



01879-REVB-060605



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



(262) 628-5600



(800) 558-8722



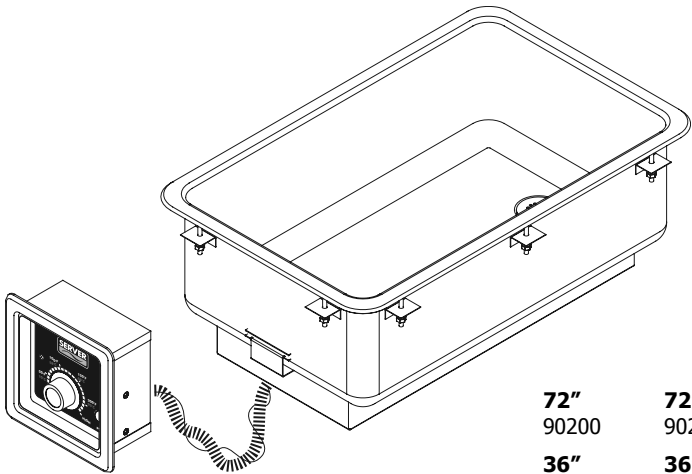
(262) 628-5110



spsales@server-products.com



www.server-products.com



72" 90200	72" 90220
36" 90210	36" 90230

MODELS:

I-20 **Food Server-InCounter**
120 V (Series 04J)
Stock No. **90200/90210**

I-20 **Food Server-InCounter 20 qt., No CE**
220 V (Series 05D)
Stock No. **90220/90230**

Distributeur d'aliments-encastré
120 V (série 04J)
No. de réf. **90200/90210**

Distributeur d'aliments-encastré 20 qt., No CE
220 V (Série 05D)
No. de réf. **90220/90230**

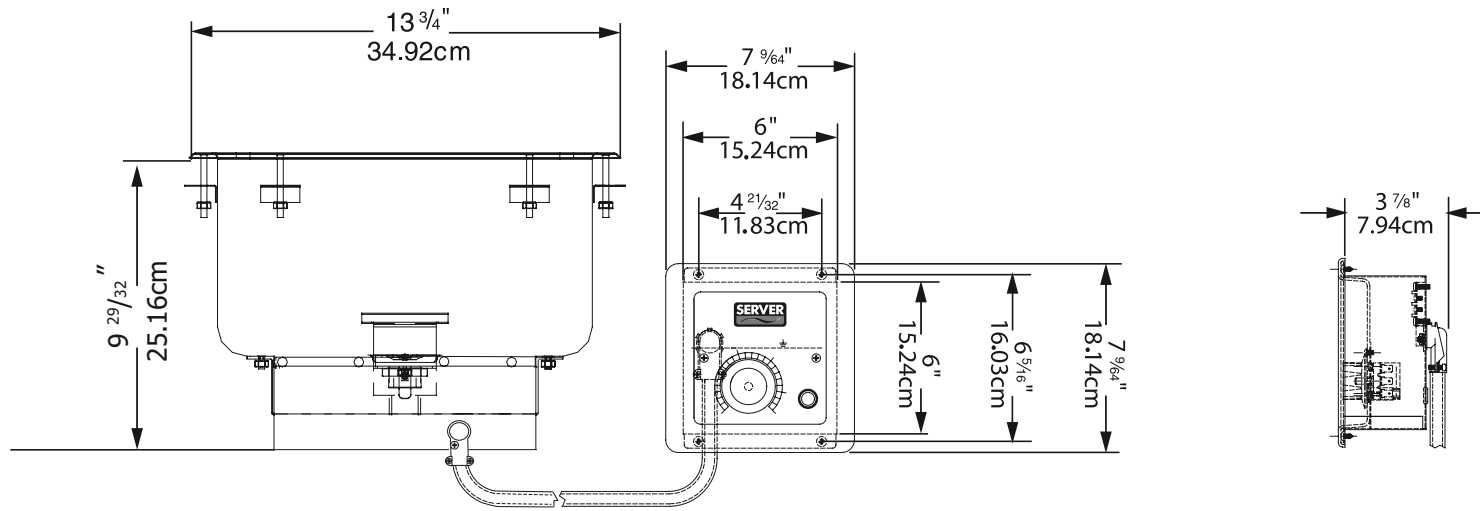
Servidor de comida-InCounter
120 V (Serie 04J)
Artículo No. **90200/90210**

Servidor de comida-InCounter 20 q.t, No CE
220 V (Serie 05D)
Artículo No. **90220/90230**

UNIT DIMENSIONS

DIMENSIONS

DIMENSIONES DE LA UNIDAD



Minimum Clearances Required

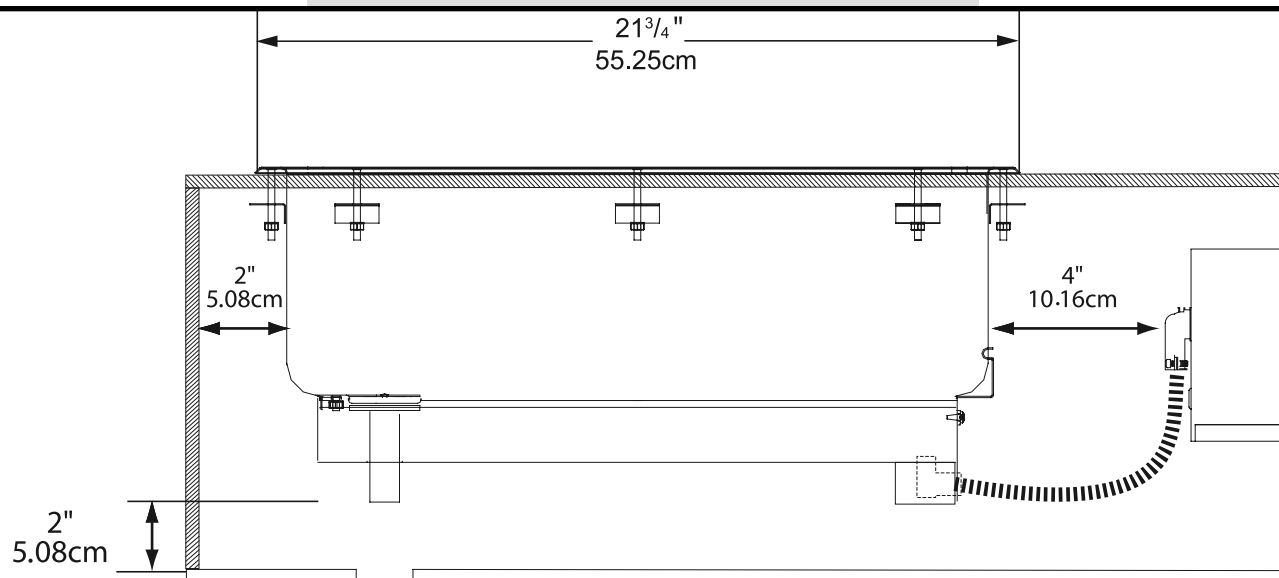
- A **Caution:** DO NOT INSTALL WARMER UNIT CLOSER THAN 2" TO ANY WALL SURFACE.
- B **Caution:** KEEP WARMER UNIT AT LEAST 4" AWAY FROM CONTROL.

Dégagement minimum requis

- A **Attention:** N'INSTALLEZ PAS UN RÉCHAUD À MOINS DE 5 CM D'UN MUR.
- B **Attention:** MAINTENEZ LE RÉCHAUD À AU MOINS 10 CM DE LA COMMANDE.

Distancias mínimas necesarias

- A **Precaución:** NO INSTALE LA UNIDAD CALENTADORA A MENOS DE 5 CM DE DISTANCIA DE UNA PARED.
- B **Precaución:** MANTENGA LA UNIDAD CALENTADORA POR LO MENOS A 10 CM DEL CONTROL.



PREPARING FOR PERMANENT INSTALLATION

1 PERMANENT INSTALLATION OF THIS UNIT MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

- A licensed or authorized representative shall all perform installation and/or service of this unit.
- **NOTE: Installation of this unit must meet all state and/or local plumbing and electrical codes.**
- Installer must meet all conditions of acceptability as outlined below upon installation.

2 DETERMINE WHERE THIS UNIT IS TO BE INSTALLED.

3 Unit may be installed in metal or wood countertops which are 1.75" maximum thickness.

4 Control/Wiring Enclosure can only be installed into countertop apron within 24" or 60" of warmer unit.

5 Do not install control into top surface of countertop.

6 Unit must be accessible for servicing from bottom.

7 **CAUTION:** A removable close-off baffle is recommended below unit if any space underneath unit is to be used for storage.

There must be at least 2" between water vessel and baffle. This will allow for minimum 2" of required safety spacing around entire water vessel.

Also remember to leave a space to access and/or complete plumbing installation of water vessel drain pipe.

PRÉPARATION À UNE INSTALLATION PERMANENTE

1 L'installation permanente de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié.

• Un technicien qualifié ou agréé devra effectuer l'ensemble de l'installation et/ou des réparations de cet appareil.

• **REMARQUE :** L'installation de cet appareil doit être conforme à tous les codes provinciaux et/ou locaux en matière d'électricité et de plomberie.

• Au moment de l'installation, l'installateur doit remplir tous les critères d'acceptabilité indiqués ci-dessous.

2 DÉTERMINEZ OÙ CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ.

3 L'appareil peut être installé sur des comptoirs en métal ou en bois de 4,4 cm d'épaisseur maximum.

4 Le boîtier de commande/câblage peut uniquement être installé dans un tablier de comptoir, à pas plus de 61 cm ou 152 cm du réchaud.

5 N'installez pas la commande dans la surface supérieure du comptoir.

6 L'appareil doit être accessible en dessous pour réparations.

7 **ATTENTION :** Un déflecteur de fermeture amovible est recommandé sous l'appareil si l'espace situé en dessous va être utilisé comme espace de stockage.

Il doit y avoir un dégagement minimum de 5 cm entre le bac à eau et le déflecteur.

Cet écartement satisfera aux exigences d'espacement minimum de sécurité autour de l'ensemble du bac à eau. Rappelez-vous également de laisser un espace suffisant pour pouvoir accéder au tuyau de vidange du bac à eau et effectuer son installation.

PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN PERMANENTE

1 LA INSTALACIÓN PERMANENTE DE LA UNIDAD DEBE REALIZARLA UN TÉCNICO CALIFICADO.

• Un representante con licencia o autorización debe realizar la instalación o el servicio de esta unidad.

• **NOTA: La instalación de esta unidad debe cumplir con todos los códigos estatales y locales de plomería y electricidad.**

• El instalador debe cumplir con todas las condiciones de aceptabilidad que se describen más abajo al efectuar la instalación.

2 DETERMINE DÓNDE SE VA A INSTALAR LA UNIDAD.

3 Puede instalarse la unidad en mostradores de metal o madera con un espesor máximo de 4.44 cm.

4 La carcasa del control/cableado se puede instalar solamente en la guarnición del mostrador dentro de 60.96 cm o 152.40 cm de la unidad calentadora.

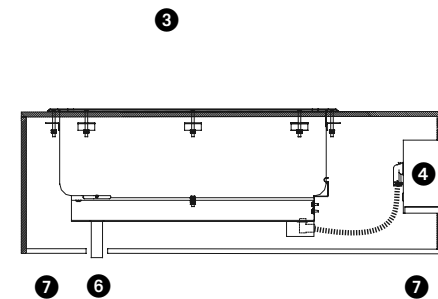
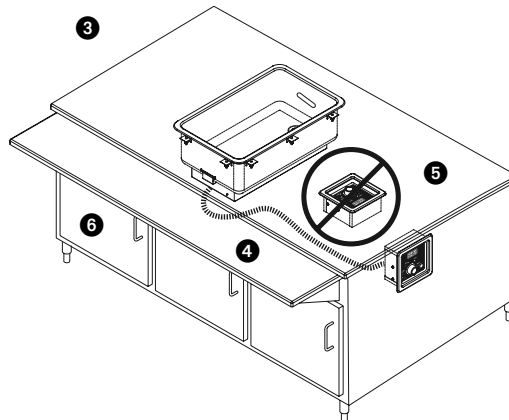
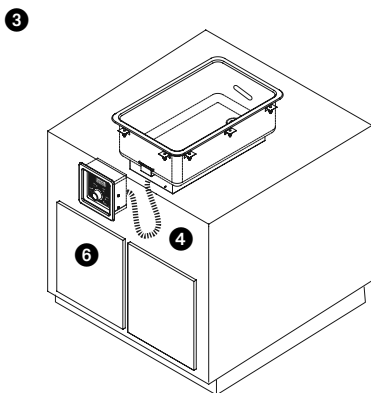
5 No instale el control en la parte superior del mostrador.

6 La unidad debe quedar accesible para el servicio desde abajo.

7 **PRECAUCIÓN:** Se recomienda una placa deflectora de cierre bajo la unidad si se va a usar para almacenamiento algún espacio bajo la unidad.

Debe haber por lo menos 5 cm entre la vasija de agua y el deflector.

Esto permitirá un mínimo de 5 cm de espacio de seguridad necesario alrededor de toda la vasija de agua. Recuerde también dejar un espacio para el acceso o la instalación de la tubería de drenaje de la vasija de agua.



COUNTERTOP CUTTING

- 1 CUT HOLE (SEE DIMENSIONS BELOW) IN COUNTERTOP TO ACCEPT WATER VESSEL.
 - **CAUTION: DO NOT INSTALL WARMER UNIT CLOSER THAN 2" TO ANY WALL SURFACE.**
 - **CAUTION: KEEP WARMER UNIT AT LEAST 4" AWAY FROM CONTROL.**
- 2 CUT OUT 6" X 6" SQUARE ON COUNTERTOP APRON TO ACCEPT WIRING ENCLOSURE.

Remove and use template in back of this manual to scribe, trace, or tape to countertop apron to get exact size and alignment of holes to cut and drill for control/wiring enclosure.
- 3 DRILL OUT 4 EQUALLY SPACED PILOT HOLES AROUND SQUARE CUTOUT TO ACCEPT #8 SCREWS FOR SECURING WIRING ENCLOSURE TO COUNTERTOP APRON.

Use drill bit 9/64" for wood or 1/8" for sheet metal installations. Use template for alignment.

BEGIN CONTROL INSTALLATION:

- 4 REMOVE THERMOSTAT KNOB FROM CONTROL FACE.
- 5 REMOVE THE 2 SCREWS FROM CONTROL FACE.
- 6 REMOVE BEZEL FROM WIRING ENCLOSURE.
- 7 INSTALL WIRING ENCLOSURE INTO COUNTERTOP APRON.
 - Pass wiring enclosure through water vessel countertop cutout. Then tilt wiring enclosure and pass through square countertop apron cutout.
 - **CAUTION: Be careful not to damage thermostat capillary tube when handling unit.**
 - Do not remove any wiring from unit or wiring enclosure, except as necessary when wiring to power source later in installation procedure.
- 8 SECURE WIRING ENCLOSURE TO COUNTERTOP APRON WITH 4 SCREWS PROVIDED.

DÉCOUPE DU COMPTOIR

- 1 DÉCOUPEZ UN TROU DE 29,5 CM DE DIAMÈTRE DANS LE COMPTOIR POUR Y INSÉRER LE BAC À EAU.
 - **ATTENTION : N'INSTALLEZ PAS UN RÉCHAUD À MOINS DE 5 CM D'UN MUR.**
 - **ATTENTION : MAINTENEZ LE RÉCHAUD À 10 CM MINIMUM DE LA COMMANDE.**
- 2 DÉCOUPEZ UN CARRÉ DE 15,2 CM X 15,2 CM SUR LE TABLIER DU COMPTOIR POUR ACCEPTER LE BOÎTIER DE CÂBLAGE.

Retirez et utilisez le pochoir au dos de ce manuel pour tracer ou marquer par un ruban adhésif le contour et l'alignement précis des trous à faire sur le tablier du comptoir pour le boîtier de commande/câblage.
- 3 PERCEZ 4 TROUS PILOTES ÉQUIDISTANTS AUTOUR DE LA DÉCOUPE CARRÉE POUR ACCEPTER DES VIS #8 POUR FIXER LE BOÎTIER DE CÂBLAGE SUR LE TABLIER DU COMPTOIR.

Utilisez un foret 9/64" pour un comptoir en bois ou un foret 1/8" pour un comptoir en tôle. Utilisez le pochoir pour l'alignement.

DÉBUT D'INSTALLATION DES COMMANDES

- 4 RETIREZ LE BOUTON DU THERMOSTAT DU PANNEAU DE COMMANDE.
- 5 RETIREZ LES DEUX VIS DU PANNEAU DE COMMANDE.
- 6 RETIREZ LE CADRAN DU BOÎTIER DE CÂBLAGE.
- 7 INSTALLEZ LE BOÎTIER DE CÂBLAGE DANS LE TABLIER DU COMPTOIR.
 - Enfilez le boîtier de câblage dans la découpe du comptoir prévue pour le bac à eau. Ensuite, basculez le boîtier de câblage et enflez-le à travers la découpe carrée du tablier du comptoir.
 - **ATTENTION :** Veillez à ne pas endommager le tube capillaire du thermostat lors de la manipulation de l'appareil.
 - Ne retirez aucun câblage de l'appareil ou du boîtier de câblage, sauf en cas de nécessité pour câbler à l'alimentation, plus loin dans cette procédure d'installation.
- 8 FIXEZ LE BOÎTIER DE CÂBLAGE AU TABLIER DU COMPTOIR AVEC LES 4 VIS FOURNIES.

CORTE DEL MOSTRADOR

- 1 CORTE UN AGUJERO DE 29.52 CM DE DIÁMETRO EN LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR PARA PONER LA VASIJAS DE AGUA.
 - **PRECAUCIÓN: NO INSTALE LA UNIDAD CALENTADORA A MENOS DE 5 CM DE DISTANCIA DE UNA PARED.**
 - **PRECAUCIÓN: MANTENGA LA UNIDAD CALENTADORA AL MENOS A 10 CM DE DISTANCIA DEL CONTROL.**
- 2 CORTE UN CUADRADO DE 15.24 X 15.24 CM EN LA GUARNICIÓN DE LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR PARA PONER LA CARCASA DE CABLEADO.

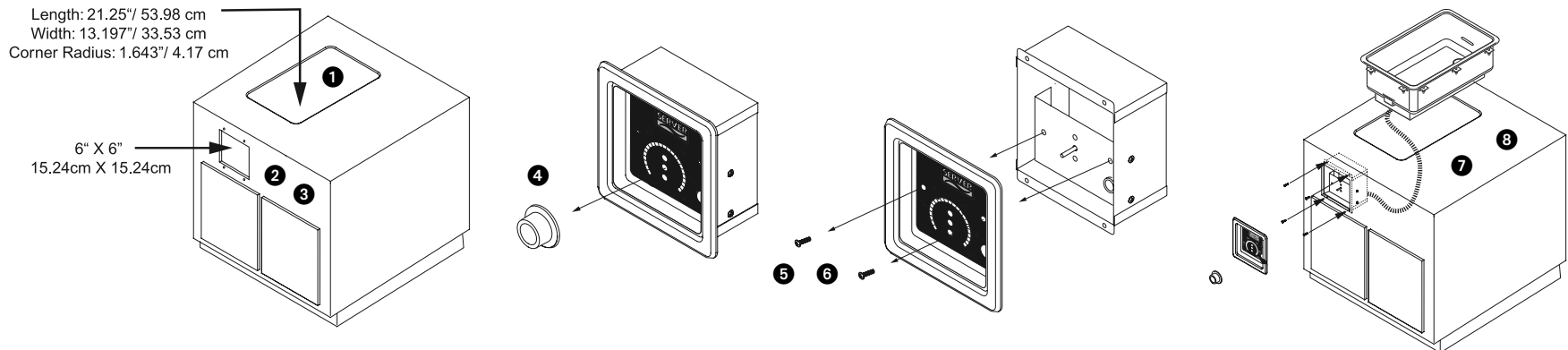
Retire la plantilla en la contratapa de este manual y úsela para marcar, trazar o encintarla a la superficie del mostrador a fin de obtener el tamaño y alineación exactos al cortar y taladrar para colocar la carcasa de control y cableado.
- 3 TALADRE 4 AGUJEROS GUÍA A ESPACIOS IGUALES ALREDEDOR DEL CORTE CUADRADO PARA PONER TORNILLOS #8 Y ASEGURAR LA CARCASA DE CABLEADO A LA GUARNICIÓN DE LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR.

Use una broca de taladro de 3.57 mm para madera o de 3.17 mm para instalaciones de lámina de metal. Use la plantilla para la alineación.

COMIENZO DE LA INSTALACIÓN DEL CONTROL

- 4 RETIRE LA PERILLA DEL TERMOSTATO DE LA CARA DEL CONTROL.
- 5 RETIRE LOS 2 TORNILLOS DE LA CARA DEL CONTROL.
- 6 RETIRE EL BISEL DE LA CARCASA DE CABLEADO.
- 7 INSTALE LA CARCASA DE CABLEADO EN LA GUARNICIÓN DE LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR.
 - Pase la carcasa de cableado a través del corte para la vasija de agua en la superficie del mostrador. Luego incline la carcasa de cableado y pásela por el corte cuadrado de la guarnición de la superficie del mostrador.
 - **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado de no dañar el tubo capilar del termostato al manipular la unidad.
 - No retire ningún cableado de la unidad ni la carcasa de cableado, salvo según lo necesario al cablear a la fuente de alimentación más adelante en el procedimiento de instalación.
- 8 ASEGURE LA CARCASA DE CABLEADO A LA GUARNICIÓN DE LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR CON LOS 4 TORNILLOS PROVISTOS.

Length: 21.25"/ 53.98 cm
Width: 13.197"/ 33.53 cm
Corner Radius: 1.643"/ 4.17 cm



WATER VESSEL INSTALLATION

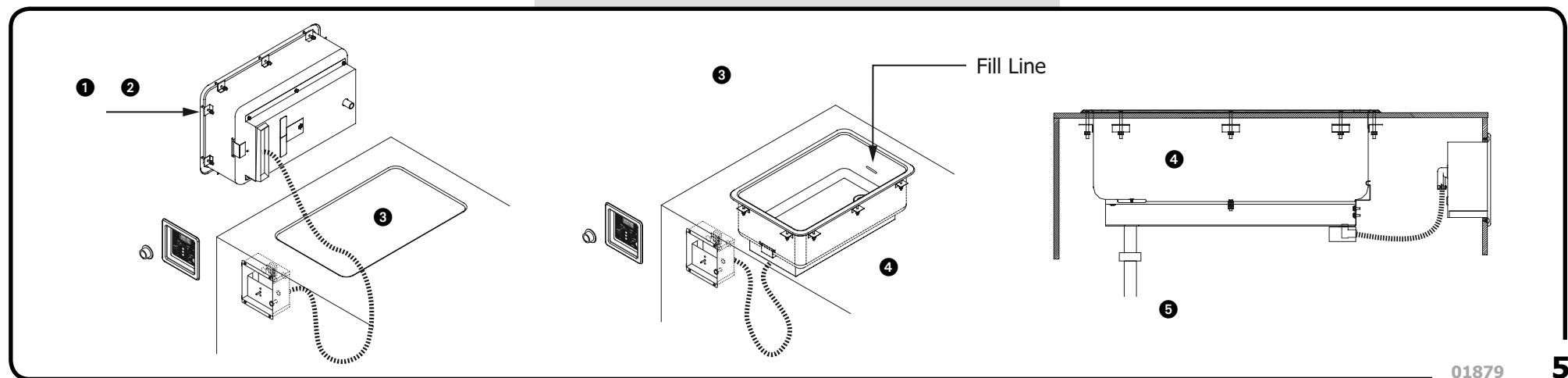
- 1 APPLY SUPPLIED ROPE PUTTY AROUND UNDERSIDE OF WATER VESSEL FLANGE.
- 2 APPLY 1/4" DIAMETER BEAD OF SILICONE ADHESIVE SEALANT, NEXT TO AND OUTSIDE OF ROPE PUTTY, AROUND UNDERSIDE OF WATER VESSEL FLANGE.
- 3 INSTALL WATER VESSEL INTO HOLE CUT IN COUNTERTOP.
Water vessel fill mark should be visible inside rear wall of water vessel.
- 4 SECURE WATER VESSEL TO COUNTERTOP BY INSTALLING SUPPLIED MOUNTING BRACKETS TO STUDS ON UNDERSIDE OF WATER VESSEL AND COUNTERTOP.
 - Rotate nuts to ensure a watertight seal.
 - Remove excess putty and sealant from outer edge of water vessel flange on countertop before it dries.
- 5 CONNECT UNIT TO DRAIN, INSTALL UNIT PLUMBING.
 - Unit includes 1/2" NPT male pipe nipple drain, which is assembled to bottom of water vessel.
 - Connect drain with shut-off valve to suitable drain line per local plumbing codes.
 - Position additional plumbing and valve so that unit bottom closure may be opened and moved downward to service unit.

INSTALLATION DU BAC À EAU

- 1 APPLIQUEZ LE MASTIC FOURNI AUTOUR ET EN DESSOUS DE LA BRIDE DU BAC À EAU.
- 2 APPLIQUEZ UN CORDON DE PRODUIT D'ÉTANCHÉITÉ ADHÉSIF À BASE DE SILICONE (6 MM) À CÔTÉ ET SUR L'EXTÉRIEUR DU MASTIC, DESSOUS, SUR LE POURTOUR DE LA BRIDE DU BAC À EAU.
- 3 INSTALLEZ LE BAC À EAU DANS LE TROU PRATIQUÉ DANS LE COMPTOIR.
Le repère de remplissage du bac à eau doit être visible sur la paroi intérieure arrière du bac.
- 4 FIXEZ LE BAC À EAU AU COMPTOIR EN INSTALLANT LES SUPPORTS DE FIXATION FOURNIS AUX GOUJONS, SOUS LE BAC À EAU ET LE COMPTOIR.
 - Tournez les écrous pour assurer un joint imperméable à l'eau.
 - Retirez l'excédent de mastic et le cordon de produit d'étanchéité du bord extérieur de la bride du bac à eau du comptoir avant qu'il ne sèche.
- 5 RACCORDEZ L'APPAREIL À LA CONDUITE DE VIDANGE EN INSTALLANT LA PLOMBERIE.
 - L'appareil est fourni avec un manchon mâle d'évacuation de 12 mm NPT, qui est fixé de manière permanente au fond du bac à eau.
 - Connectez la conduite de vidange avec valve d'arrêt à une conduite d'évacuation adaptée, conformément aux codes de plomberie locaux.
 - Installez la tuyauterie et la valve supplémentaires de manière à ce que la fermeture située sous l'appareil puisse être ouverte et abaissée pour permettre la réparation de l'appareil.

INSTALACIÓN DE LA VASIJAS DE AGUA

- 1 APLIQUE MASILLA EN FORMA DE CUERDAS SUMINISTRADA ALREDEDOR DE LA BRIDA DE LA VASIJAS DE AGUA.
- 1 APLIQUE UN CORDÓN DE 6.35 MM DE SELLADOR ADHESIVO DE SILICONA JUNTO A LAS CUERDAS DE MASILLA Y POR FUERA DE ELLAS, ALREDEDOR DE LA PARTE INFERIOR DE LA BRIDA DE LA VASIJAS DE AGUA.
- 1 INSTALE LA VASIJAS DE AGUA EN EL AGUJERO CORTADO EN LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR.
La marca de llenado de la vasija de agua debe quedar visible dentro de la pared posterior de la vasija de agua.
- 1 ASEGURE LA VASIJAS DE AGUA A LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR INSTALANDO LOS SOPORTES DE MONTAJE SUMINISTRADOS EN LOS PERNOS DEBAJO DE LA VASIJAS DE AGUA Y LA SUPERFICIE DEL MOSTRADOR.
 - Rote las tuercas para asegurar un sello hermético.
 - Retire el exceso de masilla y sellador del borde externo de la brida de la vasija de agua en la superficie del mostrador antes de que se sequen.
- 1 CONECTE LA UNIDAD AL DRENAJE, INSTALE LAS CONEXIONES DE PLOMERÍA DE LA UNIDAD.
 - La unidad incluye un drenaje de niple de tubería macho NPT de 12.70 mm, el cual se ensambla permanentemente en la parte inferior de la vasija de agua.
 - Conecte el drenaje con la válvula de cierre a una línea de desagüe adecuada según los códigos locales de plomería.
 - Ponga más conexiones y válvulas de tal modo que el cierre inferior de la unidad pueda abrirse y moverse hacia abajo para dar servicio a la unidad.



WIRE UNIT TO POWER SOURCE

- 1 CONNECT UNIT TO POWER SOURCE, INSTALL UNIT WIRING.
 - Installer to provide proper electrical power supply leads to wiring enclosure.
 - **CAUTION:** Power supply connections shall be 14 gauge copper wire 90°C.
 - Connect and secure power supply leads to terminal block provided in wiring enclosure and connect ground wire to ground stud terminal provided in wiring enclosure.
 - **WARNING:** This appliance must be earthed.
 - Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded.
 - Check unit labels for suitable electrical voltages, phases and ampacity ratings.
 - Do not connect any unit to wiring with 240 Volts to ground, unless unit and control units are nameplated and rated for the voltage.

Finish Control Installation

- 2 APPLY SUPPLIED ROPE PUTTY AROUND UNDERSIDE OF WIRING ENCLOSURE BEZEL.
- 3 APPLY 1/4" DIAMETER BEAD OF SILICONE ADHESIVE SEALANT, NEXT TO AND OUTSIDE OF ROPE PUTTY, AROUND UNDERSIDE OF BEZEL.
- 4 INSTALL WIRING ENCLOSURE BEZEL ONTO COUNTERTOP APRON TO COVER WIRING ENCLOSURE.
Position bezel over wiring enclosure, press bezel tight to apron, and align 2 screw holes.
- 5 SECURE BEZEL TO WIRING ENCLOSURE.
 - Use 2 lockwashers and 2 screws to ensure a watertight seal.
 - Remove excess putty and sealant from outer edge of bezel on countertop front apron before it dries.
- 6 Install THERMOSTAT KNOB onto thermostat SHAFT by aligning knob onto flat on shaft and pushing knob onto shaft.

CÂBLAGE À L'ALIMENTATION

- 1 Connectez l'appareil à l'alimentation, en INSTALLANT SON CÂBLAGE.
 - L'installateur doit fournir les conducteurs d'alimentation électrique adaptés pour le boîtier de câblage.
 - **ATTENTION :** Les connecteurs d'alimentation doivent être en cuivre d'épaisseur 14 supportant 90 °C.
 - Connectez et fixez les conducteurs d'alimentation au bornier fourni dans le boîtier de câblage et connectez le fil de terre à la borne de terre du boîtier de câblage.
 - **AVERTISSEMENT:** Cet appareil doit être mis à la terre.
 - Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre.
 - Consultez les étiquettes de l'appareil pour vérifier les tension, fréquence et intensité nominales électriques adaptées.
 - Ne connectez aucun appareil au câblage avec 240 V à la terre, sauf si la tension nominale sur la plaque signalétique de l'appareil et du boîtier de commande correspond.

Fin d'installation des commandes

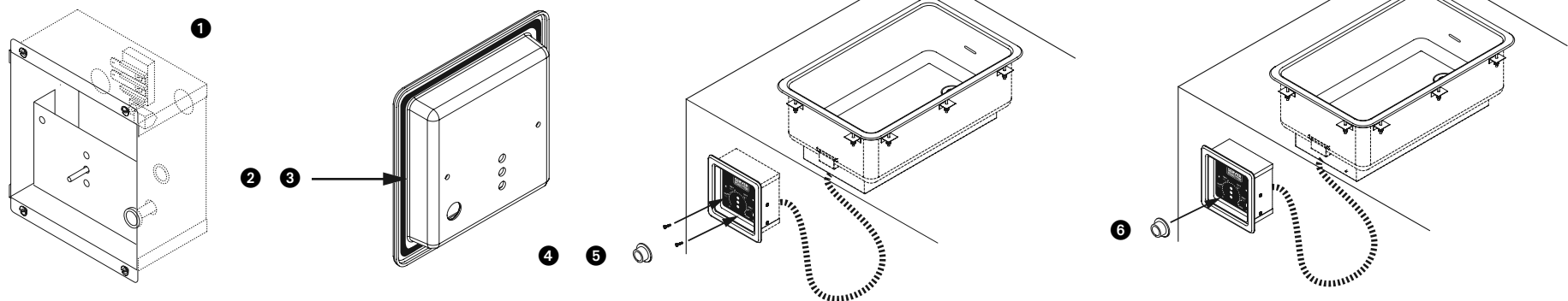
- 2 Appliquez le mastic fourni autour et en dessous du cadran du boîtier de câblage.
- 3 Appliquez un cordon de produit d'étanchéité adhésif à base de silicone (6 mm) à côté et sur l'extérieur du mastic, dessous, sur le pourtour du cadran.
- 4 Installez le cadran du boîtier de câblage sur le tablier du comptoir pour recouvrir le boîtier de câblage.
Positionnez le cadran par-dessus le boîtier de câblage, appuyez bien le cadran sur le tablier et alignez les 2 trous de vis.
- 5 Fixez le cadran sur le boîtier de câblage.
 - Utilisez les 2 rondelles d'arrêt et les 2 vis pour garantir une bonne étanchéité.
 - Retirez le mastic et le cordon de produit d'étanchéité du bord extérieur du cadran sur le tablier avant du comptoir avant qu'il ne sèche.
- 6 Installez le BOUTON DU THERMOSTAT sur l'ARBRE du thermostat en l'alignant sur le plat de l'arbre et en le pressant sur l'arbre.

CABLEE LA UNIDAD A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- 1 CONECTE LA UNIDAD A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN, INSTALE EL CABLEADO DE LA UNIDAD.
 - El instalador debe proporcionar los conductores de fuente de alimentación eléctrica correctos a la carcasa de cableado.
 - **PRECAUCIÓN:** Las conexiones de fuente de alimentación serán de alambre de cobre calibre 14 90°C.
 - Conecte y asegure los conductores de la fuente de alimentación al bloque terminal en la carcasa de cableado y conecte el cable de tierra al terminal de tierra provisto en la carcasa de cableado.
 - **ADVERTENCIA:** Esta unidad debe estar conectada a tierra.
 - Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra.
 - Revise las etiquetas de la unidad para ver los niveles adecuados de voltajes eléctricos, fases y ampacidad nominal.
 - No conecte ninguna unidad al cableado con 240 Voltios a tierra, a menos que la unidad y las unidades de control tengan la capacidad nominal para el voltaje y cuenten con placas de identificación que lo demuestren.

Término de la instalación del control

- 2 Aplique la masilla en forma de cuerdas suministrada alrededor de la parte inferior del bisel de la carcasa de cableado.
- 3 Aplique un cordón de 6.35 mm de diámetro del sellador adhesivo de silicona junto a las cuerdas de masilla y por fuera de ellas, alrededor de la parte inferior del bisel.
- 4 Instale el bisel de la carcasa de cableado en la guarnición de la superficie del mostrador para cubrir la carcasa de cableado.
Ponga el bisel sobre la carcasa de cableado, presiónelo firmemente en la guarnición y alinee los 2 agujeros de tornillos.
- 5 ASEGURE EL BISEL A LA CARCASA DE CABLEADO.
 - Use las 2 arandelas de seguridad y los 2 tornillos para asegurar un sello hermético.
 - Retire el exceso de masilla y sellador del borde externo del bisel en la guarnición de la superficie del mostrador antes de que se sequen.
- 6 Instale la PERILLA DEL TERMOSTATO en el EJE del termostato alineando la perilla en la cara plana del eje y empujando la perilla en el eje.



UNIT OPERATION.

- 1 ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE EACH USE. See **Unit Take-Down, Safety Guidelines, and Cleaning.**
- 2 FILL WATER VESSEL WITH WATER.
 - This unit accepts a variety of pan sizes or an adaptor plate and insets with lids for placing product into.
 - 6" deep pans are recommended before 4" deep pans for maximum heating efficiency and water saving, even with smaller amounts of product.
 - 7 Qt. and 4 Qt. insets are considered 6" deep. 1/2 size pans #90079 and 1/3 size pans #90083 are 6" deep.
 - For 6" deep pan(s), fill water vessel with 9 cups (72 oz./2.13L) of water or fill to embossed water line inside and towards the rear of the water vessel.
 - For 4" deep pan(s), fill water vessel with 38 cups (2.37 gal./8.99L) of water or fill so that the water level is about 1/4" below the bottom surface of the pan(s).
 - DO NOT OVER FILL.
- 3 INSERT PAN(S) OR ADAPTOR PLATE WITH INSETS into water vessel or base of unit.
 - Product being heated must always be inside pans or insets, never place product directly into water vessel.
 - Set thermostat knob to recommended product serving temperature. "Power ON" indicator light will illuminate when unit is receiving power.
 - To heat unit faster, thermostat knob may be rotated to maximum setting temporarily.
 - For products being served which require rethermalization or need to achieve safe hot food holding, see **Rethermalization and Hot Food Holding.**

Unit Take-Down: ROTATE THERMOSTAT TO MINIMUM SETTING.

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

EMPTY WATER OUT OF WATER VESSEL. If unit is connected to plumbing, open valve to drain water.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- 1 NETTOYEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION.
- 2 REMPLISSEZ LE RÉCIPIENT D'EAU.
 - Ce modèle accepte une variété de tailles de récipients ou une plaque-adaptateur et des récipients encastrés à couvercle pour y placer les produits.
 - Des récipients de 15 cm de profondeur sont recommandés de préférence aux récipients de 10 cm pour une efficacité maximale de chauffage et une économie d'eau, même avec de plus petites quantités de produit.
 - Les récipients encastrés de 7 et 4 litres mesurent 15 cm de profondeur.
 - Pour les récipients de 15 cm DE PROFONDEUR, remplissez le bac à eau de 2,13 L d'eau ou jusqu'à la ligne en relief située à l'intérieur et à l'arrière du bac.
 - Pour les récipients de 10 cm DE PROFONDEUR, remplissez le bac à eau de 8,99 L d'eau ou jusqu'à ce que le niveau d'eau se trouve à 0,6 cm environ EN DESSOUS DE LA surface inférieure des récipients.
 - NE LE REMPLISSEZ PAS TROP.
- 3 INTRODUISEZ LE(S) CONTENEUR(S) OU LA PLAQUE ADAPTRICE AVEC LES RÉCIPIENTS dans le bac à eau ou la base de l'unité.
 - Le produit à chauffer doit toujours se trouver dans les conteneurs et récipients, ne le posez jamais directement dans le bac à eau.
 - Réglez le bouton du thermostat sur la température recommandée pour le produit.
 - Pour faire chauffer plus vite l'appareil, tournez temporairement le bouton du thermostat sur
 - le réglage de température maximal.
 - Pour les produits demandant une remise en température ou devant être maintenus à une certaine température par mesure de sécurité, reportez-vous à **Remise en température et maintien au chaud des aliments.**

Démontage: TOURNEZ LE THERMOSTAT AU RÉGLAGE MINIMUM.

ATTENTION : Si l'appareil a déjà été utilisé, il est possible qu'il soit encore chaud. Laissez-le refroidir avant de continuer.

VIDEZ L'EAU DU BAC. Si l'appareil est connecté au réseau de plomberie, ouvrez la valve pour vidanger.

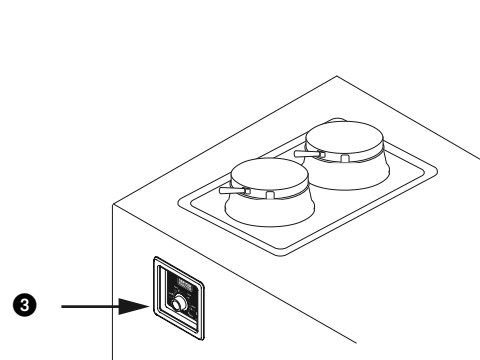
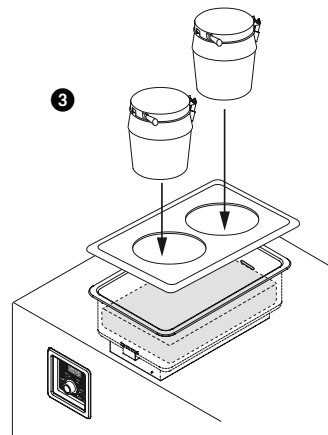
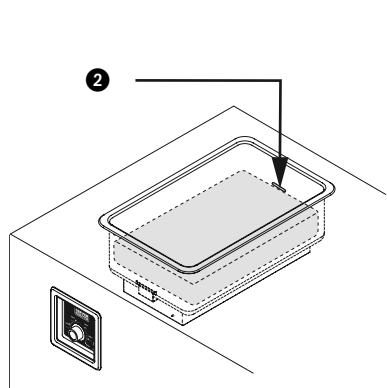
ARMADO DE LA UNIDAD

- 1 SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DE USARLA.
- 2 LLENE LA VASIJAS CON AGUA.
 - Esta unidad sirve para una variedad de tamaños de recipientes o una placa adaptadora y empotrados con tapas para colocar producto.
 - Se recomienda usar fuentes de 15 cm de profundidad antes de fuentes de 10 cm de profundidad para lograr una máxima eficiencia de calentamiento y ahorro de agua, inclusive con menores cantidades de producto.
 - Los empotrados de 7 litros y 4 litros se consideran de 15 cm de profundidad.
 - Para fuentes de 15 cm de profundidad, llene la vasija con 2,13 L de agua o hasta la línea de agua grabada en el interior y hacia la parte posterior de la vasija.
 - Para fuentes de 10 cm de profundidad, llene la vasija con 8,99 L de agua o hasta que el nivel de agua esté aproximadamente 0,6 cm debajo de la superficie inferior de las fuentes.
 - NO LA LLENE EN EXCESO.
- 3 INSERTE LA(S) FUENTE(S) O LA PLACA ADAPTADORA CON FUENTES EMPOTRADAS en la vasija de agua o en la base de la unidad.
 - El producto que se calienta siempre debe estar dentro de las fuentes normales o empotradas, nunca coloque el producto directamente en la vasija de agua.
 - Fije la perilla del termostato a la temperatura recomendada para servir el producto.
 - Puede fijar provisoriamente la perilla del termostato en
 - la temperatura máxima para calentar la unidad más rápidamente.
 - Para los productos que requieren rethermalización o deben alcanzar una temperatura de conservación segura, consulte la sección **Rethermalización y Conservación de alimentos calientes.**

Desarmado de la unidad: GIRE LA PERILLA DEL THERMOSTATO HASTA LA TEMPERATURA MÍNIMA.

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

VACÍE EL AGUA DE LA VASIJA. Si la unidad está conectada al sistema de plomería, abra la válvula para drenar el agua.



REETHERMALIZATION AND HOT FOOD HOLDING

This appliance is listed with NSF International (National Sanitation Foundation) and ANSI (American National Standards Institute) as a Rethermalization and as a Hot Food Holding unit (Standard 4).

Rethermalization of food products is achieved by this appliance when it elevates the food product temperature from a refrigerated 40°F (4°C) to a safe food cooked temperature of 165°F (74°C) within a period of 2 hours.

Hot Food Holding is achieved with this appliance when it maintains a product temperature at or above 150°F (66°C), in all locations throughout the product, for a minimum of 2 hours, even if any lids or covers are removed. Lids or covers are recommended to help maintain product temperature.

To achieve safe Hot Food Holding:

- ❶ Pre-Heat unit with lids installed, correct amount of water in vessel and thermostat set on HIGH.
 - 20 Minutes for 6" deep pan(s).
 - 45 Minutes for 4" deep pan(s).
- ❷ MAXIMUM CAPACITY OF PRODUCT WHICH CAN BE INSIDE INSET MUST BE LIMITED TO SHOULDER OF INSET.
 - 7 Qt. inset capacity must be limited to 5.5 quarts which is equal to 22 cups full of product.
 - 4 Qt. inset capacity must be limited to 2.75 quarts which is equal to 11 cups full of product.
 - Do not over fill.
- ❸ After Pre-Heat, thermostat must remain at high setting for entire duration of Hot Food Holding.

Server Products Inc. claims no responsibility for actual serving temperature of product. It is the responsibility of the user to ensure that any product is held and served at a safe temperature.

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS

Cet appareil est homologué par la NSF International (National Sanitation Foundation) et l'ANSI (American National Standards Institute) à titre d'appareil de remise en température et de maintien au chaud des aliments (norme 4).

La remise en température des produits alimentaires s'obtient lorsque l'appareil font monter la température des aliments de l'état réfrigéré (4 °C) à l'état sûr pour aliments cuits (74 °C) en 2 heures maximum.

Le maintien des aliments au chaud s'obtient lorsque cet appareil maintient la température du produit à 66 °C minimum, à travers la masse de produit, pendant 2 heures minimum, même avec les couvercles retirés. L'utilisation de couvercles est recommandée pour maintenir la température des produits.

Pour un maintien au chaud sûr des aliments :

- ❶ Préchauffez l'appareil pendant 20 minutes en utilisant la bonne quantité d'eau dans le bac et en réglant le thermostat à établir à supérieure température.
 - 20 minutes pour les récipients de 15 cm de profondeur.
 - 45 minutes pour les récipients de 10 cm de profondeur.
- ❷ LA CONTENANCE MAXIMALE DE PRODUIT À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT ENCASTRÉ NE DOIT PAS ÊTRE SUPÉRIEURE À L'ÉPAULEMENT DU RÉCIPIENT ENCASTRÉ.
 - La contenance doit être limitée à 8 litres, soit 32 tasses de produit.
 - Ne remplissez pas trop.
- ❸ Après le préchauffage, le thermostat doit rester à élevé pour toute la durée de maintien au chaud des aliments.

Server Products Inc. n'endosse aucune responsabilité en ce qui concerne la température de service du produit. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que tout produit est maintenu à température et servi à une température sûre.

RETERMALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

Este artefacto está registrado por NSF International (Fundación Nacional de Salubridad) y por ANSI (Instituto Norteamericano de Normas) como unidad para la rethermalización y conservación de alimentos calientes (Norma 4).

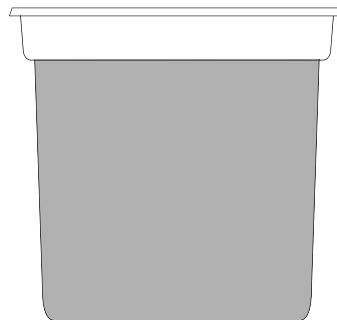
Esta unidad rethermaliza el producto cuando eleva la temperatura del producto refrigerado de 4°C a una temperatura de cocción segura de 74°C dentro de un período de 2 horas.

La conservación del alimento caliente se alcanza cuando el producto permanece a una temperatura igual o superior a 66°C, en todas las secciones del producto durante un mínimo de 2 horas, incluso si se retiran las tapas o cubiertas. Las tapas y cubiertas ayudan a mantener la temperatura del producto.

Para conservar los alimentos calientes y seguros:

- ❶ Precaliente la unidad durante 20 minutos con la cantidad correcta de agua en la vasija y con el termostato juego a el más alto temperatura.
 - 20 minutos para fuentes de 15 cm de profundidad.
 - 45 minutos para fuentes de 10 cm de profundidad.
- ❷ LA CANTIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO DENTRO DE LA FUENTE NO DEBE SOBREPASAR EL REBORDE DE LA MISMA.
 - El empotrado tiene una capacidad máxima de 7.57 litros, lo cual equivale a 32 tazas de producto.
 - No sobrepase el volumen de la fuente.
- ❸ Una vez precalentada la unidad, debe mantenerse el termostato en alto durante todo el período de conservación de la comida.

Server Products Inc. decline toute responsabilité liée à la température réelle de service du produit. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que le produit est maintenu et servi à une température sûre.



SAFETY GUIDELINES

When Using Unit:

Warning: This appliance must be earthed. Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded.

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.

When Cleaning Unit:

Caution: IF UNIT HAS ALREADY BEEN IN USE, UNIT MAY STILL BE HOT. Allow unit to cool before continuing.

Warning: NEVER IMMERSE BASE OR SHROUD OF UNIT INTO WATER. NEVER USE ANY WATER JET OR PRESSURE 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.

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.

- 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.

Lorsque vous nettoyez l'appareil :

Attention : SI L'APPAREIL A DÉJÀ ÉTÉ UTILISÉ, IL SE PEUT QU'IL SOIT ENCORE CHAUD. Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

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 de la base 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.

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.

Limpieza de la unidad:

Precaución: SI LA UNIDAD SE HA USADO HACE POCO, PUEDE QUE AÚN ESTÉ CALIENTE. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.

Advertencia: NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO. NUNCA USE UN CHORRO DE AGUA O ROCIADOR A PRESIÓN EN LA BASE O RESGUARDO DE LA UNIDAD.

El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.

CLEANING

THIS UNIT IS INTENDED TO BE MOUNTED PERMANENTLY FOR CONSTANT USE. IT IS VERY IMPORTANT TO CLEAN AND RINSE THE WATER VESSEL DAILY WITH CLEAN WATER.

① See **Unit Take-Down.**

Warning: ELECTRICAL SHOCK COULD OCCUR OR ELECTRICAL COMPONENTS INSIDE THE UNIT BASE COULD BE DAMAGED FROM WATER EXPOSURE.

- ② BEFORE FIRST USE AND AFTER USE DAILY, disassemble and clean unit.
- Do not use highly alkaline or acidic solvents or other harsh abrasives to clean vessel. Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch any polished surfaces.
 - If the drain screen needs to be removed to clear debris, pull it upward to remove.
- ③ Wash water vessel and inset with dishwashing detergent and hot water. Rinse thoroughly and dry with a clean soft cloth.
- 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. 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.
- Various elements and minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts.
 - To remove these deposits from the element and water vessel we recommend you clean the vessel and the element with ScaleKleen™ by Everpure, carefully following the manufactures recommendations.
 - A mildly abrasive nylon or brass brush may be used to remove any food or mineral deposits inside vessel.

If at all possible allow the unit to air dry when not in use. Stainless steel will corrode if not cleaned and maintained properly.

NETTOYAGE

CE MODÈLE SE FIXE DE MANIÈRE PERMANENTE POUR UNE UTILISATION CONSTANTE. IL EST TRÈS IMPORTANT DE NETTOYER ET RINCER CHAQUE JOUR LE RÉCIPIENT D'EAU AVEC DE L'EAU PROPRE.

① Consultez **DÉMONTAGE DE L'APPAREIL.**

Avertissement : 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.

- ② AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET APRÈS USAGE, CHAQUE JOUR, démontez et nettoyez l'appareil.
- N'utilisez pas de solvants très alcalins, acides ou d'autres agents abrasifs pour nettoyer le récipient. 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.
 - Si l'écran de drain doit être enlevé sur les débris clairs, tirez-les vers le haut pour enlever.
- ③ LAVEZ LE RÉCIPIENT D'EAU ET LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ AVEC DU LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.
- ④ DÉINFECTEZ 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. 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.
- Divers éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable.
 - Pour éliminer ces dépôts de l'élément chauffant et des parois du récipient, nous vous recommandons de nettoyer le récipient et l'élément chauffant avec du ScaleKleen™ Everpure, en veillant à suivre scrupuleusement les recommandations du fabricant.
 - Vous pouvez utiliser une brosse en nylon ou en laiton légèrement abrasive pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires de l'intérieur du récipient.

Si possible, laissez sécher à l'air lorsque vous n'envisagez pas une utilisation immédiate. L'acier inoxydable se corrode s'il n'est pas correctement nettoyé et entretenu.

LIMPIEZA

ESTA UNIDAD ESTÁ DESTINADA A MONTARSE PERMANENTEMENTE PARA USO CONSTANTE. ES MUY IMPORTANTE LIMPIAR Y ENJUAGAR LA VASIJAS DE AGUA TODOS LOS DÍAS CON AGUA LIMPIA.

① Consulte la sección **DESARMADO DE LA UNIDAD.**

Advertencia: El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.

- ② ANTES DEL PRIMER USO Y DESPUÉS DEL USO DIARIO, desarme y limpie la unidad
- No use disolventes altamente alcalinos o ácidos, ni ningún otro abrasivo fuerte para limpiar la vasija. No use limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies pulidas.
 - Si la pantalla del dren necesita ser quitada a la ruina clara, tire de ella hacia arriba para quitar.
- ③ LAVE LA VASIJAS DE AGUA Y LA FUENTE CON DETERGENTE PARA VAJILLA Y AGUA CALIENTE. Enjuáguelas totalmente y séquelas con un paño suave limpio.
- ④ DESINFECTE LAS PIEZAS SEGÚN LOS REQUISITOS DE SU LOCALIDAD. Deben desinfectarse todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.
- ⑤ DEJE QUE LAS PIEZAS SE SEQUEN TOTALMENTE AL AIRE LIBRE UNA VEZ DESINFECTADAS. Para evitar la corrosión en piezas de acero inoxidable, es importante secarlas totalmente dejándolas al aire libre, según sea necesario después de desinfectarlas, o secarlas totalmente frotándolas con un paño suave limpio regularmente.
- Puede acumularse diversos elementos y minerales, tales como cloruros del agua de la llave, en las piezas de acero inoxidable.
 - Para eliminar estos depósitos del elemento y de la vasija de agua le recomendamos limpiar las dos cosas con ScaleKleen™ de Everpure, siguiendo con cuidado los consejos del fabricante.
 - Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de nilón o latón para eliminar del interior de la vasija los residuos minerales o de comida.

Si es posible deje secar la unidad al aire cuando no esté en uso. El acero inoxidable se corroe si no se limpia y mantiene debidamente.

UNIT TROUBLESHOOTING

Possible Problem:

- Unit does not heat.

Solutions:

- Make sure power is available from source.
- Make sure unit thermostat is set correctly.

WIRING DIAGRAM

- ① Power Source Connection 120V/60Hz
 - A Black
 - B White
 - C Green
- ② Block Terminal
- ③ Red Lamp
- ④ Thermostat
- ⑤ Conduit Connector, 3/8 - 90°
- ⑥ Flexible Conduit
- ⑦ Conduit Connector, 3/8
- ⑧ Heating Element
- ⑨ Thermal Cutout

DÉPANNAGE DE L'APPAREIL

Problème possible :

- L'appareil ne chauffe pas.

Solutions :

- Assurez-vous que l'alimentation est disponible à la source.
- Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.

SCHEMA DE CÂBLAGE

- ① Alimentation 120V/60Hz
 - A Noir
 - B Blanc
 - C Vert
- ② Bornier
- ③ Voyant rouge
- ④ Thermostat
- ⑤ Raccord de conduite, 3/8 - 90°
- ⑥ Flexible
- ⑦ Raccord de conduite, 3/8
- ⑧ Élément chauffant
- ⑨ Thermorupteur

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

Posible problema:

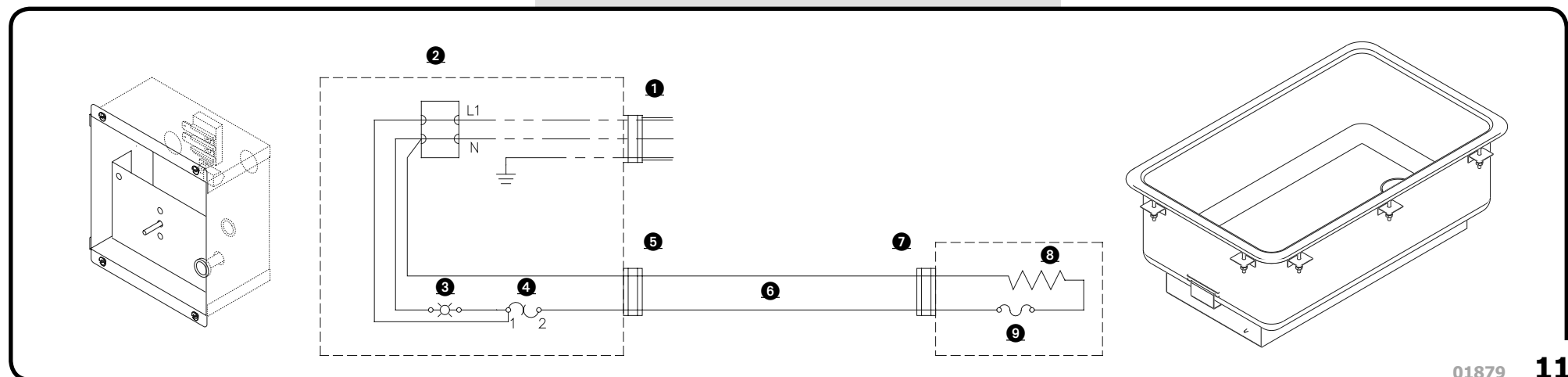
- La unidad no se calienta.

Soluciones:

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

DIAGRAMA DE CABLEADO

- ① Conexión de la fuente de alimentación 120V/60Hz
 - A Negro
 - B Blanco
 - C Verde
- ② Bloque terminal
- ③ Bombilla roja
- ④ Termostato
- ⑤ Conector de portacable, 9.52 mm - 90°
- ⑥ Portacable flexible
- ⑦ Conector de portacable, 9.52 mm
- ⑧ Elemento calentador
- ⑨ Interruptor térmico



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.

Goods being returned for credit 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 et le numéro de série de l'appareil, ainsi que d'autres données spécifiques sont estampillées sous ou à l'arrière de chaque appareil.

MAINTENANCE GÉNÉRALE, RÉPARATIONS OU RENVOIS

Avant d'envoyer un composant à Server Products pour maintenance, réparation ou retour, contactez le service clientèle Server Products pour demander un **NUMÉRO D'AUTORISATION DE RETOUR**. La marchandise doit être envoyée à Server avec ce numéro et sera soumise à

de frais de reconstitution du stock de 20 %. Les marchandises renvoyées doivent être à l'état neuf et inutilisé et ne pas avoir plus d'un an. 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

Puede hallar el número de modelo de la unidad, su número de serie, y otros datos específicos estampados en la parte inferior o posterior de cada unidad.

SERVICIO, REPARACIÓN O DEVOLUCIONES

Si debe enviar un producto a Server Products por servicio, reparación o devolución, comuníquese con el departamento de servicio al cliente y solicite un **NUMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN**. El producto debe enviarse a Server con dicho número y estará sujeto a un

20% (por ciento) de recargo por renovación de existencias. Los productos devueltos deben estar en estado nuevo y sin uso, y no deben tener más de un año. 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 rápido. En circunstancias normales, las unidades reparadas se despachan al día siguiente. Nuestros cargos por concepto de mano de obra son razonables. L

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 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.

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 CONSÉQUENTIELS 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. Dans le cas d'appareils ou de pièces achetés par Server Products auprès d'un fournisseur tiers, l'obligation de Server Products et le seul recours de l'acheteur contre Server Products ou ses fournisseurs ne devront pas dépasser l'arrangement que Server Products sera en sure d'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 puede, a su criterio:

(i) cambiar todo equipo que demuestre estar defectuoso, (ii) solucionar o reparar dicho defecto o bien, (iii) reembolsar el precio de compra del equipo defectuoso en forma de crédito aplicable para compras que el cliente efectúe en el futuro.

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
04397	ALL	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
10117	ALL	Nut, 10-24 Hex	Écrou à 6 pans, 10-24	Tuerca, 10-24 hexagonal
10122	ALL	Gasket (2)	Garniture	Junta
10153	ALL	Lockwasher, #10	Rondelle d'arrêt, no. 10	Arandela de seguridad, No. 10
11196	ALL	Grommet, 1/4, Rubber	Passe-câble, caoutchouc, 6 mm	Arandela aislante, 6 mm, goma
81050	OPTIONAL	Inset and Lid Assembly, 4 Quart	Récipient encastré et couvercle, 3,78 litre	Conjunto de empotrado y tapa, 3,78 litros
81073	ALL	Hinge	Charnière	Bisagra
81104	ALL	Hinge Spring Replacement Kit	Ressort de charnière	Resorte de bisagra
81105	ALL	Hinge Pin, Cotterless	Goupille de charnière	Pasador de bisagra
81329	ALL	Knob	Bouton	Perilla
84038	ALL	Lid & Bracket Assembly	Couvercle et support	Conjunto de la tapa y base
84040	ALL	Inset and Lid Assembly, 7 Quart	Récipient encastré et couvercle, 6,62 litre	Conjunto de empotrado y tapa, 6,62 litros
84043	ALL	Inset, 7 Quart	Récipient encastré, 6,62 litre	Fuente empotrada, 6,62 litros
84053	ALL	Lid Assembly	Ensemble du couvercle	Conjunto de la tapa
86711	ALL	Terminal Block (Not Shown)	Bornier (non illustré)	Bloque terminal (No se muestra)
86712	ALL	Wire Lug (Not Shown)	Cosse	Orejeta de alambre
86714	90200	Conduit, Flexible, 60"	Conduite, flexible, 152 cm	Portacable, flexible, 152 cm
86733	90210	Conduit, Flexible, 24"	Conduite, flexible, 91 cm	Portacable, flexible, 91 cm
86718	ALL	Bracket, Mounting	Support de montage	Soporte, montaje
86721	ALL	Bracket, Thermostat	Support de thermostat	Soporte, termostato
86722	ALL	Bezel	Cadran	Bisel
86723	ALL	Label, Logo, Incounter	Étiquette, logo, encastré	Etiqueta, logotipo, Incounter
86727	ALL	Wiring Enclosure Assembly	Boîtier de câblage	Conjunto de la carcasa de cableado
86735	ALL	Sealant, Putty Rope, 66" (Not Shown)	Produit d'étanchéité, mastic, 167 cm (non illustré)	Sellador, cuerda de masilla, 167.64 cm (No se muestra)
90185	ALL	Thermostat Knob	Bouton de thermostat	Perilla del termostato
90187	ALL	Indicator Light, Red	Voyant, rouge	Luz indicadora, roja
90079	ALL	Pan, 1/2 Size, 6" Deep	Récipient, 1/2 de taille, 15 cm de profondeur	Fuente, 1/2 de tamaño, 15 cm de profundidad
90083	ALL	Pan, 1/3 Size, 6" Deep	Récipient, 1/3 de taille, 15 cm de profondeur	Fuente, 1/3 de tamaño, 15 cm de profundidad
90092	ALL	Lid for 1/3 Size Pan	Couvercle- 1/3 de taille Récipient	Tapa- 1/3 de tamaño Fuente
90143	ALL	Handle Knob	Bouton de poignée	Perilla de la asa
90181	ALL	Lid	Couvercle	Tapa
90182	ALL	Lid Assembly	Ensemble du couvercle	Conjunto de la tapa
90195	ALL	Adapter Plate	Plaque adaptrice	Placa adaptadora
90197	OPTIONAL	Adapter Plate	Plaque adaptrice	Placa adaptadora
90203	90200	Thermostat Kit	Thermostat	Termostato
90204	90210	Thermostat Kit	Thermostat	Termostato
90205	ALL	Screen, Drain	Filtre, vidange	Malla, conjunto del drenaje

PARTS LIST

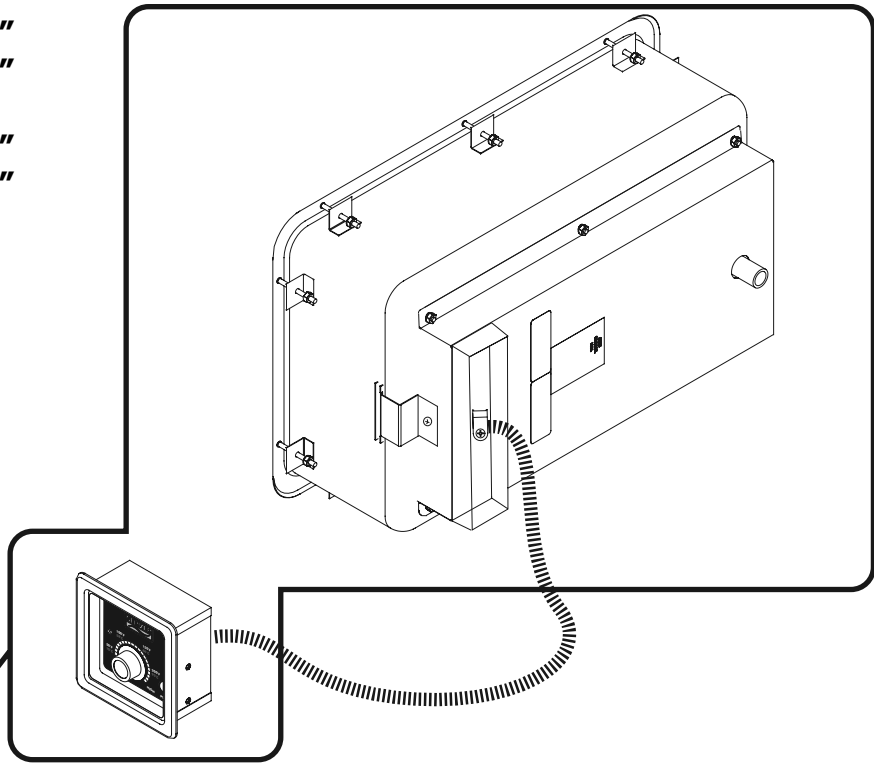
LISTE DES PIÉCES

LISTA DE PIEZAS

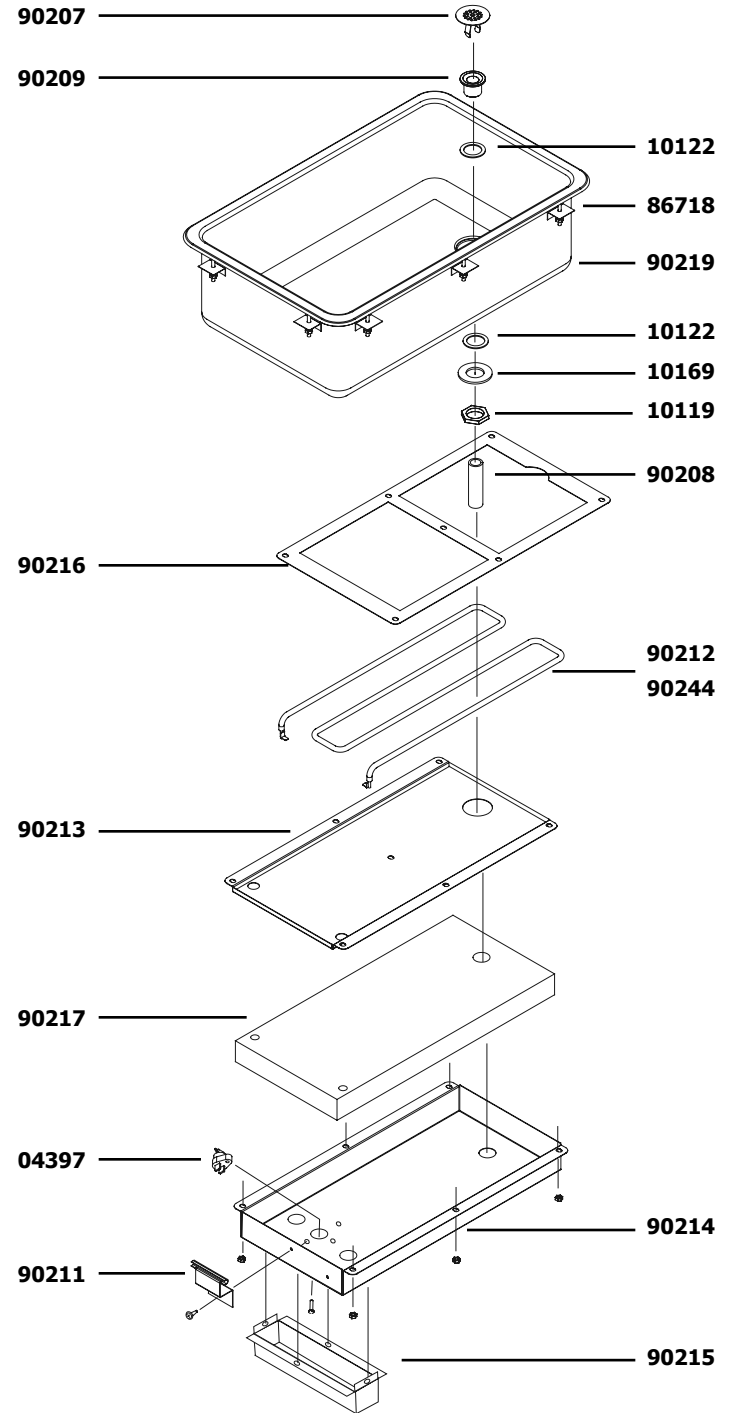
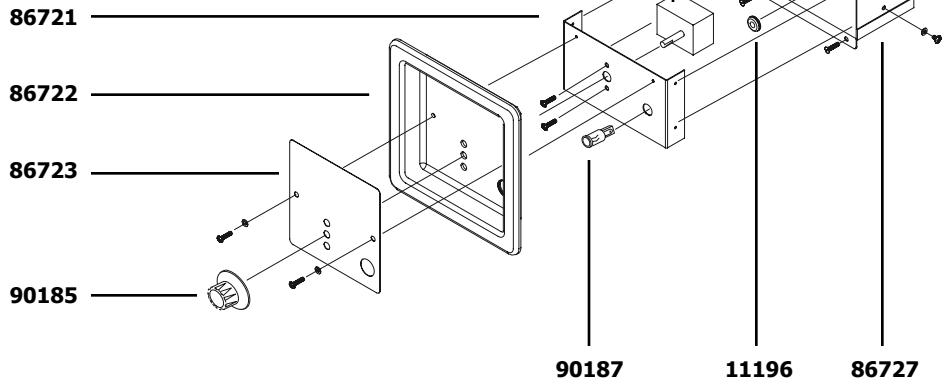
Part #	Model #	Description	Description	Descripción
90206	ALL	Clip, Screen	Filtre	Malla
90207	ALL	Screen, Drain Assembly	Filtre, vidange	Malla, conjunto del drenaje
90208	ALL	Fitting, Drain	Égoutter Installation	instalación, conjunto del drenaje
90209	ALL	Fitting, Pipe	Raccord, Pipe	El Caber, Pipa
90211	ALL	Bracket, Thermostat Bulb	Support de thermostat	Soporte, termostato
90212	90200, 90210	Heating Element, 120 V	Élément chauffant, 120 V	Elemento calentado, 120 Vr
90213	ALL	Heat Reflector	Écran thermique	Reflector de calor
90214	ALL	Cover, Heat Reflector	Écran thermique	Reflector de calor
90215	ALL	Cover, Terminal	Terminal Parcourir	Terminal Abrigo
90216	ALL	Spacer, Element	Entretoise Élément	Espaciador, Elemento
90217	ALL	Insulation	Isolation	Aislamiento
90218	ALL	Water Vessel	Bac à eau	Agua Vasija
90219	ALL	Water Vessel Assembly	Bac à eau	Conjunto de la vasija de agua
90224	90220, 90230	Heating Element, 220 V	Élément chauffant, 220 V	Elemento calentador, 220 V

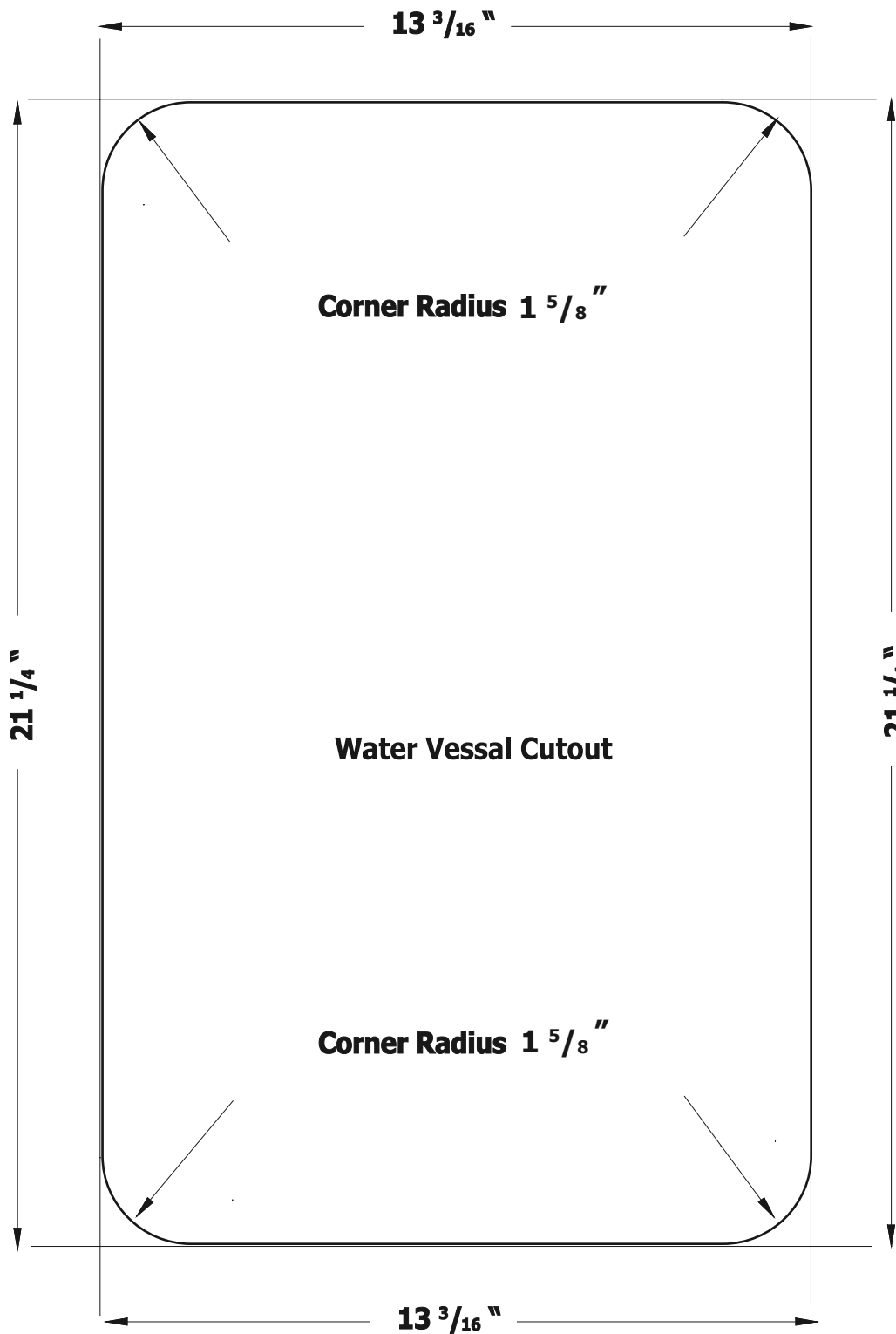
90200-72"
90210-36"

90220-72"
90230-36"



72"-90203
36"-90204





Drill $\frac{9}{64}$ " Diameter Hole to accept Wood Screw.
Drill $\frac{1}{8}$ " Diameter Hole to accept Sheet Metal Screw.

