

THERMOCIRCULATEUR ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR

Manuel d'installation et d'utilisation



RÉSULTATS
NUTRITION
AMÉLIORÉE
NUTRITION
AMÉLIORÉE
CONSTANTS



Intertek Intertek
ESVC-28D
ESVC-28D-CAN



ESVC-28D-CE

Pour les clients de Californie

AVERTISSEMENT : Cancer et risques pour la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov

Modèle	Tension	Puissance	Intensité de courant	Type de prise	Dimensions hors-tout			Poids du produit
					Longueur	Profondeur	Hauteur	
ESVC-28D	120 V ~ 60 Hz	1 800 W	15,0 A	NEMA 5-15P	570 mm (22-1/2 po)	442 mm (17-7/16 po)	308 mm (12-3/16 po)	7,5 kg 16,5 lb
ESVC-28D-CAN	120 V ~ 60 Hz	1 800 W	15,0 A	NEMA-5-20P				
ESVC-28D-CE	220 V ~ 50 Hz	1 800 W	8,18 A	VDE				

AVANT D'UTILISER L'ÉQUIPEMENT, LISEZ ET FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

Félicitations pour l'achat de cet équipement commercial de SPECTRUM! S'il est utilisé comme prévu, pris en charge et entretenu correctement, cet équipement vous procurera certainement des années de fonctionnement fiable. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est important que vous lisiez et suiviez attentivement les instructions de ce manuel. Il est important de conserver ces instructions dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Thermocirculateur électrique de comptoir

Important pour référence future

Veillez compléter ces informations et conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'équipement. Pour la prise en charge sous garantie et/ou les pièces, cette information est requise.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UNE RÉPARATION, UN RÉGLAGE, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.



MISE EN GARDE : CES MODÈLES SONT CONÇUS, FABRIQUÉS ET VENDUS UNIQUEMENT POUR UN USAGE COMMERCIAL. SI CES MODÈLES SONT PLACÉS DANS DES ZONES OÙ LE GRAND PUBLIC PEUT LES UTILISER, ASSUREZ-VOUS QUE DES PANNEAUX DE PRÉCAUTION, DES AVERTISSEMENTS ET DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SONT CLAIREMENT AFFICHÉS PRÈS DE CHAQUE APPAREIL POUR QUE TOUTE PERSONNE UTILISANT L'ÉQUIPEMENT LE FASSE CORRECTEMENT ET NE SE BLESSE PAS NI N'ENDOMMAGE L'APPAREIL.



AVERTISSEMENT : SEUL UN TECHNICIEN AGRÉÉ PAR LE FABRICANT PEUT EFFECTUER L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS. AVANT D'EFFECTUER TOUT ENTRETIEN OU TOUTE RÉPARATION, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CONFIGURATION DE SERVICE À LA PAGE 14.

Introduction

Félicitations pour l'achat de cet équipement commercial de SPECTRUM^{MC}! Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel pour vous assurer que l'appareil est utilisé et entretenu correctement, afin d'assurer la meilleure performance possible du produit pendant de nombreuses années.

SPECTRUM n'acceptera aucune responsabilité pour ce qui suit si :

- Les instructions de ce manuel n'ont pas été suivies correctement.
- Du personnel non autorisé est intervenu sur l'équipement.
- Des pièces de rechange non d'origine sont utilisées.
- L'équipement n'a pas été manipulé et nettoyé correctement.
- L'appareil présente des dommages d'utilisation.

Vérifiez immédiatement qu'il n'y a pas eu de dommages lors du transport

Tous les emballages doivent être examinés avant et pendant le déchargement afin de déceler tout dommage. Le transporteur est responsable de la sécurité du transport et de la livraison. Si l'équipement reçu présente des dommages, visibles ou dissimulés, une réclamation doit être faite auprès du transporteur ayant assuré la livraison.

- A. Les dommages ou pertes apparents doivent être indiqués sur la facture de transport au moment de la livraison. Il doit ensuite être signé par le représentant du transporteur (le conducteur). Faute de quoi, le transporteur peut refuser la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.
- B. Si des dommages ou pertes cachés ne deviennent apparents qu'après que l'équipement soit déballé, une demande d'inspection doit être présentée au transporteur dans les 15 jours. Le transporteur doit organiser une inspection. Assurez-vous de conserver tout le contenu et le matériel d'emballage.

Thermocirculateur électrique de comptoir

Table des matières

Caractéristiques	1
Avertissements	2
Introduction	2
Emballage	3
Installation	4
Fonctionnement	5
Guide des durées de cuisson	7
Nettoyage, entretien et maintenance	8
Sécurité	8
Dépannage	9
Service et réparation.....	9
Vue éclatée	10
Liste des pièces	11
Schéma électrique	12

Contenu de l'emballage

Tous les appareils sont accompagnés d'un manuel d'instructions de service et des éléments suivants :

- Thermocirculateur électrique commercial SPECTRUM^{MC}
- Couvercle
- Grille de cuisson segmentée
- Robinet de vidange

SPECTRUM tire sa fierté de la qualité et du service, en s'assurant qu'au moment de l'emballage, tous les produits sont entièrement fonctionnels et sans dommage. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez communiquer immédiatement avec votre détaillant SPECTRUM.

Lisez attentivement, comprenez et suivez ces instructions avant l'installation et l'utilisation.

Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure!

REMARQUE

N'oubliez pas que ce manuel et les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité de vigilance, de former et de superviser correctement les opérateurs et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Déballage de l'équipement

ÉLIMINEZ TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE D'UNE MANIÈRE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.

1. Retirez de l'appareil tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique et le carton de protection éventuels.
2. Nettoyez tout résidu de colle restant du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil dans la position et à la hauteur souhaitées.

Installation

Ces instructions doivent être suivies en tout temps. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures à vous-même ou à d'autres personnes.

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES OU DE DOMMAGES À L'APPAREIL :

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. **NE** procédez **PAS** à l'installation et ne faites pas fonctionner l'appareil si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant ou le fabricant.



AVERTISSEMENT



Risque d'incendie.

Il est impératif de suivre les précautions, procédures et réglementations d'installation appropriées. Une formation en matière de sécurité et de fonctionnement est nécessaire pour tous les utilisateurs de cet équipement.

L'équipement doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Les précautions, procédures et réglementations d'installation doivent être respectées pour réduire le risque d'incendie. Les systèmes d'extinction d'incendie et les hottes doivent être entretenus selon les recommandations du fabricant. Seul du personnel qualifié et formé est autorisé à utiliser cet équipement.

2. Retirez le thermocirculateur électrique commercial SPECTRUM^{MC} de son emballage. Assurez-vous que tous les plastiques de protection et les résidus sont soigneusement nettoyés de sa surface.
3. Placez votre thermocirculateur sur une surface plane et stable. Les normes et réglementations locales doivent être consultées pour respecter les exigences en matière de positionnement, d'espacement et de ventilation. SPECTRUM recommande un espace de ventilation d'au moins 10,2 cm (4 po) autour du périmètre de l'appareil.



MISE EN GARDE

Ne positionnez pas l'appareil près de matériaux combustibles ou d'objets inflammables.

Une fois que votre thermocirculateur est en place, assurez-vous que la grille de cuisson est correctement positionnée.



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Évitez que de l'eau ou d'autres liquides pénètrent à l'intérieur de l'appareil. Un liquide à l'intérieur de l'appareil pourrait provoquer un choc électrique.

Ne vaporisez pas d'eau ni de produits de nettoyage. Un liquide pourrait entrer en contact avec les composants électriques et provoquer un court-circuit ou un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou modifié.

4. Des connexions et une alimentation électrique appropriées sont essentielles pour un fonctionnement efficace. Connectez l'appareil sur une alimentation adéquate; votre thermocirculateur est maintenant prêt à être allumé et utilisé. (Pour l'alimentation, veuillez consulter les spécifications techniques à la page 1.)
5. Les appareils sont câblés pour être utilisés avec une prise standard de 110 V/c.a. et peuvent être branchés sur n'importe quelle prise de courant adéquate.
6. L'installation de l'unité doit être conforme au CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL, À TOUS LES CODES ET ORDONNANCES ÉLECTRIQUES LOCAUX, ET À TOUS LES RÈGLEMENTS ET RÈGLES DES SOCIÉTÉS ÉLECTRIQUES LOCALES. De plus, nous recommandons un espacement de 10,2 cm (4 po) autour de l'unité afin de fournir une ventilation adéquate.



Bonne mise à la terre

**UTILISEZ UNE PRISE MISE À LA TERRE
NE PAS UTILISER D'ADAPTATEUR SUR LA FICHE**

Cette machine est équipée d'une fiche de mise à la terre à trois broches. La prise à laquelle cette fiche est connectée doit être correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas d'un type disposant d'une mise à la terre adéquate, contactez un électricien.

NE COUPEZ NI N'ENLEVEZ, sous aucune circonstance, la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation et n'utilisez aucun adaptateur.

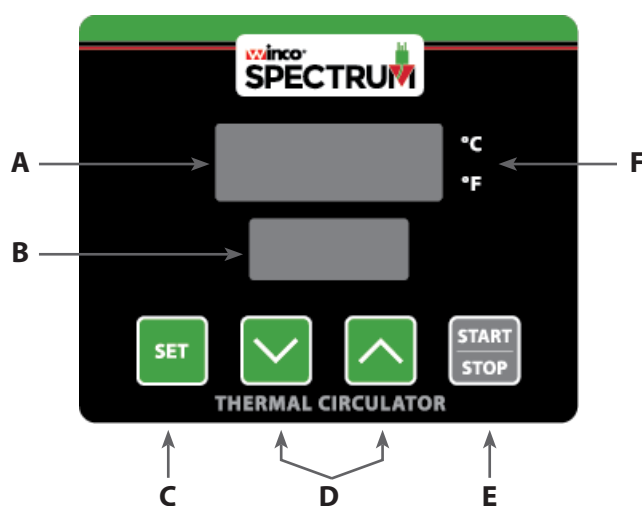
Fonctionnement

Préparation du thermocirculateur

Les aliments doivent d'abord être préparés dans des sacs sous vide afin d'assurer qu'aucun liquide ni air ne puisse entrer.

Veuillez également vous assurer que les sacs sous vide sont adaptés à des températures allant jusqu'à 95°C (203°F).

Utilisation du panneau de commande



- A. Écran d'affichage de la température
- B. Écran d'affichage du temps
- C. Bouton « SET »
- D. Boutons de réglage « \wedge » et « \vee »
- E. Bouton « START/STOP »
- F. Mode d'affichage °C/°F

REMARQUE : Lors de la mise sous tension, le thermocirculateur à immersion sera en mode veille et affichera les paramètres de température par défaut de l'usine : 60°C, durée de 24 heures. Ces paramètres peuvent être ajustés selon les besoins. À chaque mise sous tension, la fonction mémoire affichera les derniers réglages de température et de durée. Déconnectez complètement l'appareil de l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ajuster le mode Fahrenheit/Celsius :

- En mode veille, appuyez et maintenez simultanément les boutons de réglage (« \wedge » et « \vee ») pour basculer entre les modes d'affichage °C/°F. Un voyant lumineux indiquera le mode d'affichage sélectionné.

Réglage/ajustement/affichage de la température/durée :

• En mode veille

- Appuyez et maintenez (2 à 3 secondes) « SET » (réglage) jusqu'à ce que l'écran d'affichage de la température clignote. Appuyez sur les boutons de réglage (« \wedge » et « \vee ») pour ajuster à la température souhaitée.
- Appuyez et maintenez à nouveau « SET » jusqu'à ce que l'écran d'affichage de la durée clignote, puis ajustez à la durée désirée en utilisant les boutons de réglage (« \wedge » et « \vee »).
- Appuyez sur « START/STOP » (marche/arrêt) pour sortir du mode de réglage. Le thermocirculateur commencera à préchauffer l'eau, et lorsque la température prédéfinie sera atteinte, trois (3) bips retentiront. Appuyez sur « START/STOP » pour démarrer le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil maintiendra la température et émettra un bip toutes les 20 secondes.

• En mode de fonctionnement

- L'écran d'affichage de la température affichera la température actuelle du bain-marie. Pour consulter la température réglée, maintenez « SET » enfoncé pour afficher le dernier réglage.
- L'écran d'affichage de la durée indiquera le temps restant du compte à rebours. Pour consulter le réglage de la durée, maintenez à nouveau « SET » enfoncé.
- Appuyez sur « START/STOP » pour quitter et revenir au mode de fonctionnement

Bouton Start/Stop – Mode de fonctionnement

- Appuyez deux (2) fois de suite sur « START/STOP » pour arrêter le thermocirculateur lorsqu'il chauffe sans compte à rebours.
- Appuyez une(1) seule fois sur « START/STOP » pour arrêter le thermocirculateur lorsqu'il chauffe avec un compte à rebours ou lorsqu'il est en mode de maintien de la température, et l'appareil retournera en mode prêt.

Bouton Start/Stop – Mode veille/prêt

- Après 10 minutes en mode veille ou prêt sans aucune opération, le thermocirculateur s'éteindra et affichera « OFF » (arrêt). Appuyez sur « START/STOP » pour remettre l'appareil en mode prêt.

Fonctionnement (suite)

Utilisation du thermocirculateur

- Ouvrez le couvercle et remplissez le bassin avec de l'eau. Le niveau d'eau (après l'ajout des aliments) doit être supérieur au marquage « MIN » mais inférieur au marquage « MAX ».
- Branchez l'alimentation et mettez l'appareil sous tension (près de la prise). L'écran d'affichage de la température indiquera « OFF ». Appuyez sur « START/STOP » pour entrer en mode veille. L'écran d'affichage de la température (A) affichera la température actuelle et l'écran d'affichage du temps (B) affichera le dernier temps réglé.
- En mode veille, appuyez sur le bouton « SET » et réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des boutons de réglage.
REMARQUE : L'écran clignotant indique l'élément en cours de réglage.
REMARQUE : Le réglage par défaut est en °C. Après avoir choisi °C ou °F, le choix sera mémorisé pour une utilisation future.
- Placez les aliments dans le thermocirculateur et fermez le couvercle. Appuyez sur « START/STOP » pour démarrer l'appareil.
REMARQUE : Avant la cuisson, les aliments doivent être emballés sous vide. Le niveau d'eau (après avoir ajouté les aliments sous vide) doit être supérieur au marquage « MIN » mais inférieur au marquage « MAX » de l'appareil.

 CHAUDE	⚠ AVERTISSEMENT ⚠ Risque de brûlure
	Pendant le fonctionnement, la surface du thermocirculateur sera chaude. <i>Faites preuve de la plus grande prudence.</i> FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS TOUCHEZ L'APPAREIL.

- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra un bip. Appuyez sur « START/STOP » pour arrêter l'appareil.
REMARQUE : L'appareil émettra un bip après 20 secondes et le répétera s'il n'y a aucune action. La température de l'eau sera maintenue à la température pré-réglée pendant environ 30 minutes.
- MISE EN GARDE : VAPEUR CHAUDE.**
 Soulevez doucement le couvercle en vous tenant à distance de la vapeur qui s'échappe, puis soulevez le plateau et retirez les aliments.
- Après avoir utilisé le thermocirculateur, éteignez l'appareil en appuyant sur OFF. Videz toute l'eau après utilisation et nettoyez l'appareil après chaque usage.

Guide des durées de cuisson

Ce tableau est fourni à titre indicatif seulement. Les températures doivent être ajustées en fonction de vos préférences de cuisson. La durée de cuisson doit être adaptée en fonction de la température initiale, des caractéristiques de transfert de chaleur et de l'épaisseur des aliments cuits.

	Température	Épaisseur	Durée pour atteindre le centre température	Durée (pasteurisé au centre)
CRÈME PÂTISSIÈRE				
Crème anglaise	82°C/179,6°F		20 min	
BŒUF				
Filet mignon	59°C/138°F	2 po	1 heure, 58 min	5 heures, 35 min
Faux-filet	59°C/138°F	1-1/2 po	1 heure, 58 min	3 heures, 20 min
Contre-filet	59°C/138°F	1-1/2 po	1 heure, 58 min	3 heures, 20 min
Bifteck d'ailoyau	59°C/138°F	1-1/2 po	1 heure, 58 min	3 heures, 20 min
Pointe de poitrine	64°C/147°F		48 heures	3 heures, 21 min
Jarret de veau	75°C/167°F		12 à 24 heures	9 heures, 3 min
AGNEAU				
Selle d'agneau	59°C/138°F	2-1/2 po	2 heures, 16 min	3 heures, 51 min
PORC				
Côtelette de porc	63°C/145°F	1-3/4 po	1 heure, 45 min	4 heures, 2 min
Côtes	60°C/140°F		24 à 48 heures	1 heure, 6 min
VOLAILLE				
Poitrine de poulet	65°C/150°F	1 po	47 min	1 heure, 36 min
Poitrine de canard	57°C/135°F	1 po	60 min	2 heures, 41 min
Cuisses de poulet	65°C/150°F	1-1/2 po	1 heure, 20 min	3 heures, 3 min
Foie gras	64°C/147°F	2 po	2 heures, 16 min	5 heures, 9 min
POISSON				
Filet de saumon	54,4°C/130°F	1 po	1 heure, 39 min	5 heures, 31 min
Filet de morue	54°C/129°F	1 po	1 heure, 39 min	3 heures, 47 min
Flétan	54°C/129°F	1 po	1 heure, 39 min	3 heures, 47 min
MOLLUSQUES/CRUSTACÉS				
Crevettes/bouquets	57°C/135°F	1 po	43 min	5 heures, 21 min
Homard	63°C/145°F	1 po	15 min	5 heures, 5 min
Pétoncles	57°C/135°F	1-1/2 po	1 heure, 8 min	2 heures, 29 min
LÉGUMES				
Légumes racines entiers (betteraves, carottes, pommes de terre, etc.)	88°C/190°F		60 min	
Légumes racines coupés (betteraves, carottes, pommes de terre, etc.)	85°C/185°F		30 à 40 min	
Bulbes entiers (oignons, échalotes, etc.)	90°C/194°F		85 min	
Courges coupées	85°C/185°F		30 min	
Cœurs d'artichauts	90°C/194°F		60 à 75 min	
FRUITS				
Tranches de pêches	88°C/190°F		16 min	
Tranches de poires	88°C/190°F		60 min	
Tranches de pommes	88°C/190°F		40 min	
ŒUFS AVEC COQUILLES				
Œuf poché mou	62°C/143°F		57 min	44 min

REMARQUE : Les durées indiquées dans ce tableau correspondent à l'atteinte de la température spécifiée au centre. Les temps de cuisson peuvent être réduits de manière significative en augmentant de 1°C la température du bain-marie. Plus la température du bain se rapproche de celle du centre, plus le temps de cuisson sera long.

Les aliments crus ou non pasteurisés ne doivent jamais être servis aux personnes ayant un système immunitaire affaibli, aux enfants, aux personnes âgées et aux femmes enceintes, car il y a un risque accru de maladie grave.

REMARQUE : Pour un contrôle de la température plus précis, veillez à placer le couvercle ou les boules d'isolation pour cuisson sous vide (ESV-IB, vendues séparément) sur le récipient pendant l'utilisation.

Entretien et maintenance

Pour maintenir l'apparence et prolonger la durée de vie de l'appareil, nettoyez-le régulièrement. L'eau du robinet contient des minéraux. Lorsque l'eau est chauffée à une certaine température, du tartre se formera sur l'élément chauffant ou à la surface de l'appareil. Le thermocirculateur SPECTRUM^{MC} doit être nettoyé après 20 utilisations ou après 100 heures de fonctionnement. Cependant, en fonction du volume de production ou de la qualité de l'eau, un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire.

Nous recommandons de vider l'eau après chaque utilisation et de remplir avec de l'eau fraîche avant chaque utilisation. La réutilisation de l'eau peut entraîner l'accumulation de minéraux sur les composants de l'appareil, ce qui nuit à ses performances.

Laissez l'appareil refroidir à température ambiante entre les changements d'eau et les utilisations. Ne remplissez qu'avec de l'eau tiède.

AVERTISSEMENT : L'ajout d'eau froide dans un appareil chaud ou d'eau chaude dans un appareil froid peut causer des dommages et affecter les performances de l'appareil.

 <p>CHAUDE</p>	<p>⚠ AVERTISSEMENT ⚠</p> <p>Risque de brûlure</p>
	<p>Pendant le fonctionnement, la surface du thermocirculateur sera chaude. <i>Faites preuve de la plus grande prudence.</i></p> <p>FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS TOUCHEZ L'APPAREIL.</p>

	<p>⚠ AVERTISSEMENT ⚠</p> <p>Risque de choc électrique</p>
	<p>Évitez que de l'eau ou d'autres liquides pénètrent à l'intérieur de l'appareil. Un liquide à l'intérieur de l'appareil pourrait provoquer un choc électrique.</p> <p>Ne vaporisez pas d'eau ni de produits de nettoyage. Un liquide pourrait entrer en contact avec les composants électriques et provoquer un court-circuit ou un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou modifié.</p>

Nettoyage

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise, et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.
2. Le thermocirculateur doit être nettoyé régulièrement. Cela est recommandé après 20 utilisations ou 100 heures de fonctionnement, ou plus souvent selon le volume d'utilisation.
3. Retirez le plateau et nettoyez-le séparément.
4. Préparez un mélange 50/50 de vinaigre blanc et d'eau, et remplissez le récipient jusqu'à la ligne « MAX ».
5. Allumez l'appareil, réglez la température à 80°C (176°F), la durée de travail à 3 heures (03:00), et appuyez sur « START/STOP » pour démarrer l'appareil. Après 3 heures, l'appareil émettra un bip. Appuyez sur « START/STOP » pour arrêter l'appareil.
6. Vérifiez si l'appareil est propre. Assurez-vous que les filtres sont nettoyés. Les filtres peuvent être dévissés pour être retirés et nettoyés. Si l'appareil n'est pas propre, ajoutez de nouveau du vinaigre et relancez le thermocirculateur comme indiqué précédemment.
7. Si l'appareil est propre, videz l'eau et le vinaigre.
8. Rincez le thermocirculateur avec de l'eau fraîche et séchez-le. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
9. Après avoir séché l'appareil et ses accessoires, remettez-les dans le thermocirculateur pour le rangement.
10. Placez le thermocirculateur en position verticale après le nettoyage, ne le retournez pas.

Sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet équipement, assurez-vous que toutes les personnes impliquées dans son utilisation sont bien formées et au courant de toutes les précautions à prendre. Les accidents et les problèmes peuvent se produire en cas de non-respect des règles et précautions fondamentales.

- Un technicien d'entretien qualifié recommandé et approuvé par WINCO® doit effectuer les réparations si nécessaire. Ne retirez pas les composants ou les panneaux de service de ce produit.
- Laisser refroidir le thermocirculateur après utilisation avant de le démonter pour le nettoyer; **l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après utilisation.**
- Avant le nettoyage, mettez l'appareil HORS TENSION et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez jamais de jet d'eau pour le nettoyer.**
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien d'entretien qualifié recommandé approuvé par WINCO® afin d'éviter un danger.

Dépannage

Si votre thermocirculateur SPECTRUM^{MC} ne fonctionne pas, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service client :

PROBLÈME	POURRAIT ÊTRE DÙ À	SOLUTION RECOMMANDÉE
L'appareil ne fonctionne pas et l'affichage est éteint	Absence de courant	Vérifiez l'alimentation électrique principale
	L'interrupteur n'a pas été allumé	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé
	Mauvaise procédure de fonctionnement	Consultez les instructions d'utilisation
	Fiche ou câble endommagé	Contactez WINCO pour organiser un service via son réseau de prestataires agréés
	Câblage interne défectueux.	Remplacez le câblage défectueux - <i>Le remplacement doit être effectué par un fournisseur de services autorisé</i>
L'appareil chauffe mais l'affichage est éteint	Affichage défectueux	Remplacez l'affichage - <i>Le remplacement doit être effectué par un fournisseur de services autorisé</i>
	L'appareil a atteint la température	L'appareil fonctionne correctement
L'affichage est allumé mais l'appareil ne chauffe pas	Élément(s) défectueux	Remplacez le ou les élément(s) défectueux - <i>Le remplacement doit être effectué par un fournisseur de services autorisé</i>
	Régulateur d'énergie défectueux	Remplacez le régulateur - <i>Le remplacement doit être effectué par un fournisseur de services autorisé</i>
E01 apparaît sur l'écran d'affichage	Le niveau d'eau est en dessous de la ligne de niveau minimum.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir de cuisson afin que le niveau dépasse le minimum requis.
E02 apparaît sur l'écran d'affichage	Après environ 15 minutes de chauffage, la température de l'eau n'a pas augmenté de 0,5°C (1°F)	Vérifiez la plaque chauffante
		Vérifiez le câblage
		Vérifiez le capteur de température

Service et réparation

CET ÉQUIPEMENT NE DOIT ÊTRE ENTRETENU QUE PAR UN AGENT AUTORISÉ.

REMARQUE

Les pièces protégées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être ajustées par l'installateur à moins que ce dernier ne soit un agent de service autorisé.

Si vous avez des questions ou des problèmes, N'ENVOYEZ PAS l'appareil à WINCO® sans contacter au préalable notre service à la clientèle.

Voir la section « Garantie limitée » à la www.winco.com pour obtenir plus de détails.

Liste des pièces

N°	Description	N° de pièce		
		ESVC-28D	ESVC-28D-CAN	ESVC-28D-CE
1	Ensemble du couvercle	ESVC-P40		
2	Ensemble du déflecteur	ESVC-P41		
3	Sonde de niveau d'eau	ESVC-P10		
4	Sonde de température	ESVC-P8		
5	Joint de la sonde de température	ESVC-P9		
6	Joint d'étanchéité	ESVC-P7		
7	Ensemble de la pompe	ESVC-P3		
8	Réservoir chauffant	ESVC-P12		ESVC-P47
9	Filtre à tamis	ESVC-P11		
10	Cordon NEMA 5-15P avec décharge de traction	ESVC-P43	-	-
	Prise NEMA 5-20P avec décharge de traction	-	ESVC-P44	-
	Cordon VDE avec décharge de traction	-	-	ESVC-P45
11	Plaque de fusible de sécurité	ESVC-P6		
12	Disque thermique de 150°C	ESVC-P5		
13	Ventilateur	ESVC-P4		
14	Relais	ESVC-P42		
15	Panneau de contrôle	ESVC-P2		ESVC-P46
16	Interrupteur à membrane	ESVC-P1		

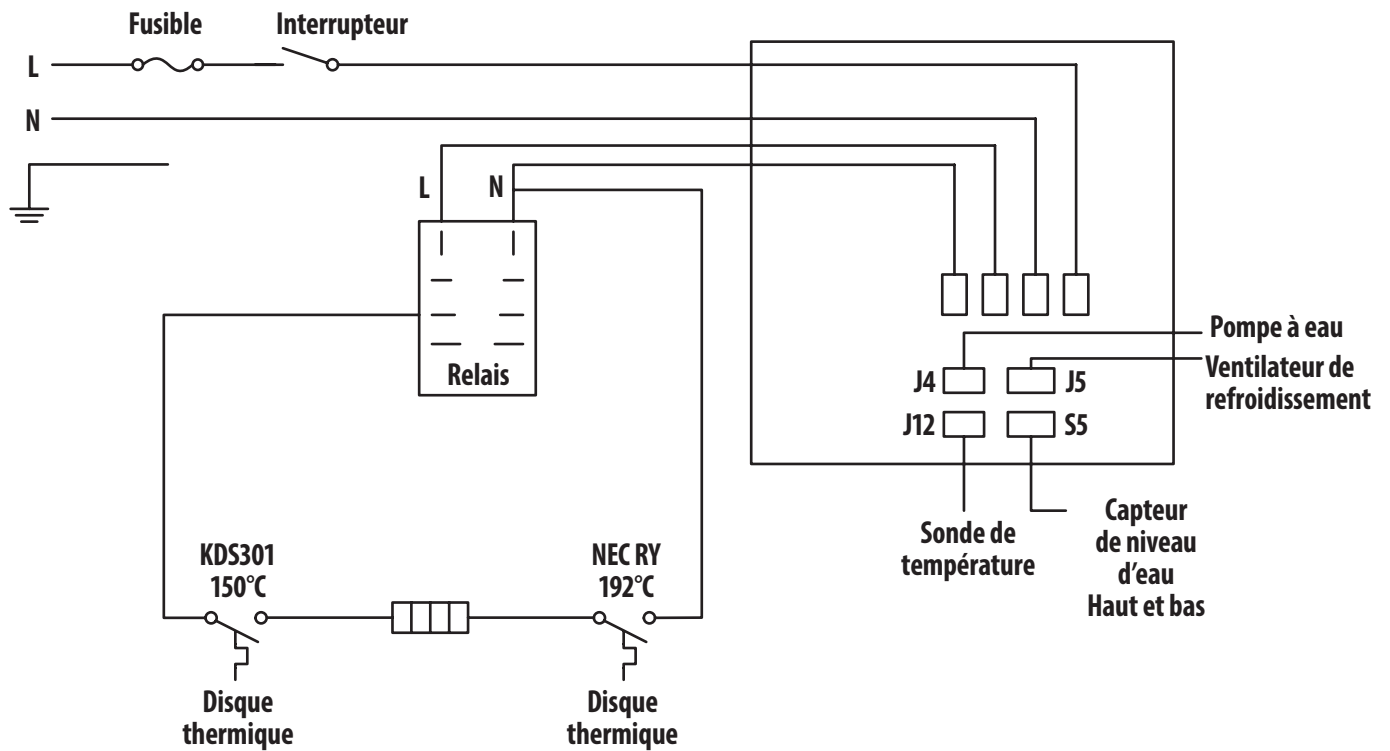
BALAYEZ POUR COMMANDER DES PIÈCES

Si vous rencontrez des difficultés ou ne parvenez pas à balayer, saisissez l'adresse Internet suivante :
<https://www.winco.us.com/pages/order-parts>



Schéma électrique

Modèles : ESVC-28D et ESVC-28D-CAN

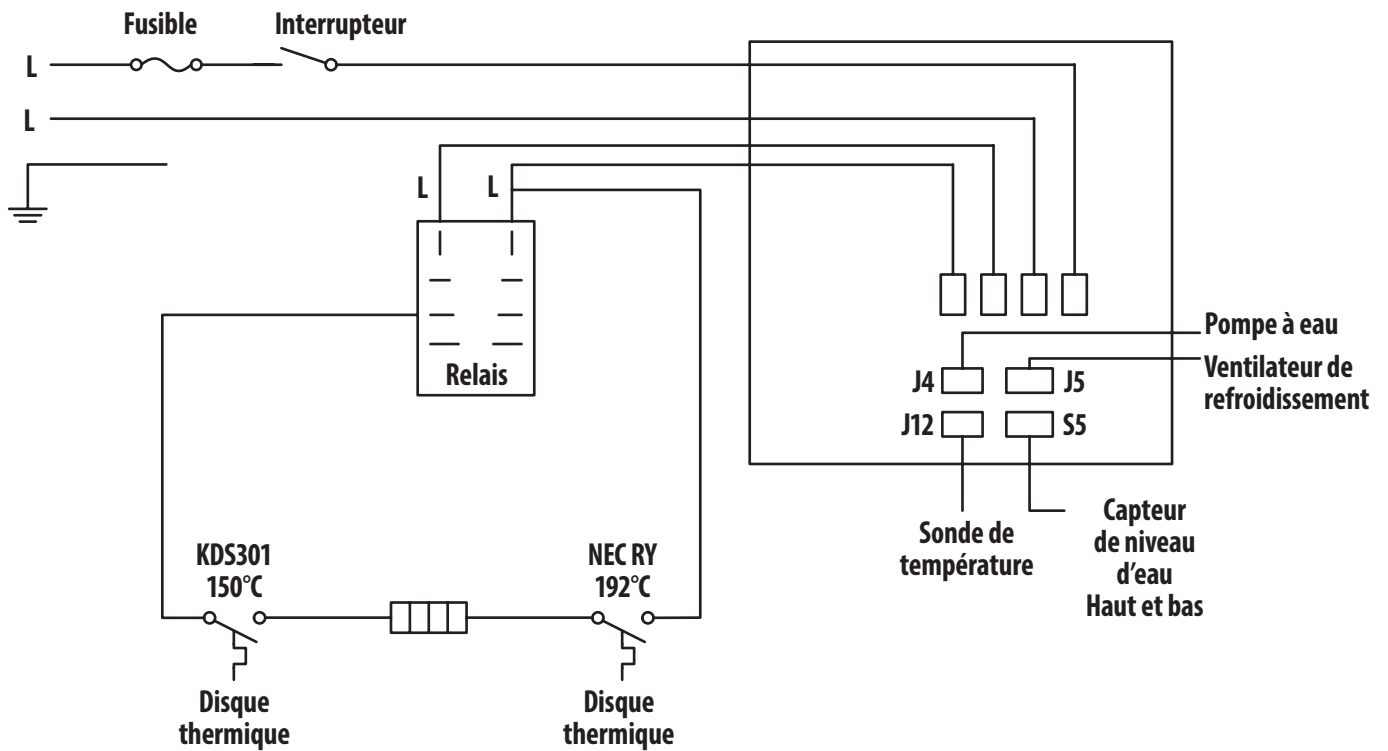


Ce schéma de circuit a été fourni pour aider les électriciens qualifiés; seuls les agents de service ou les électriciens qualifiés de WINCO doivent effectuer les réparations qui sont nécessaire.

Ne retirez pas les composants ou les panneaux de service de ce produit.

Schéma électrique

Modèle : ESVC-28D-CE



Ce schéma de circuit a été fourni pour aider les électriciens qualifiés; seuls les agents de service ou les électriciens qualifiés de WINCO doivent effectuer les réparations qui sont nécessaire.

Ne retirez pas les composants ou les panneaux de service de ce produit.



winco[®]
SPECTRUM™

Modèles : ESVC-28D, ESVC-28D-CAN
et ESVC-28D-CE

www.winco.us.com