



GEHL'S 2.0 DISPENSADOR

Manual de Operación



¡Gracias por rentar el Dispensador Gehl 2.0! Con un diseño elegante y de alta e-eficiencia energética, este es el sistema de manejo de queso más avanzado del mundo. Servir salsas calientes Gehl sobre deliciosos bocadillos y aperitivos nunca ha sido tan fácil.

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

Piezas desmontables del Dispensador Gehl 2.0:

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



Calcomanías de sabores

Las 5 calcomanías de sabores se encuentran en la tapa corrugada superior de su nuevo dispensador.

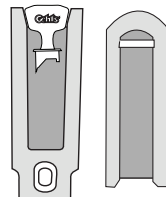
Péguelas en el panel frontal de la tapa del dispensador siguiendo las instrucciones proporcionadas en la parte posterior. Guarde las etiquetas no utilizadas para uso futuro,



Herramienta de perforación

Se utiliza para perforar ligeramente la bolsa de salsa de queso antes de insertar la válvula y cargarla en el dispensador.

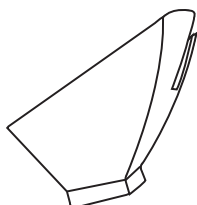
Almacene la herramienta de perforación colgándola dentro de la parte posterior del dispensador.



Placa receptora

Esta pieza es **ESENCIAL** para la operación. Se utiliza para posicionar la válvula de la bolsa para un llenado perfecto siempre.

Coloque la placa receptora en la abertura en la parte inferior del dispensador.

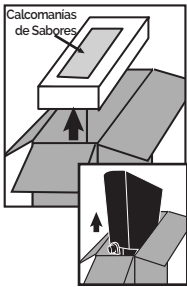


Embudo

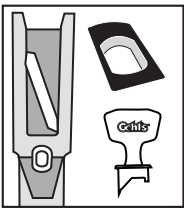
Esta pieza se desliza sobre los rieles debajo del botón del dispensador Gehl, el extremo menor primero.

El embudo actúa como una guía para sus clientes, de forma que al instante saben dónde colocar su bandeja.

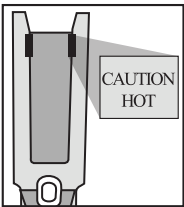
Instalación del dispensador Gehl 2.0:



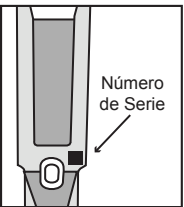
1. Abra con cuidado la parte superior de la caja, levante la tapa corrugada y quite la envoltura transparente de las calcomanías de sabores
2. A continuación, saque con cuidado el dispensador de la caja y colóquelo sobre una superficie sólida y nivelada.



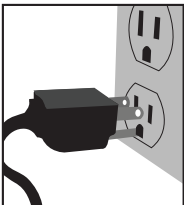
3. Levante la tapa del dispensador y retire la envoltura en cuyo interior hay dos piezas muy importantes:
 - **Placa receptora:** Esta **DEBE ESTAR EN SU LUGAR**, en la parte inferior de la cavidad del dispensador para servir la salsa.
 - **Herramienta de perforación:** Se utiliza para perforar la bolsa antes de insertar la válvula desechable.



4. En el interior, podrá ver una cavidad vacía, la cual transfiere calor a la bolsa de la salsa de queso.
NOTA: Las paredes de la cavidad se calientan MUCHO y están etiquetadas con "Caution Hot" ("Precaución, muy caliente").



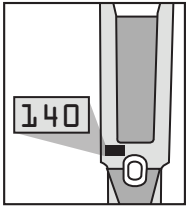
5. Usted necesitará el número de serie que aparece en la parte frontal derecha cuando necesite refacciones o asistencia técnica.



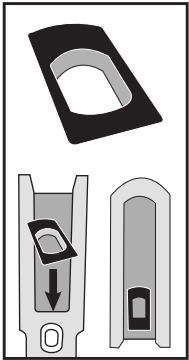
6. Conecte la máquina a una toma de 110 voltios. El dispensador está ahora encendido y en modo de precalentamiento.

Consejo: Se encenderá una luz en la base del dispensador cuando esté enchufado.

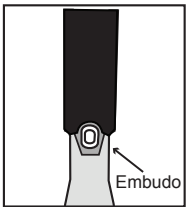
Instalación del dispensador Gehl 2.0:



7. Al quitar la tapa, verá un indicador LED de temperatura en la parte inferior izquierda. Éste muestra la temperatura (°F) de la salsa de queso. Mostrará 140 o más una vez que la salsa esté adecuadamente caliente. La salsa de queso podría no fluir del dispensador antes de que se haya calentado a más de 120°.



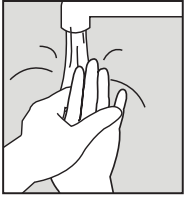
8. En el interior del dispensador en la base de la cavidad hay una pieza negra extraíble llamada "placa receptora".
- La máquina no surtirá si la **PLACA RECEPTORA NO ESTÁ EN SU LUGAR**. Por favor, recuerde la ubicación de esta pieza; sólo se debe quitar para limpieza. La placa receptora puede ser limpiada y esterilizada en un fregadero o en un lavavajillas comercial.
 - Si la placa receptora se sale del dispensador al retirar una bolsa, sepárela de la válvula de la bolsa y colóquela en la base del dispensador antes de sustituir la bolsa de queso. Si no se pone la placa receptora antes de la carga puede ocasionar que se atasque la válvula en posición de abierta y gotee.



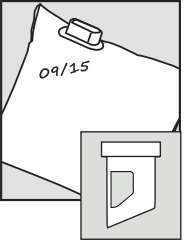
9. Asegúrese de que el embudo quede instalado detrás y debajo del botón de surtido. El embudo ofrece a los usuarios una indicación visual sobre dónde colocar su bandeja de comida.

El embudo se desliza sobre la máquina desde el frente, el extremo menor primero. La parte superior del embudo debe estar alineada con la parte inferior del conjunto de surtido (sin espacios) cuando se instala correctamente.

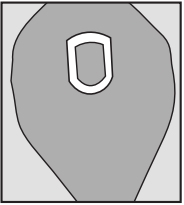
Carga de producto en su 2.0:



1. Lávese las manos antes de manipular la bolsa.



2. Retire una bolsa de salsa del empaque, teniendo cuidado de no tocar las superficies que entren en contacto con los alimentos. Anote la fecha en que va a cargarlo en el dispensador en la parte frontal de la bolsa con un marcador permanente de punta blanda.

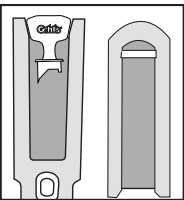


3. Para preparar una bolsa para la carga: tome una válvula desechable de la caja del producto y desenvuélvala, teniendo cuidado de no exponerla a la contaminación.



4. Para perforar la bolsa, ponga la bolsa sobre una superficie dura con el surtidor apuntando hacia arriba.

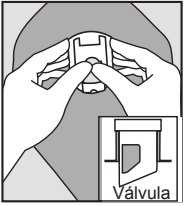
5. Cubra el extremo redondeado de la herramienta de perforación con el extremo redondeado del surtidor.



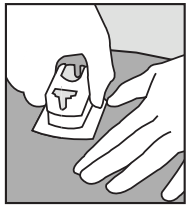
6. Coloque los dedos al lado de la herramienta de perforación, usando los pulgares para aplicar presión en el perforador hasta que perfora la bolsa.

7. Retire herramienta de perforación, y almacénela colgándola dentro de la parte posterior del dispensador. Inserte la válvula.

Carga de producto en su 2.0:



8. Alinee el borde curvo de la válvula con el borde curvo del surtidor. Coloque los dedos al lado de la válvula, usando los pulgares para aplicar presión en la válvula hasta que entre a presión en su lugar.



9. Cuando se instala correctamente, la válvula no se puede quitar. Pruebe el sello jalando suavemente hacia arriba, si empieza a salir debe aplicar más presión sobre él para que encaje en su lugar.

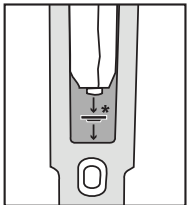
10. Antes de cargar la bolsa en el dispensador, coloque la bolsa sobre una superficie dura, abra la válvula deslizante y presione suavemente hasta quitar todo el exceso de aire.

Se puede precalentar una segunda bolsa cuando la primera bolsa se ha vaciado a dos tercios de su capacidad.



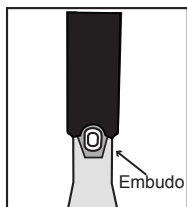
11. Cierre la válvula. La salsa se saldrá del dispensador, si no se ha cerrado completamente.

Nota: Si extrajo la placa receptora negra para limpieza, asegúrese de volverla a poner en su lugar antes de cargar la bolsa de salsa.



12. Con el extremo de acoplamiento más cercano a usted, y viendo hacia abajo, baje toda la bolsa en la máquina. Alimente la válvula a través de la placa receptora negra y deje que se asiente en el dispensador.

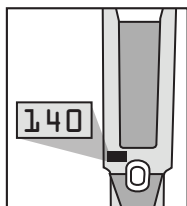
Carga de producto en su 2.0:



13. Cuando se asienta correctamente, el queso fluirá fuera del dispensador al presionar el botón de surtido. El queso tarda de 90 - 120 minutos para calentarse a la temperatura de dispensación de 140 °F, una vez calentado debe fluir libremente al presionar el botón.

14. Coloque la cubierta de dispensador y compruebe que el embudo esté en su lugar debajo del botón. Si no es así, deslice el embudo, el extremo menor primero, en los rieles debajo del botón de dispensación del Gehl.

Cuidado del dispensador y del producto



1. Las salsas Gehl se envasan asépticamente, por lo que son comercialmente estériles, estables en almacenamiento, y listas para comer. Para la mejor experiencia del cliente, caliente la bolsa a 140 °F antes de servir.

Nota: Cuando deje el producto en la unidad, ésta debe permanecer conectada 24 horas/día para mantener la inocuidad del alimento.

Precalentar durante:

90-120
minutes

2. El método preferido para el calentamiento de la salsa es calentar la bolsa en el interior del dispensador durante 90-120 minutos.

3. Ponga siempre la fecha en la bolsa cuando la instale en el dispensador. Los tiempos de conservación caliente son:

- 5 días para salsas de queso amarillo
- 3 días para salsas de queso blanco
- 7 días para Chili
- **Nota:** La máquina debe estar encendida y calentando todo el tiempo bolsas abiertas de salsa alojadas en ella.



Limpieza y mantenimiento diarios

1. Limpie una vez al día con un paño húmedo limpio, la parte inferior del dispensador, el botón de dispensación y la base del dispensador.
iPrecaución! Las piezas de plata de la máquina estarán calientes al tacto.
2. La placa receptora se puede quitar para su limpieza y esterilización en un fregadero o en un lavavajillas comercial.
NOTA: La placa receptora se debe volver a colocar antes de cargar una bolsa y surtir la salsa de queso.
3. El embudo también se puede quitar para su limpieza y esterilización en un fregadero o en un lavavajillas comercial.
4. Si el interior requiere limpieza, DESCONECTE primero la máquina y deje que se enfríe antes de limpiarla. Límpiela con un paño limpio y húmedo. Séquela completamente con una toalla suave antes de conectarla de nuevo.

Solución de problemas

Cuando hay una fuga de salsa en el interior del dispensador

La bolsa puede haber sido perforada al instalar la válvula en el surtidor (tenga cuidado de mantener la bolsa lejos de la zona de perforación). Busque pequeños cortes en la bolsa por donde esté goteando el queso.

No está fluyendo salsa del dispensador

Asegúrese de que hay salsa en la bolsa.

Asegúrese de que la lectura de la temperatura es igual o superior a 140 °F. La salsa fluye muy lentamente cuando está fría.

Levante la parte delantera de la bolsa buscando que la válvula esté asentada en la placa receptora cuando la vuelva a poner hacia abajo.

Solución de problemas

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

El control deslizante de la válvula podría no haber regresado completamente a la posición de cerrado, o pudiera haber quedado atrapado en la placa receptora. Retire la bolsa del dispensador. Limpie el exterior de la bolsa con un paño limpio y húmedo. Sostenga la bolsa con la válvula apuntando hacia arriba. Retire con cuidado la placa receptora de la válvula y vuelva a colocarla en la parte inferior del dispensador. Asegúrese de que la válvula se desliza hacia atrás y hacia adelante con facilidad. Cierre la válvula y vuelva a colocar la bolsa en el dispensador. Si la bolsa sigue teniendo fugas en exceso, más de unas cuantas gotas inmediatamente después de que la salsa ha sido surtida, retire la bolsa, y sustitúyala por una nueva bolsa, asegurándose de que la válvula en el surtidor esté cerrada y la válvula deslizante se mueva libremente. Guarde la bolsa defectuosa y llame a 1-800-521-2873 para discutir el tema, por favor tenga el número de serie del dispensador y el código de lote a la mano. Los códigos de lote se encuentran en un costado de la bolsa de salsa y comienzan con el INC.

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 amarillo tienen una duración de 5 días calentadas
- Las salsas de quesos blanco tienen una duración de 3 días calentadas
- Las salsas de Chili tienen una duración de 7 días calentadas

Deseche el producto descolorido e inserte una nueva bolsa (siga los pasos arriba indicados).

Si el producto está descolorido antes de ponerlo en el dispensador, **NO LO UTILICE**, es posible que la bolsa tenga roto el sello. Guarde el producto, tenga su número de serie del dispensador y el número de lote del producto a la mano y llame a nuestros Snack Pro's al 1-800-521-2873. Los códigos de lote se encuentran en un costado de la bolsa de salsa y comienzan con el INC.

Consejos sobre productos y venta de Gehl 2.0

- Los consumidores aman las salsas cremosas calientes. Maximice sus ventas permitiendo que pongan salsa en cualquier cosa y en todo en su tienda por un cargo adicional de \$0.49 - \$1.00 dólar.
- Ponga la imagen de la salsa de queso que corresponda en la parte frontal de la máquina. Las imágenes de alimentos apetitosos le ayudarán a vender más producto. Si cambia de sabores, coloque la nueva etiqueta de sabor sobre la etiqueta de sabor anterior y guárdela para uso futuro.
- Incluya precios en su estante de chips. Los clientes se sienten más a gusto añadiendo queso a múltiples productos cuando tienen permiso y saben el costo. Dependiendo del tipo de su operación, los precios pueden variar mucho. Elija un precio que tenga sentido para usted y para sus clientes.
- Asegúrese de aprovechar al máximo su material promocional GRATUITO! Nuestros materiales llamativos son una forma segura de captar la atención de los clientes hambrientos. Póngalos junto a pretzels, emparedados y parrillas de rodillos. Para obtener más materiales de punto de venta GRATUITOS, visite nuestro sitio web en www.gehls.com.
- Los productos Gehl's están listos para usar, son comercialmente estériles y estables en almacenamiento hasta abrirlos. Para un mejor sabor, el producto se debe almacenar en la caja, por debajo de 90°F, sin congelar. La vida útil es de un año a partir de la fecha de fabricación.
- Una vez abierto, el producto debe mantenerse caliente por encima de 140°F en el dispensador o refrigerado.
 - o Si el producto ha sido abierto, se puede refrigerar hasta por 7 días.
 - o De acuerdo con el Código de Alimentos, que varía según el área (por favor consulte a su agencia local), después de refrigerar el producto abierto, el paquete no estéril, debe ser calentado en un baño de agua caliente a 165 °F grados antes de colocarlo en el dispensador.
 - o NOTA: El dispensador por sí solo no calentará suficientemente una bolsa (165 °F) ni lo hará en un tiempo suficientemente rápido (menos de 2 horas) para satisfacer las necesidades de manejo seguro.
- Una vez lleno de salsa, el dispensador debe permanecer encendido (enchufado a una toma de corriente de 110 voltios) las 24 horas del día para mantener la salsa a una temperatura segura de servicio.
- El diseño único del dispensador Gehl's 2.0 sólo aceptará salsas de queso Gehl 2.0 con el accesorio y la válvula 2.0 patentados.
- Para ver otras opciones de dispensadores y de productos, visite www.gehls.com.
- Puede contactar a los Snack Pro's de Gehl's de 8 a.m. a 5:30 p.m. (CST) de lunes a viernes en el (800) 521-2873, para un servicio más rápido, por favor tenga su número de serie del dispensador a la mano.