



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

THERMAL CIRCULATOR



40868



40861

Item	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
40868	Sous Vide - Immersion Circulator (Head Only)	120V	1100	11 Amps	5-15P
40861	Sous Vide - Immersion Circulator, Head, Bath, and Cover	120V	1100	11 Amps	5-15P

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment and turn off before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

FUNCTION AND PURPOSE

Vollrath Thermal Circulators are designed provide precise temperature control of water for closed loop circulation. This unit is intended for indoor use at commercial food service establishments. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.

2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment on a flat stable surface.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating voltage. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

Note:

Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

FEATURES AND CONTROLS

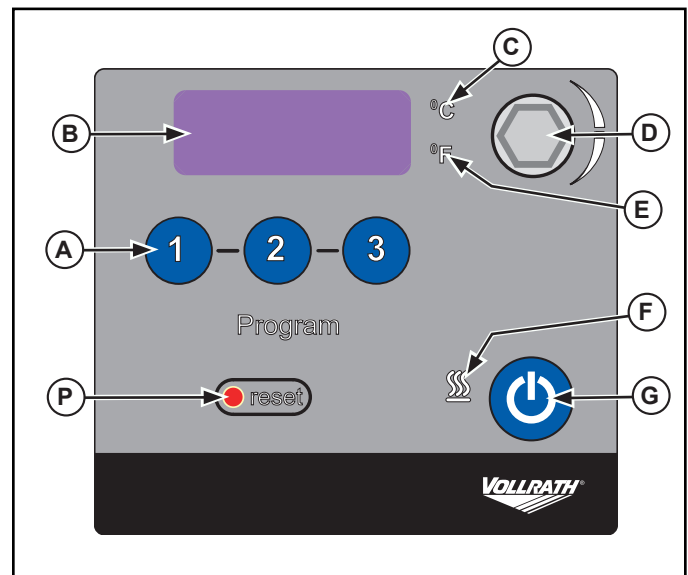


Figure 1. Front of Control Panel.

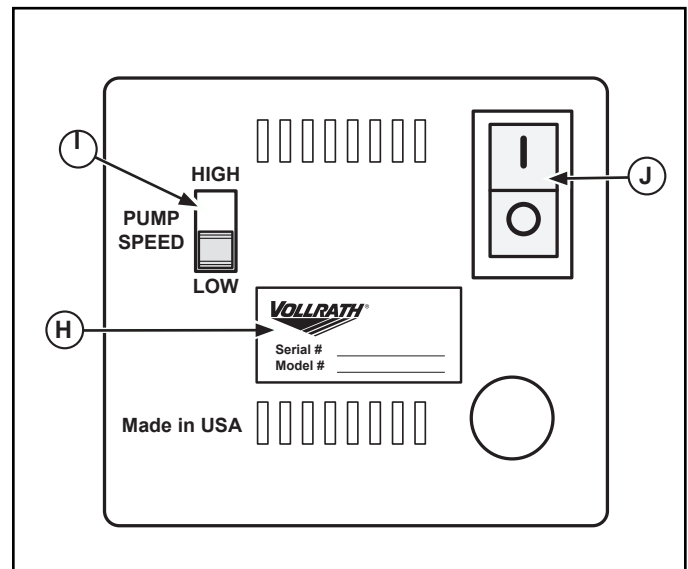


Figure 2. Back of Control Panel.



Figure 3. Cover, Drain, and Drain Lever (shown in the “Open” Position).

- (A) PRESET TEMPERATURE.** Sets the unit to preset temperatures when pressed.
- (B) DISPLAY.** Displays the temperature being set or in the well.
- (C) C° TEMPERATURE LIGHT.** When illuminated the display shows temperature in C°.
- (D) SELECT/SET KNOB (Part Number 23623-1).** Turn to adjust the temperature
- (E) F° TEMPERATURE LIGHT.** When illuminated the display shows temperature in F°.
- (F) HEATING LIGHT.** Illuminated when the unit is heating.
- (G) CONTROLLER ON/OFF BUTTON.** Switches the controller “ON” or “OFF”.
- (H) DATA TAG.** Shows the unit information such as Model and Serial Number.
- (I) PUMP SPEED SWITCH.** Switches the pump speed between low and high.
- (J) POWER ON/OFF SWITCH.** Switches the unit “ON” or “OFF”.
- (K) COVER.** Covers the well.
- (L) CONTROLLER.** Used to program the thermal circulator.
- (M) DRAIN VALVE LEVER.** Controls the flow of water out of the drain valve.
- (N) DRAIN VALVE (Part Number 21696-1).** Used to empty water from the well(s).
- (P) RESET BUTTON.** Used to reset unit if water level drops below element.
- (O) FOOT (Part Number 23754-1).** Four placed on bottom corners of unit.

OPERATION

	WARNING
	<p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p>
<p>Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling.</p>	

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the electrical compartment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.</p>
<p>Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified</p>	

Before using this equipment clean as described in the **CLEANING** section of this document.

NOTE:

Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be heated and held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth.

Heat water only. Do not use this unit to heat oil, grease or other liquid. Other liquids may become unstable and become hazardous.

Vacuum packed food creates a low oxygen environment. With improper handling or preparation bacteria can grow. We recommend that a HCAPP program be put in place. Check with the U.S. Food and Drug Administration for details.

1. For units with baths check that the drain valve lever (M) is in the closed position. See Figure 4. Or, clamp the circulator to a vessel that is 5.3 qt (5L) to 31.7 qt (30L) in volume.

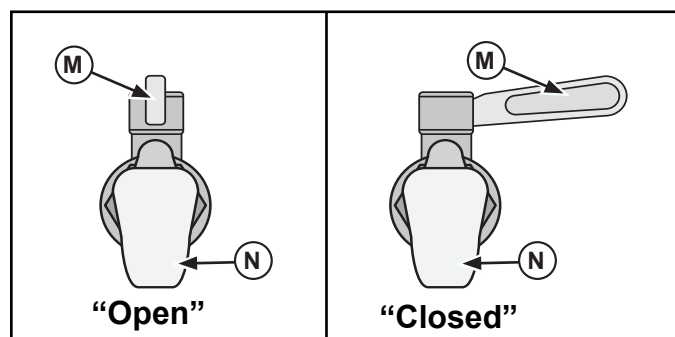


Figure 4. Drain and Drain Lever Positions.

2. Fill the bath or vessel with clean fresh water so that it is about 2" (50 mm) from the top. The water level may need to be adjusted after food product is introduced.
3. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
4. Switch the power switch (J) to the “ON” position. See Figure 2.
5. Set the pump speed switch (I) to the desired setting.
6. Press the controller button On/Off button (G). See Figure 1.

To Change the Display to °F:

1. Switch the power switch (J) to the "OFF" position. See Figure 2.
2. Press and hold the "2" preset temperature (A) while switching the power switch (J) to the "ON" position. See Figures 1 and 2.

To Change the Display to °C:

1. Switch the power switch (J) to the "OFF" position. See Figure 2.
2. Press and hold the "3" preset temperature (A) while switching the power switch (J) to the "ON" position. See Figures 1 and 2.

Setting the Set Point Temperature:

1. To set the temperature press and release the select/set knob (D). The decimal point in the display (B) will flash.
2. Rotate the select/set knob (D) to reach desired temperature is displayed. Rotating clockwise increases the setting, rotating counterclockwise decreases the setting. Once the desired setting is reached press the select/set knob (D) a second time. Note: the unit will automatically accept the displayed set point approximately 10 seconds of inactivity, even if the select/set knob was not pressed.
3. Allow the water to preheat completely before adding food product.

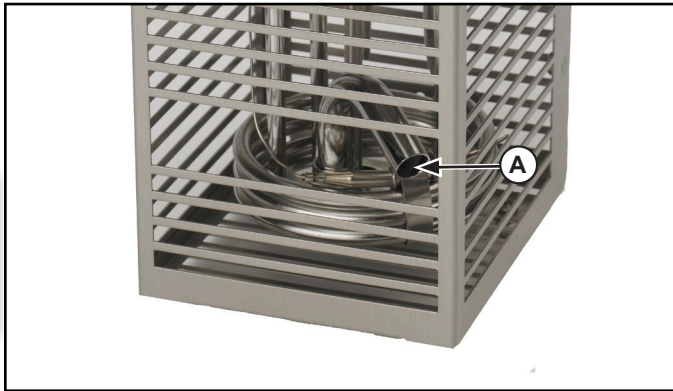


Figure 5. Water Pump Outlet.

4. Monitor water level when adding, removing and heating food product. The water level should be between 1" and 2" (25 mm - 50 mm) from the top of the bath or vessel. Never allow the water level to drop below the water pump outlet (A) during operation. See Figure 5.

User-Defined Preset Temperature:

1. To set user defined preset temperatures: With the unit "ON" press the

NOTE:

Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid. Do not use a hose to clean this equipment.

1. Add a few capfuls of white vinegar to the bath or vessel and operate the unit for 20 minutes at 75°F (23°C). If a deeper cleaning is needed mix a solution that is 1/2 white vinegar and 1/2 water and fill and operate the unit for 20 minutes at 75°F (23°C)
2. Allow the equipment to cool completely before emptying the liquid.
3. Empty the liquid and rinse thoroughly.
4. Completely dry the equipment.

desired preset temperature (A) button, 1, 2, or 3. A decimal on the display (B) begins to blink and recalls the previous setting. See Figure 1.

2. Rotate the select/set knob (D) until the desired temperature is displayed. Once the desired setting is reached press the select/set knob (D) a second time. Press the desired preset temperature (A) button to save the temperature to that button.
3. Allow the water to preheat before adding food product.
4. Monitor water level when adding, removing and heating food product. The water level should be between 1" and 2" (25 mm - 50 mm) from the top of the bath or vessel.

Control Lockout Feature:

This feature enables the user to lock all controls on the controller. While the feature is activated, the unit will remain running at the current settings.

1. Press and hold the select/set knob (D) until display (B) shows "LLo" (about 10 seconds) then let go. See Figure 1. When locked, the setpoint decimal point will not flash.
2. Press and hold the select/set knob (D) again, until the display (B) shows "LLo" (about 10 seconds) then let go, to unlock the controls. Once unlocked, the display (B) will show "CAn".

Reset Button:

Should the water level drop below the heater the safety thermostat will activate and disconnect power from the heater and pump. The display (B) will show "FLt 3". Allow to cool and press the reset button (P). See Figure 1.

When Finished with the Unit:

1. Press the control on/off button (G) and switch the power switch (J) to the "OFF" position. See Figures 1 and 2.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Place a suitable container directly under the drain valve (N). See Figures 3 and 4. Turn the drain valve lever (M) to the open position monitoring the flow of liquid going into the container. Use caution to avoid spills that may create a slippery condition. Turn drain valve lever (M) to the closed position before the container is full. Dispose of the drained water. This procedure may need to be repeated.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

Blank lined area for notes, consisting of approximately 30 horizontal lines.

TROUBLESHOOTING

Problem	It might be caused by	Course of Action
No power to the unit.	Unit not plugged on or switched on.	Plug unit in and turn the power switch to the on position
Unable to set or change the temperature and display reads "LLO".	Local lockout feature has been activated.	See Operator's Manual to deactivate the Control Lockout Feature.
No longer heating and the pump has stopped circulating reads "FLt 3"	Low water	Allow unit to cool and fill the bath or vessel with clean fresh water so that it is about 2" (50 mm) from the top

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this unit. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • Email: techservicereps@vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH Co. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt.

- Replacement parts – The warranty period is 90 days.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.

Manual del operador

CIRCULADOR TÉRMICO



40868



40861

Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
40868	Circulador de inmersión al vacío (cabeza solamente)	120V	1100	11 amperios	5-15P
40861	Circulador de inmersión al vacío, cabeza, cubeta y tapa	120V	1100	11 amperios	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Desenchufe el equipo y apáguelo antes de limpiarlo o moverlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Los circuladores térmicos de Vollrath han sido diseñados con el objeto de brindar un control preciso de la temperatura del agua para su circulación en circuito cerrado. Esta unidad está diseñada para usarse en interiores, en establecimientos comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en una superficie plana y estable.
4. Enchúfelo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Nota:

Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

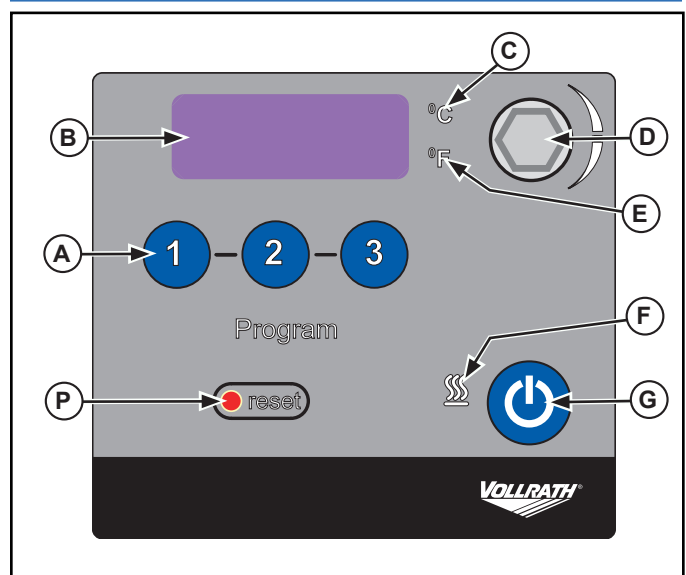


Figura 1. Parte delantera del panel de control.

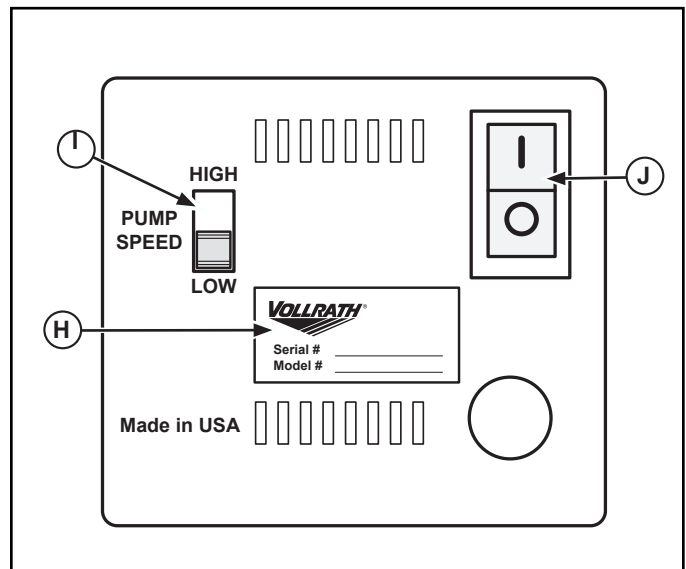


Figura 2. Parte trasera del panel de control.



Fig. 3. Tapa, drenaje y palanca del drenaje (aparece en posición abierta).

- A** **TEMPERATURA PREFIJADA.** Al pulsarse fija la unidad en las temperaturas prefijadas.
- B** **VISOR.** Muestra la temperatura que se fijó o la del receptáculo.
- C** **LUZ DE TEMPERATURA EN C°.** Cuando se ilumina el visor muestra la temperatura en C°.
- D** **PERILLA DE SELECCIÓN/AJUSTE (Número de pieza 23623-1).** Gírela para ajustar temperatura
- E** **LUZ DE TEMPERATURA EN F°.** Cuando se ilumina el visor muestra la temperatura en F°.
- F** **LUZ INDICADORA DE CALENTAMIENTO.** Se ilumina cuando la unidad está calentando.
- G** **BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO DEL CONTROLADOR.** ENCIENDE O APAGA el controlador.
- H** **ETIQUETA DE DATOS.** Muestra la información de la unidad como el modelo y el número de serie.
- I** **INTERRUPTOR DE VELOCIDAD DE LA BOMBA.** Cambia la velocidad de la bomba entre baja y alta.
- J** **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO.** ENCIENDE o APAGA la unidad.
- K** **TAPA.** Cubre el receptáculo.
- L** **CONTROLADOR.** Se usa para programar el circulador térmico.
- M** **PALANCA DE LA VÁLVULA DE DRENAJE.** Controla el flujo de agua que sale de la válvula de drenaje.
- N** **VÁLVULA DE DRENAJE (Número de pieza 21696-1).** Se usa para vaciar el agua del o los receptáculos.
- P** **BOTÓN DE REINICIO.** Se usa para reiniciar la unidad si el nivel del agua desciende por debajo del elemento.
- O** **PIE (Número de pieza 23754-1).**

OPERACIÓN

	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.</p>
<p>Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.</p>	
	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del compartimiento eléctrico, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.</p>
<p>No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.</p>	

Antes de usar este equipo, límpielo tal como se describe en la sección **LIMPIEZA** de este documento.

NOTA:

Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Caliente agua solamente. No use esta unidad para calentar aceite, grasa u otro tipo de líquidos. Los demás líquidos pueden tornarse inestables y peligrosos.

Los alimentos empacados al vacío crean un entorno bajo en oxígeno. Con la manipulación o preparación inadecuada, pueden crecer bacterias. Recomendamos poner en práctica el programa HCAPP (análisis de riesgos y control de puntos críticos). Consulte los detalles a la Administración de Drogas y Alimentos de EE. UU. (FDA)

- Para las unidades con cubeta verifique que la palanca (M) de la válvula de drenaje esté en posición cerrada. Consulte la Figura 4. O bien, afiance el circulador a un recipiente que tenga un volumen entre 5.3 ct. gal. (5L) y 31.7 ct. gal. (30L).

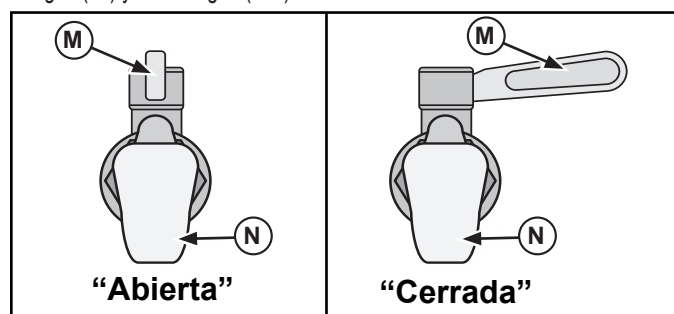


Figura 4. Posiciones del drenaje y su palanca.

- Llene la cubeta o el recipiente con agua fresca de modo que quede a aproximadamente 2" (50 mm) de la parte superior. Es posible que deba ajustar el nivel del agua tras introducir el producto.
- Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de encendido "ON". Consulte la Figura 2.
- Fije el interruptor de velocidad (I) de la bomba en el ajuste deseado.
- Pulse el botón (G) de encen./apaga. del controlador. Consulte la Fig. 1.

Para cambiar el visor a °F:

1. Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado "OFF". Consulte la Figura 2.
2. Mantenga pulsada la temperatura prefijada "2" (A) mientras coloca el interruptor de suministro (J) en la posición de encendido "ON". Consulte las Figuras 1 y 2.

Para cambiar el visor a °C:

1. Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado "OFF". Consulte la Figura 2.
2. Mantenga pulsada la temperatura prefijada "3" (A) mientras coloca el interruptor de suministro (J) en la posición de encendido "ON" (Figs. 1 y 2.)

Fije la temperatura predeterminada:

1. Para fijar la temperatura pulse y suelte la perilla de selección/ajuste (D). Destellará el punto decimal en el visor (B).
2. Gire la perilla de selección/ajuste (D) para llegar a la temperatura deseada que se muestra. Al girar la perilla en sentido horario o antihorario, aumenta o disminuye el ajuste respectivamente. Tras llegar al ajuste deseado pulse la perilla de selección/ajuste (D) por segunda vez. Nota: la unidad aceptará automáticamente el valor predeterminado que aparece en el visor durante aproximadamente 10 segundos de inactividad, incluso si la perilla no se pulsó.
3. Deje que agua se precaliente completamente antes de agregar producto.

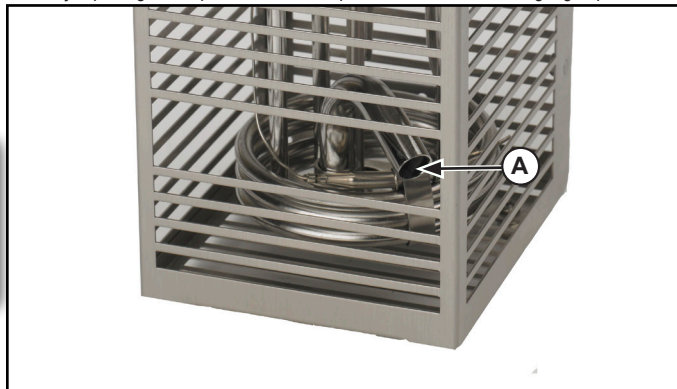


Figura 5. Toma de la bomba de agua.

4. Supervise el nivel del agua cuando agregue, retire y caliente el producto. Dicho nivel debe estar entre 25 mm - 50 mm de la parte superior de la cubeta o recipiente. Durante la operación nunca deje que el nivel del agua descienda por debajo de la toma de la bomba (A). Consulte Fig. 5.

Temperatura prefijada definida por el usuario:

1. Para ajustar las temperaturas prefijadas definidas por el usuario: Con la unidad encendida pulse el botón (A) de la temperatura prefijada deseada, 1, 2 o 3. En el visor (B) comenzará a parpadear un número decimal y

aparecerá el ajuste anterior. Consulte la Figura 1.

2. Gire la perilla de selección/ajuste (D) hasta llegar a la temperatura deseada que se muestra. Tras llegar al ajuste deseado pulse la perilla de selección/ajuste (D) por segunda vez. Pulse el botón (A) de la temperatura prefijada deseada para guardar la temperatura correspondiente a dicho botón.
3. Deje que el agua se precaliente antes de agregar el producto.
4. Supervise el nivel del agua cuando agregue, retire y caliente el producto. Dicho nivel debe estar entre 1" y 2" (25 mm - 50 mm) de la parte superior de la cubeta o recipiente.

Función de bloqueo del control:

Esta función permite al usuario bloquear todos los controles en el controlador. Mientras la función esté activada, la unidad permanecerá funcionando en los ajustes actuales.

1. Mantenga pulsada la perilla de selección/ajuste (D) hasta que el visor (B) muestre "LLO" (unos 10 segundos) luego suéltela. Consulte la Figura 1. Durante el bloqueo, el punto decimal del valor predeterminado no destella.
2. Mantenga pulsada la perilla de selección/ajuste (D) hasta que el visor (B) muestre "LLO" (unos 10 segundos) luego suéltela para desbloquear los controles. Al estar desbloqueados, el visor (B) muestra "CAñ".

Botón de reinicio:

Si el nivel del agua desciende por debajo del calentador, el termostato de seguridad se activará y desconectará el suministro proveniente del calentador y la bomba. El visor (B) mostrará "FLt 3". Deje que se enfríe y pulse el botón de reinicio (P). Consulte la Figura 1.

Cuando termine de usar la unidad:

1. Pulse el botón (G) de encendido/apagado del control y coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado "OFF". Consulte las Figuras 1 y 2.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje (N). Consulte las Figuras 3 y 4. Gire la palanca (M) de la válvula de drenaje hasta la posición abierta supervisando el flujo de líquido que va a ingresar al recipiente. Tenga cuidado de evitar derrames que puedan crear una condición resbalosa. Gire la palanca (M) de la válvula de drenaje hasta la posición cerrada antes de que el recipiente se llene. Deseche el agua drenada. Es posible que deba repetir este procedimiento.

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA:

No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido. No use una manguera para limpiar este equipo.

1. Agregue dos tapas de vinagre blanco en la cubeta o recipiente y haga funcionar la unidad durante 20 minutos a 75°F (23°C). Si es preciso realizar una limpieza más profunda mezcle una solución que contenga 1/2 porción de vinagre blanco y 1/2 porción de agua, luego llene y haga funcionar la unidad durante 20 minutos a 75°F (23°C)
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de vaciar el líquido.
3. Vacíe el líquido y enjuague totalmente el equipo.
4. Seque completamente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
Unidad sin suministro.	La unidad no está enchufada o encendida.	Enchúfela o coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido
No se puede fijar ni cambiar la temperatura y el visor muestra "LLO".	Se activó la función de bloqueo local.	Consulte el manual del operador para desactivar la función de bloqueo del control.
La unidad no calienta, la bomba no hace circular el agua y el visor muestra "FLt 3"	Bajo nivel de agua	Deje que la unidad se enfríe y llene la cubeta o el recipiente con agua fresca de modo que quede a aproximadamente 2" (50 mm) de la parte superior.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Esta unidad no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de VOLLRATH • 1-800-628-0832 (EE. UU.) • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH Co. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

- Repuestos – período de garantía de 90 días

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.

Manuel d'utilisation

CIRCULATEUR THERMIQUE



40868



40861

Article	Description	Tension	Watts	A	Fiche
40868	Sous Vide - Thermostat d'immersion (tête seulement)	120V	1100	11 A	5-15P
40861	Sous Vide - Thermostat d'immersion, tête, bain et couvercle	120V	1100	11 A	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil et éteignez-le avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Les circulateurs thermiques Vollrath sont destinés à fournir une régulation précise de la température de l'eau pour une circulation en circuit fermé. Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure dans un établissement de restauration commerciale. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Remarque :

L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

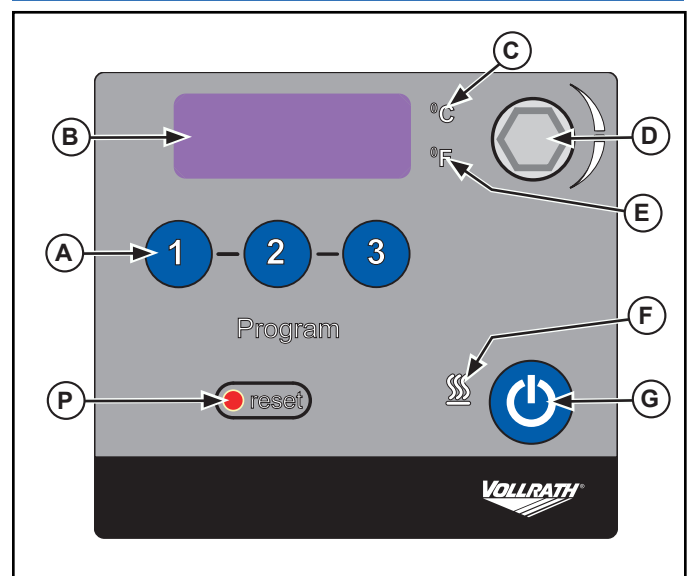


Figure 1. Avant du panneau de commande.

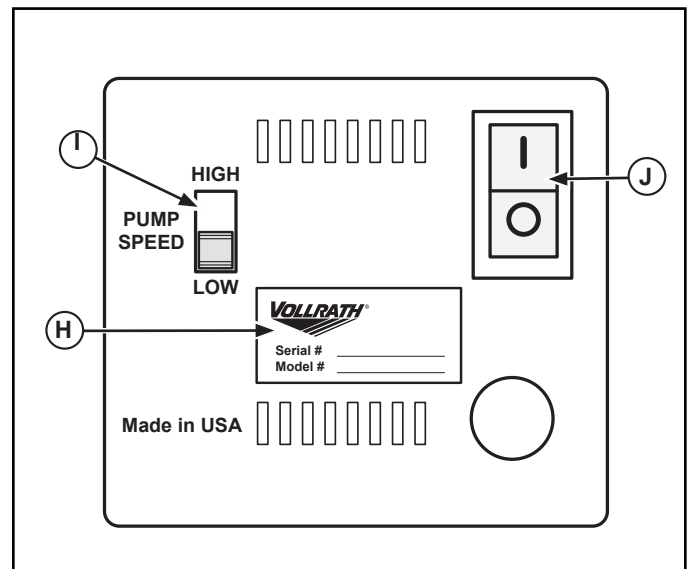


Figure 2. Arrière du panneau de commande.



Figure 3. Couvercle, robinet de vidange et manette de vidange (en position ouverte).

- A PRÉRÉGLAGE DE TEMPÉRATURE.** Règle l'appareil à des températures prédéfinies lorsque vous appuyez dessus.
- B AFFICHAGE.** Affiche la température en cours de réglage ou dans le compartiment.
- C VOYANT DE TEMPÉRATURE °C.** Lorsque ce voyant s'allume, l'affichage indique la température en °C.
- D BOUTON SÉLECTION/RÉGLAGE (Numéro de pièce 23623-1).** Tournez pour régler la température.
- E VOYANT DE TEMPÉRATURE °F.** Lorsque ce voyant s'allume, l'affichage indique la température en °F.
- F VOYANT DE CHAUFFE.** S'allume quand l'appareil est en train de chauffer.
- G BOUTON MARCHE/ARRÊT DU CONTRÔLEUR .** Permet de mettre en marche ou d'arrêter le contrôleur.
- H PLAQUE SIGNALÉTIQUE.** Affiche des informations telles que le modèle et le numéro de série de l'appareil.
- I SÉLECTEUR DE VITESSE DE LA POMPE.** Permute la pompe entre haut et bas régime.
- J INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT.** Permet de mettre en marche ou d'arrêter l'appareil.
- K COUVERCLE.** Couvre le compartiment.
- L CONTRÔLEUR.** Permet de programmer le circulateur thermique.
- M MANETTE DU ROBINET DE VIDANGE.** Régule le débit d'eau qui sort du robinet de vidange.
- N ROBINET DE VIDANGE (Numéro de pièce 21696-1).** Permet de vider l'eau du ou des compartiments.
- P BOUTON RESET.** Permet de réarmer l'appareil si le niveau d'eau chute en dessous de l'élément chauffant.
- O PIED (Numéro de pièce 23754-1).**

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.	
Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.	



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
 Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans le compartiment électrique.
 L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

Avant d'utiliser cet appareil, nettoyez-le comme décrit à la section **NETTOYAGE** de ce document.

REMARQUE :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Chauffez uniquement l'eau. N'utilisez pas cet appareil pour faire chauffer de l'huile, de la graisse ou un autre liquide. Les autres liquide risquent de devenir instables et dangereux.

Les aliments sous vide crée un environnement pauvre en oxygène. S'ils sont mal manipulés ou préparés, une croissance bactérienne est possible. Nous recommandons la mise en place d'un programme HCAPP. Pour des détails, renseignez-vous auprès de la Food and Drug Administration.

1. Pour les appareils comportant un bain, assurez-vous que la manette du robinet de vidange (M) est en position fermée (Figure 4). Ou bien, attachez le circulateur à une cuve de 5,3 qt (5 l) à 31,7 qt (30 l) de volume.

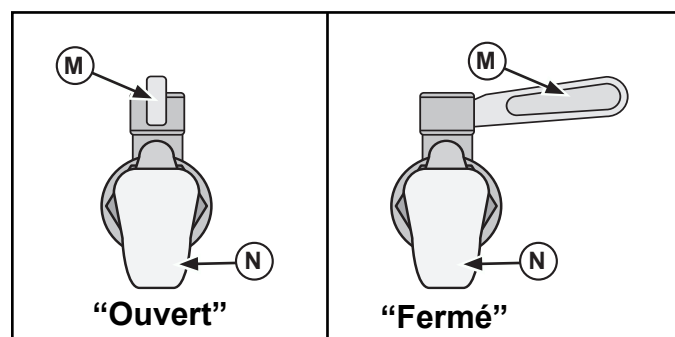


Figure 4. Robinet de vidange et positions de la manette.

1. Remplissez le bain ou la cuve d'eau fraîche et propre pour atteindre un niveau environ égal à 2 po (50 mm) du haut. Le niveau d'eau devra peut-être ajusté après l'introduction du produit alimentaire.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche. (Figure 2).
4. Réglez le sélecteur de vitesse de la pompe (I) au réglage souhaité.
5. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt du contrôleur (G). (Figure 1).

Pour basculer l'affichage aux °F :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Arrêt (Figure 2).
2. Appuyez sur la température de consigne 2 (A) tout en plaçant l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche (Figures 1 et 2).

Pour basculer l'affichage aux °C :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Arrêt (Figure 2).
2. Appuyez sur la température de consigne 3 (A) tout en plaçant l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche (Figures 1 et 2).

Définition de la température de consigne :

1. Pour définir la température de consigne, appuyez brièvement sur le bouton Sélection/Réglage (D). Le point décimal sur l'affichage (B) clignote.
2. Tournez le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que s'affiche la température souhaitée. Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le réglage et inversement. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez une seconde fois sur le bouton Sélection/Réglage (D). Remarque : L'appareil acceptera automatiquement la température de consigne affichée après 10 secondes d'inactivité environ, même sans appuyer sur le bouton Sélection/Réglage.
3. Laissez l'eau préchauffer complètement avant d'ajouter le produit alimentaire.

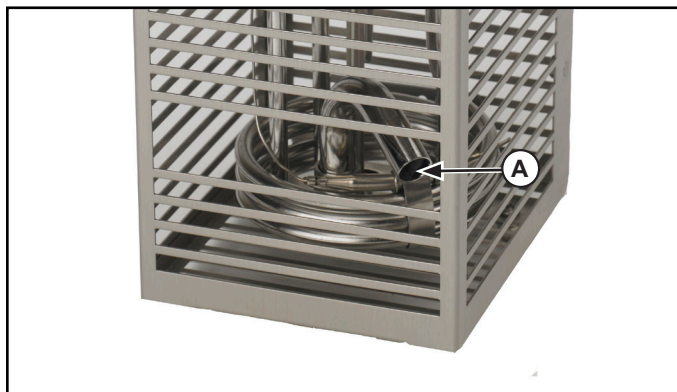


Figure 5. Sortie de la pompe à eau.

4. Surveillez le niveau d'eau en ajoutant, enlevant et chauffant le produit alimentaire. Il doit se situer entre 1 et 2 po (25 et 50 mm) du haut du bain ou de la cuve. Ne laissez jamais le niveau d'eau chuter en dessous de la sortie de la pompe à eau (A) en cours de fonctionnement (Figure 5).

Température prédéfinie par l'utilisateur :

1. Pour programmer des températures : Avec l'appareil en marche, appuyez sur le bouton de pré-réglage de température (A) 1, 2 ou 3. Un point décimal sur l'affichage (B) commence à clignoter et rappelle le réglage précédent (Figure 1).
2. Tournez le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que s'affiche la température souhaitée. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez une seconde fois sur le bouton Sélection/Réglage (D). Appuyez sur le bouton de pré-réglage de température (A) souhaité pour enregistrer la température sur ce bouton.
3. Laissez l'eau préchauffer avant d'ajouter le produit alimentaire.
4. Surveillez le niveau d'eau en ajoutant, enlevant et chauffant le produit alimentaire. Il doit se situer entre 1 et 2 po (25 et 50 mm) du haut du bain ou de la cuve.

DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché ou pas en marche.	Branchez l'appareil et placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.
Impossible de régler ou de modifier la température et l'affichage indique "LLO".	La fonction de verrouillage local a été activée.	Pour désactiver la fonction de verrouillage des commandes, voir le manuel d'utilisation.
L'appareil ne chauffe plus et la pompe a arrêté la circulation ; l'affichage indique "FLt 3".	Bas niveau d'eau	Laissez refroidir l'appareil et remplissez le bain ou la cuve d'eau fraîche et propre pour atteindre un niveau environ égal à 2 po (50 mm) du haut.

Fonction de verrouillage des commandes :

Cette fonction permet à l'utilisateur de verrouiller toutes les commandes sur le contrôleur. Lorsque cette fonction est activée, l'appareil continue à fonctionner aux réglages en cours.

1. Appuyez sur le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que l'affichage (B) indique LLo (10 secondes environ), puis relâchez-le (Figure 1). Une fois les commandes verrouillées, le point décimal de la température de consigne ne clignotera pas.
2. Rappuyez sur le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que l'affichage (B) indique LLo (10 secondes environ), puis relâchez-le pour déverrouiller les commandes. Une fois les commandes déverrouillées, l'affichage (B) indique CA".

Bouton Reset :

Si le niveau d'eau chute en dessous de l'élément chauffant, le thermostat de sécurité s'activera et coupera l'alimentation de l'élément chauffant et de la pompe. L'affichage (B) indiquera FLt 3. Laissez refroidir et appuyez sur le bouton Reset (P) (Figure 1).

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt du contrôleur (G) et mettez l'interrupteur de marche/arrêt (J) en position Arrêt (Figures 1 et 2).
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste en dessous du robinet de vidange (N) (Figures 3 et 4). Tournez la manette du robinet de vidange (M) en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez la manette du robinet de vidange (M) en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Cette procédure devra peut-être être répétée.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau.

1. Ajoutez quelques capuchons remplis de vinaigre blanc au bain ou à la cuve et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes à 75 °F (23 °C). Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, mélangez une solution 50/50 de vinaigre blanc et d'eau, remplissez et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes à 75 °F (23 °C)
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le vider.
3. Videz le liquide et rincez minutieusement.
4. Essuyez complètement l'appareil

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de retournez VOLLRATH • 1-800-628-0832 (États-Unis) • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons pendant une période d'un an, sauf indication contraire dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

- Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.