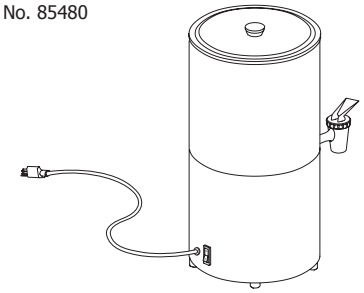
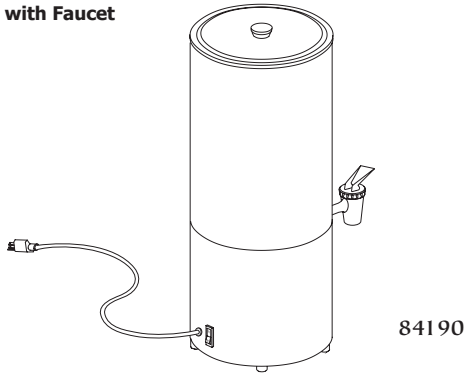
Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076 USA
(262) 628-5600
(800) 558-8722
(262) 628-5110
spsales@server-products.com
www.server-products.com

1.5 Gallon Syrup Server with Faucet
120V (Series 03G)
Stock No. 85480



3 Gallon Syrup Server with Faucet
120V (Series 04B)
Stock No. 84190



PARTS LIST			LISTE DES PIÉCES	LISTA DE PIEZAS
Part #	**Model**	**Description**	**Description**	**Descripción**
04544	All	Switch, Snap-in Rocker	Interrupteur à bascule à enclenchement	Interruptor, basculante enchufable
04627	84190	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
05256	84190	Heating Element (120V)	Élément chauffant (120 V)	Elemento calefactor (120 V)
05257	All	Heating Element Bracket (3)	Support du Élément chauffant (3)	Soporte de Elemento calefactor (3)
11201	All	Bushing, Strain Relief, 18/3	Douille, serre-câble, 18/3	Buje, protección contra tirones, 18/3
11379	All	Cord Assembly (USA)	Cordon (É.-U.)	Conjunto del cable (EE.UU.)
81058	All	Foot w/ Screw (4)	Pied avec vis (4)	Pie con tornillo (4)
84158	84190	Syrup Vessel Assembly	Récipient à sirop	Vasija para miel
84161	84190	Heat Dispersion Plate	Plaque de dispersion de chaleur	Placa de dispersión térmica
84183	All	Nut, Jam, Brass	Contre-écrou en laiton	Contratuerca, latón
84193	84190	Body Assembly	Corps	Conjunto del cuerpo
84198	All	Mounting Bracket	Support de montage	Soporte de montaje
84199	84190	Lid Assembly	Couvercle	Conjunto de la tapa
84217	All	Washer, Black Rubber, Beveled	Rondelle biseautée, caoutchouc noir	Arandela, caucho negro, biselada
85473	85480	Lid Assembly	Couvercle	Conjunto de la tapa
85475	85480	Syrup Vessel Assembly	Récipient à sirop	Vasija para miel
85476	All	Faucet	Robinet	Grifo
85479	All	Thermostat Bracket	Support du thermostat	Soporte del termostato
85481	85480	Body Assembly	Corps	Conjunto del cuerpo
85483	85480	Heat Dispersion Plate	Plaque de dispersion de chaleur	Placa de dispersión térmica
85484	85480	Heating Element (120V)	Élément chauffant (120 V)	Elemento calefactor (120 V)
85485	All	Thermostat Lock	Verrou du thermostat	Seguro del termostato
85487	All	Faucet Assembly Kit	Robinet	Juego de grifo
85494	85480	Heat Shield Plate	Plaque de Bouclier de Chaleur	Plato de Escudo de Calor
86218	85480	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
90186	All	Thermostat	Thermostat	Termostato

ENGLISH

Syrup Server Faucet Assembly #85487

1. INSTALL CUP SEAT into faucet stem.
2. INSTALL BONNET onto top of faucet body.
3. SECURE BONNET TO FAUCET BODY by rotating bonnet clockwise. If bonnet is wet, it will assemble much easier.
4. INSTALL CONICLE SHAPED RUBBER WASHER onto threaded shank of faucet.
5. INSTALL FAUCET INTO HOLE.
6. INSTALL NUT ONTO FAUCET THREADED SHANK. Be careful not to cross thread.
7. SECURE NUT, WASHER AND FAUCET tightly together by rotating nut clockwise.
8. **IMPORTANT:**
   - Conicle shaped rubber washer must be positioned with larger side facing faucet.
   - Do not over tighten nut. Overtightening nut will strip faucet threads and cause washer to leak.
   - Overtightening nut will squeeze conicle shaped washer flat against syrup server vessel and will cause it to leak.
   - Conicle shaped rubber washer seals on inside of hole.
   - It is a flexible seal, therefore it is possible to move or rotate faucet and not create a leak.
   - Do not attempt to rotate faucet and flatten conicle shaped rubber washer with intent to tighten seal.

FRANÇAIS

Robinet du distributeur de sirop #85487

1. Installez le siège de tasse dans la tige du robinet.
2. Installez le chapeau sur le corps du robinet.
3. Fixez le chapeau sur le corps du robinet en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre. Mouillez le chapeau pour l'installer plus facilement.
4. Installez la rondelle en caoutchouc de forme conique sur la tige filetée du robinet.
5. Installez le robinet dans le trou.
6. Installez l'écrou sur la tige filetée du robinet. Veillez à ne pas abîmer les filets.
7. Serrez bien l'écrou, la rondelle et le robinet ensemble en tournant l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. **IMPORTANT:**
   - La rondelle en caoutchouc de forme conique doit être positionnée avec la face la plus large tournée vers le robinet.
   - Ne serrez pas trop l'écrout. Un serrage excessif endommagera les filets du robinet et une fuite au niveau de la rondelle.
   - Un serrage excessif comprimera la rondelle conique contre le corps du distributeur de sirop et causera des fuites.
   - La rondelle conique en caoutchouc adhère à l'intérieur du trou.
   - Comme elle est flexible, vous pouvez déplacer ou tourner le robinet sans engendrer de fuites.
   - N'essayez pas de tourner le robinet et d'aplatir la rondelle conique en caoutchouc dans l'intention d'augmenter l'étanchéité.

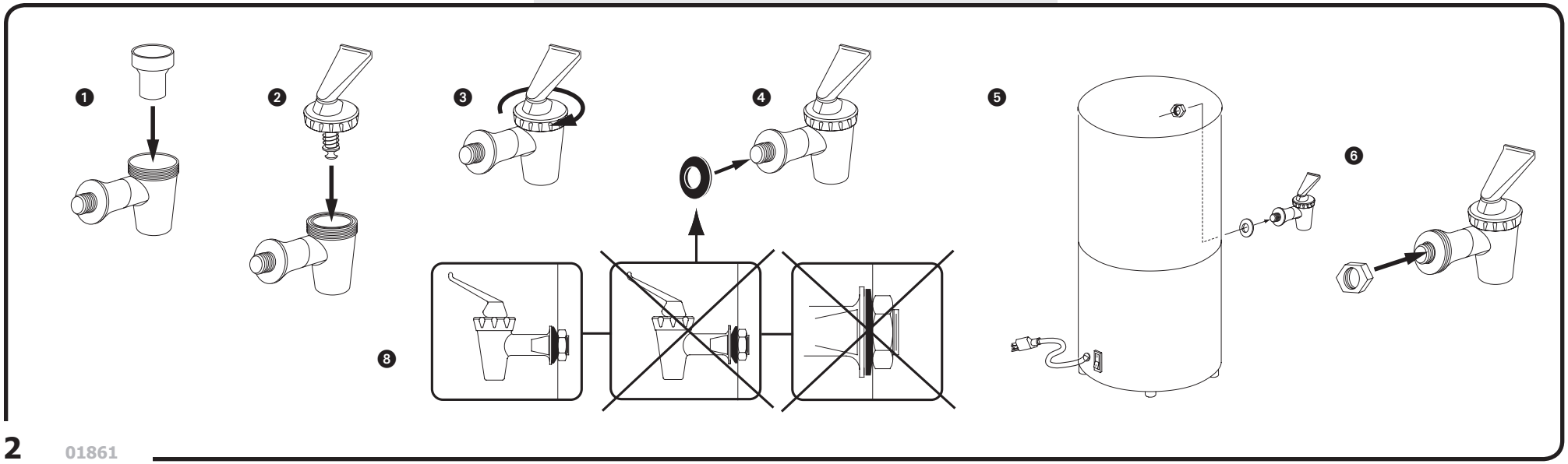
ESPAÑOL

Conjunto de grifo servidor de jarabe #85487

1. Instale el asiento de copa en el vástago del grifo.
2. Instale el casquete encima de la estructura del grifo.
3. Sujete el casquete en la estructura del grifo girando el casquete hacia la derecha. Si está mojado el casquete se ensamblará mucho más fácilmente.
4. Instale la arandela de caucho con forma cónica en la espiga roscada del grifo.
5. Instale el grifo en el agujero.
6. Instale la tuerca en la espiga roscada del grifo.
7. Tenga cuidado de enroscar correctamente.
8. Asegure juntos la tuerca, la arandela y el grifo firmemente girando la tuerca hacia la derecha.

IMPORTANTE:

- La arandela de caucho con forma cónica debe colocarse con el lado más grande apuntando hacia el grifo.
- No apriete la tuerca en exceso. Si se aprieta la tuerca en exceso los roscados del grifo se dañarán y la arandela tendrá fugas.
- Si se aprieta la tuerca demasiado se apretará la arandela con forma cónica quedando plana contra el recipiente del servidor de jarabe, provocando fugas.
- La arandela de caucho con forma cónica sella el interior del agujero.
- Se trata de un sello flexible, por lo tanto es posible mover o girar el grifo sin crear fugas.
- No intente girar el grifo ni aplaste la arandela de caucho con forma cónica con el fin de apretar el sello.



Unit Set-Up

1. ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE EACH USE. **See Unit Take-Down, Cleaning, and Safety Guidelines.**
2. MAKE SURE FAUCET IS CORRECTLY ASSEMBLED and secured onto base prior to filling vessel with product.
3. SET THERMOSTAT KNOB to recommended product serving temperature.
   - Prior to filling vessel with product, or when vessel is empty, set unit upside down on a work surface.
   - Remove screw on thermostat lock by unscrewing it counterclockwise.
   - Set thermostat lock to desired temperature. Thermostat lock rotates like a dial.
   - Secure thermostat lock with screw. Rotate screw clockwise to tighten.
4. FILL SYRUP VESSEL WITH PRODUCT TO BE SERVED. Maximum capacity is 1.5 gallons (5.68 Liters).
5. INSTALL COVER ONTO UNIT.
6. PLUG CORD IN.

Warning: This appliance must be earthed. Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded. This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source.

7. PRESS SWITCH TO THE "ON" POSITION.

Installation de l'appareil

1. NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION. **Consultez Démontage de l'appareil, Nettoyage, et Consignes de sécurité.**
2. ASSUREZ-VOUS QUE LE ROBINET OU LE DOSEUR automatique est bien fixé sur la base avant de remplir le récipient de produit.
3. RÉGLEZ LE BOUTON DU THERMOSTAT sur la température recommandée pour le produit.
   - Avant de remplir le récipient de produit, ou lorsque le récipient est vide, retournez-le sur un plan de travail.
   - Retirez la vis du verrou du thermostat en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
   - Réglez le verrou du thermostat à la température
   - souhaitéel. Le verrou du thermostat tourne comme un cadran.
   - Fixez le verrou du thermostat avec la vis. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
4. RETIREZ LE COUVERCLE DE L'APPAREIL.
5. REMPLISSEZ LE RÉCIPIENT DE PRODUIT À SERVIR. Capacité maximum : 5,68 l.
6. INSTALLEZ LE COUVERCLE SUR L'APPAREIL.
7. Branchez le cordon d'alimentation.

Avertissement: Cet appareil doit être branché sur une prise de terre. Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre ou à la masse. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes).

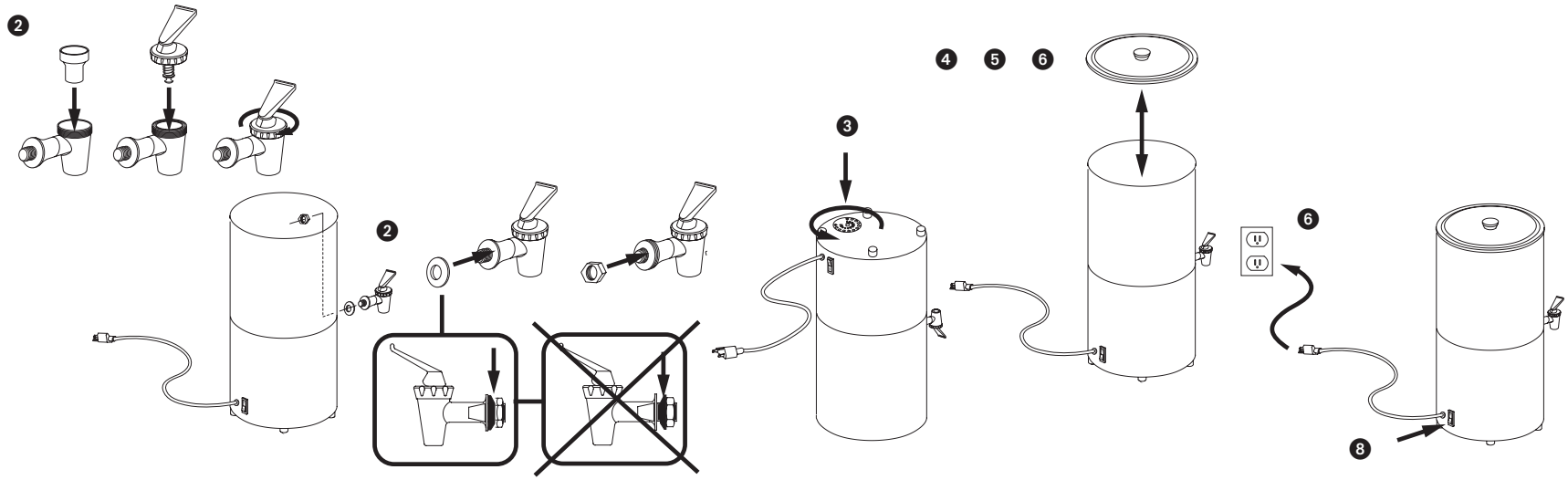
8. Mettez l'interrupteur sur la position « ON ».

Armado de la unidad

1. SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DE USARLA. **En las secciones Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad, y Limpieza encontrará mayor información.**
2. CERCIÓRESE DE QUE EL GRIFO O DOSIFICADOR AUTOMÁTICO ESTÉN CORRECTAMENTE MONTADOS y asegurados sobre la base antes de llenar la vasija con el producto.
3. FIJE LA PERILLA DEL TERMOSTATO a la temperatura recomendada para servir el producto.
   - Antes de llenar el recipiente con producto, o cuando el recipiente esté vacío, ponga la unidad boca abajo sobre una superficie de trabajo.
   - Retire el tornillo en el seguro del termostato destornillándolo hacia la izquierda.
   - Fije el seguro del termostato en la temperatura deseada. El seguro del termostato gira como selector circular.
   - Fije el seguro del termostato con el tornillo. Gire el tornillo hacia la derecha para apretarlo.
4. RETIRE LA CUBIERTA DE LA UNIDAD.
5. LLENE LA VASIJA CON EL PRODUCTO QUE VA SERVIR. Capacidad máxima de 5,68 litros.
6. INSTALE LA CUBIERTA SOBRE LA UNIDAD.
7. Enchufe el cable.

Advertencia: Esta unidad debe estar conectada a tierra. Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación.

8. Mueva el interruptor hasta la posición encendida "ON".



Unit Take-Down

1. PRESS SWITCH TO "OFF" POSITION.
2. UNPLUG CORD.

CAUTION: If unit has already been in use, unit may still be hot. Allow unit to cool before continuing.

3. REMOVE COVER FROM UNIT.
4. EMPTY PRODUCT OUT OF SYRUP VESSEL by pouring contents out over a drain or into a storage container.
5. REMOVE FAUCET FROM UNIT by unscrewing from base of unit.
6. DISASSEMBLE FAUCET by unscrewing bonnet from top of body. Then remove cup seat from stem.

IMPORTANT: Faucet must be fully disassembled and cleaned daily to prevent dripping.

Safety Guidelines

When Using Unit:

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded. This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source. According to food and safety regulations, most foods must be stored and/or served at certain temperatures or they could become hazardous. Check with your local food and safety regulators for specific guidelines.

Be aware of the product you are serving and the temperature the product is required to maintain. Server Products, Inc. can not be responsible for the serving of potentially hazardous product.

Stainless steel is one of the best materials for food serving and storage, but there are many products which can corrode it. If you notice corrosion beginning on any stainless steel surface, you may need to change the cleansing agent, sanitizing agent, or the cleaning procedures you are using.

Démontage de l'appareil

1. METTEZ L'INTERRUPTEUR SUR LA POSITION « OFF ».
2. DÉBRANCHEZ LE CORDON.

ATTENTION: Si l'appareil a déjà été utilisé, il est peut-être encore chaud. Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

3. RETIREZ LE COUVER CLE DE L'APPAREIL.
4. VIDEZ LE PRODUIT du récipient à sirop en versant le contenu dans l'évier ou dans un récipient de stockage.
5. RETIREZ LE ROBINET OU LE DOSEUR AUTOMATIQUE en le dévissant de la base de l'appareil.
6. DÉMONTEZ LE ROBINET OU LE DOSEUR AUTOMATIQUE en dévissant le capot du corps de l'appareil. Puis retirez le siège de la tige.

IMPORTANT: Le robinet ou doseur automatique doit être démonté et nettoyé quotidiennement afin d'éviter tout égouttement.

Consignes de sécurité

Lorsque vous utilisez l'appareil :

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ SUR UNE PRISE DE TERRE. Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre ou à la masse. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes). Conformément aux réglementations alimentaires et de sécurité, la plupart des aliments doivent être stockés et/ou servis à certaines températures sous peine de devenir dangereux. Renseignez-vous auprès des instances réglementaires locales pour obtenir des consignes spécifiques.

Ne perdez pas de vue la nature du produit servi et la température à laquelle vous devez le maintenir. Server Products, Inc. ne peut pas être responsable du service de produits potentiellement dangereux.

L'acier inoxydable est l'un des meilleurs matériaux pour le service et la conservation des aliments, cependant une grande quantité de produits

Desarmado de la unidad

1. PONGA EL INTERRUPTOR EN LA POSICIÓN APAGADA "OFF".
2. DESENCHUFE EL CABLE.

PRECAUCIÓN: Si la unidad se ha usado hace poco, puede que aún esté caliente. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.

3. RETIRE LA CUBIERTA DE LA UNIDAD.
4. VACÍE EL PRODUCTO vertiendo el contenido en el desagüe o un recipiente.
5. RETIRE EL GRIFO O DOSIFICADOR AUTOMÁTICO destornillándolos de la unidad.
6. DESMONTE EL GRIFO O DOSIFICADOR AUTOMÁTICO destornillando el casquete desde la parte superior del cuerpo. Luego retire del vástago el asiento de la copa.

IMPORTANTE: El grifo o dosificador automático debe des ensamblarse totalmente y limpiarse todos los días para evitar goteos.

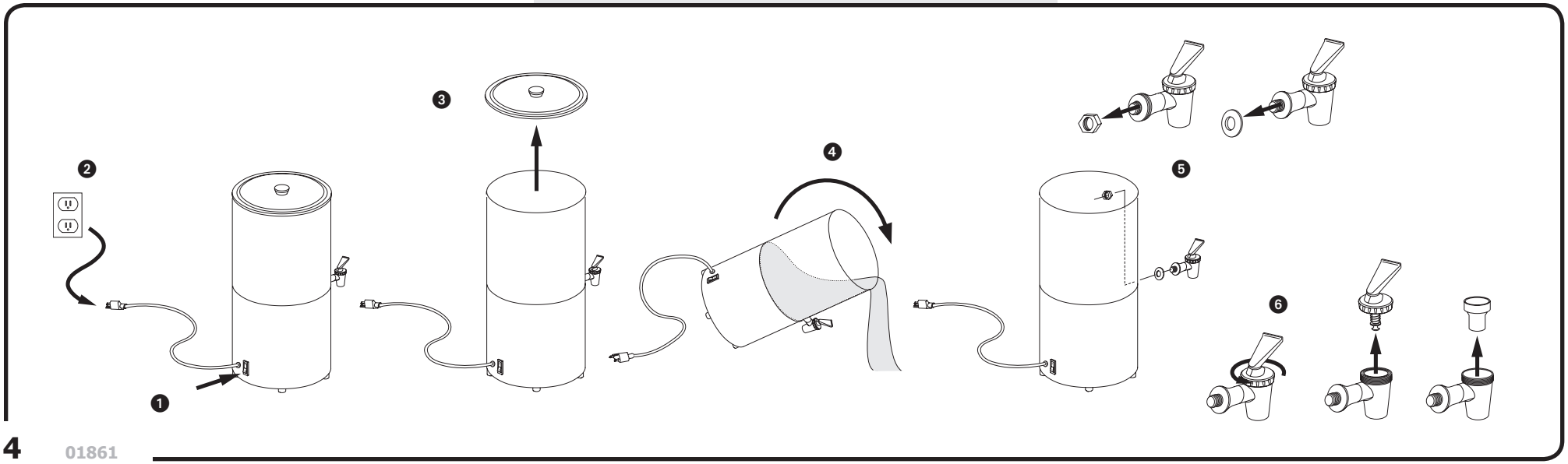
Pautas de seguridad

Uso de la unidad:v

ADVERTENCIA: ESTA UNIDAD DEBE ESTAR CONECTADA A TIERRA. Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación. Según las normas sobre alimentos y seguridad, la mayoría de los alimentos deben almacenarse o servirse a cierta temperatura, de lo contrario pueden ser peligrosos. Consulte las normas locales sobre pautas específicas de seguridad y alimentos.

Tenga presente el producto que se va a servir y la temperatura de conservación que éste requiere. Server Products, Inc. no puede hacerse responsable por servir un producto potencialmente peligroso.

El acero inoxidable es uno de los mejores materiales para servir y almacenar alimentos, pero existen muchos productos que pueden corroerlo. Si detecta



- Products containing: acids, alkalines, chlorine, or salt can corrode stainless steel.
- Sauerkraut corrodes stainless steel. Server Products, Inc. regrets that we can not honor warranty claims on stainless steel parts that have been affected by sauerkraut.
- Au Jus sauces can corrode stainless steel. Server Products, Inc. regrets that we can not honor warranty claims on stainless steel parts that have been affected by Au Jus sauces.

When Cleaning Unit:

MAKE SURE UNIT IS **"OFF"** AND UNPLUGGED.

CAUTION: If unit has already been in use, unit may still be hot. Allow unit to cool before continuing.

WARNING: NEVER IMMERSE BASE OR SHROUD OF UNIT INTO WATER. Never use any water jet or pressure sprayeron base or shroud of unit. **Electrical shock could occur or electrical components inside the unit base could be damaged from water exposure.**

Cleaning

BEFORE FIRST USE AND AFTER USE DAILY, DISASSEMBLE AND CLEAN UNIT. Stainless steel parts can corrode. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts daily and properly. Failure to comply with any of these instructions may void unit warranty:

1. **See Unit Take-Down.**
2. MAKE SURE UNIT IS "OFF" AND UNPLUGGED.

WARNING: NEVER IMMERSE BASE OR SHROUD OF UNIT INTO WATER. Never use any water jet or pressure sprayer on base or shroud of unit. **Electrical shock could occur or electrical components inside the unit base could be damaged from water exposure.**

3. WASH SYRUP VESSEL, COVER, AND FAUCET OR CUP TRIP with dishwashing detergent and hot water daily. Rinse thoroughly and dry with a clean soft cloth.
   - You may use a mildly abrasive nylon or brass brush to remove any food or mineral deposits on the interior of the vessel.
   - Do not use any highly alkaline or acidic solvents, steel wool, or other harsh abrasives to clean vessel.
4. WIPE EXTERNAL SURFACES OF BASE OR SHROUD WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. Dry with a clean soft cloth.You may use a general purpose, nonabrasive cleaner on hard to remove food deposits.
   - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads,steel wool, or other cleaning tools that can scratch any polished surfaces.
   - A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts.
5. **Sanitize parts following your local sanitization requirements. All parts in contact with food must be sanitized.**
6. ALLOW PARTS TO FULLY AIR DRY AFTER SANITIZATION.

   Various elements and minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts and create corrosion.To prevent corrosion on any stainless steel parts, it is important to fully air dry, as required after sanitization, or to fully dry with a clean soft cloth regularly.

peuvent le corroder. Si vous remarquez la moindre trace de corrosion sur l'acier inoxydable, il serait sage de changer votre produit de nettoyage ou de désinfection, ou encore de modifier les procédures de nettoyage que vous utilisez.

- Les produits contenant : des acides, des produits alcalins, du chlore ou du sel risquent de corroder l'acier inoxydable.
- La choucroute corrode l'acier inoxydable. Server Products, Inc. regrette de ne pas pouvoir honorer les demandes sous garantie portant sur les pièces en acier inoxydable détériorées par de la choucroute.
- Les jus de cuisson peuvent corroder l'acier inoxydable. Server Products, Inc. regrette de ne pas pouvoir honorer les demandes sous garantie portant sur les pièces en acier inoxydable détériorées par du jus de cuisson.

Lorsque vous nettoyez l'appareil :

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST HORS TENSION ET DÉBRANCHÉ.

ATTENTION : Si l'appareil a déjà été utilisé, il est peut-être encore chaud. Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'arrosez jamais la base ou la coque de l'appareil avec un jet d'eau ou un vaporisateur sous pression. **Une exposition à l'eau risque de provoquer une décharge électrique ou l'endommagement des composants électriques à l'intérieur de la base de l'appareil.**

Nettoyage

DÉMONTEZ ET NETTOYEZ L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET APRÈS CHAQUE UTILISATION ULTÉRIEURE. Les composants en acier inoxydable craignent la corrosion. Il est important de nettoyer, rincer, désinfecter et essuyer correctement ces pièces tous les jours. Respectez toutes ces consignes sous peine de voir votre garantie annulée :

1. **Consultez Démontage de l'appareil.**
2. Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.

   AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'arrosez jamais la base ou la coque de l'appareil avec un jet d'eau ou un vaporisateur sous pression. **Une exposition à l'eau risque de provoquer une décharge électrique ou l'endommagement des composants électriques à l'intérieur de la base de l'appareil.**
3. LAVEZ QUOTIDIENNEMENT LE RÉCIPIENT À SIROP, LE COUVERCLE ET LE ROBINET ou le doseur automatique avec de l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.
   - L'emploi d'une brosse légèrement abrasive en nylon ou en laiton est autorisé pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires des surfaces du récipient.
   - N'utilisez pas de solvants très alcalins ou acides, de laine d'acier ou d'autres agents abrasifs pour nettoyer le récipient.
4. PASSEZ QUOTIDIENNEMENT UN CHIFFON HUMIDE ET PROPRE SUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DE LA BASE OU DE LA COQUE. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. Vous pouvez utiliser un produit nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer.
   - N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, racloirs, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces polies.
   - Il est possible d'utiliser un nettoyant pour vitres non toxique

signos de corrosión en alguna superficie de acero inoxidable, puede que sea necesario cambiar los agentes de limpieza o desinfección, o bien modificar los procedimientos de limpieza.

- Los productos que contienen: agentes ácidos o alcalinos, cloro o sal pueden corroer el acero inoxidable.
- El chucrut corroe el acero inoxidable. Server Products, Inc. no ofrece ninguna garantía para las piezas de acero inoxidable que resulten afectadas por el chucrut.
- Las salsas al jugo (Au Jus) pueden corroer el acero inoxidable. Server Products, Inc. no ofrece ninguna garantía para las piezas de acero inoxidable que resulten afectadas por las salsas Au Jus.

Limpieza de la unidad:

CERCIÓRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ APAGADA Y DESENCHUFADA.

PRECAUCIÓN: Si la unidad se ha usado hace poco, puede que aún esté caliente. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.

ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO. Nunca use un chorro de agua o rociador a presión en la base o resguardo de la unidad. **El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.**

Limpieza

DESARME Y LIMPIE LA UNIDAD ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ Y DESPUÉS DE CADA USO. Las piezas de acero inoxidable pueden corroerse. Es importante limpiar, enjuagar, desinfectar y secar diariamente las piezas en forma adecuada. El no acatar estas instrucciones podría anular la garantía de la unidad:

1. **Consulte la sección Desarmado de la unidad.**
2. Cerciórese de que la unidad esté apagada y desenchufada.

   ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO DE LA UNIDAD. Nunca use un chorro de agua o rociador a presión en la base o resguardo de la unidad. **El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.**
3. LAVE DIARIAMENTE LA VASIJA, LA CUBIERTA Y EL GRIFO O DOSIFICADOR AUTOMÁTICO CON DETERGENTE para vajilla y agua tibia. Enjuáguelos totalmente y séquelos con un paño suave.
   - Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de nilón o latón para eliminar del interior de la vasija los residuos minerales o de comida.
   - No use ningún disolvente altamente ácido o alcalino, virutas de acero, ni ningún utensilio o agente de limpieza abrasivo para limpiar la vasija.
4. CON UN PAÑO HÚMEDO LIMPIE DIARIAMENTE LAS SUPERFICIES EXTERNAS DE LA BASE O EL RESGUARDO. Seque estas piezas con un paño limpio y suave. Use un limpiador no abrasivo de uso común para eliminar los restos de comida endurecidos.
   - No use limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies pulidas.
   - Se puede usar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable.
5. **Desinfecte las piezas según los requisitos de su localidad. Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.**

Service

Contact your dealer or Server Products Inc. customer service department for the following:

Ordering Replacement Parts:

Be prepared to give this information:

1. Model Number
2. Series Number
3. Part Description
4. Part Number

You can find the unit model number, series number, and other specific data labeled on the bottom of the unit.

Servicing Cord

Specific tools are required for safe and proper power supply cord removal and installation. If cord must be replaced, only a representative of the OEM (original equipment manufacturer) or a qualified technician may replace cord. Cord must meet code designation H05 RN-F requirements.

General Service, Repair, or Returns

Before sending any item to Server Products for service, repair, or return, contact Server Customer Service to request a **RETURN AUTHORIZATION NUMBER.** Merchandise must be sent to Server with this number.

Returned goods must be in new and unused condition and not more than 90 days and will be subject to a 20% (percent) restocking charge. Electrical parts (thermostats, heating elements, etc.) are not returnable.

Server Products maintains a fully staffed service department with highly skilled factory trained personnel.

Service is extremely prompt. Under normal circumstances, a repaired unit is shipped out the day after it is received. Labor charges are reasonable.

Server Products Limited Warranty

All Server Products equipment is backed by a two-year limited warranty against defects in materials and workmanship. For complete warranty information go to: **www.server-products.com**

sur les composants en acier inoxydable.

5. **Désinfectez les composants conformément aux consignes d'hygiène locales. Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.**

6. LAISSEZ COMPLÈTEMENT SÉCHER LES PIÈCES À L'AIR APRÈS DÉSINFECTION.

   Des éléments et minéraux variés, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les composants en acier inoxydable et en entraîner leur corrosion. Le séchage complet de toutes les pièces à l'air (après la désinfection) ou avec un chiffon doux et propre, peut contribuer à empêcher la corrosion.

Réparations

Contactez votre revendeur ou le service clientèle de Server Products Inc. pour :

Commande de pièces de rechange

Soyez prêt à fournir ces informations :

1. Numéro de modèle
2. Numéro de série
3. Description de la pièce
4. Numéro de référence de la pièce

Le numéro de modèle, le numéro de série et d'autres renseignements spécifiques figurent à l'arrière de tout appareil.

Remplacement du cordon

Il est indispensable d'utiliser des outils spéciaux pour retirer et installer sans risque et correctement le cordon d'alimentation. Si le remplacement du cordon s'avère nécessaire, confiez cette tâche uniquement à un représentant du fabricant ou à un technicien qualifié. Le cordon doit être conforme aux exigences de sa norme d'homologation (H05 RN-F).

Maintenance générale, Réparations ou Renvois

Avant d'envoyer un composant à Server Products pour maintenance, réparation ou retour, contactez le service clientèle Server Products pour demander un **NUMÉRO D'AUTORISATION DE RETOUR.** La marchandise doit être envoyée à Server Products avec ce numéro et sera soumiseà des frais de reconstitution du stock de 20 %.Les marchandises renvoyées doivent être à l'état neuf et inutilisé et ne pas avoir moins de 90 jours. Les composants électriques (thermostats, éléments chauffants, etc.) ne peuvent pas être renvoyés.

Server Products dispose d'un service clientèle complet doté d'un personnel extrêmement compétent formé en usine.Le service est très rapide. Dans la plupart des cas, l'appareil réparé est réexpédié le jour qui suit sa réception. Les frais de main-d'œuvre sont raisonnables.

Garantie limitée de Server Products

Tous les produits Server Products sont assortis d'une garantie limitée de deux ans contre tout défaut de matériels et de main-d'œuvre. Car les renseignements complets de garantie vont : **www.server-products.com**

6. DEJE QUE LAS PIEZAS SE SEQUEN TOTALMENTE AL AIRE LIBRE UNA VEZ DESINFECTADAS.

   La presencia en el agua potable de diversos minerales tales como cloruros, pueden causar corrosión si se acumulan en las piezas de acero inoxidable. Para evitar dicha corrosión, seque totalmente las piezas después de desinfectarlas, ya sea dejándolas al aire libre o frotándolas con un paño suave.

Servicio

Comuníquese con su distribuidor o con el departamento de servicio al cliente de Server Products Inc. para obtener mayor información sobre lo siguiente:

Cómo pedir repuestos

Es posible que se le solicite la siguiente información:

1. Número de modelo
2. Número de serie
3. Descripción de la pieza
4. Número de pieza

En la parte posterior de la unidad encontrará rotulados los números de modelo, serie y demás información pertinente.

Cable de servicio

Se requieren herramientas especiales para retirar e instalar el cable eléctrico en forma adecuada y segura. Si se debe reemplazar el cable, el procedimiento deberá realizarlo sólo un represente del fabricante original (OEM) o un técnico calificado. El cable debe cumplir los requisitos de designación H05 RN-F.

Servicio, Reparación o Devoluciones

Si debe enviar un producto a Server Products por servicio, reparación o devolución, comuníquese con el departamento de servicio al cliente y solicite un **NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN.** El producto debe enviarse a Server con dicho número y estará sujeto a un 20% (por ciento) de cargo por renovación de existencias. Los productos devueltos deben estar en estado nuevo y sin uso, y no deben tener más de 90 días. No se pueden devolver piezas eléctricas (termostatos, elementos calentadores, etc.).

Server Products cuenta con un departamento de servicio con personal altamente calificado entrenado en la fábrica. Nuestro servicio es muy oportuno. En circunstancias normales, las unidades reparadas se despachan al día siguiente. Nuestros cargos por concepto de mano de obra son razonables.

Garantía limitada de Server Products

Todos los equipos de Server Products están cubiertos por una garantía limitada de dos años contra defectos de fabricación y materiales. Para la garantía completa información van: **www.server-products.com**

Unit Troubleshooting

Possible Problem:

- Unit does not heat.

Solutions:

- Make sure cord is securely plugged in.
- Make sure power is available from the source.
- Make sure unit is on and/or the thermostat is set correctly.

Wiring Diagrams

1. **Cord Assembly 120V/60Hz**
   - **A** Black
   - **B** White
   - **C** Green
2. Snap-In Rocker Switch
3. Thermal Cutout
4. Thermostat
5. Heating Element
6. Bushing and/or Strain Relief

Dépannage de l'appareil

Problème possible:

- L'appareil ne chauffe pas.

Solutions:

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché.
- Assurez-vous que l'alimentation est disponible à la source.
- Assurez-vous que l'appareil est sous tension et/ou que le thermostat est correctement réglé.

Schémas de câblage

1. Cordon 120 V/60 Hz
   - **A** Noir
   - **B** Blanc
   - **C** Vert
2. Interrupteur à bascule à enclenchement
3. Thermorupteur
4. Thermostat
5. Élément chauffant
6. Douille et/ou serre-câble

Localización de averías en la unidad

Posible problema:

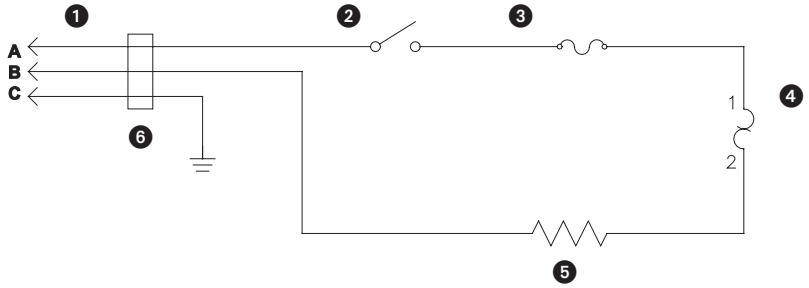
- La unidad no se calienta.

Soluciones:

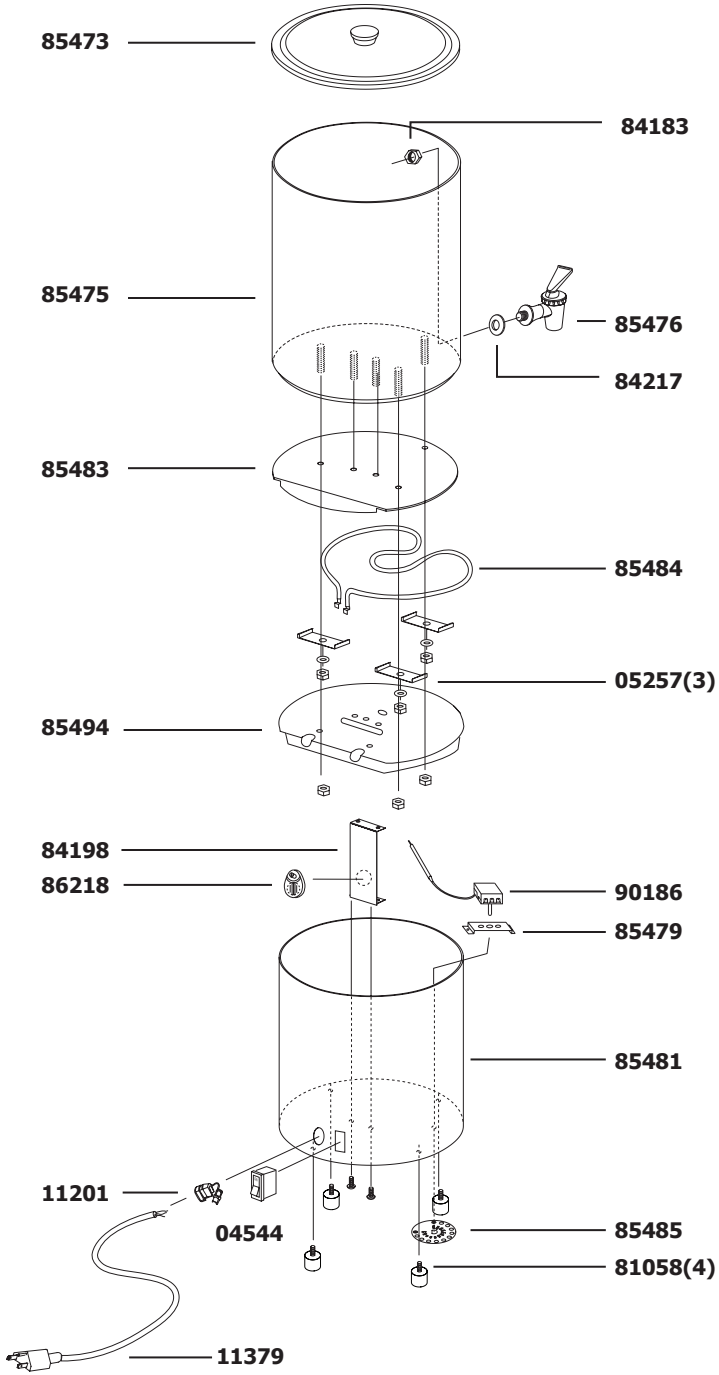
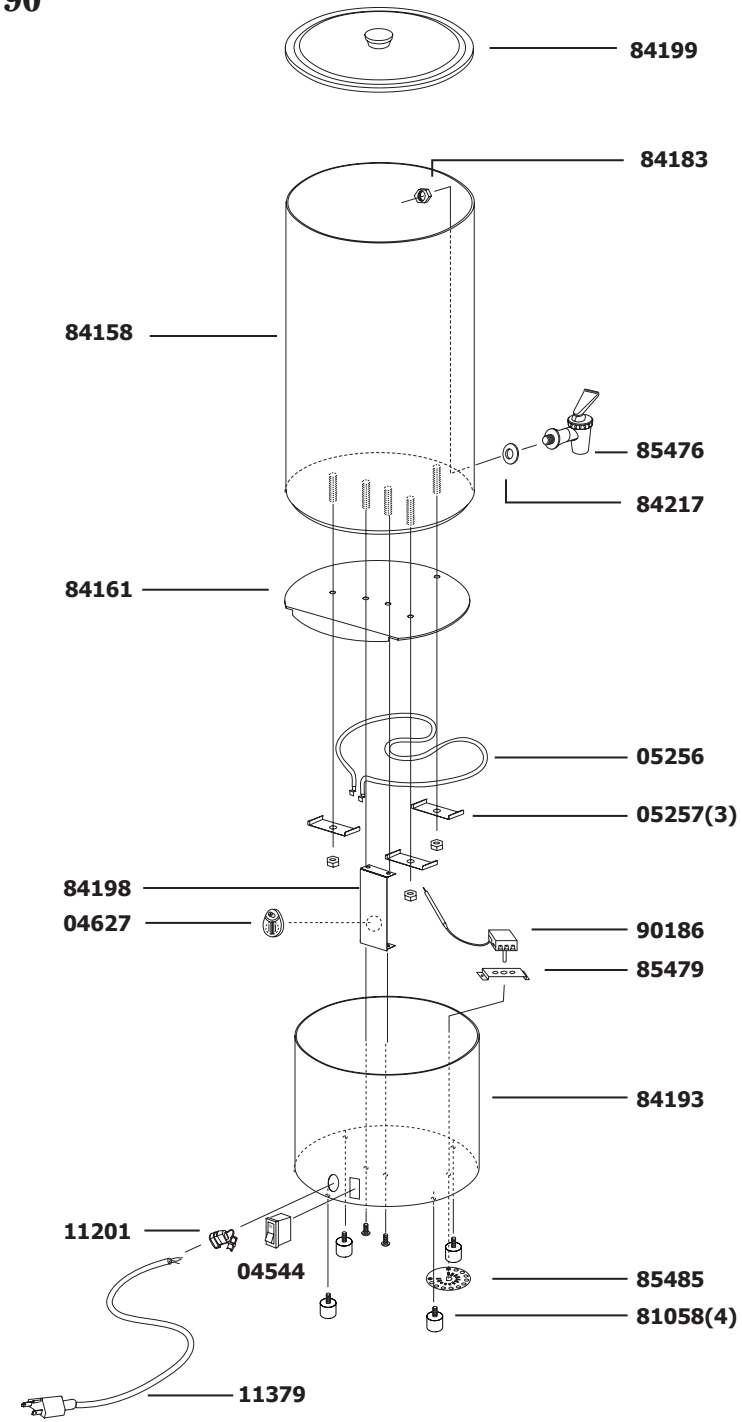
- Cerciórese de que el cable esté correctamente enchufado.
- Cerciórese de que la fuente de alimentación esté suministrando energía.
- Cerciórese de que la unidad esté encendida y el termostato esté fijado correctamente.

Diagramas de cableado

1. Conjunto del cable 120 V/60 Hz
   - **A** Negro
   - **B** Blanco
   - **C** Verde
2. Interruptor basculante enchufable
3. Interruptor térmico
4. Termostato
5. Elemento calefactor
6. Buje y/o protección contra tirones



85480
SY 1.5



84190
SY