



01569-REVD-101608



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



(262) 628-5600



(800) 558-8722



(262) 628-5110

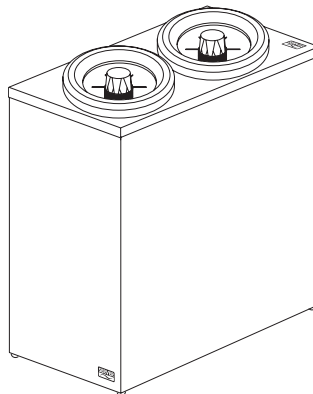


spsales@server-products.com

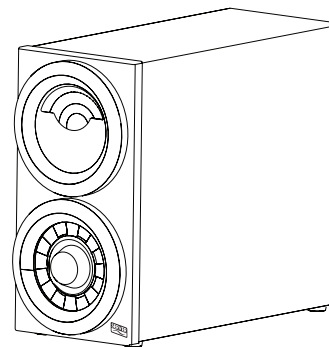


www.server-products.com

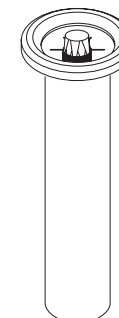
SERVE-A-CUP™ and SERVE-A-LID™



SAC-Twin
85400
85430



SAL
85460



SAC-12
85410
85440



SAC-18
85420
85450

SAC-Twin TWIN
(Series 01E)
Stock No. 85400

TWIN, 3/4 - 1 OZ
(Series 01E)
Stock No. 85430

SAC-12 12 Inch
(Series 01E)
Stock No. 85410

12 Inch, 3/4 - 1 OZ
(Series 01E)
Stock No. 85440

SAC-18 18 Inch
(Series 01E)
Stock No. 85420

18 Inch, 3/4 - 1 OZ
(Series 01E)
Stock No. 85450

SAL Serve-A-Lid
(Series 08C)
Stock No. 85460

DOUBLE
(Série 01E)
N° de réf. 85400

DOUBLE, 21,3 ML - 28,4 ML
(Série 01E)
N° de réf. 85430

30,5 cm
(Série 01E)
N° de réf. 85410

30,5 cm, 21,3 ml - 28,4 ml
(Série 01E)
N° de réf. 85440

45,7 cm
(Série 01E)
N° de réf. 85420

45,7 cm, 21,3 ml - 28,4 ml
(Série 01E)
N° de réf. 85450

Serve-A-Lid
(Series 08C)
Stock No. 85460

DOBLE
(Serie 01E)
Artículo No. 85400

DOBLE, 21,3 ML - 28,4 ML
(Serie 01E)
Artículo No. 85430

304 mm
(Serie 01E)
Artículo No. 85410

304 mm, 21,3 ml - 28,4 ml
(Serie 01E)
Artículo No. 85440

457 mm
(Serie 01E)
Artículo No. 85420

457 mm, 21,3 ml - 28,4 ml
(Serie 01E)
Artículo No. 85450

Serve-A-Lid
(Series 08C)
Stock No. 85460

E N G L I S H

F R A N Ç A I S

E S P A Ñ O L

PERMANENT INSTALLATION

The following permanent installation instructions are only intended for use when/if this unit is being installed directly into cabinetry and the stainless steel base or shroud for this unit is not needed. The permanent installation of this unit should be performed by a qualified technician.

- 1 DETERMINE WHERE THIS UNIT IS TO BE INSTALLED AND IN WHICH CABINETY. There must be a space of approximately 7 inches in diameter available on the countertop surface for each flange.

This measurement will allow for the 5.125" diameter bezel to fit over the flange and will allow space for a person to rotate the bezel on and off of the flange for maintenance.

Also, depending on which unit you have, there must be a minimum of 14 or 20 inches of available space directly underneath or behind the countertop surface for the shells.

- 2 REMOVE TEMPLATE IN BACK OF THIS MANUAL AND USE TO SCRIBE, TRACE, OR TAPE TO COUNTERTOP TO GET EXACT SIZE AND ALIGNMENT OF HOLES TO CUT AND DRILL.
- 3 CUT 3 13/16" DIAMETER HOLE IN COUNTERTOP TO ACCEPT FLANGE.
- 4 DRILL 3 EQUALLY SPACED PILOT HOLES ON 4 1/8" DIAMETER BOLT HOLE CIRCLE TO ACCEPT #8 WOOD SCREWS FOR SECURING FLANGE TO COUNTERTOP. USE DRILL BIT #40 OR 3/32.
- 5 INSTALL FLANGE ONTO PERIMETER OF HOLE IN COUNTERTOP.
- 6 SECURE FLANGE TO COUNTERTOP WITH 3 SCREWS. The flanges will remain permanently attached to the countertop.

The illustration below shows examples of different positions which the portion cup dispensers can be permanently installed into cabinetry without the use of the stainless steel base or shroud.

INSTALLATION PERMANENTE

Les informations suivantes ne sont valables que si ou quand cet appareil est installé dans un placard et que sa base en acier inoxydable ou sa coque ne sont pas nécessaires. L'installation permanente de cet appareil doit être effectuée par un technicien agréé.

- 1 DÉTERMINEZ L'ENDROIT ET LE PLACARD DANS LEQUEL VOUS DÉSIREZ INSTALLER L'APPAREIL. Une surface d'environ 18 cm de diamètre est nécessaire sur le plan de travail pour chaque collerette.

Cette surface permet au couvercle de 13 cm de diamètre de s'adapter sur la collerette et fournit assez d'espace pour faire pivoter le couvercle sur la collerette, au besoin (maintenance).

En outre et selon le type d'appareil que vous possédez, il faut prévoir un espace minimum de 35,5 à 51 cm directement au-dessous ou derrière le plan de travail pour les cylindres.

- 2 RETIREZ LE POCHOIR SITUÉ AU DOS DE CE MANUEL ET UTILISEZ-LE POUR DESSINER, TRACER OU MESURER LES DIMENSIONS EXACTES ET L'ALIGNEMENT DES TROUS À PERCER DANS LE PLAN DE TRAVAIL.
- 3 DÉCOUPEZ UN CERCLE DE 9,7 CM DE DIAMÈTRE POUR RECEVOIR LA COLLERETTE.
- 4 PERCEZ 3 TROUS PILOTES À DISTANCE ÉGALE SUR LE CERCLE DU TROU DE BOULON DE 10,5 CM DE DIAMÈTRE POUR RECEVOIR DES VIS À BOIS N° 8 QUI SERVIRONT À FIXER LA COLLERETTE SUR LE PLAN DE TRAVAIL. UTILISEZ UN TRÉPAN N° 40 OU 3/32.
- 5 INSTALLEZ LA COLLERETTE SUR LE PÉRIMÈTRE DU TROU SUR LE PLAN DE TRAVAIL.
- 6 FIXEZ LA COLLERETTE SUR LE PLAN DE TRAVAIL À L'AIDE DE 3 VIS. Les collerettes sont fixées sur le plan de travail de façon permanente.

L'illustration ci-dessous représente différentes positions d'une installation permanente du Distributeur à godets à portions dans un placard, sans l'utilisation d'une base en acier inoxydable ou d'une coque.

INSTALACIÓN PERMANENTE

Siga estas instrucciones de instalación permanente sólo si va a instalar la unidad directamente en el armario y ésta no requiere una base o resguardo de acero inoxidable. La instalación permanente de la unidad debe realizarla un técnico calificado.

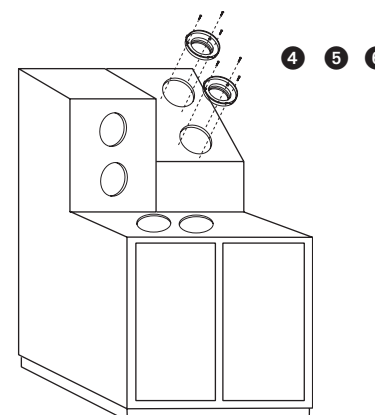
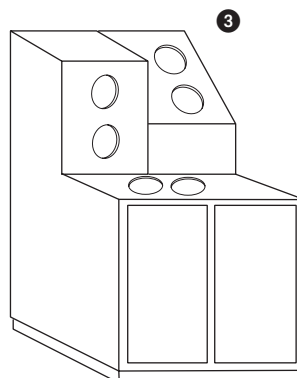
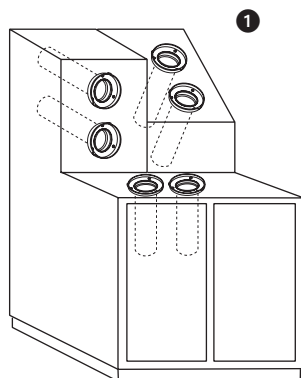
- 1 DETERMINE EL LUGAR Y EL ARMARIO DONDE INSTALARÁ LA UNIDAD. Debe haber un espacio aproximado de 18 centímetros de diámetro disponible en la superficie del mostrador para cada brida.

Esta medida permitirá que el bisel de 13 cm de diámetro calce sobre la brida y dejará espacio suficiente para que una persona pueda girar el bisel, ponerlo y sacarlo de la brida a fin de efectuar el mantenimiento.

Además, según la unidad, debe haber un espacio mínimo de 35,5 ó 51 centímetros directamente debajo o detrás de la superficie del mostrador para los depósitos.

- 2 RETIRE LA PLANTILLA EN LA CONTRATAPA DE ESTE MANUAL Y ÚSELA PARA MARCAR, TRAZAR O ENCINTAR EL MOSTRADOR A FIN DE OBTENER EL TAMAÑO Y ALINEACIÓN EXACTOS PARA CORTAR Y TALADRAR.
- 3 CORTE UN ORIFICIO DE 9,7 CM DE DIÁMETRO EN EL MOSTRADOR PARA LA BRIDA.
- 4 TALADRE 3 ORIFICIOS GUÍA CON SEPARACIONES IGUALES EN UN CÍRCULO DE AGUJEROS PARA PERNOS DE 10,5 CM DE DIÁMETRO PARA PONER LOS TORNILLOS PARA MADERA #8 Y ASEGURAR LA BRIDA AL MOSTRADOR. USE UNA BROCA NO. 40 O DE 2,4 MM.
- 5 INSTALE LA BRIDA SOBRE EL PERÍMETRO DEL ORIFICIO EN EL MOSTRADOR.
- 6 ASEGURE LA BRIDA AL MOSTRADOR CON LOS 3 TORNILLOS. Las bridas quedarán permanentemente conectadas al mostrador.

La siguiente ilustración muestra diferentes posiciones para instalar dispensadores de salserillas permanentemente dentro de un armario sin que sea necesario usar una base o resguardo de acero inoxidable.



UNIT SET-UP

When utilizing base or shroud of unit, it can be placed in various positions. Four rubber feet need to be on bottom of base or shroud of unit, install extra feet supplied if necessary.

- 1 Always clean unit thoroughly before each use. See **Unit Take-Down, Safety Guidelines, and Cleaning.**

The following steps are required for each dispenser assembly.

- 2 Install shell into flange. The shell will snap in place when secured.
- 3 Install spring into shell. Select appropriate spring size for vertical or horizontal positioning of this unit, **see Specific Information.**
- 4 Install spring cup into shell above spring.
- 5 Install cup guide into shell above spring cup. Select appropriate cup guide size for portion cups being dispensed, **see Specific Information.**
- 6 Install stripper into flange above cup guide. Select appropriate stripper size for portion cups being dispensed, **see Specific Information.**
- 7 Align bezel over flange to secure stripper, cup guide, spring cup, and spring.
- 8 Push bezel down and rotate bezel clockwise until it locks onto flange.
- 9 Load bulk stack of portion cups by pushing them, open end first, through hole in stripper.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lorsque vous utilisez le socle ou la coque de l'appareil, il peut être placé dans diverses positions. Quatre pieds en caoutchouc doivent se trouver sur le socle ou la coque de l'appareil ; installez les pieds supplémentaires fournis, si nécessaire.

- 1 Nettoyez toujours bien l'appareil avant chaque utilisation. Consultez **Démontage de l'appareil, Consignes de sécurité et Nettoyage.**

Suivez les étapes suivantes pour le montage de chaque distributeur.

- 2 Installez le cylindre dans la collerette. Le cylindre s'enclenche lorsqu'il est fixé.
- 3 Installez la louche dans le bol. Sélectionnez la taille de ressort adéquate pour le positionnement vertical ou horizontal de l'appareil, **consultez Informations spécifiques.**
- 4 Installez la cuvette de ressort dans le cylindre au-dessus du ressort.
- 5 Installez le guide-godet dans le cylindre au-dessus de la cuvette de ressort. Sélectionnez la taille de guide-godet adéquate pour les godets à portions à distribuer, **consultez Informations spécifiques.**
- 6 Installez la garniture dans la collerette, au-dessus du guide-godet. Sélectionnez la taille de garniture adéquate pour les godets à distribuer, **consultez Informations spécifiques.**
- 7 Alignez le couvercle au-dessus de la collerette pour fixer la garniture, le guide-godet, la cuvette de ressort et le ressort.
- 8 Appuyez sur le couvercle et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la collerette.
- 9 Introduisez les piles de godets à portions en les poussant à travers l'orifice de la garniture, extrémité ouverte à l'avant.

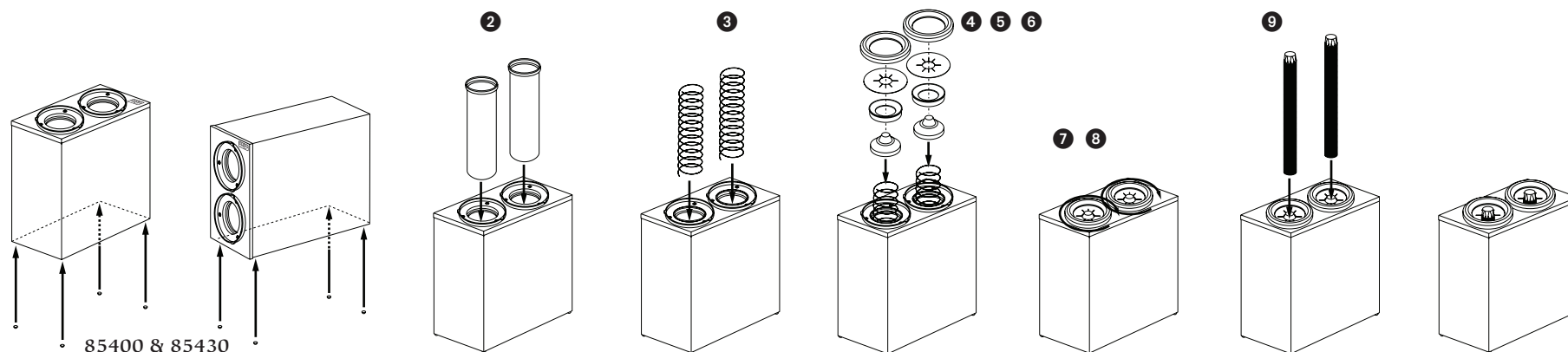
ARMADO DE LA UNIDAD

Al utilizar la base o resguardo de la unidad, puede usarse en diversas posiciones. Debe haber cuatro patas en la parte inferior de la base o el resguardo de la unidad, agregue más patas si fuera necesario.

- 1 Siempre limpie totalmente la unidad antes de usarla. En las secciones **Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad, y Limpieza** encontrará mayor información.

Siga estos pasos para cada conjunto de dispensador.

- 2 Instale el depósito en la brida. El depósito encajará en su lugar una vez asegurado.
- 3 Instale el resorte en el depósito. Seleccione el tamaño adecuado de resorte para el posicionamiento vertical u horizontal de esta unidad, **consulte Información específica.**
- 4 Instale dentro del depósito la copa del resorte sobre este último.
- 5 Instale la guía de salserilla dentro del depósito sobre la copa del resorte. Seleccione un tamaño adecuado de guía de salserilla según las salserillas que se van a dispensar, **consulte la sección Información específica.**
- 6 Instale el extractor dentro de la brida sobre la guía de salserilla. Seleccione un extractor de tamaño adecuado según las salserillas que se van a dispensar, **consulte la sección Información específica.**
- 7 Alinee el bisel sobre la brida para asegurar el extractor, la guía de salserilla, la copa del resorte y el resorte.
- 8 Empuje el bisel hacia abajo y gírelo hacia la derecha hasta que se trabe en la brida.
- 9 Cargue la pila de salserillas empujándolas, con el extremo abierto primero, a través del orificio del extractor.



85400 & 85430

SPECIFIC INFORMATION

The SAC-Twin units can be utilized with a variety of different styles and sizes of portion cups and can also be placed in various positions.

NOTE: Various cup manufacturers may have different specific cup dimensions which may require different unit assembly combinations than outlined below.

Recommended Spring for different units, positions, and cup sizes:

Unit Length/Position	Paper or Plastic Portion Cup Sizes	Spring
12" Vertical or Horizontal	¾, 1 oz	85418
12" Vertical	1½, 2, 2½ oz	85419
18" Horizontal	¾, 1 oz	85428
18" Vertical	¾, 1 oz	85443
18" Vertical	1½, 2, 2½ oz	85429

Cup Guide and Stripper needed for different Paper Cup sizes:

Paper Portion Cup	Paper Cup Rim Diameter	Cup Guide	Stripper
¾ oz	1½"	85407	85411
1 oz	1¾"	85406	85412
1¼ oz	1 15/16"	85404	85413
1½ oz	1 13/16"	85406	85412
2 oz	2 1/8"	85408	85414
2½ oz	2 5/16"	85405	85415

Cup Guide and Stripper needed for different Plastic Cup sizes:

Plastic Portion Cup	Plastic Cup Rim Diameter	Cup Guide	Stripper
¾ oz	1¾"	85406	85412
1 oz	1¾"	85406	85412
1½ oz	2 7/16"	85405	85416
2 oz	2 7/16"	85405	85416
2½ oz	2 7/16"	85405	85416

Stripper Template

The following template shows the inner hole diameters of each stripper at full scale. Align stripper over this template to determine part number of stripper.

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES

On SAC-Double peut utiliser cet appareil avec une variété de types et de tailles de godets à portions et on peut également le placer dans différentes positions.

REMARQUE : Il est possible que les dimensions des godets varient en fonction du fabricant, auquel cas vous devrez peut-être faire appel à une autre configuration que celle décrite ci-dessous.

Ressort recommandé pour plusieurs modèles, positions et tailles de godet :

Longueur/position du modèle	Tailles de godet en papier ou plastique	Ressort
Vertical ou horizontal 30,5 cm	22 ml, 29 ml	85418
30,5 cm vertical	43 ml, 58 ml, 72 ml	85419
45,7 cm horizontal	22 ml, 29 ml	85428
45,7 cm vertical	22 ml, 29 ml	85443
45,7 cm vertical	43 ml, 58 ml, 72 ml	85429

Guide-godet et garniture nécessaires pour différentes tailles de godet en papier:

Papier Godet à portions	Godet en papier Diamètre du bord	Guide-godet	Garniture
21,3 ml	3,8 cm	85407	85411
28,4 ml	4,45 cm	85406	85412
35,5 ml	4,90 cm	85404	85413
42,6 ml	4,6 cm	85406	85412
56,8 ml	5,4 cm	85408	85414
71 ml	5,9 cm	85405	85415

Guide-godet et garniture nécessaires pour différentes tailles de godet en plastique :

Plastique Godet à portions	Godet en plastique Diamètre du bord	Guide-godet	Garniture
21,3 ml	4,45 cm	85406	85412
28,4 ml	4,45 cm	85406	85412
42,6 ml	6,2 cm	85405	85416
56,8 ml	6,2 cm	85405	85416
71 ml	6,2 cm	85405	85416

Pochoir de la garniture

Le modèle suivant indique les diamètres intérieurs des orifices de chaque garniture à l'échelle réelle. Alignez la garniture sur le pochoir pour déterminer les numéros de référence des pièces à utiliser.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Esta SAC- Doble unidad puede usarse con una gran variedad de estilos y tamaños de salserillas y también puede ponerse en diversas posiciones.

NOTA: Distintos fabricantes de salserillas pueden tener diferentes dimensiones de salserillas específicas que pueden requerir combinaciones de ensamblajes de unidades diferentes de las indicadas más abajo.

Resorte recomendado para distintas unidades, posiciones y tamaños de salserillas:

Longitud/posición de la unidad	Tamaños de salserillas de papel o plástico	Resorte
30,5 cm vertical u horizontal	22 ml, 29 ml	85418
30,5 cm vertical	43 ml, 58 ml, 72 ml	85419
45,7 cm horizontal	22 ml, 29 ml	85428
45,7 cm vertical	22 ml, 29 ml	85443
45,7 cm vertical	43 ml, 58 ml, 72 ml	85429

Guía de salserillas y extractor necesarios para distintos tamaños de salserillas de papel:

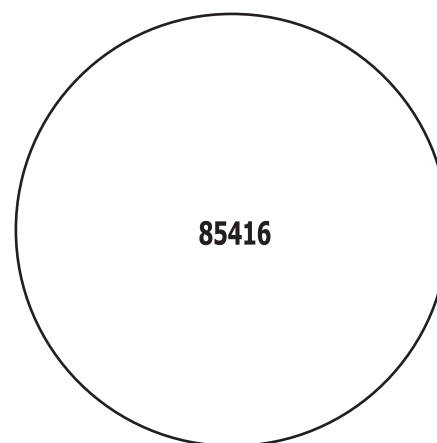
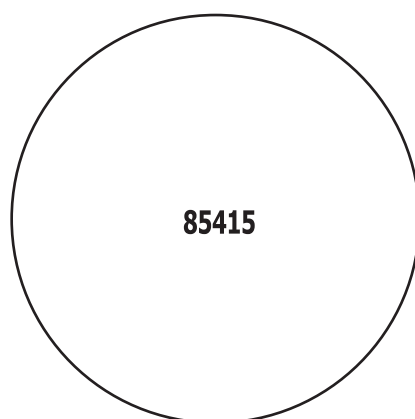
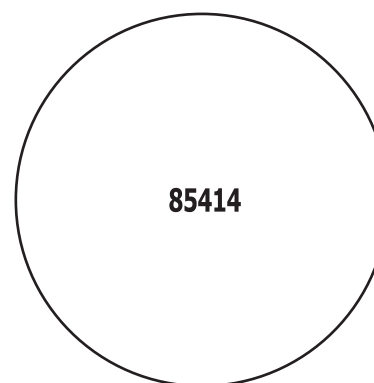
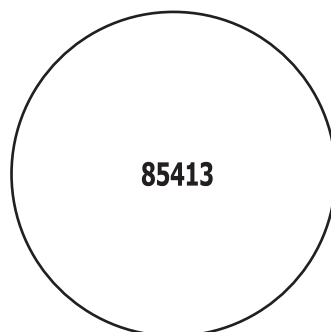
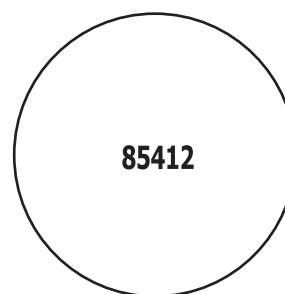
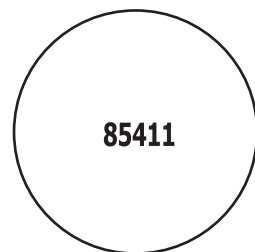
Papel Salserilla	Salserilla de papel Diámetro del borde	Guía de salserillas	Extractor
21,3 ml	3,8 cm	85407	85411
28,4 ml	4,45 cm	85406	85412
35,5 ml	4,90 cm	85404	85413
42,6 ml	4,6 cm	85406	85412
56,8 ml	5,4 cm	85408	85414
71 ml	5,9 cm	85405	85415

Guía de salserillas y extractor necesarios para distintos tamaños de salserillas de plástico:

Plástico Salserilla	Salserilla de plástico Diámetro del borde	Guía de salserillas	Extractor
21,3 ml	4,45 cm	85406	85412
28,4 ml	4,45 cm	85406	85412
42,6 ml	6,2 cm	85405	85416
56,8 ml	6,2 cm	85405	85416
71 ml	6,2 cm	85405	85416

Plantilla del extractor

La siguiente plantilla muestra en tamaño natural los diámetros internos de los orificios de cada extractor. Alinee el extractor sobre esta plantilla para determinar su número de pieza.



UNIT TAKE-DOWN

- 1 Remove bezels by rotating counterclockwise to release from the flanges.
- 2 Remove strippers, cup guides, spring cups, and springs from shells.
- 3 Remove shells from flanges by grasping from the inside and pulling the shells out.

The flanges can remain permanently attached to either the base of the portion cup dispenser unit or to the cabinetry where the flanges may have been installed previously.

SAFETY GUIDELINES

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.

- 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.

CLEANING

Before first use and after use as needed, disassemble and clean unit. Stainless steel parts can corrode. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts regularly and properly. Failure to comply with any of these instructions may void unit warranty.

- 1 **See Unit Take-Down.**
- 2 Wash all Removable parts with dishwashing detergent and warm water as needed. Rinse thoroughly and dry with a clean soft cloth.
Do not use any highly alkaline, acidic solvents, or other harsh abrasives to clean unit.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- 1 Retirez les couvercles en les faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les dégager des collerettes.
- 2 Retirez les garnitures, guide-godets, cuvettes de ressort et ressorts des cylindres.
- 3 Retirez les cylindres des collerettes en les tirant vers l'extérieur.

Les collerettes peuvent rester fixées de manière permanente soit sur la base du distributeur de godets à portions soit dans le placard où elles ont été fixées antérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

NETTOYAGE

Démontez et nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. Les pièces 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 Lavez toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude et du détergent de vaisselle, selon le besoin. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.
N'utilisez pas de solvants très alcalins, acides ou d'autres agents abrasifs pour nettoyer l'appareil.

DESARMADO DE LA UNIDAD

- 1 Retire los biseles girándolos en sentido antihorario a fin de aflojarlos de las bridas.
- 2 Retire de los depósitos los extractores, las guías de salserillas, las copas de resortes y los resortes.
- 3 Retire los depósitos de las bridas, para ello tómelos desde el interior y tírelos hacia afuera.

Las bridas pueden permanecer permanentemente conectadas tanto a la base de la unidad dispensadora o al armario, donde pudieron haberse instalado previamente.

PAUTAS DE SEGURIDAD

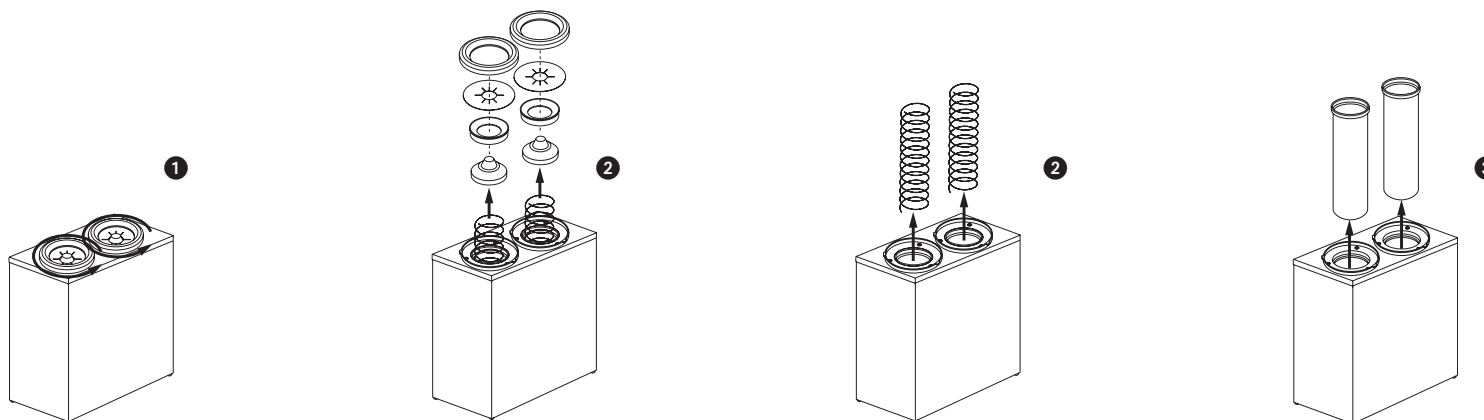
El acero inoxidable es uno de los mejores materiales para servir y almacenar alimentos, pero existen muchos productos que pueden corroerlo. Si detecta signos de corrosión en alguna superficie de acero inoxidable, puede que sea necesario cambiar los agentes de limpieza o desinfección, o bien modificar 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.

LIMPIEZA

Desarme y limpie la unidad antes de usarla por primera vez y después de cada uso según sea necesario. Las piezas de acero inoxidable pueden corroerse. Es importante limpiar, enjuagar, desinfectar y secar regularmente 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 Lave todas las piezas retirables con detergente para vajilla y agua tibia según sea necesario. Enjuáguelas totalmente y séquelas con un paño suave.
No use ningún disolvente altamente ácido o alcalino, ni ningún utensilio o agente de limpieza abrasivo para limpiar la unidad.



CLEANING (CONTIN.)

- 3 IF THE BASE OR SHROUD OF THIS UNIT IS USED, 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.
- 4 Sanitize parts following your local sanitization requirements. All parts in contact with food must be sanitized.
- 5 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.

UNIT TROUBLESHOOTING

Possible Problem:

- Unit is not dispensing one portion cup at a time.

Solutions:

- Make sure stripper is in good condition: if stripper becomes deformed from usage, re-install stripper flipped onto strippers opposite side or order a new stripper.
- Make sure the correct parts are being used for the portion cups being dispensed. **See Specific Information.**
- Make sure all parts are assembled correctly.

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 back side of the unit.

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

NETTOYAGE (CONTIN.)

- 3 SI LA BASE OU LA COQUE SONT UTILISÉES, NETTOYEZ-EN QUOTIDIENNEMENT LA SURFACE EXTÉRIEURE AVEC UN CHIFFON HUMIDE PROPRE. Séchez avec 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 non toxique pour vitres sur les pièces en acier inoxydable.
- 4 Désinfectez les pièces conformément aux consignes d'hygiène locales. Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.
- 5 Laissez complètement sécher les pièces à l'air après désinfection.

Différents éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable et 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.

DÉPANNAGE DE L'APPAREIL

Problème possible :

- L'appareil ne distribue pas un godet à portions à la fois.

Solutions :

- Assurez-vous que la garniture est en bon état : si elle se déformait à l'usage, retirez-la et réinstallez-la, ou commandez une nouvelle garniture.
- Assurez-vous que vous avez les pièces adéquates pour les godets à portions distribués. Consultez Informations spécifiques.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées.

RÉPARATION

Contactez le service technique de votre revendeur Server Products Inc. pour les démarches suivantes :

Commande de pièces détachées

Veillez à disposer des informations suivantes à portée de main :

- 1 Référence du modèle
- 2 Numéro de série
- 3 Description de la pièce
- 4 Référence de la pièce

Vous trouverez la référence du modèle, le numéro de série ainsi que d'autres données au dos de l'appareil.

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

LIMPIEZA (CONTIN.)

- 3 SI VA USAR LA BASE O RESGUARDO DE LA UNIDAD, LIMPIE DIARIAMENTE LAS SUPERFICIES EXTERNAS CON UN PAÑO HÚMEDO. Séquelas con un paño 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 utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable.
- 4 Desinfecte las piezas según los requisitos de su localidad. Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.
- 5 Deje que las piezas se sequen totalmente al aire libre una vez desinfectadas.

La presencia en el agua potable de diversos elementos y 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.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

Posible problema:

- La unidad no dispensa una salserilla a la vez.

Soluciones:

- Cerciórese de que el extractor funcione correctamente: si el extractor se deforma debido al uso, vuelva a instalarlo o pida uno nuevo.
- Cerciórese de usar las piezas correctas según las salserillas que se van a dispensar. Consulte la sección Información específica.
- Cerciórese de que todas las piezas estén montadas correctamente.

SERVICIO

Póngase en contacto con su proveedor o con el departamento de atención al cliente de Server Products Inc. Para:

Pedir piezas de repuesto

Tenga a mano la siguiente información:

- 1 Modelo Número
- 2 N° de Serie
- 3 Descripción de las piezas
- 4 Pieza N°

Encontrará el número de modelo, el número de serie y otros datos específicos en la etiqueta que se encuentra en la parte posterior de la unidad.

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

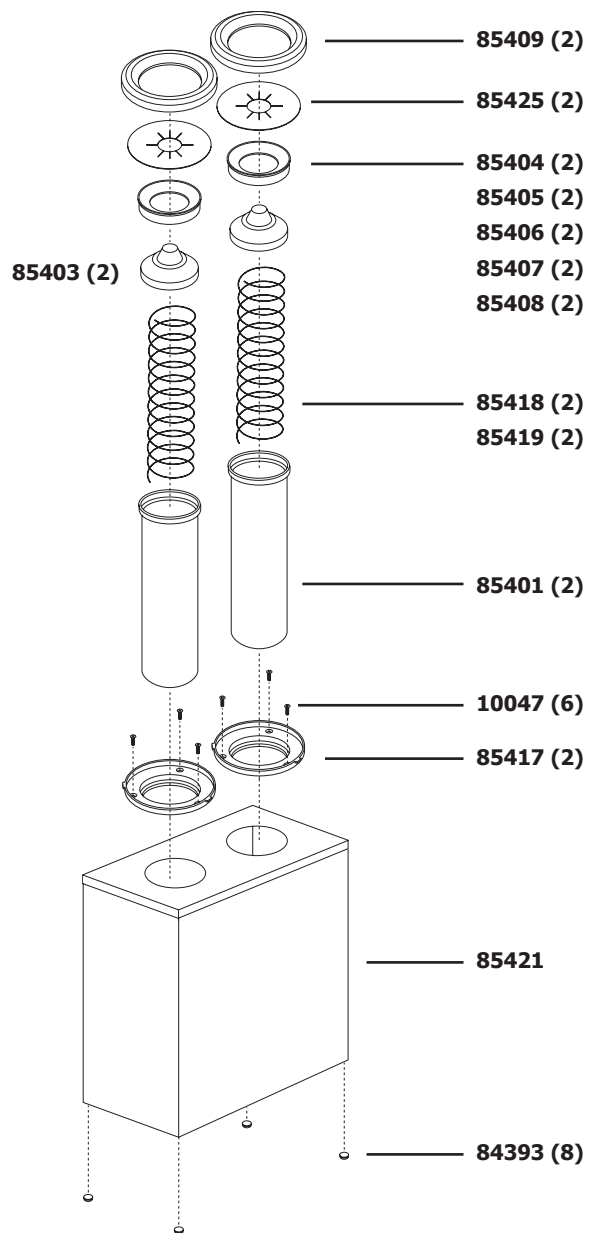
PARTS LIST

LISTE DES PIÈCES

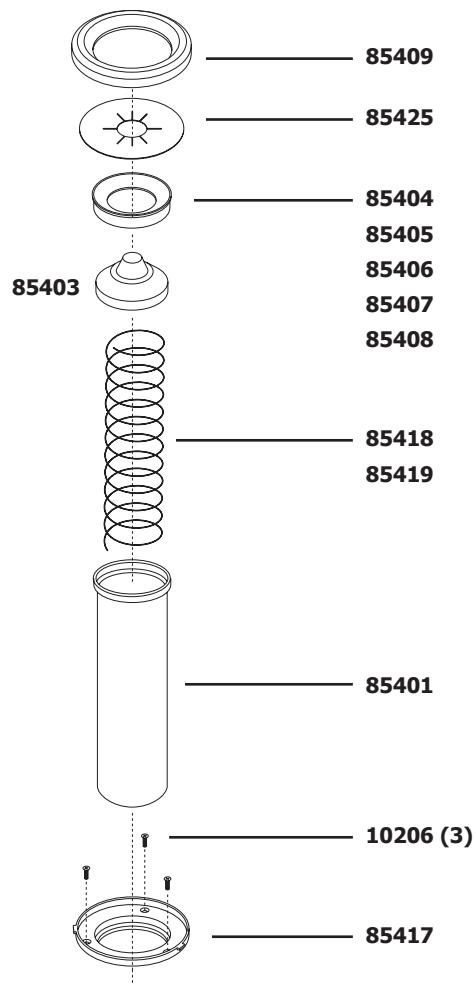
LISTA DE PIEZAS

Part #	Model #	Description	Description	Description
10047	85400, 85430, 85460	Screw, 8-32 x 1/2, phil, flat hd, type F (6)	Vis, 8-32 x 1/2, cruciforme, tête plate, type F (6)	Tornillo, 8-32 x 1/2, phil, cabeza plana, tipo F (6)
10206	85410, 85420, 85440, 85450	Screw, 8A x 1, phil, flat hd (3)	Vis cruciforme, 8A x 1" (2,54 cm), tête plate (3)	Tornillo, 8A x 1" (2,54 cm), phil, cabeza plana (3)
84393	85400, 85430	Foot, Rubber (8)	Pied en caoutchouc (8)	Pie, goma (8)
84393	85460	Foot, Rubber (4)	Pied en caoutchouc (4)	Pie, goma (4)
85401	85400, 85410, 85430, 85440, 85460	Shell, 12"	Cylindre - 30,5 cm	Depósito, 30,5 cm
85402	85420, 85450	Shell, 18"	Cylindre - 45,72 cm	Depósito, 45,72 cm
85403	ALL	Spring Cup	Cuvette de ressort	Copa del resorte
85404	85400, 85410, 85420	Guide, Cup, 2.062	Guide-godet, 5,2 cm	Guía, salserilla, 5,2 cm
85405	85400, 85410, 85420, 85460	Guide, Cup, 2.562	Guide-godet, 6,5 cm	Guía de salserilla, 6,5 cm
85406	ALL, Exept 85460	Guide, Cup, 1.875	Guide-godet, 4,8 cm	Guía, salserilla, 4,8 cm
85407	ALL, Exept 85460	Guide, Cup, 1.625	Guide-godet, 4,2 cm	Guía, salserilla, 4,2 cm
85408	85400, 85410, 85420	Guide, Cup, 2.250	Guide-godet, 5,7 cm	Guía, salserilla, 5,7 cm
85409	ALL	Bezel	Couvercl	Bisel
85411	ALL, Exept 85460	Stripper, 1.266	Garniture, 3,2 cm	Extractor, 3,2 cm
85412	ALL, Exept 85460	Stripper, 1.466	Garniture, 3,7 cm	Extractor, 3,7 cm
85413	85400, 85410, 85420	Stripper, 1.688	Garniture, 4,3 cm	Extractor, 4,3 cm
85414	85400, 85410, 85420	Stripper, 1.938	Garniture, 4,9 cm	Extractor, 4,9 cm
85415	85400, 85410, 85420	Stripper, 2.124	Garniture, 5,4 cm	Extractor, 5,4 cm
85416	85400, 85410, 85420	Stripper, 2.250	Garniture, 5,7 cm	Extractor, 5,7 cm
85417	ALL	Flange	Collerette	Brida
85418	85400, 85410, 85430, 85440	Spring, 16"	Ressort, 40,64 cm	Resorte, 40,64 cm
85419	85400, 85410, 85430, 85440	Spring, 16"	Ressort, 40,64 cm	Resorte, 40,64 cm
85421	85400, 85430, 85460	Shroud Assembly	Coque	Conjunto del resguardo
85425	85400, 85410, 85420	Stripper Kit (Includes 85411, 85412, 85413, 85414, 85415, 85416)	Kit de garnitures (inclut 85411, 85412, 85413, 85414, 85415, 85416)	Juego de extractores (incluye los modelos 85411, 85412, 85413, 85414, 85415 y 85416)
85428	85420, 85450	Spring, 21.5"	Ressort, 54,61 cm	Resorte, 54,61 cm
85429	85420	Spring, 21.5"	Ressort, 54,61 cm	Resorte, 54,61 cm
85432	85430, 85440, 85450	Stripper Kit (Only Includes 85411 and 85412)	Kit de garnitures (inclut uniquement 85411 et 85412)	Juego de extractores (incluye sólo los modelos 85411 y 85412)
85443	85420, 85450, 85460	Spring, 21.5"	Ressort, 54,61 cm	Resorte, 54,61 cm
85444	85460	Lid, Spring	Couvercle, Ressort	Tapa, Resorte
85445	85460	Guide, Lid, 2.688	Guide-Couvercle, 6,8 cm	Guía, Tapa, 6,8 cm
85446	85460	Stripper, 2.312	Garniture, 5,9 cm	Extractor, 5,9 cm

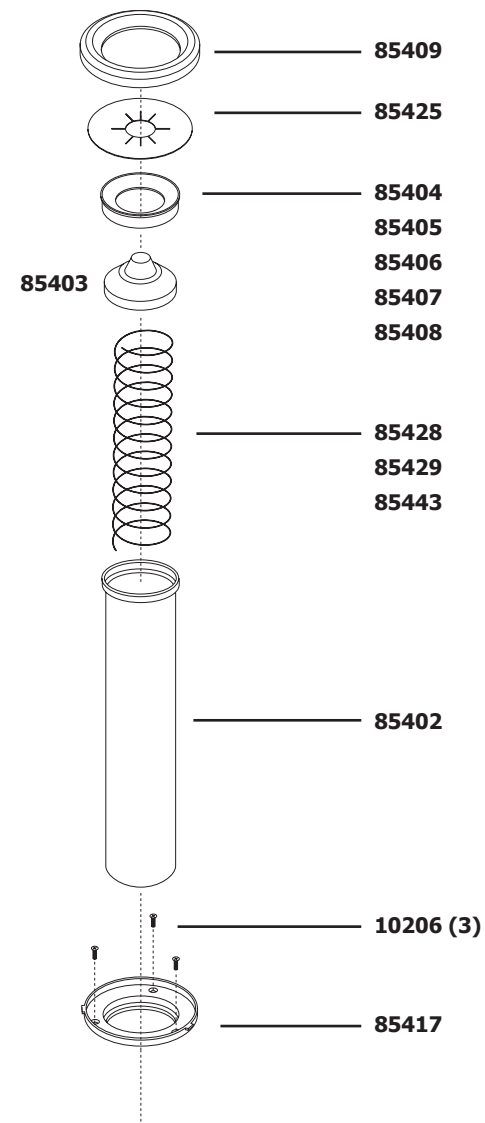
85400 SAC-TWIN



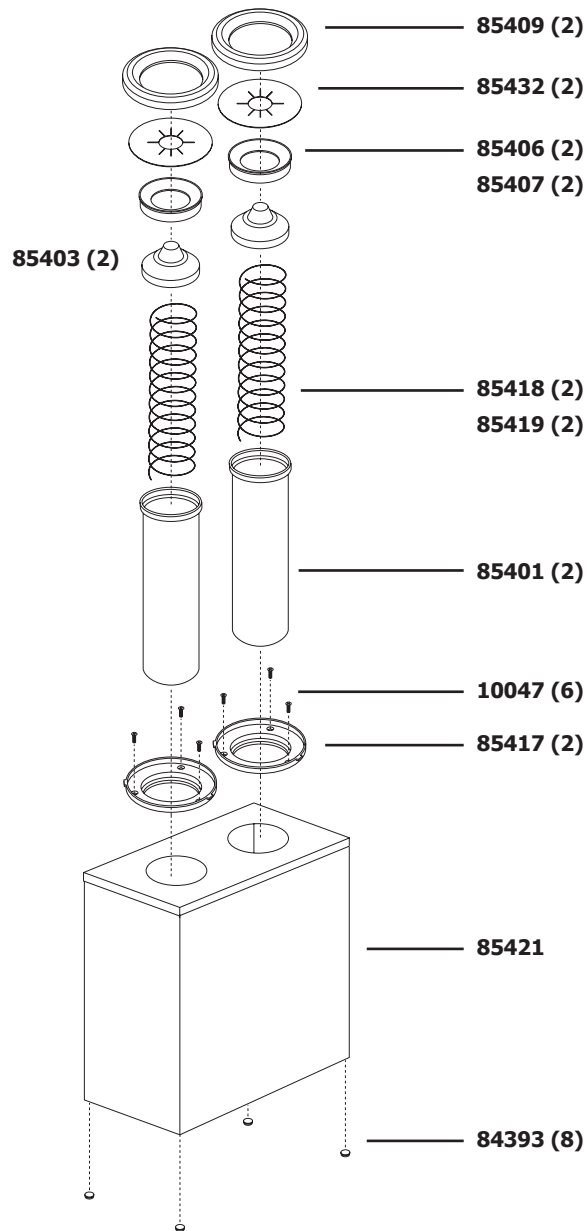
85410 SAC-12



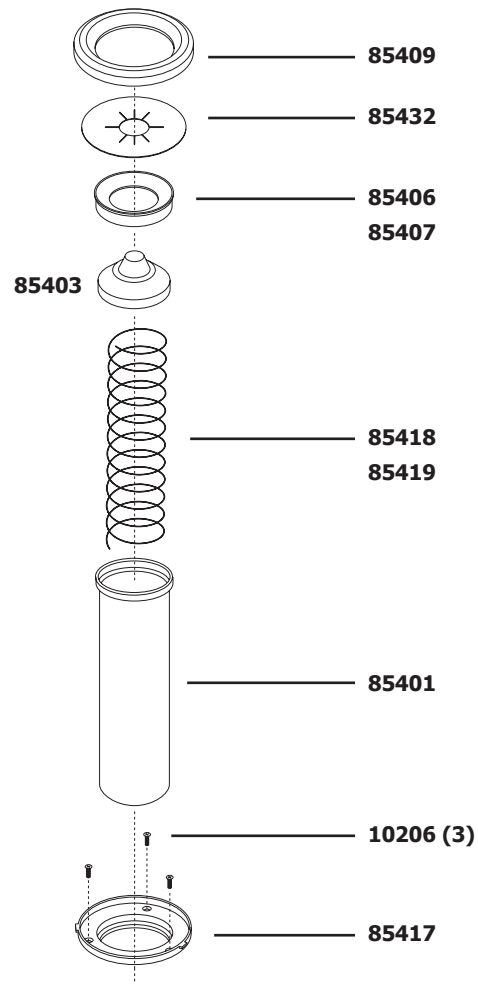
85420 SAC-18



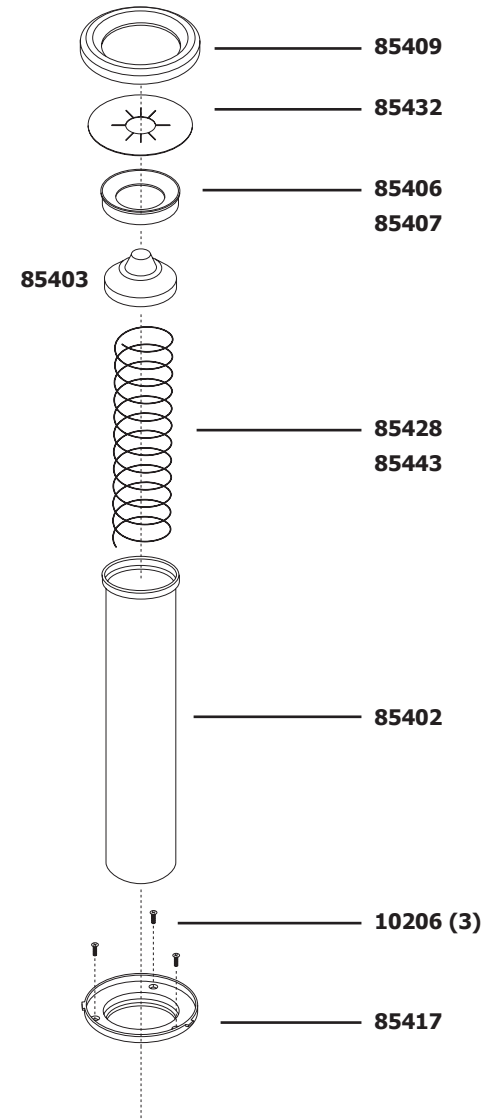
85430
SAC-TWIN
3/4-1oz



85440
SAC-12
3/4-1oz



85450
SAC-18
3/4-1oz



85460
SAL

Caution: All parts must
be installed as shown
for optimum LID dispensing.

