




# SERVER

01835-REVE-032509

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

 (262) 628-5600

 (800) 558-8722

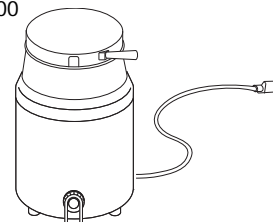
 (262) 628-5110

 [spsales@server-products.com](mailto:spsales@server-products.com)

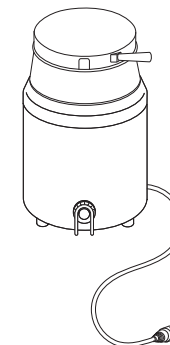
 [www.server-products.com](http://www.server-products.com)

FS-7	<b>Food Server-7 Quart</b>	<b>Serveur alimentaire-6,6 litres</b>	<b>Servidor de alimentos-7 cuartos de galón</b>
	<b>USA</b> 120V (Series 99J) Stock No. 84000	<b>États-Unis</b> 120 V (série 99J) No de réf. 84000	<b>EE.UU.</b> 120V (Serie 99J) Artículo No. 84000
	<b>Continental Europe</b> 230V (Series 99J) Stock No. 84010	<b>Europe continentale</b> 230 V (série 99J) No de réf. 84010	<b>Europa continental</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 84010
	<b>Australia</b> 230V (Series 99J) Stock No. 84220	<b>Australie</b> 230 V (série 99J) No de réf. 84220	<b>Australia</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 84220
	<b>United Kingdom</b> 230V (Series 99J) Stock No. 85620	<b>Royaume-Uni</b> 230 V (série 99J) No de réf. 85620	<b>Reino Unido</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 85620
FS-11	<b>Food Server-11 Quart</b>	<b>Serveur alimentaire-10,4 litres</b>	<b>Servidor de alimentos-11 cuartos de galón</b>
	<b>USA</b> 120V (Series 99J) Stock No. 84100	<b>États-Unis</b> 120 V (série 99J) No de réf. 84100	<b>EE.UU.</b> 120V (Serie 99J) Artículo No. 84100
	<b>Continental Europe</b> 230V (Series 99J) Stock No. 84110	<b>Europe continentale</b> 230 V (série 99J) No de réf. 84110	<b>Europa continental</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 84110
	<b>Australia</b> 230V (Series 99J) Stock No. 84240	<b>Australie</b> 230 V (série 99J) No de réf. 84240	<b>Australia</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 84240
	<b>United Kingdom</b> 230V (Series 99J) Stock No. 85700	<b>Royaume-Uni</b> 230 V (série 99J) No de réf. 85700	<b>Reino Unido</b> 230V (Serie 99J) Artículo No. 85700

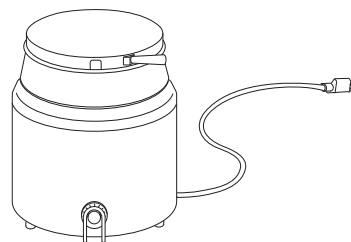
FS-7  
120V/60HZ  
84000



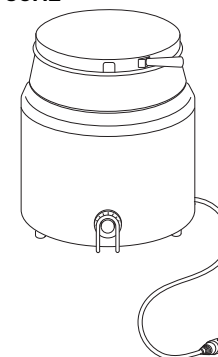
FS-7  
230V/50HZ  
84010  
84220  
85620



FS-11  
120V/60HZ  
84100



FS-11  
230V/50HZ  
84110  
84240  
85700



**GUIDE CONTENTS**

UNIT SET-UP .....	<b>1</b>
REHEATING AND HOT FOOD HOLDING .....	<b>2</b>
UNIT TAKE-DOWN .....	<b>3</b>
SAFETY GUIDELINES .....	<b>4</b>
CLEANING THE UNIT .....	<b>5</b>
TROUBLESHOOTING AND WIRING DIAGRAMS .....	<b>6</b>
SERVICE .....	<b>7</b>
WARRANTY .....	<b>8</b>
PARTS LIST .....	<b>9-10</b>
PARTS ILLUSTRATIONS .....	<b>11-14</b>

**SOMMAIRE**

INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	<b>1</b>
REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS .....	<b>2</b>
DÉMONTAGE DE L'APPAREIL .....	<b>3</b>
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	<b>4</b>
NETTOYAGE DE L'APPAREIL .....	<b>5</b>
DÉPANNAGE ET SCHÉMAS DE CÂBLAGE .....	<b>6</b>
RÉPARATIONS .....	<b>7</b>
GARANTIE .....	<b>8</b>
LISTE DES PIÈCES .....	<b>9-10</b>
ILLUSTRATIONS DES PIÈCES .....	<b>11-14</b>

**ÍNDICE**

ARMADO DE LA UNIDAD .....	<b>1</b>
RETERMALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES .....	<b>2</b>
DESARMADO DE LA UNIDAD .....	<b>3</b>
PAUTAS DE SEGURIDAD .....	<b>4</b>
LIMPIEZA DE LA UNIDAD .....	<b>5</b>
LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y DIAGRAMAS DE CABLEADO .....	<b>6</b>
SERVICIO .....	<b>7</b>
GARANTÍA .....	<b>8</b>
LISTA DE PIEZAS .....	<b>9-10</b>
ILUSTRACIONES DE PIEZAS .....	<b>11-14</b>

## UNIT SET-UP

- 1 ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE EACH USE. See **UNIT TAKE-DOWN, SAFETY GUIDELINES**, and **CLEANING**.
- 2 FILL WATER VESSEL WITH WATER.
  - Fill FS-7 to embossed water line inside water vessel or fill with 7 cups (or 1¾ quarts) water.
  - Fill FS-11 to embossed water line inside water vessel or fill with 11 cups (or 2¾ quarts) water.
  - Do not overfill.
- 3 INSTALL INSET INTO WATER VESSEL.
  - Product being served must always be inside inset and never placed directly into water vessel.
- 4 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.

- 5 SET THERMOSTAT KNOB to recommended product serving temperature.
  - To heat unit faster, thermostat knob may be rotated to maximum setting TEMPORARILY.
  - For products being served which require rethermalization or need to achieve safe hot food holding, see **RE THERMALIZATION AND HOT FOOD HOLDING**.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

- 1 NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION. Reportez-vous aux sections **DÉMONTAGE DE L'APPAREIL, CONSIGNES DE SÉCURITÉ** et **NETTOYAGE**.
- 2 REMPLISSEZ LE RÉCIPIENT D'EAU.
  - Remplissez le FS-7 jusqu'au repère gravé à l'intérieur du récipient, soit 1,6 l.
  - Remplissez le FS-11 jusqu'au repère gravé à l'intérieur du récipient, soit 2,6 l.
  - Ne remplissez pas au-delà du repère.
- 3 INSTALLEZ LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ DANS LE RÉCIPIENT D'EAU.
  - Le produit servi doit toujours se trouver à l'intérieur du récipient encastré et jamais placé directement dans le récipient d'eau.
- 4 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 ou à la masse. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes).

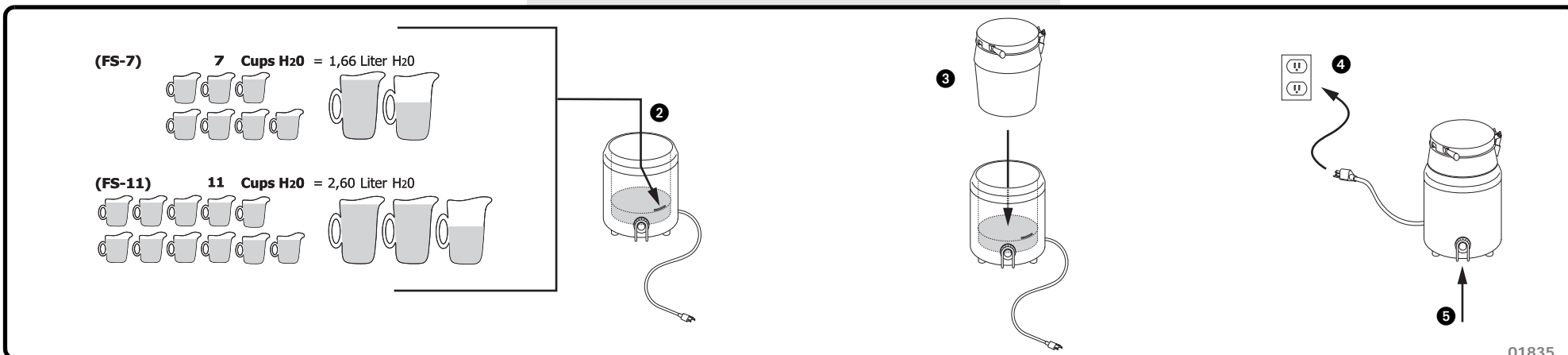
- 5 RÉGLEZ LE BOUTON DU THERMOSTAT sur la température recommandée pour le produit.
  - Pour faire chauffer plus vite l'appareil, tournez TEMPORAIREMENT le bouton du thermostat sur le réglage de température maximal.
  - Pour les produits demandant une remise en température ou devant être maintenus à une certaine température par mesure de sécurité, reportez-vous à **REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS**.

## ARMADO DE LA UNIDAD

- 1 SIEMPRE LIMPIE TOTALMENTE LA UNIDAD ANTES DE USARLA. En las secciones **DESARMADO DE LA UNIDAD, PAUTAS DE SEGURIDAD**, y **LIMPIEZA** encontrará mayor información.
- 2 LLENE LA VASIJA CON AGUA.
  - Llene la unidad FS-7 hasta la línea de agua grabada o con 7 tazas (1¾ cuartos de galón) de agua.
  - Llene la unidad FS-11 hasta la línea de agua grabada o con 11 tazas (2¾ cuartos de galón) de agua.
  - No sobrepase el volumen de la vasija.
- 3 PONGA LA FUENTE PARA COMIDA DENTRO DE LA VASIJA.
  - El producto que va a servirse siempre debe estar dentro de la fuente y nunca directamente en el interior de la vasija de agua.
- 4 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.

- 5 FIJE LA PERILLA DEL TERMOSTATO a la temperatura recomendada para servir el producto.
  - Puede fijar provisoriamente la perilla del termostato en la temperatura máxima para calentar la unidad **MÁS RÁPIDAMENTE**.
  - Para los productos que requieren rethermalización o deben alcanzar una temperatura de conservación segura, consulte la sección **RE THERMALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES**.



## REHERMALIZATION AND HOT FOOD HOLDING

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

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

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

### TO ACHIEVE SAFE HOT FOOD HOLDING:

- 1 PREHEAT UNIT FOR 30 MINUTES with correct amount of water in vessel and thermostat set at maximum.
- 2 MAXIMUM CAPACITY OF PRODUCT WHICH CAN BE INSIDE INSET MUST BE LIMITED TO SHOULDER OF INSET.
  - FS-7 inset capacity must be limited to 5.5 quarts which is equal to 22 cups full of product.
  - FS-11 inset capacity must be limited to 8 quarts which is equal to 32 cups or 2 gallons full of product.
  - Do not over fill.
- 3 AFTER PREHEAT, THERMOSTAT MUST REMAIN AT MAXIMUM setting for entire duration of Hot Food Holding.
  - **Server Products Inc. claims no responsibility for actual serving temperature of product. It is the responsibility of the user to ensure that any product is held and served at a safe temperature.**

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS

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

La remise en température des aliments obtenue avec cet appareil a lieu lorsqu'il fait passer la température du produit alimentaire de l'état réfrigéré (4 °C) à une température sûre pour aliments cuits (74 °C) pendant une période de 2 heures.

Le maintien au chaud des aliments avec cet appareil a lieu lorsqu'il maintient un produit à 66 °C minimum, à travers l'ensemble du produit, pendant 2 heures minimum, même en cas de retrait du couvercle. L'utilisation d'un couvercle est cependant recommandée pour maintenir la température du produit.

### POUR UN MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS EN TOUTE SÉCURITÉ :

- 1 PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL PENDANT 30 MINUTES en utilisant la bonne quantité d'eau dans le récipient, avec le thermostat réglé sur la température maximale.
- 2 LE VOLUME DE PRODUIT NE DOIT PAS À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT ENCASTRÉ NE DOIT PAS DÉPASSER L'ÉPAULEMENT DU RÉCIPIENT ENCASTRÉ.
  - La contenance maximale du FS-7 est de 5,2 litres, soit 22 tasses pleines de produit.
  - La contenance maximale du FS-11 est de 7,5 litres, soit 32 tasses pleines de produit.
  - Ne remplissez pas trop.
- 3 APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE, LAISSEZ LE THERMOSTAT SUR LE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE MAXIMAL pour 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.**

## RETERMALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

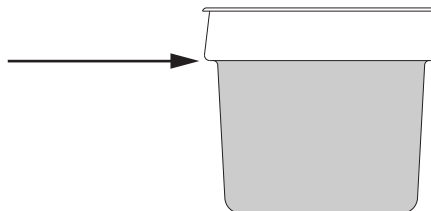
Este artefacto está registrado por NSF International (Fundación Nacional de Salubridad) y por ANSI (Instituto Norteamericano de Normas) como unidad para la rethermalización y conservación de alimentos calientes (Norma 4).

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

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

### PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS CALIENTES Y SEGUROS:

- 1 PRECALIENTE LA UNIDAD DURANTE 30 MINUTOS con la cantidad correcta de agua en la vasija y el termostato ajustado al máximo.
- 2 LA CANTIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO DENTRO DE LA FUENTE NO DEBE SOBREPASAR EL REBORDE DE LA MISMA.
  - La unidad FS-7 tiene una capacidad de 5,5 cuartos de galón, lo cual equivale a 22 tazas llenas de producto.
  - La unidad FS-11 tiene una capacidad de 8 cuartos de galón, lo cual equivale a 32 tazas o 2 galones llenos de producto.
  - No sobrepase el volumen de la fuente.
- 3 UNA VEZ PRECALENTADA LA UNIDAD, GIRE LA PERILLA DEL THERMOSTATO HASTA LA TEMPERATURA MÁXIMA durante todo el periodo de conservación del alimento.
  - **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 TAKE-DOWN

- 1 ROTATE THERMOSTAT TO MINIMUM SETTING.
- 2 UNPLUG CORD.

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

- 3 REMOVE INSET FROM UNIT.
- 4 EMPTY WATER OUT OF WATER VESSEL.  
Tip unit over a drain to pour water out.

## DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- 1 TOURNEZ LE THERMOSTAT SUR LE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE MINIMAL.
- 2 DÉBRANCHEZ LE CORDON..

**ATTENTION : Si l'appareil a déjà été utilisé, il est peut-être encore CHAUD.**  
Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

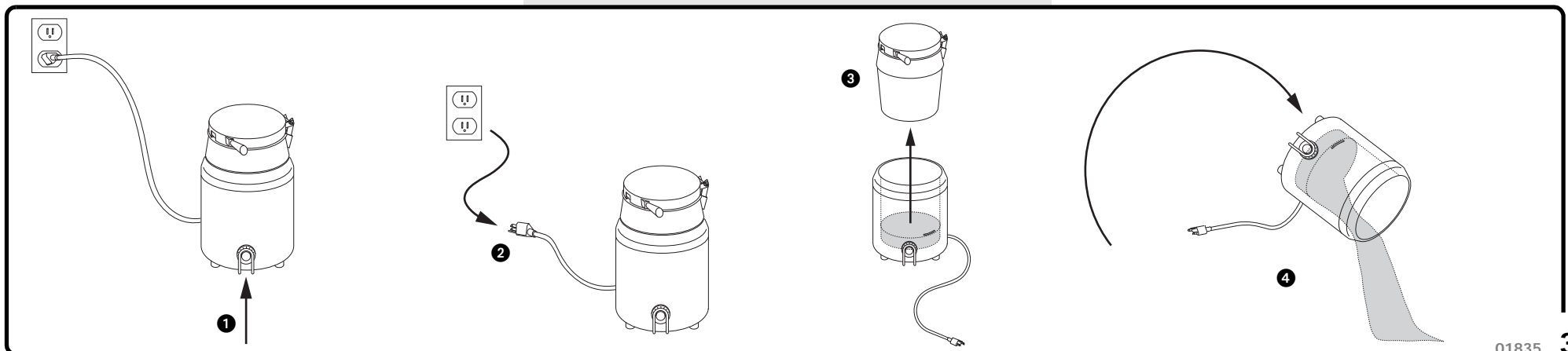
- 3 RETIREZ LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ DE L'APPAREIL.
- 4 VIDEZ L'EAU DU RÉCIPIENT.  
Basculez l'appareil au-dessus d'une conduite d'évacuation pour le vider.

## DESARMADO DE LA UNIDAD

- 1 GIRE LA PERILLA DEL TERMOSTATO HASTA LA TEMPERATURA MÍNIMA.
- 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 LA FUENTE DE LA UNIDAD.
- 4 VACÍE EL AGUA DE LA VASIJA.  
Incline la unidad sobre el desagüe para eliminar el 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 BASE OR SHROUD OF UNIT INTO WATER. NEVER USE ANY WATER JET OR PRESSURE SPRAYER ON BASE OR SHROUD OF UNIT.

**Electrical shock could occur or electrical components inside the unit base could be damaged from water exposure.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

**AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché sur une prise de terre.** Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre ou à la masse. 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 est peut-être encore CHAUD.**

Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

#### **AVERTISSEMENT :**

NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU.

N'ARROSEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL AVEC UN JET D'EAU OU UN VAPORISATEUR SOUS PRESSION.

**Une exposition à l'eau risque de provoquer une décharge électrique ou l'endommagement des composants électriques à l'intérieur de la base de l'appareil.**

## PAUTAS DE SEGURIDAD

### USO DE LA UNIDAD:

**ADVERTENCIA: Esta unidad debe estar conectada a tierra.** Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. 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 EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO.**

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

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

## CLEANING

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 MAKE SURE UNIT IS "OFF" AND UNPLUGGED.

**WARNING:** NEVER IMMERSE BASE OR SHROUD OF UNIT INTO WATER. NEVER USE ANY WATER JET OR PRESSURE SPRAYER ON BASE OR SHROUD OF UNIT. **Electrical shock could occur or electrical components inside the unit base could be damaged from water exposure.**

3 WASH WATER VESSEL AND INSET WITH DISHWASHING DETERGENT AND HOT WATER DAILY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A CLEAN SOFT CLOTH.

- A mildly abrasive NYLON or brass brush may be used to remove any food or mineral deposits inside vessel.
- Do not use any highly alkaline or acidic solvents, steel wool, or other harsh abrasives to clean vessel.
- Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch any polished surfaces.

4 WIPE EXTERNAL SURFACES OF BASE OR SHROUD WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. DRY WITH A CLEAN SOFT CLOTH.

- 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.

5 SANITIZE PARTS FOLLOWING YOUR LOCAL SANITIZATION REQUIREMENTS.

- All parts in contact with food must be sanitized.

6 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.

## 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 ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST HORS TENSION ET DÉBRANCHÉ.

**AVERTISSEMENT :** NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'ARROSEZ JAMAIS LE SOCLE OU LA COQUE DE L'APPAREIL AVEC UN JET D'EAU OU UN VAPORISATEUR SOUS PRESSION. **Une exposition à l'eau risque de provoquer une décharge électrique ou l'endommagement des composants électriques à l'intérieur du socle de l'appareil.**

3 LAVEZ CHAQUE JOUR LE RÉCIPIENT D'EAU ET LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ AVEC DU LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX ET PROPRE.

- Vous pouvez utiliser une brosse en NYLON ou en laiton légèrement abrasive pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires de l'intérieur du récipient.
- N'utilisez pas de solvants très alcalins ou acides, de laine d'acier ou d'autres agents abrasifs pour nettoyer le récipient.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, raclours, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces polies.

4 ESSUYEZ CHAQUE JOUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DU SOCLE OU DE LA COQUE AVEC UN CHIFFON HUMECTÉ PROPRE. SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX ET PROPRE.

- 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.

5 DÉSINFECTEZ LES PIÈCES CONFORMÉMENT AUX CONSIGNES D'HYGIÈNE LOCALES.

- Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.

6 LAISSEZ COMPLÈTEMENT SÉCHER LES PIÈCES À L'AIR APRÈS DÉSINFECTION.

Différents éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable et entraîner leur corrosion. Le séchage complet de toutes les pièces à l'air (après la désinfection) ou avec un chiffon doux et propre, peut contribuer à empêcher la corrosion.

## 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 CERCÍO RESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ APAGADA Y DESENCHUFADA.

**ADVERTENCIA:** NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO. NUNCA USE UN CHORRO DE AGUA O ROCIADOR A PRESIÓN EN LA BASE O RESGUARDO DE LA UNIDAD. **El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.**

3 LAVE DIARIAMENTE LA VASIJA Y LA FUENTE CON DETERGENTE PARA VAJILLA Y AGUA CALIENTE. ENJUÁGUELOS TOTALMENTE Y SÉQUELAS CON UN PAÑO SUAVE.

- Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de NILÓN o latón para eliminar del interior de la vasija 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 vasija.
- No use limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies pulidas.

4 CON UN PAÑO HÚMEDO LIMPIE DIARIAMENTE LAS SUPERFICIES EXTERNAS DE LA BASE O EL RESGUARDO. SÉQUELAS CON UN PAÑO SUAVE.

- 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.

5 DESINFECTE LAS PIEZAS SEGÚN LOS REQUISITOS DE SU LOCALIDAD.

- Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.

6 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.

## 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

120V/60Hz or 230V/50Hz

- |         |                |
|---------|----------------|
| A Green | D Brown        |
| B Black | E Yellow/Green |
| C White | F Blue         |

### 2 Bushing and/or Strain Relief

### 3 Thermal Cutout

### 4 Thermostat

### 5 Heating Element

### 6 Wire Nut

## 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 Cord Assembly

120 V/60 Hz ou 230 V/50 Hz

- |         |              |
|---------|--------------|
| A Vert  | D Marron     |
| B Noir  | E Jaune/vert |
| C Blanc | F Bleu       |

### 2 Douille et/ou serre-câble

### 3 Thermorupteur

### 4 Thermostat

### 5 Élément chauffant

### 6 Coinceur à câble

## 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 del cable

120V/60Hz ó 230V/50Hz

- |          |                  |
|----------|------------------|
| A Verde  | D Marrón         |
| B Negro  | E Amarillo/Verde |
| C Blanco | F Azul           |

### 2 Buje y/o protección contra tirones

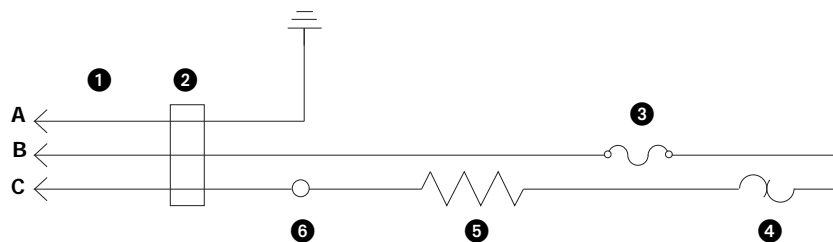
### 3 Interruptor térmico

### 4 Termostato

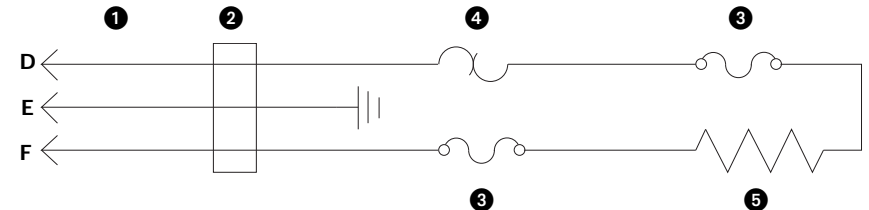
### 5 Elemento calefactor

### 6 Tuerca para alambres

120V/60Hz



230V/50Hz



## 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.

### SERVICING CORD -

Specific tools are required for safe and proper power supply cord removal and installation. If cord must be replaced, only a representative of the OEM (original equipment manufacturer) or a qualified technician may replace cord. Cord must meet code designation H05 RN-F requirements.

### 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 90 days 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.

## 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.

### REMPACEMENT DU CORDON -

Il est indispensable d'utiliser des outils spéciaux pour retirer et installer sans risque et correctement le cordon d'alimentation. Si le remplacement du cordon s'avère nécessaire, confiez cette tâche uniquement à un représentant du fabricant ou à un technicien qualifié. Le cordon doit être conforme aux exigences de sa norme d'homologation (H05 RN-F).

### MAINTENANCE GÉNÉRALE, RÉPARATIONS OU RENVOIS -

Avant de renvoyer tout article à Server Products, veuillez appeler le service clientèle pour obtenir un NUMÉRO D'AUTORISATION DE RENVOI. Ensuite, expédiez l'appareil à l'usine, accompagné de ce numéro. Notre service clientèle peut vous en communiquer l'adresse exacte.

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.

### CABLE DE SERVICIO -

Se requieren herramientas especiales para retirar e instalar el cable eléctrico en forma adecuada y segura. Si se debe reemplazar el cable, el procedimiento deberá realizarlo sólo un representante del fabricante original (OEM) o un técnico calificado. El cable debe cumplir los requisitos de designación H05 RN-F.

### SERVICIO, REPARACIÓN O DEVOLUCIONES -

Si debe devolver un producto a Server Products, comuníquese con el departamento de servicio al cliente y solicite un NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN. Luego envíe la unidad a la fábrica con dicho número. El servicio al cliente le puede dar la dirección correcta donde enviarlo.

Server Products cuenta con un departamento de servicio con personal altamente calificado. Nuestro servicio es muy oportuno. 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 warrant does not extend to repairs or alterations undertaken without the prior written consent of Server Products or for goods that are misused, abused or neglected or if the goods are not properly stored, maintained, installed or operated.

**SERVER PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, EXEMPLARY, PUNITIVE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THE GOODS OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY; INCLUDING BUT NOT LIMITED TO DAMAGE TO PROPERTY OR LOSS OF PROFITS OR REVENUE.**

**CLAIMS ADMINISTRATION.** All warranty claims must be made by calling our customer service department for a return authorization during the Warranty Period and any alleged defective unit must be returned to Server Products factory, freight prepaid. Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may either: (i) replace any equipment proved to be defective, (ii) remedy or repair such defect or (iii) refund the purchase price of the defective equipment in the form of a credit applicable to future purchases. Server Products obligation and Buyer's sole remedy will be limited to these options. In the case of units or parts purchased by Server Products from a third-party supplier, Server Products' obligation and Buyer's sole remedy against Server Products or Server Products's suppliers shall not exceed the settlement which Server Products is able to obtain from its supplier.

## GARANTIE LIMITÉE DE SERVER PRODUCTS

Tous les produits Server Products sont assortis d'une garantie limitée de deux ans contre tout défaut de matériels et de main-d'œuvre.

**ÉTENDUE DE LA GARANTIE.** Server Products Inc. (« Server Products ») garantit que, pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat (la « période de garantie »), son équipement est exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre, dans la mesure où l'équipement est utilisé de la manière et dans l'environnement pour lesquels il a été conçu. **DÉSISTEMENT ET LIMITATIONS. OUTRE LES CONDITIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS, SERVER PRODUCTS RÉFUTE TOUTES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉES AUX SUIVANTES, LES GARANTIES DE QUALITÉ LOYALE ET MARCHANDE ET/OU L'ADAPTATION À UN OBJET OU UN USAGE PARTICULIER.** Cette garantie ne s'applique ni aux réparations, ni aux modifications effectuées sans l'approbation écrite de Server Products, ni aux produits qui ont subi un usage improprie, 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 fournisseur tiers, l'obligation de Server Products et le seul recours de l'acheteur contre Server Products ou ses fournisseurs ne devront pas dépasser l'arrangement que Server Products sera en mesure d'obtenir de son fournisseur.

## GARANTÍA LIMITADA DE SERVER PRODUCTS

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

**ALCANCE DE LA GARANTÍA.** Server Products Inc. ("Server Products") garantiza que por un plazo de dos (2) años desde la fecha de compra (el "Período de garantía"), el equipo fabricado por la empresa estará exento de defectos de fabricación y materiales siempre y cuando el equipo se utilice en la forma y dentro del entorno para los cuales fue fabricado. **LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD. DISTINTAS DE LAS ESTABLECIDAS ANTERIORMENTE, SERVER PRODUCTS RECHAZA ESPECÍFICAMENTE TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR.** Esta garantía no se extiende a reparaciones ni alteraciones realizadas sin la previa autorización por escrito de Server Products ni a productos utilizados en forma incorrecta, indebida o negligente, o incorrectamente almacenados, mantenidos, instalados u operados. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERVER PRODUCTS SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES, INDIRECTOS, EJEMPLARES, PUNITIVOS O CONSECUENCIALES QUE SURJAN DEL USO DE LOS PRODUCTOS O QUE NO ESTÉN CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA; INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD O A LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O ENTRADAS.**

**ADMINISTRACIÓN DE RECLAMOS.** Todos los reclamos bajo garantía deben hacerse llamando al departamento de servicio al cliente durante el Período de garantía a fin de obtener un número de autorización de devolución, y todas las unidades supuestamente defectuosas deberán devolverse a la fábrica de Server Products con flete prepago. Una vez recibida la unidad defectuosa, Server Products, a su criterio: (i) reemplazará todo equipo que se haya demostrado que presenta defectos, (ii) dará servicio o reparará dichos defectos o bien (iii) reembolsará el precio del equipo defectuoso en forma de crédito aplicable para compras que el cliente efectúe en el futuro. La obligación de Server Products y la única solución para el comprador se limitará a dichas opciones. En el caso de tratarse de unidades o piezas que Server Products haya adquirido de un distribuidor, La obligación de Server Products y la única solución para el comprador contra Server Products o sus distribuidores no excederá el convenio que Server Products tiene con sus distribuidores.

## PARTS LIST

## LISTE DES PIÈCES

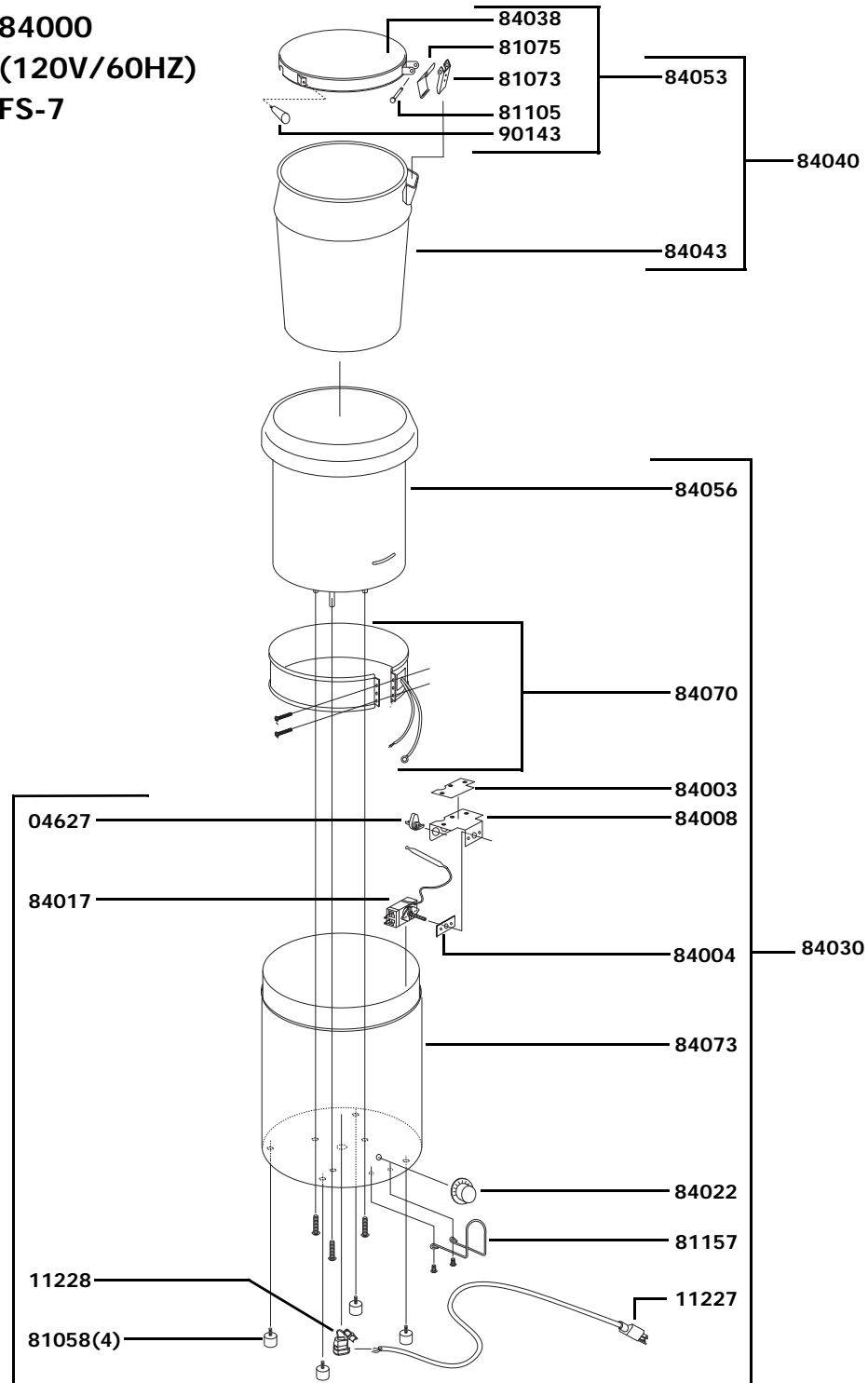
## LISTA DE PIEZAS

	(Only For Model No.)	Description	Description	Descripción
04627	ALL 120V Units	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
11197	ALL 230V Units	Bushing, Strain Relief, Right Angle	Douille, serre-câble, angle droit	Buje, protección contra tirones, ángulo recto
11227	ALL 120V Units	Cord Assembly (USA)	Cordon (États-Unis)	Conjunto del cable (EE.UU.)
11228	ALL 120V Units	Bushing, Strain Relief, Right Angle	Douille, serre-câble, angle droit	Buje, protección contra tirones, ángulo recto
11559	84010, 84110	Cord Assembly (Continental Europe)	Cordon (Europe continentale)	Conjunto del cable (Europa continental)
11560	84220, 84240	Cord Assembly (Australia)	Cordon (Australie)	Conjunto del cable (Australia)
11563	85620, 85700	Cord Assembly (United Kingdom)	Cordon (Royaume-Uni)	Conjunto del cable (Reino Unido)
81058	ALL	Foot w/ Screw (4)	Pied avec vis (4)	Pie con tornillo (4)
81073	ALL	Hinge	Charnière	Bisagra
81075	ALL	Hinge Spring Replacement Kit	Ressort de charnière	Resorte de bisagra
81105	ALL	Hinge Pin, Cotterless	Axe de charnière	Pasador de bisagra
81157	ALL	Knob Guard Replacement Kit	Kit de remplacement du protège-bouton	Juego de recambio, protección de la perilla
84003	ALL	Vessel Insulator	Diélectrique de récipient d'eau	Aislador de la vasija
84004	ALL	Box Insulator	Diélectrique de boîtier	Aislador de la caja
84005	ALL FS-7, 230V Units	FS-7 Shroud, 230V	Coque de FS-7, 230 V	Resguardo FS-7, 230V
84008	ALL	Thermostat Bracket	Support de thermostat	Soporte del termostato
84014	ALL	Thermostat Bulb Bracket (Not Shown)	Support de bulbe thermostatique (non illustré)	Soporte, bombilla del termostato (no aparece)
84017	ALL	Thermostat	Thermostat	Termostato
84020	84010	FS-7 Base Assembly (Continental Europe)	Socle de FS-7 (Europe continentale)	Conjunto de la base FS-7 (Europa continental)
84022	ALL	Thermostat Knob	Bouton de thermostat	Perilla del termostato
84030	84000	FS-7 Base Assembly (USA)	Socle de FS-7 (États-Unis)	Conjunto de la base FS-7 (EE.UU.)
84038	ALL FS-7 Units	FS-7 Lid	Couvercle de FS-7	Tapa FS-7
84040	ALL FS-7 Units	FS-7 Inset & Lid Assembly	Récipient encastré et couvercle de FS-7	Conjunto de la fuente y tapa FS-7
84043	ALL FS-7 Units	FS-7 Inset	Récipient encastré de FS-7	Fuente para comida FS-7
84053	ALL FS-7 Units	FS-7 Lid & Bracket Assembly	Couvercle et support de FS-7	Conjunto de la tapa y soporte FS-7
84056	ALL FS-7 Units	FS-7 Water Vessel	Récipient d'eau de FS-7	Vasija de agua FS-7
84070	84000, 84050	FS-7 Replacement Heating Element Kit, 120V	Kit de remplacement d'élément chauffant de FS-7, 120 V	Juego de recambio, elemento calefactor FS-7, 120V
84073	84000, 84050	FS-7 Shroud, 120V	Coque de FS-7, 120 V	Resguardo FS-7, 120V
84075	ALL FS-7, 230V Units	FS-7 Replacement Heating Element Kit, 230V	Kit de remplacement d'élément chauffant de FS-7, 230 V	Juego de recambio, elemento calefactor FS-7, 230V
84078	84100	FS-11 Shroud, 120V	Coque de FS-11, 120 V	Resguardo FS-11, 120V
84080	84100	FS-11 Replacement Heating Element Kit, 120V	Kit de remplacement d'élément chauffant de FS-11, 120 V	Juego de recambio, elemento calefactor FS-11, 120V
84105	ALL FS-11, 230V Units	FS-11 Shroud, 230V	Coque de FS-11, 230 V	Resguardo FS-11, 230V
84109	ALL FS-11 Units	FS-11 Lid	Couvercle de FS-11	Tapa FS-11
84128	ALL FS-11 Units	FS-11 Water Vessel	Récipient d'eau de FS-11	Vasija de agua FS-11
84130	84100	FS-11 Base Assembly (USA)	Socle de FS-11 (États-Unis)	Conjunto de la base FS-11 (EE.UU.)
84140	84110	FS-11 Base Assembly (Continental Europe)	Socle de FS-11 (Europe continentale)	Conjunto de la base FS-11 (Europa continental)
84143	ALL FS-11 Units	FS-11 Inset	Récipient encastré de FS-11	Fuente para comida FS-11

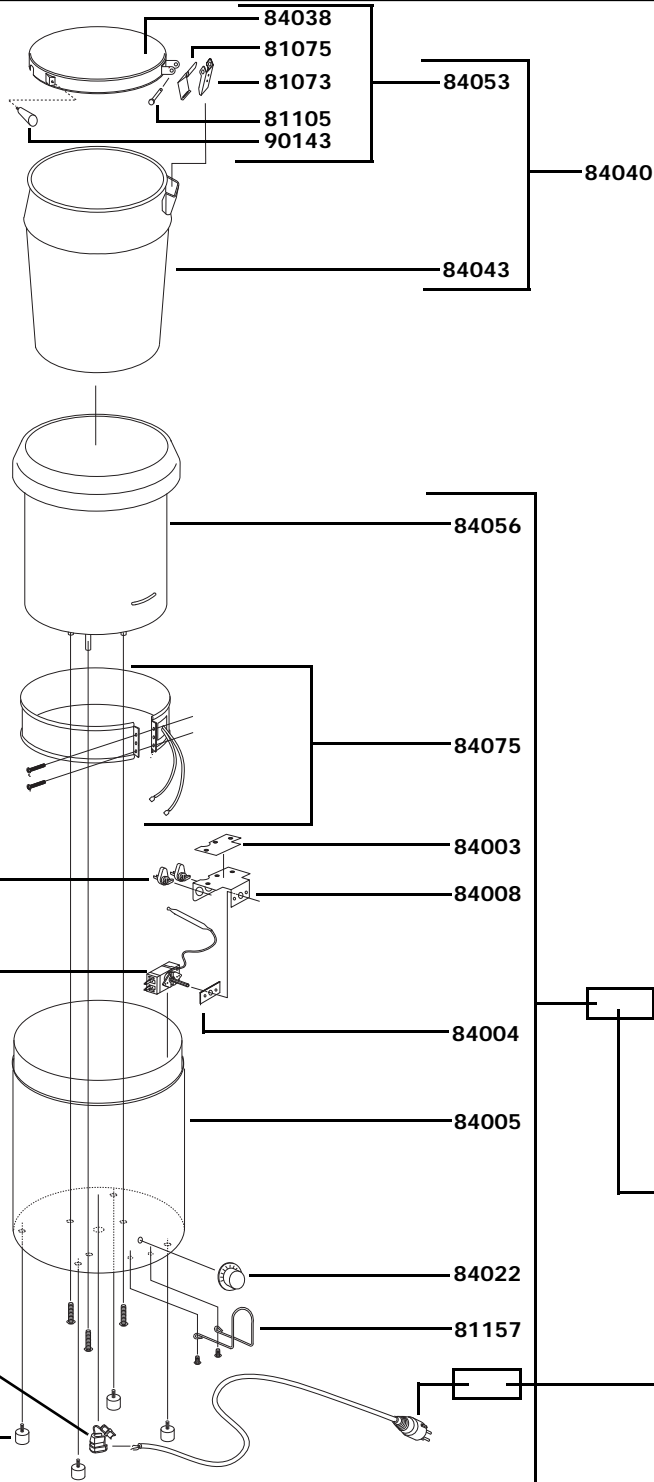
**PARTS LIST (CONTINUED)****LISTE DES PIÈCES (SUITE)****LISTA DE PIEZAS (CONTINUACIÓN)**




	(Only For Model No.)	Description	Description	Descripción
<b>84144</b>	ALL FS-11 Units	FS-11 Lid & Bracket Assembly	Couvercle et support de FS-11	Conjunto de la tapa y soporte FS-11
<b>84149</b>	ALL FS-11 Units	FS-11 Inset & Lid Assembly	Réceptacle encastré et couvercle de FS-11	Conjunto de la fuente y tapa FS-11
<b>84230</b>	84220	FS-7 Base Assembly (Australia)	Socle de FS-7 (Australie)	Conjunto de la base FS-7 (Australia)
<b>84250</b>	84240	FS-11 Base Assembly (Australia)	Socle de FS-11 (Australie)	Conjunto de la base FS-11 (Australia)
<b>84364</b>	ALL 230V Units	Thermal Cutout (2)	Thermorupteur (2)	Interruptor térmico (2)
<b>84369</b>	ALL FS-11, 230V Units	FS-11 Replacement Heating Element Kit, 230V	Kit de remplacement d'élément chauffant de FS-11, 230 V	Juego de recambio, elemento calefactor FS-11, 230V
<b>85630</b>	85620	FS-7 Base Assembly (United Kingdom)	Socle de FS-7 (Royaume-Uni)	Conjunto de la base FS-7 (Reino Unido)
<b>85710</b>	85700	FS-11 Base Assembly (United Kingdom)	Socle de FS-11 (Royaume-Uni)	Conjunto de la base FS-11 (Reino Unido)
<b>90143</b>	ALL	Handle Knob	Bouton de poignée	Perilla de la asa

**84000**  
**(120V/60HZ)**  
**FS-7**

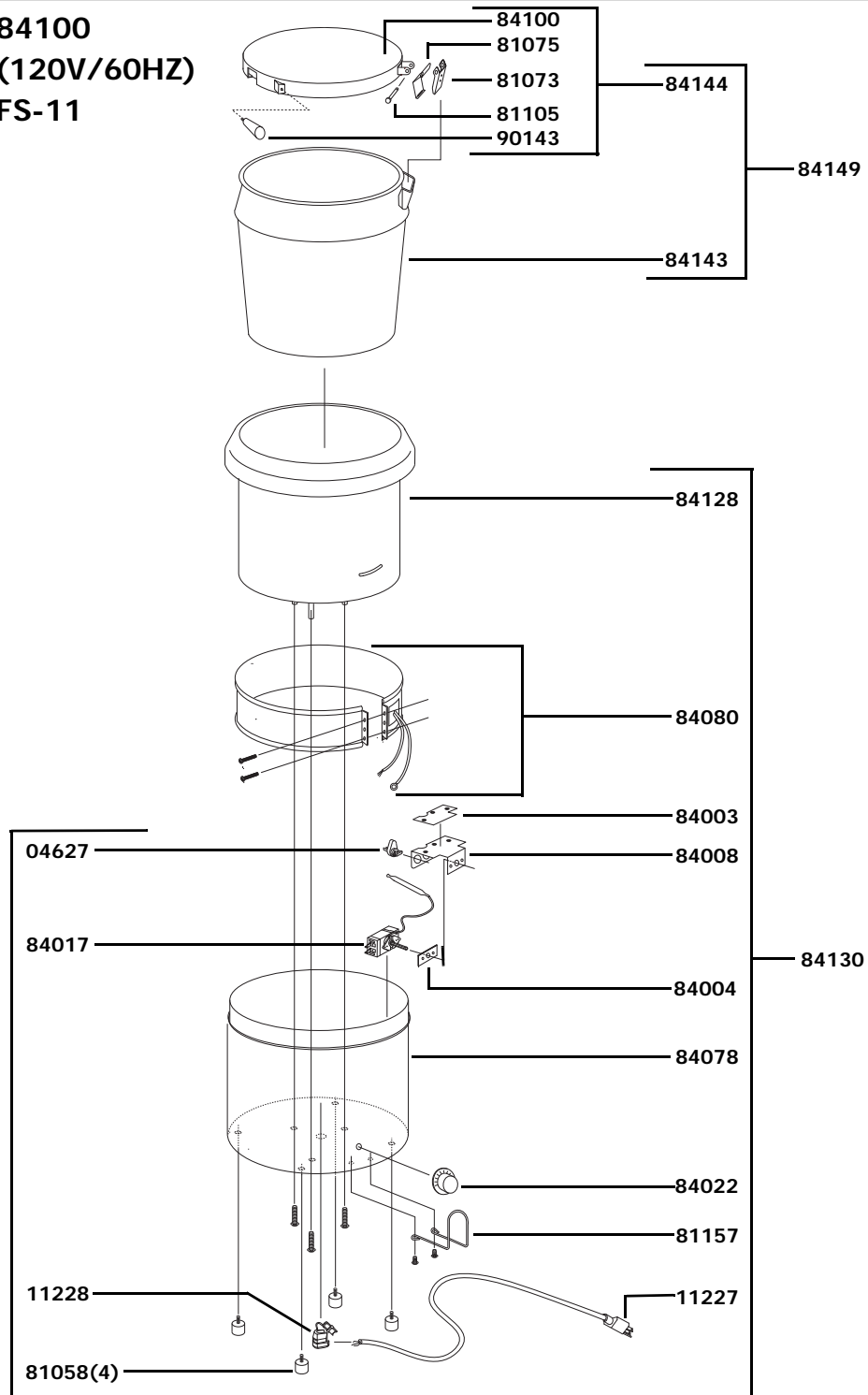


84010  
84220  
85620  
(230V/50HZ)  
FS-7

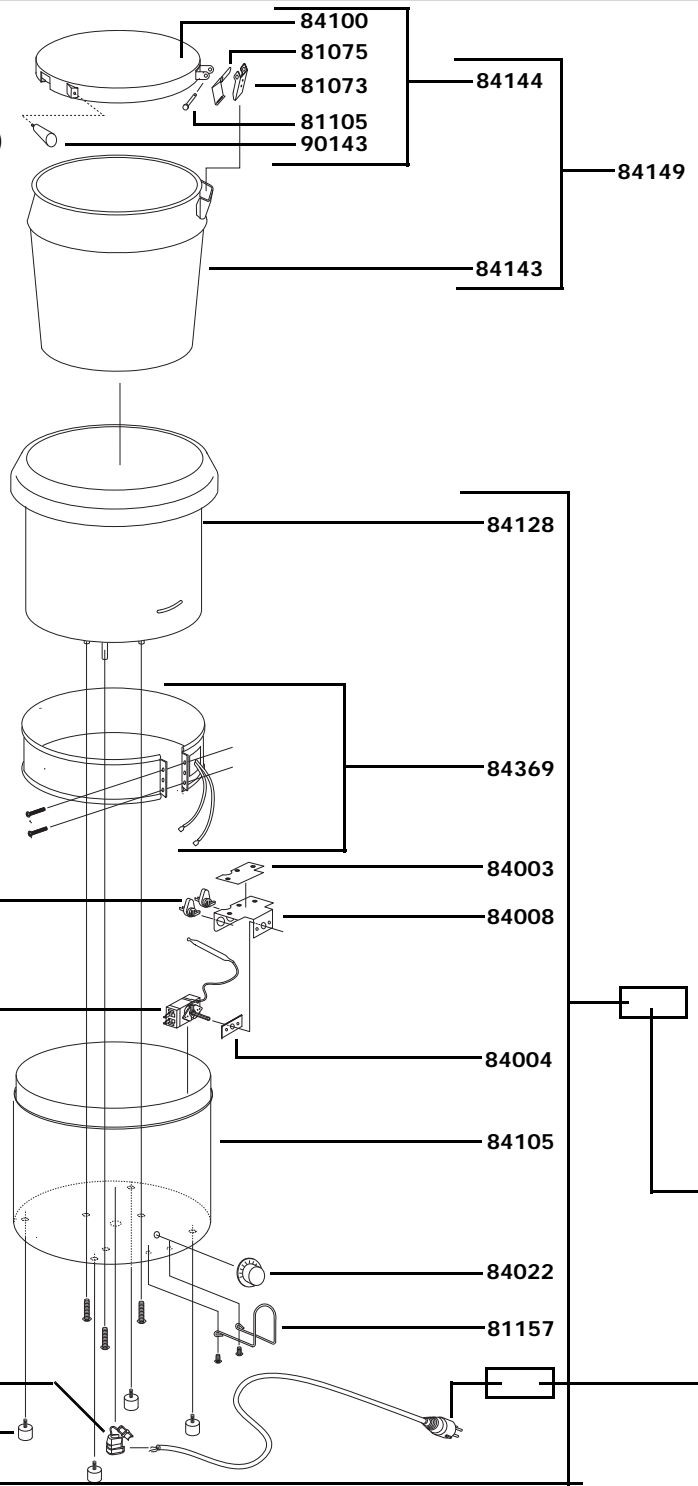




FS-7 (230V/50HZ)	ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL	Base Assembly Socle Conjunto de la base	Cord Assembly Cordon Conjunto del cable
84010	Continental Europe Europe continentale Europa continental	84020	11559 
84220	Australia Australie Australia	84230	11560 
85620	United Kingdom Royaume-Uni Reino Unido	85630	11563 

**84100  
(120V/60HZ)  
FS-11**



**84110**  
**84240**  
**85700**  
**(230V/50HZ)**  
**FS-11**



<b>FS-11</b> (230V/50HZ)	ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL	Base Assembly Socle Conjunto de la base	Cord Assembly Cordon Conjunto del cable
<b>84110</b>	Continental Europe Europe continentale Europa continental	<b>84140</b>	<b>11559</b> 
<b>84240</b>	Australia Australie Australia	<b>84250</b>	<b>11560</b> 
<b>85700</b>	United Kingdom Royaume-Uni Reino Unido	<b>85710</b>	<b>11563</b> 