

# SERVER

01550-REVC-110106



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



**(262) 628-5600**



**(800) 558-8722**



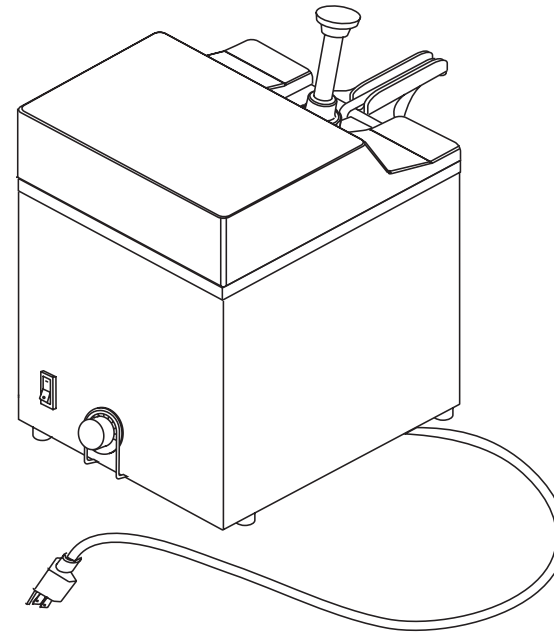
**(262) 628-5110**



**spsales@server-products.com**



**www.server-products.com**



## 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 Cleaning.

- 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 small ridge inside bottom rear of food vessel.
  - Proper paddle installation will enable paddle to swing freely forward and will allow enough space for a second (reserve) product pouch.

**CAUTION: When unit is "ON", electrical current flows through the plugs of 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 or grounded. This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source.

- 4 Press switch to the "ON" position.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. Reportez-vous aux sections Démontage de l'appareil, Consignes de sécurité et Nettoyage.

- 1 Retirez le couvercle.
- 2 Installez l'assemblage de la spatule dans le récipient.
  - Installez la spatule complètement verticalement dans le récipient.
  - Ne pas laisser la spatule inclinée et reposant sur le petit bord intérieur à l'arrière du récipient.
  - Une installation correcte permet à la spatule de basculer sans entrave vers l'avant, et laisse un espace suffisant pour une seconde poche de produit (réserve).

**ATTENTION : Lorsque l'appareil est sous tension, le courant électrique circule à l'intérieur de la spatule pour la chauffer.**

- 3 Branchez le cordon d'alimentation.

**AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché sur une prise de terre.** Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes).

- 4 Allumez l'interrupteur.

## ARMADO DE LA UNIDAD

SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO.

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

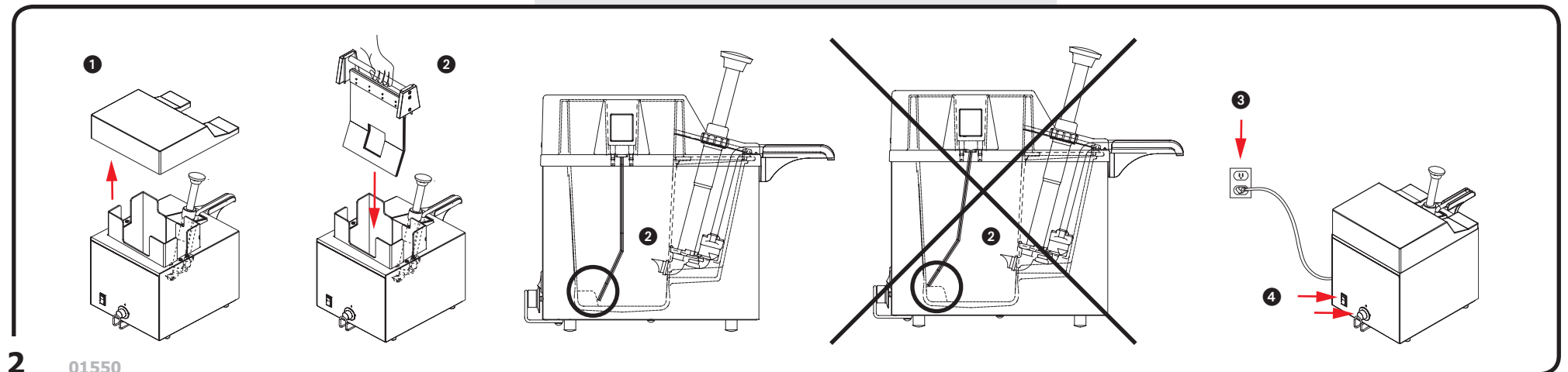
- 1 Retire el conjunto de la tapa.
- 2 Instale el conjunto de paletas en la vasija de comida.
  - Instale el conjunto de paletas completamente vertical dentro de la vasija de comida.
  - No permita que la paleta se incline hacia atrás y descansa sobre el pequeño reborde dentro de la parte posterior del fondo de la vasija.
  - La instalación correcta de la paleta permitirá que esta se mueva libremente hacia adelante y dejará suficiente espacio para una segunda bolsa de producto (de reserva).

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

- 3 Enchufe el cable.

**ADVERTENCIA:** Esta unidad debe estar conectada a tierra. Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación.

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



## UNIT SET-UP (CONTINUED)

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

Rethermalization of food product is achieved by these appliances when the appliance 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 these appliances when the appliance maintains a product temperature at or above 150°F (66°C), in all locations throughout the product, for a minimum of 2 hours. Lid assembly must be installed to maintain product temperature.

### 5 PRODUCT POUCHES MAY BE PRE-HEATED IN UNIT WITH THERMOSTAT KNOB SET ON HIGH AND LID ASSEMBLY INSTALLED.

- One (primary) product pouch may be installed into front compartment of food vessel and another (reserve) product pouch may also be installed into rear compartment of food vessel for product pre-heat.
- Product pouches may otherwise be pre-heated/cooked in a microwave, convection oven, water bath, or steam table according to product manufacturer's instructions.
- Pre-Heat time will vary depending on product.
- After pre-heat, adjust thermostat knob to recommended 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.**

## INSTALLATION DE L'APPAREIL (SUITE)

Ces appareils sont homologués auprès de NSF International (National Sanitation Foundation) et de ANSI (American National Standards Institute) en tant qu'appareils de remise en température et de maintien au chaud des aliments (Norme 4).

La remise en température des produits obtenue avec ces appareils a lieu lorsqu'ils font passer la température du produit alimentaire de l'état réfrigéré 4 °C (40 °F) à une température sûre pour aliments cuits 74 °C (165 °F) pendant une période de 2 heures.

Le maintien au chaud des aliments avec ces appareils a lieu lorsqu'ils maintiennent un produit à 66 °C (150 °F) minimum, dans l'ensemble du produit, pendant 2 heures minimum. Le couvercle doit être installé pour conserver la température du produit.

### 5 LES POUCHES DE PRODUIT PEUVENT ÊTRE PRÉCHAUFFÉES DANS L'APPAREIL AVEC LE BOUTON DU THERMOSTAT SUR LE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE MAXIMAL ET LE COUVERCLE INSTALLÉ.

- Une poche de produit (principale) peut être installée dans le compartiment avant du récipient et une autre (réserve) dans le compartiment arrière pour le préchauffage du produit.
- Les poches de produit peuvent également être préchauffées ou cuites dans un four à micro-ondes, un four à convection ou un bain-marie conformément aux instructions du fabricant.
- Le temps de préchauffage varie en fonction du produit.
- 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.**

## ARMADO DE LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

Estas unidades están registradas por la NSF International (Fundación Nacional de Salubridad) y por el ANSI

(Instituto Norteamericano de Normas) como unidades para la rethermalización y conservación de alimentos calientes (Norma 4).

Estos aparatos rethermalizan el producto cuando elevan la temperatura del producto refrigerado de 4°C a una temperatura de cocción segura de 74°C dentro de un periodo de 2 horas.

La conservación del alimento caliente se alcanza con estos aparatos 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. Debe instalarse el conjunto de la tapa para mantener la temperatura del producto.

### 5 Las bolsas de producto pueden precalentarse en la unidad con la perilla del termostato fija en la selección alta y con la tapa instalada.

- Puede instalarse una bolsa de producto (primaria) en el compartimiento delantero de la vasija y puede instalarse también otra bolsa de producto (de reserva) en el compartimiento trasero de la vasija para precalentar el producto.
- Las bolsas de producto también pueden precalentarse o cocinarse en un horno de microondas, de convección, en baño de agua o en una mesa de vapor según las instrucciones del fabricante del producto.
- El tiempo 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)**

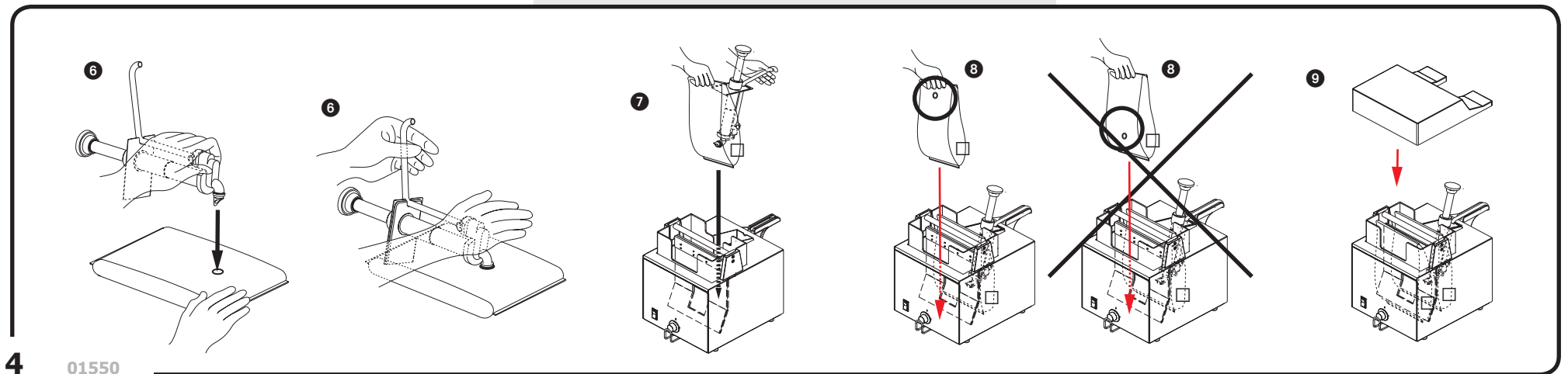
- 6** ATTACH PUMP TO PRIMARY PRODUCT POUCH BEFORE INSTALLING INTO UNIT.
  - Place product pouch on a counter top with circular pouch fitment facing upward. Position pump connector directly over center of circular pouch fitment.
  - Press pump connector down to pierce through film in circular pouch fitment. Pump connector will “snap” securely onto fitment.
  - Connector is fully engaged into pouch fitment when surface of circular pouch fitment touches connector’s rim.
- 7** PRIMARY PRODUCT POUCH, WITH PUMP NOW ATTACHED, MUST BE INSTALLED INTO FOOD VESSEL PRIOR TO RESERVE PRODUCT POUCH.
  - Install primary product pouch, with pump attached, into front compartment of food vessel, between paddle assembly and spout warmer.
  - Pump must be aligned into retaining slot, on front inside wall of food vessel.
- 8** RESERVE PRODUCT POUCH MUST BE INSTALLED AFTER PRIMARY PRODUCT POUCH.
  - Install reserve product pouch into rear compartment of food vessel, behind paddle assembly.
  - Circular pouch fitment of reserve pouch must be facing 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)**

- 6** FIXEZ LA POMPE À LA POCHE DE PRODUIT PRINCIPALE AVANT L'INSTALLATION DANS L'APPAREIL.
  - Placez la poche à produit sur le plan de travail en tournant l'adaptateur circulaire de la poche vers le haut. Placez le connecteur de la pompe directement au-dessus du centre de l'adaptateur circulaire de la poche.
  - Appuyez sur le connecteur de la pompe pour percer le film situé dans l'adaptateur circulaire de la poche. Le connecteur de la pompe s'enclenche dans l'adaptateur.
  - Le connecteur est inséré à fond dans l'adaptateur circulaire de la poche lorsque la surface de l'adaptateur circulaire de la poche touche le bord du connecteur.
- 7** LA POCHE DE PRODUIT PRINCIPALE AVEC LA POMPE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS LE RÉCIPIENT AVANT LA POCHE DE RÉSERVE DE PRODUIT.
  - Installez la poche de produit principale avec la pompe dans le compartiment avant du récipient, entre la spatule et le bec de chauffage.
  - La pompe doit être alignée dans la fente de retenue, sur la paroi intérieure du récipient.
- 8** LA POCHE DE PRODUIT DE RÉSERVE, DOIT ÊTRE INSTALLÉE APRÈS LA POCHE DE PRODUIT PRINCIPALE.
  - Installez la poche de produit de réserve à l'arrière du 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** CONECTE LA 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 moldeado 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 encajará firmemente con un “chasquido” en el círculo moldeado.
  - El conector queda totalmente encajado en el círculo moldeado cuando la superficie de este último toca el borde del conector.
- 7** LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIA, CON LA BOMBA CONECTADA AHORA, 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 compartimiento delantero de la vasija, entre el conjunto de paleta y el calentador de espita.
  - La bomba debe estar alineada en la ranura de retención, en la pared interior delantera de la vasija.
- 8** LA BOLSA DE PRODUCTO DE RESERVA DEBE INSTALARSE DESPUÉS DE LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIA.
  - Instale la bolsa de producto de reserva en el compartimiento 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 may still be hot.** Allow unit to cool before continuing.

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

See separate pump manual for specific pump cleaning.

- 7 ONLY REMOVE PADDLE ASSEMBLY IF ABSOLUTELY NECESSARY TO 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

- 1 ÉTEINDRE L'INTERRUPTEUR.
- 2 DÉBRANCHEZ LE CORDON.

**ATTENTION : Si l'appareil a déjà été utilisé, il se peut qu'il soit encore chaud.** Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

- 3 RETIREZ LE COUVERCLE DE L'APPAREIL.
- 4 RETIREZ LA POCHE DE PRODUIT DE RÉSERVE DE L'APPAREIL EN LA DÉGAGEANT VERS LE HAUT.
- 5 RETIREZ LA POMPE FIXÉE À LA POCHE DE PRODUIT PRINCIPALE. Saisissez la pompe et la poche et tirez-les ensemble hors de l'appareil.
- 6 DÉCONNECTEZ LA POMPE DE LA POCHE DE PRODUIT PRINCIPALE.
  - Tirez le connecteur de la pompe hors de l'adaptateur circulaire de la poche.
  - RINCEZ LA POMPE avec de l'eau tiède, puis démontez-la afin de la nettoyer complètement.

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

- 7 NE RETIREZ L'ASSEMBLAGE DE LA SPATULE QUE SI C'EST VRAIMENT NÉCESSAIRE POUR NETTOYER LE RÉCIPENT DE L'APPAREIL.
  - Veillez à ne pas endommager les composantes de l'assemblage de la spatule.
  - Veillez à ne pas exposer l'assemblage de la spatule à l'eau.

### DESARMADO DE LA UNIDAD

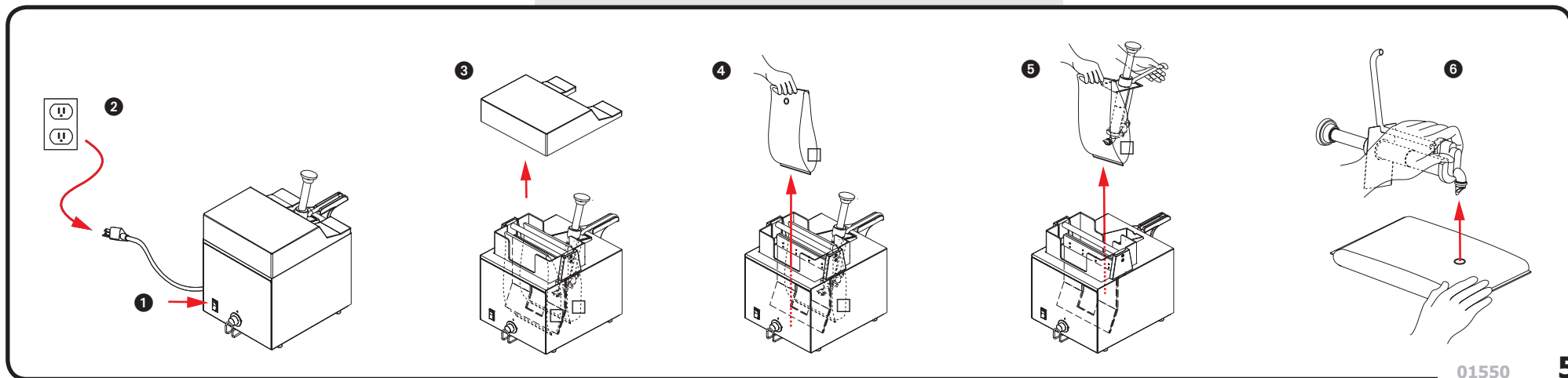
- 1 PONGA EL INTERRUPTOR EN LA POSICIÓN APAGADA "OFF".
- 2 DESENCHUFE EL CABLE.

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

- 3 RETIRE EL CONJUNTO DE LA TAPA DE LA UNIDAD.
- 4 RETIRE LA BOLSA DE PRODUCTO DE RESERVA DE LA UNIDAD EXTRAYÉNDOLA DE LA UNIDAD HACIA ARRIBA.
- 5 RETIRE LA BOMBA CON LA BOLSA DE PRODUCTO PRIMARIA CONECTADA. Tome la bomba y la bolsa y extráigaslas juntas de la unidad.
- 6 Desconecte la bomba de la bolsa de producto primaria.
  - Extraiga el conector de la bomba del círculo moldeado de la bolsa.
  - ENJUAGUE Y LAVE LA BOMBA con agua tibia y luego desarme la bomba para limpiarla totalmente.

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

- 7 SOLO quite el conjunto de paleta si es absolutamente necesario limpiar adentro de la vasija de la unidad.
  - Es importante no 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 or grounded. This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source.

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

**Be aware of the product you are serving and the temperature the product is required to maintain. Server Products, Inc. can not be responsible for the serving of potentially hazardous product.**

Stainless steel is one of the best materials for food serving and storage, but there are many products which can corrode it. If you notice corrosion beginning on any stainless steel surface, you may need to change the cleansing agent, sanitizing agent, or the cleaning procedures you are using.

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

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez l'appareil :

**AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché sur une prise de terre.**

Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes).

Conformément aux réglementations 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, il serait sage de changer votre produit de nettoyage ou de désinfection, ou encore de modifier les procédures de nettoyage que vous utilisez.

- 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 :

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.

## PAUTAS DE SEGURIDAD

Uso de la unidad:

**ADVERTENCIA: Esta unidad debe estar conectada a tierra.** Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación.

Según las normas sobre alimentos y seguridad, la mayoría de los alimentos deben almacenarse o servirse a cierta temperatura, de lo contrario pueden ser peligrosos. Consulte las normas locales sobre pautas específicas de seguridad y alimentos.

**Tenga presente el producto que se va a servir y la temperatura de conservación que éste requiere. Server Products, Inc. no puede hacerse responsable por servir un producto potencialmente peligroso.**

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

- Los productos que contienen: agentes ácidos o alcalinos, cloro o sal pueden corroer el acero inoxidable.
- El chucrut corroe el acero inoxidable. Server Products, Inc. no ofrece ninguna garantía para las piezas de acero inoxidable que resulten afectadas por el chucrut.

Limpieza de la unidad:

Cerciórese 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 parts can corrode. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts daily and properly. Failure to comply with any of these instructions may void unit warranty:

- 1 See Unit Take-Down.
  - 2 Make sure unit is "OFF" and unplugged.
    - **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.
  - 3 Wash lid assembly and interior of food vessel with dishwashing detergent and warm water as needed. Rinse thoroughly and dry with a clean soft cloth.
    - A general purpose, nonabrasive cleaner may be used on hard to remove food deposits.
    - You may use a mildly abrasive NYLON or brass brush to remove any stubborn food or mineral deposits on interior surfaces of food vessel.
    - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
    - Do not use cleansing agents with high concentrations 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.

## NETTOYAGE

Avant la première utilisation, démontez et nettoyez l'appareil. Les pièces en acier inoxydable craignent la corrosion. Il est important de nettoyer, rincer, désinfecter et essuyer correctement ces pièces tous les jours. Il convient de respecter toutes ces consignes sous peine d'annulation de la garantie :

- 1 Consultez Démontage de l'appareil.
- 2 Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.
  - **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.
- 3 Nettoyez si nécessaire le couvercle et l'intérieur du récipient avec du liquide-vaisselle et de l'eau chaude. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.
  - Vous pouvez utiliser un nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer.
  - L'emploi d'une brosse légèrement abrasive en nylon ou en laiton est recommandé pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires des surfaces du récipient.
  - 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.

## LIMPIEZA

Antes del primer uso, desarme y limpie la unidad. Las piezas de acero inoxidable pueden corroerse. Es importante limpiar, enjuagar, desinfectar y secar diariamente las piezas en forma adecuada. El no acatar estas instrucciones podría anular la garantía de la unidad:

- 1 Consulte la sección Desarmado de la unidad.
- 2 Cerciórese de que la unidad esté apagada y desenchufada.
  - **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.
- 3 Lave el conjunto de la tapa y el interior de la vasija con detergente para vajilla y agua tibia según se necesite. Enjuáguelos totalmente y séquelos con un paño suave.
  - Emplee un limpiador no abrasivo de uso común para eliminar los restos de comida endurecidos.
  - Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de NYLÓN o de latón para eliminar todo depósito difícil de comida o minerales de las superficies interiores de la vasija.
  - No utilice limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies. No utilice agentes de limpieza altamente ácidos, alcalinos o con alta concentración de cloro. Estos agentes corroen el acero inoxidable.
  - Enjuague totalmente las piezas para evitar la corrosión.
  - La presencia en el agua potable de diversos elementos y minerales tales como cloruros pueden causar corrosión
  - si se acumulan en las piezas de acero inoxidable. Para evitar la corrosión de las piezas de acero inoxidable, es importante secar totalmente con un paño suave y limpio regularmente.
- 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 e 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 correctly.

## WIRING DIAGRAMS

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

## DÉPANNAGE DE L'APPAREIL

### Problème possible :

- L'appareil ne chauffe pas.

### Solutions :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché.
- Assurez-vous que l'alimentation est disponible à la source.
- Assurez-vous que l'appareil est sous tension et/ou que le thermostat est correctement réglé.

## SCHÉMAS DE CÂBLAGE

- 1 Cordon
  - A White
  - B Black
  - C Vert
- 2 Douille, serre-câble, angle droit
- 3 Coinceur à câble
- 4 Vérin de montage de panneau
- 5 Récipient, 2 éléments chauffants
- 6 Bec de chauffage, céramique de chauffage
- 7 Vis de mise à la terre (récipient)
- 8 Interrupteur magnétique
- 9 Thermostat
- 10 Thermorupteur
- 11 Interrupteur à bascule

## LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

### Posible problema:

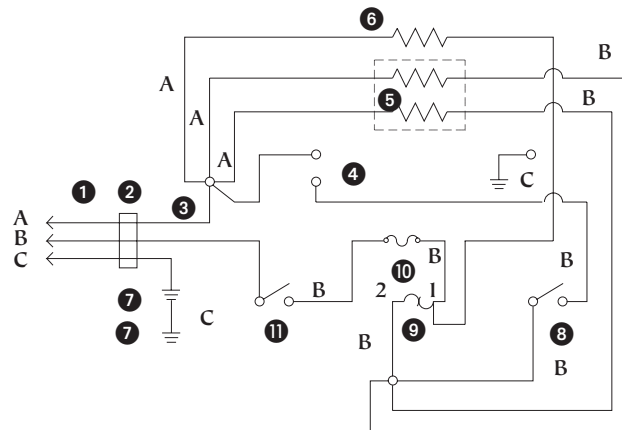
- La unidad no se calienta.

### Soluciones:

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

## DIAGRAMAS DE CABLEADO

- 1 Conjunto de cable
  - A Blanco
  - B Negro
  - C Verde
- 2 Buje, protección contra tirones, ángulo recto Heyco
- 3 Tuerca para alambres
- 4 Gato de montaje del panel
- 5 Vasija, 2 elementos calentadores
- 6 Calentador de espita, elemento calentador de cerámica
- 7 Tornillo a tierra (Vasija)
- 8 Interruptor magnético
- 8 Termostato
- 10 Interruptor térmico
- 11 Interruptor basculante



## 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, le numéro de série et autres renseignements figurent en dessous ou à l'arrière de tout 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 renvoyée à Server doit indiquer ce numéro.

La marchandise renvoyée pour crédit doit être à l'état neuf et ne pas avoir été utilisée, ne pas avoir plus d'un an d'âge et elle fera l'objet de frais de réapprovisionnement de 20 %. Les composants électriques (thermostats, éléments chauffants, etc.) ne peuvent pas être renvoyés.

Server Products dispose d'un service clientèle complet doté d'un personnel extrêmement compétent formé en usine.

Le service est très rapide. Dans la plupart des cas, l'appareil réparé est réexpédié le jour qui suit sa réception. Les frais de main-d'œuvre sont raisonnables.

## SERVICIO

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

### CÓMO PEDIR REPUESTOS

#### Es posible que se le solicite la siguiente información:

1. Número de modelo
2. Número de serie
3. Descripción de la pieza
4. Número de pieza

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

## SERVICIO GENERAL, REPARACIÓN O DEVOLUCIONES

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

Los productos 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 20% (por ciento) de cargo de reposición en inventario. No se pueden devolver piezas eléctricas (termostatos, elementos calentadores, etc.).

Server Products cuenta con un departamento de servicio con personal altamente calificado entrenado en la fábrica.

Nuestro servicio es muy puntual. En circunstancias normales, las unidades reparadas se despachan al día siguiente. Nuestros cargos por concepto de mano de obra son razonables.

## SERVER PRODUCTS LIMITED WARRANTY

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

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

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

This warranty 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 fabrication.

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

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

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

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

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

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

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

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

## GARANTÍA LIMITADA DE SERVER PRODUCTS

Todos los equipos de Server Products están cubiertos por una garantía limitada de dos años contra defectos de fabricación y materiales.

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

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

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

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

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

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

(i) puede cambiar todo equipo que demuestre estar defectuoso, (ii) puede remediar o reparar dicho defecto o (iii) puede reembolsar el precio de compra del equipo defectuoso en forma de un crédito aplicable a compras futuras. La obligación de Server Products y la única solución para el comprador se limitará a dichas opciones. En el caso de tratarse de unidades o piezas que Server Products haya adquirido de un distribuidor:

*la obligación de Server Products y la única solución para el comprador contra Server Products o sus distribuidores no excederá el convenio que Server Products tiene con sus distribuidores.*

PARTS LIST

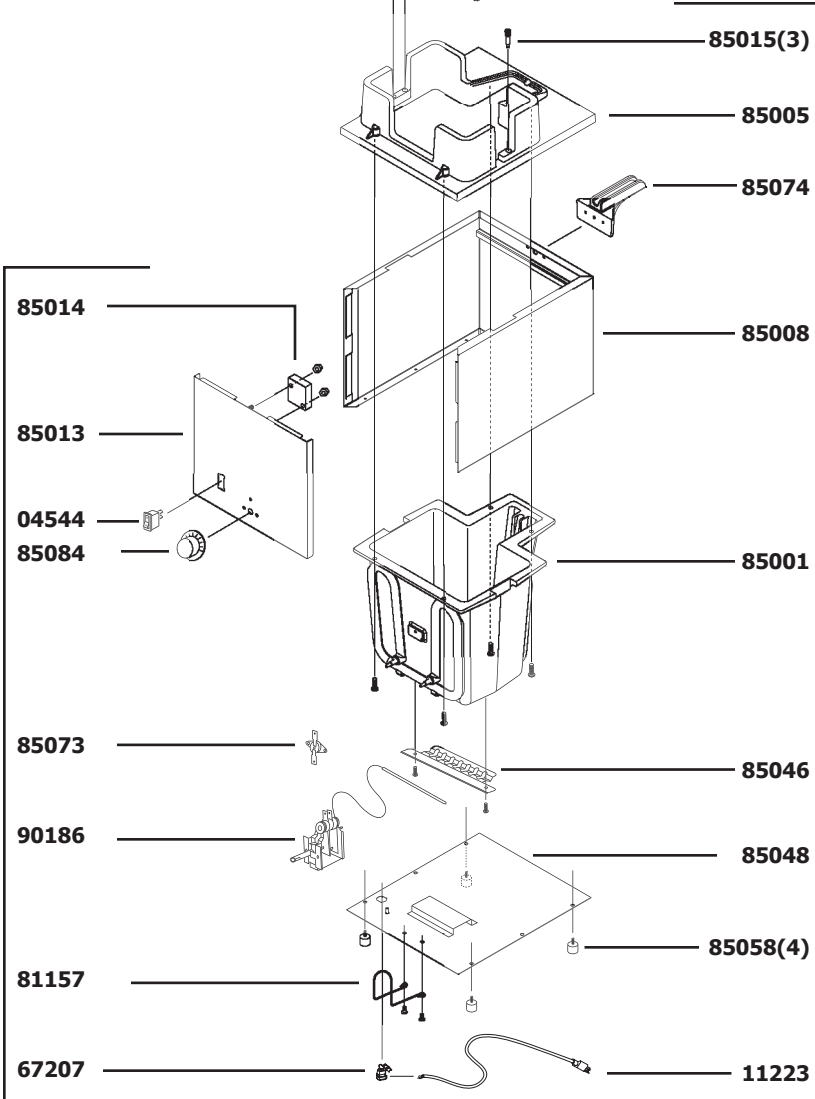
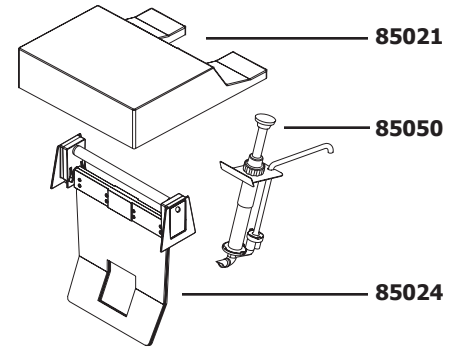
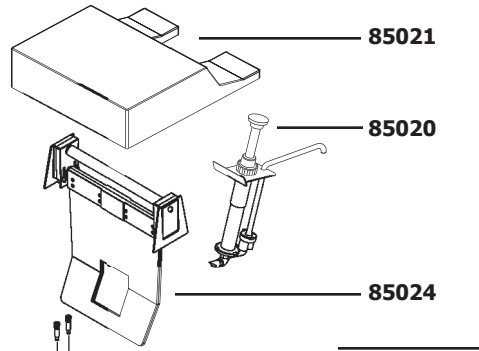
LISTE DES PIÉCES

LISTA DE PIEZAS

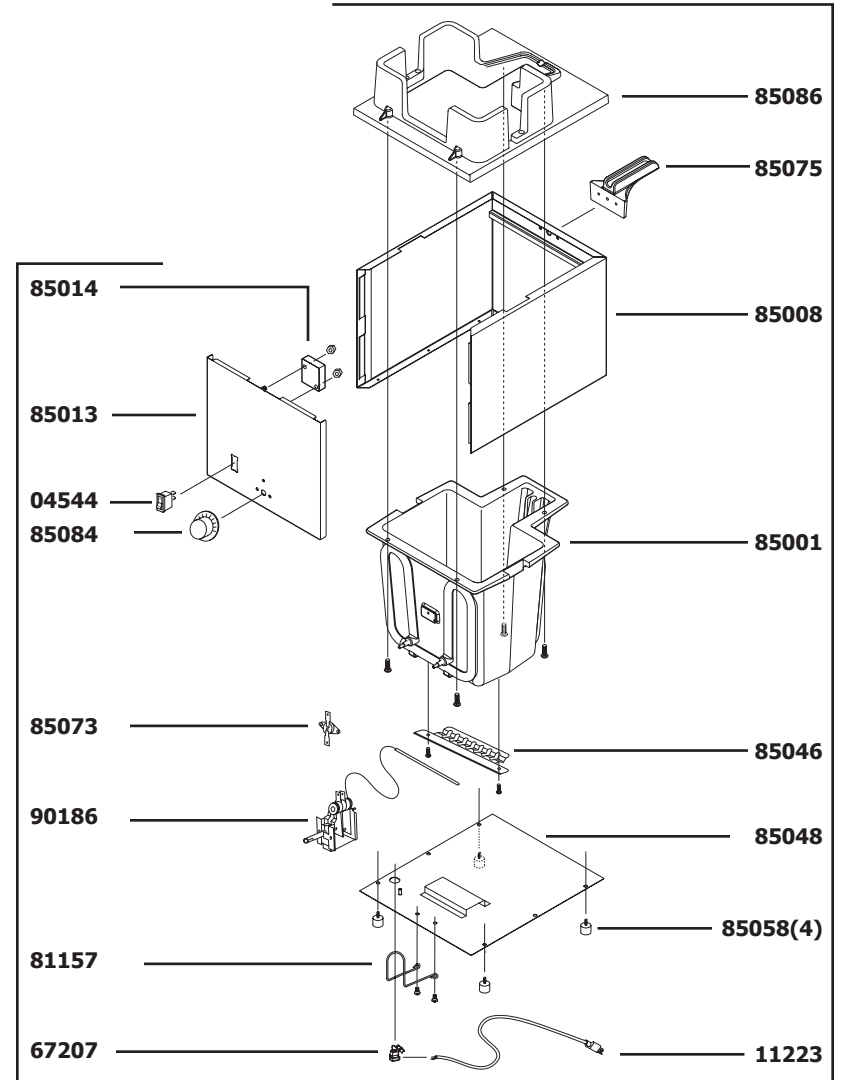
	Model#	Description	Description	Descripción
04544	ALL	Rocker Switch	Interrupteur à bascule	Interruptor basculante
11223	ALL	Cord Assembly	Cordon	Conjunto de cable
67207	ALL	Bushing, Strain Relief, Right Angle Heyco	Douille, serre-câble, angle droit	Buje, protección contra tirones, ángulo recto Heyco
81058	ALL	Foot w/Screw	Pied avec vis	Pata con tornillo
81157	ALL	Knob Guard Replacement Kit	Kit de remplacement du protège-bouton	Juego de recambio, protección de la perilla
85001	ALL	Food Vessel	Réceptient	Vasija
85008	ALL	Shroud Assembly	Coque	Conjunto del resguardo
85010	85000	Base Assembly	Socle	Conjunto de la base
85013	ALL	Instrument Panel Assembly	Panneau de commande	Conjunto del panel de instrumentos
85014	ALL	Magnetic Switch	Interrupteur magnétique	Interruptor magnético
85020	85000	Condiment Pump Server Advantage	Pompe distributrice de condiments Advantage	Bomba de condimento Server Advantage
85021	ALL	Lid Assembly	Couvercle	Conjunto de la tapa
85024	ALL	Paddle Assembly	Assemblage de spatule	Conjunto de paleta
85046	ALL	Capillary Bulb Bracket	Support de bulbe capillaire	Soporte de bombilla capilar
85048	ALL	Bottom Closer Assembly	Fermeture inférieure	Conjunto de cierre inferior
85050	85070, 85080	Fudge Pump Server Advantage	Pompe distributrice de fudge Advantage	Bomba de Fudge Server Advantage
85057	ALL	Insulator, Vessel (Not Shown)	Diélectrique, récipient (non illustré)	Aislador, vasija (no se muestra)
85058	ALL	Insulator, Panel (Not Shown)	Diélectrique, panneau (non illustré)	Aislador, panel (no se muestra)
85060	85070, 85080	Base Assembly	Socle	Conjunto de la base
85073	ALL	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
85074	85000	Heater Block	Chauffage de bloc	De bloque calentador
85075	85070, 85080	Heater Block	Chauffage de bloc	De bloque calentador
85084	ALL	Thermostat Knob	Bouton de thermostat	Perilla del termostato
85086	ALL	Top	Haut	Parte superior
86787	85000	Decal, Nacho Cheese Magnet (Not Shown)	Étiquette autocollante, aimant nachos (non illustré)	Calcomanía magnética, queso para nachos (no se muestra)
86788	85070	Decal, Fudge Magnet (Not Shown)	Étiquette autocollante, aimant fudge (non illustré)	Calcomanía magnética, Fudge (no se muestra)
86789	85080	Decal, Caramel Magnet (Not Shown)	Étiquette autocollante, aimant caramel (non illustré)	Calcomanía magnética, caramelo (no se muestra)
90186	ALL	Thermostat	Thermostat	Termostato

85000  
FSA

85070  
FSAF  
85080  
FSAF



85010



85060