SERVER®

IxD™ SERIES

Multi+™

CONDIMENT DISPENSER

Modelo: Mercado general

Dosifica hasta seis salsas y condimentos distintivos desde un solo sistema automatizado, lo que garantiza un sabor preciso y un servicio más rápido todos los días.

Dosificación electrónica

WI-FI

Gracias por comprar el dosificador de condimentos MULTI+™ de la serie IxD™. Esta unidad administra hasta seis condimentos con solo pulsar un botón y está certificada para una limpieza fácil en el lugar.

SIMPLIFICAMOS LA MANIPULACIÓN DE CONDIMENTOS

AMBIENT

Seguridad

ADVERTENCIA:

PUEDE PRODUCIRSE DESCARGA ELÉCTRICA

Esta unidad debe estar conectada a tierra.

Esto requiere que las tres clavijas (terminales) del enchufe del cable estén conectadas en la fuente de alimentación.

Patente en trámite

En trámite

De acuerdo con los reglamentos de alimentos y seguridad, la mayoría de los alimentos se deben almacenar o servir a ciertas temperaturas, o podrían volverse peligrosos. Consulte con los reguladores locales de alimentos y seguridad para conocer las pautas específicas.

Tenga en cuenta el producto que servirá y la temperatura que debe mantener el producto. Server Products, Inc. no se puede hacer responsable por el servicio de un producto potencialmente peligroso.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o reciban instrucción sobre el uso del aparato de parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Solo se debe utilizar el aparato con la unidad de alimentación que se incluye.

IMPORTANTE

Limpie, enjuague, desinfecte y seque las piezas de acuerdo con las exigencias locales de desinfección.

Modelos Multi+™

modelo/elemento	descripción	capacidad
101297	Dosificador de condimentos Multi+™ Solo cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo	ND
102791	Dosificador de condimentos Multi+™ Solo cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo, Europa	ND
101287	Dosificador de condimentos Multi+™ Solo cabezal dosificador sin conjunto de bandeja de goteo	ND
102731	Dosificador de condimentos Multi+™ Solo cabezal dosificador sin conjunto de bandeja de goteo, Europa	ND
101795	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de bolsa, debajo del mostrador, principal	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102792	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101796	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de bolsa, debajo del mostrador, secundario	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101797	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
102748	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
101798	Dosificador de condimentos Multi+™ Modelo de vertido directo, debajo del mostrador, secundario	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
101876	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con modelo con bolsa, debajo del mostrador (101795)	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102793	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (102791) con modelo con bolsa, debajo del mostrador, Europa (102792)	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101879	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con modelo de vertido directo, debajo del mostrador (101797)	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L

Modelos Multi+™

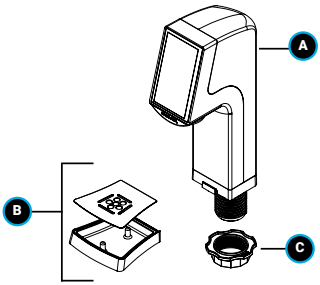
modelo/elemento	descripción	capacidad
102794	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (102791) con modelo de vertido directo, debajo del mostrador, Europa (102748)	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
101877	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (1) secundario (101796)	(4) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102795	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo, Europa (102791) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa (102792) y (1) secundario (101796)	(4) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101880	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (1) secundario (101798)	(4) Recipientes de vertido directo de 6 L
102796	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo, Europa (102791) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa (102748) y (1) secundario (101798)	(4) Recipientes de vertido directo de 6 L
101878	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (2) secundarios (101796)	(6) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102797	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo, Europa (102791) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa (102792) y (2) secundarios (101796)	(6) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101881	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (2) secundarios (101798)	(6) Recipientes de vertido directo de 6 L
102798	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo, Europa (102791) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa (102748) y (2) secundarios (101798)	(6) Recipientes de vertido directo de 6 L
101882	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con modelo con bolsa, debajo del mostrador (101795)	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102799	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (102731) con modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa (102792)	(2) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L

Modelos Multi+™

modelo/elemento	descripción	capacidad
101885	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con modelo de vertido directo, debajo del mostrador (101797)	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
102800	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador, Europa (102731) con modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa (102748)	(2) Recipientes de vertido directo de 6 L
101883	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (1) secundario (101796)	(4) Bolsas con boquilla de 6 o 12 L
102801	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador, Europa (102731) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa (102792) y (1) secundario (101796)	(4) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101886	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (1) secundario (101798)	(4) Recipientes de vertido directo de 6 L
102802	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador, Europa (102731) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa (102748) y (1) secundario (101798)	(4) Recipientes de vertido directo de 6 L
101884	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (2) secundarios (101796)	(6) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
102803	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador, Europa (102731) con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal, Europa (102792) y (2) secundarios (101796)	(6) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L
101887	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador (101287) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (2) secundarios (101798)	(6) Recipientes de vertido directo de 6 L
102756	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador, Europa (102731) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal, Europa (102748) y (2) secundarios (101798)	(6) Recipientes de vertido directo de 6 L

Piezas

Sobre el mostrador



- **A** Conjunto de cabezal dosificador Multi+ - 101297 (incluye bandeja de goteo) y 101287 (sin bandeja de goteo) (102731 sin bandeja de goteo, modelo europeo)
- **B** Conjunto de bandeja de goteo - 101685
- **C** Anillo de retención (tuerca) - 101300

No se muestran los elementos que forman parte del conjunto de cabezal

- Tubos de 183 cm (6) - 101543 - Según el modelo, no se usarán todos los tubos. Coloque el tapón rojo en el extremo de los tubos sin usar.
- Cable USB-C de 2 m - 101053
- Cable USB de 1 m - 101677

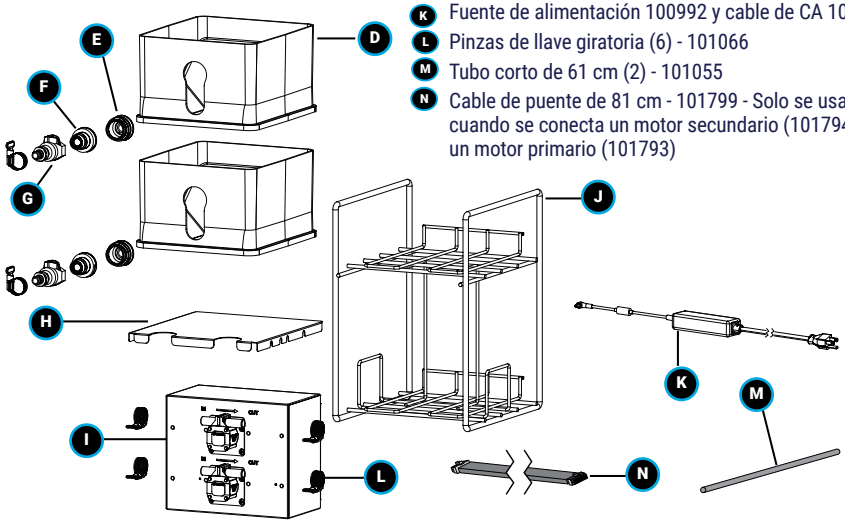
PIEZAS DE REPUESTO
101685 - CONJUNTO DE BANDEJA DE GOTEO
101322 - SOPORTE DE LA BOLSA
101681 - CONJUNTO DE TAPA Y CUBO DE VERTIDO DIRECTO
101465 - TAPÓN DE DOSIFICACIÓN CON SELLO ROSCADO
101050 - CONECTOR DENTADO DE MANGUERA DE 1/2
85264 - CONECTOR, ADAPTADOR, 16 MM
101066 - ABRAZADERA, DE LLAVE GIRATORIA, TAMAÑO 6, 3/8-7/8
101055 - TUBO DE 61 CM
100992 - FUENTE DE ALIMENTACIÓN
101818 - CABLE CON ENCHUFE DE CA
101039 - BASTIDOR WIREWISE DE 11 LITROS
101300 - ANILLO DE RETENCIÓN DE PLÁSTICO (TUERCA)
101799 - CABLE DE PUENTE DE 81 CM
101322 - SOPORTE PARA BOLSA DE 6 L
101793 - CONJUNTO DE MOTOR - PRINCIPAL
101794 - CONJUNTO DE MOTOR - SECUNDARIO
82049 - CEPILLO DE 28 CM
82526 - CEPILLO DE 53 CM

Partstown
PIEZAS OEM ORIGINALES

Piezas

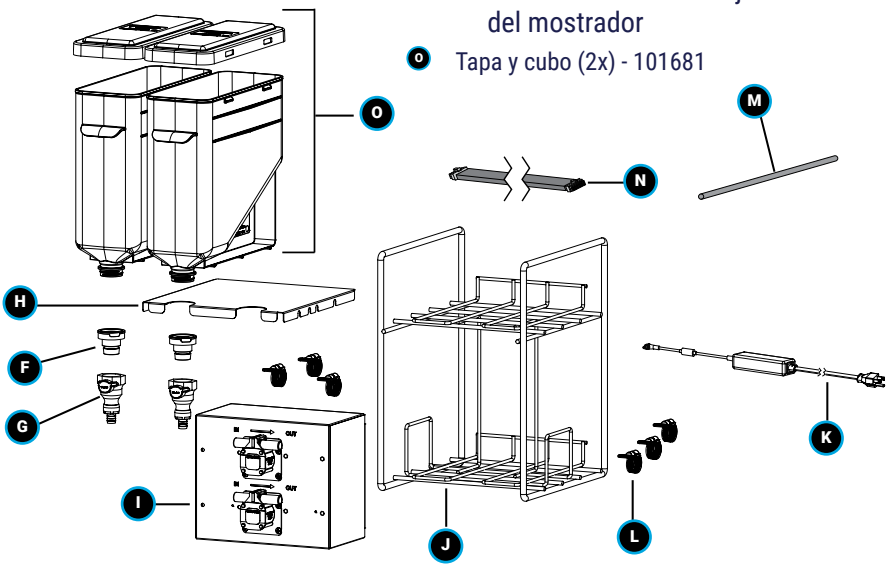
Modelos con bolsa debajo del mostrador

- D Soporte para bolsa (2) - 101322
- E Adaptador de conector de 16 mm (2) - 85264
- F Tapa dosificadora (2) - 101465
- G Conector dentado de manguera de 1/2 (2) - 101050
- H Estante - 101039
- I Conjunto de motor - 101793 - Principal / 102748 - Principal europeo / 101794 - Secundario
- J Estante WireWise™ - 101039
- K Fuente de alimentación 100992 y cable de CA 101818
- L Pinzas de llave giratoria (6) - 101066
- M Tubo corto de 61 cm (2) - 101055
- N Cable de puente de 81 cm - 101799 - Solo se usa cuando se conecta un motor secundario (101794) a un motor primario (101793)



Modelos de vertido directo debajo del mostrador

- O Tapa y cubo (2x) - 101681



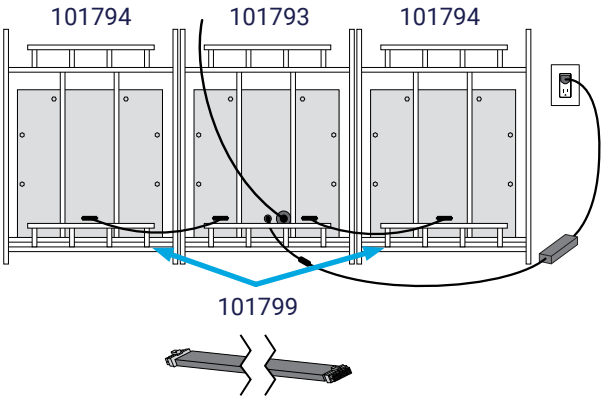
Modelos de múltiples motores
(Modelos europeos disponibles)

modelos	descripción	capacidad	motores incluidos	Cant. de cables de puente 101799
101877 101883 (sin bandeja de goteo)	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (1) secundario (101796)	(4) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L	(1) Principal 101793 (1) Secundario 101794	1
101880 101886 (sin bandeja de goteo)	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (1) secundario (101798)	(4) Recipientes de vertido directo de 6 L	(1) Principal 101793 (1) Secundario 101794	1
101878 101884 (sin bandeja de goteo)	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con (1) modelo con bolsa, debajo del mostrador, principal (101795) y (2) secundarios (101796)	(6) Bolsas con boquilla de 6 o 11 L	(1) Principal 101793 (2) Secundarios 101794	2
101881 101887 (sin bandeja de goteo)	Dosificador de condimentos Multi+™ Cabezal dosificador con conjunto de bandeja de goteo (101297) con (1) modelo de vertido directo, debajo del mostrador, principal (101797) y (2) secundarios (101798)	(6) Recipientes de vertido directo de 6 L	(1) Principal 101793 (2) Secundarios 101794	2

Modelos de múltiples motores

El motor principal (101793) tiene la entrada para la fuente de alimentación (100992), la entrada para el cable USB-C (101053) y dos entradas para los cables de puente (101799) para conectar (1) o (2) motores secundarios (101794). Para los modelos de (6) condimentos, el motor principal (101793) siempre debería estar en el centro. Para los modelos de (4) condimentos, el motor principal (101793) puede estar a cualquiera de los lados del motor secundario (101794).

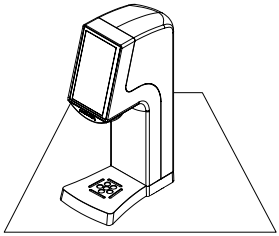
Montaje completo - Parte trasera



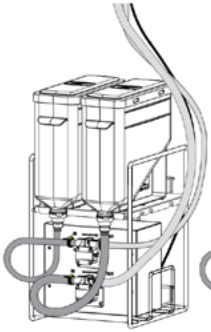
N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

Montaje inicial: Cómo se debe ver

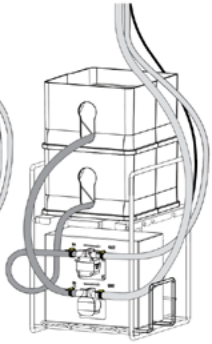
Unidad completamente montada



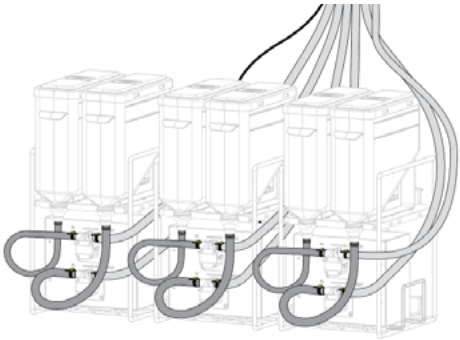
Modelo sobre el mostrador con bandeja de goteo



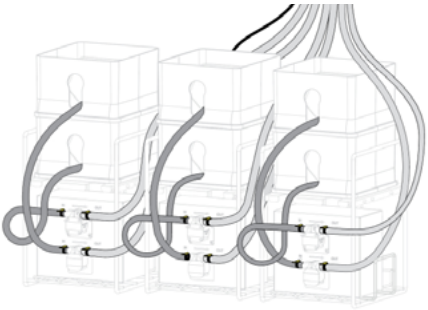
Modelo de vertido directo debajo del mostrador



Modelo con bolsa debajo del mostrador



Modelo de (6) condimentos de vertido directo debajo del mostrador



Modelo de (6) condimentos con bolsa debajo del mostrador

Montaje y configuración: Lo que necesitará

Necesitará:

Taladro con broca de 3":

Solución de desinfectante/ limpiador KAY-5 (4 L por sabor)

Recipiente vacío para contener 4 L (por sabor) de solución de desinfectante/limpiador

Recipiente vacío para contener la solución enjuagada de desinfectante/limpiador

2 L de desinfectante de enjuague (por sabor) si se limpia con detergente

Toallas limpias y secas

Condimento elegido

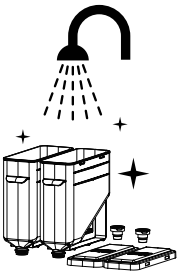
Rotuladores de borrado en seco

N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

Montaje

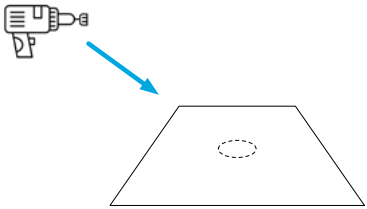
1

Desempaque los componentes. Para los modelos de vertido directo, lave previamente el cubo y la tapa (101681), y la tapa dosificadora (101645).



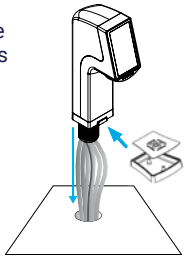
2

Taladre un agujero de 8 cm en el mostrador. No se incluye el taladro.



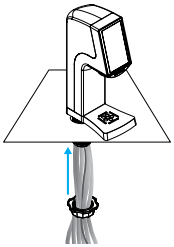
3

Una vez retirado el anillo de retención de la parte inferior de las roscas del cabezal dosificador, guíe los tubos y el cable USB a través del agujero y coloque el cabezal en su lugar en el mostrador.



4

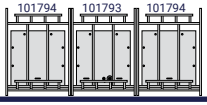
Deslice el anillo de retención sobre la parte inferior de los tubos y del cable USB y sujételo a las roscas del cabezal a través del agujero en el mostrador. (Consulte la ADVERTENCIA)



ADVERTENCIA:
No debe haber resistencia cuando se gire el anillo de retención. Si la hay, deténgase y vuelva a colocar el anillo. También asegúrese de que la superficie plana del anillo esté orientada hacia el mostrador.

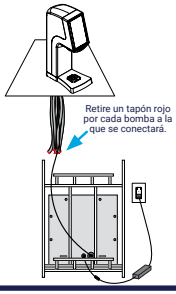
5

Coloque el motor principal (101793) en la parte inferior del bastidor WireWise. Si unirá un modelo de (4) o (6) condimentos, coloque los motores secundarios (101794) en la parte inferior de los bastidores. Para el modelo de (6) condimentos, mantenga el motor principal en el centro.



6

Enchufe un extremo del cable USB-C en la parte trasera del motor principal (101793). Enchufe el cable de alimentación en la parte trasera del motor, y luego en un tomacorriente. (Consulte la ADVERTENCIA)



ADVERTENCIA IMPORTANTE:
Se debe conectar el cable primero en la unidad antes de conectarlo en un tomacorriente.

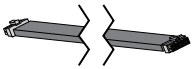
Tenga presente que el cable del enchufe de CA está conectado a la fuente de alimentación tipo brick y luego el cable que viene desde el ladrillo o “brick” se conecta a la parte posterior del motor principal.

Montaje

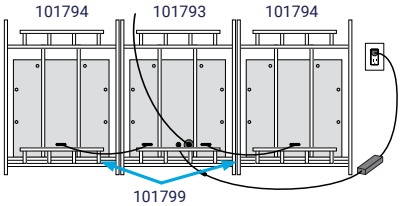
7

Para los modelos con múltiples motores, conecte los motores secundarios (101794) al motor principal (101793) con los cables de puente (101799).

101799

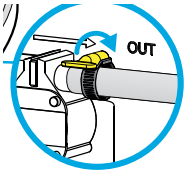


Montaje completo - Parte trasera



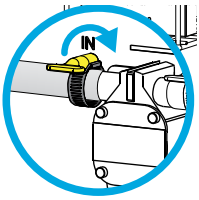
8

Para cada bomba, con una abrazadera de llave giratoria, coloque el tubo largo de 122 cm desde el cabezal en la espiga “OUT” (Salida) de la bomba.



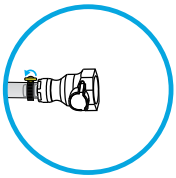
9

Para cada bomba, con una abrazadera de llave giratoria, coloque el tubo corto de 61 cm en la espiga “IN” (Entrada) del motor.



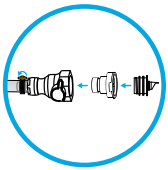
10

En el otro extremo de cada tubo corto de 61 cm, use una abrazadera de llave giratoria e inserte el conector dentado de manguera (101050).



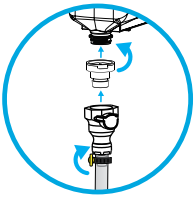
11

Para los modelos de bolsa, coloque la tapa dosificadora (101465) en el conector dentado de manguera, y luego el adaptador del conector (85264) en la tapa.



12

Para los modelos de vertido directo, coloque la tapa dosificadora (101465) en la parte inferior del recipiente de vertido directo y luego empuje el conector dentado de manguera en la tapa dosificadora.

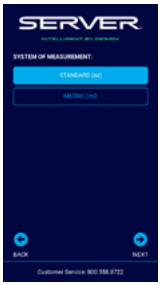


N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

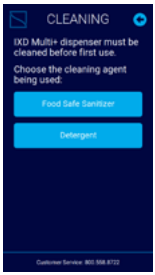
Configuración

1 Cuando se conecta inicialmente la unidad, se enciende el cabezal dosificador. Siga las indicaciones de la pantalla de inicio.

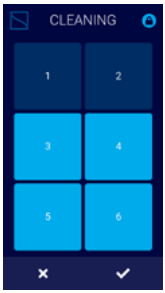
2 Seleccione el sistema de medición.



3 Ahora pasará por el proceso de limpieza inicial. Seleccione el agente de limpieza para limpiar la unidad.



4 Seleccione las líneas para limpiar. Puede limpiar hasta 2 líneas a la vez.

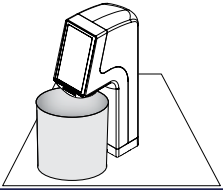


5 El sistema avanzará automáticamente entre los ciclos e indicará las interacciones de los usuarios. Hay un botón de pausa, pero una vez que se ha iniciado el sistema, querrá ejecutar completamente el ciclo de limpieza antes de avanzar.

6 Antes de comenzar el proceso de limpieza, mezcle un paquete de desinfectante Kay-5 con agua entre 24 y 32 °C, siguiendo las instrucciones del paquete. Tenga al menos 4 L de solución por salsa. Para los modelos de bolsa, inserte la parte inferior del tubo en el recipiente con solución.

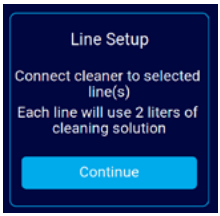
7 Para los modelos de vertido directo, vierta la solución desinfectante directamente en los recipientes de vertido directo. En el paso 12 del montaje, ya habíamos conectado el tubo a los recipientes.

8 Asegúrese de colocar un recipiente debajo del punto de dosificación para atrapar la solución enjuagada en la parte superior del mostrador.

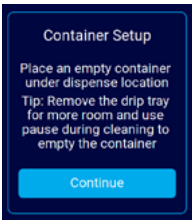


Configuración

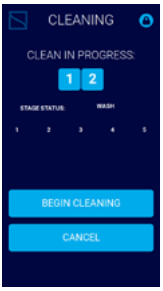
9 El sistema le recordará que debe sumergir las líneas en la solución de limpieza.



10 Se mostrará un mensaje para colocar un recipiente bajo el punto de dosificación para recibir la solución de limpieza enjuagada.

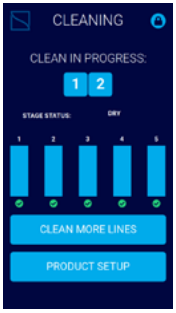


11 Comience el proceso de limpieza.



12 Siga las indicaciones en pantalla. Habrá un paso para colocar los tubos en 2 L de agua de enjuague para los modelos de bolsa, o colocar 2 L de agua de enjuague en los recipientes para los modelos de vertido directo.

13 Hay un paso para sacar los tubos de la solución de limpieza para una etapa de secado. Para los modelos de bolsa, deje que los tubos cuelguen. Para los modelos de vertido directo, los recipientes estarán vacíos, entonces solo deje que el sistema se seque. Después de la etapa de secado, puede seleccionar más líneas para limpiar y repita los pasos de limpieza o, si está listo, seleccione “Product Setup” (Configuración del producto).



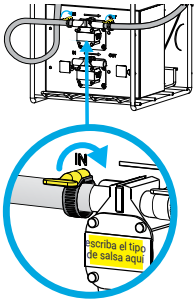
14 En este punto, ingresa detalles del producto para cada línea. Hay productos predeterminados de los que puede elegir o puede agregar los suyos. Seleccione el tamaño de porción y el tamaño de recipiente. Puede guardar los cambios, o guardar y calibrar. Puede calibrar ahora o después.

N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

Configuración

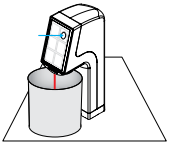
15 Después de que se ingresan los detalles del producto, conecte los tubos de las bolsas de producto alimentario o a los recipientes de vertido directo llenos para cargar el producto alimentario.

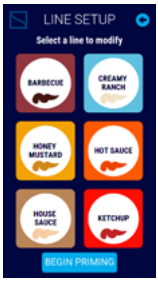
16 Escriba tipo de salsa en la etiqueta de la bomba con rotuladores de borrado en seco.

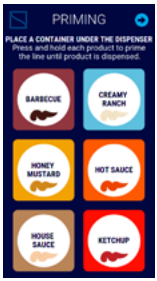


17 Si elige guardar y calibrar, se le indicará que cebe la línea y luego dosifique, mida e ingrese varias mediciones para ajustar la porción.

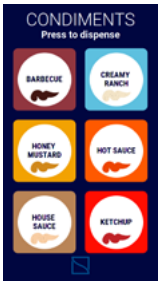
18 Después de la calibración, o si omite la calibración y simplemente guarda los cambios, se le pedirá que seleccione y cebe cada salsa por separado. Asegúrese de tener un recipiente para atrapar el producto durante el cebado. Después de finalizar el cebado, pulse el botón hacia delante.







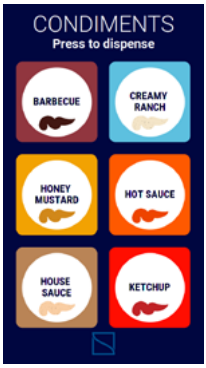
19 El dosificador ya está listo para su uso.



Cómo usar

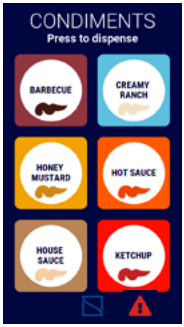
1

Para utilizar, coloque el vaso de porción o el alimento debajo del cabezal dosificador y pulse la salsa deseada.



2

Si aparece el indicador de producto bajo, haga clic en él y puede ignorarlo o rellenarlo. Si lo rellena, le solicitará que cambie el producto y cebe.

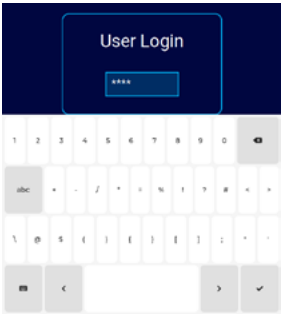


3

Mantener pulsado el icono en la parte inferior de la pantalla lo llevará a una pantalla de inicio de sesión para acceder a nivel de usuario.

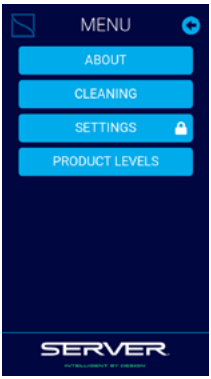
4

“8306” es la contraseña y pulse el visto para entrar.



5

A continuación, tendrá acceso a la pantalla Menu (Menú).



6

La pantalla “About” (Acerca de) tiene información sobre el dosificador y el software. El botón “Cleaning” (Limpieza) inicia el proceso de limpieza. “Product Level” (Niveles de producto) muestra cuánto producto le queda. El botón “Settings” (Configuración) requiere seguridad de nivel de administrador.

Configuración

1

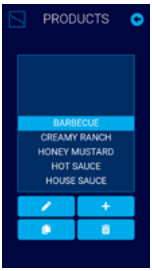
Cuando se selecciona “Settings”, pasará a una pantalla de inicio de sesión para la seguridad del nivel de administrador. Esa contraseña es “**wickesberg**”.

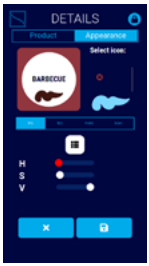
2

En la pantalla “Settings”, puede modificar diversos ajustes:
Product Setup (Configuración de producto):
Edite o cambie los productos, la apariencia del producto, modifique el retroceso si el producto gotea, cambie la velocidad del motor y cambie el umbral para mostrar una alerta de producto bajo.
Line Setup (Configuración de línea):
Desasigne, ajuste las porciones, ajuste el tamaño del recipiente y calibre.
Factory Reset (Restablecimiento de valores de fábrica):
Se borrarán todos los ajustes y se iniciará la configuración inicial.

3

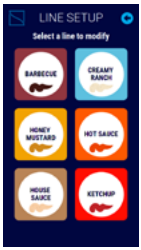
En “Product Setup”, puede seleccionar de una lista de salsas o puede pulsar el signo más para añadir su propia salsa. Cuando agregue o modifique un producto, puede agregar información acerca del producto y ajustar la apariencia.

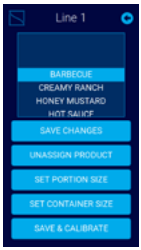




4

En “Line Setup”, puede seleccionar la línea y ajustar la porción, el tamaño del recipiente y calibrar o solo guardar.

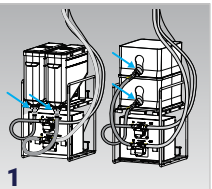




5

En “Factory Reset”, se borrarán todos los ajustes y se iniciará la configuración inicial.

Limpieza



1

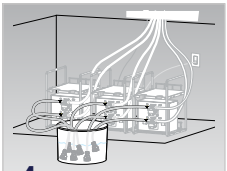
Desconecte los tubos de las bolsas o retírelos de los recipientes de vertido directo.

2

Si corresponde, enjuague los recipientes, las tapas y las tapas dosificadoras, y lave, enjuague y desinfecte según las normas locales de desinfección.

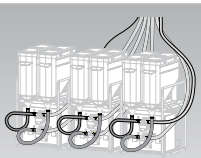
3

Mezcle un paquete de desinfectante Kay-5 en agua entre 24 y 32 °C siguiendo las instrucciones del paquete.



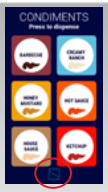
4

Para los modelos de bolsa, coloque la parte inferior de los tubos en un recipiente de al menos 4 L de solución desinfectante por tubo.



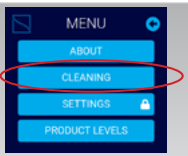
5

Para los modelos de vertido directo, después de desinfectar los cubos, las tapas y las tapas dosificadoras, vuelva a conectar el tubo y vierta la solución desinfectante directamente en los cubos de vertido directo.



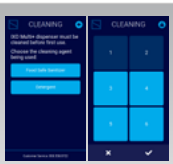
6

Mantenga pulsado el icono en la parte inferior de la pantalla para llegar al menú. Esto puede tardar 5 segundos con el botón pulsado. Si se necesita contraseña, escriba "**8306**".



7

Pulse "Cleaning" (Limpieza) en la pantalla del menú.

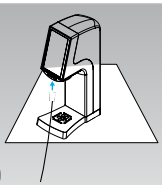


8

Coloque un recipiente debajo del punto de dosificación para atrapar la solución desinfectante enjuagada. Seleccione el agente de limpieza y luego las líneas que se limpiarán y pulse el visto.

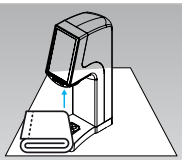
9

La limpieza ejecutará las etapas del proceso. Hay una etapa para pasar 2 L de agua de enjuague por el sistema. También hay un paso para secar el sistema para una etapa de secado. La unidad limpiará hasta (2) líneas por ciclo de limpieza. Repita los ciclos de limpieza para otras líneas.



10

Una vez finalizado el proceso de limpieza, con el cepillo de limpieza pequeño (82526) empapado en solución desinfectante, frote el interior de las entradas del punto de dosificación.

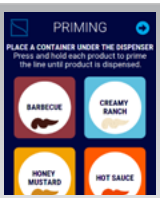


11

Con un paño de solución desinfectante empapado, limpie debajo de los puntos de dosificación.

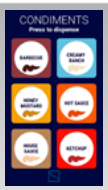
12

Cuando termine la limpieza, conecte la parte inferior de los tubos a las bolsas de producto o cargue el producto en los cubos de vertido directo limpios y pulse "Ready for Priming" (Listo para cebado).



13

Coloque un recipiente debajo del punto de dosificación para atrapar el producto durante el proceso de cebado. Pulse cada sabor hasta que el producto salga en un flujo continuo. Pulse la flecha hacia delante cuando termine.



14

La unidad ahora está lista para su operación.

Limpie el exterior de la unidad con un paño limpio y húmedo, y seque con un paño limpio y seco.

N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

Solución de problemas

Problema	Causa del problema	Solución
La pantalla del dosificador no se enciende.	La fuente de alimentación no está conectada al tomacorriente con energía eléctrica.	Conecte la fuente de alimentación al tomacorriente con energía eléctrica.
	Cuando se usa una regleta, no está conectada a un tomacorriente con energía eléctrica o no está encendida.	Conecte la regleta al tomacorriente con energía eléctrica y enciéndala.
	La fuente de alimentación del dosificador debajo del mostrador no está conectada al enchufe hembra de entrada de alimentación correcto para el control del motor.	Conecte la fuente de alimentación del dosificador debajo del mostrador en el enchufe hembra de entrada de alimentación correcto para el control del motor que se encuentra en la parte posterior del recinto.
	Debajo del mostrador, el enchufe hembra del cable USB-C desde el cabezal dosificador no está conectado al enchufe hembra de entrada correcto para el control del motor.	Conecte el enchufe hembra USB-C del cabezal dosificador en el enchufe hembra de entrada correcto para el control del motor que se encuentra en la parte posterior del recinto.
	Debajo del mostrador, el cable USB-C está conectado en el conector incorrecto de una caja de control del motor a la otra	Enchufe el cable USB-C en el conector correcto de una caja de control del motor a la otra.
El cabezal dosificador no se ceba.	No hay ningún producto en la bolsa de suministro ni en el cubo de vertido directo.	Use una bolsa que esté llena de producto alimentario o llene el cubo de vertido directo con producto alimentario.
	Los conectores no están conectados firmemente a la bolsa del producto, al cubo de vertido directo o a la bomba.	Conecte de firmemente los conectores a la bolsa del producto, al cubo de vertido directo y a la bomba.
	El tubo no está conectado correctamente al puerto de salida de la bomba.	Conecte firmemente el tubo al puerto de salida de la bomba que está etiquetado en la parte delantera de la caja de control del motor junto a la bomba.
	El tubo de montaje del recipiente de vertido directo/bolsa no está conectado firmemente al puerto de entrada de la bomba.	Conecte firmemente el tubo de montaje del recipiente de vertido directo/bolsa al puerto de entrada de la bomba que está etiquetado en la parte delantera de la caja de control del motor junto a la bomba.
	La bomba no funciona cuando se activa con la unidad de cabezal dosificador.	Asegúrese de que el cable USB-C que va desde el conjunto de cabezal hasta el conjunto debajo del mostrador esté conectado.
	El tubo del producto está pellizcado, lo que obstruye el flujo del producto a través del tubo.	Enderece el tubo del producto para que evitar que esté pellizcado.
	La abertura de descarga del producto está obstruida, sucia o tiene producto seco que obstruye el flujo.	Limpie la abertura de descarga de producto para eliminar las obstrucciones.
	Las abrazaderas del tubo no están instaladas correctamente ni firmemente.	Instale y apriete las abrazaderas del tubo para evitar las fugas de aire en el sistema.
	Los botones en el cabezal dosificador activan el motor (condimento) incorrecto debajo del mostrador.	Desconecte el tubo y conecte al motor correcto, de modo que se dosifique el condimento correcto.
El dosificador no funciona en el máximo rendimiento.	Los componentes del sistema no se limpian ni desinfectan.	Establezca un régimen de limpieza que cumpla con todos los requisitos reglamentarios y se haga regularmente.

Solución de problemas

Problema	Causa del problema	Solución
El cabezal dosificador no entrega la porción deseada.	No hay ningún producto en la bolsa de suministro ni en el cubo de vertido directo.	Use una bolsa de suministro llena o llene el cubo de vertido directo.
	Los conectores no están conectados firmemente a la bolsa del producto, al cubo de vertido directo o a la bomba.	Conecte de firmemente los conectores a la bolsa del producto/al cubo de vertido directo o a la bomba.
	El tubo no está conectado correctamente al puerto de salida de la bomba.	Conecte el tubo al puerto de salida de la bomba que está etiquetado en la parte delantera de la caja de control del motor junto a la bomba.
	El tubo de montaje del recipiente de vertido directo/bolsa no está conectado al puerto de entrada de la bomba.	Conecte el tubo de montaje del recipiente de vertido directo/bolsa al puerto de entrada de la bomba que está etiquetado en la parte delantera de la caja de control del motor junto a la bomba.
	Las abrazaderas del tubo no están instaladas correctamente ni firmemente.	Instale y apriete las abrazaderas del tubo para evitar las fugas de aire en el sistema.
	El tubo del producto está pellizcado, lo que obstruye el flujo del producto a través del tubo.	Enderece el tubo del producto para que evitar que esté pellizcado.
	La abertura de descarga del producto está obstruida, sucia o tiene producto seco que obstruye el flujo.	Limpie la abertura de descarga de producto para eliminar las obstrucciones.
	Las porciones no están establecidas correctamente.	Mantenga pulsado el icono de la pantalla digital para llegar a la porción deseada para la atención de los clientes.
	Las porciones no están establecidas correctamente.	Programe previamente el tamaño de la porción cuando configure la unidad para obtener el mismo tamaño de porción cada vez para el personal de cocina.
	No hay suficiente producto en la bolsa o en el recipiente de vertido directo.	Controle el uso del producto durante todo el día para asegurarse de que haya disponible un suministro constante de producto.
	El tubo de suministro y el tubo de producto colapsaron debido a que el producto se evacuó completamente y se creó un vacío en el tubo.	Retire la tapa del extremo de suministro del tubo para liberar el vacío.

Solución de problemas

Vídeo de apoyo

Vídeo de configuración

http://server-products.com/multi-setupvideo.htm

Garantía limitada de los productos Server

1 YEAR

GARANTÍA DE 1 AÑO

Este producto Server cuenta con una garantía limitada de un año contra defectos de materiales y mano de obra. Visite Server-Products.com para conocer más detalles.

Servicio general, reparación o devoluciones

Antes de enviar un artículo a Server Products, póngase en contacto con Atención al Cliente para solicitar un **Número de autorización de devolución y recibir instrucciones sobre cómo procesar la devolución a través de Parts Town.** El Número de autorización de devolución (RA, por sus siglas en inglés) garantiza el procesamiento adecuado y un plazo de entrega rápido de una unidad de reemplazo.

¿Necesita ayuda?

Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076 USA

¡Converse con nosotros!
spsales@server-products.com
262.628.5600 | 800.558.8722

SERVER
INTELLIGENT BY DESIGN

Tenga a mano el **modelo, N/P** y **serie** ubicados en la tapa o en la base de la unidad.

Ejemplo:

N.º de manualIxDM_Multi+_101812_RevF_ES(eu) 012825

SERVER®

INTELLIGENT BY DESIGN®

© 2024 Server Products, Inc.

IxDM_Multi+_101812_Mod. E