

Technical Manual and Replacement Parts List

Lettuce Crisper/Dispenser



MODEL SK2SB

A Division of Stevens Lee Company

1600 Xenium Lane North, Minneapolis, MN 55441-3787
Phone (763) 553-1881

SILVER KING[®]

Specifications Subject to Change Without Notice.

TECHNICAL MANUAL

SILVER KING MODEL SK2SB LETTUCE DISPENSER

Thank you for purchasing Silver King food service equipment. Our goal is to provide our customers with the most reliable equipment in the industry today. Please read this manual and the accompanying warranty information before operating your new Silver King unit. Be sure to complete and mail the warranty card within 10 days of purchase to validate your warranty.

UNCRATE AND INSPECT FOR DAMAGE

Upon delivery of your new Silver King unit, uncrate at once to inspect for possible freight damage following the instructions printed on the exterior of the container. Report any damages to the carrier responsible for transportation and promptly present a claim for any evidence of mishandling.

INSTALLATION

The stainless steel exterior of the cabinet has been protected by a plastic covering during manufacturing and shipping. This covering can be readily stripped before installation. After removing the covering, wash the interior and exterior surfaces, including the bin, using a warm, mild soapy water solution and a sponge or cloth.

Location:

When locating your new Silver King Lettuce Dispenser, convenience and accessibility are important considerations, but the following installation guidelines must be observed:

- * When placing the unit on a counter, the counter must be able to support a minimum of 200 pounds.
- * When wall mounting the unit, follow the instructions supplied.
- * Correct serving height is important so that those using the dispenser can reach the contents easily.
- * The unit must be level or tilted backwards slightly.
- * Avoid placing the unit next to an oven, heating element or hot air source that would adversely affect the performance of the unit.
- * The unit requires a minimum of six (6) inches clearance on each side for proper airflow to the compressor area.

Electrical Connections:

Be sure to check the data plate, located on the liner of the cabinet, for required voltage prior to connecting the unit to power. The specifications on the data plate supersede any future discussion.

The standard Lettuce Dispenser is equipped with an eight (8) foot Power Cord that requires a 115 Volt, 60 Cycle, 1 Phase **properly grounded** electrical receptacle. The Power Cord comes with a 3 prong plug for grounding purposes. Any attempt to cut off the grounding spike or to connect to an ungrounded adapter plug will void the warranty, terminate the manufacturers responsibility and could result in serious injury.

The circuit must be protected with a 15 or 20 amp fuse or breaker. The use of extension cords is not recommended with this unit.

OPERATION

Initial Start up:

After satisfying the installation requirements, the Lettuce Dispenser is ready to operate. The unit will start when the Power Cord is connected to a live electrical receptacle. If the Compressor and Condenser Fan are not running when the unit is initially plugged in, check to make sure that the Temperature Control is not set to the 'off' position. Allow the unit to run a minimum of one (1) hour before loading it with product.

Temperature Control:

The Temperature Control, located on the upper left side of the cabinet, comes set at the midpoint position, #4, which will maintain an average cabinet temperature of about 38 Deg F. To obtain cooler temperatures turn the Temperature Control stem clockwise with a slotted screwdriver and vice versa. Allow the unit a minimum of six (6) hours to respond to a control setting adjustment if the product is in the cabinet.

Temperature Indicator:

The Temperature Indicator mounted on the upper face of the cabinet is factory set to indicate the temperature of the product within two (2) degrees. Should the Temperature Indicator read inaccurately there are instructions for re calibrating it located on the Door Liner.

Defrost:

The SK2SB Lettuce Dispenser is a manual defrost unit. The unit should be defrosted whenever the walls accumulate a frost/ice bank the is 1/2 inch thick. To defrost the unit, first remove the Lettuce Bin from the unit then either turn the Temperature Control to the 'off' position or disconnect the Power Cord from the electrical receptacle, and open the Door. After the frost/ice has melted or come loose from the cabinet walls, wipe out the cabinet interior with a dry cloth or sponge. Do not attempt to scrape or chisel off the frost/ice as you could do irreparable damage to the cabinet.

MAINTENANCE

Preventative maintenance is minimal although these few steps are very important to continued operation and maximizing the life of the appliance.

Cabinet Surfaces:

The interior and exterior surfaces are stainless steel and should be cleaned periodically with a solution of warm water and a mild soap and wiped dry with a clean soft cloth. Should a surface become stained or discolored, do not attempt to clean with an abrasive cleaner or scouring pad. Use a soft cleaner and rub with the grain of the metal to avoid scratching the surface.

Condenser:

Periodically, dust accumulated on the Condenser should be removed. First, disconnect the unit from the power supply. Remove the top panel to expose the Condenser. Remove the accumulated dust by vacuuming or blowing air through the coil. This procedure will save on Compressor running time (electrical costs) and also extend the life of the Compressor.

Door Gasket:

To extend the life of the door gaskets, clean them regularly by wiping them with a solution of warm mild soapy water and rinse with clean water.

90009

MODEL _____ SERIAL NO. _____ DATE INSTALLED _____

MANUEL TECHNIQUE DU DISTRIBUTEUR DE LAITUE SILVER KING MODÈLE SK2SB

Merci d'avoir acheté l'équipement de restaurant Silver King. Notre but est de fournir à nos clients l'équipement le plus fiable de l'industrie d'aujourd'hui. Veuillez lire ce manuel et l'information de garantie qui l'accompagne avant de faire fonctionner votre nouvelle unité Silver King. Assurez-vous de remplir et d'expédier la carte de garantie dans les dix jours suivant l'achat pour valider votre garantie.

INSPECTEZ POUR DES DOMMAGES ÉVENTUELS ET DÉBALLEZ L'UNITÉ DE SA CAISSE

Lors de la livraison de votre nouvelle unité Silver King, déballez-la tout de suite afin de l'inspecter pour des dommages possibles du fret en suivant les instructions imprimées sur l'extérieur du conteneur. Signalez tout dommage au transporteur responsable du transport et présentez immédiatement une réclamation s'il y a n'importe quelle preuve de manquement défectueux.

INSTALLATION

L'extérieur en acier inoxydable de l'armoire a été protégé par un revêtement en plastique au cours de la fabrication et de l'expédition. Ce revêtement peut être arraché facilement avant l'installation. Après avoir enlevé ce revêtement, lavez les surfaces intérieures et extérieures, y compris la trémie, en utilisant une solution de savon doux dans l'eau chaude et une éponge ou un chiffon.

Emplacement:

Quand vous déterminez l'emplacement de votre distributeur de laitue Silver King, la commodité et l'accessibilité sont des considérations importantes, mais les conseils d'installation qui suivent doivent être observés:

- * Quand vous placez l'unité sur un comptoir, le comptoir doit pouvoir supporter un minimum de 200 livres.
- * Quand vous montez l'unité sur un mur, suivez les instructions fournies.
- * Il est important d'avoir la hauteur de service correcte de sorte que ceux qui utilisent le distributeur puissent atteindre facilement le contenu.
- * L'unité doit être horizontale ou un peu inclinée vers l'arrière.
- * Évitez toujours de placer l'unité dans le voisinage d'un four, d'un élément chauffant ou d'une source d'air chaud qui affecterait le fonctionnement de l'unité de manière négative.
- * L'unité exige un dégagement d'au moins six (6) pouces de chaque côté pour avoir un écoulement d'air correct vers la zone du compresseur.

Connexions électriques:

Assurez-vous de consulter la plaque des données, située sur la paroi de l'armoire, au sujet de la tension requise avant de connecter l'unité avec son alimentation. Les caractéristiques indiquées sur la plaque de données remplacent toute discussion ultérieure.

L'unité standard de distributeur de laitue est munie d'un cordon d'alimentation long de huit (8) pieds qui exige une prise de courant **convenablement mise à la terre** de 115 volts, 60 cycles/s, courant monophasé. Le cordon d'alimentation se présente avec une fiche à trois broches dans un but de mise à la terre. Toute tentative de couper la pointe de mise à la terre ou de connecter l'unité à une fiche d'adaptateur non mise à la terre annulera la garantie, mettra fin à la responsabilité des fabricants et peut produire des blessures sérieuses.

Le circuit doit être protégé par un fusible ou un disjoncteur de 15 ou 20 ampères. L'emploi de cordons de rallonge n'est pas recommandé avec cette unité.

FONCTIONNEMENT

Démarrage initial:

Après avoir satisfait les exigences d'installation, le distributeur de laitue est prêt à fonctionner. L'unité démarrera quand le cordon d'alimentation sera connecté à une prise de courant sous tension. Si le compresseur et le ventilateur du condenseur ne marchent pas quand l'unité est initialement branchée, vérifiez pour vous assurer que le réglage de température n'est pas dans la position "arrêt". Laissez l'unité fonctionner pendant au moins une (1) heure avant de la charger avec du produit.

Réglage de température:

Le réglage de température, situé sur le côté supérieur gauche de l'armoire, se présente fixé à la position moyenne, N°4, qui maintiendra la température du produit à environ 38 degrés F. Pour obtenir des températures plus froides, faites tourner la tige de commande de température dans le sens horaire et vice versa. Laissez à l'unité au moins six (6) heures pour répondre à un réglage de fixation de régulation si le produit est dans l'armoire.

Indicateur de température:

L'indicateur de température monté sur la surface supérieure de l'armoire est réglé en usine pour indiquer la température du produit à deux (2) degrés près. Si l'indicateur de température donne des lectures inexactes, il y a des instructions pour le réétalonner situées sur la paroi de porte.

Dégivrage:

Le distributeur de laitue SK2SB est une unité de dégivrage manuel. L'unité doit être dégivrée chaque fois qu'une couche de givre/glace ayant une épaisseur de 1/2 pouce s'est accumulée sur les parois. Pour dégivrer l'unité, retirez d'abord la trémie de laitue de l'unité, puis tournez le réglage de température jusqu'à la position "arrêt" ou débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, et ouvrez la porte. Après que le givre a fondu ou s'est détaché des parois, essuyez l'intérieur de l'armoire avec un chiffon sec ou une éponge. N'essayez pas de gratter ni de détacher le givre/la glace au ciseau car vous pourriez créer des dommages irréparables à l'armoire.

ENTRETIEN

L'entretien préventif est minimal bien que les quelques mesures qui suivent soient très importantes pour un fonctionnement continu et pour maximiser la durée de vie de l'appareil.

Surfaces de l'armoire:

Les surfaces intérieures et extérieures de l'armoire sont en acier inoxydable et doivent être nettoyées périodiquement avec une solution de savon doux dans l'eau chaude, et essuyées avec un chiffon doux et propre. Si une surface se couvre de taches ou se décolore, n'essayez pas de la nettoyer avec une poudre abrasive de nettoyage ni avec un tampon à récurer. Utilisez un produit d'entretien doux et frottez en suivant le grain du métal pour éviter d'égratigner la surface.

Condenseur:

Il faut enlever périodiquement la poussière accumulée sur le condenseur. Débranchez d'abord l'unité de l'alimentation. Retirez la poussière accumulée en passant l'aspirateur ou en soufflant de l'air à travers le serpentín. Cette procédure réalisera des économies sur le temps de marche du compresseur (coûts électriques) et prolongera aussi la durée de vie du condenseur.

Joint d'étanchéité de porte:

Pour prolonger la durée de vie des joints d'étanchéité de porte, nettoyez-les régulièrement avec une solution de savon doux dans l'eau chaude et rincez avec de l'eau propre.

90009

MODÈLE _____ N° DE SÉRIE _____ DATE D'INSTALLATION _____

MANUAL TECNICO

MAQUINA EXPENDEDORA DE LECHUGA SILVER KING

MODELO SK2SB

Gracias por comprar la maquinaria de servicios de alimentación Silver King. Nuestro objetivo es otorgar a nuestros clientes la mejor maquinaria de la industria actual. Sírvase leer este manual y la información acerca de la garantía que lo acompaña antes de poner en funcionamiento su nueva unidad Silver King. Asegúrese de completar y enviar por correo la tarjeta de garantía dentro de los 10 días posteriores a la compra a fin de ratificar su garantía.

INSPECCION LA UNIDAD EN BUSCA DE DAÑOS Y DESEMBALE

Cuando reciba su nueva unidad Silver King, desembálela inmediatamente y controle que no haya sufrido daños durante el transporte siguiendo las instrucciones impresas en la parte externa del envase. Si encuentra daños, infórmelo a la empresa responsable del transporte y presente inmediatamente un reclamo ante cualquier prueba de maltrato. Si presenta un reclamo, conserve todo el material de embalaje.

INSTALACION

El exterior del gabinete de acero inoxidable ha sido protegido por una cubierta de plástico en la fabricación y envío. Esta cubierta puede ser retirada antes de la instalación. Una vez retirada la cubierta, lave las superficies internas y externas, incluyendo el recipiente, utilizando una solución de agua jabonosa y tibia y una esponja o paño.

Ubicación

Al elegir una ubicación para su nueva Máquina Expendedora de Lechuga Silver King, debe tener en cuenta la conveniencia y facilidad de acceso, pero debe seguir las siguientes pautas de instalación;

- * Si coloca la unidad sobre un mostrador, éste debe poder soportar un peso mínimo de 90 kilos (200 libras).
- * Si coloca la unidad encastrada en la pared, siga las instrucciones provistas.
- * Asegúrese de colocar la unidad a una altura adecuada a fin de que las personas que utilicen la máquina expendedora puedan alcanzar sus contenidos con facilidad.
- * La unidad debe estar derecha o levemente inclinada hacia atrás.
- * Evite colocar la unidad cerca de un horno, elemento calefactor o fuente de aire caliente, que pueda afectar su correcto funcionamiento.
- * La unidad necesita un espacio libre mínimo de 15 centímetros (6 pulgadas) en cada lado para permitir una circulación de aire adecuada al área del compresor.

Conexiones Eléctricas

Asegúrese de revisar la placa de datos ubicada en el revestimiento del gabinete para ver el voltaje requerido antes de conectar la unidad a una fuente eléctrica. Las especificaciones en la placa de datos sustituyen cualquier discusión posterior.

La máquina expendedora de lechuga estándar está equipada con un cable de transmisión de energía de 2,43 metros (8 pies) que requiere un receptor eléctrico **con descarga a tierra** de 115 Voltios, 60 Ciclos, 1 Fase. El cable de transmisión de energía incluye un enchufe de tres patas para la descarga a tierra. Cualquier intento de cortar la pata de descarga a tierra o de conectar el enchufe a un adaptador que no posea descarga a tierra anulará la garantía, eximirá a los fabricantes de responsabilidad y podría resultar en un serio daño.

El circuito debe estar protegido con un fusible o interruptor de 15 o 20 amperios. La unidad debe estar aislada en un circuito y no debe conectarse a una prolongación del cable.

OPERACION

Arranque inicial

Una vez cumplidos los requisitos de instalación, la máquina expendedora de lechuga está lista para comenzar a funcionar. La unidad comenzará a funcionar cuando se conecte el cable de transmisión de energía a una fuente de energía cargada. Si el Compresor y el Ventilador del Compresor no arrancan cuando enchufa la unidad, asegúrese que el Control de Temperatura no está en la posición de "apagado". Deje la unidad funcionando por una hora como mínimo antes de colocar productos en ella.

Control de Temperatura

El Control de Temperatura está ubicado en el lado izquierdo superior del gabinete y está ajustado en fábrica en una posición media, #4 que mantendrá una temperatura de gabinete promedio de aproximadamente 3 Grados Centígrados (38 Grados Fahrenheit). Para obtener temperaturas más bajas gire la aguja de Control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y viceversa utilizando un destornillador con muescas. Espere un mínimo de seis (6) horas para que la unidad responda a un ajuste de control, si hay productos dentro del gabinete.

Indicador de Temperatura:

El Indicador de Temperatura ubicado en la parte superior del gabinete está ajustado en fábrica para indicar la temperatura del producto dentro de un margen de dos (2) grados. En caso de que el Indicador de Temperatura presentara lecturas incorrectas, lea las instrucciones de re-calibración ubicadas en el Revestimiento de la Puerta.

Descongelamiento:

La Máquina Expendedora de Lechuga SK2SB es una unidad de descongelamiento manual. La unidad debe ser descongelada cada vez que las paredes acumulen una capa de escarcha/hielo de un grosor de 1,24 centímetros (1/2 pulgada). Para descongelar la unidad, primero retire el Recipiente para Lechuga de la unidad, luego lleve el Control de Temperatura a la posición de "apagado" o desconecte el cable de transmisión de energía del receptor eléctrico, y abra la puerta. Una vez que la escarcha/hielo se hayan derretido o aflojado de las paredes del gabinete, limpie el interior del gabinete con un paño o esponja secos. No intente raspar o tratar de retirar la escarcha/hielo con un cincel ya que podría producir un daño irreparable al gabinete.

MANTENIMIENTO

El mantenimiento preventivo es mínimo, aunque estos pocos pasos son muy importantes para que la unidad siga funcionando y para maximizar la vida útil del artefacto.

Superficies del Gabinete

El interior del gabinete es de aluminio y acero inoxidable y el exterior es de acero inoxidable. Debe limpiar las superficies en forma periódica con una solución de agua tibia y jabón suave, luego secar con un paño suave. También puede utilizar un buen limpiador de acero inoxidable. Si alguna superficie se oxidara o manchara, no intente limpiarla con un limpiador abrasivo o una esponja áspera. Utilice un limpiador suave y frótelo con el granulado del metal para evitar rayar la superficie. No utilice limpiadores clorinados. Siempre enjuague y seque las superficies después de limpiarlas

Condensador:

El polvo acumulado en el condensador debe ser retirado en forma periódica. En primer lugar, desconecte la unidad de la fuente de energía. Retire el panel superior para exponer el Condensador. Retire el polvo acumulado aspirando o soplando aire a través de la bobina. Este procedimiento ahorrará Tiempo de Funcionamiento del Compresor (costos eléctricos) y extenderá la vida útil del Compresor.

Junta de la Puerta

Para prolongar la vida útil de la junta de la puerta, debe ser limpiada en forma regular con una solución de agua jabonosa tibia y suave, y enjuagada con agua limpia.

90009

MODELO _____ NUMERO DE SERIE _____ FECHA DE INSTALACION _____

TECHNISCHES HANDBUCH

SILVER KING MODELL SK2SB SALATDISPENSER

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Silver King Produktes. Unser Ziel ist es, unseren Kunden das zuverlässigste Produkt auf dem Markt zu liefern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch und die beiliegenden Garantieinformationen durch, bevor Sie Ihr neues Silver King Gerät in Betrieb nehmen. Sie sollten die Garantiekarte ausfüllen und spätestens 10 Tage nach dem Kauf einsenden, um Ihren Garantieanspruch zu sichern.

AUSPACKEN UND AUF SCHÄDEN UNTERSUCHEN

Packen Sie Ihr neues Silver King Gerät sofort nach dem Kauf aus, um es auf eventuelle Transportschäden zu untersuchen. Folgen Sie dabei den Anweisungen, die außen auf der Verpackung angebracht sind. Melden Sie eventuelle Schäden dem für den Transport verantwortlichen Unternehmen und fordern Sie sofort Schadenersatz, wenn Sie Hinweise entdecken, die auf fehlerhafte Behandlung schließen lassen.

INSTALLATION

Das Edelstahlgehäuse des Schrankes wird während der Herstellung und des Transports durch eine Plastikfolie geschützt. Diese Folie kann vor der Installation leicht entfernt werden. Nach dem Entfernen der Folie sollten Sie die Oberflächen innen und außen, einschließlich des Vorratsbehälters, mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder Tuch reinigen.

Aufstellort

Für die Wahl des Aufstellortes Ihres neuen Silver King Salatdispensers sind Bequemlichkeit und Zugänglichkeit wichtige Kriterien, folgendes muss jedoch beachtet werden:

- * Wenn Sie das Gerät auf eine Theke stellen, muss diese eine Tragfähigkeit von mindestens 90 kg haben.
- * Wenn das Gerät an der Wand befestigt werden soll, folgen Sie den mitgelieferten Anweisungen.
- * Es ist wichtig, das Gerät auf die richtige Bedienhöhe zu stellen, so dass diejenigen, die den Salatdispenser benutzen, den Inhalt leicht erreichen können.
- * Das Gerät muss eben oder leicht nach hinten geneigt stehen.
- * Stellen Sie das Gerät nie direkt neben eine Wärmequelle, wie einen Herd oder Heizkörper, denn dies würde die Leistung des Gerätes beeinträchtigen.
- * Für eine ordnungsgemäße Belüftung des Kompressorbereiches muss auf jeder Seite des Gerätes ein Mindestabstand von 15 cm eingehalten werden.

Elektrischer Anschluss

Informieren Sie sich auf dem Hinweisschild an der Schrankinnenwand über die erforderliche Spannung, bevor Sie das Gerät anschließen. Die Angaben auf dem Hinweisschild gelten auch entgegen eventuell anderslautender zukünftiger Angaben.

Dieser Standardsalatdispenser wird mit einem 2,5 m langen Stromkabel geliefert, das für eine **ordnungsgemäß geerdete** Steckdose mit 115 Volt und 60 Hz ausgelegt ist. Das Stromkabel wird mit einem Stecker mit 3 Stiften zur Erdung geliefert. Wird versucht, den Erdungsstift zu entfernen oder das Gerät mit einem ungeerdeten Zwischenstecker zu verbinden, erlischt die Garantie, der Hersteller übernimmt keine Verantwortung und es kann zu ernsthaften Verletzungen kommen.

Der Stromkreis muss mit einer 15 oder 20 Ampere Sicherung oder einem Schutzschalter gesichert sein. Es sollte kein Verlängerungskabel verwendet werden.

BETRIEB

Erstmaliger Betrieb

Wenn die Installationsvoraussetzungen erfüllt sind, kann der Salatdispenser in Betrieb genommen werden. Das Gerät schaltet sich ein, sobald das Stromkabel mit einer stromführenden Steckdose verbunden ist. Falls der Kompressor und der Kondensatorlüfter sich nicht einschalten, sobald das Gerät erstmalig an den Strom angeschlossen wird, stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler nicht auf "aus" steht. Lassen Sie das Gerät mindestens eine Stunde lang laufen, bevor Sie es befüllen.

Temperaturregler

Der Temperaturregler, der sich an der oberen linken Seite des Schrankes befindet, ist bei der Lieferung auf die mittlere Position (4) eingestellt, d. h. eine durchschnittliche Schranktemperatur von 4° C. Wollen Sie kältere Temperaturen erreichen, drehen Sie den Temperaturregler mithilfe eines Schraubendrehers im Uhrzeigersinn, wollen Sie die Temperatur erhöhen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Das Gerät braucht mindestens 6 Stunden, um auf die neue Einstellung des Temperaturreglers zu reagieren, falls es befüllt ist.

Temperaturanzeiger

Der an der oberen Vorderseite des Schrankes angebrachte Temperaturanzeiger ist fabrikmäßig so eingestellt, dass er die Produkttemperatur mit einer Genauigkeit von ± 2 Grad anzeigt. Sollte der Temperaturanzeiger eine falsche Temperatur anzeigen, ist auf der Türinnenseite erklärt, wie Sie ihn nachkalibrieren können.

Abtauen

Der SK2SB Salatdispenser muss manuell abgetaut werden. Das Gerät sollte abgetaut werden, sobald die Eisschicht an den Wänden 1 cm dick ist. Um das Gerät abzutauen, entfernen Sie zuerst den Salatbehälter aus dem Gerät und stellen dann entweder den Temperaturregler auf "aus" oder ziehen den Stecker aus der Steckdose und öffnen dann die Tür. Nachdem das Eis geschmolzen ist oder sich von den Schrankinnenwänden gelöst hat, wischen Sie das Schrankinnere mit einem trockenen Tuch oder Schwamm aus. Versuchen Sie nicht, das Eis abzukratzen oder abzuschlagen, dies könnte den Schrank irreparabel beschädigen.

WARTUNG

Das Gerät benötigt nur minimale vorbeugende Wartung, doch diese wenigen Schritte sind sehr wichtig, um den Betrieb zu gewährleisten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

Schrankoberflächen

Die Schrankoberflächen sind innen und außen aus Edelstahl und sollten regelmäßig mit warmem Seifenwasser gereinigt. Sollte die Oberfläche Flecken bekommen oder sich verfärbt haben, versuchen Sie nicht, sie mit einem Scheuermittel oder einem Scheuerschwamm zu reinigen. Verwenden Sie einen sanften Reiniger und reiben Sie in Richtung der Metallfasern, um zu vermeiden, dass die Oberfläche Kratzer bekommt.

Kondensator:

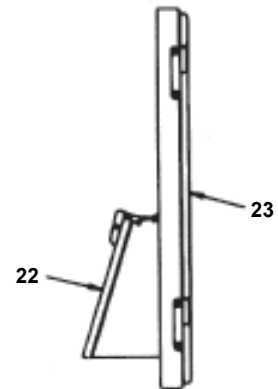
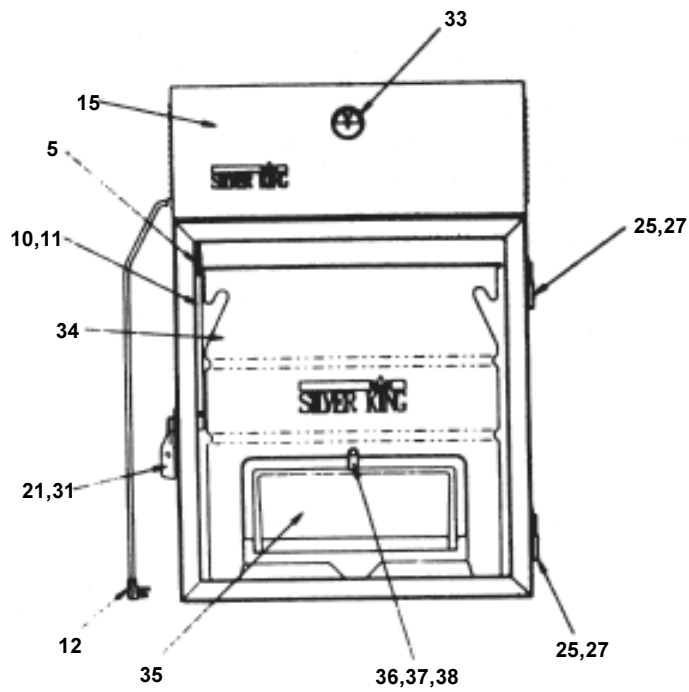
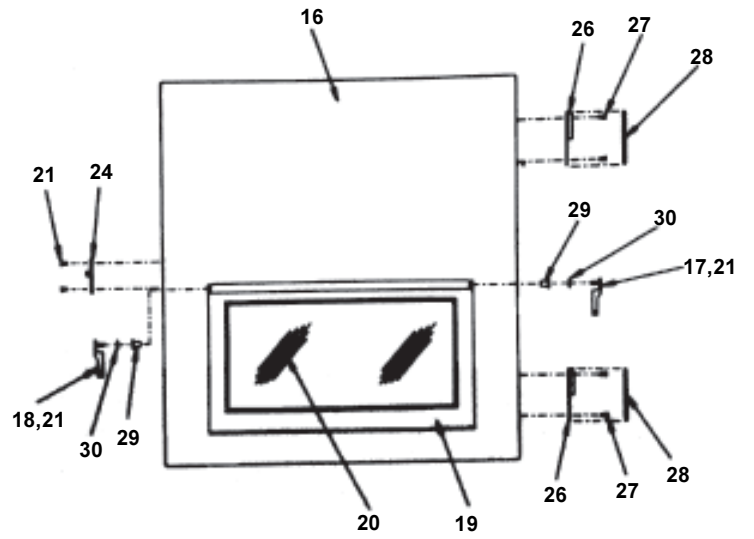
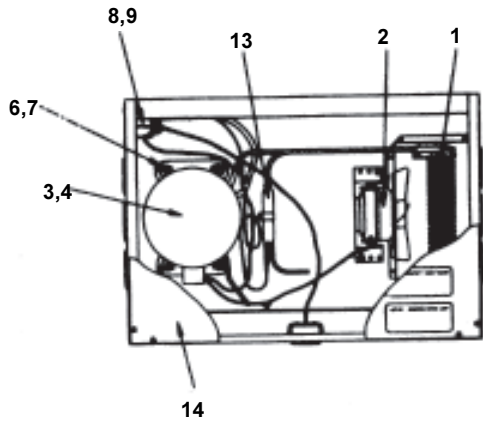
Der Staub auf dem Kondensator muss regelmäßig entfernt werden. Ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Deckplatte um den Kondensator freizulegen. Verwenden sie zum Entfernen des Staubs einen Staubsauger oder blasen Sie Luft durch die Kondensatorschlange. Dieses Vorgehen spart Stromkosten, da sich der Kompressor seltener einschaltet, und die Lebensdauer des Kompressors wird verlängert.

Türdichtung

Um die Lebensdauer der Türdichtungen zu verlängern, sollten Sie sie regelmäßig mit warmem Seifenwasser reinigen und mit klarem Wasser abspülen.

90009

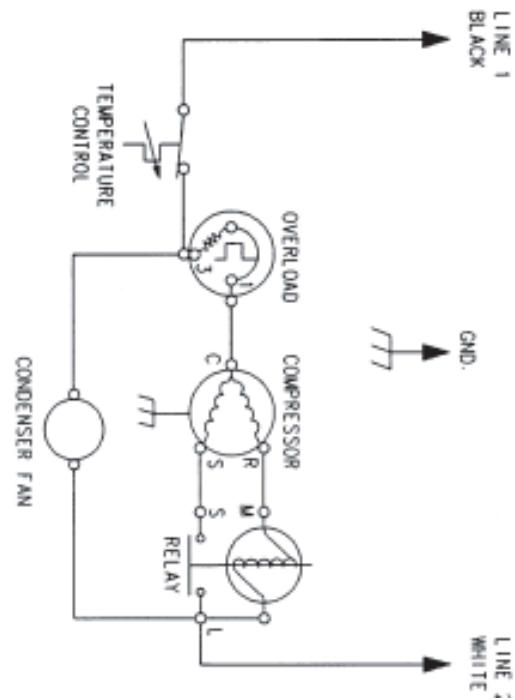
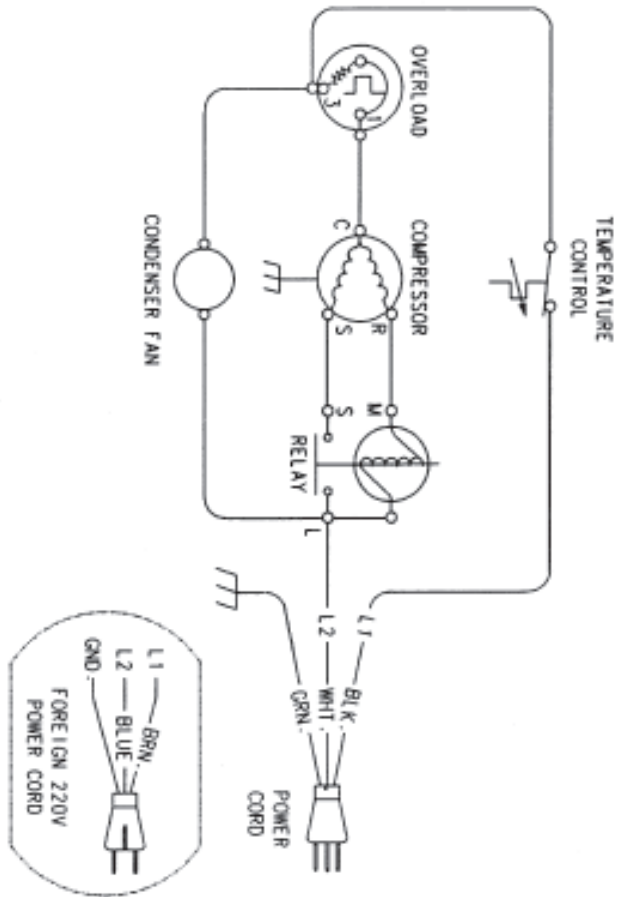
MODELL _____ SERIENNR. _____ INSTALLATIONSdatum _____



SK2SB PARTS LIST

ITEM NO.	DESCRIPTION	PART NO.
1	CONDENSER COIL	40400
2	ASSY, FAN MOTOR 115V	43078
	ASSY, FAN MOTOR 220V	43078-01
3	COMPRESSOR 115V/60HZ	10343-20
	COMPRESSOR 230V/50HZ	10343-23
4	ELECTRICAL KIT 115V (RELAY/OVERLOAD)	10344-20
	ELECTRICAL KIT 230V (RELAY/OVERLOAD)	10344-23
5	CLAMP	99508
6	GROMMET, COMPRESSOR MOUNT	20481
7	CLIP, HAIRPIN	98106
8	TEMPERATURE CONTROL	42605
9	PLATE, TEMPERATURE CONTROL	20653
10	GUARD, CONTROL BULB	42796
11	THUMB SCREW	98094
12	CORD, POWER SOURCE 115V	22099
	CORD, POWER SOURCE 220V	23038
13	DRIER	22677
14	PANEL, TOP COMPRESSOR COMPARTMENT	40722
15	SHELL, CANOPY FACE	62649
16	DOOR ASSEMBLY (LESS HINGES AND STRIKE)	10335-01
17	HINGE, HOPPER DOOR - RIGHT	20856
18	HINGE, HOPPER DOOR - LEFT	20857
19	FRAME, HOPPER DOOR	60729
20	WINDOW, HOPPER DOOR	24698
21	SCREW, LATCH	99971
22	GASKET, HOPPER DOOR	62806
23	DOOR GASKET	10310-12
24	STRIKE, DOOR	21073
25	HINGE KIT (HINGE, SCREWS AND COVERS)	10327-09
26	HINGE KIT (HINGE, SCREWS AND COVERS)	10327-09
27	SCREW, HINGE	96005
28	COVER, HINGE	21758
29	BUSHING, DOOR	20703
30	WASHER, DOOR	20702
31	ASSY, LATCH	21069
32	WALL MOUNT BRACKET	10314-11
33	TEMPERATURE INDICATOR	20361
34	STANDARD LETTUCE BIN	10316-01
35	DOOR, LETTUCE BIN	60715
36	LATCH, BIN DOOR	20782
37	SCREW, BIN DOOR	20781
38	NUT, BIN DOOR	98112
39	HOPPER DOOR KIT (NOT SHOWN)	10335-02

WHEN ORDERING REPLACEMENT PARTS, PLEASE PROVIDE MODEL AND SERIAL NUMBERS



WIRING DIAGRAM

Model: SK2SB

115V, 60Hz, 1 PH

OR

220V, 50 Hz, 1 PH AC