



INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS.

MANUAL DEL PROPIETARIO

Dispensador de bomba peristáltica Modelo: Sierra™



Se muestran los dispensadores con tres etiquetas diferentes de salsa de queso: nachos, papas fritas y perros calientes

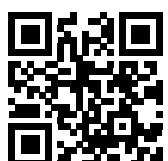
Dispensador con etiqueta de chile

afpllc.com

REVISADO: 20 de junio 2022

©2022 AFP advanced food products llc

Escanear para ver video instructivo



 **SAVENCIA**
FROMAGE & DAIRY

TABLA DE CONTENIDOS

Especificaciones del producto.....	1
Datos principales	1
Información de envío	1
Ajustes de fábrica	1
Certificaciones	1
País de origen	1
Características del dispensador.....	2
Instrucciones para configurar el control de porciones.....	3
Instalación del dispensador.....	4
Manipulación de la bolsa.....	5
Preparación de la bolsa	5
Carga de la bolsa	6
Colocación del producto/bolsa	7
Perforadores	7
Dispensación del producto.....	8
Extracción del producto o la bolsa	8
Limpieza.....	8
Resolución de problemas.....	9
Preguntas frecuentes.....	9
Configuración de la Placa Maestra	10
AFP Productos Alimenticios De Avanzada Llc - Garantía Del Dispensador	11
Devoluciones	11
Dispensadores Fuera de la Garantía	11

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Datos principales

Alto	26" / 66.04 cm
Ancho	10" / 25.40 cm
Profundidad	16" / 40.64 cm
Peso	26 lb / 11.79 kg
Características eléctricas	120 V, 200 vatios, 60 Hz 220-240 V, 200-240 vatios, 50-60 Hz
RPM del rotor	140 RPM

Información de envío

Dimensiones del paquete	12" x 19" x 31" / 30.48 cm x 48.26 cm x 78.74 cm
Peso del paquete	32 lb / 14.51 kg
Dimensiones del palé	44" x 48" / 111.76 cm x 121.92 cm, 16 unidades de palé

Ajustes de fábrica

Control de porciones preestablecido	2 oz (56.7 g), 3 oz (85 g), sin control de porciones
Temperatura preestablecida	145 °F - 155 °F / 63 °C - 68 °C
Color	Negro

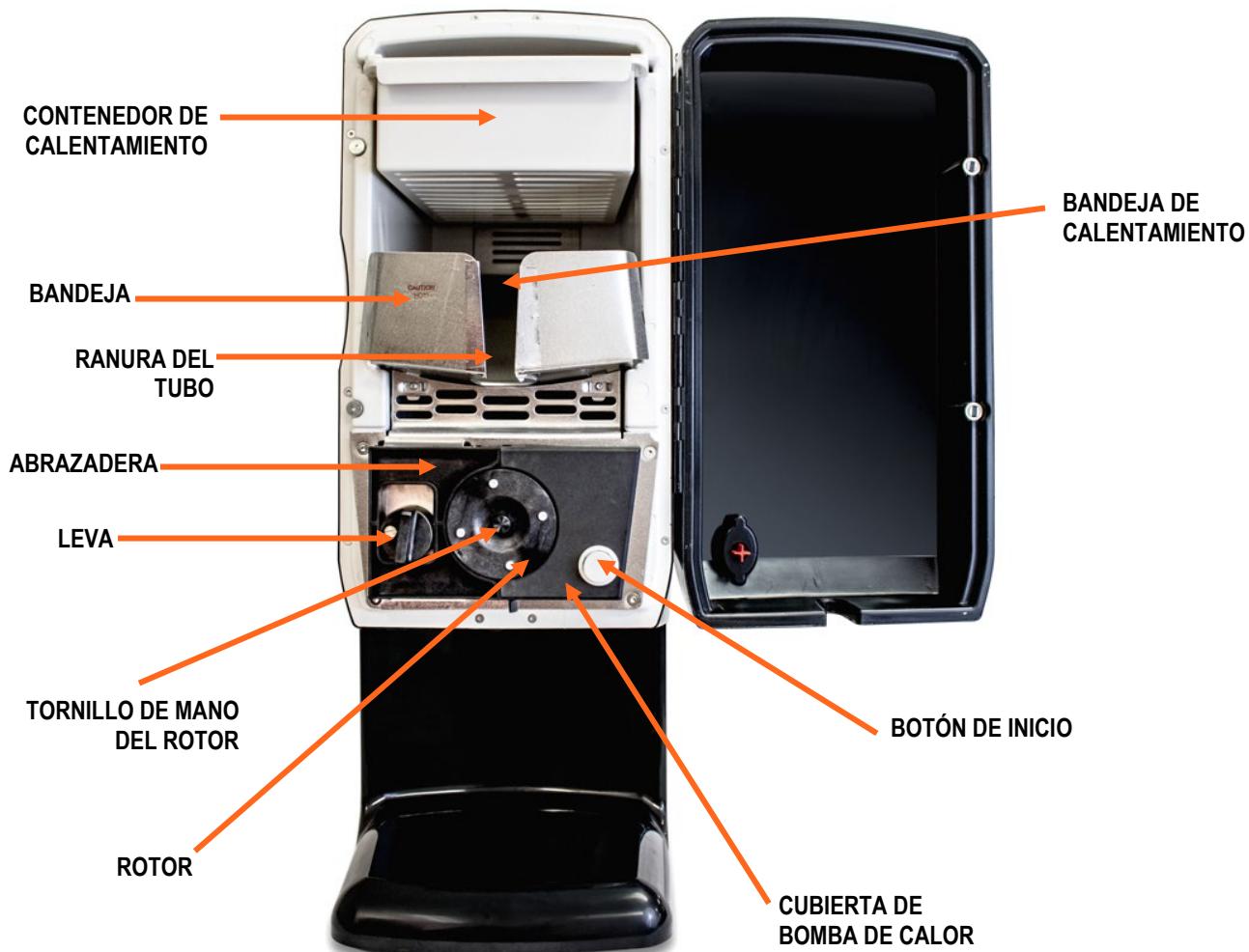
Certificaciones

UL 197	Agosto de 2001
ANSI/NSF 18	Agosto de 2001
CE	Febrero de 2013
Estándar canadiense C22.2	

País de origen

EE. UU.

CARACTERÍSTICAS DEL DISPENSADOR



INSTRUCCIONES PARA CONFIGURAR EL CONTROL DE PORCIONES

El dispensador Sierra se puede pedir con porciones de 2 oz (56.7 g), 3 oz (85.0 g) o manuales (dispensación continua) de fábrica. El cliente selecciona previamente este ajuste cuando realiza el pedido. No hay una configuración predeterminada. Sin embargo, puede haber ocasiones en las que el propietario de la máquina quiera personalizar o ajustar el control de las porciones para satisfacer mejor sus necesidades.

A continuación se presenta información para ayudar a los propietarios de las máquinas a ajustar adecuadamente la configuración del control de las porciones. *Recuerde que la garantía de AFP Dispensers, Inc. no cubre contra daños causados a la máquina por el propietario al ajustar el control de las porciones.*

Para ajustar el control de las porciones, siga los pasos que se detallan a continuación:

Paso nro. 1: Desenchufe la máquina y retire el panel posterior.

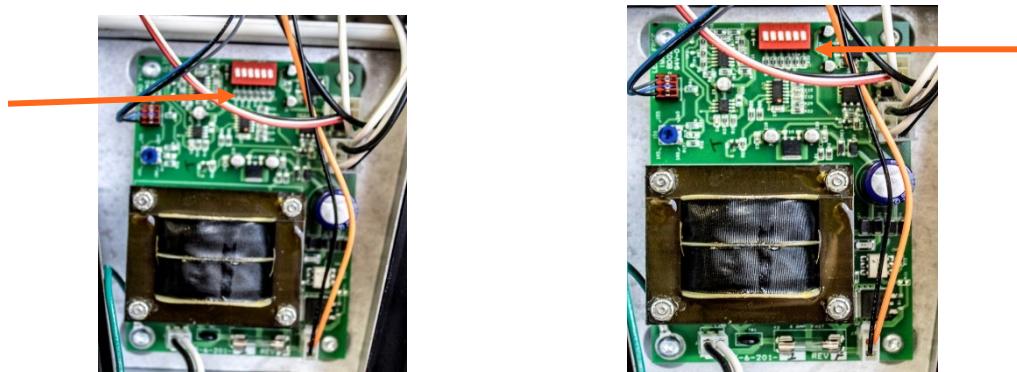
- Retire todos los tornillos con un destornillador Phillips nro. 2 para las unidades con tornillos Phillips o con un destornillador Torx T20 para las unidades con tornillos Torx.



- Después de retirar todos los tornillos, quite el panel de metal de la parte trasera de la máquina.

Paso nro. 2: Localice los interruptores DIP en la placa de circuitos.

- Los interruptores DIP están ubicados en una pequeña caja azul o roja en la placa de circuitos.



- Los interruptores DIP deben estar numerados de izquierda a derecha 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

Paso nro. 3: Ajuste los interruptores DIP para dispensar la porción deseada de acuerdo con la siguiente tabla:

1 oz / 28.3 g de porción	Active el interruptor nro. 4.
2 oz / 56.7 g de porción	Active los interruptores nro. 2 y 5.
3 oz / 85 g de porción	Active los interruptores nro. 1, 2, 4 y 5.
4 oz / 113.3 g de porción	Active los interruptores nro. 3 y 6.
5 oz / 141.7 g de porción	Active los interruptores nro. 1, 3, 4 y 6
Sin control de porciones	Desactive todos los interruptores DIP

El dispensador de queso de nachos Sierra utiliza un software sofisticado y personalizado para controlar la cantidad precisa del tiempo de funcionamiento del motor de acuerdo con la configuración de los interruptores DIP. La cantidad real de salsa dispensada depende también de otros factores, tales como la temperatura del queso, la viscosidad del queso y la flexibilidad y el tamaño del tubo del dispensador. El gráfico anterior muestra los ajustes del interruptor DIP de fábrica para diversas porciones estimadas. Esto se basa en una velocidad de bombeo de aproximadamente $\frac{1}{2}$ oz por segundo. Las cantidades reales de las porciones se pueden personalizar activando o desactivando interruptores. Los tiempos aproximados de funcionamiento agregados por cada interruptor son los siguientes: interruptor nro. 1 = $\frac{1}{4}$ s, interruptor nro. 2 = $\frac{1}{2}$ s, interruptor nro. 3 = 1 s, interruptor nro. 4 = 2 s, interruptor nro. 5 = 3.5 s e interruptor nro. 6 = 7 s

INSTALACIÓN DEL DISPENSADOR

1. Enchufe el conector eléctrico en una toma de 120 o de 220 voltios, según corresponda.
2. Precaliente el dispensador durante 1 hora.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MANIPULAR LA BOLSA.

SE RECOMIENDA PRECAUCIÓN DEBIDO A LAS TEMPERATURAS ELEVADAS Y AL FILO DEL TUBO Y DEL PERFORADOR.

LA MANIPULACIÓN INCORRECTA DE EQUIPOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE. SE RECOMIENDA UTILIZAR EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

MANIPULACIÓN DE LA BOLSA

- Las bolsas sin abrir se pueden almacenar a temperatura ambiente.
- Caliente la bolsa en el dispensador durante un mínimo de 4 horas o hasta que el producto alcance una temperatura de 140 °F antes de abrirla.
- El producto en una bolsa abierta debe mantenerse a una temperatura mínima de 140 °F/60 °C en todo momento.
- La vida útil del producto en una bolsa abierta es de 5 días si se mantiene a 140 °F- 160 °F/60 °C - 71 °C.
- Los operadores deben seguir las BPF y las ordenanzas locales para la manipulación de alimentos durante el manejo del tubo y del dispensador.

PREPARACIÓN DE LA BOLSA

1. Lávese las manos
2. Revise las condiciones sanitarias y de limpieza de la zona y la máquina.
3. Retire la bolsa precalentada de la bandeja de calentamiento superior del dispensador.
4. Levante el anillo y tire de la cubierta del dispositivo. (No corte con un cuchillo)
5. Retire el montaje del tubo o perforador de la bolsa plástica y coloque el perforador en el dispositivo. **PRECAUCIÓN: EL EXTREMO DEL TUBO ES FILOSO.**
6. **No toque la parte del dispositivo que entra en la bolsa para evitar la contaminación.**
7. **Use el dispositivo del tubo para perforar la bolsa (no use un utensilio sucio para cortar la bolsa).**
8. Gire el tubo en sentido horario mientras empuja, de modo que el perforador atraviese la membrana de sellado en el interior del dispositivo. **PRECAUCIÓN: LA SALSA DE QUESO ESTÁ CALIENTE.**
9. Tome firmemente el dispositivo e introduzca el perforador completamente dentro de la bolsa.

Preparación de la bolsa
nro. 2



Preparación de la bolsa
nro. 3 y 4



Preparación de la bolsa
nro. 5



Preparación de la bolsa nro. 6

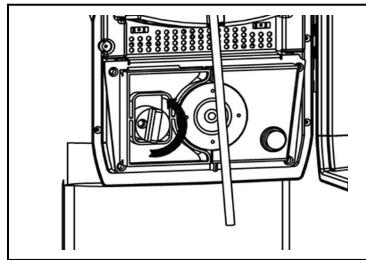


10. **NO inserte el perforador con el dispositivo acostado sobre la mesa o con la bolsa plegada detrás del montaje. Esto puede causar que el filo del perforador corte la pared exterior de la bolsa.**
11. **Nunca deje una bolsa en el dispensador desenchufado.**

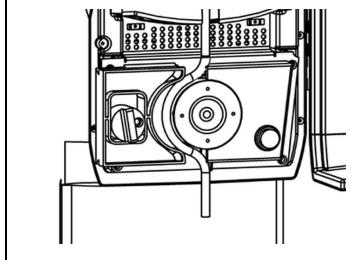
CARGA DE LA BOLSA

1. Abra la puerta del dispensador y retire la bandeja de calentamiento superior. **PRECAUCIÓN: EL DISPENSADOR ESTÁ CALIENTE.**
2. Use siempre un tubo nuevo para cada bolsa.
3. Coloque la bolsa precalentada en la bandeja inferior, de manera tal que la bolsa sobresalga por debajo en el hueco del frente de la bandeja. **PRECAUCIÓN: LA SALSA DE QUESO ESTÁ CALIENTE.**
4. Abra la abrazadera del tubo girando la leva en sentido antihorario.
5. Guíe el tubo a través de la ranura de la bomba de arriba hacia abajo.
6. Cierre la abrazadera girando la leva completamente en sentido horario.
7. Coloque la bolsa sin abrir en la bandeja de calentamiento superior para precalentárla y ponga la bandeja en el dispensador.
8. Cierre la puerta.

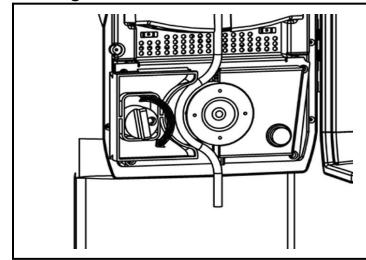
Carga de la bolsa nro. 2 y 3



Carga de la bolsa nro. 4



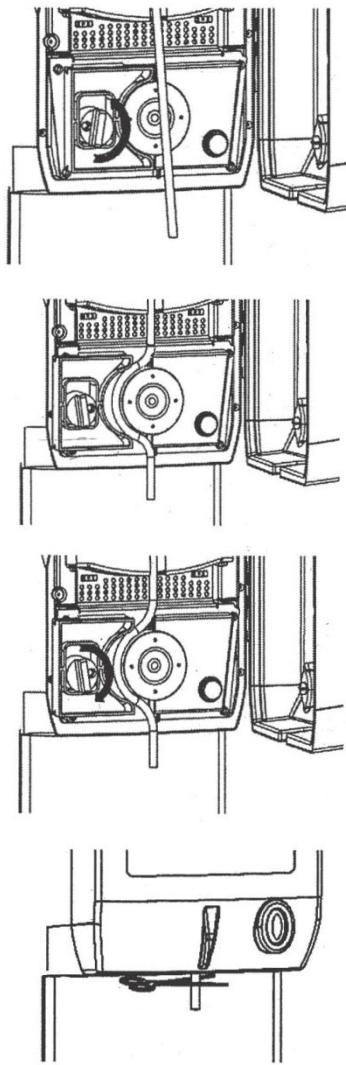
Carga de la bolsa nro. 5



El proveedor/operador de servicio de alimentos de esta bolsa es responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias del producto y la máquina dispensadora.

Se recomienda encarecidamente que el proveedor/operador de alimentos esté familiarizado y cumpla con todos los códigos de alimentos, incluidos los reglamentos estatales y locales del Departamento de Salud, para garantizar que el producto es seguro para el consumidor.

COLOCACIÓN DEL PRODUCTO/BOLSA



- 1) Precaliente una bolsa de producto a una temperatura de entre 140° y 150 °F/60° y 65 °C.
- 2) Abra la puerta tirando de izquierda a derecha y coloque el producto en la bandeja con la boquilla y el tubo hacia abajo.
- 3) Abra la abrazadera del tubo girando la leva en sentido antihorario.
- 4) Guíe el tubo a través de la ranura de la bomba de arriba hacia abajo.
- 5) Cierre la abrazadera girando la leva en sentido horario.
- 6) Cierre la puerta y corte el tubo de $\frac{1}{4}$ de pulgada que queda por debajo de la puerta con tijeras limpias y desinfectadas. La punta del tubo debe ser visible y se debe extender fuera del dispensador.
- 7) Presione el botón para iniciar la operación.

PERFORADORES

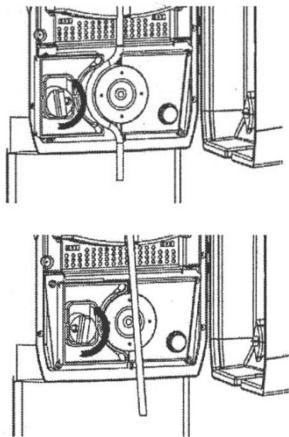
AFP descontinuó el envío de perforadores con cada dispensador cuando comenzamos a enviar nuestras nuevas bolsas. Cada paquete de bolsas incluye cuatro perforadores, uno por bolsa.

Los clientes que requieran perforadores adicionales deben enviar un correo electrónico a Servicio al Cliente del Dispensador AFP / AFP.Dispensers@afpllc.com.

DISPENSACIÓN DEL PRODUCTO

- Pulse el botón de dispensación hasta que la cantidad deseada de producto se haya dispensado y suelte el botón o presione una vez para las unidades con tiempo.

EXTRACCIÓN DEL PRODUCTO O LA BOLSA



- 1) Abra la puerta tirando desde el lado izquierdo.
- 2) Abra la abrazadera del tubo girando la leva en sentido antihorario.
- 3) Retire el tubo de la ranura de la bomba tomando el tubo desde el extremo inferior y levantándolo hacia arriba, hacia la bandeja.
- 4) Retire el tubo y el producto elevando el tubo hacia arriba hasta que se desprenda de la bandeja.
- 5) Retire la bolsa del producto vacía y el tubo de la bandeja de calentamiento dentro de la máquina del dispensador.
(No transporte ni intente levantar la bolsa de producto vacía desde el extremo del tubo).

LIMPIEZA

Limpie el exterior del dispensador con un paño limpio y húmedo si es necesario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Nada funciona	Hay un fallo eléctrico	Enchufe con seguridad en el tomacorriente Pruebe con otro tomacorriente Verifique los disyuntores de los tomacorrientes
La puerta no cierra	La abrazadera está abierta La canasta no está totalmente dentro del contenedor de calentamiento en el dispensador	Cierre la abrazadera de la manguera Empuje el contenedor de calentamiento hacia adentro
No se dispensa ningún producto (hay sonido de succión)	No hay producto Se evacua el producto más rápido de lo que puede fluir para que se dispense	Cambie la bolsa vacía Espere un par de minutos para que el producto fluya al caño
No se dispensa ningún producto (no hay sonido de succión)	El tubo no está en la ranura La abrazadera no está cerrada	Verifique el tubo Cierre la abrazadera
El producto tiene una fuga	La abrazadera no está cerrada El tubo está suelto en la boquilla	Cierre la abrazadera de la manguera Ajuste el tubo en la boquilla
El tubo no llega a la parte inferior de la abrazadera	La boquilla no está ubicada en el receptáculo	Ubique la boquilla en el receptáculo
El producto está frío	La puerta del dispensador está abierta No hay electricidad para el dispensador El producto no está precalentado	Cierre la puerta Compruebe la fuente de alimentación Precaliente el producto
Hay exceso de producto en la bolsa	La boquilla no está ubicada en el receptáculo La bolsa tiene pliegues	Ubique la boquilla en el receptáculo Coloque la bolsa de forma plana en la bandeja

Preguntas frecuentes

P: *Me gustaría ajustar el control de las porciones en mi dispensador.*

R: Consulte las [Instrucciones para configurar el control de porciones](#). Póngase en contacto con Servicio al Cliente del Dispensador AFP a través del correo electrónico AFP.Dispensers@afpllc.com.

P: *¿Puedo quitar la bolsa del dispensador y guardarla en el refrigerador durante la noche?*

R: Recomendamos que las bolsas abiertas permanezcan en el dispensador con el dispensador encendido durante un máximo de 5 días. Consulte el manual de instrucciones. Vea las instrucciones de manipulación de la bolsa adjuntas.

P: Quiero ajustar la temperatura para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria.

R: Consulte Configuración de la placa maestra (página 10). Póngase en contacto con el Servicio al Cliente del Dispensador al 866.958.9001.

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA MAESTRA

PARA CAMBIAR LA TEMPERATURA DE DISPENSACIÓN



AJUSTE DE TEMPERATURA
POTENCIÓMETRO
(CONTROL DE 140-160 GRADOS)

1. Con el interruptor de encendido en la posición de apagado, desenchufe el calentador.
2. Retire el panel de acceso posterior y ubique la placa maestra que se muestra arriba.
3. Ubique el potenciómetro de ajuste de temperatura en el centro de la placa maestra.
4. Gire el potenciómetro en sentido horario para aumentar la temperatura y en sentido antihorario para disminuir la temperatura.
5. Vuelva a colocar el panel de acceso posterior antes de la operación (NO ajuste demasiado los tornillos).

AFP PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE AVANZADA LLC - GARANTÍA DEL DISPENSADOR

AFP productos alimenticios de avanzada llc ("AFP") garantiza que durante un período de doce (12) meses desde la fecha de compra (el "Período de garantía") el dispensador fabricado por AFP estará libre de defectos de fabricación y de materiales, siempre y cuando el equipo se utilice de la manera correspondiente y en el entorno para el que fue fabricado.

RESPONSABILIDAD Y LIMITACIONES

Al margen de lo expuesto anteriormente, AFP específicamente renuncia a cualquier garantía expresa o implícita, incluso, entre otras, garantías de comerciabilidad o de idoneidad para un propósito o un uso particular. Esta garantía no se extiende a las reparaciones ni a las modificaciones llevadas a cabo sin el consentimiento previo por escrito de AFP ni a los productos que sufrieron mal uso, abuso o descuidos o que no fueron almacenados, mantenidos, instalados ni operados de manera apropiada.

AFP no será responsable de los daños incidentales, especiales, indirectos, ejemplares, punitivos o consecuentes que resulten del uso de los bienes o que surjan de cualquier incumplimiento de esta garantía, incluso, entre otros, los daños a la propiedad o la pérdida de ganancias o ingresos.

ADMINISTRACIÓN DE RECLAMOS

Todos los reclamos de garantía deben hacerse llamando al Departamento de Servicio al Cliente al 866.958.9001 durante el período de garantía. Si la unidad está en garantía (y no está sujeta a ninguna exención de responsabilidad mencionada anteriormente), AFP enviará una unidad de reemplazo.

Para procesar completamente el reclamo de la garantía, envíe un correo electrónico a AFP.Dispensers@afpllc.com con una declaración por escrito adjunta que contenga una descripción del problema. También incluya la **fecha de compra, el número de serie y el modelo** (que se encuentran en la parte posterior del dispensador donde el cable entra en la unidad) en la declaración escrita. A continuación, firme y envíe el correo electrónico.

DEVOLUCIONES

Después de recibir la unidad de reemplazo, empaque dispensador defectuoso en el paquete de envío en el que llegó la nueva unidad. La nueva unidad llegará con una etiqueta de devolución. Utilice la etiqueta de devolución para enviar la unidad defectuosa a AFP. Si no se devuelve la unidad defectuosa, se dará lugar a un cargo por la unidad de reemplazo.

Todas las devoluciones deben estar autorizadas. (Las devoluciones por garantía de unidades defectuosas son autorizadas automáticamente después de la verificación de la garantía).

Póngase en contacto con Servicio al Cliente de AFP al 866.958.9001 para coordinar todas las devoluciones.

DISPENSADORES FUERA DE LA GARANTÍA

Póngase en contacto con Clear Lake True Value al 715.263.2375 o por correo electrónico a dispenserparts@truevalue.net.