

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE HANDLING POUCH
CAUTION RECOMMENDED DUE TO HOT TEMPERATURES AND SHARP TUBE/PIERCER.
MISHANDLING EQUIPMENT OR FOOD PRODUCTS CAN LEAD TO SERIOUS INJURY OR DEATH.
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT RECOMMENDED.

POUCH HANDLING

- Unopened pouches may be stored at room temperature.
- Heat pouch in dispenser for a minimum of 4 hours or until product reaches 145.4°F / 63°C before opening.
- The product in an opened pouch must be maintained at 145.4°F / 63°C minimum at all times.
- Shelf life of the product in an opened pouch is 5 days if maintained at 145.4° - 160°F / 63° - 71°C.
- Operators must follow GMPs and local food handling ordinances while handling the pouch and the tube and dispenser.

POUCH PREPARATION

1. Wash your hands.
2. Make sure area and machine are clean and sanitary.
3. Remove preheated pouch from dispenser upper warming tray.
4. Lift the ring and pull the dust cover from the fitment. (Do not cut with a knife)
5. Remove tube/piercer assembly from plastic bag and insert piercer into fitment. **CAUTION, PIERCER END IS SHARP!**
6. **Do not touch the part of the fitment that enters the pouch to avoid contamination.**
7. **Use the tube fitment to pierce the pouch. (Never use a dirty utensil to cut the pouch)**
8. Rotate piercer clockwise while pushing in so that the piercer punctures the seal membrane inside the fitment. **CAUTION, CHEESE SAUCE IS HOT!**
9. Grasp fitment firmly and thread piercer cap fully onto fitment.

Pouch Preparation #5



Pouch Preparation #7 & #8



Pouch Preparation #9



Pouch Preparation #10

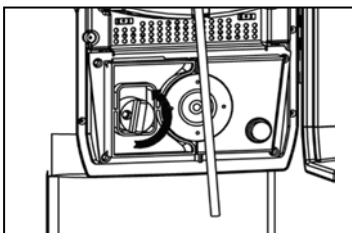


10. **DO NOT** insert piercer with the fitment lying flat on the table or with the pouch folded over behind the fitment. This may allow the piercer teeth to cut through the outer wall of the pouch.
11. **Never leave a pouch in the dispenser unplugged.**

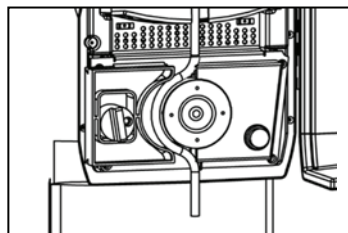
POUCH LOADING

1. Open dispenser door and remove upper warming tray. **CAUTION, DISPENSER IS HOT!**
2. **Always use a New Tube for each pouch.**
3. Place preheated pouch in lower tray with pouch fitment protruding down through hole in front of tray. **CAUTION, CHEESE SAUCE IS HOT!**
4. Open tube clamp by rotating cam counterclockwise.
5. Guide tube through the pump slot from top to bottom.
6. Close the clamp by rotating the cam fully clockwise.
7. Place unopened pouch in upper warming tray to preheat and place tray in dispenser.
8. Close the door.

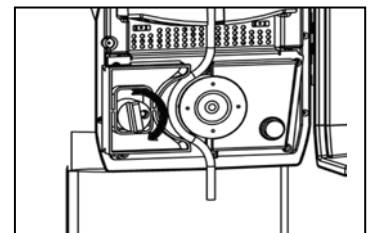
Pouch Loading #3 & #4



Pouch Loading #5



Pouch Loading #6



The vendor/food service operator of this pouch product is responsible for maintaining the sanitary condition of the product and the dispensing machine.

It is strongly recommended that the vendor/food service operator be familiar with and follow all Food Codes, including state and local Health Department regulations, to ensure the product remains safe for the consumer.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MANIPULAR LA BOLSA

SE RECOMIENDA PRECAUCIÓN DEBIDO A LAS TEMPERATURAS ELEVADAS Y AL FILO DEL TUBO Y DEL PERFORADOR. LA MANIPULACIÓN INCORRECTA DE EQUIPOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE. SE RECOMIENDA UTILIZAR EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

MANIPULACIÓN DE LA BOLSA

- Las bolsas sin abrir se pueden almacenar a temperatura ambiente.
- Caliente la bolsa en el dispensador durante un mínimo de 4 horas o hasta que el producto alcance una temperatura de 145.4°F / 63°C antes de abrirla.
- El producto en una bolsa abierta, debe mantenerse a una temperatura mínima de 145.4°F / 63°C en todo momento.
- La vida útil del producto en una bolsa abierta es de 5 días si se mantiene a 145.4° - 160°F / 63° - 71°C.
- Los operadores deben seguir las BPF y las ordenanzas locales para la manipulación de alimentos durante el manejo del tubo y del dispensador.

PREPARACIÓN DE LA BOLSA

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

Preparación de la bolsa nro. 5



Preparación de la bolsa nro. 7 y 8



Preparación de la bolsa nro. 9



Preparación de la bolsa nro. 10

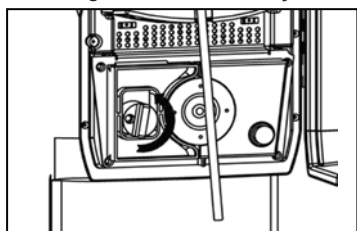


10. **NO** inserte el perforador con el dispositivo acostado sobre la mesa o con la bolsa plegada detrás del montaje. Esto puede causar que el filo del perforador corte la pared exterior de la bolsa.
11. **No deje una bolsa en el dispensador desenchufado.**

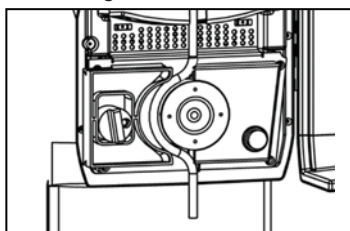
CARGA DE LA BOLSA

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

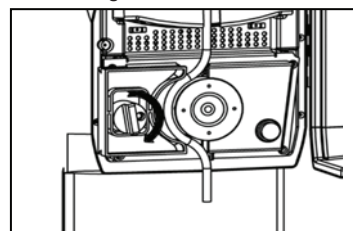
Carga de la bolsa nro. 3 y 4



Carga de la bolsa nro. 5



Carga de la bolsa nro. 6



El proveedor/operador de servicio de alimentos de este producto de bolsa es responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias del producto y la máquina dispensadora. Se recomienda encarecidamente que el proveedor/operador de alimentos esté familiarizado y cumpla con todos los códigos de alimentos, incluidos los reglamentos estatales y locales del Departamento de Salud, para garantizar que el producto se mantiene seguro para el consumidor.