

CIRCULADOR TÉRMICO ELÉCTRICO PARA ENCIMERA

Manual de instrucciones e instalación



RESULTADOS
MÁS
NUTRICIÓN
MÁS
SABOR
UNIFORMES



Intertek Intertek

ESVC-28D
ESVC-28D-CAN



ESVC-28D-CE

Para los clientes de California



ADVERTENCIA: Cáncer y daños reproductivos -
www.P65Warnings.ca.gov

Modelo	Voltaje	Potencia	Amperaje	Tipo de enchufe	Dimensiones generales			Peso del producto
					Longitud	Profundidad	Altura	
ESVC-28D	120V ~ 60Hz	1800 W	15,0 A	NEMA 5-15P	570 mm (22-1/2")	442 mm (17-7/16")	308 mm (12-3/16")	16,5 lb 7,5 kg
ESVC-28D-CAN	120V ~ 60Hz	1800 W	15,0 A	NEMA-5-20P				
ESVC-28D-CE	220 V ~ 50 Hz	1800 W	8,18 A	VDE				

ANTES DE OPERAR CUALQUIER EQUIPO, LEA Y FAMILIARÍCESE CON ESTAS INSTRUCCIONES SOBRE SU USO Y LA SEGURIDAD

¡Felicitaciones por la compra de este equipo de uso comercial SPECTRUM! Si este equipo se utiliza según lo previsto, y con el cuidado y el mantenimiento adecuados, usted lo podrá disfrutar de manera fiable durante años. Para asegurarse de obtener los mejores resultados, es importante que lea y siga cuidadosamente las instrucciones de este manual. **Es importante conservar estas instrucciones en un lugar seguro para consultas futuras.**

Circulador térmico eléctrico para encimera

Importante para consultas futuras

Por favor, complete esta información y conserve este manual durante la vida útil del equipo. Esta información es necesaria para recibir el servicio técnico y/o las piezas de repuesto que cubre la garantía.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra



ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO TÉCNICO O MANTENIMIENTO INADECUADO/A PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REPARAR ESTE EQUIPO.



PRECAUCIÓN: ESTOS MODELOS SE DISEÑAN, FABRICAN Y VENDEN SOLAMENTE PARA USO COMERCIAL. SI ESTOS MODELOS SE COLOCAN DE MANERA QUE EL PÚBLICO EN GENERAL PUEDA UTILIZARLOS, ASEGÚRESE DE QUE LAS ETIQUETAS DE PRECAUCIÓN, LAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES DE USO ESTÉN CLARAMENTE COLOCADAS CERCA DE CADA UNIDAD, DE MODO QUE CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL EQUIPO LO HAGA CORRECTAMENTE Y NO SE LESIONE NI DAÑE EL EQUIPO.



ADVERTENCIA: UN PROVEEDOR DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA DEBE ENCARGARSE DE TODO TIPO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN. ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO O REPARACIÓN, SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA PÁGINA 14 RELATIVAS AL SERVICIO TÉCNICO.

Introducción

¡Felicitaciones por la compra de este equipo de uso comercial SPECTRUM™! Tómese el tiempo necesario para leer cuidadosamente este manual a fin de asegurarse de operar y mantener el dispositivo adecuadamente, para asegurar el mejor desempeño posible del producto durante muchos años.

SPECTRUM no aceptará responsabilidad alguna si:

- Las instrucciones de este manual no se han seguido correctamente.
- El aparato fue manipulado por personas no autorizadas.
- Se utilizan piezas de repuesto no originales.
- El aparato no se manejó y limpió correctamente.
- La unidad presenta daño por el uso.

Revise el equipo de inmediato para comprobar si se ha producido algún daño en el envío

Se deben examinar todos los embalajes para detectar daños causados antes y durante la descarga. La empresa de transporte de carga ha asumido la responsabilidad de que el transporte y la entrega se lleven a cabo de manera segura. Si el equipo se recibe con algún daño, ya sea evidente u oculto, se debe efectuar un reclamo al transportista que lo entregó.

- A. Los daños o pérdidas evidentes deben anotarse en el conocimiento de embarque en el momento de la entrega. Luego, ese documento debe ser firmado por el representante del transportista (el conductor). Caso contrario, la empresa de transporte podría rechazar el reclamo. El transportista puede suministrar los formularios necesarios.
- B. Si los daños o pérdidas ocultos no se observan hasta después de desembalar del equipo, se deberá solicitar la inspección a la empresa de transporte dentro de un plazo de 15 días. La empresa de transporte deberá programar una inspección. Asegúrese de conservar todo el contenido y el material de embalaje.

Circulador térmico eléctrico para encimera

Tabla de contenido

Especificaciones	1
Advertencias	2
Introducción	2
Embalaje	3
Instalación	4
Operación	5
Guía de tabla de cocción	7
Limpieza, cuidado y mantenimiento	8
Seguridad	8
Resolución de problemas	9
Servicio técnico y reparación.....	9
Vista despiezada	10
Lista de piezas	11
Diagrama eléctrico	12

Contenido del empaque

Todas las unidades vienen con un Manual de instrucciones y lo siguiente:

- Circulador térmico eléctrico de uso comercial SPECTRUM™
- Tapa
- Parrilla de cocción seccionada
- Grifo de vaciado

SPECTRUM se enorgullece de su calidad y servicio, y se asegura de que en el momento del embalaje todos los productos suministrados funcionen de manera integral y no estén dañados. Si encuentra algún daño como resultado del transporte, comuníquese con su distribuidor de SPECTRUM inmediatamente.

Lea, comprenda y siga estas instrucciones detenidamente antes de proceder a la instalación y el uso.

¡Guarde este manual en un lugar seguro para su futuro uso!

NOTA

Por favor, recuerde que este manual y las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar alerta, de capacitar y supervisar adecuadamente a los operadores y de usar este equipo con sentido común.

Instalación

Estas instrucciones deben respetarse en todo momento. En caso contrario, se podrían ocasionar lesiones tanto a usted como a otras personas.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES O DAÑOS A LA UNIDAD:

1. Lea este manual detenidamente antes de su instalación y operación. Si tiene alguna duda o no entiende algo de este manual, NO continúe con la instalación y operación. Comuníquese primero con su representante o con el fabricante.

	⚠ ADVERTENCIA ⚠
	<p>Peligro de incendio. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas y seguir los procedimientos y reglamentos de instalación correctos. Es necesario que todos los usuarios de este equipo reciban capacitación en materia de operación y seguridad.</p> <p>El equipo debe ser instalado únicamente por personal calificado. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas y seguir los procedimientos y reglamentos de instalación correctos para reducir el riesgo de incendio. La campana y los sistemas de supresión de incendio contar con un mantenimiento acorde a las pautas del fabricante. Este equipo debe ser usado exclusivamente por personal calificado y capacitado.</p>

2. Retire el circulador térmico de uso comercial SPECTRUM™ del empaque. Asegúrese de retirar todos los plásticos protectores y residuos de la superficie del equipo.
3. Coloque el circulador térmico en una superficie firme y plana. Deben consultarse las normas y reglamentos locales para cumplir con las normas establecidas respecto del posicionamiento, el espacio libre y la ventilación. SPECTRUM recomienda dejar un espacio de no menos de 10 cm (4") para la ventilación alrededor del perímetro de esta unidad.



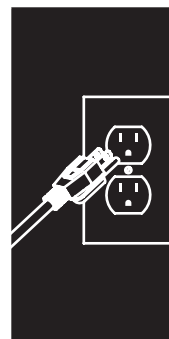
PRECAUCIÓN

No colocar ni operar cerca de materiales combustibles u objetos inflamables.

Una vez que se haya colocado el circulador térmico en su lugar, asegúrese de que la parrilla de cocción esté colocada correctamente.

	⚠ ADVERTENCIA ⚠
	<p>Peligro de descarga eléctrica Evite el ingreso de agua y otros líquidos a la unidad. El líquido dentro de la unidad podría causar una descarga eléctrica.</p> <p>No rocíe agua ni productos de limpieza. El líquido podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No utilice la unidad si el cable de alimentación está dañado o ha sido modificado.</p>

4. Para un desempeño eficiente, es esencial que las conexiones y la fuente de alimentación sean las correctas. Suministre la alimentación adecuada y conecte el producto a la fuente; el circulador térmico ahora está listo para el encendido y la operación. (Para información sobre la fuente de alimentación, consulte la especificación técnica en la página 1).
5. Las unidades están cableadas para usarse con un enchufe estándar de corriente alterna de 110V/AC y pueden enchufarse en cualquier tomacorriente conveniente.
6. La instalación de la unidad debe cumplir con el CÓDIGO NACIONAL DE ELECTRICIDAD, TODOS LOS CÓDIGOS Y ORDENANZAS ELÉCTRICOS LOCALES Y TODAS LAS NORMAS DE LA COMPAÑÍA ELÉCTRICA LOCAL. Además, recomendamos dejar 10 cm (4") de espacio libre alrededor de la unidad para proporcionar una ventilación adecuada.



Conexión a tierra adecuada

UTILICE UN TOMACORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA NO AGREGUE UN ADAPTADOR AL ENCHUFE

Este aparato dispone de un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra. El tomacorriente al que se conecte este enchufe debe estar debidamente conectado a tierra. Si el tomacorriente no es del tipo apropiado de conexión a tierra, póngase en contacto con un electricista. Bajo NINGUNA circunstancia corte o quite la tercera clavija de conexión a tierra del cable de alimentación ni use un enchufe adaptador.

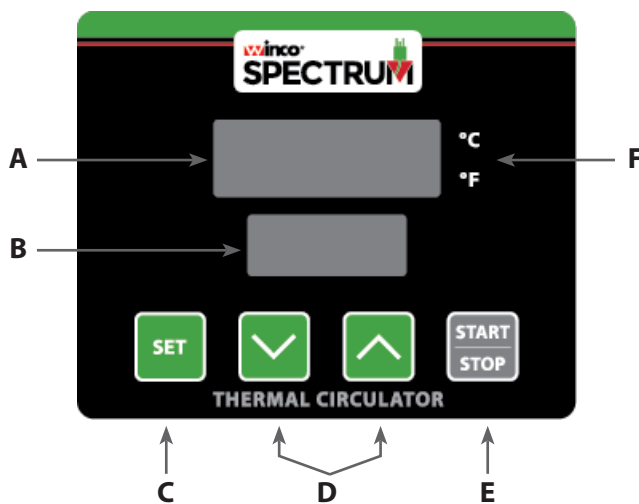
Operación

Preparación del circulador térmico

Los alimentos deben prepararse primero en bolsas selladas al vacío para asegurarse de que no puedan ingresar líquidos o aire en su interior.

Asegúrese también de que las bolsas selladas al vacío sean aptas para temperaturas de hasta 203 °F (95 °C).

Utilización del panel de control



- A. Pantalla de indicación de temperatura
- B. Pantalla de indicación de tiempo
- C. Botón "SET"
- D. Botones de configuración "A" y "V"
- E. Botón "START/STOP"
- F. Modo de indicación °F/°C

NOTA: Tras el encendido, el circulador de inmersión permanecerá en modo de espera y mostrará la configuración de fábrica en °C, una temperatura de 60 °C y el horario en 24 horas, que pueden restablecerse como sea necesario. La función de memoria mostrará la última configuración de temperatura y horario cada vez que se encienda el aparato. Desconecte la unidad del suministro de potencia por completo cuando no esté en uso.

Ajuste del modo Fahrenheit/Celsius :

- En modo de espera, presione/retenga los botones de configuración ("A" y "V") simultáneamente para cambiar el modo del indicador entre °F y °C. Una luz indicará qué modo se muestra.

Configurar/ajustar/ver la configuración de Temperatura/Tiempo:

• En modo espera

- Presione/retenga (2-3 segundos) "SET", (configurar) hasta que la "pantalla de indicación de temperatura" se torne intermitente, presione los "botones de configuración" ("A" y "V") para ingresar la temperatura deseada.
- Presione/retenga "SET" otra vez, hasta que la "pantalla de indicación de tiempo" se torne intermitente, presione los "botones de configuración" ("A" y "V") para ingresar la hora deseada.
- Presione "START/STOP" (iniciar/detener) para salir; el circulador se encenderá y comenzará a precalentar el agua, cuando llega a la temperatura configurada, el circulador emitirá tres (3) pitidos, presione "START/STOP" para iniciar la cuenta regresiva. Cuando termina la cuenta regresiva, la unidad mantendrá la temperatura y emitirá un pitido cada 20 segundos.

• En modo de funcionamiento

- La "pantalla de indicación de temperatura" mostrará la temperatura actual del agua de baño; para ver la configuración de temperatura, presione/retenga "SET" para mostrar la última configuración de temperatura.
- La "pantalla de indicación de tiempo" mostrará el tiempo que resta a la cuenta regresiva; para ver la configuración de tiempo, vuelva a presionar/retener "SET" para mostrar la última configuración de tiempo.
- Presione "START/STOP" para salir retorno al modo de funcionamiento

Botón Start/Stop – Modo de funcionamiento

- Presione "START/STOP" continuamente dos (2) veces para detener el funcionamiento del circulador cuando la unidad está calentando sin cuenta regresiva.
- Presione "START/STOP" una (1) vez para detener el funcionamiento del circulador cuando esté calentando con cuenta regresiva o en estado de mantenimiento de la temperatura; la unidad volverá al modo preparado.

Botón Start/Stop – Modo Espera/Preparado

- Tras 10 minutos en modo espera o preparado sin operar, el circulador se apagará e indicará "OFF" (apagado). Presione "START/STOP" para volver a poner la unidad en modo preparado.

Operación (continuación)

Funcionamiento del circulador térmico

1. Abra la tapa y llene el recipiente con agua. El nivel de agua (una vez que se incorporaron los alimentos) debe ser superior a la marca "MIN" pero inferior a la marca "MAX".
2. Conecte el suministro eléctrico y gire el interruptor de encendido a ON (cerca del enchufe). La pantalla de indicación de temperatura mostrará "OFF". Presione "START/STOP" para ingresar a modo de espera, la pantalla de indicación de temperatura (A) mostrará la temperatura actual y la pantalla de indicación de tiempo (B) mostrará el tiempo configurado previamente.
3. Mientras aún se encuentra en modo de espera, presione el botón "SET" y configure la temperatura y el tiempo deseados mediante los botones de configuración.
NOTA: La pantalla parpadeante indica cuál se está configurando.
NOTA: La configuración por defecto es en °C. Tras elegir °C o °F, la opción permanecerá en la memoria para su uso futuro.
4. Coloque los alimentos en el circulador térmico y cierre la tapa. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la unidad.
NOTA: Antes de la cocción, los alimentos deben estar previamente envasados al vacío. El nivel de agua (una vez que se incorporaron los alimentos envasados al vacío) debe ser superior a la marca "MIN" pero inferior a la marca "MAX" de la unidad.

 CALIENTE	⚠ ADVERTENCIA ⚠ Riesgo de quemaduras
	Mientras esté en funcionamiento, la superficie del circulador termal estará caliente. <i>Por favor, actúe con extrema precaución.</i> TENGA CUIDADO AL TOCAR LA UNIDAD.

5. Después de la cocción, la unidad emitirá un pitido. Presione "START/STOP" para detener la unidad.
NOTA: La unidad seguirá emitiendo pitidos después de 20 segundos y lo seguirá haciendo si no hay una acción de su parte. La temperatura del agua permanecerá como fue programada por aproximadamente 30 minutos.
6. **PRECAUCIÓN: VAPOR CALIENTE.**
Levante la tapa lentamente y aléjese del vapor que emana a unidad; luego levante la bandeja y retire los alimentos.
7. Después de usar el circulador térmico, apague el suministro eléctrico (OFF). Drene toda el agua después de usarla y limpie la unidad después de cada uso.

Guía de tabla de cocción

Esta tabla solo debe usarse como una guía. Las temperaturas deben ajustarse según su preferencia de nivel de cocción. El tiempo de cocción debe ajustarse a la temperatura inicial, las características de la transferencia térmica y el espesor de los alimentos que se cocinen.

	Temperatura	Grosor	Tiempo para alcanzar temperatura	Tiempo (pasteurización hasta el centro)
NATILLA				
Crema inglesa	82 °C / 179.6 °F		20 min	
CARNE DE RES				
Solomillo	59 °C / 138 °F	2"	1 hora, 58 min	5 horas, 35 min
Rib eye	59 °C / 138 °F	1-1/2"	1 hora, 58 min	3 horas, 20 min
Solomillo	59 °C / 138 °F	1-1/2"	1 hora, 58 min	3 horas, 20 min
Porterhouse	59 °C / 138 °F	1-1/2"	1 hora, 58 min	3 horas, 20 min
Brisquet	64 °C / 147 °F		48 horas	3 horas, 21 min
Ossobuco	75 °C / 167 °F		12-24 horas	9 horas, 3 min
CORDERO				
Lomo de cordero	59 °C / 138 °F	2-1/2"	2 horas, 16 min	3 horas, 51 min
CERDO				
Chuleta de cerdo	63 °C / 145 °F	1-3/4"	1 hora, 45 min	4 horas, 2 min
Costillas	60 °C / 140 °F		24-48 horas	1 hora, 6 min
AVES				
Pechuga de pollo	65 °C / 150 °F	1"	47 min	1 hora, 36 min
Magret de pato	57 °C / 135 °F	1"	60 min	2 horas, 41 min
Muslos de pollo	65 °C / 150 °F	1-1/2"	1 hora, 20 min	3 horas, 3 min
Foie Gras	64 °C / 147 °F	2"	2 horas, 16 min	5 horas, 9 min
PESCADO				
Filete de salmón	54.4 °C / 130 °F	1"	1 hora, 39 min	5 horas, 31 min
Filete de bacalao	54 °C / 129 °F	1"	1 hora, 39 min	3 horas, 47 min
Fletán	54 °C / 129 °F	1"	1 hora, 39 min	3 horas, 47 min
MARISCOS				
Camarones/langostinos	57 °C / 135 °F	1"	43 min	5 horas, 21 min
Langosta	63 °C / 145 °F	1"	15 min	5 horas, 5 min
Callo de hacho	57 °C / 135 °F	1-1/2"	1 hora, 8 min	2 horas, 29 min
VERDURAS				
De raíz, enteras (betabeles, zanahorias, papas, etc.)	88 °C / 190 °F		60 min	
De raíz, cortadas (betabeles, zanahorias, papas, etc.)	85 °C / 185 °F		30-40 min	
De bulbo, enteras (cebollas, echalotes)	90 °C / 194 °F		85 min	
Calabaza, cortada	85 °C / 185 °F		30 min	
Corazones de alcachofa	90 °C / 194 °F		60-75 min	
FRUTAS				
Gajos de durazno	88 °C / 190 °F		16 min	
Gajos de pera	88 °C / 190 °F		60 min	
Rodajas de manzana	88 °C / 190 °F		40 min	
HUEVOS SIN PELAR				
Huevo ligeramente pochado	62 °C / 143 °F		57 min	44 min

NOTA: Los tiempos que se muestran en esta tabla sirven para alcanzar la temperatura central absoluta especificada. Los tiempos de cocción pueden reducirse significativamente agregando 1° a la temperatura del agua del baño. Cuanto más cercana sea la temperatura del baño a la temperatura central, mayor será el tiempo de cocción.

Nunca deben servirse alimentos crudos o sin pasteurizar a individuos con un sistema inmunitario debilitado, niños, adultos mayores y a quienes puedan estar cursando un embarazo, ya que pueden correr un riesgo mayor de enfermarse gravemente.

NOTA: Para un control más preciso de la temperatura, asegúrese de colocar la tapa o las bolitas de aislamiento Sous Vide (ESV-IB, vendidas por separado) en el recipiente cuando esté en uso.

Cuidado y mantenimiento

Para mantener el buen aspecto y prolongar la vida útil, limpie su unidad. El agua de grifo contiene minerales. Cuando el agua se calienta a una determinada temperatura, se juntará sarro en la unidad de calentamiento o en la superficie de la unidad. El circulador térmico SPECTRUM™ debe limpiarse cada 20 usos o después de 100 horas de tiempo de funcionamiento; sin embargo, es posible que la unidad requiera una limpieza más frecuente, según el volumen de producción o debido a la calidad del agua en su zona.

Sugerimos vaciar el agua después de cada uso y llenar la unidad con agua fresca antes de volver a usarla. La reutilización de agua ya usada puede provocar sarro mineral en los componentes de la unidad y así afectar el desempeño de la unidad.

Deje que la unidad se enfríe a temperatura ambiente entre cambios de agua y usos. Solo llene con agua entre fría y tibia.

ADVERTENCIA: Agregar agua fría a una unidad caliente o agua caliente a una unidad fría puede dañar la unidad y afectar su desempeño.

 CALIENTE	<p>⚠ ADVERTENCIA ⚠ Riesgo de quemaduras</p>
	<p>Mientras esté en funcionamiento, la superficie del circulador termal estará caliente. <i>Por favor, actúe con extrema precaución.</i></p> <p>TENGA CUIDADO AL TOCAR LA UNIDAD.</p>

	<p>⚠ ADVERTENCIA ⚠ Peligro de descarga eléctrica</p>
	<p>Evite el ingreso de agua y otros líquidos a la unidad. El líquido dentro de la unidad podría causar una descarga eléctrica.</p> <p>No rocíe agua ni productos de limpieza. El líquido podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No utilice la unidad si el cable de alimentación está dañado o ha sido modificado.</p>

Limpieza

1. Apagar la unidad, desenchufarla y dejarla enfriar a temperatura ambiente antes de limpiarla.
2. El circulador térmico debe limpiarse regularmente. Se recomienda después de 20 usos y 100 horas, o más según el volumen de uso.
3. Retire la bandeja y límpiela por separado.
4. Combine una mezcla de 50/50 agua y vinagre blanco, y llene el recipiente hasta la línea "MAX".
5. Encienda la unidad, configure la temperatura de funcionamiento a 80 °C (176 °F), el tiempo de funcionamiento a 3 horas (03:00), y presione "START/STOP" para encender la unidad. Después de 3 horas, la unidad emitirá un pitido, presione "START/STOP" para detener la unidad.
6. Verifique si la unidad está limpia. Asegúrese de que se limpien los filtros. Se pueden desatornillar los filtros para su limpieza. Si no están limpios, agregue vinagre a la unidad y vuelva a poner en funcionamiento el circulador térmico como se detalla en el paso anterior.
7. Si la unidad está limpia, vacíe el agua y el vinagre.
8. Enjuague el circulador térmico con agua limpia y séquelo. No sumerja la unidad en agua.
9. Tras secar la unidad y los accesorios, vuelva a colocar los accesorios en el circulador térmico para guardarlos.
10. Coloque el circulador térmico en la posición correcta después de limpiarlo, no lo coloque boca abajo.

Seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de instalar y operar este equipo, asegúrese de que todas las personas involucradas en su funcionamiento estén debidamente capacitadas y estén al tanto de todas las medidas de precaución. Los accidentes y problemas pueden ser el resultado de no seguir las normas y medidas de precaución fundamentales.

- Un técnico de servicio calificado, aprobado y recomendado por WINCO® debe realizar las reparaciones que sean necesarias. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Deje enfriar el circulador térmico antes de desmantelarlo para la limpieza; **la unidad seguirá estando demasiado caliente para manipularla inmediatamente después de usarla.**
- Antes de limpiarla, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
- **No sumerja la unidad en agua ni use una manguera para limpiarla.**
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico de servicio aprobado, calificado y recomendado por WINCO® a fin de evitar cualquier peligro.

Resolución de problemas

Si su circulador térmico SPECTRUM™ no funciona, revise lo siguiente antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN RECOMENDADA
La unidad no funciona y la pantalla está apagada	Falta de suministro eléctrico	Revise el suministro principal de potencia
	El interruptor no se ha encendido	Verifique que la unidad esté enchufada correctamente y encendida
	Procedimiento incorrecto de operación	Consulte las instrucciones de operación
	Daño en el enchufe y el cable	Llame a WINCO para coordinar servicios a través de su Red de Proveedores de Servicio
	Falla en el cableado interno	Reemplace los elementos defectuosos: <i>el remplazo debe ser realizado por un proveedor de servicios autorizado</i>
La unidad caliente, pero el indicador no está encendido	Indicador defectuoso	Reemplace el indicador: <i>el remplazo debe ser realizado por un proveedor de servicios autorizado</i>
	La unidad llegó a la temperatura	La unidad funciona correctamente
El indicador está encendido, pero la unidad no calienta	Elemento(s) defectuoso(s)	Reemplace el/los elemento(s) defectuoso(s): <i>el remplazo debe ser realizado por un proveedor de servicios autorizado</i>
	Regulador de energía defectuoso	Reemplace el regulador: <i>el remplazo debe ser realizado por un proveedor de servicios autorizado</i>
Se lee E01 en la pantalla indicadora	El nivel de agua está por debajo de la línea del mínimo de nivel de agua.	Agregue agua al tanque de cocción para que el nivel de agua supere el nivel de agua mínimo.
Se lee E02 en la pantalla indicadora	Después de 15 minutos de calentar, la temperatura de agua no aumentó 0,5 °C (1 °F)	Verifique la placa de calentamiento
		Verifique el cableado
		Verifique el sensor de temperatura

Servicio técnico y reparación

ESTE EQUIPO DEBE SER REPARADO EXCLUSIVAMENTE POR UN AGENTE AUTORIZADO.

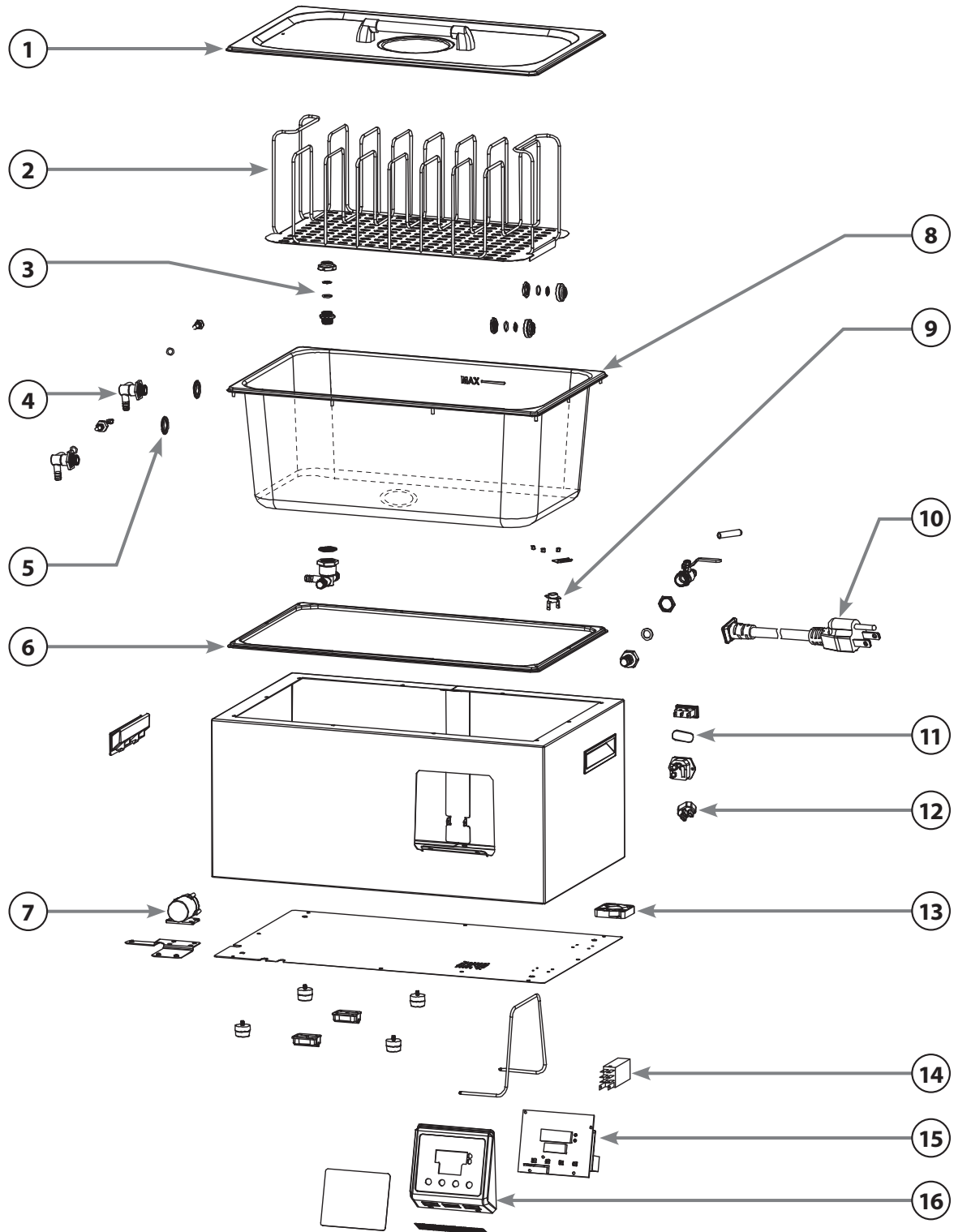
NOTA

El instalador no debe ajustar las piezas protegidas por el fabricante o su agente, a menos que esta persona sea un agente de servicio técnico autorizado.

Si tiene alguna pregunta o problema, NO envíe la unidad a WINCO® sin antes comunicarse con nuestro departamento de atención al cliente.

Para más detalles, consulte la sección "Garantía Limitada" en la www.winco.com.

Vista despiezada



Lista de piezas

#	Descripción	Pieza n.º		
		ESVC-28D	ESVC-28D-CAN	ESVC-28D-CE
1	Conjunto de la tapa	ESVC-P40		
2	Conjunto del deflector	ESVC-P41		
3	Sonda de nivel de agua	ESVC-P10		
4	Sonda de temperatura	ESVC-P8		
5	Junta de sonda de temperatura	ESVC-P9		
6	Junta de unión	ESVC-P7		
7	Conjunto de la bomba	ESVC-P3		
8	Tanque de calentamiento	ESVC-P12		ESVC-P47
9	Pantalla de filtro	ESVC-P11		
10	Cable NEMA 5-15P con pasacables	ESVC-P43	-	-
	Enchufe NEMA 5-20P con pasacables	-	ESVC-P44	-
	Cable VDE con pasacables	-	-	ESVC-P45
11	Placa de fusible	ESVC-P6		
12	Disco térmico 150 °C	ESVC-P5		
13	Ventilador	ESVC-P4		
14	Relé	ESVC-P42		
15	Tablero de control	ESVC-P2		ESVC-P46
16	Interruptor de membrana	ESVC-P1		

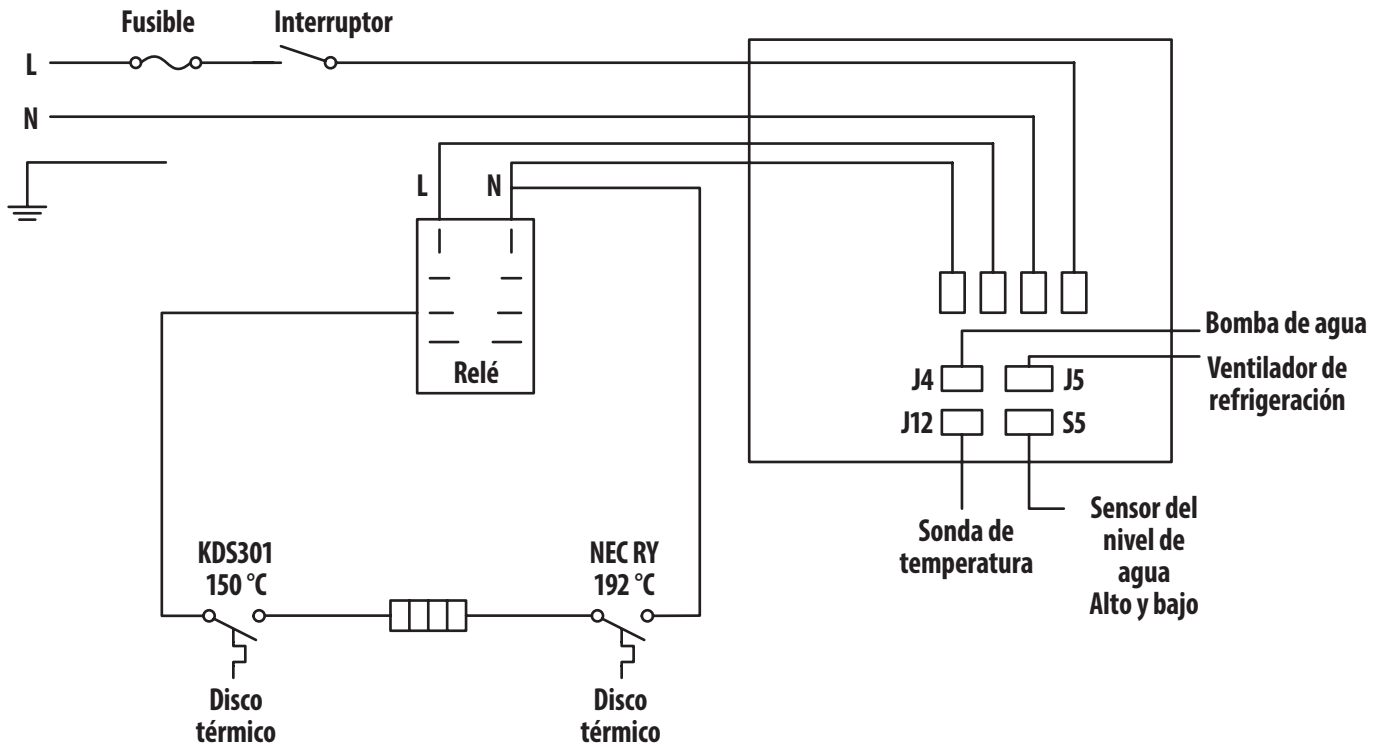
ESCANEE PARA ENCARGAR LAS PIEZAS

Si tiene problemas para escanear o no puede hacerlo, ingrese la dirección web <https://www.winco.us.com/pages/order-parts>



Diagrama eléctrico

Modelos: ESVC-28D y ESVC-28D-CAN

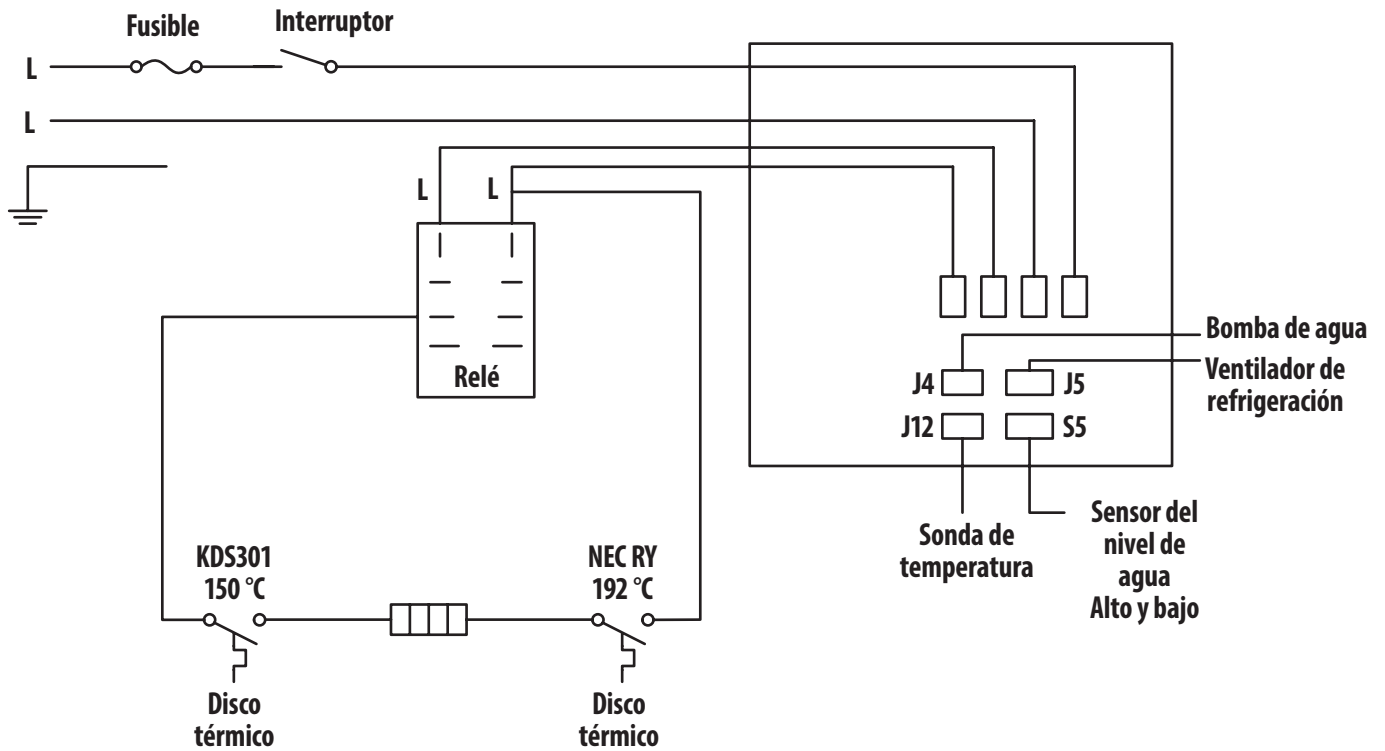


Este diagrama de circuito se proporciona para ayudar a electricistas calificados; solo agentes de servicio o electricistas calificados de WINCO deben llevar a cabo las reparaciones, si fueran necesarias.

No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.

Diagrama eléctrico

Modelo: ESVG-28D-CE



Este diagrama de circuito se proporciona para ayudar a electricistas calificados; solo agentes de servicio o electricistas calificados de WINCO deben llevar a cabo las reparaciones, si fueran necesarias.

No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.



winco[®]
SPECTRUM™

Modelos: ESVC-28D, ESVC-28D-CAN
y ESVC-28D-CE

www.winco.us.com