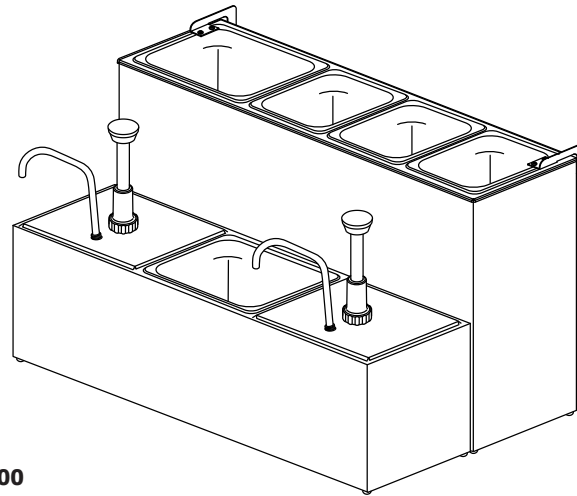




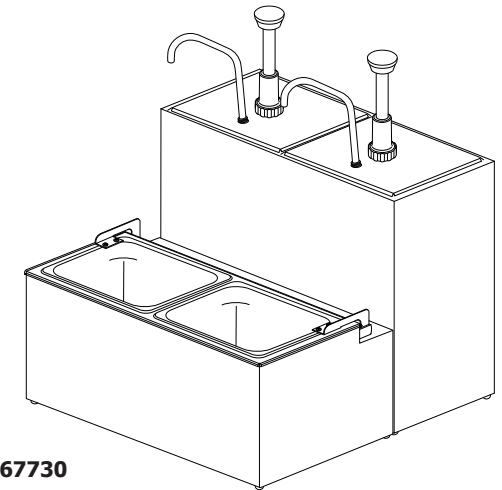
01704-REVD-030707

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



67800



67730

<p>Serving Station- Two Tiered Insulated (Series 07A) Stock No. 67800</p>	<p>Centre de distribution-Isolé, à deux niveaux (Série 07A) N° de réf. 67800</p>	<p>Estación de servicio- Aislada de dos niveles (Serie 07A) Artículo No. 67800</p>
<p>Serving Station- Compact (Series 98H) Stock No. 67730</p>	<p>Centre de distribution-Compact (Série 98H) N° de réf. 67730</p>	<p>Estación de servicio- Compacta (Serie 98H) Artículo No. 67730</p>

SET-UP

- 1 ALWAYS CLEAN UNIT AND PUMPS THOROUGHLY BEFORE EACH USE. **See Take-Down, Cleaning, and Safety guidelines.**
- 2 The illustrations show the #67800 (Serving Station-Two Tiered Insulated) model.
 - For insulated units only- Insert Ice PACKS into bottom of unit.
 - The optional Eutectic Ice Packs are refreezable.
 - Each Eutectic ice pack must be allowed to freeze for about 12 hours (or overnight) prior to use.
 - Keep the other ice pack(s) in the freezer, ready for future use.
- 3 ALWAYS MONITOR TEMPERATURE OF PRODUCT WITHIN UNIT. Maintain a temperature of 40°F or below to prevent product from spoiling.
 - Remove the eutectic ice pack(s) from shroud or base when the product temperature rises above 40°F (up to 4 hours).
 - Replace with the other frozen ice pack(s), which have been stored in the freezer.
 - If you do not have ice packs, fill the insulated unit with crushed ice up to the level where the bottom of the pans will just touch the ice.

DO NOT PLACE ICE PACKS OR CRUSHED ICE INTO NON-INSULATED SERVER UNITS, they are not designed to hold water and will leak.

INSTALLATION

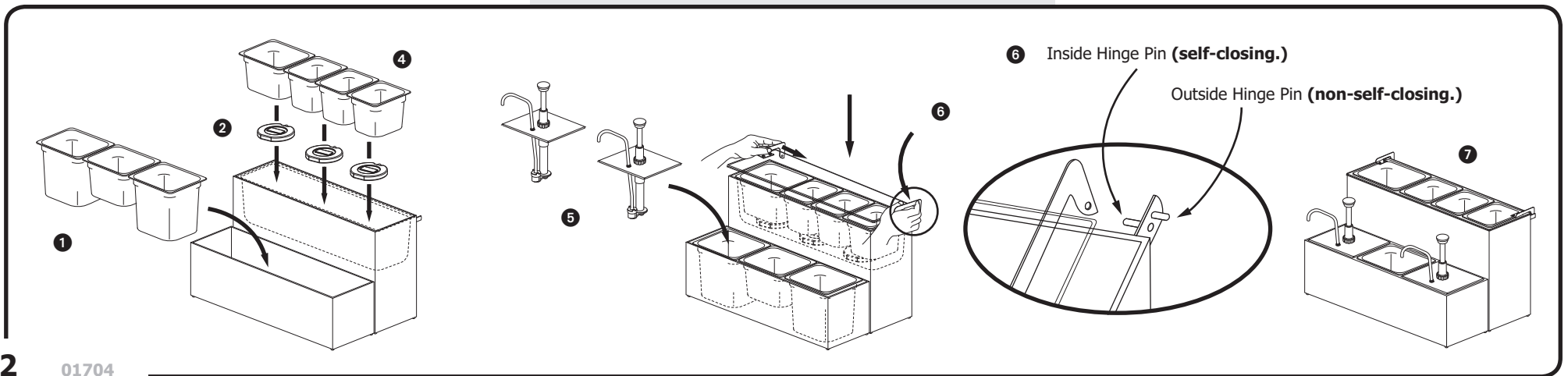
- 1 NETTOYEZ TOUJOURS SOIGNEUSEMENT L'UNITE ET LES POMPES AVANT L'UTILISATION. **Voir démontage de l'unité, nettoyage et directives de securite.**
- 2 Les illustrations représentent le modèle 67800 (Centre de distribution isolé, à deux niveaux).
 - Unités isolées uniquement – introduisez les blocs eutectiques dans la base de l'unité.
 - Les blocs eutectiques en option sont recongelables.
 - Chaque bloc eutectique doit être gardé au congélateur pendant 12 heures environ (ou toute une nuit) avant toute utilisation.
 - Gardez les autres blocs eutectiques au congélateur, prêts à l'emploi.
- 3 SURVEILLEZ TOUJOURS LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT À L'INTÉRIEUR DE L'UNITÉ. Maintenez une température de 4 °C maximum pour empêcher le produit de s'avaries.
 - Retirez le(s) bloc(s) eutectique(s) de la coque ou de la base lorsque la température du produit commence à monter au-delà de 4°C (jusqu'à 4 heures).
 - Remplacez-les par d'autres blocs eutectiques qui se trouvent prêts dans le congélateur.
 - Si vous ne possédez pas de blocs eutectiques, remplissez l'unité isolée de glace pilée jusqu'au niveau de contact avec la base des récipients.

NE PLACEZ PAS DE Blocs eutectiques OU DE GLACE PILÉE DANS LES unités NON isolées : elles ne sont pas conçues pour contenir de l'eau et auront des fuites.

ARMADO

- 1 SIEMPRE LIMPIE LA UNIDAD Y LAS BOMBAS TOTALMENTE ANTES DE CADA USO. Consulte Desarmado, Limpieza y Pautas de Seguridad.
- 2 En las ilustraciones aparece el modelo No. 67800 (estación de servicio aislada de dos niveles)
 - SÓLO EN UNIDADES AISLADAS – INSERTE LOS PAQUETES DE HIELO EN LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.
 - Los paquetes eutécticos de hielo opcionales son recongelables.
 - Antes de usar cada paquete eutéctico de hielo, deje que se congele por aproximadamente 12 horas (o durante la noche).
 - Mantenga los paquetes eutécticos en el congelador, listos para usarlos.
- 3 SIEMPRE SUPERVISE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO EN LA UNIDAD. Mantenga una temperatura igual o inferior a 4°C para impedir que el producto se estropee.
 - Los paquetes eutécticos de hielo se deben retirar del resguardo o la base cuando la temperatura del producto sobrepase 4°C (hasta 4 horas).
 - Reemplácelos con los otros paquetes congelados de hielo, que han estado almacenados en el congelador.
 - Si no tiene paquetes de hielo, llene la unidad aislada con hielo picado hasta que el fondo de las fuentes toque el hielo.

NO COLOQUE PAQUETES DE HIELO NI HIELO PICADO EN UNIDADES NO AISLADAS, pues no están diseñadas para contener el agua y presentarán fugas.



SET-UP (CONTINUED)

- 4 INSTALL PANS INTO UNIT.
- 5 INSTALL PUMPS INTO UNIT.

OPERATE THE PUMPS SEVERAL TIMES UNTIL ONLY PRODUCT, WITHOUT AIR BUBBLES, IS DELIVERED WITH EACH STROKE OF THE PUMPS.

- 6 **NOTE: The lid hinge can be installed two ways:**
 - Attach to inside hinge pins for self-closing lid
 - Attach to outside hinge pins for non-self-closing.

Install lid onto unit by pulling or pushing each hinge on the lid to allow the pins on the unit to engage into the holes in the hinges.

- 7 CLOSE LID.

INSTALLATION

- 4 INSTALLEZ LES RECIPIENTS DANS L'UNITE.
- 5 INSTALLEZ LES POMPES DANS L'UNITE.

ACTIONNEZ LES POMPES PLUSIEURS FOIS JUSQU'A CE QUE LE PRODUIT SORTE SANS BULLES D'AIR, A CHAQUE PRESSION DE LA POMPE.

- 6 **REMARQUE : Le couvercle articulé peut être monté de deux façons :**

- Fixation aux tiges de charnière intérieure pour le couvercle à fermeture automatique
- Fixation aux tiges de charnière extérieure pour les couvercles à fermeture non automatique.

Monter le couvercle sur l'appareil en tirant ou en enfonçant chaque charnière sur le couvercle afin de permettre aux tiges situées sur l'appareil de s'engager dans les orifices se trouvant sur les charnières.

- 7 FERMEZ LE COUVERCLE.

ARMADO

- 4 INSTALE LAS FUENTES EN LA UNIDAD.
- 5 INSTALE LAS BOMBAS EN LA UNIDAD.

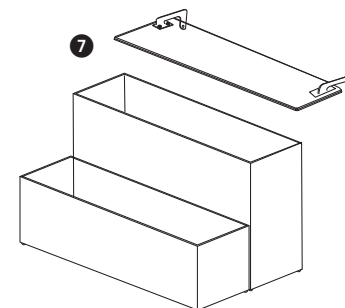
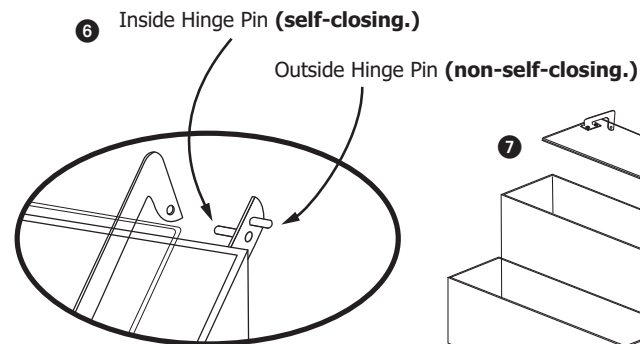
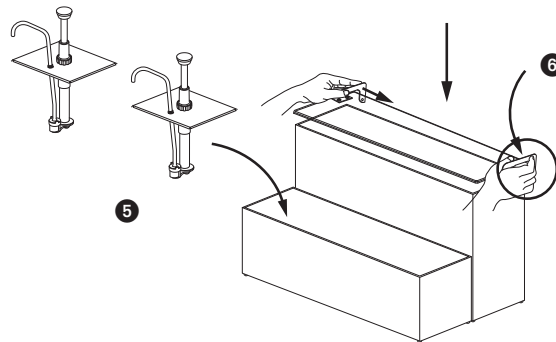
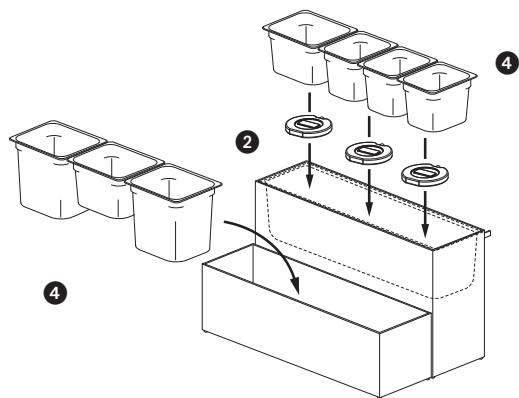
OPERE LAS BOMBAS VARIAS VECES HASTA QUE SÓLO SALGA PRODUCTO, SIN BURBUJAS DE AIRE, CADA VEZ QUE ACCIONE LAS BOMBAS.

- 6 **NOTA: Hay dos maneras de instalar las bisagras de la tapa:**

- Ajuste la bisagra de la tapa en los pivotes interiores de la bisagra de la unidad si prefiere una tapa con cierre automático
- Ajuste la bisagra de la tapa en los pivotes exteriores de la bisagra de la unidad si la prefiere sin cierre automático

Instale la tapa encima de la unidad empujando o estirando de cada bisagra de la tapa de modo que los pivotes de la unidad encajen en los agujeros de las bisagras.

- 7 CIERRE LA TAPA.



SPECIFIC INFORMATION

These units accept various pans.

Note that only the 6" Deep pans will accept a pump.

Stainless Steel Pans-	
1/3 Size:	
# 90081	2.5" Deep
# 90082	4" Deep
# 90083	6" Deep
1/6 Size:	
# 90087	2.5" Deep
# 90088	4" Deep
# 90089	6" Deep
1/9 Size:	
# 90172	2" Deep
# 90106	4" Deep
Plastic Pans	
1/3 Size:	
1/6 Size:	
# 90179	4" Deep
# 90177	6" Deep
1/9 Size:	
# 90169	2.5" Deep
# 90171	4" Deep

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES

Ces unités utilisent des récipients variés de taille.

Notez bien que seuls les récipients de 15 cm peuvent être équipés d'une pompe.

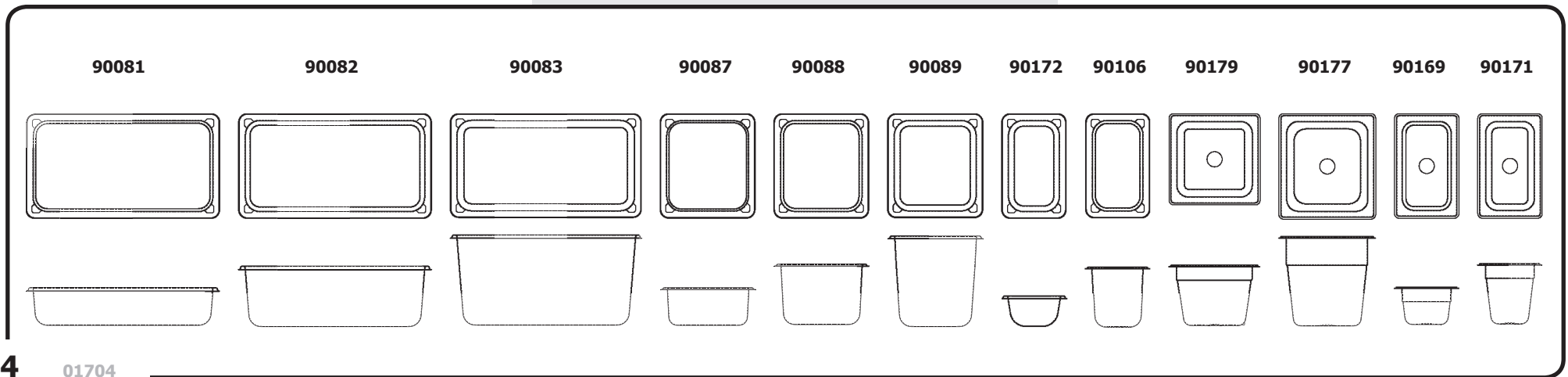
Récipients en acier inoxydable-	
1/3 Size:	
Nº 90081	6,3 cm de profondeur
Nº 90082	10,2 cm de profondeur
Nº 90083	15,2 cm de profondeur
1/6 Size:	
Nº 90087	6,3 cm de profondeur
Nº 90088	10,2 cm de profondeur
Nº 90089	15,2 cm de profondeur
1/9 Size:	
Nº 90172	5,1 cm de profondeur
Nº 90106	10,2 cm de profondeur
Récipients en plastique-	
1/3 Size:	
1/6 Size:	
Nº 90179	10,2 cm de profondeur
Nº 90177	15,2 cm de profondeur
1/9 Size:	
Nº 90169	6,3 cm de profondeur
Nº 90171	10,2 cm de profondeur

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Estas unidades aceptan diversas fuentes de tamaño.

Tenga presente que sólo pueden utilizarse bombas en fuentes que tengan 15 cm de profundidad.

Fuentes de acero inoxidable-	
1/3 Size:	
No. 90081	6,3 cm de profundidad
No. 90082	10,2 cm de profundidad
No. 90083	3 15,2 cm de profundiada
1/6 Size:	
No. 90087	6,3 cm de profundidad
No. 90088	10,2 cm de profundidad
No. 90089	15,2 cm de profundidad
1/9 Size:	
No. 90172	5,1 cm de profundidad
No. 90106	10,2 cm de profundidad
Fuentes plásticas-	
1/3 Size:	
1/6 Size:	
No. 90179	10,2 cm de profundidad
No. 90177	15,2 cm de profundidad
1/9 Size:	
No. 90169	6,3 cm de profundidad
No. 90171	10,2 cm de profundidad



TAKE-DOWN

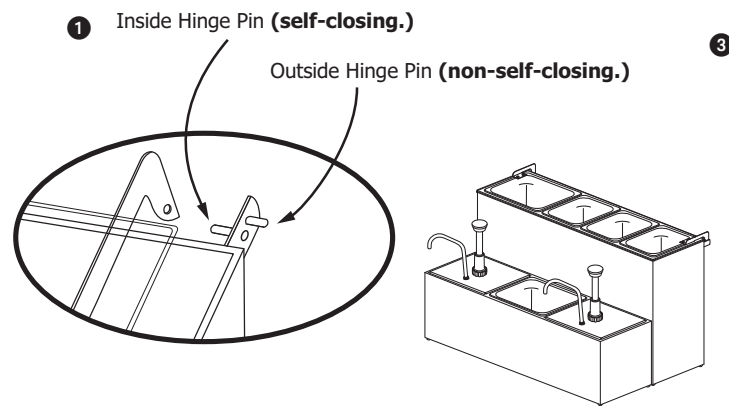
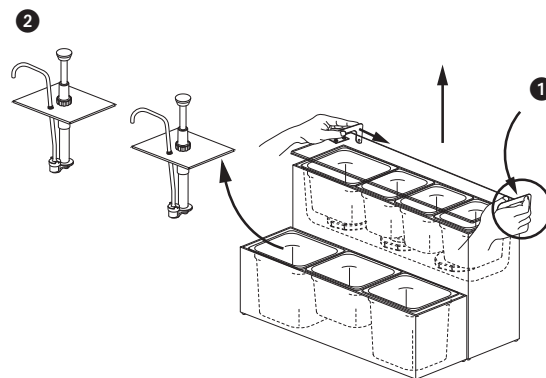
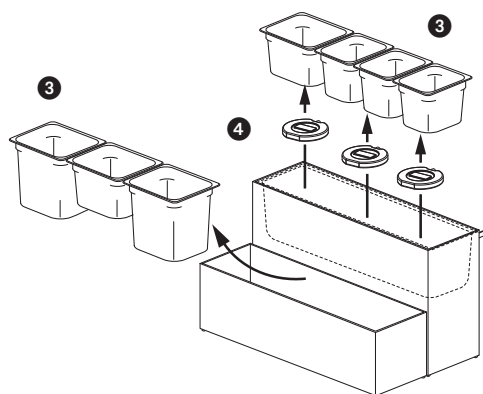
- 1 REMOVE LID FOR CLEANING by pulling/pushing hinges on lid to disengage pins on the unit from the holes in the hinges.
- 2 REMOVE PUMPS FROM UNIT.
- 3 REMOVE PANS FROM UNIT.
- 4 FOR INSULATED UNITS ONLY- REMOVE ICE PACKS FROM BOTTOM OF UNIT.
 - The optional Eutectic Ice Packs are refreezable.
 - Each Eutectic ice pack must be allowed to freeze for about 12 hours (or overnight) prior to use.
 - If you do not have ice packs, and the insulated unit was filled with crushed ice, tip the unit over a drain to empty out all of the remaining ice or water.

DEMONTAGE

- 1 RETIRER LE COUVERCLE POUR LE NETTOYER en tirant/enfonçant les charnières sur le couvercle pour désengager les tiges situées sur l'appareil des orifices se trouvant sur les charnières.
- 2 RETIREZ LES POMPES DE L'UNITE.
- 3 RETIREZ LES RECIPIENTS DE L'UNITE.
- 4 UNITÉS ISOLÉES UNIQUEMENT – RETIREZ LES BLOCS EUTECTIQUES DE LA BASE DE L'UNITÉ.
 - Les blocs eutectiques en option sont recongelables.
 - Chaque bloc eutectique doit être gardé au congélateur pendant 12 heures environ (ou toute une nuit) avant toute utilisation.
 - Si vous ne possédez pas de blocs eutectiques et si l'unité isolée est remplie de glace pilée, inclinez-la au-dessus de l'évier pour vous débarrasser de la glace ou de l'eau.

DESARMADO

- 1 RETIRE LA TAPA PARA SU LIMPIEZA empujando/estirando de las bisagras de la tapa para desenganchar los pivotes de la unidad de los agujeros de las bisagras.
- 2 RETIRE LAS BOMBAS DE LA UNIDAD.
- 3 RETIRE LAS FUENTES DE LA UNIDAD.
- 4 SÓLO EN UNIDADES AISLADAS – retire LOS PAQUETES DE HIELO de LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.
 - Los paquetes eutécticos de hielo opcionales son recongelables.
 - Antes de usar cada paquete eutéctico de hielo, deje que se congele por aproximadamente 12 horas (o durante la noche).
 - Si no tiene paquetes de hielo, y la unidad aislada se llenó con hielo picado, incline la unidad sobre el desagüe para eliminar el agua o hielo restantes.



SAFETY GUIDELINES

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.

Insulated Units-

DO NOT PLACE ICE PACKS OR CRUSHED ICE INTO NON-INSULATED UNITS, they are not designed to hold water and will leak.

Do not expose insulated shroud or base of unit to a dishwasher or temperatures over 150°F, this will damage the insulation.

Eutectic Ice Packs-

- Do not expose ice packs to a dishwasher or any extreme heat, this could cause leakage or explosion of the ice packs. The operating temperature range for the eutectic ice packs is between -40°F and 175°F.
- The gel sealed inside the eutectic ice packs is non-toxic, but NOT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

Modèles isothermes -

- NE PLACEZ AUCUN CONTENANT RÉFRIGÉRANT OU GLACE PILÉE DANS LES APPAREILS NON ISOTHERMES, car ils ne sont pas conçus pour contenir de l'eau et ils fuiront.
- Ne passez pas la coque ou le socle isotherme du distributeur au lave-vaisselle et ne l'exposez pas à des températures supérieures à 66 °C, sous peine d'endommager la matière isolante.

Cryosacs eutectiques -

- NE PASSEZ PAS LES CRYOSACS AU LAVE-VAISSELLE ET NE LES EXPOSEZ PAS À UNE CHALEUR EXTRÊME, sous peine de causer des fuites ou l'explosion des cryosacs. La plage de température d'utilisation des cryosacs eutectiques est de -40 °C à 79 °C.
- Le gel contenu dans les blocs eutectiques n'est pas toxique, cependant IL N'EST PAS DESTINÉ À L'ALIMENTATION HUMAINE.

PAUTAS DE SEGURIDAD

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.

Unidades aisladas -

- NO COLOQUE PAQUETES DE HIELO NI HIELO PICADO EN UNIDADES NO AISLADAS, pues no están diseñadas para contener el agua y presentarán fugas.
- NO LAVE EL RESGUARDO O LA BASE DE LA UNIDAD EN LAVADORAS DE VAJILLA NI LOS EXPONGA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 66°C, ya que se dañará el aislamiento

Paquetes de hielo eutéctico-

- NO LAVE LOS PAQUETES DE HIELO EN LAVADORAS DE VAJILLA NI AL CALOR EXTREMO, YA QUE LOS PAQUETES PODRÍAN PRESENTAR FUGAS O EXPLOTAR. La gama de temperatura operativa de los paquetes de hielo eutéctico está entre -40°C and 79°C.
- El gel sellado dentro de los paquetes eutécticos de hielo no es tóxico, pero NO ESTÁ DISEÑADO PARA EL CONSUMO HUMANO.

CLEANING

Before first use and after use daily, 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 WASH ALL PARTS WITH DISHWASHING DETERGENT AND HOT WATER DAILY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A CLEAN SOFT CLOTH.
- 3 WIPE EXTERNAL SURFACES OF UNIT WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. DRY WITH A CLEAN SOFT CLOTH.
 - A mildly abrasive nylon or brass brush may be used to remove any food or mineral deposits on the unit.
 - Do not use any highly alkaline or acidic solvents,
 - steel wool, or other harsh abrasives to clean unit.
 - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads,
 - steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
 - A general purpose, nonabrasive cleaner may be used on hard to remove food deposits.
 - A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts and the lid.
- 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.
 - 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 air dry, as required after sanitization, or to fully dry with a clean soft cloth regularly.

See separate pump manual for specific pump cleaning.

NETTOYAGE

Démontez et nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. 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 LAVEZ CHAQUE JOUR TOUS LES COMPOSANTS AVEC DU LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX ET PROPRE.
- 3 ESSUYEZ CHAQUE JOUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DE L'APPAREIL AVEC UN CHIFFON HUMECTÉ PROPRE. SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX ET PROPRE.
 - Vous pouvez utiliser une brosse en nylon ou en laiton légèrement abrasive pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires de l'appareil.
 - N'utilisez pas de solvants fortement alcalins ou acides, de laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, raclours, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces.
 - Vous pouvez utiliser un nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer.
 - Il est possible d'utiliser un nettoyant non toxique pour vitres sur les pièces en acier inoxydable et le couvercle.
- 4 DÉSINFECTEZ 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.

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.

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.

Voir le manuel propre à la pompe pour les DÉTAILS de son nettoyage.

LIMPIEZA

Desarme y limpie la unidad antes de usarla por primera vez y después de cada uso. 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 Lave diariamente todas las piezas con detergente para vajilla y agua tibia. Enjuáguelos totalmente y séquelos con un paño suave.
- 3 Con un paño húmedo limpie diariamente las superficies externas de la unidad. Séquelas con un paño suave.
 - Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de nilón o latón para eliminar de la unidad los residuos minerales o de comida.
 - No use ningún disolvente altamente ácido o alcalino, virutas de acero, ni ningún utensilio o agente de limpieza abrasivo para limpiar la unidad.
 - No utilice limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies.
 - Emplee un limpiador no abrasivo de uso común para eliminar los restos de comida endurecidos.
 - Se puede utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable y la tapa.
- 4 Desinfecte las piezas según los requisitos de su localidad.

Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.
- 5 Deje que las piezas se sequen totalmente al aire libre una vez desinfectadas.

La presencia en el agua potable de diversos elementos y minerales tales como cloruros pueden causar corrosión si se acumulan en las piezas de acero inoxidable.

Para evitar dicha corrosión, seque totalmente las piezas después de desinfectarlas, ya sea dejándolas al aire libre o frotándolas con un paño suave.

Consulte el manual de la bomba por separado para ver la limpieza.

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 and will be subject to a 20% (percent) restocking charge. Returned goods must be in new and unused condition and not more than one year old. 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.

SERVER PRODUCTS LIMITED WARRANTY

All Server Products equipment is backed by a two-year limited warranty against defects in materials and workmanship. For complete warranty information go to: www.server-products.com

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 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. Les produits réparés sont expédiés contre remboursement, sauf si des conditions préalables de crédit ont été agréées.

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. Car les renseignements complets de garantie vont : www.server-products.com

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, 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 número 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.

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. Para la garantía completa información van: www.server-products.com

PARTS LIST

LISTE DES PIÈCES

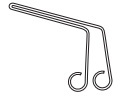
LISTA DE PIEZAS

Part #	Model	Description	Description	Descripción
07131	ALL	Decal Set, Condiment	Autocollant, Condiment	Conjunto de calcomanías, condimento
67096	67730	Lid, Plastic, 2 Pan	Couvercle, plastique 2 récipients	Tapa, plástico 2 Fuentes
67094	67800	Lid, Plastic, 3 Pan	Couvercle, plastique 3 récipients	Tapa, plástico 3 Fuentes
67490	67800	Insulated Relish Server, 3 Pan-Raised	Serveur isolé de condiments, 3 récipients surélevés	Servidor aislado de sazónador, 3 Fuentes-Elevado
67492	67800	Wire Tongs	Pinces	Tenazas
67494	67800	Body Assembly	Corps	Conjunto del cuerpo
67500	67800	Relish Server, 3 Pan, No Lid	Serveur de condiments, 3 récipients, sans couvercle	Servidor de sazónador, 3 Fuentes, Sin tapa
67733	67730	Body Assembly	Corps	Conjunto del cuerpo
67740	67730	Relish Server, 2 Pan-Raised-Compact, No Lid	Serveur de condiments, 2 récipients surélevés-Compact, sans couvercle	Servidor de sazónador, 2 Fuentes-Elevado-Compacto, Sin tapa
67741	67730	Hinge, Right	Charnière, droite	Bisagra
67742	67730	Hinge, Left	Charnière, gauche	Derecha Bisagra
67744	67730	Lid Assembly	Ensemble du couvercle	Conjunto de la tapa
67745	67730	Body Assembly	Corps	Conjunto del cuerpo
67747	67730	Bottom Closer	Porte inférieure	Cerrador inferior
67750	67730	Relish Server, 2 Pan-Compact	Serveur de condiments, 2 récipients-Compact	Servidor de sazónador, 2 Fuentes-Compacto
67775	67730	Bottom Closer	Porte inférieure	Cerrador inferior
81169	ALL	Foot w/ Screw	Pied avec vis	Pie con tornillo
82023-1kt	ALL	Knob Ketchup	Knob Ketchup	Knob Ketchup
82023-2mt	ALL	Knob Mustard	Knob Moutarde	Knob Mostaza
82717	67800	Ladle, 4", 1 ounce	Louche, 10cm, 29,57 mL	Cucharón, 10cm, 29,57 mL
83400	ALL	Condiment Pump CP-1/6	Pompe à condiment CP-1/6	Bomba de condimentos CP-1/6
90088	67800	Pan, 1/6 Size, 4" Deep	Récipient, 1/6 de taille, 10 cm de profondeur	Fuente, 1/6 de tamaño, 10 cm de profundidad
90089	ALL	Pan, 1/6 Size, 6" Deep	Récipient, 1/6 de taille, 15 cm de profondeur	Fuente, 1/6 de tamaño, 15 cm de profundidad
90106	67800	Pan, 1/9 Size, 4" Deep	Récipient, 1/9 de taille, 10 cm de profondeur	Fuente, 1/9 de tamaño, 10 cm de profundidad
94013	67800	Ice Pack, Round Eutectic	Contenant réfrigérant, Socle eutectique circulaire	Recipiente para hielo, base eutéctica redondeada

67800



82717 (4)

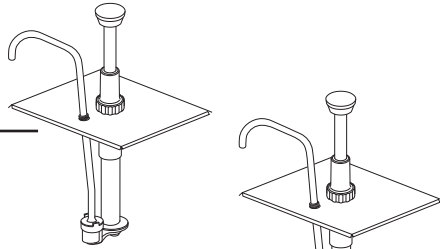


67492 (2)

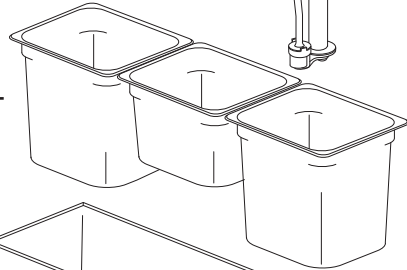


94013 (6)

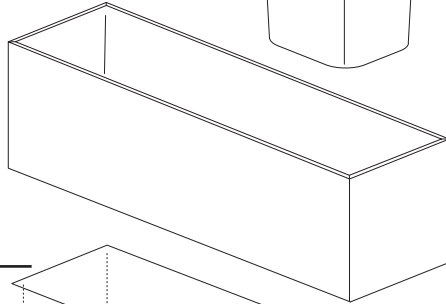
83400 (2)



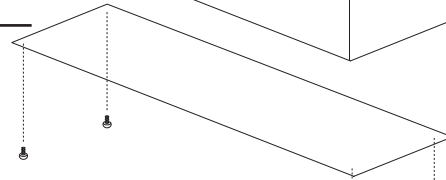
90089 (2)



67500

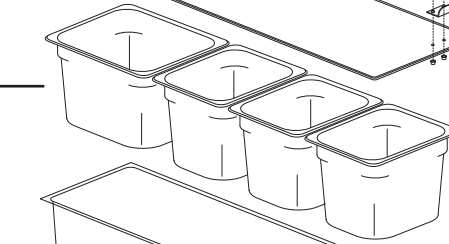


67083



81169 (4)

90088 (2)



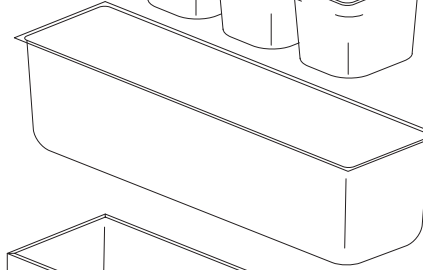
67742

67094

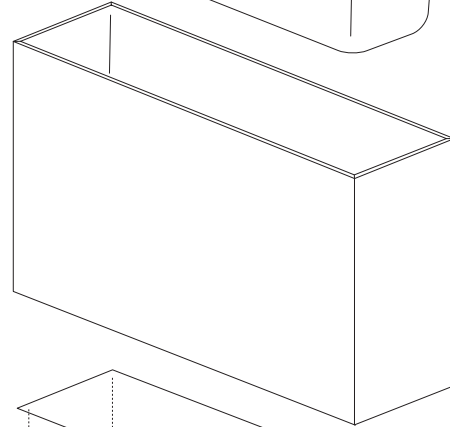
67741

67299

90106 (3)



67085



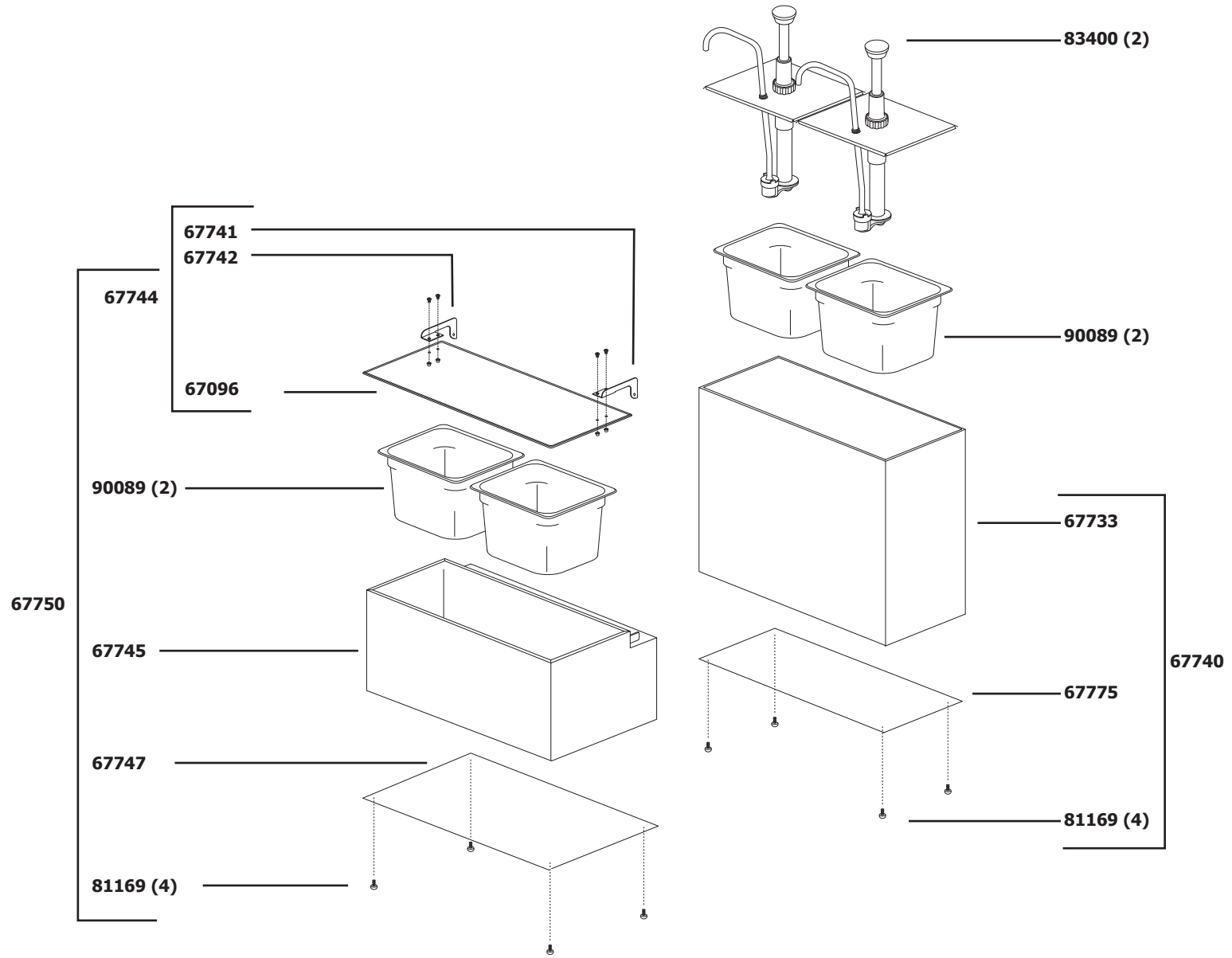
67494

67490

67083

81169 (4)

67730





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

