

SERVER

01720-REVB-051906



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



(262) 628-5600



(800) 558-8722



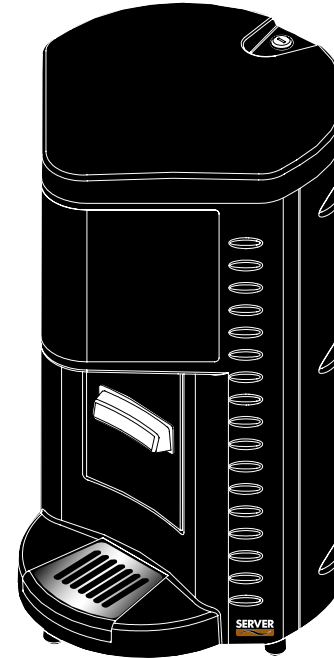
(262) 628-5110



spsales@server-products.com



www.server-products.com



86850

MODELS:
EZ-Cream

Cream Dispenser

120V (Series 06C) Stock No. 86850

Cream Dispenser-Europe

230V (Series 06C) Stock No. 86891

Cream Dispenser-Australia

230V (Series 06C) Stock No. 86892

Cream Dispenser-Italy

230V (Series 06C) Stock No. 86893

Cream Dispenser-Switzerland

230V (Series 06C) Stock No. 86894

Cream Dispenser-U.K.

230V (Series 06C) Stock No. 86895

Cream Dispenser-Denmark

230V (Series 06C) Stock No. 86896

Distributeur de crème

120 V (série 06C) No de réf. 86850

Distributeur de crème-Europe

230 V (série 06C) No de réf. 86891

Distributeur de crème-Australie

230 V (série 06C) No de réf. 86892

Distributeur de crème-Italie

230 V (série 06C) No de réf. 86893

Distributeur de crème-Suisse

230 V (série 06C) No de réf. 86894

Distributeur de crème-Royaume-Uni

230 V (série 06C) No de réf. 86895

Distributeur de crème-Danemark

230 V (série 06C) No de réf. 86896

Dispensador de crema

120V (Serie 06C) Artículo No. 86850

Dispensador de crema-Europa

230V (Serie 06C) Artículo No. 86891

Dispensador de crema-Australia

230V (Serie 06C) Artículo No. 86892

Dispensador de crema-Italia

230V (Serie 06C) Artículo No. 86893

Dispensador de crema-Suiza

230V (Serie 06C) Artículo No. 86894

Dispensador de crema-Reino Unido

230V (Serie 06C) Artículo No. 86895

Dispensador de crema-Dinamarca

230V (Serie 06C) Artículo No. 86896

E N G L I S H

F R A N Ç A I S

E S P A Ñ O L

UNIT SET-UP

ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE EACH USE.

See **Unit Take-Down, Cleaning and Safety Guidelines.**

- 1 POWER UNIT UP allowing it to **pre-cool for 20 minutes.**
- 2 REMOVE LID from dispenser by unlocking (turning counter-clockwise if locked) and lifting up toward front of unit.
- 3 **IMPORTANT: Pour cream into dispenser with VESSEL in place in the unit.**
 - Maximum vessel capacity is TWO (2) Quarts.
 - **DO NOT OVERFILL** or liquid could overflow into unit.
- 4 REPLACE LID on Dispenser.
- 5 TO LOCK LID insert key and turn clockwise.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION.

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

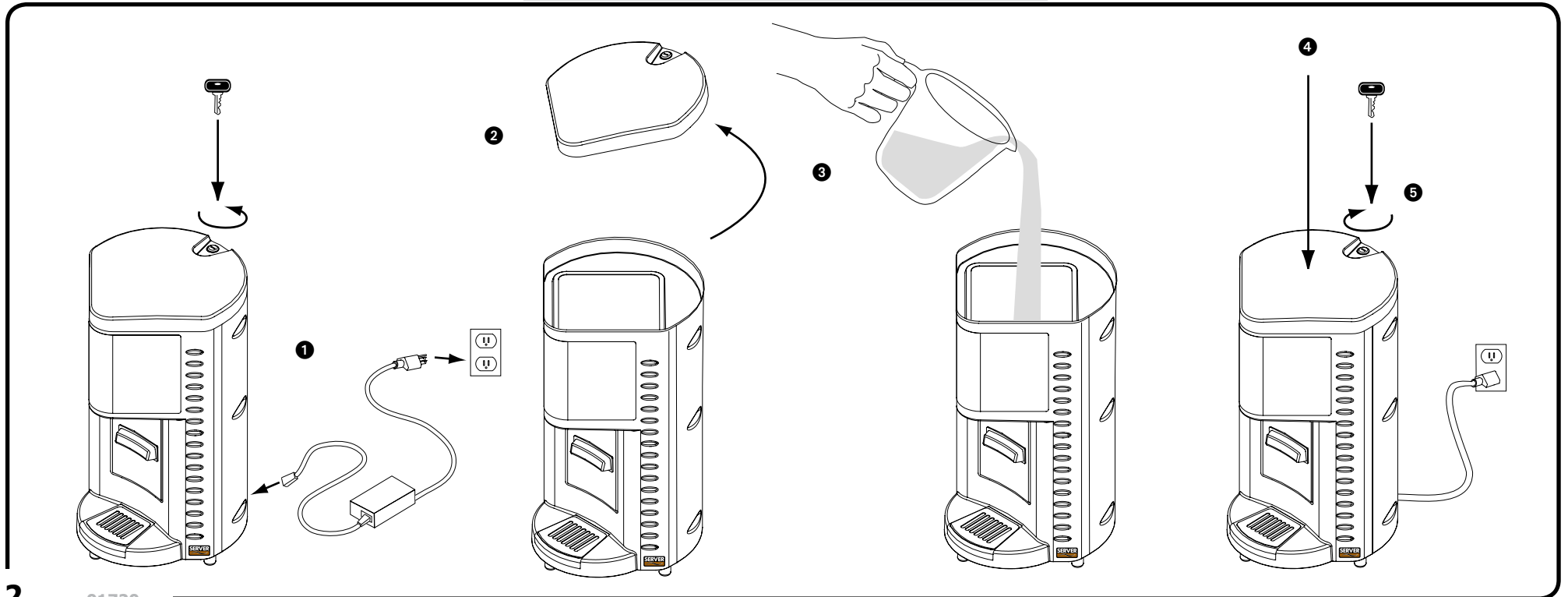
- 1 METTEZ L'APPAREIL SOUS TENSION pour lui permettre de prérefroidir pendant 20 minutes.
- 2 RETIREZ LE COUVERCLE du distributeur en débloquant (en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre s'il est bloqué) et en soulevant vers l'avant de l'appareil.
- 3 **IMPORTANT : Versez la crème dans le distributeur avec le RÉCIPIENT en place dans l'appareil.**
 - La contenance maximale du récipient est de 2 litres.
 - **NE REMPLISSEZ PAS TROP** sous peine de faire déborder le liquide dans l'appareil.
- 4 REMETTEZ LE COUVERCLE sur le distributeur.
- 5 POUR VERROUILLER LE COUVERCLE, insérez la clé et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

ARMADO DE LA UNIDAD

SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DE USARLA.

Veá **Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad y Limpieza.**

- 1 ENCIENDA LA UNIDAD permitiéndole pre-enfriarse por 20 minutos.
- 2 QUITE LA TAPA del dispensador destrabando (girando hacia la izquierda si está trabada) y levantando hacia el frente de la unidad.
- 3 **IMPORTANTE:** Vierta crema en el dispensador con la VASIJA colocada en la unidad.
 - La capacidad máxima de la vasija es de DOS (2) cuartos de galón o 2 litros.
 - **NO LLENE EN EXCESO** de lo contrario podría desbordarse líquido hacia el interior de la unidad.
- 4 VUELVA A COLOCAR LA TAPA en el dispensador.
- 5 **PARA TRABAR LA TAPA** inserte la llave y gire hacia la derecha.



UNIT SET-UP (CONTINUED)

TO DECREASE RESISTANCE OF ACTUATION BAR FOR THINNER CUPS.

- ❶ REMOVE PLUNGER COVER from Front Plate Assembly.
- See **Unit Take-Down instructions on page six (6) for disassembly of Front Plate Assembly.**
- ❷ CAREFULLY BREAK OFF TAB SPRING.
- ❸ REASSEMBLE FRONT PLATE ASSEMBLY and unit is ready to dispense-adjusted for thin cups.

INSTALLATION DE L' APPAREIL (SUITE)

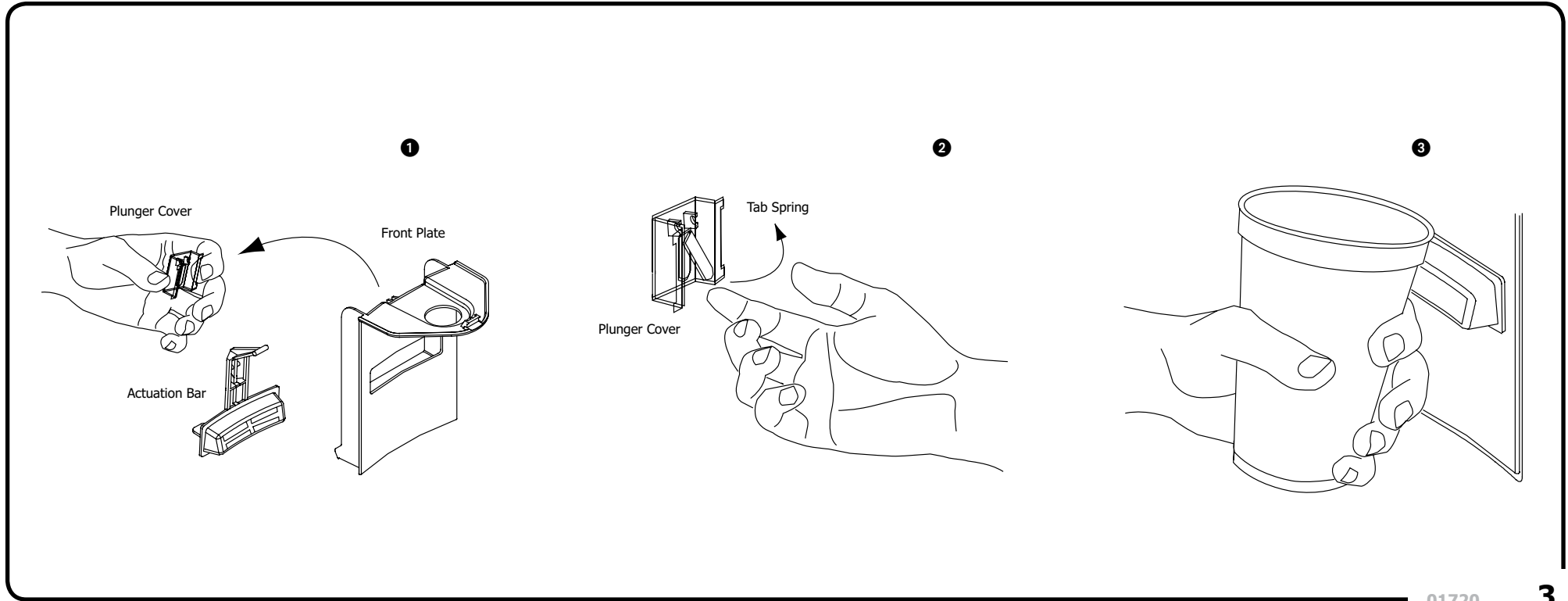
POUR REDUIRE LA RESISTANCE DE LA BARRE DE COMMANDE POUR LES TASSES PLUS FINES.

- ❶ DEPOSER LE COUVERCLE DU PISTON-PLONGEUR de l'ensemble de plaque avant.
- Pour le désassemblage de l'ensemble de plaque avant, voir les instructions de la section Démontage de l'appareil en page six (6).**
- ❷ PROCEDER AVEC SOIN POUR CASSER LA LANGUETTE A RESSORT.
- ❸ REASSEMBLER LA PLAQUE AVANT et l'appareil est réglé pour les tasses fines et il est prêt à distribuer du produit.

ARMADO DE LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

DISMINUCIÓN DE LA RESISTENCIA DE LA BARRA DE ACTIVACIÓN PARA VASOS MENOS CONSISTENTES

- ❶ RETIRE LA CUBIERTA DEL ÉBOLO de la Placa Frontal.
- Para desmontar la Placa Frontal, consulte las instrucciones del apartado Desarmado de la Unidad en la página seis (6).**
- ❷ CON CUIDADO, ROMPA EL RESORTE DE LA LENGÜETA.
- ❸ VUELVA A MONTAR LA PLACA FRONTAL y la unidad quedará lista para su uso con vasos menos consistentes.



UNIT TAKE-DOWN

- ❶ DETACH POWER inlet cord from unit.
- ❷ REMOVE LID from unit.
- ❸ REMOVE VESSEL from basin.

NOTE: Make sure valve assembly in vessel faces to the front of the unit during assembly or disassembly.

- ❹ REMOVE any remaining cream.

DEMONTAGE DE L'APPAREIL

- ❶ DÉBRANCHEZ le cordon d'alimentation de l'appareil.
- ❷ RETIREZ LE COUVERCLE de l'appareil.
- ❸ RETIREZ LE RÉCIPIENT de l'appareil.

REMARQUE : Assurez-vous que le clapet situé dans le réservoir est tourné vers l'avant de l'appareil durant l'assemblage ou le démontage.

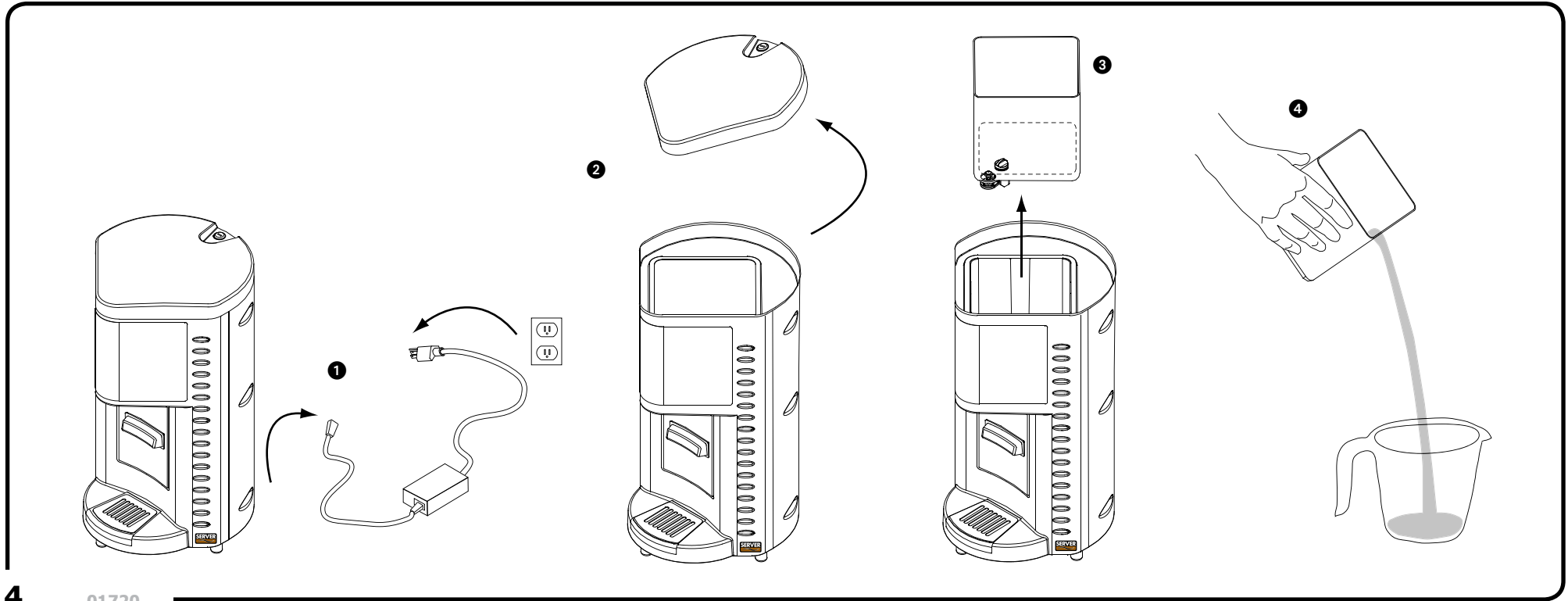
- ❹ RETIREZ tout reste de crème.

DESARMADO DE LA UNIDAD

- ❶ DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN de la unidad.
- ❷ RETIRE LA TAPA de la unidad.
- ❸ RETIRE LA VASIJA de la cuenca.

NOTA: Revise que el ensamblaje de la válvula en la vasija apunte hacia el frente de la unidad durante el ensamblaje o desensamblaje.

- ❹ RETIRE toda crema restante.



UNIT TAKE-DOWN (CONTIN.)

5 DISASSEMBLE VALVE mechanism and clean.
SEE VALVE ASSEMBLY/DISASSEMBLY.

- 6 To REMOVE PLUNGER COVER;
- Place fingers in the opening at the base of the **FACE PLATE** and pull outwards away from the dispenser, rotate upwards until free.
 - Gently compress the sides of the **PLUNGER COVER** and separate from **FACE PLATE**.

NOTE: Plunger Cover tab spring must face down when assembled or Plunger Assembly will not operate correctly.

- THE PLUNGER** should now be free to detach from **FACE PLATE**.
- 7 REMOVE DRIP TRAY.
- Remove Drip Tray Cover.
 - Unscrew front rubber foot.
 - Remove Drip Tray

DEMONTAGE DE L' APPAREIL (SUITE)

5 DEMONTEZ LE MÉCANISME DU CLAPET et nettoyez-le.
VOIR ASSEMBLAGE/DÉMONTAGE DU CLAPET.

- 6 Pour RETIRER LE COUVERCLE DU PISTON-PLONGEUR :
- Placez les doigts dans l'ouverture à la base de la **PLAQUE AVANT** et tirez vers l'extérieur, à l'écart du distributeur, en tournant vers le haut jusqu'à ce qu'elle se dégage.
 - Appuyez sur les côtés du **COUVERCLE DU PISTON-PLONGEUR** et séparez-le de la **PLAQUE AVANT**.

REMARQUE: Le ressort de la languette du couvercle du piston-plongeur doit être orienté vers le bas lors de l'assemblage sinon le piston-plongeur ne fonctionnera pas correctement.

- LE PISTON-PLONGEUR** doit désormais pouvoir se détacher de la **PLAQUE AVANT**.
- 7 RETIREZ LE PLATEAU RAMASSE-GOUTTES.
- Retirez le couvercle du plateau ramasse-gouttes.
 - Dévissez le pied en caoutchouc avant.
 - Retirez le plateau ramasse-gouttes.

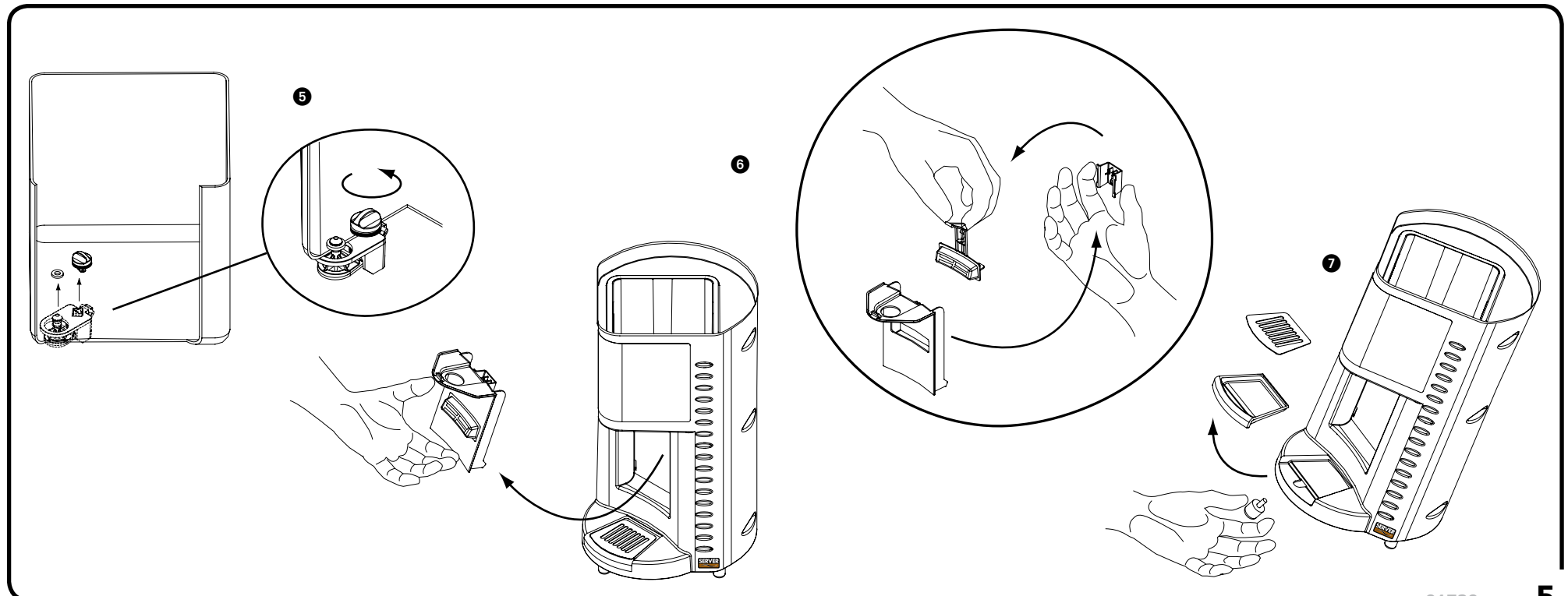
DESARMADO DE LA UNIDAD (CONTIN.)

5 DESENSAMBLE EL MECANISMO de la válvula y límpielo.
VEA ENSAMBLAJE Y DESENSAMBLAJE DE LA VÁLVULA.

- 6 Para RETIRAR LA CUBIERTA DEL ÉMBOLO;
- Ponga los dedos en la abertura de la base de la **PLACA FRONTAL** y tire hacia afuera alejando del dispensador, gire hacia arriba hasta que se suelte.
 - Comprima suavemente los lados de la **CUBIERTA DEL ÉMBOLO** y separe de la **PLACA FRONTAL**.

NOTA: El resorte de la lengüeta de la cubierta del émbolo debe apuntar hacia abajo al ensamblar, de lo contrario no funcionará bien el ensamblaje del émbolo.

- EL ÉMBOLO** debe quedar ahora libre para soltarse de la **PLACA FRONTAL**.
- 7 quite la bandeja de goteo.
- Retire la cubierta de la bandeja de goteo.
 - Destornille la pata de caucho delantera.
 - Retire la bandeja de goteo



DISPENSING VALVE ASSEMBLY/DISASSEMBLY

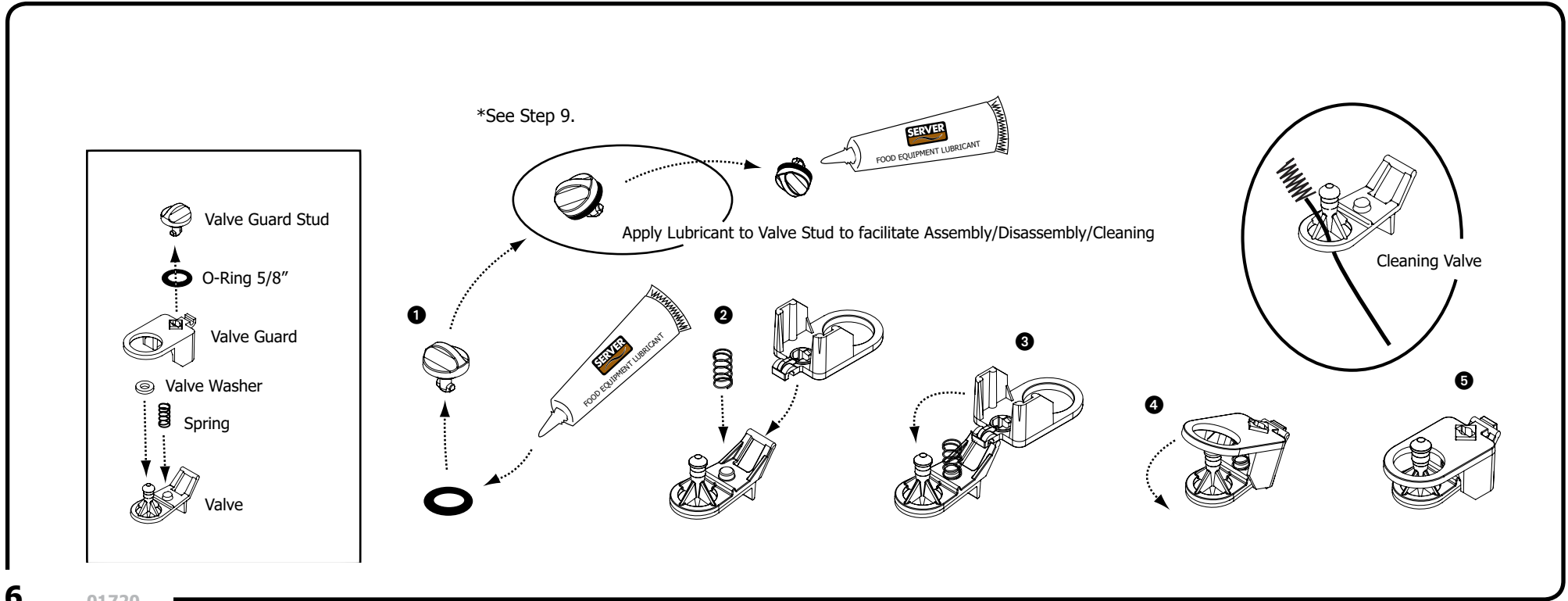
- 1 Position the O-Ring onto the Stud then with Valve Washer, set aside.
- *See step 9 for attaching Valve Assembly to vessel.**
- 2 Position spring around the dimple on the Valve.
- 3 Locate the round relief on the Guard around the shaft of the Valve and rotate the Guard toward the Valve.
- 4 Make sure the spring is positioned around the dimple on the Guard during the rotating process.
- 5 Maintain spring tension by holding the Valve and Guard in the compressed position.

ASSEMBLAGE/DEMONTAGE DU CLAPET

- 1 Positionnez le joint torique sur le goujon, puis mettez de côté avec la rondelle du clapet.
- *Pour la fixation du clapet au récipient, reportez-vous à l'étape 9.**
- 2 Positionnez le ressort autour du mamelon sur le clapet.
- 3 Situez le relief rond sur le pourtour de la tige du clapet et tournez la protection vers le clapet.
- 4 Durant la rotation, assurez-vous que le ressort est positionné autour du mamelon sur la protection.
- 5 Maintenez la tension sur le ressort en tenant le clapet et la protection à l'état comprimé.

ENSAMBLAJE Y DEENSAMBLAJE DE VALVULAS DISPENSADORAS

- 1 Ponga la junta tórica en el perno luego con la arandela de la válvula, deje a un lado.
- *Vea el paso 9 para instalar el ensamblaje de la válvula en la vasija.**
- 2 Ponga el resorte alrededor de la hendidura de la válvula.
- 3 Localice la protección redonda en el resguardo alrededor del eje de la válvula y gire el resguardo hacia la válvula.
- 4 Revise que el resorte esté puesto alrededor de la hendidura del resguardo durante el proceso de rotación.
- 5 Mantenga la tensión del resorte sosteniendo la válvula y el resguardo en la posición comprimida.



VALVE/VESSEL ASSEMBLY (CONTIN.)

- 6 From outside vessel, insert cone-like stem of Valve through round hole in the base of the vessel and align the square of the Valve Guard with the square cutout.
- 7 Press and hold in position on the bottom of the vessel.
- 8 From inside of the vessel, position Valve Guard Stud perpendicular to the alignment of the square hole and Valve Assembly, press in and make a quarter turn to secure.
- 9 Slide round washer over the stem of valve until it's in position in the round undercut ridge just below the head of the cone.

FOR DISASSEMBLY REVERSE ASSEMBLY STEPS.

ASSEMBLAGE CLAPET/RÉCIPIENT (SUITE)

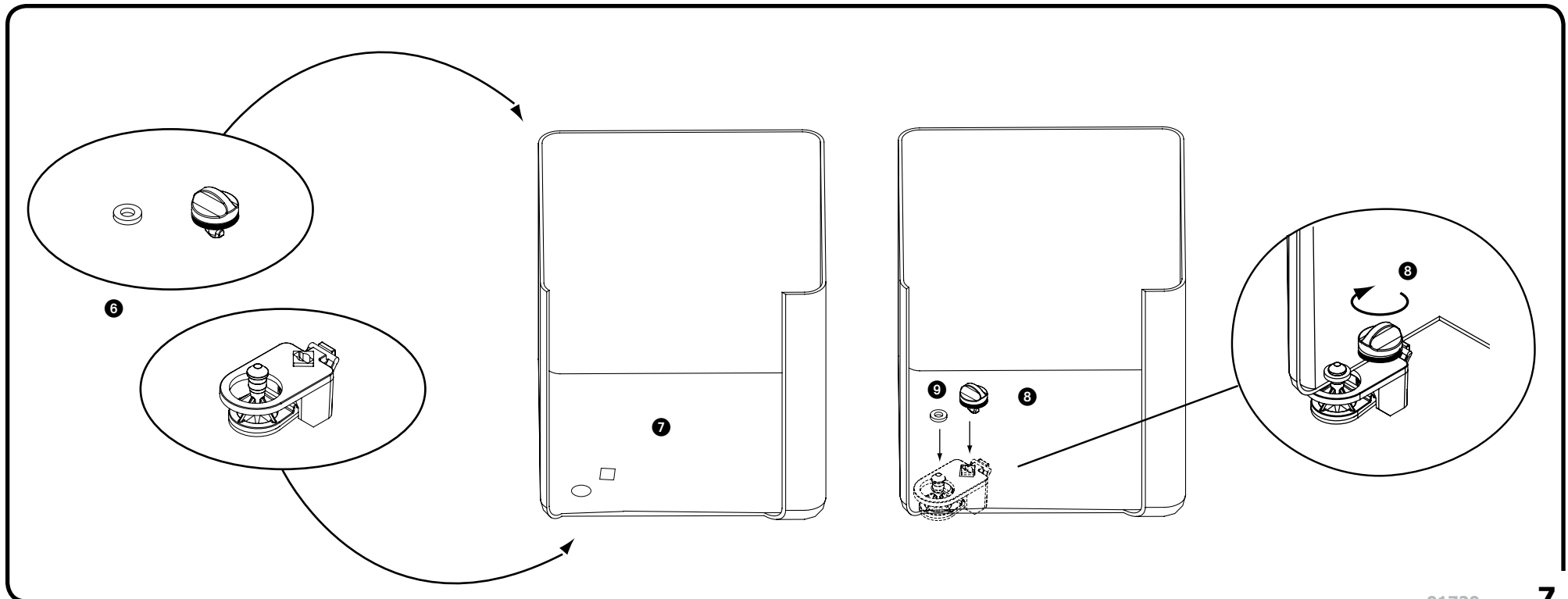
- 6 De l'extérieur du récipient, insérez la tige en forme conique du clapet dans le trou circulaire situé au fond du récipient et alignez le carré de la protection de clapet sur la découpe carrée.
- 7 Appuyez et maintenez en position au fond du récipient.
- 8 De l'intérieur du récipient, positionnez le goujon de protection de clapet à la perpendiculaire de l'alignement du trou carré et du clapet, appuyez pour insérer et donner un quart de tour pour fixer en position.
- 9 Glissez la rondelle sur la tige du clapet jusqu'à ce qu'elle soit en position dans la découpe ronde, juste au-dessous de la tête du cône.

POUR LE DÉMONTAGE, PROCÉDEZ INVERSEMENT.

ENSAMBLAJE DE VÁLVULA Y VASIJA (CONT.)

- 6 Desde fuera de la vasija, inserte el vástago similar a un cono de la válvula a través del agujero redondo en la base de la vasija y alinee el cuadrado del resguardo de la válvula con el corte cuadrado.
- 7 Presione y sostenga en posición en la parte inferior de la vasija.
- 8 Desde dentro de la vasija, ponga el perno del resguardo de la válvula perpendicular a la alineación del agujero cuadrado y el ensamblaje de la válvula, presione hacia adentro y haga un cuarto de vuelta para asegurarlo.
- 9 Deslice la arandela redonda sobre el vástago de la válvula hasta que quede en posición en el reborde redondo cortado por debajo justo bajo la cabeza del cono.

PARA DESENSAMBLAR INVIERTA LOS PASOS DE ENSAMBLAJE.



CLEANING

Before first use and after use daily, disassemble and clean unit. Metal 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 and Valve Assembly.

2 MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED FROM POWER SUPPLY.

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 VESSEL, LID, DISPENSING VALVE AND DRIP TRAY 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 metal parts and create corrosion.

To prevent corrosion on metal parts, it is important to fully air dry, as required after sanitization, or to fully dry with a clean soft cloth regularly.

NOTE: If unit will not be used or powered up for an extended period after cleaning, remove lid and vessel to allow unit to warm to room temperature and air dry to prevent condensation from developing between vessel and basin.

Unit can remain assembled if powered up and cooling after cleaning and sanitizing.

NETTOYAGE

Démontez et nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. Les pièces métalliques peuvent se corroder. 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 :

1 Voir les sections Démontage de l'appareil et Assemblage du clapet.

2 ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ DU SECTEUR.

AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'ARROSEZ JAMAIS LE SOCLE 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 du socle de l'appareil.**

3 LAVEZ CHAQUE JOUR LE RÉCIPENT, LE COUVERCLE, LE CLAPET DISTRIBUTEUR ET LE PLATEAU RAMASSE-GOUTTES AVEC DU LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. 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 de l'intérieur 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 ESSUYEZ CHAQUE JOUR LES SURFACES EXTERIEURES DU SOCLE OU DE LA COQUE AVEC UN CHIFFON HUMECTE PROPRE. Essuyez avec un chiffon doux 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.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres non toxique sur les pièces en acier inoxydable.

5 DÉSINFECTEZ LES PIÈCES CONFORMEMENT AUX CONSIGNES D'HYGIÈNE LOCALES.

Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.

LAISSEZ COMPLETEMENT SECHER LES PIECES A L'AIR APRES DESINFECTION.

Divers éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces métalliques et provoquer leur corrosion.

Pour empêcher la corrosion des pièces métalliques, 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.

REMARQUE : Si l'appareil ne doit pas être utilisé ou mis sous tension pendant un certain temps après son nettoyage, retirez le couvercle et le récipient pour le laisser s'adapter à la température ambiante et laissez sécher à l'air pour empêcher la condensation de se former entre le récipient et le compartiment de l'appareil.

L'appareil peut rester assemblé s'il est mis sous tension et refroidi après nettoyage et désinfection.

LIMPIEZA

Desarme y limpie la unidad antes de usarla por primera vez y después de cada uso. Las piezas de metal 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 Veá Desarmado de la unidad y Ensamblaje de la válvula.

2 REVISE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA DE LA RED ELÉCTRICA.

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.**

3 LAVE DIARIAMENTE LA VASIJA, LA TAPA, LA VÁLVULA DISPENSADORA Y LA BANDEJA DE GOTEÓ CON DETERGENTE PARA VAJILLA Y AGUA CALIENTE. 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 utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable.

5 DESINFECTE LAS PIEZAS SEGÚN LOS REQUISITOS DE SU LOCALIDAD.

Deben desinfectarse todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.

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 puede causar corrosión si se acumulan en las piezas de metal.

Para evitar la corrosión en piezas de metal, es importante secarlas totalmente dejándolas al aire libre, según sea necesario después de desinfectarlas, o secarlas totalmente frotándolas con un paño suave limpio regularmente.

NOTA: Si no se va a usar ni encender la unidad por un lapso prolongado después de limpiarla, quite la tapa y la vasija para dejar que la unidad llegue a la temperatura ambiente y se seque al aire para evitar que se acumule condensación entre la vasija y la cuenca.

La unidad puede quedar armada si se enciende y enfría después de limpiarla e higienizarla.

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.

- 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 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.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être mis à la 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 DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 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 de sécurité alimentaire 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.

- 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 DEBRANCHE.

AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'ARROSEZ JAMAIS LE SOCLE 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 du socle de l'appareil.**

PAUTAS DE SEGURIDAD

USO DE LA UNIDAD:

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 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:

CERCÍÓRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA.

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.**

UNIT TROUBLESHOOTING

Possible Problem:

- ❶ Unit does not cool.

Solutions:

- Make sure cord is securely plugged in.
- Make sure fan is running.
- Make sure power is available from source.

- ❷ Unit does not dispense.

Solutions:

- Make sure unit is filled with cream.
- Check that plunger is properly secured and assembled to front panel.
- Make sure face plate is properly secured to front panel.
- Check that valve is properly assembled, check parts for damage.

- ❸ Unit leaks.

Solutions:

- Check plunger assembly, be sure 5/8" O-Ring is in place.
- Be sure valve guard stud is rotated to locked position.
- Be sure valve washer is in place and not damaged.
- If dispensing stream is irregular check vessel and washer for deposits.

DEPANNAGE DE L'APPAREIL

Problème Possible :

- ❶ L'appareil ne refroidit pas.

Solutions :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché.
- Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.
- Assurez-vous que l'alimentation est disponible à la source.

- ❷ L'appareil ne distribue pas le produit.

Solutions :

- Assurez-vous que l'appareil est rempli de crème.
- Assurez-vous que le piston-plongeur est correctement attaché au panneau avant.
- Assurez-vous que la plaque avant est correctement fixée au panneau avant.
- Assurez-vous que le clapet est correctement assemblé et que ses pièces sont intactes.

- ❸ L'appareil fuit.

Solutions :

- Vérifiez le piston-plongeur et assurez-vous que le joint torique de 1,6 cm est en place.
- Assurez-vous que le goujon de la protection de clapet est tourné en position bloquée.
- Assurez-vous que la rondelle du clapet est en place et intacte.
- Si le flux qui s'écoule est irrégulier, vérifiez si des dépôts ne se sont pas accumulés dans le récipient.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

Posible Problema:

- ❶ La unidad no se enfría.

Soluciones:

- Cerciórese de que el cable esté correctamente enchufado.
- Revise que esté funcionando el ventilador.
- Cerciórese de que la fuente de alimentación esté suministrando energía.

- ❷ La unidad no dispensa.

Soluciones:

- Revise que la unidad esté llena de crema.
- Revise que el émbolo esté debidamente asegurado y armado en el panel frontal.
- Compruebe que la placa frontal esté bien asegurada al panel frontal.
- Revise que la válvula esté bien ensamblada, revise las piezas en busca de daños.

- ❸ La unidad tiene fugas.

Soluciones:

- Revise el ensamblaje del émbolo, compruebe que esté puesta la junta tórica de 15.8 mm.
- Vea que el perno de resguardo de la válvula esté girado a la posición trabada.
- Revise que la arandela de la válvula esté en su sitio y no dañada.
- Si el flujo dispensado es irregular, revise la vasija y la arandela en busca de depósitos.

WIRING DIAGRAM

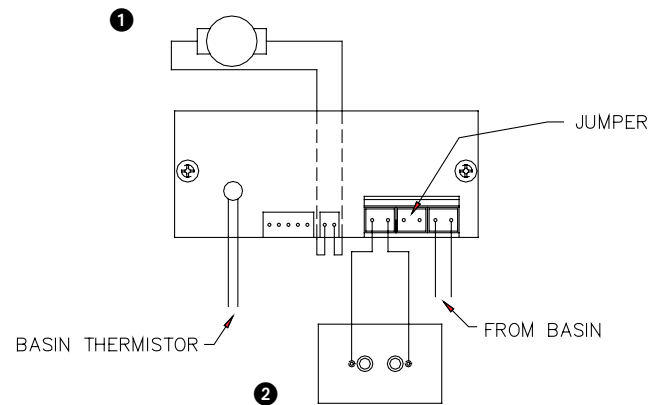
- ❶ Fan
- ❷ Power Inlet Board

SCHÉMA DE CÂBLAGE

- ❶ Ventilateur
- ❷ Carte d'entrée d'alimentation

DIAGRAMA DE CABLEADO

- ❶ Ventilador
- ❷ Tablero de entrada de alimentación



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 on a label attached to bottom or back side of every 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 one year 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.

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 sur une étiquette située en dessous ou à l'arrière de tout appareil.

REPLACEMENT 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).

MANTENANCE GENERALE, REPARATIONS OU REVNNIS

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.

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 una etiqueta pegada en la parte inferior o posterior de la unidad encontrará los números de modelo, serie y demás información pertinente.

SERVICIO DEL CABLE

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 representante del fabricante original (OEM) o un técnico calificado. El cable debe cumplir los requisitos de designación H05 RN-F.

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 **NUMÉRO 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 un año, 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.

SERVER PRODUCTS LIMITED WARRANTY

All Server Products equipment is backed by a two-year limited warranty against defects in materials and workmanship.

SCOPE OF WARRANTY: Server Products Inc. ("Server Products") warrants that, for a period of two (2) years from the date of purchase (the "Warranty Period"), the equipment manufactured by it will be free from defects in workmanship and materials provided the equipment is used in the manner and in the environment for which they were manufactured.

DISCLAIMERS AND LIMITATIONS. OTHER THAN AS SET FORTH ABOVE, SERVER PRODUCTS SPECIFICALLY DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE.

This warrant does not extend to repairs or alterations undertaken without the prior written consent of Server Products or for goods that are misused, abused or neglected or if the goods are not properly stored, maintained, installed or operated.

SERVER PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, EXEMPLARY, PUNITIVE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THE GOODS OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY; INCLUDING BUT NOT LIMITED TO DAMAGE TO PROPERTY OR LOSS OF PROFITS OR REVENUE.

CLAIMS ADMINISTRATION: All warranty claims must be made by calling our customer service department for a return authorization during the Warranty Period and any alleged defective unit must be returned to Server Products factory, freight prepaid.

Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may either:

- (i) replace any equipment proved to be defective,
- (ii) remedy or repair such defect or
- (iii) refund the purchase price of the defective equipment in the form of a credit applicable to future purchases. Server Products obligation and Buyer's sole remedy will be limited to these options. In the case of units or parts purchased by Server Products from a third-party supplier,

Server Products' obligation and Buyer's sole remedy against Server Products or Server Products's suppliers shall not exceed the settlement which Server Products is able to obtain from its supplier.

GARANTIE LIMITEE DE SERVER PRODUCTS

Tous les produits Server Products sont assortis d'une garantie limitée de deux ans contre tout défaut de matériels et de fabrication.

ÉTENDUE DE LA GARANTIE : Server Products Inc. (« Server Products ») garantit que, pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat (la « période de garantie »), son équipement est exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre, dans la mesure où l'équipement est utilisé de la manière et dans l'environnement pour lesquels il a été conçu.

DÉSISTEMENT ET LIMITATIONS. OUTRE LES CONDITIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS, SERVER PRODUCTS RÉFUTE TOUTES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉES AUX SUIVANTES, LES GARANTIES DE QUALITÉ LOYALE ET MARCHANDE ET/OU L'ADAPTATION À UN OBJET OU UN USAGE PARTICULIER.

Cette garantie ne s'applique ni aux réparations, ni aux modifications effectuées sans l'approbation écrite de Server Products, ni aux produits qui ont subi un usage impropre, abusif ou peu soigné, qui n'ont pas été stockés, entretenus, installés ou utilisés correctement.

SERVER PRODUCTS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES FORTUITS, SPÉCIAUX, INDIRECTS, EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANT DE L'UTILISATION DES PRODUITS OU DÉCOULANT DE TOUTE INFRACTION À CETTE GARANTIE ; INCLUANT MAIS NON LIMITÉE AUX DOMMAGES DU MATÉRIEL OU À LA PERTE FINANCIÈRE OU DE BÉNÉFICES.

TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS : Toute réclamation doit être effectuée en appelant notre service clientèle, pendant la période de garantie, en vue d'obtenir une autorisation de renvoi. Tout appareil supposé défectueux doit être renvoyé à l'usine, port prépayé.

À la réception de tout appareil défectueux, Server Products peut, à sa discrétion :

- (i) soit remplacer l'équipement déclaré défectueux,
- (ii) soit résoudre ou réparer ledit défaut,
- (iii) soit rembourser le prix d'achat de l'appareil défectueux sous forme d'avoir destiné à de futurs achats. La responsabilité de Server Products et le seul recours de l'acheteur seront limités à ces seules options. Pour le cas d'appareils ou de pièces achetés par Server Products auprès d'un tiers,

l'obligation de Server Products et le seul recours de l'acheteur contre Server Products ou des fournisseurs de Server Products ne dépasseront pas le règlement que Server Products pourra obtenir de son fournisseur.

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.

ALCANCE DE LA GARANTÍA: Server Products Inc. ("Server Products") garantiza que por un plazo de dos (2) años desde la fecha de compra (el "Período de garantía"), el equipo fabricado por la empresa estará exento de defectos de fabricación y materiales siempre y cuando el equipo se utilice en la forma y dentro del entorno para los cuales fue fabricado.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD. APARTE DE LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE, SERVER PRODUCTS RECHAZA ESPECÍFICAMENTE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR.

Esta garantía no se extiende a reparaciones ni alteraciones realizadas sin la previa autorización por escrito de Server Products ni a productos utilizados en forma incorrecta, indebida o negligente, o incorrectamente almacenados, mantenidos, instalados u operados.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERVER PRODUCTS SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES, INDIRECTOS, EJEMPLARES, PUNITIVOS O CONSECUENCIALES QUE SURJAN DEL USO DE LOS PRODUCTOS O QUE NO ESTÉN CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA; INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD O A LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O ENTRADAS.

ADMINISTRACIÓN DE RECLAMOS: Todos los reclamos bajo garantía deben hacerse llamando al departamento de servicio al cliente durante el Período de garantía a fin de obtener un número de autorización de devolución, y todas las unidades supuestamente defectuosas deberán devolverse a la fábrica de Server Products con flete prepago.

Una vez recibida la unidad defectuosa, Server Products, a su criterio:

- (i) puede cambiar todo equipo que demuestre estar defectuoso,
- (ii) puede remediar o reparar dicho defecto o

(iii) puede reembolsar el precio de compra del equipo defectuoso en forma de un crédito aplicable a compras futuras. La obligación de Server Products y la única solución para el comprador se limitará a dichas opciones. En el caso de tratarse de unidades o piezas que Server Products haya adquirido de un distribuidor, *la obligación de Server Products y la única solución para el comprador contra Server Products o sus distribuidores no excederá el convenio que Server Products tiene con sus distribuidores.*

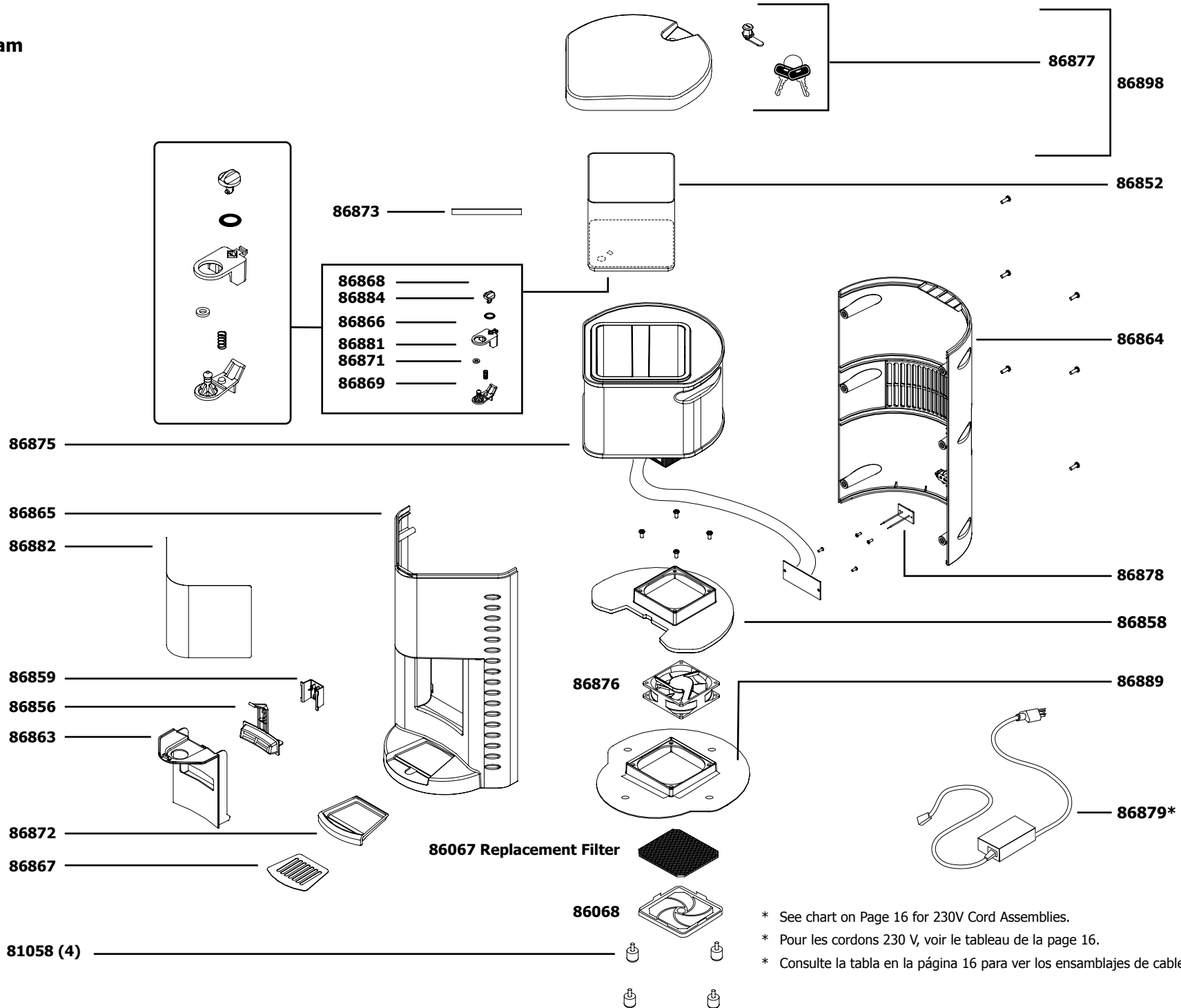
PARTS LIST

LISTE DES PIÈCES

LISTA DE PIEZAS

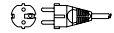

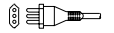



PART #	MODEL	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
40179	ALL	LUBRICANT, FOOD EQUIPMENT	LUBRIFIANT, EQUIPEMENT ALIMENTAIRE	LUBRICANTE, EQUIPOS PARA ALIMENTOS
81058	ALL	FOOT W/SCREW (4)	PIED AVEC VIS (4)	PATA, C/TORNILLO (4)
82526	ALL	BRUSH, 21"	BROSSE, 21"	CEPILLO, 21"
86068	ALL	FILTER GUARD	PROTECTION DE FILTRE	RESGUARDO DEL FILTRO
86852	ALL	VESSEL	RÉCIPIENT	VASIJA
86856	ALL	BAR, ACTUATION	BARRE, ACTIVATION	BARRA, ACTIVACIÓN
86858	ALL	PARTITION, FAN	SÉPARATION, VENTILATEUR	PARTICIÓN, VENTILADOR
86859	ALL	COVER, PLUNGER	COUVERCLE, PISTON-PLONGEUR	CUBIERTA, ÉMBOLO
86863	ALL	PLATE, FACE	PLAQUE, AVANT	PLACA, FRONTAL
86864	ALL	PANEL, REAR	PANNEAU, ARRIÈRE	PANEL, POSTERIOR
86865	ALL	PANEL, FRONT	PANNEAU, AVANT	PANEL, FRONTAL
86866	ALL	GUARD, VALVE	PROTECTION, CLAPET	RESGUARDO, VÁLVULA
86867	ALL	COVER, DRIP TRAY	COUVERCLE, PLATEAU RAMASSE-GOUTTES	CUBIERTA, BANDEJA DE GOTEO
86868	ALL	STUD, VALVE GUARD	GOUJON, PROTECTION DE CLAPET	PERNO, RESGUARDO DE LA VÁLVULA
86869	ALL	VALVE	CLAPET	VÁLVULA
86871	ALL	SPRING	RESSORT	RESORTE
86872	ALL	TRAY, DRIP	PLATEAU, RAMASSE-GOUTTES	BANDEJA, GOTEO
86873	ALL	THERMOMETER, STRIP	THERMOMÈTRE, BANDE	TERMÓMETRO, TIRA
86875	ALL	MODULE, BASIN ASSEMBLY	MODULE, COMPARTIMENT	MÓDULO, ENSAMBLAJE DE CUENCA
86876	ALL	FAN	VENTILATEUR	VENTILADOR
86877	ALL	LOCK, MINIATURE	VERROU, MINIATURE	EGURO, MINIATURAS
86878	ALL	BOARD, POWER INLET	CARTE, ENTRÉE D'ALIMENTATION	TABLERO, ENTRADA DE ALIMENTACIÓN
86879	ALL	POWER SUPPLY (See Table Below for 230V Cord Assbly).	ALIMENTATION (Voir le tableau ci-dessous pour les cordons 230 V)	FUENTE DE ALIMENTACIÓN (Vea la Tabla a continuación para el ensamblaje del cable de 230V)
86881	ALL	WASHER, VALVE	RONDELLE, CLAPET	ARANDELA, VÁLVULA
86882	ALL	DECAL, CREAM SERVER	ÉTIQUETTE AUTOCOLLANTE, DISTRIBUTEUR DE CRÈME	CALCOMANÍA, SERVIDOR DE CREMA
86883	ALL	DECAL SET, CREAM SERVER (Not Shown)	JEU D'ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES, DISTRIBUTEUR DE CRÈME (pas en photo)	JUEGO DE CALCOMANÍAS, SERVIDOR DE CREMA (No se muestra)
86884	ALL	O-RING, 5/8"	JOINT TORIQUE, 1,6 cm	JUNTA TÓRICA, DIÁMETRO 1,6 cm
86885	ALL	LABEL, VESSEL (Not Shown)	ÉTIQUETTE, RÉCIPIENT (pas en photo)	ETIQUETA, VASIJA (no se muestra)
86889	ALL	PLATE, BOTTOM	PLAQUE, INFÉRIEURE	PLACA, INFERIOR
86898	ALL	LID ASSEMBLY	COUVERCLE	ENSAMBLAJE DE LA TAPA

**86850
EZ-Cream**



* See chart on Page 16 for 230V Cord Assemblies.
 * Pour les cordons 230 V, voir le tableau de la page 16.
 * Consulte la tabla en la página 16 para ver los ensamblajes de cables de 230V.

Chart for 230V Cord Assemblies.

Power Supply	Europe	Australia	Italy	Switzerland	U.K.	Denmark
86879	 81351	 81352	 81353	 81354	 81355	 81404



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

