



# SERVER®

IxD™ SERIES

## Sauce+™

### SAUCE DISPENSER

Modelo: Mercado general - Estándar y XL

La dosificación con un solo toque ofrece porciones precisas de las recetas de salsa favoritas de los clientes y optimiza las operaciones de atención al cliente y del personal de cocina con un diseño modular que ahorra espacio.



Dosificación  
electrónica



WI-FI

Gracias por comprar el dosificador de salsas SAUCE+™ de la serie IxD™. Esta unidad de porción controlada tiene porciones que se pueden configurar, dosifica con solo pulsar un botón y está certificada para una limpieza fácil en el lugar.

**SIMPLICAMOS LA  
MANIPULACIÓN DE SALSAS**



AMBIENT

# Seguridad



## ADVERTENCIA:

PUEDO 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



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

Cumpla los requisitos locales de desinfección.

### Para completar la instalación

## Necesitará:

2 L de solución de desinfectante/limpiador KAY-5 - Suficiente para llenar el cubo



Recipiente vacío para contener la solución enjuagada de desinfectante/limpiador



1 L de desinfectante de enjuague si se limpia con agua y detergente



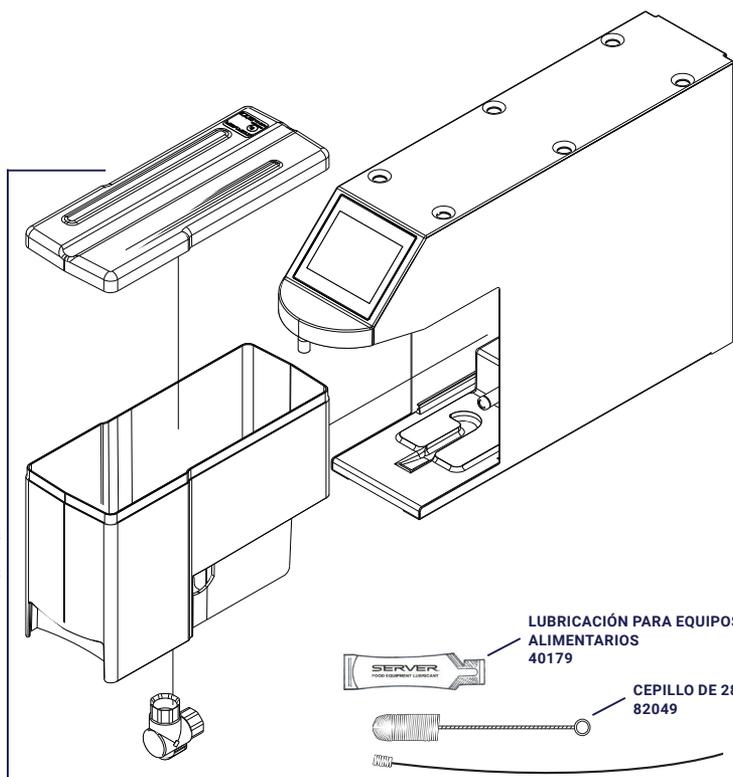
Toallas limpias y secas



Salsa de su preferencia



PATENTE EN TRÁMITE



CONJUNTO DE CUBO  
Y TAPA  
101001 - PARA MODELOS  
DE 83 ONZAS  
101924 - PARA MODELOS  
DE 140 ONZAS

LUBRICACIÓN PARA EQUIPOS  
ALIMENTARIOS  
40179

CEPILLO DE 28 CM  
82049

CEPILLO DE 53 CM  
82526

## PIEZAS DE REPUESTO

100999 - JUNTA TÓRICA DEL CUBO - MODELOS DE 83 ONZAS

103488 - JUNTA TÓRICA DEL CUBO - MODELOS DE 140 ONZAS

101001 - CONJUNTO DE CUBO Y TAPA - MODELOS DE 83 ONZAS

101924 - CONJUNTO DE CUBO Y TAPA - MODELOS DE 140 ONZAS

100992 - FUENTE DE ALIMENTACIÓN

101941 - CABLE CON ENCHUFE DE CA (230 V)

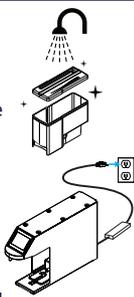
101818 - CABLE CON ENCHUFE DE CA (120 V)

81169 - PATAS



# Montaje e instalación

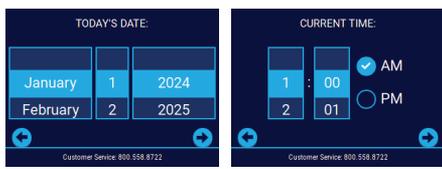
**1** Desempaque los componentes. Lave previamente la tapa y el cubo antes de montar. Inserte el cable con enchufe de CA en el ladrillo de suministro de alimentación, luego enchufe el cable del suministro de alimentación a la parte trasera de la unidad, y luego enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. La unidad se encenderá.



**2** Se le mostrará una serie de pantallas de arranque.



**3** Se le indicará que establezca la fecha y la hora.



**4** Seleccione el tipo de medición.



**5** Se le indicará que inicie el proceso de limpieza. 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.

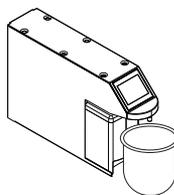
**6** Antes de comenzar el proceso de limpieza, mezcle un paquete de desinfectante Kay-5 con agua entre 24 y 32 °C, siguiendo las instrucciones del paquete. Coloque 2 L de solución de limpieza en el cubo de la unidad. Inserte el cubo en la unidad.



**7** La pantalla le indicará que llene el cubo con solución de limpieza e inserte en la unidad y coloque un recipiente vacío bajo el punto de dosificación.



**8** Debajo del punto de dosificación, asegúrese de colocar un recipiente vacío para contener la solución de limpieza después de que ha pasado por el proceso de limpieza.



# Montaje e instalación

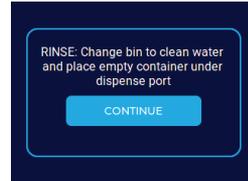
9

Inicie el proceso de limpieza y siga las indicaciones en pantalla.



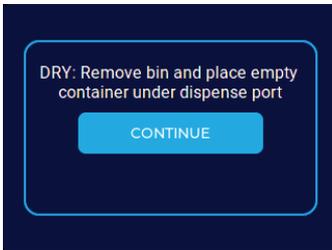
10

Habrá un paso para colocar agua de enjuague en el cubo.



11

También hay un paso donde el sistema funciona en seco para una etapa de secado.



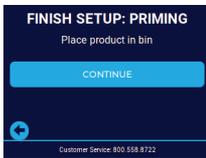
12

Cuando se termina la limpieza, pasa automáticamente a la siguiente pantalla. Seleccione el nombre de la salsa o agregue una salsa personalizada.



13

Se le indicará que coloque el producto en el cubo, inserte el cubo en la unidad y coloque el recipiente vacío debajo del punto de dosificación para cebarlo.



14



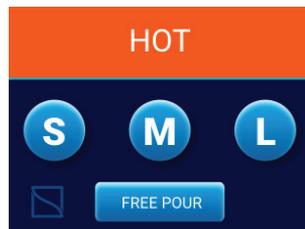
15

Para terminar la configuración, pulse el botón de cebado hasta que salga producto de manera uniforme, y pulse "Finish" (Finalizar).



16

La unidad ya está lista para la operación.

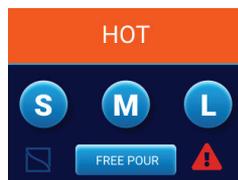


# Cómo usar

- 1** Para accionarla, coloque el bol en el que desea dosificar debajo del punto de dosificación. Para seleccionar un tamaño de porción, seleccione S, M o L. Para la función de mantener pulsado, seleccione "free pour" (vertido libre).



- 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 beba.



- 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" (Nivel de producto) muestra cuánto producto le queda. El botón "Settings" (Configuración) requiere seguridad de nivel de administrador.

# Configuración

1

Quando se selecciona "Settings", pasará a una pantalla de inicio de sesión para la seguridad del nivel de administrador. Esa contraseña es "wickesberg".

Login:

Input field: \_\_\_\_\_

a	b	c	d	e	←
f	g	h	i	j	ABC
k	l	m	n	o	1#
p	q	r	s	t	✓
u	v	w	x	y	X
<	z				>

## SETTINGS

DISPENSING

FACTORY RESET

2

En la pantalla "Settings", puede modificar diversos ajustes:

Dispensing (Dosificación):

Calibre las porciones, edite o cambie 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. Factory Reset (Restablecimiento de valores de fábrica): Se borrarán todos los ajustes y se iniciará la configuración inicial.

## DISPENSING

CALIBRATION

PRODUCT DETAILS

LOW PRODUCT ALERT

## FACTORY RESET

CONFIRM

Customer Service 800.558.8722

3

En "Calibration" (Calibración) usted ceba el producto, luego prueba una dosificación de muestra y luego la mide para determinar la precisión.

## PRIMING

PRIME

Customer Service: 800.558.8722

## Calibration

HOT

Measure the amount dispensed

Target: 0.25 floz

Measured: \_\_\_\_\_

Retry Continue

## Fluid ounces:

1	2	3	←
4	5	6	✓
7	8	9	←
+/-	0	.	<

4

En "Product Details" (Detalles del producto) puede hacer lo siguiente:

Portioning (Porciones): Ajuste las porciones.

Product Label (Etiqueta del producto): Cambie el nombre del producto.

Backoff (Retroceso): Ajuste la velocidad, duración y retardo de retroceso.

Motor Speed (Velocidad del motor): Ajuste la velocidad del motor.

## PRODUCT DETAILS

PORTIONING

PRODUCT LABEL

BACKOFF

MOTOR SPEED

## SAUCE DETAILS | PORTION SIZE:

Select S, M, or L to change

S 1/2 oz.

M 1 oz.

L 1 1/2 oz.

Customer Service: 800.558.8722

## PRODUCT LABEL

Select to Change

HOT

Customer Service: 800.558.8722

## BACKOFF

HOT

Enable backoff ✓ Motor dir ✓

Backoff Speed 100 %

Backoff Duration 100 ms

Backoff Delay 50 ms

## MOTOR SPEED

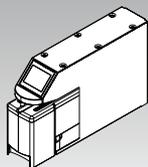
HOT

Motor Speed 100 %

SAVE

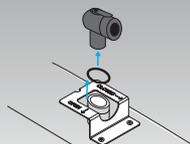
# Limpieza

**1**



Retire el cubo de salsa sucio de la unidad, y vacíe y enjuague el producto alimentario.

**2**

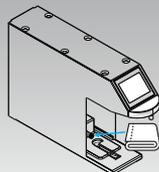


Retire la válvula de bola y la junta tórica del cubo y déjelas a un lado.

**3**

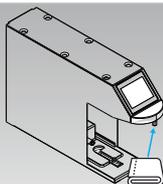
Mezcle un paquete de desinfectante Kay-5 en agua entre 24 y 32 °C siguiendo las instrucciones del paquete. Con un paño empapado en solución de limpieza Kay-5, limpie el cubo y la tapa.

**4**



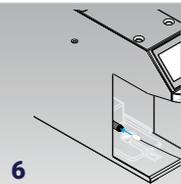
Con un paño empapado en solución desinfectante Kay-5, limpie la sonda de entrada de la bomba.

**5**



Con un paño empapado con solución desinfectante Kay-5, limpie debajo del punto de dosificación.

**6**



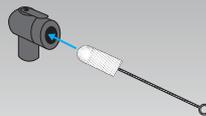
Con el cepillo de limpieza pequeño (82526) empapado en solución de limpieza Kay-5, fregue el interior de la sonda de entrada.

**7**



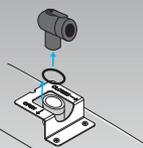
Con el cepillo de limpieza pequeño (82526) empapado en solución de limpieza Kay-5, fregue el interior del punto de dosificación.

**8**



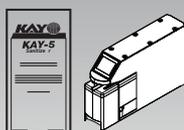
Con el cepillo de limpieza pequeño (82526) y el cepillo de limpieza grande (82049), ambos empapados en solución de limpieza Kay-5, fregue el interior de la válvula de bola y la junta tórica.

**9**



Coloque la junta tórica limpia en la salida del cubo y aplique lubricación para equipos alimentarios alrededor de la junta tórica. Instale la válvula de bola limpia en la salida del cubo.

**10**



Mezcle un paquete de desinfectante Kay-5 con agua entre 24 y 32 °C siguiendo las instrucciones del paquete. Llene el cubo limpio con 2 L de solución desinfectante e insértelo en la unidad.

**11**



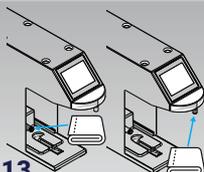
Por medio de la pantalla de menú, pulse el botón "Cleaning" y siga las indicaciones en pantalla. Asegúrese de que haya algo debajo del punto de dosificación para contener la solución. Habrá una etapa de enjuague con agua limpia.

**12**



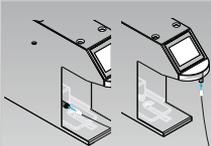
También hay un paso donde el sistema funciona en seco para una etapa de secado. Una vez que se termine el ciclo de limpieza, retire el cubo de la unidad. El mensaje "Cleaning in Progress" (Limpieza en curso) dejará de parpadear cuando termine.

**13**



Con un paño empapado en solución desinfectante Kay-5, fregue nuevamente el exterior de la sonda de entrada y el lado inferior del punto de dosificación.

**14**



Con un cepillo empapado en solución desinfectante Kay-5, fregue nuevamente el interior de la sonda de entrada y el interior del punto de dosificación.

**15**



Coloque la salsa en el cubo, luego coloque un cuenco debajo del punto de dosificación y pulse el botón "Prime" (Cebiar) hasta que se dosifique el producto. La unidad ahora está lista para su operación.

# Solución de problemas

Problema	Causa del problema	Solución
La unidad de salsa 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 o una unidad de distribución de alimentación (PDU), no está conectada a un tomacorriente con energía eléctrica o no está encendida.	Conecte la regleta o PDU al tomacorriente con energía eléctrica y enciéndala.
	El conector de bala no está completamente enchufado en la parte trasera de la unidad.	Enchufe correctamente el conector de bala en la parte trasera de la unidad.
No se ceba la salsa.	El cubo de producto no está correctamente en la unidad.	Inserte firmemente el cubo de producto en la unidad.
La unidad de salsa 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.

## Vídeos de apoyo

Vídeo de configuración

<http://server-products.com/sauce-setupvideo.htm>

## Garantía limitada de los productos Server

**1** YEAR  
WARRANTY

Este producto Server cuenta con una garantía limitada de un año contra defectos de materiales y mano de obra. Visite [Server-Products.com](http://Server-Products.com) para conocer más detalles.

## ¿Necesita ayuda?

### Server Products Inc.

3601 Pleasant Hill Road  
Richfield, WI 53076 EE. UU.

**¡Converse con nosotros!**

[spsales@server-products.com](mailto:spsales@server-products.com)

**262.628.5600 | 800.558.8722**

## Servicio general, reparación o devoluciones

Antes de enviar un artículo a Server Products, comuníquese 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.

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

Ejemplo:

MODELO XXXX N/P #####		SERIE ##X ##X
--------------------------------	---	------------------



**SERVER.**

INTELLIGENT BY DESIGN™