

## SOUS VIDE IMMERSION CIRCULATORS

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

### SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

#### **WARNING**

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### **CAUTION**

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

**NOTICE:** addresses practices not related to physical injury.

#### To reduce risk of injury or damage to the unit

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Have equipment installed by qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment in a flat, level position.
- The heating element is meant to be immersed in water and is IPX7 rated, but the control head has no IP rating, is not waterproof and must be installed such that the water level cannot reach it.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Turn equipment off and unplug before cleaning, moving, or removing from the water.
- After unplugging, the heating element and surrounding components will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
- 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. Equipment is not meant for use outside a commercial kitchen environment.



60038  
60042

60039

Item	Description
60038	Immersion Circulator (Head Only) 120V
60039	Immersion Circulator (Head, Bath, and Cover) 120V
60042	Immersion Circulator (Head Only) - Schuko plug 230V

- Children shall not play with the appliance or be allowed to clean or maintain the appliance.
- This appliance shall not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

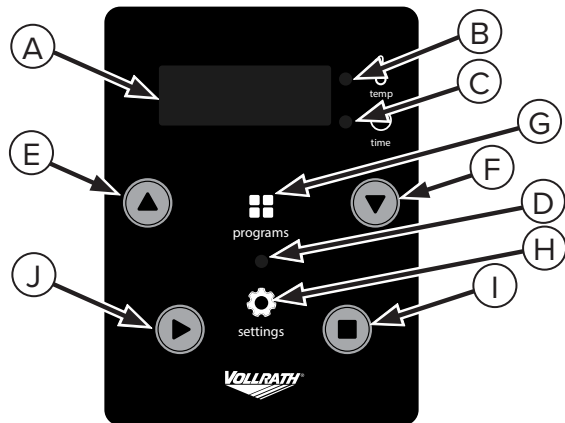
### FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to 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 or designed for household, industrial, or laboratory use.

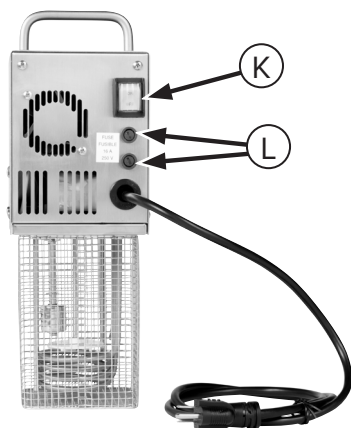
### UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.

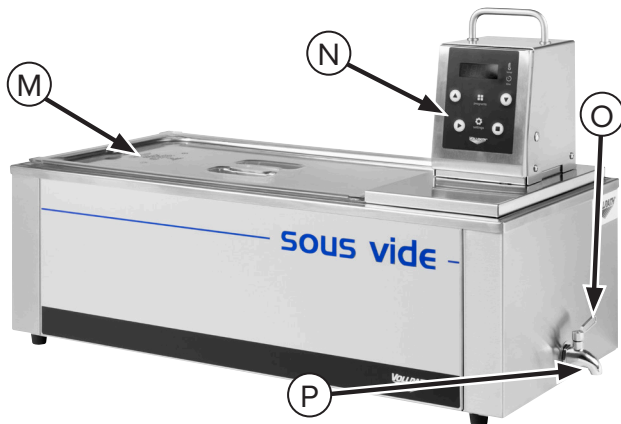
## FEATURES AND CONTROLS



**Figure 1. Front of Control Panel**



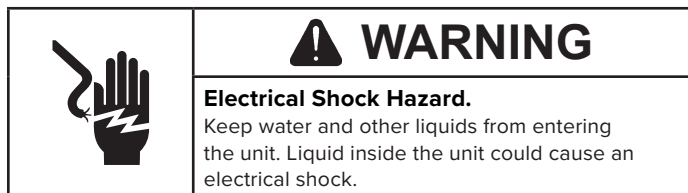
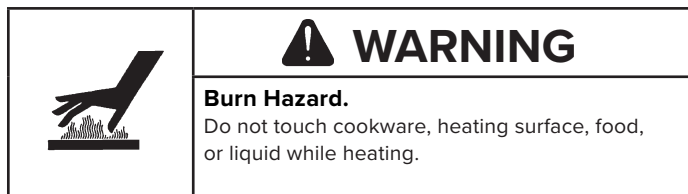
**Figure 2. Back of Control Panel**



**Figure 3. Cover, Drain, and Drain Lever (Shown in the "Open" position).**

- A. Display — Shows time and temperature during setup and operation.
- B. Temperature Indicator — Illuminates when temperature is displayed.
- C. Time Indicator — Illuminates when time is displayed.
- D. Units Indicator — Illuminates when temperature is displayed as °C and does not when temperature is shown in °F.
- E. Up Triangle — Navigates programs and sets time and temperature.
- F. Down Triangle — Navigates programs and sets time and temperature.
- G. Programs — Selects and sets user programs.
- H. Settings — Cycles between time and temperature while running or setting programs and switches temperature units.
- I. Stop — Cancels a current program or menu item.
- J. Run — Starts the selected program.
- K. Power Switch — Turns the unit on or off.
- L. System Fuses — Disconnects power during an abnormally high current event. Fuses are not present in units with serial numbers higher than P013.
- M. Cover — Closes the well.
- N. Sous Vide Circulator — Heats the well.
- O. Drain Valve Lever — Controls water flow from drain valve.
- P. Drain Valve — is where water empties from the well.

## OPERATION



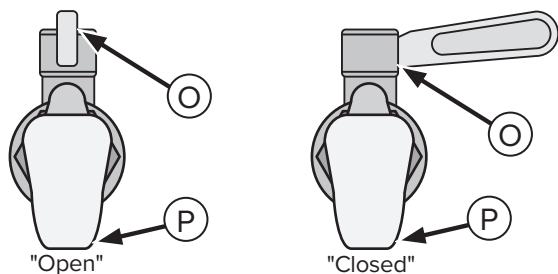
**NOTICE:** Before operation, follow the **CLEANING** section instructions to prepare the unit.

**NOTICE:** Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Protect your hands, remove food containers, and check water level about every two hours.

**NOTICE:** Heat water only. Other liquids may become unstable and hazardous.

**NOTICE:** Vacuum-packed food creates a low oxygen environment. With improper handling or preparation, bacteria can grow. Following an HCAPP program and U.S. Food and Drug Administration guidelines is recommended.

1. For units with baths, ensure the Drain Valve Lever (O) is closed.
2. For clamp-on units, ensure that you are using a container that is stable and not tall or narrow. The container should have a minimum volume of 10qt (10L) and maximum volume of 37qt (35L). Failure to use a large enough stable container could result in the unit tipping over and causing damage to the unit or an electrical hazard.



**Figure 4. Drain and Drain Lever Positions**

3. Fill the bath or vessel with clean, fresh water so that it is about 2" (50mm) from the top. Add one tablespoon of vinegar per 10 qts (10L) of water to reduce calcification of the heating element.
4. Add food to the water bath in a vacuum-sealed bag or waterproof container. Adjust water as needed to prevent overflow.

5. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate-rated voltage.
6. Press the Power Switch (K) to turn the unit ON — See Figure 2

### Immersion Circulator Head Operation

#### • Running a simple temperature program:

This program has a set temperature and no time limit.

1. Turn the unit on and wait until STBY is displayed.
2. Press UP or DOWN triangles to set the temperature; this number will be saved if the unit turns off.
3. Press RUN to start the program.
4. Press STOP to end the program.

#### • Running a saved user program:

The machine has 5 user-definable programs that are saved in memory and have time and temperature components.

1. Turn the unit on and wait until STBY is displayed.
2. Press PROGRAM.
3. Press UP or DOWN triangles to select a program.
4. Press RUN to start the program.
5. Press STOP to end the program.
6. The program will end when time runs out.

#### • Changing a program:

**NOTICE:** User-defined programs can be saved and edited.

1. Turn the unit on and wait until STBY is displayed.
2. Press PROGRAM to select an option.
3. Select a program.
4. Press and hold PROGRAM for 3 seconds to edit.
5. Press SETTINGS to cycle between time and temperature.
6. Use UP and DOWN triangles to change values.
7. To finish changing the program, wait 5 seconds with no actions, or press and hold PROGRAM for 3 seconds, or press STOP.

#### • Changing temperature units:

1. Press and hold SETTINGS for 3 seconds to change units to or from °F and °C.

#### • Changing the display:

1. Press SETTINGS while a simple temperature program is running to show the set temperature. The display will read, in succession:
  - Temperature (solid on TEMP INDICATOR)
  - Temperature edit (flashing TEMP INDICATOR)
2. Press SETTINGS while a user program is running to cycle between time and temperature. The display will read, in succession:
  - Temperature (solid on TEMP INDICATOR)
  - Time (solid on TIME INDICATOR)
  - Temperature edit (flashing TEMP INDICATOR)
  - Time edit (flashing TIME INDICATOR)

- Edit modes allows the user to press UP or DOWN to make minor changes to a program's time and temperature without altering or saving the program.

- Safety Float:**

If water drops below a safe level, this float will disconnect power and the display will read LO. When the unit is placed in water again, the display will clear and the program will resume.

- Reset Button:**

Should the unit sense an abnormal heating condition, the High-Limit temperature switch will shut off power and require a reset to resume operation.

- Reset by turning the power off and unplugging the unit.
- Remove the screw (Q) on the right side of the unit and press the red Reset Pin until it clicks back into place. Replace the screw and return the unit to a water bath before attempting to restart.



### When Finished with the Unit:

- If a program is running, stop it, turn the unit off and unplug it.
- Allow the unit and water to cool completely.
- If using the 60039 model with bath and drain, place a suitable container directly under the drain valve (P) — see Figure 3. Open the Drain Valve, then close the valve before the container is too full. Empty the drained water and repeat as needed until the well is empty.
- If using clamp on models, unscrew the clamp, remove the sous vide head to dry, and empty the cooking vessel.

---

## CLEANING

---

### Monthly Cleaning or As Needed

	<b>WARNING</b>
	<b>Electrical Shock Hazard.</b> Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

	<b>WARNING</b>
	<b>Burn Hazard.</b> Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

- Complete daily cleaning.
- For a deep clean or to remove calcification, place the unit in a small container with a 50/50 mixture of water and vinegar, and operate the unit for 20 minutes at 140 °F (60 °C).
- Turn off and unplug the unit.
- Allow the water and unit to cool completely.
- Empty or drain the water.
- Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the unit.
- Rinse thoroughly.

**NOTICE:** Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime remover to clean the unit.

**NOTICE:** Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid.

## TROUBLESHOOTING

Problem		Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.		Unit is not plugged in or switched on.	Plug unit in and turn power on.
		Unit is no longer heating.	
Unit is no longer heating and the pump has stopped circulating. The display reads:	LO	Water is low.	Fill the bath/vessel with clean, fresh water until level is about 2" (50mm) from the top.
	HIGH	Internal components are overheating.	Ensure unit is in correct operating environment. Shut unit off and allow to cool, then retry operation.
	PFLT	There is an internal fault.	Contact Vollrath Technical Services.
	SFTY	Over-temp was sensed by temperature probe.	Ensure unit is in correct operating environment. Shut unit off and allow to cool, then retry operation.
		High-limit thermostat tripped.	Allow the unit to cool. Reset the High Limit Switch (see 'Reset Button' selection of the manual). Clean the heating element with vinegar as described in the 'Cleaning' section.

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, 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.

The Vollrath Company LLC warrants to the original commercial end user that each of Vollrath's foodservice products will be free from defects in materials and workmanship.

For warranty period, exclusions, and details, visit [vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy](http://vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy).

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA  
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Vollrath Pujadas Sau  
Ctra. de Castanyet, 132  
P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
Girona  
Spain  
Tel. +34 972 843 201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico  
Tel: +52 33 3133 6767  
Tel: +52 33 3133 6769  
Fax: +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited  
Room 906, Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District, Shanghai 20102  
Tel: 86-21-50589580

## THERMOSTATS D'IMMERSION SOUS VIDE

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !



#### AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.



#### ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

**AVIS : un avis porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.**

**Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur l'appareil**

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément aux réglementations et codes locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- La résistance est conçue pour être plongée dans l'eau et est certifiée IPX7, mais la tête de commande n'est pas certifiée IP, n'est pas étanche et doit être installée de manière à toujours rester au-dessus du niveau de l'eau.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout risque.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le retirer de l'eau.
- Une fois la prise débranchée, la résistance et ses composants seront toujours chauds et ne doivent pas être touchés ou placés sur des surfaces combustibles.
- 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.



60038  
60042



60039

Article	Description
60038	Thermoplongeur (tête seule) 120V
60039	Thermoplongeur (tête, bain et couvercle) 120V
60042	Thermoplongeur (tête seule) - fiche Schuko 230V

- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage autre que dans un environnement de restauration commerciale.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil ni être autorisés à le nettoyer ou à effectuer son entretien.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

### FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de 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. Il n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

### DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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 à l'endroit souhaité.

## FONCTIONS ET COMMANDES

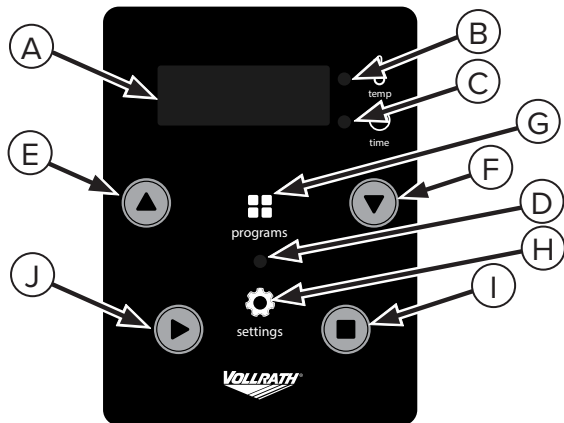


Figure 1. Face avant du panneau de commande

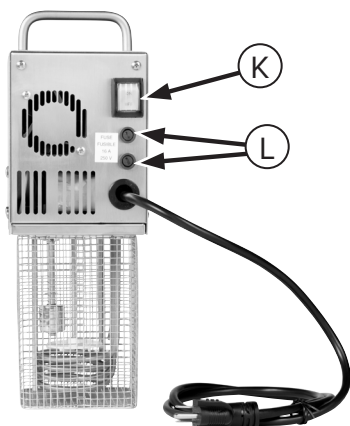


Figure 2. Face arrière du panneau de commande

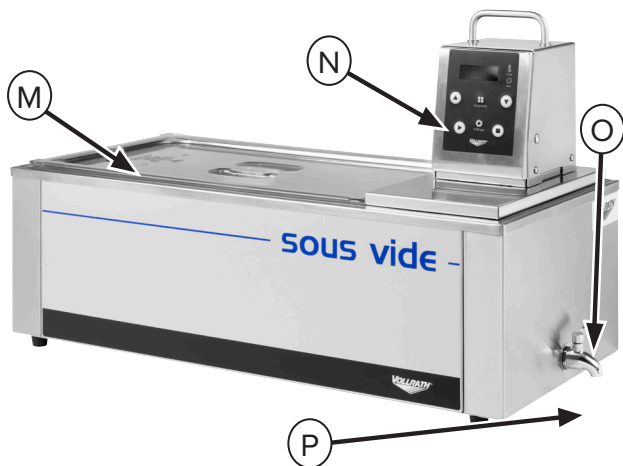




Figure 3. Couvercle, robinet de vidange et manette de vidange (en position ouverte).

- A. Affichage — affiche le temps de cuisson et la température durant la configuration et l'utilisation.
- B. Indicateur de température (« Temp ») — s'éclaire lorsque la température s'affiche.
- C. Indicateur de temps de cuisson (« Time ») — s'éclaire lorsque le temps de cuisson s'affiche.
- D. Indicateur d'unité — s'éclaire lorsque la température s'affiche en °C et reste éteint lorsque la température est en °F.
- E. Triangle vers le haut — permet de naviguer dans les programmes et de régler le temps de cuisson et la température.
- F. Triangle vers le bas — permet de naviguer dans les programmes et de régler le temps de cuisson et la température.
- G. Programmes (« Programs ») — permet de sélectionner et configurer les programmes utilisateurs.
- H. Réglages (« Settings ») — affiche alternativement le temps de cuisson et la température et permute les unités de température
- I. Stop — annule un programme en cours ou un article de menu.
- J. Démarrage (« Run ») — lance le programme sélectionné.
- K. Interrupteur d'alimentation — met l'appareil sous tension ou hors tension.
- L. Fusibles du circuit — coupe l'alimentation en cas d'intensité anormalement élevée. Les fusibles ne sont pas présents dans les unités dont les numéros de série sont supérieurs à P013-00577533-001.
- M. Couvercle — ferme la cuve.
- N. Thermoplongeur pour cuisson sous vide — chauffe l'eau de la cuve.
- O. Manette du robinet de vidange — contrôle le débit d'eau du robinet de vidange.
- P. Robinet de vidange — par où s'écoule l'eau pour vider la cuve.

## MODE D'EMPLOI

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de brûlure.</b> Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque d'électrocution.</b> Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

**AVIS : Afin de préparer l'appareil avant sa mise en service bien suivre les instructions de la section NETTOYAGE.**

**A**  
pour préserver la sécurité sanitaire des aliments. **L**

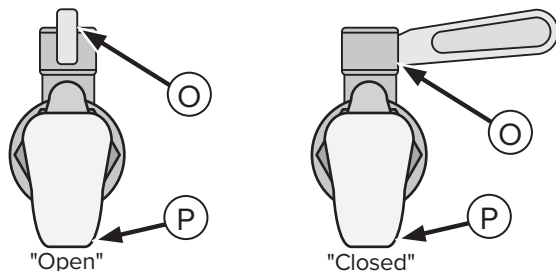
au niveau correct. **T**

vérifiez le niveau d'eau.

**AVIS : Chauffez uniquement l'eau. T**  
devenir instable et dangereux.

**AVIS : L**  
pauvre en oxygène  
croissance bactérienne est possible  
suivre un programme HCAPP et les directives de la FD  
and Drug Administration) américaine.

1. Pour les appareils avec baignoires, assurez-vous que le robinet de vidange (O) est fermé.
2. Pour les appareils avec dispositif de fixation, assurez-vous que vous utilisez un récipient bien stable, ni trop haut, ni trop étroit. Le récipient doit avoir un volume minimal de 10pte (10L) et un volume maximal de 37pte (35L). Ne pas utiliser de grand récipient suffisamment stable peut provoquer le basculement ou l'endommagement de l'appareil, ou bien un risque d'électrocution.



**Figure 3. Robinet de vidange et positions**

3. Remplissez le bain ou la cuve d'eau douce propre jusqu'à atteindre un niveau à 2 po (50 mm) du haut environ. Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre pour 10 pte (10L) d'eau afin de réduire les dépôts de calcaire sur la résistance.
4. Ajoutez des aliments dans le bain d'eau dans un sac sous vide ou dans un récipient étanche. Si besoin, ajustez le niveau d'eau pour éviter les débordements.

5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
6. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (K) pour mettre l'appareil sous tension— Voir la Figure 2.

### Mode d'emploi du thermoplongeur

#### • Utilisation d'un programme de température simple :

Ce programme comporte une consigne de température, mais pas de limite de temps de cuisson.

1. Mettez l'appareil sous tension, puis attendez que STBY s'affiche.
2. Appuyez sur les triangles vers le haut et vers le bas pour régler la température : cette consigne sera sauvegardée si l'appareil s'éteint.
3. Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer le programme.
4. Appuyez sur STOP pour mettre fin au programme.

#### • Utilisation d'un programme utilisateur sauvegardé :

La machine offre 5 programmes définissables par l'utilisateur qui sont sauvegardés en mémoire et ont des composantes de temps de cuisson et de température.

1. Mettez l'appareil sous tension, puis attendez que STBY s'affiche.
2. Appuyez sur PROGRAM.
3. Appuyez sur les triangles vers le HAUT et vers le BAS pour sélectionner un programme
4. Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer le programme.
5. Appuyez sur STOP pour mettre fin au programme.
6. Le programme prendra fin lorsque le temps programmé est écoulé.

#### • Changement de programme :

**AVIS : Les programmes définis par l'utilisateur peuvent être sauvegardés et modifiés.**

1. Mettez l'appareil sous tension, puis attendez que STBY s'affiche.
2. Appuyez sur PROGRAM pour sélectionner une option.
3. Sélectionnez un programme.
4. Appuyez sur la touche PROGRAM et maintenez-la enfoncée 3 secondes pour le modifier.
5. Appuyez sur SETTINGS pour basculer entre temps de cuisson et température.
6. Utilisez les triangles vers le haut et vers le bas pour modifier les valeurs.
7. Pour mettre fin au changement de programme, attendez 5 secondes sans aucune action, ou maintenez la touche PROGRAM appuyée durant 3 sec., ou appuyez sur STOP.

#### • Changement des unités de température :

1. Appuyez sur la touche SETTINGS et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes pour changer les unités de °F à °C ou inversement.

#### • Changement de l'affichage :

1. Lorsqu'un programme de température simple est en cours, appuyez sur SETTINGS pour afficher la température de consigne. L'écran affichera, successivement :
  - Température (fixe sur INDICATEUR DE TEMP.)
  - Consigne de temp, (INDICATEUR DE TEMP. clignotant)

2. Appuyez sur SETTINGS lorsqu'un programme utilisateur est en cours pour basculer de temps de cuisson température et inversement. L'écran affichera, successivement :
  - Température (fixe sur INDICATEUR DE TEMP.)
  - Temps de cuisson (fixe sur INDICATEUR DE TEMP.)
  - Consigne de température (INDICATEUR DE TEMPS DE CUISSON clignotant)
  - Consigne de temps (INDICATEUR DE TEMPS DE CUISSON clignotant)
3. Le mode Modification (Edit) permet à l'utilisateur d'appuyer sur le triangle vers le haut ou le triangle vers le bas pour apporter de petites modifications au temps de cuisson et à la température du programme sans modifier ou sauvegarder le programme.



• **Flotteur de sécurité :**

Si le niveau d'eau est trop bas, ce flotteur déconnectera automatiquement l'alimentation et l'écran affichera LO. Lorsque l'appareil est à nouveau placé dans l'eau, l'affichage disparaîtra et le programme reprendra

• **Bouton de réarmement :**

Si une surchauffe anormale est détectée sur l'appareil, le thermostat Limite Élevée coupera l'alimentation. Il faudra le réarmer pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil.

1. Réarmez en coupant l'alimentation de l'appareil et en le débranchant.
2. Retirez la vis (Q) sur le côté droit de l'appareil et appuyez sur la tige de réarmement rouge jusqu'à ce qu'elle s'enclenche à nouveau en place. Remplacez la vis et remplissez d'eau le bain de l'appareil avant de tenter de le redémarrer.

**Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :**

1. Si un programme est en cours, stoppez-le, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Si vous utilisez le modèle 60039 avec bain et vidange, placez un récipient adapté juste en dessous du robinet de vidange (P) — voir la Figure 3. Ouvrez le robinet de vidange, puis refermez-le avant que le récipient ne soit trop plein. Videz l'eau vidangée et répétez l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la cuve soit vide.
4. Si vous utilisez les modèles avec dispositif de fixation, dévissez la fixation, retirez la tête de cuisson sous vide et videz la cuve de cuisson.

**NETTOYAGE**

**Nettoyage une fois par mois ou selon besoins**

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque d'électrocution.</b> Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de brûlure.</b> Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

1. Effectuez un nettoyage quotidien.
2. Pour un nettoyage approfondi ou pour retirer les dépôts de calcaire, placez l'appareil dans un petit récipient avec un mélange 50/50 d'eau et de vinaigre, et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes à 140 °F (60 °C).
3. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
4. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
5. Videz l'eau.
6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur de la cuve et l'extérieur de l'appareil.
7. Rincez soigneusement.

**AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil.**

**A**  
l'eau ou tout autre liquide.

## DÉPANNAGE

Problème		Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.		L'appareil n'est pas branché ou pas en marche.	Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
		L'appareil ne chauffe plus.	
L'appareil ne chauffe plus et la pompe a cessé de fonctionner. L'écran affiche :	LO	Le niveau d'eau est bas.	Remplissez le bain/ la cuve d'eau douce propre jusqu'à atteindre un niveau à 2 po (50 mm) du haut environ.
	HIGH	Les composants internes sont en surchauffe.	Assurez-vous que l'appareil est placé dans un environnement adapté. Mettez l'appareil sur arrêt et laissez-le refroidir, puis essayez de le remettre en marche.
	PFLT	Il existe un défaut interne.	Contactez le support technique Vollrath.
	SFTY	La sonde de température a détecté une température trop élevée.	Assurez-vous que l'appareil est placé dans un environnement adapté. Mettez l'appareil sur arrêt et laissez-le refroidir, puis essayez de le remettre en marche.
		Le thermostat a détecté une limite haute.	Laissez refroidir l'appareil. Réarmez le thermostat ( lire la section « bouton de réarmement » de ce manuel). Nettoyez la résistance avec du vinaigre tel que décrit dans la section « Nettoyage »..

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), 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.

The Vollrath Co, LLC., garantit à l'acheteur initial que tous les produits Vollrath pour la restauration commerciale sont dépourvus de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page [vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy](http://vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy).

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA  
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Vollrath Pujadas Sau  
Ctra. de Castanyet, 132  
P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
Girona  
Spain  
Tel. +34 972 843 201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico  
Tel: +52 33 3133 6767  
Tel: +52 33 3133 6769  
Fax: +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited  
Room 906, Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District, Shanghai 20102  
Tel: 86-21-50589580

## CIRCULADORES DE INMERSIÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!



#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.



#### PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

**AVISO: Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad.**

#### To reduce risk of injury or damage to the unit

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al 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.
- El elemento calefactor está diseñado para sumergirse en agua y tiene clasificación IPX7, pero el cabezal de control no tiene clasificación IP, no es a prueba de agua y debe instalarse de manera que el nivel del agua no pueda alcanzarlo.
- El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Apague el equipo y desenchúfelo antes de limpiarlo, trasladarlo o sacarlo del agua.
- Después de desenchufarlo, el elemento calefactor y los componentes circundantes permanecerán calientes y no deben tocarse ni colocarse sobre superficies combustibles.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie 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. El equipo no está diseñado para usarse fuera de un entorno de cocina comercial.



60038  
60042



60039

Art.	Descripción
60038	Circulador de inmersión (cabeza solamente) 120 V
60039	Circulador de inmersión (cabeza, cubeta y tapa) 120 V
60042	Circulador de inmersión (cabeza solamente) - enchufe Schuko, 230 V

- Los niños no deben jugar con el artefacto ni se les debe permitir limpiarlo ni darle mantenimiento.
- Este artefacto no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad ha sido diseñada 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 diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

### DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire 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 la unidad en la ubicación deseada.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

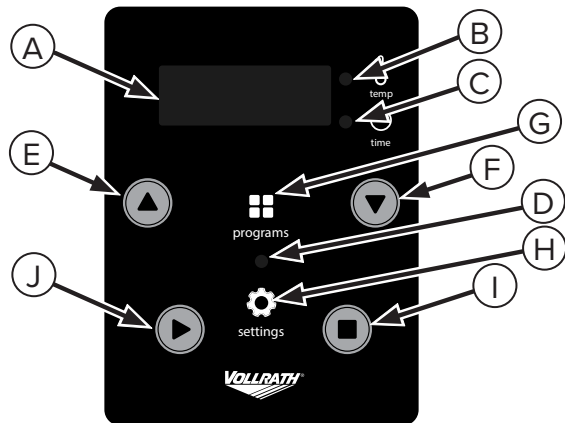


Figura 1. Parte delantera del panel de control

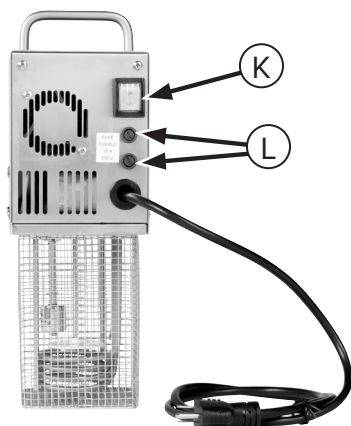


Figura 2. Parte trasera del panel de control

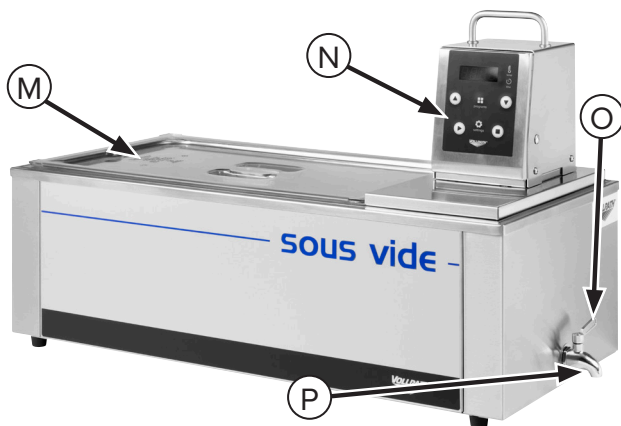




Figura 3. Tapa, drenaje y palanca del drenaje (aparece en posición abierta).

- A. Pantalla — muestra el tiempo y la temperatura durante la configuración y el funcionamiento.
- B. Indicador de temperatura — se ilumina cuando se muestra la temperatura.
- C. Indicador de tiempo — se ilumina cuando se muestra el tiempo.
- D. Indicador de unidades — se ilumina cuando la temperatura se muestra en °C, no cuando se muestra en °F.
- E. Triángulo ascendente — navega por los programas y fija el tiempo y la temperatura.
- F. Triángulo descendente — navega por los programas y fija el tiempo y la temperatura.
- G. Programas — selecciona y configura los programas de usuario.
- H. Ajustes — alterna entre el tiempo y la temperatura mientras se ejecutan o configuran programas y cambia las unidades de temperatura.
- I. Parada — cancela un programa o elemento de menú actual.
- J. Marcha — inicia el programa seleccionado.
- K. Interruptor de encendido — enciende o apaga la unidad.
- L. Fusibles del sistema — desconecta el suministro durante la eventualidad de corriente anormalmente alta. Los fusibles no están presentes en unidades con números de serie superiores a P013-00577533-001.
- M. Tapa — cierra el receptáculo.
- N. Circulador de cocción al vacío — calienta el receptáculo.
- O. Palanca de la válvula de drenaje — controla el flujo de agua de la válvula de drenaje.
- P. Válvula de drenaje — es por donde se vacía el agua del receptáculo.

## FUNCIONAMIENTO

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

**A**  
sección LIMPIEZA para preparar la unidad.

**A**

dos horas aproximadamente.

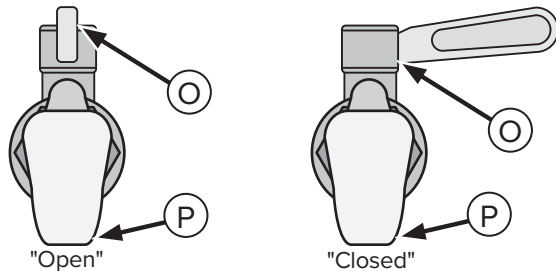
**AVISO: Caliente agua solamente. L tornarse inestables y peligrosos.**

**AVISO: L bajo en oxígeno**

un programa HC

**Medicamentos de los Estados.**

1. Para las unidades con cubeta, cerciőrese de que la palanca de la vlvula de drenaje estę cerrada.
2. Para las unidades que se fijan a presi3n, cerci3nse de utilizar un recipiente estable y que no sea alto ni estrecho. El recipiente debe tener un volumen m3nimo de 10 ct. gal. (10 L) y un volumen m3ximo de 37 ct. gal. (35 L). Si no se utiliza un recipiente estable lo suficientemente grande, la unidad podr3a volcarse y sufrir da3os o causar un peligro el3ctrico.



**Figura 4. Posiciones del drenaje y su palanca**

3. Llene la cubeta o el recipiente con agua fresca de modo que quede a aproximadamente 2 pulgadas (50 mm) de la parte superior. Agregue una cucharada de vinagre por cada 10 ct. cal. (10 L) de agua para reducir la calcificaci3n del elemento calefactor.
4. Agregue los alimentos al ba3o mar3a en una bolsa sellada al vac3o o en un recipiente impermeable. Ajuste el agua seg3n sea necesario para evitar el reboso.

5. Enchufe el cable el3ctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
6. Pulse el interruptor de encendido (K) para encender la unidad, consulte la Figura 2

### Funcionamiento del circulador de inmersi3n

#### • Ejecuci3n de un programa de temperatura simple:

Este programa tiene una temperatura fija y no tiene l3mite de tiempo.

1. Encienda la unidad y espere hasta que aparezca STBY (ESPERA).
2. Pulse los tri3ngulos ASCENDENTE o DESCENDENTE para fijar la temperatura; este n3mero quedar1 guardado si la unidad se apaga.
3. Pulse RUN (MARCHA) para iniciar el programa.
4. Pulse STOP (PARADA) para finalizar el programa.

#### • Ejecutar un programa de usuario guardado:

La m1quina tiene 5 programas definibles por el usuario que se guardan en la memoria y poseen componentes de tiempo y temperatura.

1. Encienda la unidad y espere hasta que aparezca STBY.
2. Pulse PROGRAM (PROGRAMA).
3. Pulse los tri3ngulos ASCENDENTE O DESCENDENTE para seleccionar un programa.
4. Pulse RUN (MARCHA) para iniciar el programa.
5. Pulse STOP (PARADA) para finalizar el programa.
6. El programa terminar1 cuando se acabe el tiempo.

#### • Cambiar un programa:

**AVISO: Los programas definidos por el usuario se pueden guardar y editar.**

1. Encienda la unidad y espere hasta que aparezca STBY.
2. Pulse PROGRAM (PROGRAMA) para seleccionar una opci3n.
3. Seleccione un programa.
4. Mantenga pulsado PROGRAM (PROGRAMA) durante 3 segundos para editarlo.
5. Pulse SETTINGS (AJUSTES) para alternar entre el tiempo y la temperatura.
6. Use los tri3ngulos ASCENDENTE O DESCENDENTE para cambiar los valores.
7. Para terminar de cambiar el programa, espere 5 segundos sin realizar ninguna acci3n, o mantenga pulsado PROGRAM durante 3 segundos, o pulse STOP.

#### • Cambiar las unidades de temperatura:

1. Mantenga pulsado SETTINGS (AJUSTES) durante 3 segundos para cambiar las unidades a o desde 3F y 3C.

#### • Cambiar la pantalla:

1. Pulse SETTINGS (AJUSTES) mientras se ejecuta un programa de temperatura simple para mostrar la temperatura fijada. La pantalla mostrar1, en sucesi3n:
  - Temperatura (fijo en el INDICADOR DE TEMPERATURA)
  - Editar temperatura (INDICADOR DE TEMPERATURA destellando)

2. Pulse **SETTINGS (AJUSTES)** mientras se ejecuta un programa de usuario para alternar entre el tiempo y la temperatura. La pantalla mostrará, en sucesión:
  - Temperatura (fijo en el **INDICADOR DE TEMP.**)
  - Tiempo (fijo en el **INDICADOR DE TIEMPO**)
  - Editar temperatura (**INDICADOR DE TEMPERATURA** destellando)
3. Los modos de edición permiten al usuario pulsar **UP (ARRIBA)** o **DOWN (ABAJO)** para realizar cambios menores en el tiempo y la temperatura de un programa sin alterar ni guardar el programa.

• **Flotador de seguridad:**

Si el agua cae por debajo de un nivel seguro, este flotador desconectará el suministro y la pantalla mostrará **LO (BAJO)**. Cuando la unidad se vuelva a colocar en el agua, la pantalla se borrará y el programa se reanudará.

• **Botón de reinicio:**

Si la unidad detecta una condición de calentamiento anormal, el interruptor de temperatura limitador alto apagará el suministro y se requerirá un reinicio para reanudar el funcionamiento.

1. Reinicie apagando suministro y desenchufando la unidad.
2. Retire el tornillo (Q) del lado derecho de la unidad y presione el pasador rojo de reinicio hasta que encaje en su lugar. Vuelva a colocar el tornillo y devuelva la unidad a un baño maría antes de intentar reiniciar.



**Cuando termine de usar la unidad:**

1. Si se está ejecutando un programa, deténgalo, apague la unidad y desenchúfela.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Si usa el modelo 60039 con cubeta y drenaje, coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje (P); consulte la Figura 3. Abra la válvula de drenaje, luego ciérrela antes de que el recipiente esté demasiado lleno. Vacíe el agua drenada y repita según sea necesario hasta que el receptáculo esté vacío.
4. Si usa una abrazadera en los modelos, destorníllela, retire la cabeza de cocción al vacío para que se seque y vacíe el recipiente de cocción.

**LIMPIEZA**

**Mensualmente o según sea necesario**

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

1. Complete la limpieza diaria.
2. Para una limpieza profunda o para eliminar la calcificación, coloque la unidad en un recipiente pequeño con una mezcla 50/50 de agua y vinagre, y opere la unidad durante 20 minutos a 140 °F (60 °C).
3. Apague y desenchufe la unidad.
4. Deje que el agua y la unidad se enfríen totalmente.
5. Vacíe o drene el agua.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa de la unidad.
7. Enjuáguelos completamente.

**A**

**carbonatos a fin de limpiar la unidad.**

**AVISO: No sumerja el cable ni en ningún otro líquido.**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema		Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.		La unidad no está enchufada o encendida.	Enchúfela y enciéndala.
		La unidad no calienta.	
La unidad no calienta y la bomba ha dejado de hacer circular. La pantalla mostrará:	LO	El nivel del agua es bajo.	Cerciórese de que la unidad esté en el entorno de funcionamiento correcto. Apague la unidad y deje que se enfríe, luego vuelva a intentar el funcionamiento.
	HIGH	Los componentes internos se están sobrecalentando.	Cerciórese de que la unidad esté en el entorno de funcionamiento correcto. Apague la unidad y deje que se enfríe, luego vuelva a intentar el funcionamiento..
	PFLT	Hay una falla interna.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	SFTY	La sonda de temperatura detectó un exceso de temperatura.	Cerciórese de que la unidad esté en el entorno de funcionamiento correcto. Apague la unidad y deje que se enfríe, luego vuelva a intentar el funcionamiento.
		El termostato está en límite alto.	Deje que la unidad se enfríe. Reinicie el interruptor limitador alto (consulte la sección "Botón de reinicio" del manual). Limpie el elemento calefactor con vinagre como se describe en la sección "Limpieza"..

## SERVICIO Y REPARACIÓN

En [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com) encontrará piezas de repuesto.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), 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.

The Vollrath Company LLC garantiza al usuario final comercial original que cada uno de los productos de Vollrath para el servicio de comidas no presentará defectos de materiales ni fabricación.

Para conocer el período de garantía, las exclusiones y los detalles, visite [vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy](http://vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy).

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA  
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Vollrath Pujadas Sau  
Ctra. de Castanyet, 132  
P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
Girona  
Spain  
Tel. +34 972 843 201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico  
Tel: +52 33 3133 6767  
Tel: +52 33 3133 6769  
Fax: +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited  
Room 906, Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District, Shanghai 20102  
Tel: 86-21-50589580