



**Gehl's**

**DISPENSADOR**

**GEHL'S 2.0**

Manual de operación

**ADVERTENCIA**

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

**¡BIENVENIDO A LA FAMILIA GEHL!** Con un espacio elegante y un diseño de bajo consumo de energía, el Dispensador Gehl's 2.0 hace que servir salsas calientes de Gehl's sobre deliciosos bocadillos sea más fácil que nunca.

Usted recibió este dispensador en una caja de cartón de envío. Guarde la caja de envío y la etiqueta hasta que haya instalado correctamente el dispensador.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES</b>	2
PARTES	7
CONFIGURACIÓN INICIAL	8
CARGA DE PRODUCTO EN EL DISPENSADOR	11
CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18


### **ADVERTENCIA**

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).


# MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES


AL UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y SIEMPRE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS:


1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS Y LA DEMÁS INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. EL NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD O EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS PUEDE TENER COMO CONSECUENCIA DAÑOS A LA PROPIEDAD Y LESIONES GRAVES (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A QUEMADURAS, DESCARGA ELÉCTRICA Y LA MUERTE).

2.  **PELIGRO** No utilice el aparato para ningún otro fin que el indicado. Su único y exclusivo uso previsto es calentar y dispensar salsas de queso/chili Gehl's 2.0 (en y desde sus bolsas originales, poniendo especial atención a todas las advertencias y cumpliendo con todas las instrucciones, medidas de seguridad e información de este manual, así como con todas las leyes, reglas y regulaciones y ordenanzas aplicables). La utilización del aparato para cualquier otro uso puede provocar lesiones graves (incluyendo la muerte), así como daños a la propiedad.

3.  **PRECAUCIÓN** Opere siempre el aparato en una superficie estable, incombustible, plana, nivelada y limpia, y alejada de combustibles.

4.  **PELIGRO** El aparato calienta a altas temperaturas. No toque superficies metálicas o de color gris cuando el aparato esté en funcionamiento o antes de que se haya enfriado completamente. Estas superficies estarán calientes y pueden causar quemaduras y otras lesiones graves. ¡La cavidad interior del aparato es la más caliente! No toque las paredes de la cavidad y no mueva el aparato a menos que esté desenchufado y se haya enfriado por completo.

5.  **PRECAUCIÓN** No coloque el aparato o su cable sobre o cerca de una hornilla caliente, un horno u otro aparato caliente, una llama o cualquier otra fuente de calor. Manténgase alejado de la luz solar directa. El calor de una fuente externa dañará el aparato y el incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves (incluyendo la muerte), incendios y otros daños a la propiedad.

6.  **PRECAUCIÓN** El aparato contiene componentes eléctricos. Para evitar descargas eléctricas, no utilice el aparato cerca del agua y no ponga ningún tipo de líquido en el aparato (con excepción de las salsas de queso/chili de Gehl 2.0 en sus bolsas originales, y cargadas de acuerdo con este manual). No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en otro líquido. No enjuague el aparato bajo el agua del grifo. No lo use al aire libre.

## ADVERTENCIA

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

# MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

AL UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y SIEMPRE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS:

7. **PRECAUCIÓN** Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de agregar o quitar piezas o bolsas de salsa, y antes y durante la limpieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y extraígallo del tomacorriente. Nunca lo jale del cable de alimentación.

8. Inspeccione de forma periódica el aparato, así como el cable de alimentación y el enchufe. Verifique con frecuencia la temperatura de la salsa de queso/chili de forma independiente para confirmar que el aparato funciona correctamente. No opere el aparato si sufrió una caída, si tiene algún daño, después de una avería, o si el dispensador ha sido sometido a un mal uso o a un abuso. Para obtener ayuda, comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente en [help@gehlfoods.com](mailto:help@gehlfoods.com) o al 1-800-521-2873.

9. Utilice el aparato solo con sistemas eléctricos compatibles.

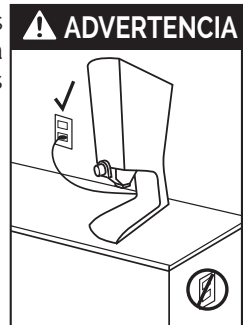


- No lo use con convertidores o adaptadores de energía.
- Utilícelo únicamente en enchufes conectados a tierra.
- No quite ni omita el uso de la clavija de conexión a tierra.
- Nunca conecte el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves (incluyendo descargas eléctricas y la muerte), incendios y otros daños a la propiedad.

10. **PRECAUCIÓN** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de tirones, enredos y tropiezos.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca coloque el cable de alimentación sobre bordes de mesas o de mostradores.
- Nunca use tomacorrientes debajo del mostrador.
- Nunca lo use con un cable de extensión.



**ADVERTENCIA**

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

# MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

AL UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y SIEMPRE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS:

11. **⚠ PRECAUCIÓN** No utilice piezas, accesorios o aditamentos que no estén autorizados por Gehl Food & Beverage. El uso de piezas, accesorios o aditamentos no autorizados por el fabricante puede causar quemaduras, descargas eléctricas, otras lesiones graves (incluyendo la muerte) y daños a la propiedad.
12. Con excepción del reemplazo de la placa receptora o del embudo dañado por uno fabricado por Gehl Food & Beverage como se describe a continuación, no intente reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que de hacerlo puede causar daños a la propiedad, descargas eléctricas y otros problemas graves. lesiones (incluyendo la muerte). El hacerlo también anulará cualquier garantía aplicable.
13. **⚠ PRECAUCIÓN** Mantenga siempre limpias todas las superficies que entren en contacto con los alimentos. Consulte la sección Cuidado, limpieza y mantenimiento a continuación para obtener información adicional importante sobre la forma de hacerlo. No mantener limpias las superficies que entran en contacto con los alimentos puede provocar enfermedades mortales transmitidas por los alimentos y otras lesiones graves (incluyendo la muerte).
14. **⚠ PELIGRO** El aparato NO debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades mentales reducidas. Es necesaria una supervisión cercana cuando se usa cualquier aparato eléctrico, pesado o caliente cerca de niños y de estas personas. Los niños no deben jugar con el aparato.
15. Se requiere un mantenimiento adecuado y regular. Consulte Cuidado, limpieza y mantenimiento a continuación.
16. **⚠ PRECAUCIÓN** ¡No toque superficies calientes!
  - Desenchufe el aparato y déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de limpiar el interior y el exterior con algo que no sea un paño seco, y antes de moverlo o de guardarlo.
  - Desenchufe el aparato cuando retire y cargue bolsas de salsa de queso/chili y cuando instale la placa receptora y el embudo.
  - Nunca coloque la cara, las manos o la piel expuesta sobre o frente al aparato cuando retire la tapa.

## **⚠ ADVERTENCIA**


Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

# MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

AL UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y SIEMPRE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS:

- Utilice siempre guantes térmicos eficaces y cubra adecuadamente toda su piel expuesta con materiales resistentes al calor cuando abra la tapa, manipule bolsas calientes de salsa o se acerque a la cavidad interior del aparato antes de que se haya enfriado por completo.
- No permita que el cabello u otros materiales extraños entren o toquen la cavidad del aparato.
- Coloque siempre las bolsas calientes de salsa sobre una superficie resistente al calor.
- Se debe tener mucho cuidado para evitar derramar salsa caliente, o que la salsa entre en contacto con la piel o con los ojos.

El incumplimiento de las pautas anteriores puede provocar lesiones graves (incluyendo la muerte) y daños a la propiedad.


17.  **PRECAUCIÓN** No se deben insertar utensilios de metal en el aparato, ya que pueden llegar a provocar un incendio, otros daños a la propiedad, así como lesiones graves (incluyendo la muerte).

18. No almacene ningún material en el aparato cuando no esté en uso.

19. No coloque ningún material combustible en el aparato, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

20. No utilice las piezas que vienen incluidas, en ningún lugar ni para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. Esto es especialmente cierto por ejemplo para la herramienta de perforación, que es puntiaguda. Los niños no deben jugar con ninguna de las partes.

21. El aparato puede ser extremadamente pesado particularmente en la parte superior, y especialmente cuando está lleno. No golpee ni mueva el aparato mientras haya algo dentro de su cavidad.

22.  **PRECAUCIÓN** No use salsas de queso/chili refrigeradas (o frías) en el aparato sin antes calentar la bolsa de salsa de manera segura en un baño de agua caliente (a 165°F (73.8°C) durante dos horas, o a mayor temperatura y más rápido si requerido por sus leyes y regulaciones aplicables). El aparato no puede calentar elementos fríos a la temperatura adecuada o lo suficientemente rápido como para mantener la seguridad alimentaria. El incumplimiento de este requisito y de todas las instrucciones de este manual, así como de las leyes, normas, reglamentos y recomendaciones aplicables a la seguridad alimentaria, puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos y otras lesiones graves (incluyendo la muerte).


## ADVERTENCIA

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

# MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

AL UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y SIEMPRE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS:

23. **⚠️ PRECAUCIÓN** La placa receptora y la tapa del aparato deben estar correctamente instaladas y en su lugar en todo momento mientras esté funcionamiento. El incumplimiento de este requisito puede causar pérdida de calor, lo que puede provocar enfermedades, otras lesiones graves (incluyendo quemaduras y la muerte) y daños a la propiedad.
24. Se debe tener cuidado al levantar las bolsas de salsa para evitar lesiones debido a su peso e incomodidad.
25. **⚠️ PRECAUCIÓN** No perforo la bolsa de salsa de queso/chili en ningún otro lugar que no sea dentro del surtidor de la bolsa, y solo perforo la bolsa con la herramienta de perforación incluida cuando esté estéril. El uso de otros tipos de implementos podría hacer que cayeran pedacitos de plástico de la bolsa en la salsa de queso/chili, lo que podría causar asfixia y otras lesiones graves (incluyendo la muerte). También es más probable que los otros implementos no sean higiénicos y pinchen la bolsa en otro lugar causando una fuga. Si una bolsa tiene fugas, debe desecharse porque no se dispensará correctamente y porque es más fácil que entren contaminantes en la bolsa y provoquen enfermedades transmitidas por los alimentos y otras lesiones graves (incluyendo la muerte).
26. **⚠️ PRECAUCIÓN** Si deja salsa de queso/chili en el aparato, éste debe permanecer enchufado y funcionando correctamente de manera continua para mantener la seguridad de los alimentos.
27. **⚠️ PRECAUCIÓN** Las salsas de queso/chili estarán calientes al momento de dispensarse. No permita que las salsas entren en contacto con la piel o con los ojos expuestos. El incumplimiento de este requisito puede provocar quemaduras y lesiones graves (incluyendo la muerte).

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<p><b>Propuesta 65 de California</b> <b>ADVERTENCIA:</b> Este producto contiene sustancias químicas que de acuerdo al estado de California son causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información visite: <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

**⚠️ ADVERTENCIA**

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consévelo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).

# PARTES

## INCLUIDAS

cavidad de calentamiento



base del dispensador



tapa



Calcomanías de sabores



Herramienta de perforación



Placa receptora



Embudo

## SE VENDEN POR SEPARADO



Boquilla

Salsa de queso/chili de 60 oz de Gehl

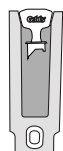


Válvula

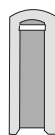
Al desempacar el dispensador, busque los siguientes componentes, que son esenciales para el funcionamiento de la máquina:



**HERRAMIENTA DE PERFORACIÓN:** Las bolsas de 60 oz de salsa de queso/chili de Gehl deben perforarse ligeramente con esta herramienta de perforación amarilla antes de insertar la válvula y cargarlas en el dispensador (de acuerdo con las instrucciones a continuación).



Vista frontal



Vista aérea

Parte posterior del dispensador

Parte frontal del dispensador

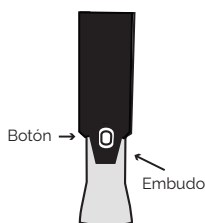
Almacene la herramienta de perforación colgándola dentro de la parte posterior del dispensador.

**PLACA RECEPTORA:** Esta pieza es **ESENCIAL** para la operación. Se utiliza para posicionar la válvula de la bolsa dentro del dispensador para un vertido perfecto siempre.



La placa receptora debe colocarse en la abertura en la parte inferior de la cavidad de calentamiento en el dispensador (de acuerdo con las instrucciones a continuación).

**EMBUDO:** El embudo debe deslizarse sobre los rieles debajo del botón, poniendo primero el extremo menor (de acuerdo con las instrucciones a continuación).

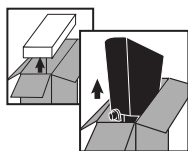


El embudo actúa como una guía para saber por dónde saldrá la salsa del dispensador.



# INSTALACIÓN INICIAL:

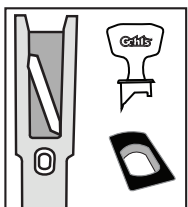
Vaya de la mano con nuestro video en: [www.gehls.com/Dispenser-Set-Up](http://www.gehls.com/Dispenser-Set-Up).



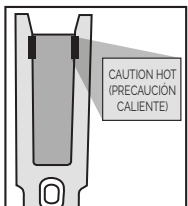
1. Abra con cuidado la parte superior de la caja y levante la tapa corrugada. A continuación, levante con cuidado el dispensador de la caja y colóquelo sobre una superficie sólida y nivelada.



2. Retire las calcomanías de sabores de la parte inferior de la caja.



3. Levante la tapa del dispensador y retire la envoltura en cuyo interior hay dos piezas muy importantes:
  - **Herramienta de perforación:** Se utiliza para perforar la bolsa antes de insertar la válvula desechable (de acuerdo con las instrucciones a continuación).
  - **Placa receptora:** Esta **DEBE COLOCARSE** en la parte inferior de la cavidad de calentamiento del dispensador (de acuerdo con las instrucciones a continuación) para dispensar la salsa.



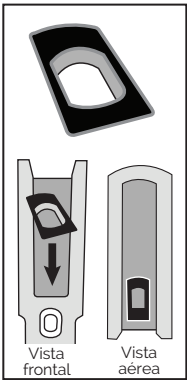
4. En el interior podrá ver la cavidad de calentamiento vacía, que transfiere el calor a la bolsa de salsa de queso.

**⚠ PRECAUCIÓN** Las paredes de la cavidad de calentamiento se calientan EN EXTREMO cuando el dispensador está enchufado y están etiquetados como "Caution Hot" ("Precaución muy caliente"). No la toque a menos que esté desenchufado y completamente fría.



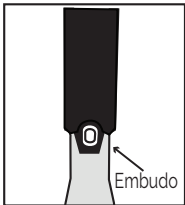
5. Anote el número de serie que aparece en el lado frontal derecho por si alguna vez necesita piezas o asistencia de servicio.

# INSTALACIÓN INICIAL:



6. Con las manos limpias y el dispensador desenchufado, coloque la placa receptora plana en la base de la cavidad de calentamiento del dispensador, con el extremo redondeado hacia la parte posterior del dispensador (como se muestra en el diagrama).

- La placa receptora es ESENCIAL para su funcionamiento. EL DISPENSADOR NO FUNCIONARÁ ADECUADAMENTE A MENOS QUE LA PLACA RECEPTORA ESTÉ INSTALADA CORRECTAMENTE.
- Lleve un registro de la placa receptora. Si la placa receptora se sale del dispensador al retirar una bolsa de salsa de queso/chili, sepárela de la válvula de la bolsa con las manos limpias y colóquela de forma inmediata y segura en la base del dispensador como se describió anteriormente. Se debe colocar la placa antes de insertar otra bolsa de salsa de queso/chili. Si no vuelve a instalar correctamente la placa receptora, la válvula de la bolsa se puede abrir dejando escapar la salsa de queso/chili.
- La placa receptora debe estar en su lugar siempre que el dispensador esté enchufado.



7. Estando desenchufado el dispensador, instale el embudo en los rieles detrás y debajo del botón, deslizándolo en la máquina desde el frente, **primero el extremo menor**. Asegúrese de que no haya espacios entre el embudo y el dispensador.

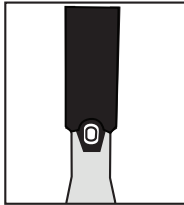
El embudo actúa como una guía para saber por dónde saldrá la salsa de queso/chili del dispensador.

# INSTALACIÓN INICIAL:



8. Pegue la etiqueta del sabor a la tapa del dispensador siguiendo las instrucciones en la parte posterior de la etiqueta del sabor.

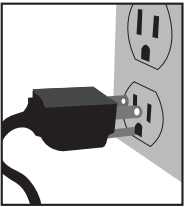
Si necesita pedir calcomanías adicionales, visite [www.gehls.com/POS](http://www.gehls.com/POS) o comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente en [help@gehlfoods.com](mailto:help@gehlfoods.com) o al 1-800-521-2873.



9. Coloque la tapa en el dispensador y asegúrese de que no haya espacios entre la tapa y el dispensador.

10. Lea todas las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES**, y asegúrese de seguirlas y de prestarles atención. Pruebe el dispensador enchufándolo. Debe encenderse una luz en la base del dispensador cuando esté enchufado.

El dispensador debe estar ahora encendido y en modo de precalentamiento.

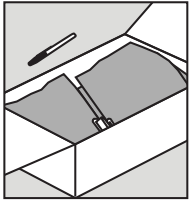


11. Desenchufe el dispensador, retire la tapa y cargue una bolsa de salsa de queso/chili en el dispensador siguiendo las instrucciones de la siguiente sección (titulada CARGA DEL PRODUCTO EN EL DISPENSADOR). Vuelva a colocar la tapa del dispensador para que no queden huecos y vuelva a enchufarlo.

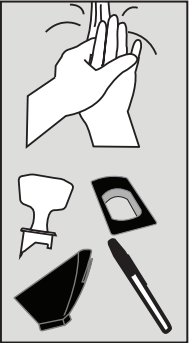
# CARGA DE PRODUCTO EN EL DISPENSADOR

Lea las instrucciones a continuación y seleccione un área de trabajo en donde pueda realizar los pasos que se indican a continuación de manera cómoda y segura. Asegúrese de estar alejado de personas y elementos que puedan lesionarlo o que puedan ser lesionadas o dañadas. Siga las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES** indicadas, las cuales contienen medidas de seguridad, advertencias e información importante adicionales.

Vaya de la mano con nuestro video en: [www.gehls.com/Dispenser-Set-Up](http://www.gehls.com/Dispenser-Set-Up).

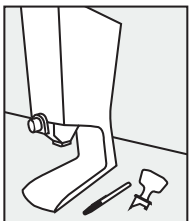


A. Consiga un marcador permanente de punta suave (no incluido),

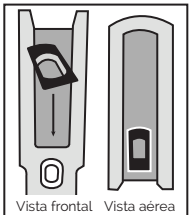


B. Abra la caja de la salsa de queso/chili de 60 oz de Gehl, teniendo cuidado de no tocar la bolsa del producto.

C. Desinfecte sus manos, la superficie de trabajo, la herramienta de perforación, la placa receptora, el embudo y el exterior del marcador. Si primero tiene que obtener alguno de estos artículos del dispensador, asegúrese de que el dispensador esté desenchufado. Una vez desinfectados, deje que los artículos se sequen al aire (poniendo los artículos desinfectados en la superficie de trabajo previamente desinfectada) o, utilizando un paño higiénico limpio y seco, seque completamente sus manos y estos artículos, evitando la contaminación.



D. Asegúrese de que todo esté seco y no se haya contaminado durante los pasos restantes.



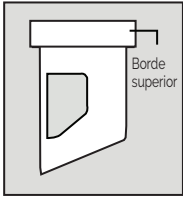
E. Vuelva a instalar la placa receptora y el embudo una vez que estén secos de acuerdo con los pasos # 6 y # 7 anteriores.

Vista frontal Vista aérea

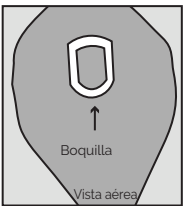
# CARGA DE PRODUCTO EN EL DISPENSADOR



F. Retire una bolsa de salsa del empaque, teniendo cuidado de no tocar las superficies que entren en contacto con los alimentos como por ejemplo el interior del surtidor. Coloque la bolsa sobre la superficie de trabajo desinfectada.



G. Anote la fecha del día actual en la parte delantera de la bolsa con el marcador permanente de punta suave desinfectado.



H. Retire la válvula desechable de la caja del producto y desempaquetela tocando la válvula solo por el borde superior y teniendo cuidado de no exponerla a la contaminación. Coloque la válvula sobre la superficie de trabajo desinfectada.

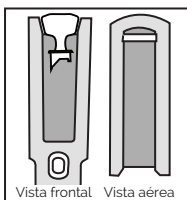
I. Coloque la bolsa en la superficie de trabajo desinfectada con el surtidor hacia arriba y cerca del centro de la bolsa (de modo que el surtidor no esté cerca de los bordes de la bolsa). Asegúrese de que la mayor parte del aire de la bolsa se encuentre debajo del surtidor.



J. Tocando el surtidor de la bolsa solo por los lados y tocando la herramienta de perforación solo en su mango, alinee la herramienta de perforación dentro del surtidor de modo que el extremo redondeado de la herramienta de perforación se alinee con el extremo redondeado del surtidor.

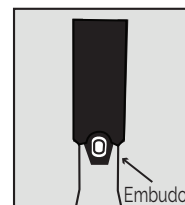
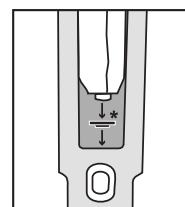
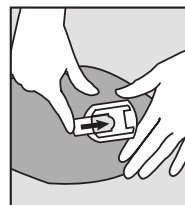
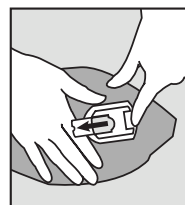
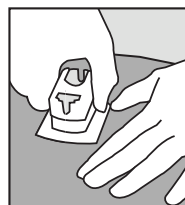
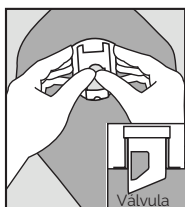
K. Ponga los dedos a lo largo del surtidor de la bolsa y los pulgares en la parte superior de la herramienta de perforación. A continuación, con los pulgares, aplique presión a la herramienta de perforación hasta que pinche la bolsa debajo del surtidor (y no en ningún otro lugar de la bolsa).

Nota: Si perfora la bolsa en cualquier otro lugar que no sea el surtidor de la bolsa, deberá desechar la bolsa y volver a realizar estos pasos con una nueva bolsa.



L. Extraiga la herramienta de perforación de la bolsa y déjela a un lado. Posteriormente, puede limpiarla y guardarla colgándola dentro de la parte posterior del dispensador.

# CARGA DE PRODUCTO EN EL DISPENSADOR



M. Tocando solo la parte superior de la válvula y los lados del surtidor de la bolsa, ubique la válvula dentro del surtidor de modo que el extremo redondeado de la válvula quede alineado con el extremo redondeado del surtidor.

N. Sitúe sus dedos a lo largo del surtidor y utilice los pulgares para aplicar presión a la válvula hasta que ésta encaje firmemente en su lugar.

Nota: Pruebe el sello jalando la válvula suavemente hacia arriba. Si la válvula se empieza a salir debe aplicar más presión sobre ella para que encaje bien en su lugar.

O. Con la bolsa en posición vertical y asegurándose de que sus manos y la parte superior de la válvula no se hayan contaminado, abra la válvula usando su mecanismo deslizante y presione suavemente hasta que se elimine todo el exceso de aire dentro de la bolsa.

P. Cierre la válvula completamente. La salsa se saldrá del dispensador, si la válvula no se ha cerrado completamente.

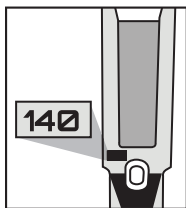
Q. Continúe con los siguientes pasos solo si la salsa está al menos a temperatura ambiente. Para aprender cómo llevar las salsas frías o refrigeradas al menos a temperatura ambiente, vea CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO a continuación. Este dispensador no puede calentar salsas frías o refrigeradas a la temperatura adecuada o lo suficientemente rápido como para mantener la seguridad alimentaria.

R. Asegúrese de que el dispensador esté desenchufado, y luego retire la tapa y asegúrese de que la placa receptora esté limpia y correctamente instalada en la base de la cavidad de calentamiento del dispensador.

S. Para cargar la bolsa en el dispensador, coloque la bolsa de modo que la válvula quede más cerca de usted y orientada hacia abajo. A continuación, deslice la bolsa hacia abajo dentro de la máquina y coloque la válvula en la placa receptora, permitiendo que la bolsa se asiente en el dispensador.

T. Asegúrese de que el embudo esté limpio y correctamente instalado debajo del botón de surtido (sin que quede ningún espacio) y vuelva a colocar la tapa del dispensador. Luego enchufe el dispensador siguiendo las **MEDIDAS DE SEGURIDAD** y las **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**.

# CARGA DE PRODUCTO EN EL DISPENSADOR



- U. Cuando la bolsa haya quedado bien asentada, la salsa de queso/chili saldrá del dispensador cuando se presione el botón de surtido si la salsa se ha calentado a cuando menos 120°F (48.9°C). La salsa no debe consumirse hasta que se haya calentado a cuando menos 140°F (60°C).

NOTA: Cuando el dispensador funciona correctamente, la salsa de queso/chili a temperatura ambiente debe tardar entre 90 y 120 minutos en calentarse a 140°F (60°C).

La pantalla LED de temperatura que se encuentra del lado inferior izquierdo en la parte interna del dispensador, debe mostrar de 140 a 145°F (que son de 60 a 62.8°C). Sin embargo, este número no refleja la temperatura de la salsa. La primera vez que use el dispensador y después periódicamente, verifique la temperatura de la salsa antes de consumirla (siga las instrucciones de CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO a continuación).

CONSEJO: En situaciones de alto volumen, puede precalentar una segunda bolsa de salsa poniéndola sobre la primera cuando le queden aproximadamente 2/3 del contenido, pero solo si sigue estas instrucciones:

(a) Cumpla en todo momento con las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES**. En particular, cuando trabaje cerca de bolsas de salsa calentadas, piezas del dispensador calentadas o el dispensador mismo, debe usar durante los siguientes pasos, guantes térmicos eficaces y cubrir toda la piel expuesta con materiales resistentes al calor.

(b) Antes de calentar la segunda bolsa, siga los pasos indicados en los incisos # A-# P para la segunda bolsa, aunque debido a que la placa receptora y el embudo están en uso, espere para desinfectarlos, secarlos y reinstalarlos.

(c) Enseguida, para calentar la segunda bolsa, **DESENCHUFE** el dispensador, retire la tapa y coloque con cuidado la segunda bolsa de salsa encima de la primera. **PRECAUCIÓN: ¡LA PRIMERA BOLSA, LA PLACA RECEPTORA, EL EMBUDO Y EL DISPENSADOR ESTARÁN CALIENTES!** Luego vuelva a colocar la tapa y enchufe nuevamente el dispensador.

(d) Cuando necesite la segunda bolsa, desinfecte y seque completamente su superficie de trabajo.

(e) A continuación **DESENCHUFE** el dispensador y retire con cuidado la tapa, las dos bolsas (colocándolas en la superficie de trabajo desinfectada), la placa receptora y el embudo. **PRECAUCIÓN: ¡AMBAS BOLSAS, ESTAS PARTES Y EL DISPENSADOR ESTARÁN CALIENTES!**

(f) Trabaje rápidamente (para que la segunda bolsa no se enfríe), desinfecte, seque completamente y reinstale la placa receptora y el embudo como se describe arriba, para evitar la contaminación.

(g) Luego cargue la segunda bolsa en el dispensador y vuelva a enchufar el dispensador, de la forma como se describió anteriormente.

(h) Verifique que la bolsa esté asentada correctamente y que la salsa alcance la temperatura adecuada como se describió arriba.

# CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Vaya de la mano con nuestro video en: [www.gehls.com/Dispenser-Set-Up](http://www.gehls.com/Dispenser-Set-Up).

Use solo salsas Gehl 2.0 El diseño único de este dispensador solo acepta salsas de queso/chili de Gehl 2.0 de 60 oz con la válvula desechable patentada (que funciona con el accesorio patentado del dispensador).

Caliente a por lo menos 140°F (60°C) Las salsas de queso/chili de Gehl se envasan asépticamente, por lo que son comercialmente estériles, estables en almacenamiento y están listas para comer. Antes de servir la salsa, caliente la bolsa de salsa en este dispensador, para que pase de la temperatura ambiente a al menos 140°F (60°C).

Mantenga la temperatura o refrigere de forma segura Una vez que se ha abierto una bolsa de salsa de queso/chili, se debe calentar continuamente a no menos de 140°F (60°C) en el dispensador, o refrigerarse de manera segura.

Caliente continuamente Si deja salsa de queso/chili en el dispensador, éste debe permanecer enchufado y funcionando correctamente de manera continua para mantener la seguridad de los alimentos.

No sobrepase los tiempos de conservación caliente No sobrepase los tiempos de conservación caliente, los cuales son:

- 5 días para salsas de queso
- 7 días para salsas de chili

Anote la fecha en las bolsas para llevar un seguimiento de los tiempos de conservación Anote siempre la fecha en la que está cargando la salsa de queso/chili en el dispensador en la parte delantera de la bolsa con un marcador permanente de punta suave para llevar un registro de los tiempos de conservación.

Pre caliente durante al menos 90 a 120 minutos El método preferido para calentar las salsas de queso/chili partiendo de la temperatura ambiente, es calentar la bolsa dentro del dispensador a 140°F (60°C). Cuando el dispensador funciona correctamente, la salsa de queso/chili a temperatura ambiente debe tardar entre 90 y 120 minutos en calentarse a 140°F (60°C).



# CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Verifique la temperatura de forma independiente

Verifique con frecuencia la temperatura de la salsa de queso/chili de forma independiente: (1) sacando la bolsa del dispensador (siguiendo las MEDIDAS DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES), (2) abriendo la válvula desechable (con las manos limpias) e (3) insertando rápidamente un termómetro esterilizado en la salsa mientras permanece en la bolsa. Las salsas de queso/chili de Gehl están diseñadas para enfriarse rápidamente fuera de la bolsa, por lo que leer la temperatura de la salsa fuera de la bolsa arrojará resultados inexactos.

Refrigere la salsa hasta por 5 días

Las bolsas abiertas de salsa de queso/chili se pueden refrigerar hasta por 5 días, si se cierran herméticamente, se enfrían y se refrigeran de manera segura.

Use la salsa fría solo después de calentar la bolsa de manera segura en un baño de agua caliente

No use salsas de queso/chili refrigeradas (o frías) en este dispensador sin antes calentar la bolsa de salsa de manera segura en un baño de agua caliente (a 165°F (73.8°C) durante dos horas, o a mayor temperatura y más rápido si requerido por sus leyes y regulaciones aplicables), asegurándose de que no entre agua en el surtidor o en la válvula. Este dispensador no puede calentar elementos fríos a la temperatura adecuada o lo suficientemente rápido como para mantener la seguridad alimentaria.

No caliente más de una vez la salsa que ha sido refrigerada

Para obtener el mejor sabor y consistencia, no caliente la salsa refrigerada más de una vez.

Guarde las bolsas de salsa a una temperatura menor de 90°F (32.2°C) y nunca las congele

Para obtener el mejor sabor y consistencia, las bolsas sin abrir de salsa de queso/chili Gehl deben almacenarse en su caja original a una temperatura menor de 90°F (32.2°C), pero nunca congeladas.

Use la salsa sin exceder su vida útil

Las bolsas sin abrir de salsa de queso/chili de Gehl que se han almacenado debidamente, llegan a tener una vida útil de 15 meses a partir de la fecha de fabricación. Revise su bolsa de salsa para ver la fecha de caducidad y no use salsa si ha excedido su vida útil.

# CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**LIMPIEZA:** Siempre desenchufe el dispensador antes de limpiarlo. La limpieza debe realizarse entre bolsas ya que no se debe permitir que ninguna bolsa de salsa se enfríe (a menos que se refrigere y se recaliente de manera segura como se describe arriba). Asegúrese de contar con tiempo suficiente después de la limpieza para que la nueva bolsa se caliente adecuadamente antes de consumirla.

1. Mantenga siempre limpias y secas todas las superficies que entren en contacto con los alimentos.
2. Mantenga el exterior del dispensador, especialmente el botón, la base, y el área circundante limpia y desinfectada. Si el exterior requiere limpieza, primero **DESENCHUFE** la máquina y luego límpiela con un paño limpio, suave y húmedo. Séquela completamente con un paño limpio y suave antes de volver a enchufar el dispensador. **PRECAUCIÓN: ¡LAS SUPERFICIES PUEDEN ESTAR CALIENTES!**

No mueva el dispensador para limpiar por debajo de éste a menos que se haya enfriado por completo y esté vacío. Desinfecte el exterior del dispensador y las áreas circundantes al menos una vez al día.

3. La placa receptora y el embudo deben desinfectarse entre el cambio de bolsas y mantenerse limpios el resto del tiempo. Después de desinfectar, seque completamente con un paño limpio y suave, y asegúrese de volver a instalar la placa receptora y el embudo correctamente de acuerdo con las instrucciones anteriores. **PRECAUCIÓN: ¡LAS SUPERFICIES PUEDEN ESTAR CALIENTES!**

Nota: La placa receptora, la herramienta de perforación y el embudo, se pueden lavar en el lavavajillas y se pueden quitar para su limpieza y desinfección en un fregadero o en un lavavajillas comercial.

4. Mantenga siempre limpio el interior del dispensador. Si el interior requiere limpieza, **DESENCHUFE** primero la máquina y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Límpiela con un paño limpio, suave y húmedo. Seque bien con un paño limpio y suave antes de volver a instalar la tapa y volver a enchufar la máquina, todo de acuerdo con las instrucciones anteriores.

**MANTENIMIENTO.** Inspeccione de forma periódica este dispensador, así como el cable de alimentación y el enchufe. Verifique con frecuencia la temperatura de la salsa de queso/chili de forma independiente para confirmar que el dispensador funciona correctamente. No opere el dispensador si sufrió una caída, si tiene algún daño, después de una avería, o si el dispensador ha sido sometido a un mal uso o a un abuso. Para obtener ayuda, comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente en [help@gehlfoods.com](mailto:help@gehlfoods.com) o al 1-800-521-2873.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay una fuga de salsa en el interior del dispensador.

Es posible que la bolsa se haya perforado fuera del surtidor cuando se instaló la válvula en el surtidor. Busque pequeños cortes en la bolsa por donde esté goteando el queso/chili. Deseche la bolsa si tiene alguna fuga porque no se dispensará correctamente y porque es más fácil que entren contaminantes en la bolsa y provoquen enfermedades transmitidas por los alimentos y otras lesiones graves (incluyendo la muerte).

No está fluyendo salsa del dispensador

Asegúrese de que hay salsa en la bolsa.

Verifique que la lectura de temperatura sea de al menos 140°F (60°C). Verifique de forma independiente la temperatura de la salsa de queso/chili para confirmar que el dispensador está funcionando correctamente como se describe arriba. La salsa fluye muy lentamente cuando está fría.

DESENCHUFE el dispensador y, utilizando guantes térmicos eficaces que cubran toda la piel expuesta con materiales resistentes al calor y que cumplan totalmente con las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES** anteriores, levante la parte delantera de la bolsa para asegurarse de que la válvula esté asentada en la placa receptora. cuando la vuelva a colocar y que la placa receptora se haya instalado correctamente de acuerdo con el paso 6 indicado arriba. PRECAUCIÓN: ¡LA BOLSA Y LAS SUPERFICIES ESTARÁN CALIENTES!

La salsa se está escurriendo del dispensador cuando el botón de surtido no está activado.

El mecanismo deslizante de la válvula de la bolsa podría no estar regresando completamente a la posición de cerrado, o pudiera haber quedado atrapado en la placa receptora. DESENCHUFE el dispensador y, utilizando guantes térmicos eficaces que cubran toda la piel expuesta con materiales resistentes al calor y que cumplan totalmente con las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES** anteriores, retire la bolsa del dispensador. PRECAUCIÓN: ¡LA BOLSA Y LAS SUPERFICIES ESTARÁN CALIENTES! Limpie el exterior de la bolsa con un paño limpio, suave y húmedo, y seque completamente la bolsa con un paño suave y limpio. Coloque la bolsa sobre una superficie de trabajo desinfectada con la válvula apuntando hacia arriba. Quítese los guantes térmicos, desinfectese las manos y asegúrese de que el mecanismo deslizante de la válvula se deslice hacia adelante y hacia atrás con facilidad. Cierre la válvula, vuélvase a poner los guantes térmicos, cumpla con todas las **MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES** y vuelva a cargar la bolsa en el dispensador de acuerdo con las instrucciones anteriores.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La salsa se está escurriendo del dispensador cuando el botón de surtido no está activado. Si la bolsa sigue teniendo fugas que sean más de unas cuantas gotas inmediatamente después de que la salsa haya sido dispensada, retire la bolsa, y sustitúyala por una nueva (siguiendo las instrucciones anteriores), asegurándose de que el mecanismo deslizante de la nueva válvula se mueva libremente. Refrigere la bolsa defectuosa y llame al 1-800-521-2873 para exponer el problema. Tenga a la mano el número de serie del dispensador y el código de lote de la salsa. Los códigos de lote se encuentran en un costado de la bolsa de salsa y comienzan con el INC.

La salsa se está poniendo de color marrón. Es probable que el producto haya estado demasiado tiempo en el dispensador.

Verifique la fecha en que el producto fue puesto en el dispensador.

- Las salsas de queso tienen una duración de 5 días calentadas.
- Las salsas de chili tienen una duración de 7 días calentadas.

Deseche el producto descolorido e inserte una nueva bolsa (siguiendo las instrucciones anteriores).

Si el producto está descolorido antes de ponerlo en el dispensador, **NO LO USE**. Es posible que la bolsa tenga un sello roto. PRECAUCIÓN: CONSUMIR EL PRODUCTO DE UNA BOLSA CON UN SELLO ROTO PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES (INCLUYENDO LA MUERTE). Guarde el producto, tenga el número de serie del dispensador y el número de lote del producto a la mano y llame a servicio al cliente al 1-800-521-2873. Los códigos de lote se encuentran en un costado de la bolsa de salsa y comienzan con el INC.

## **ADVERTENCIA**

Lea este manual detenidamente y en su totalidad, y consérvolo como referencia en el futuro. El incumplimiento de todas las medidas de seguridad e instrucciones o el incumplimiento de todas las advertencias pueden provocar daños materiales y lesiones graves (incluyendo la muerte).