

SERVER

01550-REVC-110106



Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Roa
Richfield, WI 53076



(262) 628-5600



(800) 558-8722



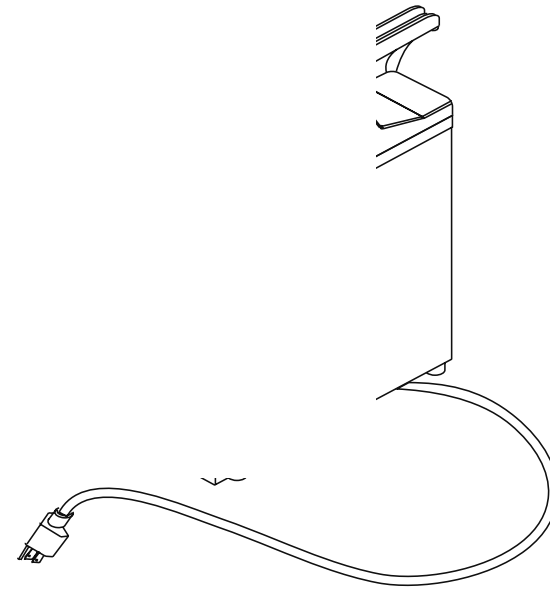
(262) 628-5110



spsales@server-products.com



www.server-products.com



MODELS:

FSA **Food Server Advantage**
120V (Series 99H)
Stock No. 85000

FSAF **Food Server Advantage–Fudge**
120V (Series 00E)
Stock No. 85070

FSAF **Food Server Advantage–Caramel**
120V (Series 00E)
Stock No. 85080

Distributeur alimentaire Advantage
120 V (série 99H)
N° de réf. 85000

Distributeur alimentaire Advantage–Fudge
120 V (série 00E)
N° de réf. 85070

Distributeur alimentaire Advantage–Caramel
120 V (série 00E)
N° de réf. 85080

Food Server Advantage
120V (Serie 99H)
Artículo No. 85000

Food Server Advantage–Fudge
120V (Serie 00E)
Artículo No. 85070

Food Server Advantage–Caramelo
120V (Serie 00E)
Artículo No. 85080

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 FIRST USE
See Unit Take-Down, Safety Guidelines, and C

- 1 Remove Lid assembly.
- 2 Install paddle assembly into food vessel.
 - Install paddle completely vertical into food vessel.
 - Do not allow paddle to angle back and rest on inside bottom rear of food vessel.
 - Proper paddle installation will enable paddle to swing forward and will allow enough space for a second product pouch.

CAUTION: When unit is "ON", electrical current flows through the paddle assembly to heat it.

- 3 Plug cord in.

Warning: This appliance must be earthed.

Electrical shock could occur if the unit is not earthed. The unit requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be inserted into the power source.

- 4 Press switch to the "ON" position.

DE LA UNIDAD

TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO.

Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad, y para obtener mayor información.

Remueva el conjunto de la tapa.

Instale el conjunto de paletas en la vasija de comida.

Instale el conjunto de paletas completamente vertical en la vasija de comida.

Una correcta instalación de la paleta permitirá que esta pueda oscilar hacia adelante y dejará suficiente espacio para una segunda bolsa de producto dentro de la vasija.

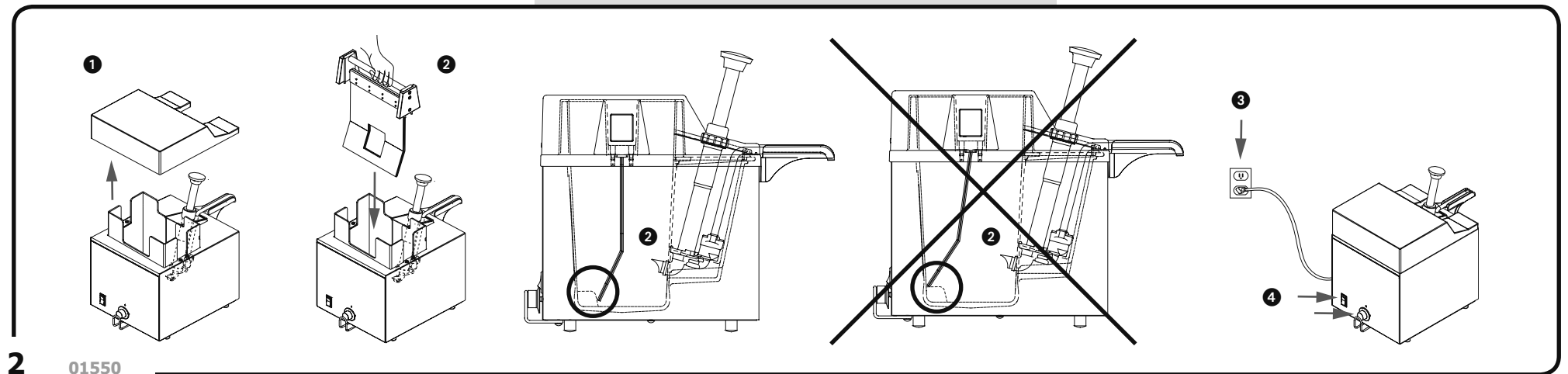
Una correcta instalación de la paleta permitirá que esta pueda oscilar libremente hacia adelante y dejará suficiente espacio para una segunda bolsa de producto dentro de la vasija.

Cuando la unidad está encendida, fluye corriente eléctrica a través de los enchufes del conjunto de paleta para calentarla.

Precaución:

Esta unidad debe estar conectada a tierra. Se puede producir una descarga eléctrica si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar insertadas en el fuente de alimentación.

- 4 Mueva el interruptor hasta la posición encendida "ON".



UNIT SET-UP (CONTINUED)

These units are listed with NSF International (National San and ANSI (American National Standards Institute) as Ret as Hot Food Holding units (Standard 4).

Rethermalization of food product is achieved by these the appliance elevates the food product temperature fi 40°F (4°C) to a safe food cooked temperature of 165° period of 2 hours.

Hot Food Holding is achieved with these appliances w maintains a product temperature at or above 150°F (66° throughout the product, for a minimum of 2 hours. Lid installed to maintain product temperature.

5 PRODUCT POUCHES MAY BE PRE-HEATED IN UNIT V KNOB SET ON HIGH AND LID ASSEMBLY INSTALL

- One (primary) product pouch may be installed compartment of food vessel and another (reserv pouch may also be installed into rear compartm vessel for product pre-heat.
- Product pouches may otherwise be pre-heated, a microwave, convection oven, water bath, or si according to product manufacturer's instructions
- Pre-Heat time will vary depending on product.
- After pre-heat, adjust thermostat knob to recc product serving temperature.
- For NSF safe Hot Food Holding requirements, adjust thermostat knob to be set on at least 150°F (66°C) 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.

- Après le préchauffage, réglez le bouton du thermostat sur la température recommandée pour le produit.
- Pour obéir aux consignes de sécurité NSF, réglez le bouton du thermostat sur 66 °C et 150 °F pendant toute la durée de maintien au chaud des aliments.

Server Products Inc. décline 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.

E LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

stán registradas por la NSF International (Fundación ridad) y por el ANSI

ericano de Normas) como unidades para la rethermalización : alimentos calientes (Norma 4).

thermalizan el producto cuando elevan la temperatura del ido de 4°C a una temperatura de cocción segura de 74°C odo de 2 horas.

el alimento caliente se alcanza con estos aparatos cuando inece a una temperatura igual o superior a 66°C, en todas producto durante un mínimo de 2 horas. Debe instalarse tapa para mantener la temperatura del producto.

Je producto pueden precalentarse en la unidad con la rmostato fija en la selecciónalta y con la tapa instalada.

talarse una bolsa de producto (primaria) en el niento delantero de la vasija y puede instalarse otra bolsa de producto (de reserva) en el niento trasero de la vasija para precalentar el

s de producto también pueden precalentarse se en un horno de microondas, de convección, de agua o en una mesa de vapor según las res del fabricante del producto.

de precalentado varía según el producto.

- Después de precalentar, ajuste la perilla del termostato a la temperatura recomendada para servir el producto.
- Para los requisitos seguros de conservación de alimentos de la NSF, ajuste la perilla del termostato por lo menos en 66°C mientras dure el proceso de conservación.

Server Products Inc. no puede hacerse responsable por la temperatura de servicio real del producto. Es responsabilidad del usuario cerciorarse de mantener y servir el producto a una temperatura segura.

UNIT SET-UP (CONTINUED)

6 ATTACH PUMP TO PRIMARY PRODUCT POUCH BE INTO UNIT.

- Place product pouch on a counter top with circular fitment facing upward. Position pump connector in center of circular pouch fitment.
- Press pump connector down to pierce through film pouch fitment. Pump connector will "snap" into fitment.
- Connector is fully engaged into pouch fitment when top of circular pouch fitment touches connector's rim.

7 PRIMARY PRODUCT POUCH, WITH PUMP NOW BE INSTALLED INTO FOOD VESSEL PRIOR TO RESERVE POUCH.

- Install primary product pouch, with pump attached, in front compartment of food vessel, between paddle and spout warmer.
- Pump must be aligned into retaining slot, on left wall of food vessel.

8 RESERVE PRODUCT POUCH MUST BE INSTALLED IN REAR COMPARTMENT OF FOOD VESSEL.

- Install reserve product pouch into rear compartment of food vessel, behind paddle assembly.
- Circular pouch fitment of reserve pouch must be positioned towards top and rear of unit to prevent circular pouch fitment from positioning inside hole in center of paddle assembly.
- If paddle assembly and reserve product pouch are installed incorrectly, paddle assembly may not be able to swing forward as needed for optimal evacuation of primary pouch.

9 INSTALL LID ASSEMBLY ONTO UNIT TO MAINTAIN PRODUCT TEMPERATURE.

INSTALLATION DE L'APPAREIL (SUITE)

compartiment du récipient, derrière l'assemblage de la spatule.

- L'adaptateur circulaire de la poche de réserve doit être dirigé vers le haut, à l'arrière de l'appareil, pour empêcher qu'il se positionne au milieu de l'assemblage de la spatule.
- Si la spatule et la poche de produit de réserve sont installées incorrectement, l'assemblage de la spatule peut ne pas pouvoir basculer vers l'avant pour l'évacuation de la poche principale.

9 INSTALLEZ LE COUVERCLE SUR L'APPAREIL POUR MAINTENIR LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT.

ARMADO DE LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

6 BOMBA A LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIA ANTES DE INSTALARLA EN LA UNIDAD.

- Coloque la bolsa de producto sobre un mostrador con el círculo moldeado de la bolsa orientado hacia arriba. Coloque el conector de la bomba directamente sobre el centro del círculo de la bolsa.
- Presione el conector de la bomba de modo que perfora la película en el círculo moldeado de la bolsa. El conector de la bomba se enganchará firmemente con un "chasquido" en el círculo.

El conector queda totalmente encajado en el círculo cuando la superficie de este último toca el borde del conector.

7 EL PRODUCTO PRIMARIO, CON LA BOMBA CONECTADA DEBE INSTALARSE EN LA VASIJAS ANTES DE LA BOLSA DE PRODUCTO DE RESERVA.

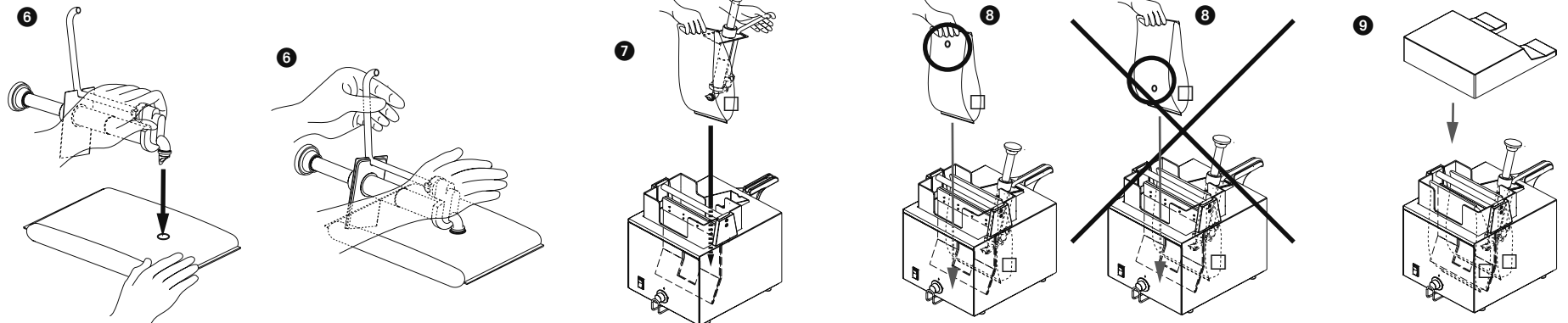
- Instale la bolsa de producto primaria, con la bomba conectada, en el compartimento delantero de la vasija, entre el conjunto de paleta y el calentador de espita.
- El conector de la bomba debe estar alineada en la ranura de retención, en la pared lateral izquierda de la vasija.

8 EL PRODUCTO DE RESERVA DEBE INSTALARSE DESPUÉS DE LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIA.

Instale la bolsa de producto de reserva en el compartimento trasero de la vasija, detrás del conjunto de paleta.

- El círculo moldeado de la bolsa de reserva debe apuntar hacia la parte superior y posterior de la unidad para evitar que éste quede colocado dentro del agujero en el centro del conjunto de paleta.
- Si se instalan incorrectamente el conjunto de paleta y la bolsa de producto de reserva, puede que el conjunto de paleta no pueda moverse hacia adelante como es necesario para la evacuación óptima de la bolsa primaria.

9 INSTALE EL CONJUNTO DE LA TAPA EN LA UNIDAD PARA MANTENER LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO.



UNIT TAKE-DOWN

- 1 PRESS SWITCH TO "OFF" POSITION.
- 2 UNPLUG CORD.

CAUTION: If unit has already been in use, unit must be allowed to cool before continuing.

- 3 REMOVE LID ASSEMBLY FROM UNIT.
- 4 REMOVE RESERVE PRODUCT POUCH FROM UNIT BY PULLING UP AND OUT OF UNIT.
- 5 REMOVE PUMP WITH PRIMARY PRODUCT POUCH. Grasp both pump and pouch and pull them together out of unit.
- 6 DISCONNECT PUMP FROM PRIMARY PRODUCT POUCH.
 - Pull pump connector out of circular pouch fitting.
 - RINSE AND FLUSH PUMP with warm water then dry pump and fully clean.

See separate pump manual for specific pump instructions.

- 7 ONLY REMOVE PADDLE ASSEMBLY IF ABSOLUTELY NECESSARY. CLEAN INSIDE FOOD VESSEL OF UNIT.
 - It is important not to damage the plugs of the paddle assembly.
 - Do not expose paddle assembly to any water.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- l'assemblage de la spatule.
- Veillez à ne pas exposer l'assemblage de la spatule à l'eau.

DESARMADO DE LA UNIDAD

- 1 INTERRUPTOR EN LA POSICIÓN APAGADA "OFF".
- 2 DESPLUGUE EL CABLE.

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

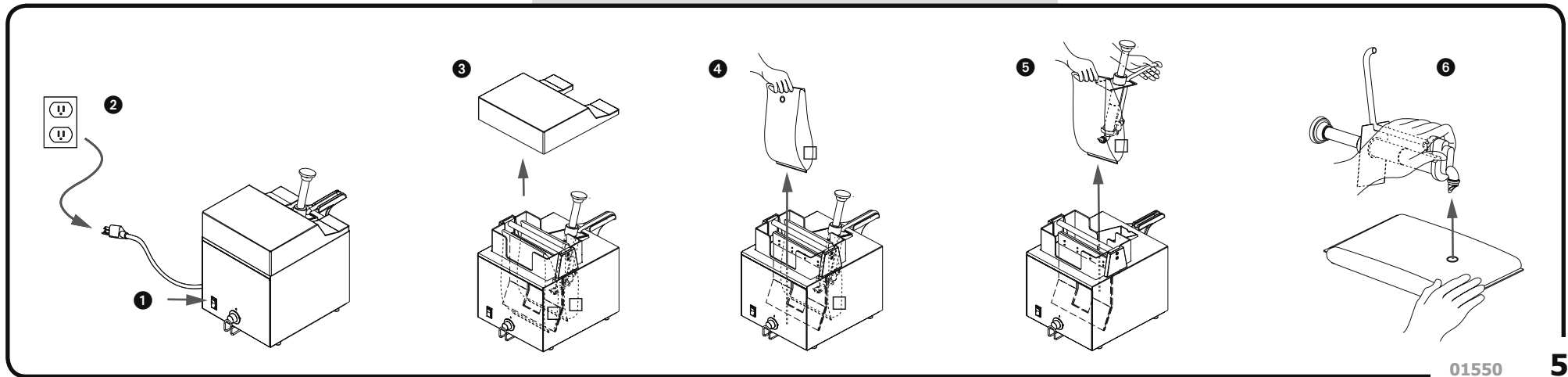
- 3 CONJUNTO DE LA TAPA DE LA UNIDAD.
- 4 BOLSA DE PRODUCTO DE RESERVA DE LA UNIDAD. TOME LA BOLSA Y EXTRÁIGALA HACIA ARRIBA.
- 5 BOMBA CON LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIO. Tome la bomba y la bolsa y extráigalas juntas de la unidad.
- 6 DESCONECTE LA BOMBA DE LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIO. Tome el conector de la bomba del círculo moldeado de la bolsa y desénela.

ENFRIE LA BOMBA con agua tibia y luego desármela para limpiarla totalmente.

Consulte el manual de la bomba que viene por separado encontrará instrucciones específicas sobre el lavado de la bomba.

- NO REMUEVA EL CONJUNTO DE PALETA SI ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO. LIMPIAR ADETRÁS DE LA VASIJAS DE LA UNIDAD. Evite dañar los enchufes del conjunto de paleta.

- De ningún modo exponga el conjunto de paleta al agua.



SAFETY GUIDELINES

When Using Unit:

WARNING: This appliance must be earthed.

Electrical shock could occur if the unit is not earthed. The unit requires all three prongs (terminals) on the cord plug to connect to power source.

According to food and safety regulations, most foods must be served at certain temperatures or they could become hazardous. Consult your local food and safety regulators for specific guidelines.

Be aware of the product you are serving and the product is required to maintain. Server Product is responsible for the serving of potentially hazardous products.

Stainless steel is one of the best materials for food service. However, there are many products which can corrode it. If you notice any staining on any stainless steel surface, you may need to change sanitizing agent, or the cleaning procedures you are using.

- Products containing: acids, alkalines, chlorine can corrode stainless steel.
- Sauerkraut corrodes stainless steel. Server Products regrets that we can not honor warranty claims on stainless steel parts that have been affected by sauerkraut.

When Cleaning Unit:

Make sure unit is "OFF" and unplugged.

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

- **WARNING:** Never immerse unit into water.
- Never use any water jet or pressure sprayer on unit.
- Electrical shock could occur or electrical components inside the unit could be damaged from water exposure.

SECURITE

Utilisation de l'unité :

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être mis à la terre.

Un choc électrique pourrait survenir si l'appareil n'est pas mis à la terre. L'appareil nécessite les trois broches (bornes) du cordon de l'unité pour être connecté à la source d'alimentation.

En fonction des réglementations en matière de sécurité alimentaire, la plupart des aliments doivent être servis à certaines températures, sinon ils peuvent devenir dangereux. Consultez les autorités locales de sécurité alimentaire pour plus de détails.

Êtes-vous conscient du produit que vous servez et que vous devez l'entretenir ? Server Products est responsable de la fourniture de produits potentiellement dangereux.

L'acier inoxydable est l'un des meilleurs matériaux pour le service alimentaire. Cependant, il existe de nombreux produits qui peuvent le corroder. Si vous remarquez des taches sur toute surface en acier inoxydable, vous devrez peut-être changer l'agent de nettoyage ou les procédures de nettoyage que vous utilisez.

- Produits contenant : acides, alcalins, chlore peuvent corroder l'acier inoxydable.
- Le choucroute corrode l'acier inoxydable. Server Products regrette que nous ne pouvons pas honorer les demandes de garantie portant sur les pièces en acier inoxydable détériorées par le choucroute.

Nettoyage de l'unité :

Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.

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 jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais utiliser un jet d'eau ou pulvérisateur sur l'appareil.
- 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.

SEGURIDAD

Utilización de la unidad:

AVERTENCIA: Este aparato debe estar conectado a tierra.

Podría ocurrir un choque eléctrico si la unidad no está debidamente puesta a tierra. La unidad requiere las tres espigas (terminales) del enchufe para conectarse a la fuente de alimentación.

De acuerdo con las regulaciones de seguridad alimentaria, la mayoría de los alimentos deben servirse a cierta temperatura, de lo contrario pueden ser peligrosos. Consulte las normas locales sobre pautas específicas de seguridad.

¿Está consciente del producto que se va a servir y la temperatura de éste requiere? Server Products, Inc. no puede ser responsable por servir un producto potencialmente peligroso.

El acero inoxidable es uno de los mejores materiales para servir y mantener los alimentos, pero existen muchos productos que pueden causar signos de corrosión en alguna superficie de acero inoxidable que sea necesario cambiar los agentes de limpieza o bien modificar los procedimientos de limpieza.

- Productos que contienen: agentes ácidos o alcalinos, sal pueden corroer el acero inoxidable.
- El chucrut corroe el acero inoxidable. Server Products, Inc. ofrece ninguna garantía para las piezas de acero inoxidable que resulten afectadas por el chucrut.

Limpeza de la unidad:

Asegúrese de que la unidad esté apagada y desenchufada.

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 la unidad en agua.
- Nunca use chorros de agua o rociadores a presión en la unidad.
- El exponer la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.

CLEANING

Before first use disassemble and clean unit. Stainless steel. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts. Failure to comply with any of these instructions may void the warranty.

- 1 See Unit Take-Down.
- 2 Make sure unit is "OFF" and unplugged.
 - **WARNING:** Never immerse unit into water.
 - Never use any water jet or pressure sprayer on the unit.
 - Electrical shock could occur or electrical components of the unit could be damaged from water exposure.
- 3 Wash lid assembly and interior of food vessel with detergent and warm water as needed. Rinse thoroughly with a clean soft cloth.
 - A general purpose, nonabrasive cleaner may be used to remove food deposits.
 - You may use a mildly abrasive NYLON or brass brush to remove any stubborn food or mineral deposits from surfaces of food vessel.
 - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
 - Do not use cleansing agents with high concentration of acid, alkaline or chlorine. These agents can corrode stainless steel.
 - Fully rinsing all parts can help prevent corrosion.
 - Various elements and minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts and create corrosion. To prevent corrosion on any stainless steel parts, it is important to fully dry with a clean soft cloth regularly.
- 4 Wipe external surfaces of unit with a clean damp cloth daily. Dry with a clean soft cloth.

A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts.
- 5 Wash pump with dishwashing detergent and hot water daily.

See separate pump manual for specific pump cleaning.

- Sanitize pump parts following your local sanitization requirements because all parts in contact with food must be sanitized.
- Allow parts to fully air dry after sanitization.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, raclours, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage susceptibles de rayer les surfaces.
- N'utilisez pas de nettoyants acides, alcalins ou à forte teneur en chlore. Ces produits peuvent corroder l'acier inoxydable.
- Rincez minutieusement toutes les pièces pour empêcher la corrosion.
- Divers éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable et provoquer leur corrosion. Le séchage complet de toutes les pièces en acier inoxydable avec un chiffon doux et propre, peut contribuer à empêcher la corrosion.

- 4 Essuyez chaque jour les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humecté propre. Séchez avec un chiffon doux et propre.

Il est possible d'utiliser un nettoyant non toxique pour vitres sur les pièces en acier inoxydable.

- 5 Nettoyez la pompe quotidiennement avec du liquide-vaisselle et de l'eau chaude.

Reportez-vous au manuel de la pompe pour y lire les instructions de nettoyage spécifiques de la pompe.

- Désinfectez les pièces conformément aux consignes d'hygiène locales. Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.
- Laissez complètement sécher les pièces à l'air après désinfection.

use, disassemble and clean the unit. Stainless steel parts can corrode. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts in the proper manner. Failure to follow these instructions may void the warranty of the unit.

See the Disassembly section of the manual.

Make sure the unit is off and unplugged.

WARNING: Never immerse the unit in water.

Do not use any water jet or pressure sprayer on the unit.

Electrical shock could occur or electrical components of the unit could be damaged from water exposure.

Wash the lid assembly and interior of the food vessel with detergent and warm water as needed. Rinse thoroughly with a clean soft cloth.

A general purpose, nonabrasive cleaner may be used to remove food deposits.

You may use a mildly abrasive NYLON or brass brush to remove any stubborn food or mineral deposits from surfaces of food vessel.

Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.

Do not use cleansing agents with high concentration of acid, alkaline or chlorine. These agents can corrode stainless steel.

Fully rinsing all parts can help prevent corrosion.

Various elements and minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts and create corrosion. To prevent corrosion on any stainless steel parts, it is important to fully dry with a clean soft cloth regularly.

Wipe external surfaces of unit with a clean damp cloth daily. Dry with a clean soft cloth.

A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts.

Wash pump with dishwashing detergent and hot water daily.

See separate pump manual for specific pump cleaning.

Sanitize pump parts following your local sanitization requirements because all parts in contact with food must be sanitized.

Allow parts to fully air dry after sanitization.

- 4 Con un paño húmedo limpie diariamente las superficies externas de la unidad. Séquelas con un paño suave.

Se puede utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable.

- 5 Lave diariamente la bomba con detergente para vajilla y agua tibia.

En el manual de la bomba que viene por separado encontrará instrucciones específicas sobre el lavado de la bomba

- Higienice las piezas de la bomba siguiendo los requisitos de higienización locales porque todas las piezas en contacto con alimentos deben higienizarse.
- Deje que las piezas se sequen totalmente al aire libre una vez desinfectadas.

UNIT TROUBLESHOOTING

Possible Problem:

- Unit does not heat.

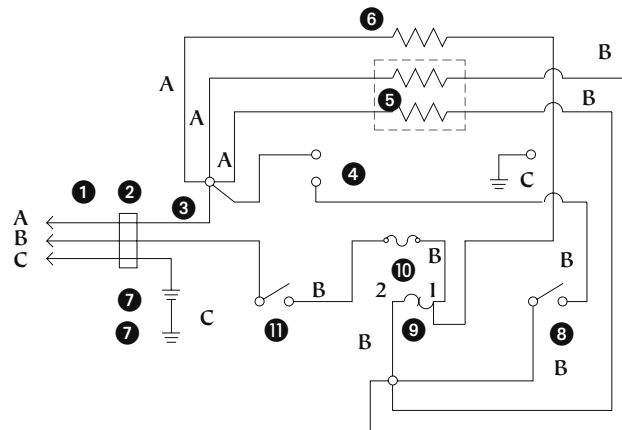
Solutions:

- Make sure cord is securely plugged in.
- Make sure power is available from source.
- Make sure unit is on and/or thermostat is set c

WIRING DIAGRAMS

- Cord Assembly
 - A White
 - B Black
 - C Green
- Bushing, Strain Relief, Right Angle Heyco
- Wire Nut
- Panel Mount Jack
- Food Vessel, 2 Heating Elements
- Spout Warmer, Ceramic Heating Element
- Ground Screw (Vessel)
- Magnetic Switch
- Thermostat
- Thermal Cutout
- Rocker Switch

- Réceptacle, 2 éléments chauffants
- Bec de chauffage, céramique de chauffage
- Vis de mise à la terre (réceptacle)
- Interrupteur magnétique
- Thermostat
- Thermorupteur
- Interrupteur à bascule



CIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

lema:

ad no se calienta.

rese de que el cable esté correctamente do.

ese de que la fuente de alimentación esté trando energía.

ese de que la unidad esté encendida y el ato esté fijado correctamente.

AS DE CABLEADO

de cable

cción contra tirones, ángulo recto Heyco

ra alambres

iontaje del panel

- vasija, 2 elementos calentadores
- Calentador de espita, elemento calentador de cerámica
- Tornillo a tierra (Vasija)
- Interruptor magnético
- Termostato
- Interruptor térmico
- Interruptor basculante

SERVICE

Contact your dealer or Server Products Inc. customer service 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 data stamped on the bottom or back side of every unit.

GENERAL SERVICE, REPAIR, OR RETURN

Before sending any item to Server Products for return, contact Server Customer Service to request an **AUTHORIZATION NUMBER**. Merchandise must be returned 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 restocking charge. Electrical parts (thermostats, heating elements) are not returnable.

Server Products maintains a fully staffed service department with highly skilled factory trained personnel.

Service is extremely prompt. Under normal circumstances, a repaired unit is shipped out the day after it is received. Labor charges are reasonable.

Server Products 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.

Consulte a su distribuidor o con el departamento de servicio al cliente de Server Products Inc. para obtener mayor información sobre:

¡ REPUESTOS

¡ se le solicite la siguiente información:

de modelo

de serie

descripción de la pieza

de pieza

Antes de enviar el producto al departamento de servicio al cliente o posterior de la unidad encontrará los números de autorización y demás información pertinente.

GENERAL, REPARACIÓN O DEVOLUCIONES

Antes de enviar cualquier producto a Server Products por servicio, reparación o devolución, comuníquese con el departamento de servicio al cliente para obtener un **NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN**. La mercancía debe enviarse a Server con este número.

Los bienes que se devuelvan para recibir crédito deben estar en condiciones nuevas y sin usar y no tener más de un año, y están sujetos a un cargo de reposición en inventario del 10% (por ciento) de cargo de reposición en inventario.

Los artículos eléctricos (termostatos, elementos calefactores, etc.) no se pueden devolver.

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 warranty against defects in materials and workmanship.

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

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

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

SERVER PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INDIRECT, EXEMPLARY, PUNITIVE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THE GOODS OR FROM ANY BREACH OF THIS WARRANTY; INCLUDING BUT NOT LIMITED TO DAMAGE TO PROPERTY OR LOSS OF 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 the Server Products factory, freight prepaid.

Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may provide 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.

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 achetées 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.

SERVER PRODUCTS LIMITED WARRANTY

pos de Server Products están cubiertos por una garantía de dos años contra defectos de fabricación y materiales.

LA GARANTÍA. Server Products Inc. ("Server Products") 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 use en el entorno para los cuales fue fabricado.

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

Esta garantía no se extiende a reparaciones ni alteraciones realizadas sin la autorización por escrito de Server Products ni a productos que han sido mal utilizados, negligentes, o incorrectamente mantenidos, instalados u operados.

SERVER PRODUCTS NO SE RESPONSABILIZA POR DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES, CONSECUENCIALES, EJEMPLARES, PUNITIVOS O CONSECUENCIALES 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 DATOS 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 prepagado.

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

Model#	Description		
04544	ALL	Rocker Switch	culante
11223	ALL	Cord Assembly	ble
67207	ALL	Bushing, Strain Relief, Rigi	n contra tirones, ángulo recto Heyco
81058	ALL	Foot w/Screw	o
81157	ALL	Knob Guard Replacement	bio, protección de la perilla
85001	ALL	Food Vessel	
85008	ALL	Shroud Assembly	sguardo
85010	85000	Base Assembly	base
85013	ALL	Instrument Panel Assembl	anel de instrumentos
85014	ALL	Magnetic Switch	gnético
85020	85000	Condiment Pump Server A	limento Server Advantage
85021	ALL	Lid Assembly	tapa
85024	ALL	Paddle Assembly	leta
85046	ALL	Capillary Bulb Bracket	nbilla capilar
85048	ALL	Bottom Closer Assembly	orre inferior
85050	85070, 85080	Fudge Pump Server Advan	je Server Advantage
85057	ALL	Insulator, Vessel (Not Shown)	Aislador, vasija (no se muestra)
85058	ALL	Insulator, Panel (Not Shown)	Aislador, panel (no se muestra)
85060	85070, 85080	Base Assembly	Conjunto de la base
85073	ALL	Thermal Cutout	Interruptor térmico
85074	85000	Heater Block	De bloque calentador
85075	85070, 85080	Heater Block	De bloque calentador
85084	ALL	Thermostat Knob	Perilla del termostato
85086	ALL	Top	Parte superior
86787	85000	Decal, Nacho Cheese Magnet (Not Shown)	Calcomanía magnética, queso para nachos (no se muestra)
86788	85070	Decal, Fudge Magnet (Not Shown)	Calcomanía magnética, Fudge (no se muestra)
86789	85080	Decal, Caramel Magnet (Not Shown)	Calcomanía magnética, caramelo (no se muestra)
90186	ALL	Thermostat	Termostato

85000
FSA

85070

