rendimiento del compresor

Puerta

Indica si la puerta del dispensador está Open o Closed.

Calibración

Se ven los valores de calibración de cada producto y cuándo se calibró por última vez.

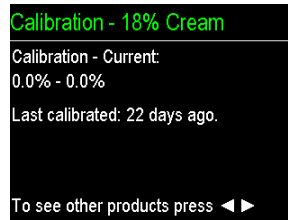


Figura 82: Datos de calibración

Prueba de botón

Prueba todos los botones activos para comprobar que funcionan correctamente.

Válvula

Indica si la válvula está Open o Closed para cada producto.

SENSOR DE NIVEL (MODELOS CON TANQUES DE PRODUCTO)

Los sensores de nivel detectan el nivel de producto en un tanque de producto automáticamente. El valor predeterminado del sensor de nivel se activa.

Ver el estado del sensor de nivel

1. Mantenga presionado el **botón de configuración** de 1 a 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
2. Pulse el **botón de navegación a la izquierda** o **derecha** hasta que se resalte el ícono del sensor de nivel.



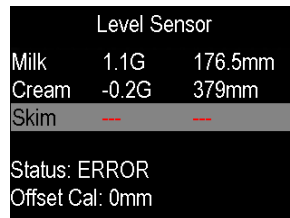
Figura 83: Icono del sensor de nivel

3. Presione el **botón** .
4. Cuando el sensor de nivel funciona correctamente, el mensaje de estado mostrará OK.

Level Sensor		
Milk	1.1G	176.5mm
Cream	-0.2G	379mm
Skim	0.3G	299mm
Status: OK		
Offset Cal: 0mm		

Figura 84: del sensor de nivel

- Si el estado muestra **ERROR**, esto indica que un sensor de nivel no está funcionando como se esperaba para uno o más productos y se desactivará automáticamente. En este caso, consulte las instrucciones de **Desactivación del sensor de nivel** a continuación. Ajuste los niveles de producto de forma manual hasta que se haya corregido el error.



Level Sensor		
Milk	1.1G	176.5mm
Cream	-0.2G	379mm
Skim	----	----
Status: ERROR		
Offset Cal: 0mm		

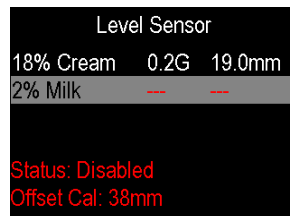
Figura 85: Error del sensor de nivel, dispensadores de tres productos

- Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

Sensor de nivel desactivado

Un mensaje de sensor de nivel deshabilitado indica que la detección automática de nivel de producto no funciona como se esperaba.

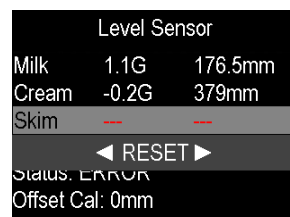
- Mantenga presionado el **botón de configuración** de 1 a 2 segundos para ingresar a la página de configuración.
- Pulse el **botón de navegación a la izquierda o derecha** hasta que se resalte el icono del sensor de nivel.
- Con el icono del sensor de nivel resaltado, mantenga pulsado de nuevo el **botón de configuración** durante un segundo o hasta que aparezca la página del sensor de nivel.
- Se verán guiones rojos junto a los productos que necesitan atención. Presione el **botón de navegación hacia arriba o hacia abajo** para seleccionar el sensor que requiere atención (es decir, descremada).



Level Sensor		
18% Cream	0.2G	19.0mm
2% Milk	----	----
Status: Disabled		
Offset Cal: 38mm		

Figura 86: Sensor de nivel desactivado, dispensadores de dos productos

- Presione el **botón** .
- Presione el **botón de navegación a la izquierda o derecha** hasta que se resalte el reinicio.



Level Sensor		
Milk	1.1G	176.5mm
Cream	-0.2G	379mm
Skim	----	----
◀ RESET ▶		
Status: ERROR		
Offset Cal: 0mm		

Figura 87: Restablecimiento del sensor de nivel

7. Pulse el **botón** . Este proceso tarda cerca de 4 segundos. Si los números de nivel de producto ahora aparecen junto al nombre del producto, se corrigió el problema. Si siguen apareciendo guiones rojos junto al nombre, el proceso de restablecimiento no corrigió el problema. En este caso, repita los pasos del 2 al 6 para restablecer el producto hasta dos veces más.
8. Si el problema persiste después de 3 intentos de reinicio, apague el dispensador y vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, contacte al Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions.
9. Repita los pasos 2 al 6 para restablecer los sensores de nivel adicionales si es necesario.
10. Para volver a la pantalla anterior, seleccione el **botón de retroceso** o presione el **botón de inicio** para volver al modo de dispensación.

LIMPIEZA DEL DISPENSADOR

El dispensador y sus componentes (por ejemplo, la válvula), las cajas de productos, los insertos de las cajas de productos y los tanques recargables deben lavarse y desinfectarse regularmente.



- No utilice ningún material abrasivo o limpiador en el dispensador.
- No limpie el dispensador cerca de un chorro de agua.
- No rocíe ningún líquido o limpiador dentro o alrededor del punto de dispensación o dentro del dispensador. El líquido podría dañar los componentes eléctricos del dispensador.

PROGRAMA DE LIMPIEZA RECOMENDADO

Frecuencia	Equipo
Diario	- Exterior y puerta del dispensador - Bandeja de recogida y guía de tazas - Área de la válvula
Inspeccione y limpie según sea necesario cuando se cargue un nuevo producto. Los tanques recargables deben limpiarse a fondo y los tubos deben reemplazarse regularmente.	- Caja de producto - Inserto de la caja del producto (si corresponde) - Depósito, flotador y tapa recargables - Compartimento del producto
Una vez al mes o con más frecuencia, según sea necesario	- Conjunto de válvulas y panel frontal - Junta de la puerta - Sensor de nivel (modelos con depósitos recargables)
Cada seis meses	- Condensador y evaporador - Ventilador y cuerpo interior

Tabla 1: Programa de limpieza recomendado

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Exterior y puerta del dispensador

1. Mantenga presionado el **botón de bloqueo** en el panel de botones hasta que la pantalla muestre **LOCKED** y el símbolo de SureShot sea amarillo fijo. Esto evitará dispensar por accidente el producto mientras se limpia la puerta del dispensador.
2. Limpie las superficies exteriores plásticas con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa.
3. Limpie con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
4. Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
5. Se recomienda un limpiador de acero inoxidable para las superficies metálicas. Rocíelo en un paño y luego use el paño para limpiar el exterior. Úselo solo en superficies de acero inoxidable.
6. Mantenga presionado el **botón de bloqueo** para reanudar la dispensación.



No permita que el limpiador de acero inoxidable entre en contacto con ninguna pieza plástica. No use ningún limpiador a base de amoníaco, como un limpiador de ventanas.

Guía de tazas (parte opcional)

1. Retire la guía de tazas.
2. Si hay un lavavajillas disponible, la guía de tazas se puede limpiar en el ciclo de lavado completo. Si no hay un lavavajillas disponible:
 - a. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
 - b. Lave en agua caliente (mínimo 140 ° F / 60 ° C) con un limpiador de buena calidad. Lave bien para llegar a todos los rincones y grietas.
 - c. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
3. Seque completamente al aire.
4. Vuelva a instalar la guía de tazas.

Bandeja de recogida (pieza opcional)

1. Retire la bandeja de recogida.
2. Separe las dos partes (pantalla y bandeja).
3. Si hay un lavavajillas disponible, las dos partes de la bandeja de recogida se pueden limpiar en el ciclo de lavado completo. Si no hay un lavavajillas disponible:
 - a. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
 - b. Lave en agua caliente (mínimo 140 ° F / 60 ° C) con un limpiador de buena calidad. Lave bien para llegar a todos los rincones y grietas.
 - c. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
4. Seque completamente al aire.
5. Vuelva a juntar las dos partes (pantalla y bandeja).
6. Vuelva a instalar la bandeja de recogida.

Tapón de bolsa de productos lácteos (pieza opcional)

Lavar, enjuagar y desinfectar en un fregadero de 3 compartimentos y luego secar al aire. Si se requiere una limpieza más profunda, separe el tapón en tres partes (superior, inferior y resorte). Empuje la parte superior del tapón hacia abajo hacia la parte inferior hasta el tope y luego gire la parte superior para desbloquear y separar. El tapón de la bolsa no es apto para lavavajillas.

Caja del producto, inserto de la caja del producto y compartimento del producto

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Retire la caja del producto del compartimento del producto.
3. Retire la bolsa y el inserto (si corresponde) de la caja del producto.
4. Lave la caja del producto y el inserto:
 - a. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
 - b. Lave en agua caliente (mínimo 140 ° F / 60 ° C) con un limpiador de buena calidad. Lavar a fondo para llegar a todos los rincones y grietas.
 - c. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
5. Secar bien con un paño suave o secar al aire.
6. Con la caja del producto ya retirada, limpie el interior del compartimento del producto con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa.
7. Limpie con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
8. Secar bien con un paño suave.
9. Cargue la caja del producto con una bolsa llena o la bolsa anterior en el compartimento del producto.
10. Cierre la puerta del dispensador.

Tanque de producto, flotador, tapa y compartimento de producto

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Coloque un recipiente debajo del punto de dispensación para atrapar cualquier producto residual que pueda drenarse cuando se retire un inserto de válvula.
3. Empuje el émbolo y tire del inserto de la válvula hacia abajo para sacarlo del conjunto de la válvula.
4. Retire el tanque de producto del compartimento del producto. Apriete el tubo para reducir los goteos.
5. Retire la tapa, el flotador y el tubo del tanque. Deseche el tubo.
6. Lave el tanque del producto, la tapa y el flotador:
 - a. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
 - b. Lave en agua caliente (mínimo 140 ° F / 60 ° C) con un limpiador de buena calidad. Lavar a fondo para llegar a todos los rincones y grietas.
 - c. Enjuague bien con agua tibia y limpia.
7. Desinfecte los tanques, tapas y flotadores.
8. Secar completamente al aire.
9. Una vez retirados los depósitos del producto, limpie el interior del compartimento del producto con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa.
10. Limpie con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
11. Secar bien con un paño suave.
12. Lávese las manos y póngase guantes de un solo uso.
13. Inserte el flotador en el tanque.
14. Instale un tubo nuevo en el tanque. El tubo debe reemplazarse cada 72 horas con limpieza.
15. Si están separados, coloque las dos partes de la tapa del tanque.
16. Coloque la tapa en el tanque de producto.
17. Cargue el tanque de producto en el compartimento del producto.
18. Cierre la puerta del dispensador.

Junta de la puerta

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Inspeccione la junta de la puerta para asegurarse de que no haya cortes ni espacios.
3. Limpie la junta con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa. Use un cepillo pequeño para llegar a todas las esquinas y grietas.
4. Limpie con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
5. Secar bien con un paño suave.
6. Cierre la puerta del dispensador.

Ensamblaje de válvulas

El conjunto de la válvula debe mantenerse limpio para un saneamiento adecuado y para mantener cantidades de dispensación precisas. El tubo dispensador está centrado en el bloque de válvulas y se mantiene en su lugar mediante el inserto de la válvula y el émbolo. Las cajas o tanques de productos deben retirarse antes de limpiar el conjunto de válvulas. Antes de desarmar el conjunto de la válvula, prepare recipientes de:

- Agua tibia, limpia y jabonosa.
- Agua tibia y limpia para el enjuague.
- Agente desinfectante aprobado.

1. Apague el dispensador.
2. Abra la puerta del dispensador.
3. Empuje el émbolo y tire hacia abajo del inserto de la válvula para sacarlo del conjunto de la válvula. El inserto de la válvula es magnético y se puede fijar al panel frontal o lateral para su custodia.
4. Retire el émbolo tirando de él hacia afuera.

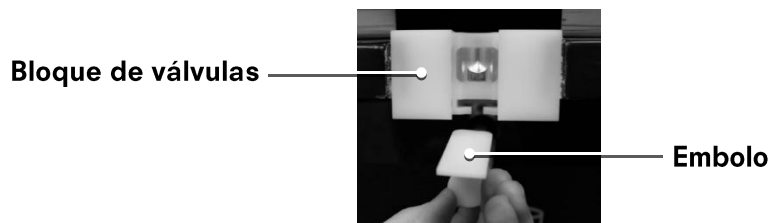


Figura 88: Retire el émbolo

5. Limpie, enjuague y desinfecte el inserto de la válvula y el émbolo.
6. Secar bien con un paño suave.
7. Limpie el interior y el exterior del bloque de válvulas con un paño suave humedecido con agua tibia, limpia y jabonosa. Si es necesario, use un cepillo pequeño para llegar a todas las esquinas y grietas que se encuentran dentro y debajo del bloque de válvulas.
8. Limpie con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
9. Secar bien con un paño suave.
10. Inserte el émbolo limpio.
11. Encienda el dispensador.
12. Cargue una caja de producto o limpie el tanque de producto. Consulte **Carga del producto** para obtener instrucciones detalladas.
13. Vuelva a instalar el inserto de la válvula. El émbolo se retirará automáticamente cuando detecte el inserto de la válvula.
14. Cierre la puerta del dispensador.

Sensores de nivel

1. Abra la puerta del dispensador.
2. Abra la tapa abatible del dispensador y localice los sensores de nivel. Hay un sensor para cada ubicación del producto dentro del compartimento del producto.

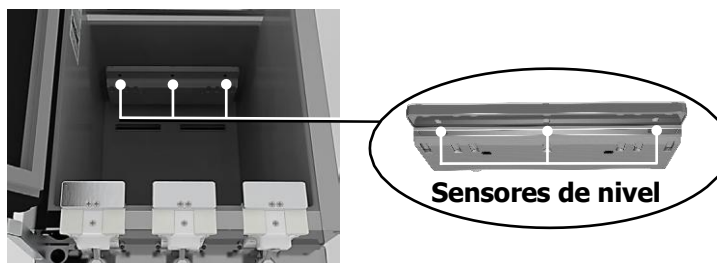


Figura 89: Sensores de nivel

3. Limpie muy suavemente cada sensor con un paño suave humedecido con agua tibia y limpia.
- TENGA EN CUENTA:** Los sensores de nivel son delicados, por lo que es necesario presionar suavemente con los dedos.
4. Limpie suavemente cada sensor con un paño seco y suave.
 5. Cierre la tapa abatible del dispensador.
 6. Cierre la puerta del dispensador.

Condensador y evaporador

1. Apague el dispensador.
2. Desenchufe el dispensador.
3. Retire los paneles trasero superior e inferior quitando los tornillos que los sujetan en su lugar.
4. Retire y deje a un lado el inserto de espuma.
5. Para evitar daños en las bobinas del condensador y del evaporador, limpie suavemente el condensador y el evaporador con una aspiradora con un accesorio de cepillo suave.



Las tiras verticales de metal que se encuentran sobre el condensador y las bobinas del evaporador (aletas) son muy afiladas y pueden causar cortes, incluso si se tocan suavemente. No toque las aletas.

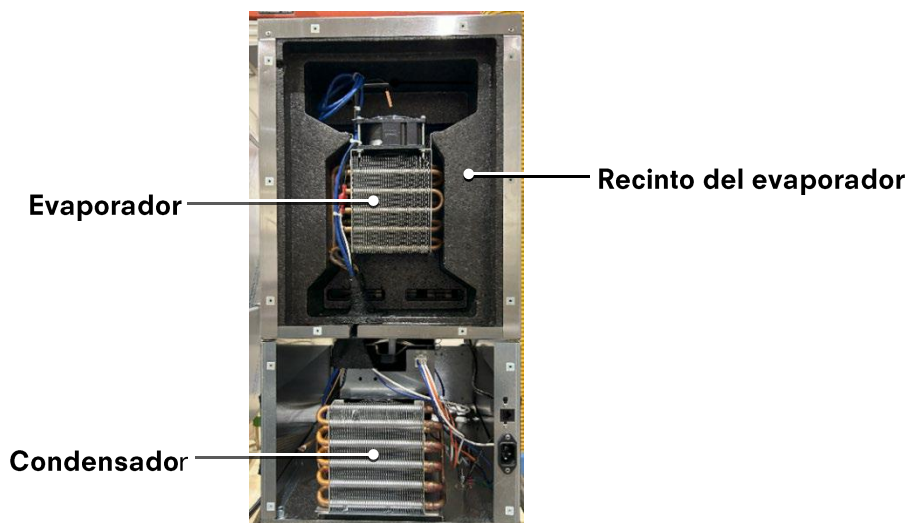


Figura 90: Evaporador y condensador

6. Limpie suavemente la carcasa del evaporador con un paño limpio y húmedo.
7. Limpie suavemente la carcasa del evaporador con un paño limpio y seco.
8. Vuelva a instalar el inserto de espuma, los paneles trasero superior e inferior.
9. Enchufe el dispensador y enciéndalo.

PREPARACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO A LARGO PLAZO

Apagar el dispensador durante un período prolongado:

1. Apague el dispensador.
2. Retire las cajas o tanques del compartimiento del producto. Deseche las bolsas vacías de productos lácteos o los tanques vacíos de producto.
3. Limpie a fondo el compartimiento del producto, las cajas del producto, los tanques del producto y el conjunto de la válvula. **No pierda los flotadores del tanque de producto.**
4. Guarde las cajas o tanques del producto limpio dentro del compartimiento del producto.
5. Deje la puerta abierta. No permita que la puerta se cierre durante el almacenamiento.

Encendido del dispensador:

1. Limpie el exterior del dispensador, el compartimiento del producto, las cajas del producto, los tanques y el conjunto de válvulas.
2. Enchufe el dispensador.
3. Encienda el dispensador. Espere de 3 a 4 horas para que el compartimiento del producto se enfríe.
4. Cargue el producto en el dispensador.
5. Calibre el dispensador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si las instrucciones de solución de problemas no lo corrigen, comuníquese con el Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions al 888 777-9990 (EE. UU. y Canadá) o al +1 902 865 9602.

Problema	Acción
El dispensador no se enciende	Verifique lo siguiente: 1. El dispensador está conectado a una fuente de alimentación activa. Si la fuente de energía no tiene energía, haga que una persona calificada revise la caja de fusibles o el disyuntor de la instalación para restaurar la energía. 2. El interruptor de encendido está en la posición de encendido. 3. El disyuntor del dispensador no se ha disparado. a. Apague el dispensador b. Ubique y presione el disyuntor debajo del interruptor de encendido para asegurarse de que no se haya disparado. • No debe aparecer ningún blanco. Si se muestra blanco en la parte superior del interruptor, se ha disparado. • El interruptor hará un chasquido cuando se presione. c. Encienda el dispensador.
La pantalla de la puerta de entrada está en blanco	Presione un botón para dispensar. a. La válvula debe abrirse y cerrarse, emitiendo un sonido. Si no hay sonido, consulte la sección El dispensador no se enciende en la tabla de solución de problemas. b. Si se escucha el sonido de la válvula abriéndose y cerrándose, es posible que la pantalla esté defectuosa.
El producto no se dispensa	Apague el dispensador, espere 10 segundos y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, compruebe lo siguiente: 1. La puerta del dispensador está completamente cerrada. 2. Los botones necesarios se han seleccionado y están en la secuencia correcta. 3. Se han seguido los procedimientos de carga del producto. 4. El tubo dispensador no está retorcido, retorcido, pellizcado ni bloqueado. 5. El producto no se congela en el tubo. 6. Las cantidades de las recetas son correctas y no están establecidas en cero. 7. El conjunto de la válvula está limpio. 8. El émbolo no está dañado. 9. Consulte la sección El dispensador no se enciende en la tabla de solución de problemas.

Problema	Acción
Las cantidades dispensadas no son correctas	Verifique lo siguiente: 1. El émbolo y el inserto de la válvula están instalados correctamente. 2. El tubo dispensador está bien alineado en el centro de la válvula y no está torcido, retorcido, pellizcado ni bloqueado. 3. Si usa bolsas para lácteos, la bolsa no tiene un pliegue que obstruya el flujo de producto al tubo. 4. El producto no está congelado en el tubo. 5. La temperatura del producto está entre 34°F y 40°F (1.1°C y 4.4°C). La temperatura afecta el flujo de productos lácteos. 6. El ensamblaje de la válvula está limpio. 7. Las cantidades de las recetas son correctas y no están fijadas en cero. 8. Se selecciona el tipo de producto y el empaque correctos (bolsa de lácteos o tanque de producto). 9. El indicador de nivel de producto en la pantalla coincide con la cantidad de producto en la bolsa o tanque. 10. Restablezca la calibración a cero usando la función de restablecimiento de calibración dentro de la configuración del sistema. Siga los pasos para la calibración. Consulte la sección Calibración en el manual.
El dispensador tiene fugas de producto o agua	Verifique lo siguiente para detectar fugas de producto: 1. El inserto de la válvula está instalado correctamente. 2. El tubo dispensador está alineado en el centro de la válvula. 3. La bolsa de productos lácteos no tiene fugas y el tubo dispensador no tiene agujeros ni grietas. 4. El accesorio de la bolsa de lácteos está sujeto de forma segura a la bolsa. 5. El conjunto de la válvula está limpio. 6. El émbolo no está roto. 7. El conjunto de la válvula está ensamblado e instalado correctamente. Fugas de agua por debajo del dispensador: 1. No debe haber acumulación de hielo dentro del compartimento del producto. Si la condensación se acumula dentro de la mitad inferior del dispensador, será recogida por una bandeja de condensado. La condensación puede ser causada por razones como un ambiente de alta humedad y la apertura frecuente o prolongada de la puerta. En estos casos, es posible que la condensación no se evapore lo suficientemente rápido de la bandeja de condensado, lo que hace que se filtre algo de agua del dispensador. 2. La manguera de drenaje del desbordamiento de condensación se encuentra justo detrás de la pata delantera derecha. Limpie el agua que pueda haber salido de esta área.

Problema	Acción
La temperatura del producto es demasiado cálida o demasiado fría	Verifique lo siguiente: 1. El dispensador no está muy cerca de una fuente generadora de calor, como una cafetera, una lámpara de calor o luz solar directa. 2. Hay un mínimo de 1 pulgada (2,5 cm) de espacio en todos los lados del dispensador. 3. El ventilador del condensador (ubicado detrás del condensador) está limpio y sin obstrucciones. Retire el panel trasero inferior para acceder al condensador y al ventilador. 4. El condensador está limpio. 5. El dispensador está nivelado. El dispensador debe estar nivelado para que el sistema de refrigeración funcione correctamente. 6. El ventilador funciona correctamente. El ventilador se enciende cuando el compresor está encendido y se apaga cuando el compresor está apagado. Si el icono del copo de nieve está visible cerca de la lectura de temperatura en la pantalla, el compresor está encendido. 7. Nada obstruye los orificios de entrada en la parte inferior del dispensador. 8. El producto se enfría previamente a una temperatura entre 34 °F y 40 °F (1,1 °C y 4,4 °C). Si se carga producto caliente en el dispensador (por encima del rango de temperatura preenfriado), el producto tardará un tiempo considerable en enfriarse. 9. La configuración de la refrigeración es correcta. Un ajuste de refrigeración de 0 (cero) significa que el sistema de refrigeración del dispensador está apagado. La configuración predeterminada es 6. Si hace un poco demasiado de calor, aumente la configuración en uno, o si hace un poco de demasiado frío, disminuya la configuración en uno. Espere 24 horas antes de realizar otro ajuste.

SERVICIO Y GARANTÍA

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

La garantía será nula y sin efecto si el dispensador es reparado por personal no calificado. 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.

Contacte al Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions en el 888 777-9990 (EE. UU. y Canadá) o en el +1 902 865 9602 para obtener aprobación.

Si se encuentra dentro del período de garantía de su dispensador, contacte al:

Centro de Asistencia Técnica de SureShot Solutions

A.C. Equipo de Dispensación Inc.

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

www.sureshotsolutions.com

service@sureshotsolutions.com

Si su garantía ha caducado, no dude en ponerse en contacto con el Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions para obtener asistencia telefónica. Si necesita reparaciones en el lugar, contacte a su técnico de servicio local.

Las piezas se pueden pedir a través del sitio web de SureShot Solutions:
www.sureshotsolutions.com.



El número de serie y el número de modelo de su dispensador se encuentran en la etiqueta de identificación del producto en el interior del dispensador. Consulte estos números cuando se comunique con el Centro de asistencia técnica de SureShot Solutions. Estos números son cruciales para ayudarnos a brindar un servicio rápido y efectivo. Esto le ahorrará tiempo.

Etiqueta de identificación del producto

Etiqueta de servicio



Figura 91: Etiqueta de identificación del producto

GARANTÍA DE EE. UU. Y CANADÁ

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

Todos los equipos de dispensación fabricados por A.C. Dispensing Equipment Inc. están garantizados 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 virtud de esta garantía se limita a la reparación de defectos según lo descrito por una agencia de servicio autorizada por la 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, al mantenimiento o a los ajustes que A.C. Dispensing Equipment Inc. considere apropiados.

ESTA GARANTÍA SERÁ NULA Y SIN EFECTO SI LA GARANTÍA DEL DISPENSADOR NO SE HA REGISTRADO CON A.C. DISPENSING EQUIPMENT INC. DENTRO DE LOS 60 DÍAS POSTERIORES A LA COMPRA.

Esta garantía está sujeta a las siguientes condiciones:

- Esta garantía se aplica solo al propietario original y no es transferible.
- Solo se deben utilizar agencias de servicio preautorizadas dirigidas por A.C. Dispensing Equipment Inc.
- En caso de que algún producto no funcione de la manera prevista en condiciones normales de uso dentro de los límites definidos en esta garantía, a opción de A.C. Dispensing Equipment Inc., dicho producto será reparado o reemplazado por A.C. Dispensing Equipment Inc. o su agencia de servicio autorizada. 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 agencias de servicio que no sean las autorizadas de 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 utilizar la agencia de servicio autorizada de A.C. Dispensing Equipment Inc. más cercana y debe ser enviada 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 puede, a su elección, requerir un comprobante de compra. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas solo por la parte no vencida de la garantía del producto original.

Un consultor de servicio está disponible para ayudarlo durante nuestro horario comercial normal. Todos los problemas relacionados con el servicio se resolverán con una llamada telefónica al siguiente día hábil.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA

1. Busque y anote el número de serie y de modelo en la etiqueta de identificación del producto. Si también aparece un número de código de pieza u opción, anote también este número.
2. Llame al número que aparece en la etiqueta de servicio del dispensador.
3. El personal de nuestro Centro de Asistencia Técnica discutirá el problema con usted y, si es necesario, enviará a un técnico a su ubicación para realizar reparaciones. Si se requiere

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

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

Los siguientes procedimientos y condiciones no están cubiertos por esta garantía:

- Falla del equipo relacionada con una instalación incorrecta, una conexión o suministro de servicios públicos incorrectos o problemas debido a la ventilación.
- Equipos que no han recibido el mantenimiento adecuado, controles de calibración, ajustes, daños por limpieza inadecuada y daños por agua en los controles.
- Equipo que no se ha utilizado de manera apropiada o que ha sido objeto de mal uso o mala aplicación, negligencia, abuso, accidente, alteración, negligencia, daño durante el tránsito, entrega o instalación, incendio, inundación, disturbio o caso fortuito.
- Equipo en el que se ha eliminado o alterado el número de modelo o el número de serie.
- Si el equipo ha sido cambiado, alterado, modificado o reparado por alguien que no sea un técnico de servicio calificado durante o después del período de garantía, entonces el fabricante no será responsable de ningún daño a ninguna persona o propiedad que pueda resultar del uso del equipo a partir de entonces.
- Todos y cada uno de los ajustes que se consideren apropiados para que el cliente los realice no estarán cubiertos por la garantía (es decir, ajuste de temperatura, nivelación de la unidad por sus extensores de patas, ajustes al control de porciones, restablecimiento del disyuntor que se encuentra en la unidad, posicionamiento de tubos, ajuste de compensación de temperatura o cualquier otro ajuste que pueda realizar el operador de la unidad que A.C. Dispensing Equipment Inc.).
- Todas las llamadas de garantía serán estrictamente monitoreadas. Es posible que se requiera que cualquier pieza que se utilice se devuelva al fabricante para su examen con el informe de campo firmado que describe todo el trabajo realizado en la unidad. Para cualquier pieza reemplazada que se determine que no está defectuosa, A.C. Dispensing Equipment Inc. se reserva el derecho de rechazar el pago de la(s) pieza(s) de repuesto asociada(s).
- Todos los requisitos de mantenimiento preventivo y limpieza no estarán cubiertos por la garantía.

Esta garantía no cubre los servicios prestados en horas extras o tarifas de mano de obra con recargo. En caso de que se requiera servicio en momentos que normalmente involucran horas extras o tarifas de mano de obra con recargo, se le cobrará al propietario la diferencia entre las tarifas de servicio normales y dichas tarifas con recargo. A.C. Dispensing Equipment Inc. no asume ninguna responsabilidad por demoras prolongadas en el reemplazo o reparación de cualquier artículo fuera de su control.

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

Este equipo está diseñado únicamente para uso comercial. La garantía queda anulada si el equipo se instala en aplicaciones que no sean comerciales.

LA GARANTÍA ANTERIOR SUSTITUYE A TODAS Y CADA UNA DE LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDA 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 EXTIENDE MÁS ALLÁ DE LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO.



A.C. Dispensing Equipment Inc.
100 Forma de dispensación
Lower Sackville, Nueva Escocia
B4C 4H2 CANADÁ
888 777-9990 (EE. UU. y Canadá) o +1 902 865 9602
www.sureshotsolutions.com