





SERVER

01840-REVD-082307

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

 **(262) 628-5600**

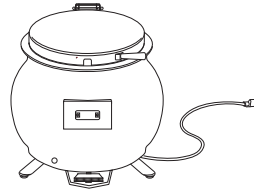
 **(800) 558-8722**

 **(262) 628-5110**

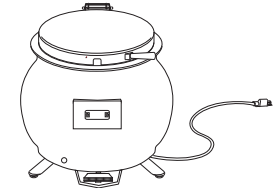
 **spsales@server-products.com**

 **www.server-products.com**

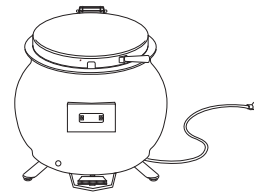
KS
84300
85740



KS
84290
85760



KS
84330
84350
85500
85520
85540
85560
85770



Models:

Kettle Server™

KS	Standard (11 QT) 120V (Series 06A) Stock No. 84300	Standard (10,41 l) 120 V (Série 06A) N° de réf. 84300	Estándar (10,41 l) 120 V (Serie 06A) Artículo No. 84300
	Copper (11 QT) 120V (Series 06A) Stock No. 85740	Cuivre (10,41 l) 120 V (Série 06A) N° de réf. 85740	Cobre (10,41 l) 120 V (Serie 06A) Artículo No. 85740
	Standard (7 QT) 120V (Series 06A) Stock No. 84290	Standard (6,62 l) 120 V (Série 06A) N° de réf. 84290	Estándar(6,62 l) 120 V (Serie 06A) Artículo No. 84290
	Copper (7 QT) 120V (Series 06A) Stock No. 85760	Cuivre (6,62 l) 120 V (Série 06A) N° de réf. 85760	Cobre (6,62 l) 120 V (Serie 06A) Artículo No. 85760
	Copper- Continental Europe(11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 85770	Cuivre- Europe continentale (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 85770	Cobre- Europa continental (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 85770
	Continental Europe(11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 84330	Europe continentale (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 84330	Europa continental (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 84330
	Italy (11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 85500	Italie (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 85500	Italia (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 85500
	Switzerland (11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 85520	Suisse (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 85520	Suiza (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 85520
	Denmark (11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 85560	Danemark (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 85560	Dinamarca (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 85560
	Australia (11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 84350	Australie (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 84350	Australia (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 84350
	United Kingdom (11 QT) 230V (Series 06A) Stock No. 85540	Royaume-Uni (10,41 l) 230 V (Série 06A) N° de réf. 85540	Reino Unido (10,41 l) 230 V (Serie 06A) Artículo No. 85540

UNIT SET-UP

- 1 ALWAYS CLEAN UNIT THOROUGHLY BEFORE EACH USE. See **UNIT TAKE-DOWN, CLEANING, and SAFETY GUIDELINES.**
- 2 FILL WATER VESSEL IN BASE OF UNIT.
7 Quart inset (food vessel) requires 9 Cups water in the water vessel or fill to the top line engraved inside the water vessel.
11 Quart inset (food vessel) requires 5 Cups water in the water vessel or fill to the bottom line engraved inside the water vessel.
 - DO NOT OVERFILL.
- 3 FILL INSET (food vessel) with the product you are serving.
- 4 INSTALL INSET (food vessel) into water vessel (base of unit).
- 5 INSERT A LADLE into the inset, CLOSE LID, and INSERT A PLACARD (label) into placard holder on front of unit.
- 6 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.

- 7 SET THERMOSTAT KNOB to recommended product serving temperature.
 - You may set the thermostat knob to the maximum temperature TEMPORARILY to heat the unit up faster.
 - For NSF Hot Food Holding requirements, see **SPECIFIC INFORMATION and HOT FOOD HOLDING INFORMATION.**

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- 1 NETTOYEZ TOUJOURS BIEN L'APPAREIL AVANT CHAQUE UTILISATION. Consultez **DÉMONTAGE DE L'APPAREIL, NETTOYAGE, et CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**
- 2 REMPLISSEZ LE BAC À EAU SITUÉ DANS LA BASE DE L'APPAREIL.
Un récipient encastré de 6,62 l (bac à aliments) exige 2,13 l d'eau dans le bac à eau ou remplissez ce dernier jusqu'au trait supérieur qui figure à l'intérieur.
Un récipient encastré de 10,41 l (bac à aliments) exige 1,18 l d'eau dans le bac à eau ou remplissez ce dernier jusqu'au trait inférieur qui figure à l'intérieur.
 - NE REMPLISSEZ PAS TROP.
- 3 REMPLISSEZ LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ (bac à aliments) de produit à servir.
- 4 INSTALLEZ LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ (bac à aliments) dans le bac à eau (base de l'appareil).
- 5 INTRODUISEZ UNE LOUCHE dans le récipient encastré, FERMEZ LE COUVERCLE et INSÉREZ UNE ÉTIQUETTE dans le porte-étiquette à l'avant de l'appareil.
- 6 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).

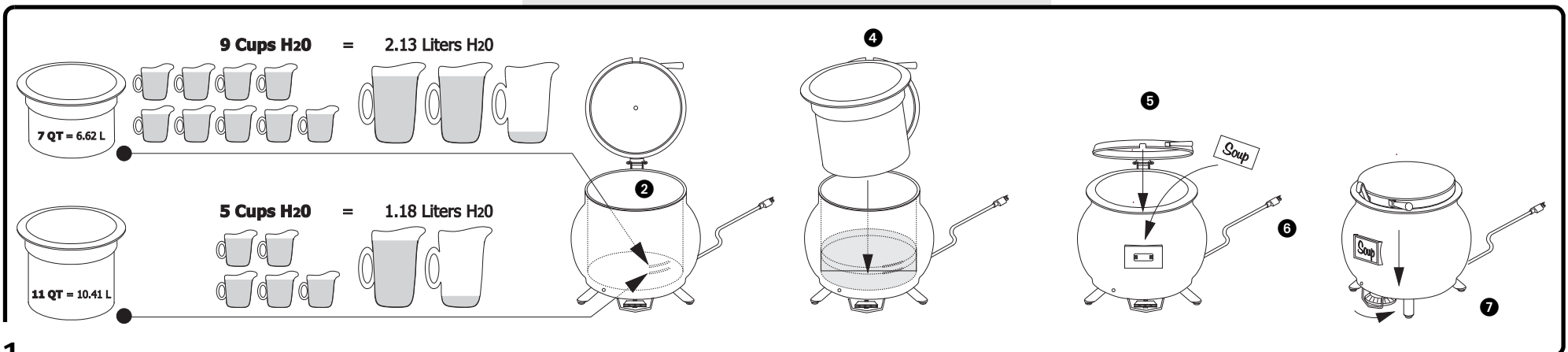
- 7 RÉGLEZ LE BOUTON DU THERMOSTAT sur la température de service recommandée pour le produit.
 - Vous pouvez régler TEMPORAIREMENT le thermostat au degré maximum pour chauffer plus vite l'appareil.
 - Consultez les **INFORMATIONS SPÉCIFIQUES** et les **INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS** afin de suivre les critères de la NSF concernant le maintien au chaud des aliments.

ARMADO DE LA UNIDAD

- 1 SIEMPRE LIMPIE LA UNIDAD TOTALMENTE ANTES DE USARLA. En las secciones **DESARMADO DE LA UNIDAD, LIMPIEZA, y PAUTAS DE SEGURIDAD** encontrará mayor información.
- 2 LLENE LA VASIJA DE AGUA EN LA BASE DE LA UNIDAD.
Para usar la fuente empotrada (vasija para alimentos) de 6,62 litros, se debe llenar la vasija con 2,13 litros de agua o hasta alcanzar la línea superior grabada dentro de dicha vasija.
Para usar la fuente empotrada (vasija para alimentos) de 10,41 litros, se debe llenar la vasija con 1,18 litros de agua o hasta alcanzar la línea inferior grabada dentro de dicha vasija.
 - NO SOBREPASE EL VOLUMEN INDICADO.
- 3 LLENE LA FUENTE EMPOTRADA (vasija para alimentos) con el producto que va a servir.
- 4 INSTALE LA FUENTE EMPOTRADA (vasija para alimentos) en el interior de la vasija de agua (base de la unidad).
- 5 INSERTE UN CUCHARÓN en la fuente empotrada, CIERRE LA TAPA y COLOQUE UN RÓTULO (etiqueta) dentro del portarrotulos o en la parte delantera de la unidad.
- 6 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.

- 7 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 ver los requisitos de conservación de alimentos calientes de la NSF, consulte las secciones **INFORMACIÓN ESPECÍFICA e INSTRUCCIONES PARA CONSERVAR ALIMENTOS CALIENTES.**



SPECIFIC INFORMATION

This appliance meets NSF Hot Food Holding Requirements (NSF Standard 4). An appliance meets these requirements when it is capable of maintaining the temperature of a **uniformly** preheated product at or above 150°F in all locations for a minimum of 2 hours, even if any lids or covers are removed. The use of lids or covers is recommended to help maintain the temperature of the product.

To achieve and maintain this critical holding temperature throughout the product, a maximum capacity or maximum "Fill Level" for product insets must be applied:

THE MAXIMUM CAPACITY OF "INSETS" MUST BE LIMITED TO 1" BELOW RIM OF INSET.

HOT FOOD HOLDING INSTRUCTIONS

- 1 FILL WATER VESSEL IN BASE OF UNIT.
7 QUART INSET (FOOD VESSEL) REQUIRES 9 CUPS WATER in the water vessel or fill to the top line engraved inside the water vessel.
11 QUART INSET (FOOD VESSEL) REQUIRES 5 CUPS WATER in the water vessel or fill to the bottom line engraved inside the water vessel.
 - DO NOT OVERFILL.
- 2 PREHEAT UNIT AT MAXIMUM THERMOSTAT SETTING WITH LID INSTALLED FOR 30 MINUTES.
- 3 TRANSFER PREHEATED PRODUCT TO UNIT.
- 4 DO NOT ADJUST THERMOSTAT SETTING.
The thermostat must remain at the maximum setting to maintain the product temperature.
 - Server Products, Inc. claims no responsibility for the actual serving temperature of product. It is the responsibility of the user to ensure that any product that is being served is held and served at a safe temperature.

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES

Cet appareil est conforme aux critères de la NSF concernant le maintien au chaud des aliments (NSF, norme 4). Un appareil est dit conforme à ces critères lorsqu'il est capable de maintenir une température à tous les coins d'un produit si celui-ci est **uniformément** préchauffé à 66 °C au moins, durant 2 heures minimum, même si les couvercles ont été retirés. Les couvercles sont cependant recommandés pour maintenir la température du produit.

Afin de maintenir la température de maintien au chaud critique à tous les coins du produit, il faut remplir les bacs à aliments à leur niveau maximum « Fill Level » :

LA CAPACITÉ MAXIMUM DES « RÉCIPIENTS A ALIMENTS » EST LIMITÉE À 2,5 CM EN DESSOUS DU BORD DU RÉCIPIENT.

INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS

- 1 REMPLISSEZ LE BAC À EAU SITUÉ DANS LA BASE DE L'APPAREIL.
UN RÉCIPIENT ENCASTRÉ DE 6,62 L (BAC À ALIMENTS) EXIGE 2,13 L d'eau dans le bac à eau ou remplissez ce dernier jusqu'au trait supérieur qui figure à l'intérieur.
UN RÉCIPIENT ENCASTRÉ DE 10,41 L (BAC À ALIMENTS) EXIGE 1,18 L d'eau dans le bac à eau ou remplissez ce dernier jusqu'au trait inférieur qui figure à l'intérieur.
 - NE REMPLISSEZ PAS TROP.
- 2 PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL PENDANT 30 MINUTES AVEC SON COUVERCLE INSTALLÉ ET LE THERMOSTAT AU DEGRÉ MAXIMUM.
- 3 TRANSFÉREZ LE PRODUIT PRÉCHAUFFÉ DANS L'APPAREIL.
- 4 RÉGLEZ LE THERMOMOSTHAT AU RÉGLAGE MAXIMUM.
Le thermostat doit rester au réglage maximum pour maintenir la température du produit.
 - Server Products, Inc. décline toute responsabilité pour la température de service actuelle du produit. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que tout produit servi a été maintenu et est servi à une température sans risques.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

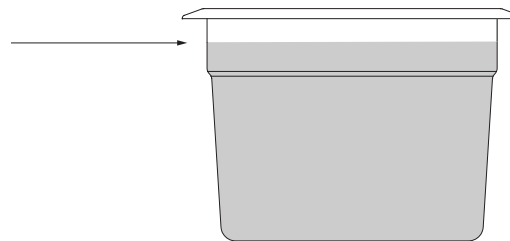
Este artefacto cumple los requisitos de conservación de alimentos calientes de la NSF (Norma 4 de la NSF). Un artefacto cumple estos requisitos cuando es capaz de mantener la temperatura de un producto precalentado **uniformemente** a 66°C o más en todas las ubicaciones por un mínimo de 2 horas, aun cuando se quiten las tapas. Se recomienda usar tapas para ayudar a mantener la temperatura del producto.

Para alcanzar y mantener esta temperatura crítica de conservación en todo el producto, las fuentes empotradas deben llenarse a su máxima capacidad o hasta el nivel de llenado "Fill Level":

LA MÁXIMA CAPACIDAD DE LAS FUENTES EMPOTRADAS DEBE LIMITARSE A 2,5 CM BAJO EL BORDE DE LAS MISMAS.

INSTRUCCIONES PARA CONSERVAR ALIMENTOS CALIENTES

- 1 LLENE LA VASIJA DE AGUA EN LA BASE DE LA UNIDAD.
PARA USAR LA FUENTE EMPOTRADA (VASIJA PARA ALIMENTOS) DE 6,62 LITROS, SE DEBE LLENAR LA VASIJA CON 2,13 LITROS DE AGUA o hasta alcanzar la línea superior grabada dentro de dicha vasija.
PARA USAR LA FUENTE EMPOTRADA (VASIJA PARA ALIMENTOS) DE 10,41 LITROS, SE DEBE LLENAR LA VASIJA CON 1,18 LITROS DE AGUA o hasta alcanzar la línea inferior grabada dentro de dicha vasija.
 - NO SOBREPASE EL VOLUMEN INDICADO.
- 2 PRECALIENTE LA UNIDAD CON LA TAPA INSTALADA Y CON EL THERMOSTATO A SU MÁXIMO NIVEL DURANTE 30 MINUTOS.
- 3 TRANSFIERA EL PRODUCTO PRECALENTADO A LA UNIDAD.
- 4 NO CAMBIE EL NIVEL DEL THERMOSTATO.
El termostato debe fijarse en su máximo nivel para conservar la temperatura del producto.
 - Server Products, Inc. no asume responsabilidad alguna por la temperatura real de servicio del producto. Es responsabilidad del usuario asegurar que todo producto que se sirva se conserve y se sirva a una temperatura segura.



UNIT TAKE-DOWN

- 1 TURN UNIT OFF by rotating thermostat knob clockwise or towards the front of the unit. Align the "OFF" symbol on the knob with the white dot above the knob. You should feel the knob tighten and 'click' into this position.
- 2 UNPLUG CORD.
- 3 REMOVE PLACARD (label), OPEN LID, and REMOVE LADLE.
- 4 REMOVE INSET (food vessel) from water vessel (base).

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

- 5 REMOVE LID from base of unit by pushing the hinge spring up into the retaining bracket on the top backside of the base.
- 6 EMPTY WATER out of water vessel by tipping the unit onto its side over a drain.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- 1 METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION en tournant le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre ou vers l'avant de l'appareil. Alignez le symbole « OFF » sur le point blanc situé au-dessus du bouton. Le bouton doit être serré et s'enclencher en position.
- 2 DÉBRANCHEZ LE CORDON.
- 3 RETIREZ L'ÉTIQUETTE, ENLEVEZ LE COUVERCLE et RETIREZ LA LOUCHE.
- 4 RETIREZ LE RÉCIPENT ENCASTRÉ (bac à aliments) du bac à eau (base).

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

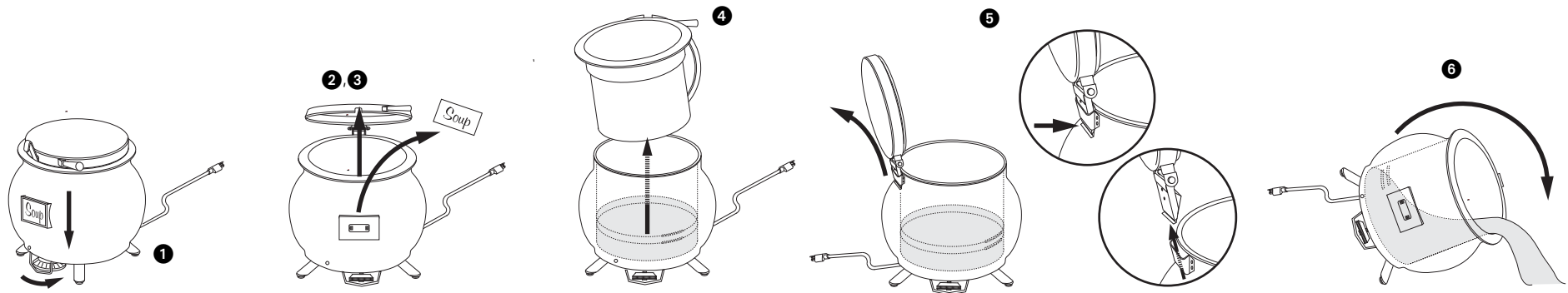
- 5 ENLEVEZ LE COUVERCLE de la base de l'appareil en remontant le ressort de la charnière dans l'étrier qui se trouve en position supérieure, à l'arrière de la base.
- 6 VIDEZ le bac à eau en basculant l'appareil sur le côté au-dessus d'une conduite d'évacuation.

DESARMADO DE LA UNIDAD

- 1 APAGUE LA UNIDAD girando la perilla en sentido horario o hacia la parte delantera de la unidad. Alinee el símbolo de apagado "OFF" de la perilla con el punto blanco situado sobre ésta. La perilla deberá ofrecer mayor resistencia y emitir un chasquido cuando llegue a la posición de apagado.
- 2 DESENCHUFE LA UNIDAD.
- 3 RETIRE EL RÓTULO (etiqueta), ABRA LA TAPA y RETIRE EL CUCHARÓN.
- 4 RETIRE LA FUENTE EMPOTRADA (vasija para alimentos) de la vasija de agua (base).

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

- 5 RETIRE LA TAPA de la base de la unidad empujando el resorte de bisagra hacia el soporte de retención situado en la parte posterior de la base.
- 6 ELIMINE EL AGUA de la vasija inclinando la unidad sobre el desagüe.



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 IN 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 tenue responsable du service de produits potentiellement dangereux.

L'acier inoxydable est l'un des meilleurs matériaux pour servir et conserver des aliments, mais de nombreux produits peuvent le corroder. Si vous remarquez un début de corrosion sur toute surface en acier inoxydable, envisagez de changer de produit de nettoyage ou de désinfection, ou de modifier les procédures de nettoyage utilisées.

- 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 « OFF » 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 LA BASE OU LA COQUE DE L'APPAREIL DANS L'EAU.

NE MOUILLEZ JAMAIS LA BASE 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:

CERCÍOARSE 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 RECUBRIMIENTO DE LA UNIDAD.

NUNCA USE UN CHORRO DE AGUA O ROCIADOR A PRESIÓN EN LA BASE O RECUBRIMIENTO 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 IMMERSER BASE OR SHROUD OF UNIT IN 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 WITH DISHWASHING DETERGENT AND WARM WATER DAILY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLOTH. You may use a mildly abrasive NYLON or brass brush to remove any food or mineral deposits on the surfaces of the water vessel.
 - Do not use any highly alkaline or acidic solvents, steel wool, or other harsh abrasives to clean water vessel.
- 4 WASH LID AND INSET (FOOD VESSEL), IN HOT SOAPY WATER. THOROUGHLY RINSE ALL PARTS WITH CLEAR WATER.
 - Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch polished surfaces.
- 5 WIPE EXTERNAL SURFACES OF BASE OR SHROUD WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. Use a general purpose, nonabrasive cleaner on hard to remove food deposits. Dry these parts with a clean soft cloth.
 - A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts.
- 6 SANITIZE PARTS FOLLOWING YOUR LOCAL SANITIZATION REQUIREMENTS.
 - All parts in contact with food must be sanitized.
- 7 ALLOW PARTS TO FULLY AIR DRY AFTER SANITIZATION. If sanitization is not required, wipe parts completely dry with a clean soft cloth.
 - Minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts. Fully drying all parts can help prevent corrosion.

NETTOYAGE

Démontez et nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. Les pièces en acier inoxydable craignant la corrosion, il est important de nettoyer, rincer, désinfecter et essuyer correctement ces pièces tous les jours. Respectez toutes ces consignes sous peine de voir votre garantie annulée :

- 1 Reportez-vous à DÉMONTAGE DE L'APPAREIL.
- 2 ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST HORS TENSION « OFF » ET DÉBRANCHÉ.

AVERTISSEMENT :

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

NE MOUILLEZ JAMAIS LA BASE 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.

- 3 LAVEZ QUOTIDIENNEMENT LE BAC À EAU AVEC UN LIQUIDE-VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE. RINCEZ BIEN ET ESSUYEZ AVEC UN CHIFFON DOUX. L'emploi d'une brosse en NYLON ou en laiton légèrement abrasive est autorisé pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires des surfaces du bac à eau.
 - N'utilisez pas de solvants très alcalins ou acides, de laine d'acier ou d'autres agents abrasifs pour nettoyer le bac à eau.
- 4 LAVEZ LE COUVERCLE ET LE RÉCIPIENT ENCASTRÉ (BAC A ALIMENTS) DANS DE L'EAU SAVONNEUSE CHAUDE. RINCEZ BIEN TOUS LES COMPOSANTS A L'EAU PROPRE.
 - N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, racloirs, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces polies.
- 5 PASSEZ QUOTIDIENNEMENT UN CHIFFON HUMIDE PROPRE SUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DE LA BASE OU DE LA COQUE. Utilisez un produit nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer. Essuyez ces composants à l'aide d'un chiffon doux propre.
 - Il est possible d'utiliser un nettoyant pour vitres non toxique sur les composants en acier inoxydable.
- 6 DÉSINFECTEZ LES COMPOSANTS CONFORMÉMENT AUX CONSIGNES D'HYGIÈNE LOCALES.
 - Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.
- 7 LAISSEZ COMPLÈTEMENT SÉCHER LES PIÈCES À L'AIR APRÈS DÉSINFECTION.
 - Les minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable. Le séchage complet de toutes les pièces 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, por ello 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 CERCÍÓRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ APAGADA Y DESENCHUFADA.

PRECAUCIONES:

NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RECUBRIMIENTO DE LA UNIDAD. NUNCA USE UN CHORRO DE AGUA O ROCIADOR A PRESIÓN EN LA BASE O RECUBRIMIENTO 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 VASIJAS DE AGUA CON DETERGENTE PARA VAJILLA Y AGUA TIBIA. ENJUÁGUELA TOTALMENTE Y SÉQUELA CON UN PAÑO SUAVE. Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de NYLÓN o latón para eliminar de la superficie 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 superficie de la vasija.
- 4 LAVE LA TAPA Y LA FUENTE EMPOTRADA (vasija para alimentos) en agua caliente con detergente para vajilla. ENJUAGUE MINUCIOSAMENTE TODAS LAS PIEZAS CON AGUA LIMPIA.
 - No use limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos, virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies pulidas.
- 5 CON UN PAÑO HÚMEDO LIMPIE DIARIAMENTE LAS SUPERFICIES EXTERNAS DE LA BASE O EL RECUBRIMIENTO. Use un limpiador no abrasivo de uso común a fin de eliminar los restos de comida endurecidos. SEQUE ESTAS PIEZAS CON UN PAÑO LIMPIO Y SUAVE.
 - Use un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable.
- 6 DESINFECTE LAS PIEZAS SEGÚN LOS REQUISITOS DE SU LOCALIDAD.
 - Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.
- 7 DEJE QUE LAS PIEZAS SE SEQUEN TOTALMENTE AL AIRE LIBRE UNA VEZ DESINFECTADAS.
 - La presencia en el agua potable de minerales, tales como cloruros, puede causar corrosión si se acumulan en las piezas de acero inoxidable. Por ello seque totalmente las piezas para evitar la corrosión.

UNIT TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM:

- Unit does not heat.

SOLUTIONS:

- Make sure cord is securely plugged in.
- Make sure power is available from the source.
- Make sure the unit is on or the thermostats are 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 Wire Nut
- 4 Thermal Cutout
- 5 Thermostat
- 6 Heating Element
- 7 Light, Indicator

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 ou que les thermostats sont correctement réglés.

SCHÉMAS DE CÂBLAGE

- 1 Cordon
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 Écrou à fil
- 4 Thermorupteur
- 5 Thermostat
- 6 Élément chauffant
- 7 Voyant

LOCALIZACIÓN DE AVERIAS EN LA UNIDAD

POSIBLE PROBLEMA:

- La unidad no se calienta.

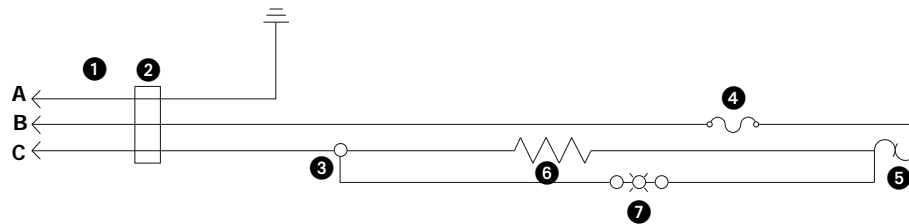
SOLUCIONES:

- 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 o los termostatos estén correctamente fijados.

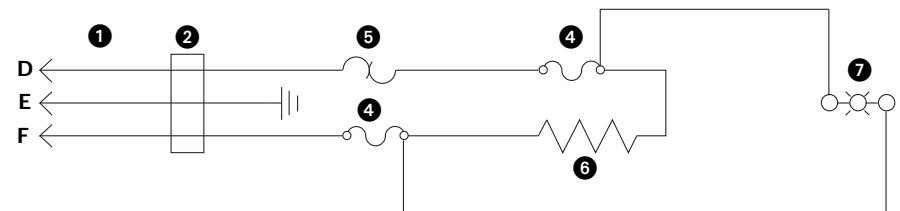
DIAGRAMAS DE CABLEADO

- 1 Conjunto del cable
120 V/60 Hz ó 230 V/50 Hz
A Verde D Marrón
B Negro E Amarillo/verde
C Blanco F Azul
- 2 Buje y/o alivio de tensión
- 3 Tuerca para alambre
- 4 Interruptor térmico
- 5 Termostato
- 6 Elemento calentador
- 7 Luz indicadora

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.

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. 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 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 articles renvoyés doivent se trouver dans leur état d'origine et avoir moins de 90 jours. 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'oeuvre 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 enviar un producto a Server Products por servicio, reparación o devolución, comuníquese con el departamento de servicio al cliente y solicite un **NUMÉRO 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. Los productos devueltos deben estar en estado nuevo y sin uso, y no deben tener más de 90 días. 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 warrant does not extend to repairs or alterations undertaken without the prior written consent of Server Products or for goods that are misused, abused or neglected or if the goods are not properly stored, maintained, installed or operated.

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

CLAIMS ADMINISTRATION. All warranty claims must be made by calling our customer service department for a return authorization during the Warranty Period and any alleged defective unit must be returned to Server Products factory, freight prepaid.

Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may either: (i) replace any equipment proved to be defective, (ii) remedy or repair such defect or (iii) refund the purchase price of the defective equipment in the form of a credit applicable to future purchases. Server Products obligation and Buyer's sole remedy will be limited to these options. In the case of units or parts purchased by Server Products from a third-party supplier, Server Products' obligation and Buyer's sole remedy against Server Products or Server Products's suppliers shall not exceed the settlement which Server Products is able to obtain from its supplier.

GARANTIE LIMITÉE DE SERVER PRODUCTS

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

ÉTENDUE DE LA GARANTIE. Server Products Inc. (« Server Products ») garantit que, pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat (la « période de garantie »), son équipement est exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre, dans la mesure où l'équipement est utilisé de la manière et dans l'environnement pour lesquels il a été conçu. **DÉSISTEMENT ET LIMITATIONS. OUTRE LES CONDITIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS, SERVER PRODUCTS RÉFUTE TOUTES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉES AUX SUIVANTES, LES GARANTIES DE QUALITÉ LOYALE ET MARCHANDE ET/OU L'ADAPTATION À UN OBJET OU UN USAGE PARTICULIER.** Cette garantie ne s'applique ni aux réparations, ni aux modifications effectuées sans l'approbation écrite de Server Products, ni aux produits qui ont subi un usage impropre, abusif ou peu soigné, qui n'ont pas été stockés, entretenus, installés ou utilisés correctement. **SERVER PRODUCTS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES FORTUITS, SPÉCIAUX, INDIRECTS, EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU 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 "Periodo 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 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.**

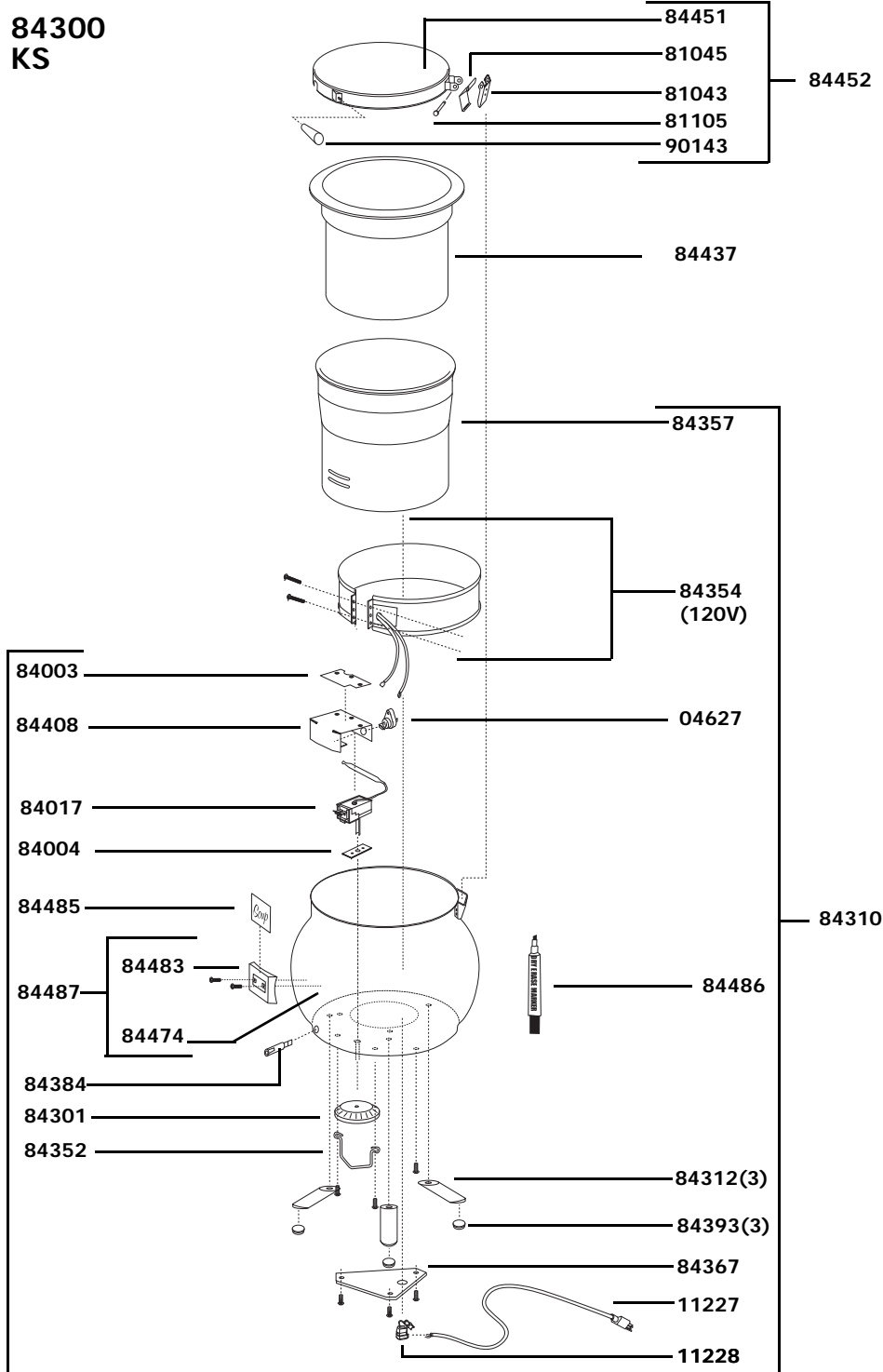
ADMINISTRACIÓN DE RECLAMOS. Todos los reclamos bajo garantía deben hacerse llamando al departamento de servicio al cliente durante el Periodo de garantía a fin de obtener un número de autorización de devolución, y todas las unidades supuestamente defectuosas deberán devolverse a la fábrica de Server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

	(Only For Model No.)	Description	Description	Descripción
04627	84300, 85740, 85760, 84290	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico
11197	84350, 85540, 84330, 85500, 85520, 85560, 85770	Bushing, Strain Relief, Right Angle	Douille, serre-câble, à angle droit	Buje, protección contra tirones, ángulo recto
11227	84300, 85740, 85760, 84290	Cord Assembly (USA)	Cordon (États-Unis)	Conjunto del cable (EE.UU.)
11228	84300, 85740, 85760, 84290	Bushing, Strain Relief, Right Angle, 14/3	Douille, serre-câble, à angle droit, 14/3	Buje, protección contra tirones, ángulo recto, 14/3
11559	84330, 85770	Cord Assembly (Continental Europe)	Cordon (Europe continentale)	Conjunto del cable (Europa continental)
11560	84350	Cord Assembly (Australia)	Cordon (Australie)	Conjunto del cable (Australia)
11561	85500	Cord Assembly (Italy)	Cordon (Italie)	Conjunto del cable (Italia)
11562	85520	Cord Assembly (Switzerland)	Cordon (Suisse)	Conjunto del cable (Suiza)
11563	85540	Cord Assembly (United Kingdom)	Cordon (Royaume-Uni)	Conjunto del cable (Reino Unido)
11564	85560	Cord Assembly (Denmark)	Cordon (Danemark)	Conjunto del cable (Dinamarca)
81043	ALL	Hinge	Charnière	Bisagra
81045	ALL	Hinge Spring	Ressort de charnière	Resorte de bisagra
81105	ALL	Hinge Pin	Goupille de charnière	Pasador de bisagra
84003	ALL	Vessel Insulator	Isolant de bac	Aislador de la vasija
84004	ALL	Box Insulator	Isolant de boîtier	Aislador de la caja
84017	ALL	Thermostat	Thermostat	Termostato
84301	ALL	Thermostat Knob	Bouton du thermostat	Perilla del termostato
84306	84300, 84290	Kettle Assembly	Ensemble de la bouilloire	Conjunto de la olla
84310	84300, 84290	Base Assembly	Base	Conjunto de la base
84407	ALL	Thermostat Bulb Bracket	Support de bulbe thermostatique	Soporte de la bombilla del termostato
84408	ALL	Thermostat Box Bracket	Support de boîtier de thermostat	Soporte de la caja del termostato
84340	84330	Base Assembly (Continental Europe)	Base (Europe continentale)	Conjunto de la base (Europa continental)
84352	ALL	Knob Guard	Protège-bouton	Protección de la perilla
84354	84300, 85740, 85760, 84290	Replacement Heating Element Kit, 120 Volt	Kit d'élément chauffant de rechange, 120 Volts	Juego de recambio, elemento calefactor, 120 voltios
84357	ALL	Replacement Water Vessel Kit	Kit de bac à eau de rechange	Juego de recambio, vasija de agua
84360	84350	Base Assembly (Australia)	Base (Australie)	Conjunto de la base (Australia)
84363	84330, 85770, 84350, 85500, 85520, 85540, 85560	Light, Indicator, 230 Volt	Voyant, 230 Volts	Luz indicadora, 230 voltios
84364	84330, 85770, 84350, 85500, 85520, 85540, 85560	Thermal Cutout	Thermorupteur	Interruptor térmico

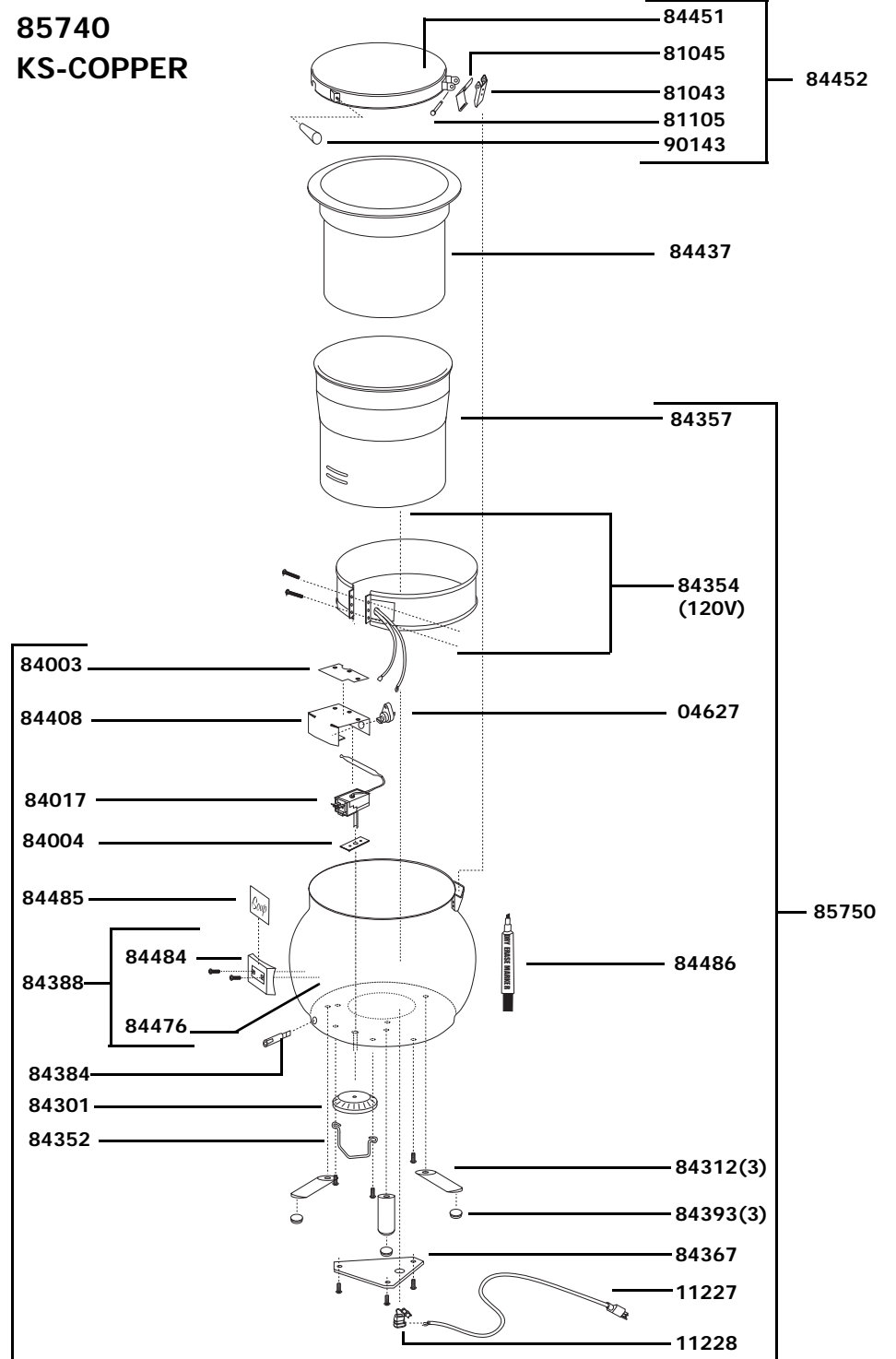
PARTS LIST

	(Only For Model No.)	Description	Description	Descripción
84365	84330, 85770, 84350, 85500, 85520, 85540, 85560	Heating Element Kit, 230 Volt	Chauffage Élément, 230 Volts	Elemento calefactor, 230 voltios
84366	84330, 85770, 84350, 85500, 85520, 85540, 85560	Cover Plate, 230 Volt	Plaque-couvercle, 230 Volts	Placa de cubierta, 230 voltios
84367	84300, 85740, 85760, 84460, 84290	Cover Plate	Plaque-couvercle	Placa de cubierta
84382	84350, 85540, 84330, 85500, 85520, 85560	Kettle Assembly	Ensemble de la bouilloire	Conjunto de la olla
84384	84300, 85740, 85760, 84290	Light, Indicator Assembly	Ensemble du voyant	Conjunto de la luz indicadora
84388	85740, 85760	Kettle Assembly	Ensemble de la bouilloire	Conjunto de la olla
84389	85770	Kettle Assembly	Ensemble de la bouilloire	Conjunto de la olla
84393	All	Foot, Rubber	Pied en caoutchouc	Pie, goma
84437	All Except 85760,84290	Inset, Kettle, 11 Quart	Réceptacle encastré, bouilloire, 10,41 l	Fuente empotrada, olla, 10,41 litros
84451	All	Lid & Bracket Assembly	Couvercle et support	Conjunto de la tapa y base
84452	All	Lid Assembly	Ensemble du couvercle	Conjunto de la tapa
84462	85760,84290	Inset, Kettle, 7 Quart	Réceptacle encastré, bouilloire, 6,62 l	Fuente empotrada, olla, 6,62 litros
84474	84312, 85740, 85760, 85770	Kettle	Bouilloire	Olla
84483	All Except 85740, 85760, 85770	Placard Holder Assembly	Porte-étiquette	Conjunto del portarrótulos
84485	All	Magnetic Placard	Magnétique affiche	Magnético rótulo
84486	ALL	Erasable Marker	Erasable L'étude de marché	Erasable Señalado
84487	84290, 84300	Kettle Assembly	Ensemble de la bouilloire	Conjunto de la olla
85510	85500	Base Assembly (Italy)	Ensemble de la base (Italie)	Conjunto de la base (Italia)
85530	85520	Base Assembly (Switzerland)	Ensemble de la base (Suisse)	Conjunto de la base (Suiza)
85550	85540	Base Assembly (United Kingdom)	Ensemble de la base (Royaume-Uni)	Conjunto de la base (Reino Unido)
85570	85560	Base Assembly (Denmark)	Ensemble de la base (Danemark)	Conjunto de la base (Dinamarca)
85750	85740, 85760	Base Assembly	Ensemble de la base	Conjunto de la base
85780	85770	Base Assembly	Ensemble de la base	Conjunto de la base
90143	All	Handle Knob	Bouton de poignée	Perilla de la asa

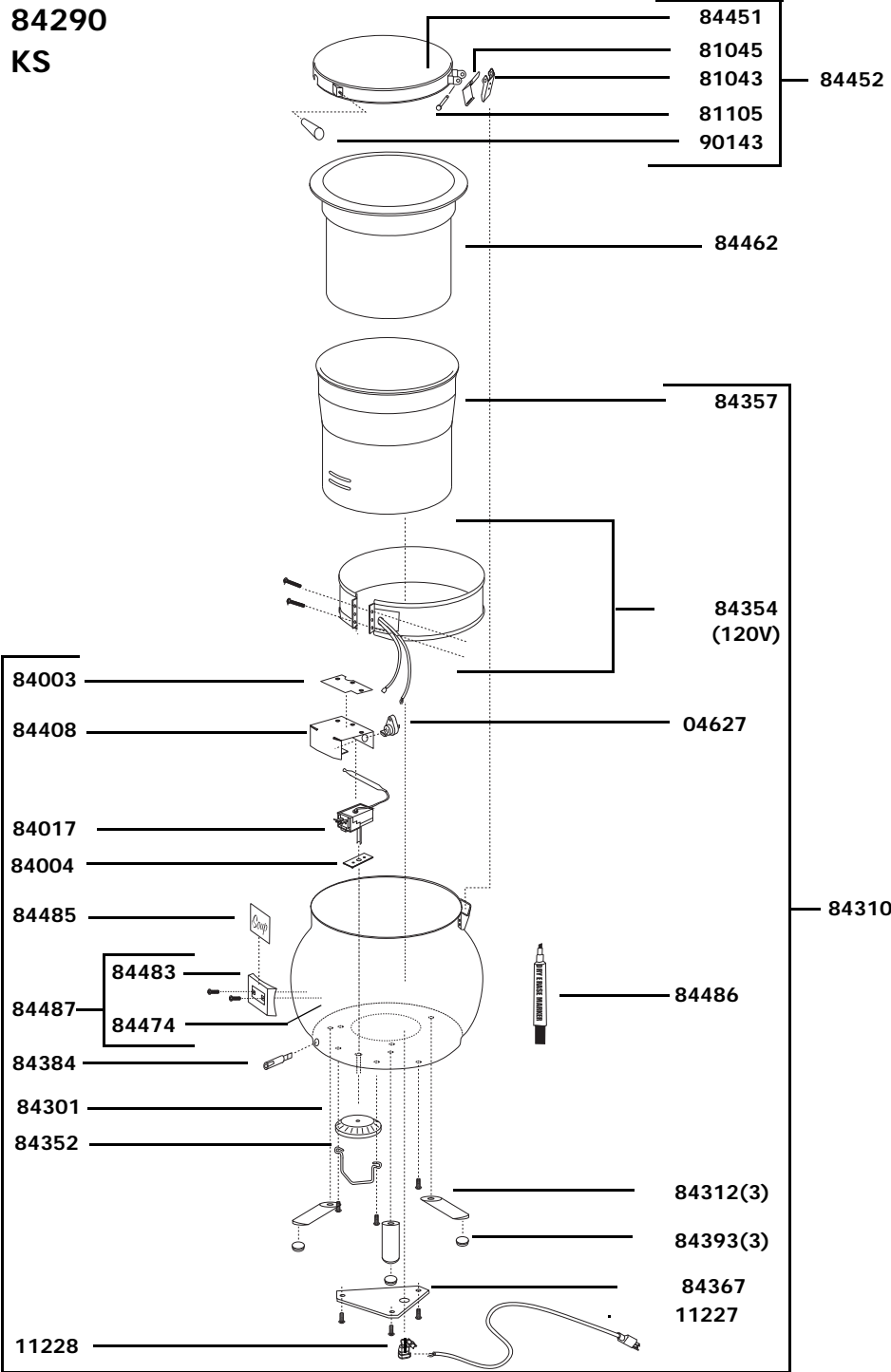
**84300
KS**



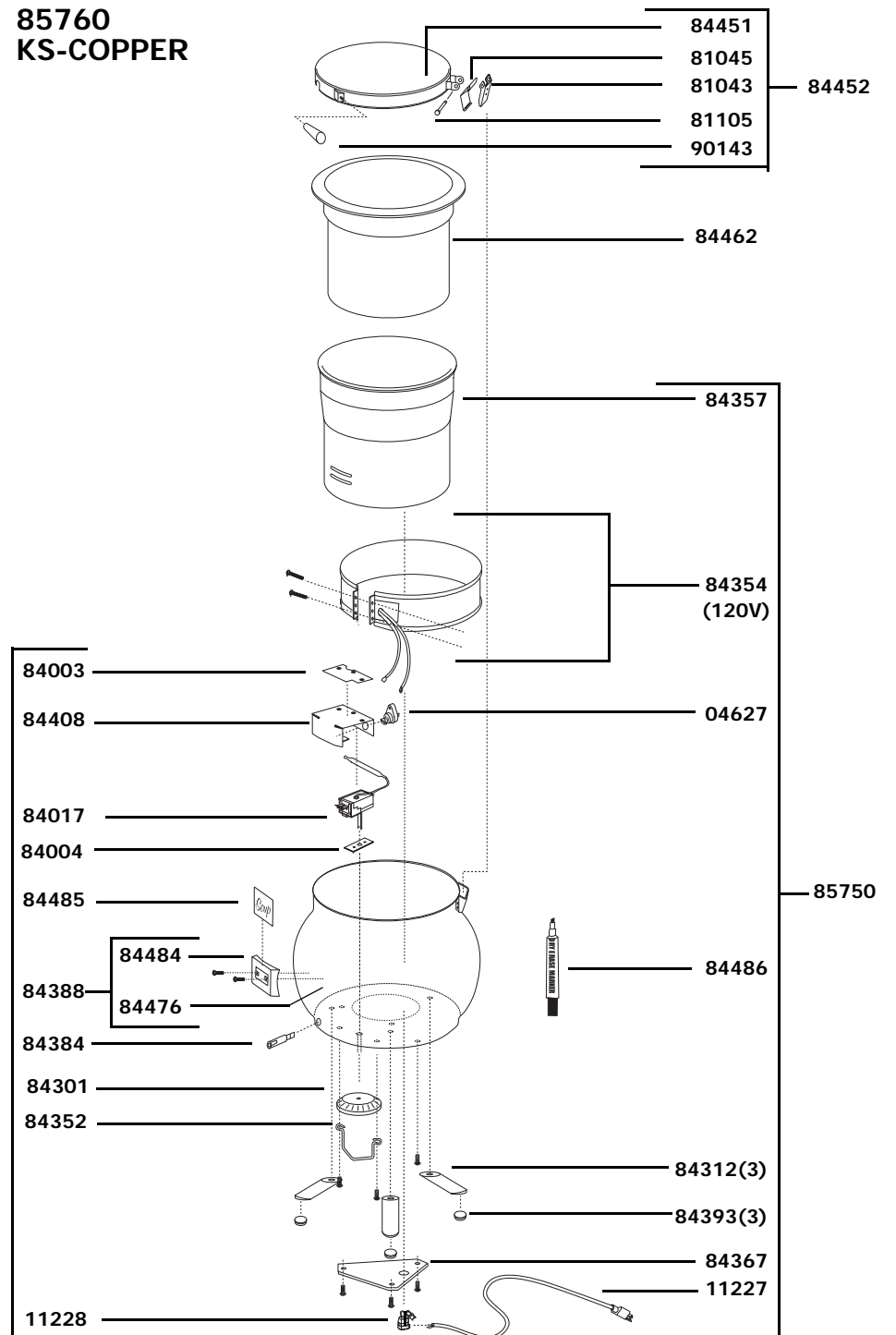
**85740
KS-COPPER**



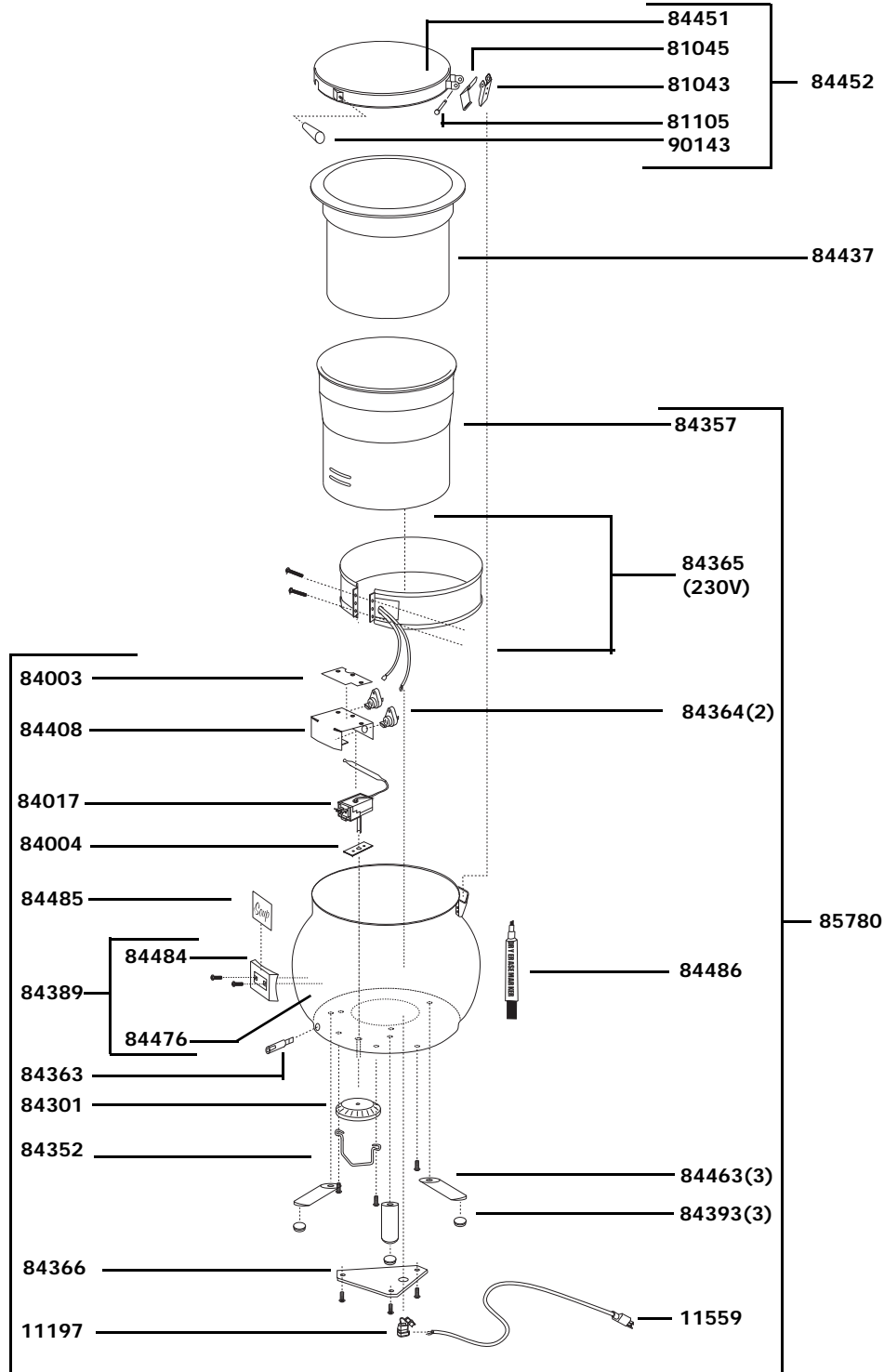
84290
KS



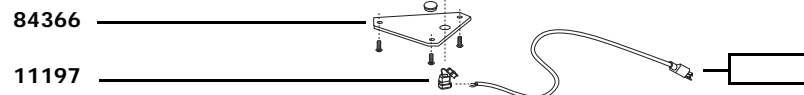
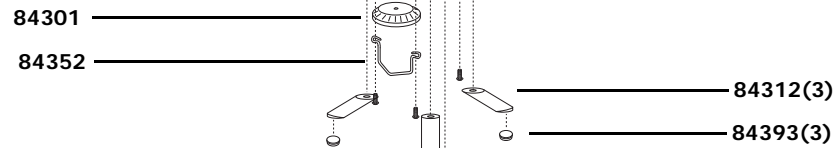
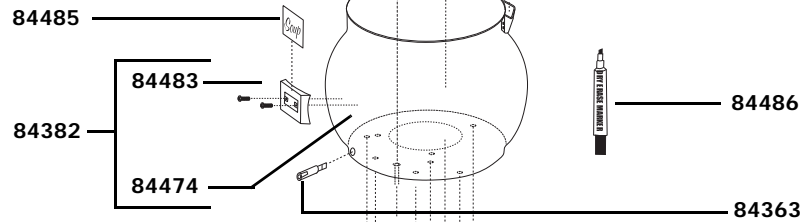
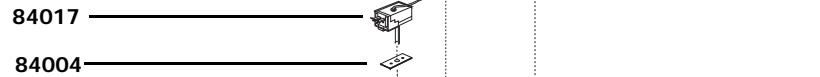
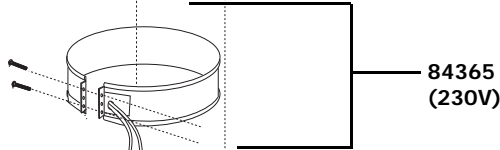
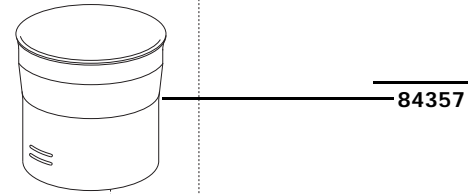
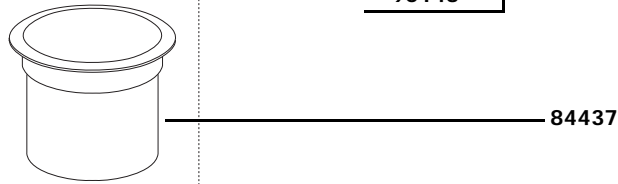
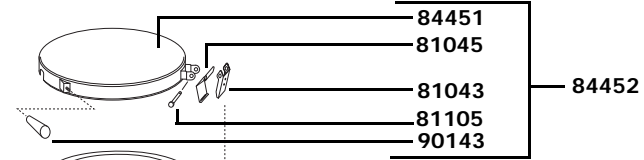
85760
KS-COPPER



85770
KS-COPPER

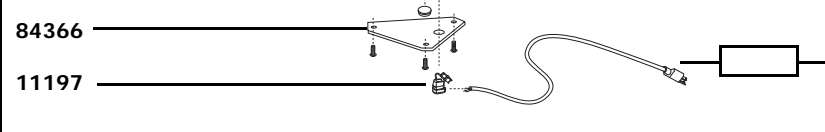
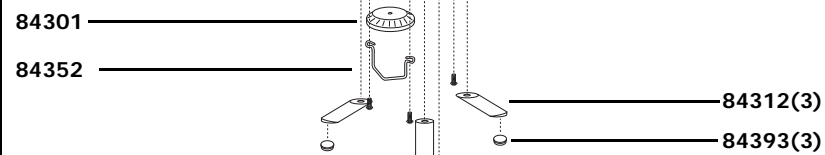
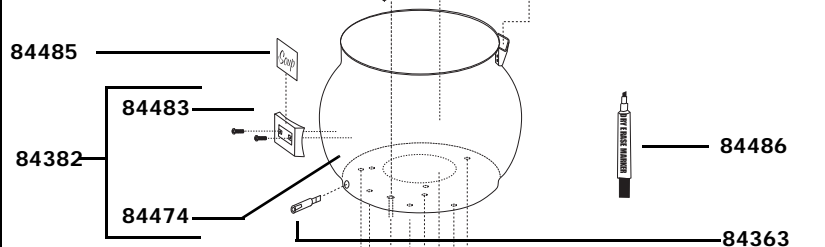
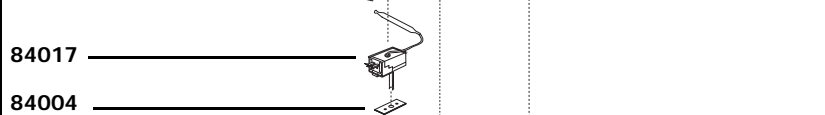
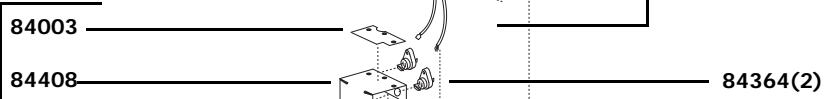
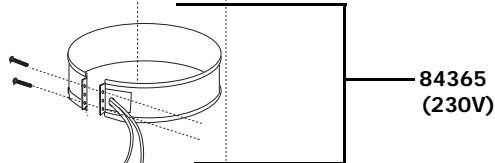
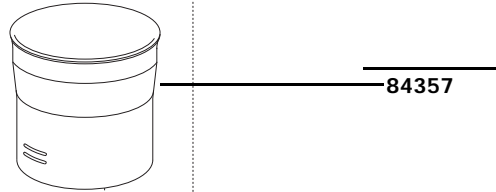
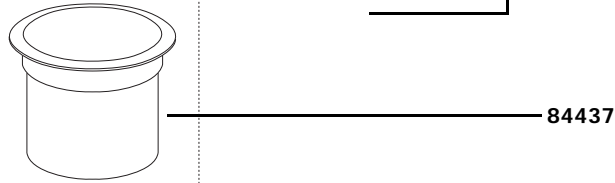
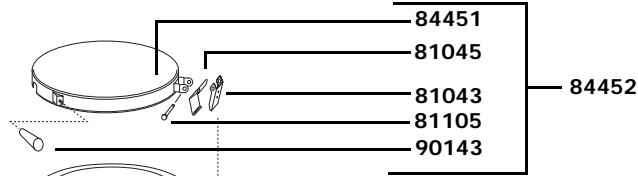


84330
KS
85500
KS
85520
KS
85560
KS



KS (230V, 50HZ)	ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL	Base Assembly Socle Conjunto de la base	Cord Assembly Cordon Conjunto del cable
84330	Continental Europe Europe continentale Europa continental	84340	11559
85500	Italy Italie Italia	85510	11561
85520	Switzerland Suisse Suiza	85530	11562
85560	Denmark Danemark Dinamarca	85570	11564

84350
KS
85540
KS



KS (230V, 50HZ)	ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL	Base Assembly Socle Conjunto de la base	Cord Assembly Cordon Conjunto del cable
84350	Australia Australie Australia	84360	11560
85540	United Kingdom Royaume-Uni Reino Unido	85550	11563