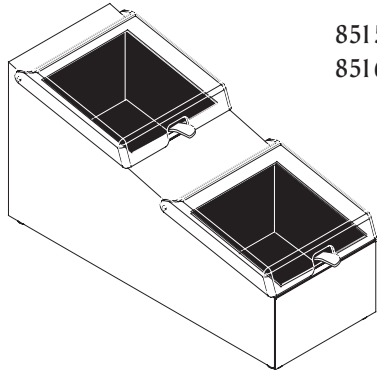


# SERVER

01870-REVC-032609



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



85150  
85160



**(262) 628-5600**



**(800) 558-8722**



**(262) 628-5110**



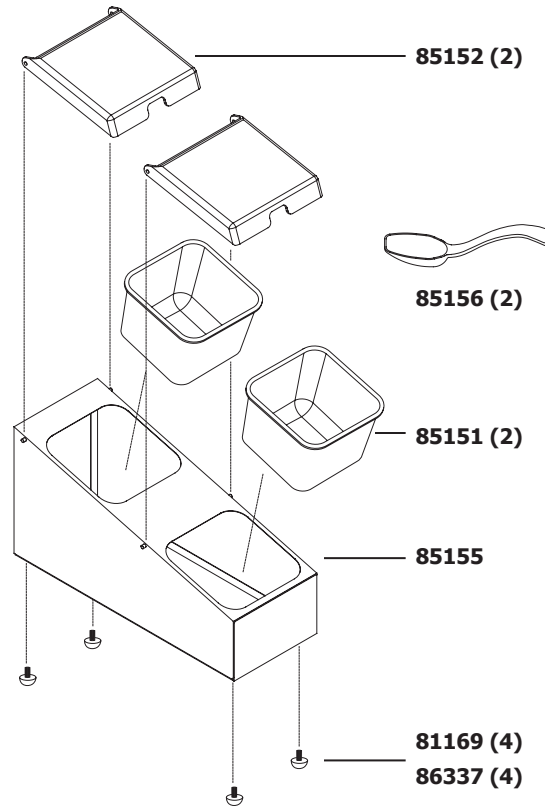
**spsales@server-products.com**



**www.server-products.com**

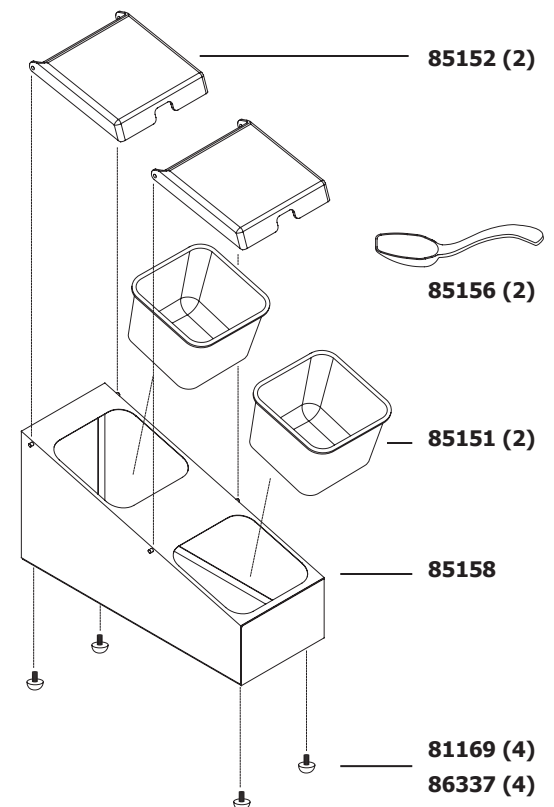
## RELISH SERVER-2 PAN

(Series 05B)  
 Stock No. 85150



## RELISH SERVER-2 PAN (Self Close Lid)

(Series 05B)  
 Stock No. 85160



## PARTS LIST

## LISTE DES PIÈCES

## LISTA DE PIEZAS

Part #	Model.	Description	Description	Descripción
81169	ALL	Foot, Rubber	Pied en caoutchouc	Pie, goma
85151	ALL	Pan, 1 Quart, 4" Deep	Réceptient, 1 litre 10 cm de profondeur	Fuente, 1 litre 10 cm de profundidad
85152	ALL	Lid, plastic	Couvercle, plastique	Tapa plástica
85155	85150	Shroud Assembly	Coque	Conjunto del resguardo
85156	ALL	Spoon, 1/4 ounce	Cuillère, 7,5 ml	Cuchara, 7.5 ml
85158	85160	Shroud Assembly, Self Closing	Coque, fermeture automatique	Ensamblaje del resguardo, cierre automático
86337	ALL	Protective Cap	Chapeau Protecteur	Tapa Protectora

## UNIT SET-UP

ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE FIRST USE.

See **UNIT TAKE-DOWN, SAFETY GUIDELINES** and **CLEANING**.

- 1 INSTALL PANS INTO UNIT.
- 2 INSTALL LIDS ONTO UNIT by aligning holes on lid with pins on shroud.
- 3 INSTALL SPOONS INTO UNIT.

## UNIT TAKE-DOWN

- 4 REMOVE LIDS FOR CLEANING by releasing holes on lids from pins on shroud.
- 5 REMOVE SPOONS FROM UNIT.
- 6 REMOVE PANS FROM UNIT.

## SAFETY GUIDELINES

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.

- PRODUCTS CONTAINING: ACIDS, ALKALINES, CHLORINE, OR SALT CAN CORRODE STAINLESS STEEL.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION.

Reportez-vous aux sections **Démontage de l'appareil, Consignes de sécurité et Nettoyage**.

- 1 INSTALLEZ LES PLATEAUX DANS L'APPAREIL.
- 2 INSTALLEZ LES COUVERCLES SUR LE DISTRIBUTEUR en alignant les trous du couvercle sur les goupilles de la coque.
- 3 INSTALLEZ LES CUILLÈRES SUR LE DISTRIBUTEUR.

## DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- 4 RETIREZ LES COUVERCLES POUR NETTOYER en dégageant les trous des couvercles des goupilles de la coque.
- 5 RETIREZ LES CUILLÈRES DU DISTRIBUTEUR.
- 6 RETIREZ LES PLATEAUX DE L'APPAREIL.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 peut le corroder.

Si vous remarquez la moindre trace de corrosion sur l'acier inoxydable, pensez à changer de produit de nettoyage ou de désinfection, ou encore à modifier vos procédures de nettoyage.

## ARMADO DE LA UNIDAD

SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DE USARLA.

En las secciones **Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad, y Limpieza** encontrará mayor información.

- 1 INSTALL PANS INTO UNIT.
- 2 INSTALE LAS TAPAS EN LA UNIDAD alineando los agujeros de la tapa con los pasadores del resguardo.
- 3 INSTALE LAS CUCHARAS EN LA UNIDAD.

## DESARMADO DE LA UNIDAD

- 4 QUITE LAS TAPAS PARA LIMPIAR SOLTANDO LOS AGUJEROS en la tapas de los pasadores del resguardo.
- 5 RETIRE LAS CUCHARAS DE LA UNIDAD.
- 6 RETIRE LAS FUENTES DE LA UNIDAD.

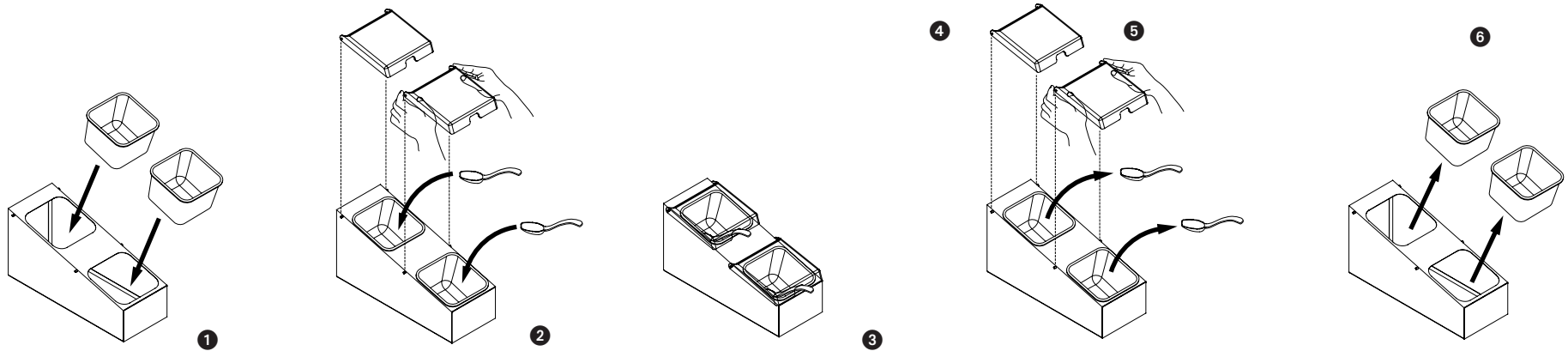
## PAUTAS DE SEGURIDAD

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 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.



## SAFETY GUIDELINES (CONTIN.)

- 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.
- DO NOT PLACE ICE PACKS OR CRUSHED ICE INTO NON-INSULATED UNITS, they are not designed to hold water and will leak.

## 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:

### SEE UNIT TAKE-DOWN.

- 1 WASH ALL PARTS WITH DISHWASHING DETERGENT AND HOT WATER DAILY. Rinse thoroughly and dry with a clean soft cloth.
- 2 WIPE EXTERNAL SURFACES OF UNIT WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. Dry with a clean soft cloth.
  - A mildly abrasive nylon or brass brush may be used to remove any food or mineral deposits on the unit.
  - Do not use any highly alkaline or acidic solvents, steel wool, or other harsh abrasives to clean unit.
  - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
  - A general purpose, nonabrasive cleaner may be used on hard to remove food deposits.
  - A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts and the lid.
- 3 **Sanitize parts following your local sanitization requirements. All parts in contact with food must be sanitized.**
- 4 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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ (CONTIN.)

- 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.

NE PLACEZ AUCUN CONTENANT RÉFRIGÉRANT OU GLACE PILÉE DANS LES APPAREILS NON ISOTHERMES, car ils ne sont pas conçus pour contenir de l'eau et ils fuiront.

## 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. Il convient de respecter toutes ces consignes sous peine d'annulation de la garantie:

### CONSULTEZ DÉMONTAGE DE L'APPAREIL.

- 1 LAVEZ CHAQUE JOUR TOUS LES COMPOSANTS AVEC DU LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.
- 2 ESSUYEZ CHAQUE JOUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DE L'APPAREIL AVEC UN CHIFFON HUMECTÉ PROPRE. Séchez avec un chiffon doux et propre.
  - Vous pouvez utiliser une brosse en nylon ou en laiton légèrement abrasive pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires de l'appareil.
  - N'utilisez pas de solvants fortement alcalins ou acides, de laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
  - N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, raclours, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces.
  - Vous pouvez utiliser un nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer.
  - Il est possible d'utiliser un nettoyant non toxique pour vitres sur les pièces en acier inoxydable et le couvercle.
- 3 **Désinfectez les pièces conformément aux consignes d'hygiène locales. Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.**
- 4 LAISSEZ COMPLÈTEMENT SÉCHER LES PIÈCES À L'AIR APRÈS DÉSINFECTION. Divers éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable et provoquer leur corrosion.
 

Pour empêcher la corrosion des pièces en acier inoxydable, il est important de les laisser complètement sécher à l'air, comme requis après désinfection, ou de les essuyer complètement avec un chiffon propre et doux.

## PAUTAS DE SEGURIDAD (CONTIN.)

- 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.
- NO COLOQUE PAQUETES DE HIELO NI HIELO PICADO EN UNIDADES NO AISLADAS, pues no están diseñadas para contener el agua y presentarán fugas.

## 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:

### CONSULTE LA SECCIÓN DESARMADO DE LA UNIDAD.

- 1 LAVE DIARIAMENTE TODAS LAS PIEZAS CON DETERGENTE PARA VAJILLA Y AGUA TIBIA. Enjuáguelos totalmente y séquelos con un paño suave.
- 2 CON UN PAÑO HÚMEDO LIMPIE DIARIAMENTE LAS SUPERFICIES EXTERNAS DE LA UNIDAD. Séquelas con un paño suave.
  - Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de nilón o latón para eliminar de la unidad 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 unidad.
  - No utilice limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies.
  - Emplee un limpiador no abrasivo de uso común para eliminar los restos de comida endurecidos.
  - Se puede utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable y la tapa.
- 3 **Desinfecte las piezas según los requisitos de su localidad. Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.**
- 4 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

## 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 stamped on the bottom or back side of every unit.

## 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 old 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](http://www.server-products.com)

## 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 autres renseignements figurent en dessous ou à l'arrière de tout appareil.

## MAINTENANCE GÉNÉRAL, 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 renvoyée à Server doit indiquer ce numéro.

La marchandise renvoyée doit être à l'état neuf et ne pas avoir été utilisée, ne pas avoir plus d'un an d'âge et elle fera l'objet de frais de réapprovisionnement de 20 %. 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](http://www.server-products.com)

## 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 inferior o posterior de la unidad encontrará los números de modelo, serie y demás información pertinente.

## SERVICIO GENERAL, 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 **NUMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN**. La mercancía debe enviarse a Server con este número.

Los productos devueltos deben estar en condiciones nuevas y sin usar y no tener más de 90 días, y están sujetos a un 20% (por ciento) de cargo de reposición en inventario. 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 puntual. 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](http://www.server-products.com)