

Creative Cuisine

by Grant



Bain-marie pour cuisson sous vide Pasto

Mode d'emploi

www.grantcreativecuisine.com
enquiries@grantcreativecuisine.com

Tel: +44 (0)1763 260811

Si vous avez des remarques concernant les produits ou les services de Grant, nous serons heureux d'en prendre connaissance. Merci d'adresser vos commentaires à :

Grant Creative Cuisine Ltd
Shepreth
Cambridgeshire
SG8 6GB
UK

Tel: +44 (0) 1763 260 811
Fax: +44 (0) 1763 262 410
E-mail: enquiries@grantcreativecuisine.com

Sommaire

1	Utilisation des produits	4
2	Comment utiliser ce mode d'emploi	4
3	Enregistrement et garantie du produit	4
4	Informations relatives à la sécurité	4
4.1	Norme de sécurité	4
4.2	Symboles de sécurité	5
4.3	Avertissements relatifs à la sécurité	5
5	Instructions d'installation	7
5.1	Instructions de déballage	7
5.2	Assemblage de l'équipement et de ses composants	7
5.3	Installation	7
5.4	Alimentation électrique	7
6	Procédures d'exploitation	8
6.1	Fonctionnement	8
6.1.1	Niveau d'eau	8
6.1.2	Fonctionnement du Pasto sans eau (dry, 0°C)	8
6.1.3	Fonctionnement au-dessus de 60°C	9
6.1.4	Protection en cas de fonctionnement du bain à sec	9
6.1.5	Vidange du bain Pasto	9
7	Utilisation du Pasto	10
7.1	Utilisation du Pasto	10
7.1.1	Panneau de contrôle	10
7.1.2	Réglage de la température de contrôle (°C)	10
7.1.3	Activation du verrouillage du clavier	11
7.1.4	Réglage de l'alarme de sur-chauffe	11
7.1.5	Configuration et réglage des températures présélectionnées	12
7.1.6	Réglage du timer (Cdt)	12
8	Étalonnage	15
8.1	Options d'étalonnage	15
8.2	Étalonnage en un point (LPC)	15
8.3	Étalonnage en deux points (LPC, HPC)	17
9	Caractéristiques techniques	20
10	Garantie	20
11	Entretien et réparation	21
11.1	Nettoyage	21
11.2	Fusibles	21
11.2.1	Remplacement du câble d'alimentation	21
11.2.2	Tests de sécurité	21
11.3	Service après vente	22

12	Dépannage	22
13	Conformité	23
13.1	Directive WEEE	23
13.2	Directive RoHS	23
13.3	Sécurité électrique et compatibilité électromagnétique	23

1 Utilisation des produits

Ce mode d'emploi couvre les produits suivants:

Gamme Pasto:

PASTO 5 120 BK, PASTO 5 120 SS, PASTO 12 120 BK, PASTO 12 120 SS, PASTO 26 120 BK, PASTO 26 120 SS, PASTO 5 230 BK, PASTO 5 230 SS, PASTO 12 230 BK, PASTO 12 230 SS, PASTO 26 230 BK, PASTO 26 230 SS

Les produits énumérés ci-dessus font partie d'une série universelle de bains-marie contrôlés par thermostat et conçus pour être utilisés en cuisson sous vide par un utilisateur professionnel.

2 Comment utiliser ce mode d'emploi

Ce manuel d'utilisation permet de déballer, d'installer et d'utiliser ce bain-marie correctement et en toute sécurité. Les informations de sécurité importantes, les symboles et les avertissements sont indiqués ci-après et doivent être consultés avec attention.

Pour toute question à caractère technique ou d'autre nature qui ne trouverait pas de réponse dans le présent manuel, n'hésitez pas à contacter Grant Creative Cuisine ou votre distributeur local pour obtenir des informations complémentaires.

3 Enregistrement et garantie du produit

Les conditions générales de la garantie des bains-marie sont détaillées dans le chapitre 10. Pour enregistrer le produit, vous devez remplir le formulaire en ligne sur le site www.grantcreativecuisine.com.

Ne pas enregistrer le produit peut affecter sa garantie.

4 Informations relatives à la sécurité

4.1 Norme de sécurité

Les bains-marie Pasto sont conformes aux exigences de la norme de sécurité internationale CEI 61010: Règles de sécurité pour les appareils électriques de mesure, de contrôle et utilisation de laboratoire. Ils respectent également les normes nationales équivalentes, notamment:

EN 61010-2-010
UL 61010A-2-010
CAN/CSA-C22.2 NO. 61010-2-010-04.

4.2 Symboles de sécurité

Les pictogrammes ci-dessous sont apposés sur l'équipement pour indiquer ce que suit :



Attention : les surfaces et l'eau peuvent être chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil.



Lisez le présent manuel avant d'utiliser le bain




Avertissement important relatif à la sécurité



Action recommandée. Le non-respect de cette consigne peut affecter les performances de l'équipement

4.3 Avertissements relatifs à la sécurité

	Lisez attentivement l'intégralité de ces instructions. Le non-respect du mode d'emploi peut compromettre la sécurité.
 	<p>Les surfaces et l'eau peuvent être chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil. Avant de vider le bain, laissez la température de l'eau baisser jusqu'à un niveau sûr. Videz les baignoires de 12, 26 litres avant de les déplacer.</p> <p>Ce bain doit être utilisé uniquement avec de l'eau. L'utilisation d'autres liquides ou matériaux de transfert thermique peut invalider la garantie et présenter en outre un risque d'incendie ou d'explosion.</p> <p>Placez l'appareil sur une surface plane et stable pour réduire le risque de déversement accidentel.</p> <p>L'appareil ne comprend aucune pièce réparable. Il existe un risque de choc électrique associé au démontage ou au fonctionnement de l'appareil si les couvercles sont retirés.</p> <p>N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz inflammables ou d'explosifs (environnements « à risque »). L'appareil doit être exploité dans les limites indiquées dans ce guide.</p> <p>Utilisez uniquement les cordons d'alimentation électriques fournis, ou tout autre cordon doté de caractéristiques similaires.</p> <p>Vérifiez que la prise d'alimentation électrique et le commutateur sont aisément accessibles.</p> <p>Un espace >10 cm est requis autour de l'appareil pour assurer une circulation d'air adéquate.</p> <p>En cas de renversement d'un liquide potentiellement dangereux sur l'équipement, débranchez ce dernier de l'alimentation électrique et faites-le vérifier par une personne qualifiée. Il incombe à l'utilisateur d'effectuer la décontamination appropriée lorsqu'un produit dangereux est renversé sur l'équipement.</p>

	<p>Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau et des produits nettoyants domestiques uniquement. L'utilisation d'autres agents de nettoyage chimiques peuvent endommager le matériel.</p> <p>Respectez toujours les instructions du fabricant et toute loi en vigueur relative à l'utilisation de substances potentiellement dangereuses.</p>
	<p>Pour conserver votre bain Pasto en parfait état, consultez les directives supplémentaires ci-dessous. Le non-respect de cette consigne peut affecter la garantie du produit. Consultez les ressources en ligne pour obtenir des informations supplémentaires importantes.</p> <p>Pour des performances optimales, veiller à ce que le plateau ne touche pas les côtés du bain.</p> <p>N'oubliez pas de remplir le bain Pasto avec de l'eau avant de le mettre initialement sous tension. La mise en marche du bain « à sec » (sans eau) risque d'endommager le dispositif de chauffage et peut annuler la garantie du produit.</p> <p>Si l'équipement a été transporté ou stocké dans des conditions de froid ou d'humidité, de la condensation peut se former à l'intérieur. Dans ce cas, laissez la condensation s'évaporer à température ambiante pendant 2 heures au moins avant d'utiliser l'appareil.</p> <p>Si le bain doit fonctionner à des températures ambiantes élevées (> 30°C), la température de l'eau utilisée pour remplir le bac ne doit pas excéder 10°C en dessous de la température ambiante.</p>

5 Instructions d'installation

5.1 Instructions de déballage

L'équipement standard comprend:

- un bain-marie Pasto
- un cordon d'alimentation secteur avec prise
- un couvercle en acier inox
- un plateau de base en acier inox
- un mode d'emploi

Retirez soigneusement l'emballage et conservez-le pour expédier ou ranger l'appareil ultérieurement

5.2 Assemblage de l'équipement et de ses composants

Le bain-marie possède trois composants principaux: la cuve, le couvercle et la plaque de base. Le plateau de base s'emboîte avec le bain, pieds vers le bas, de façon à créer un espace entre le fond du bac et le plateau.



Pour une stabilité optimale de la température, éviter de laisser le plateau de base toucher les côtés du réservoir lorsque de l'eau est utilisée.

Le couvercle doit être soulevé par la poignée uniquement, car les autres parties du couvercle peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Le couvercle comprend un orifice d'aération/thermomètre qui ne doit jamais être hermétiquement bouché – faute de quoi la pression risque de s'accumuler dans le bain.

5.3 Installation

Placez le Pasto sur une surface plane ignifuge. Vérifiez que la prise d'alimentation électrique et le commutateur sont aisément accessibles

5.4 Alimentation électrique

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette du numéro de série et le type de fiche électrique sont adaptées à votre alimentation secteur, qui doit être équipée d'une prise de terre.

Pour débrancher l'équipement de l'alimentation secteur, débranchez sa fiche de la prise de l'alimentation secteur.

6 Procédures d'exploitation

6.1 Fonctionnement

6.1.1 Niveau d'eau

Le Pasto fournira des performances optimales s'il n'est pas rempli au-delà de 75% de son niveau maximum. Ceci permettra de laisser de la place pour les aliments sous vide.

Le niveau de l'eau dans le bac aura une influence sur la précision et la stabilité de la température. Nous recommandons les niveaux de remplissage minimum suivants.

Volume	Volume de remplissage d'eau mini %	Profondeur d'eau approximative (mm)
5L	40%	50
12L		50
26L		70

Table 1 - Niveaux de remplissage minimum recommandés

6.1.2 Fonctionnement du Pasto sans eau (d-4, 0°C)

N'essayez pas d'utiliser le bain sans eau dans le bac. Le bain est doté d'un mécanisme de protection intégré (anti-démarrage « à sec ») qui permet de détecter cette condition dans la plupart des cas, et empêche le bain de continuer à chauffer. Dans ce cas, le bain affiche d-4 et une alarme retentit.



La température de la surface interne du bac peut être très élevée en cas de démarrage à sec accidentel, même si le coupe-circuit de surchauffe (sur-température) s'est déclenché. Évitez de toucher le bac tant qu'il n'a pas refroidi pendant plusieurs minutes.

Une fois le bac rempli, vous devez mettre l'appareil successivement sous et hors tension afin de continuer à l'utiliser.



Le démarrage à sec répété du bain, peut fragiliser les composants clés du bain, qui peut affecter la durée de vie et la garantie de l'équipement.

Pasto comprend également un coupe-circuit de sécurité indépendant qui permet de protéger l'appareil dans le cas (peu probable) d'une défaillance ou si l'alarme de protection contre le fonctionnement à sec est désactivée (voir 6.1.4). Si le coupe-circuit interne est activé, le bain s'arrête, la valeur 0°C s'affiche et une alarme retentit. Il convient de mettre le bain hors tension, de le débrancher et de le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes. Contactez Grant à support@grantcreativecuisine.com pour obtenir des instructions relatives à la réinitialisation du bain.

6.1.3 Fonctionnement au-dessus de 60°C

Au-dessus de 60°C, un couvercle doit être utilisé pour maintenir le contrôle thermique approprié et permettre à l'eau du bain d'atteindre la valeur de température de consigne.

Le couvercle prévient également toute évaporation excessive qui oblige l'opérateur à remplir le bain plus fréquemment et représente un facteur de gaspillage d'énergie.

6.1.4 Protection en cas de fonctionnement du bain à sec

Veillez toujours à éviter que l'eau ne s'évapore au point que le bain fonctionne à sec. Ceci peut enclencher la sécurité coupe circuit. Contactez Grant Creative Cuisine pour obtenir des instructions relatives à la réinitialisation du bain.

Le bain dispose d'un mécanisme avancé et intégré de détection du niveau d'eau afin de réduire considérablement les risques de coupure, qui se produisent généralement lorsque le bain fonctionne accidentellement à sec. Ce mécanisme ne peut être activé qu'automatiquement, dans les conditions suivantes:

- La température de consigne est > 50°C
- Le bain fonctionne depuis au moins une heure
- La température de l'eau n'est pas réglée sur le point d'ébullition ($\geq 99^\circ\text{C}$)

Lorsque le bain détecte un niveau d'eau trop bas, l'appareil avertit l'utilisateur en affichant le symbole « d_{r-H} » et en émettant une alarme sonore.

Après avoir vérifié le niveau d'eau et rempli le bain selon les besoins, vous devez mettre ce dernier hors tension, puis sous tension pour le faire fonctionner.

Cette fonction peut être désactivée en cas d'applications particulières pour lesquelles elle n'est pas nécessaire. Appuyez sur la touche Set (Réglage) pour afficher le menu du bain, puis utilisez les touches fléchées pour sélectionner le symbole d_{PP} (Alarme de protection contre le fonctionnement à sec). Appuyez sur la touche Set (Réglage), puis utilisez les touches fléchées pour sélectionner « d_{FF} » (Désactivé). Utilisez la touche Set (Réglage) pour confirmer que la protection contre le démarrage et le fonctionnement à sec est désactivée.

6.1.5 Vidange du bain Pasto

Avant de vider un bain, laissez la température de l'eau descendre à un niveau sûr et prenez les précautions nécessaires pour éviter un renversement accidentel.

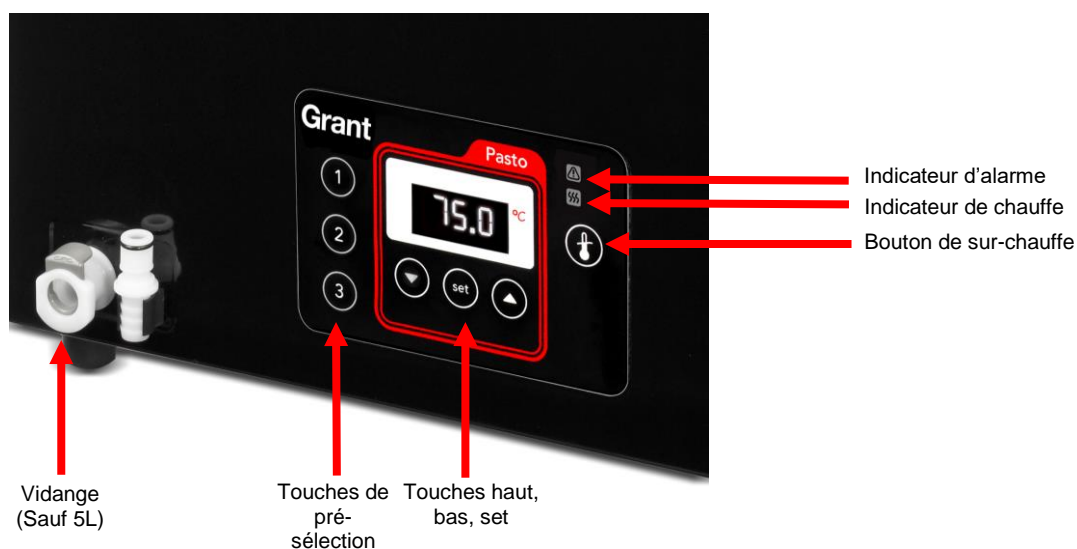
Les baignoires de grande contenance Pasto 12 & 26 sont équipées de robinets pour faciliter la vidange.

Pour vider le bain à l'aide du robinet de vidange, poussez l'insert de vidange dans le robinet. Notez que le bain commence à se vider dès que l'insert est complètement enclenché. Une longueur de tuyau peut être ajoutée à l'extrémité crantée de l'insert si nécessaire.

7 Utilisation du Pasto

7.1 Utilisation du Pasto

7.1.1 Panneau de contrôle



7.1.2 Réglage de la température de contrôle (°C)

La température de l'eau du Pasto peut être réglée à l'aide de l'écran principal. L'exemple suivant montre le réglage du bain d'eau à 37,0 ° C. Notez qu'une fois que le point de consigne est entré, la température de l'eau est affichée et l'indicateur de chauffe indique que le bain chauffe.

Une fois la température de consigne atteinte, l'indicateur de chauffe clignotera périodiquement pour montrer que le bain contrôle la température.

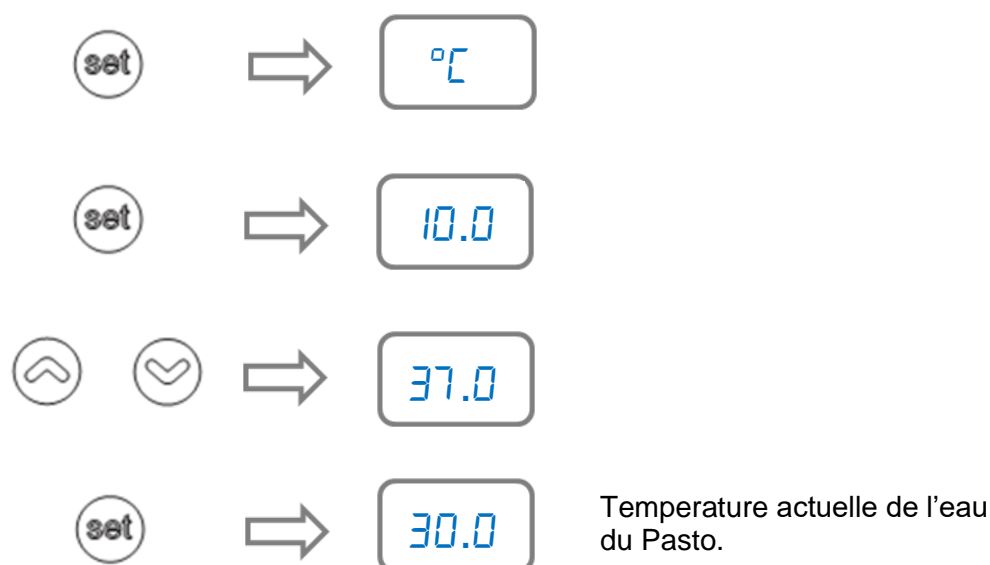


Figure 1 - Réglage de la température du bain

7.1.3 Activation du verrouillage du clavier

Le verrouillage du clavier est prévu pour aider les utilisateurs à prévenir toute modification accidentelle de la température de consigne du bain. Pour activer et désactiver le verrouillage, appuyez et maintenez enfoncées les touches **set** et **Haut** simultanément durant 3 secondes.

L'affichage indiquera **LCK** pour confirmer le verrouillage.

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les touches **Set** (Réglage) et **Bas** pendant 3 secondes au moins. **DP-** s'affiche pour confirmer que le clavier est opérationnel.

7.1.4 Réglage de l'alarme de sur-chauffe

La protection contre les surchauffes permet de protéger vos produits, car vous pouvez définir la température maximum autorisée du bain. Lorsque le bain dépasse cette température, la chauffe s'arrête, l'appareil affiche le symbole **DEP** (alarme de sur-chauffe) et émet une alarme sonore.

L'alarme sonore peut être arrêtée à l'aide de la touche **Set**.

Laissez refroidir le bain Pasto avant de le mettre hors tension puis à nouveau sous tension pour continuer à l'utiliser. Notez que lorsque la surchauffe est causée par un point de consigne incorrect, vous devez corriger l'erreur ou l'alarme continuera de se déclencher.

Vous devez définir une température de surchauffe, en laissant si possible une marge de sécurité par rapport à la limite maximum de température des échantillons. De plus, l'alarme de surchauffe **DEP** doit être supérieure à la température de consigne du bain pour éviter les fausses alarmes. Grant recommande une différence d'au moins 1 °C.

Pour définir l'alarme de sur-chauffe:

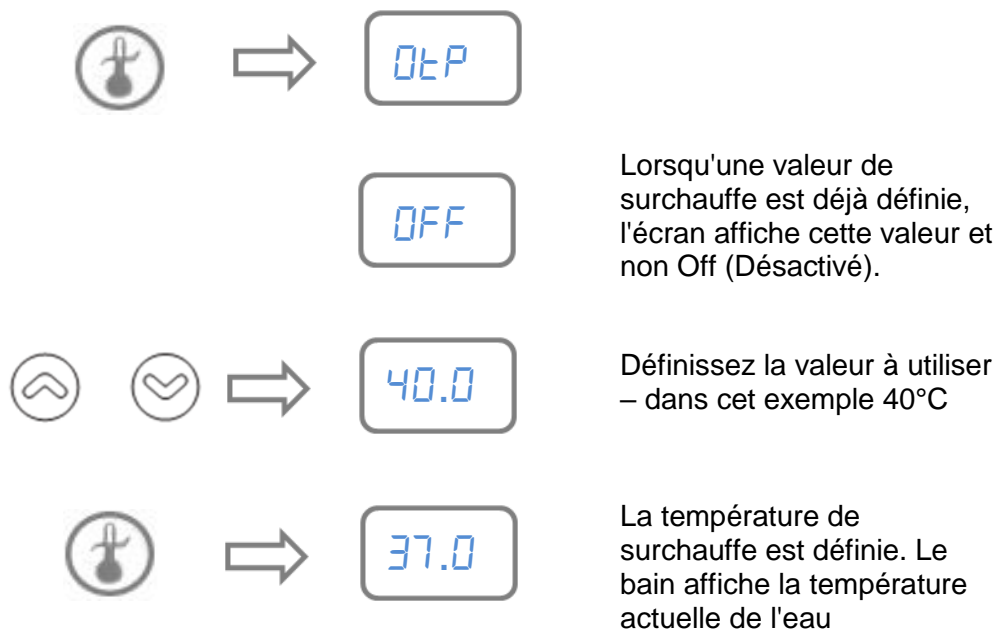


Figure 2 - Réglage de l'alarme de sur-chauffe

Pour désactiver l'alarme, régler le seuil limite de l'alarme anti-surchauffe sur 10.0 °C et appuyez encore une fois sur la touche Bas pour afficher OFF Enregistrer ce réglage en appuyant sur la touche d'alarme anti-surchauffe.

7.1.5 Configuration et réglage des températures présélectionnées

Les préséglages de température sont pratiques, car ils permettent de stocker les réglages des températures de bain qui sont utilisées régulièrement. Le bain comprend trois préséglages, numérotés de 1 à 3.

Vous pouvez définir la température du bain à la valeur enregistrée dans le préséglage de température, en appuyant sur la touche de préséglage requis, puis sur la touche Set.

Avant de pouvoir utiliser les préséglages, vous devez stocker les valeurs que vous souhaitez utiliser dans au moins un des préséglages, à l'aide de la séquence suivante:

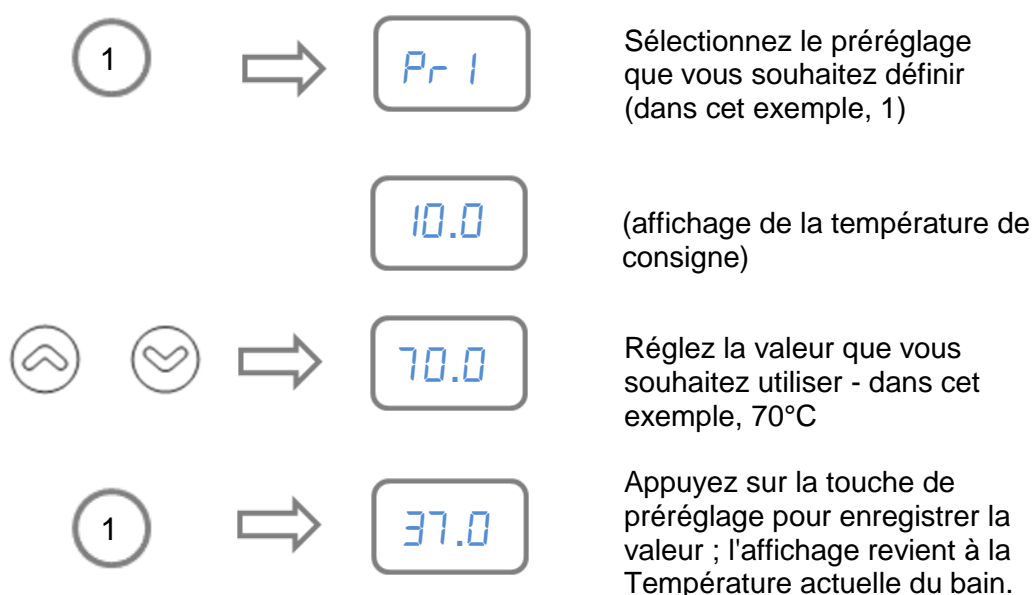


Figure 3 - Configurer une température pré-sélectionnée

7.1.6 Réglage du timer (Edt)

Une minuterie avec compte à rebours peut être réglée entre 1 et 999 minutes. Elle peut être configurée pour émettre un signal sonore à la fin du compte à rebours. Elle peut être utilisée pour mesurer la durée d'une opération ou pour rappeler à l'opérateur d'effectuer une autre action.

Notez que le compte à rebours ne tient pas compte du fait que le bain ait atteint (ou n'ait pas atteint) la température de consigne. Si le bain n'a pas atteint la température de

consigne, l'opérateur doit prendre cela en compte lors du démarrage du timer.

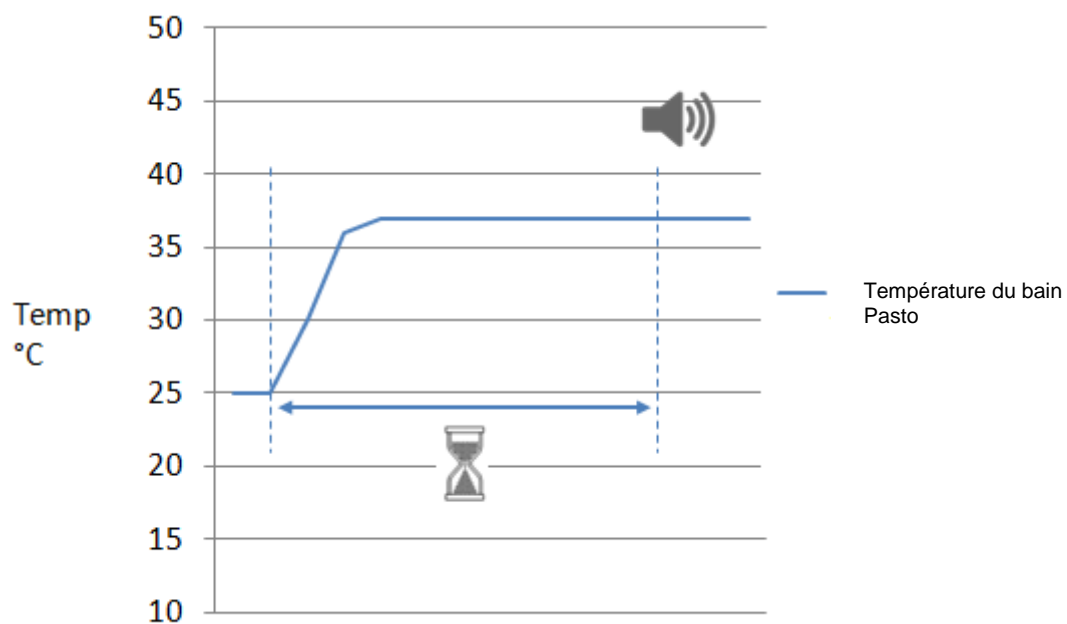


Figure 4 - Réglage du timer

Lorsque le compte à rebours expire, le bain émet une alarme et affiche *End*.

Appuyez sur la touche **Set** pour arrêter l'alarme.

Pour régler le timer: -

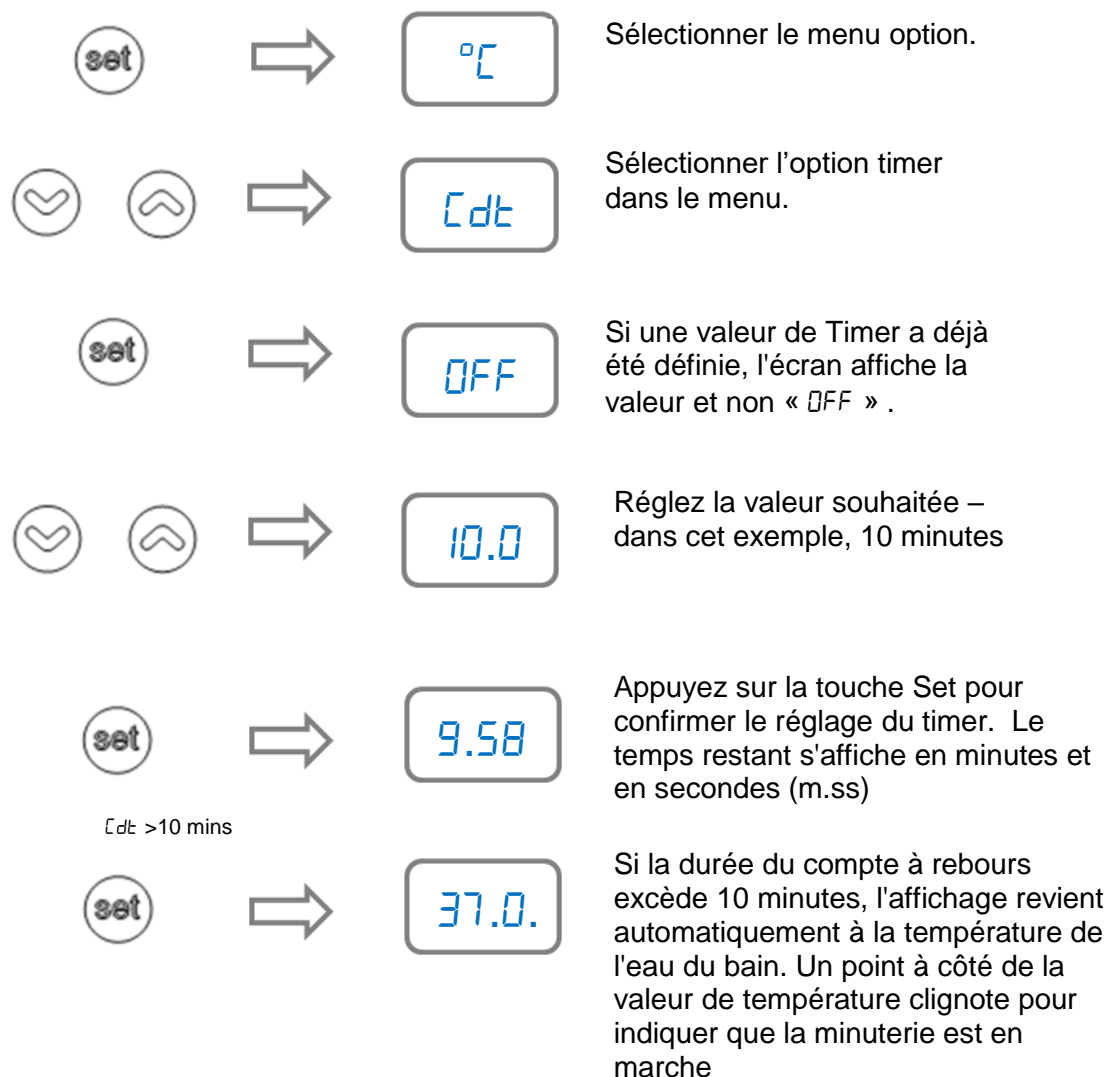


Figure 1 - Réglage du timer

Pour connaître la température de l'eau tandis que l'écran affiche le temps restant, appuyez sur la touche **Set**.

Pour accéder aux menus de configuration tandis que l'écran affiche le temps restant, appuyez deux fois sur la touche **Set**.


La minuterie peut être désactivée à tout moment en sélectionnant l'option de menu **Cdt** et en appuyant sur la flèche Bas jusqu'à ce que l'écran affiche **OFF**.

8 Etalonnage

8.1 Options d'étalonnage

Il existe deux options d'étalonnage:

- Étalonnage en un point
- Étalonnage en deux points

	<p>La qualité de l'étalonnage dépend largement des conditions suivantes:</p> <p>L'utilisation d'un thermomètre de référence adéquat – dans l'idéal, 10 fois supérieur à la précision voulue.</p> <p>La réalisation de l'étalonnage dans un environnement ambiant stable (± 1 °C), sans courant d'air ni circulation d'air froid.</p>
---	---

8.2 Etalonnage en un point (LPC)

Un étalonnage à un point applique une compensation unique sur la courbe de température du bain. Pour cette raison, la température d'étalonnage est habituellement identique à la température de travail prévue pour le bain ou pour une opération particulière:

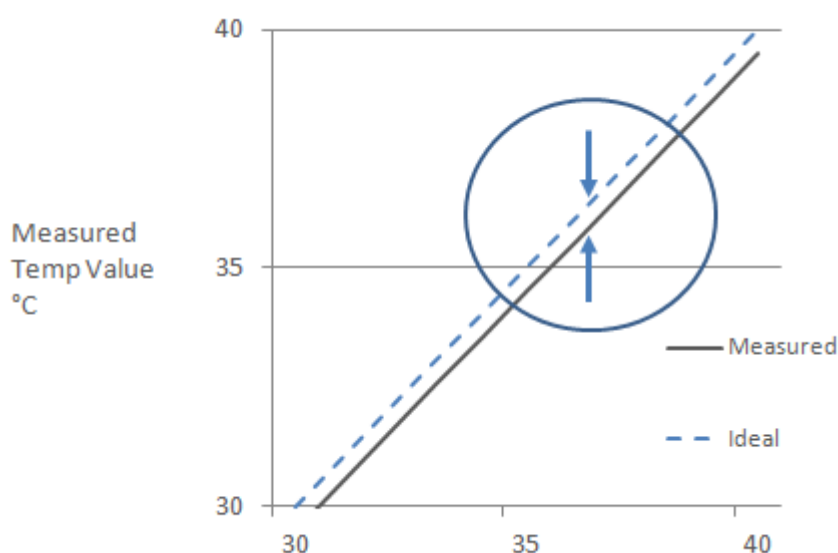


Figure 2 - Etalonnage en un point

Pour configurer un étalonnage en un point:

Tout d'abord, réglez le bain au point de consigne souhaité et laissez-le se stabiliser pendant au moins une heure.

Placez le thermomètre de référence au centre du bain. Prenez note de la température indiquée par le thermomètre de référence et saisissez-la dans le menu d'étalonnage comme suit.

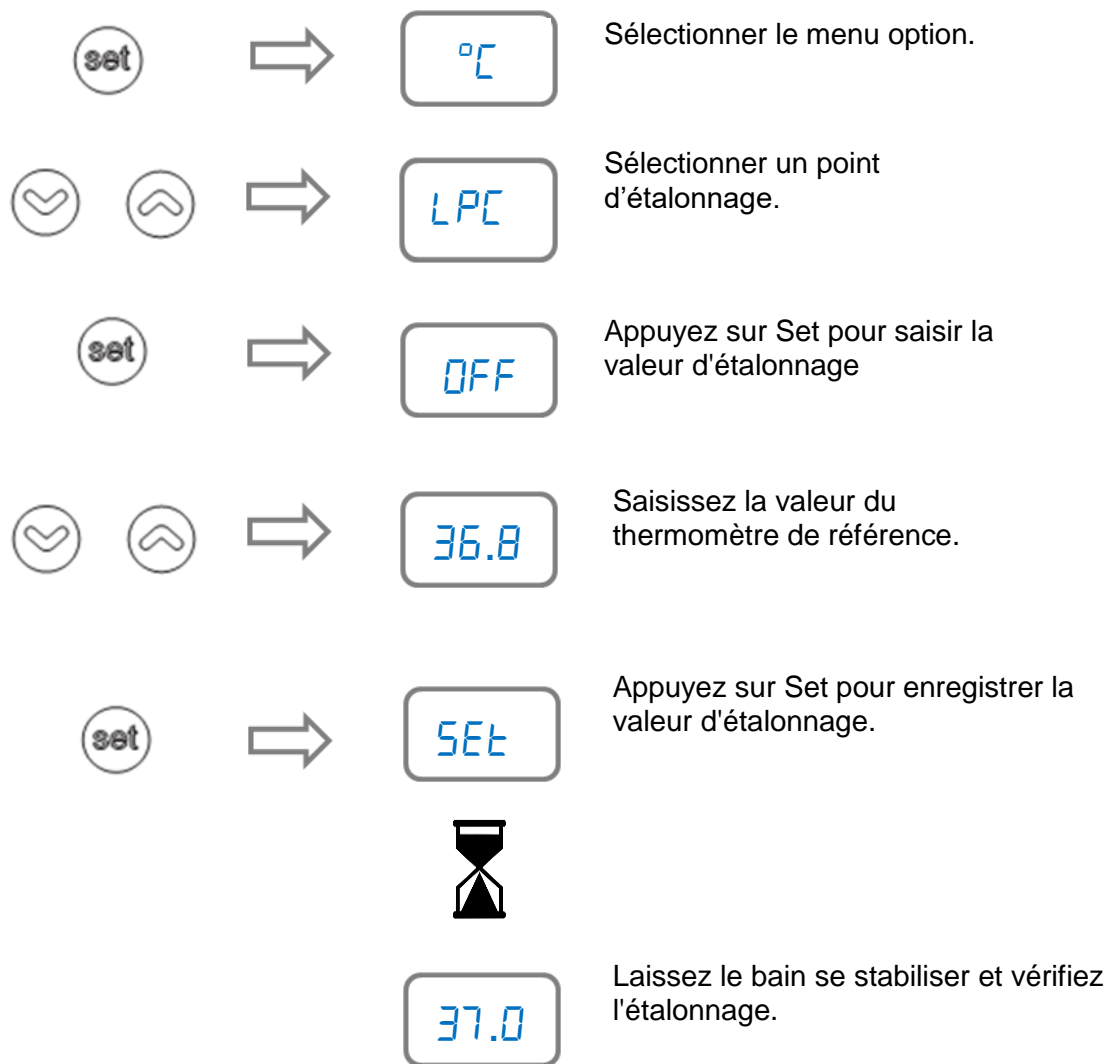


Figure 7 - Etalonnage en un point

8.3 Etalonnage en deux points (LCP, HCP)

Un étalonnage en deux points est habituellement utilisé lorsque Pasto travaille sur une large gamme de températures.

Deux points d'étalonnage sont entrés dans le menu d'étalonnage: le point d'étalonnage bas (LCP) et le point d'étalonnage haut (HCP). Ces points sont généralement sélectionnés juste en dessous et au-dessus de la plage de températures de travail normale pour le bain.

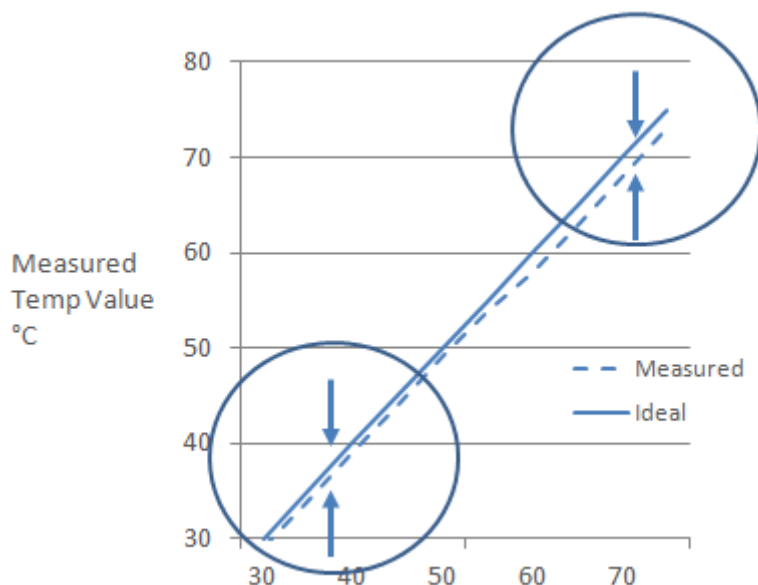


Figure 8 - Etalonnage en deux points

Notez que si un seul point d'étalonnage est saisi, le bain se comportera comme décrit dans la section relative à l'étalonnage en un seul point (ci-dessus).

Pour configurer un étalonnage en deux points, suivez les étapes ci-dessous.

Tout d'abord, réglez le bain à la température la plus basse et laissez-le se stabiliser pendant au moins une heure.

Placez le thermomètre de référence au centre du bain.

Prenez note de la valeur indiquée par le thermomètre de référence et saisissez-la dans le menu d'étalonnage comme suit

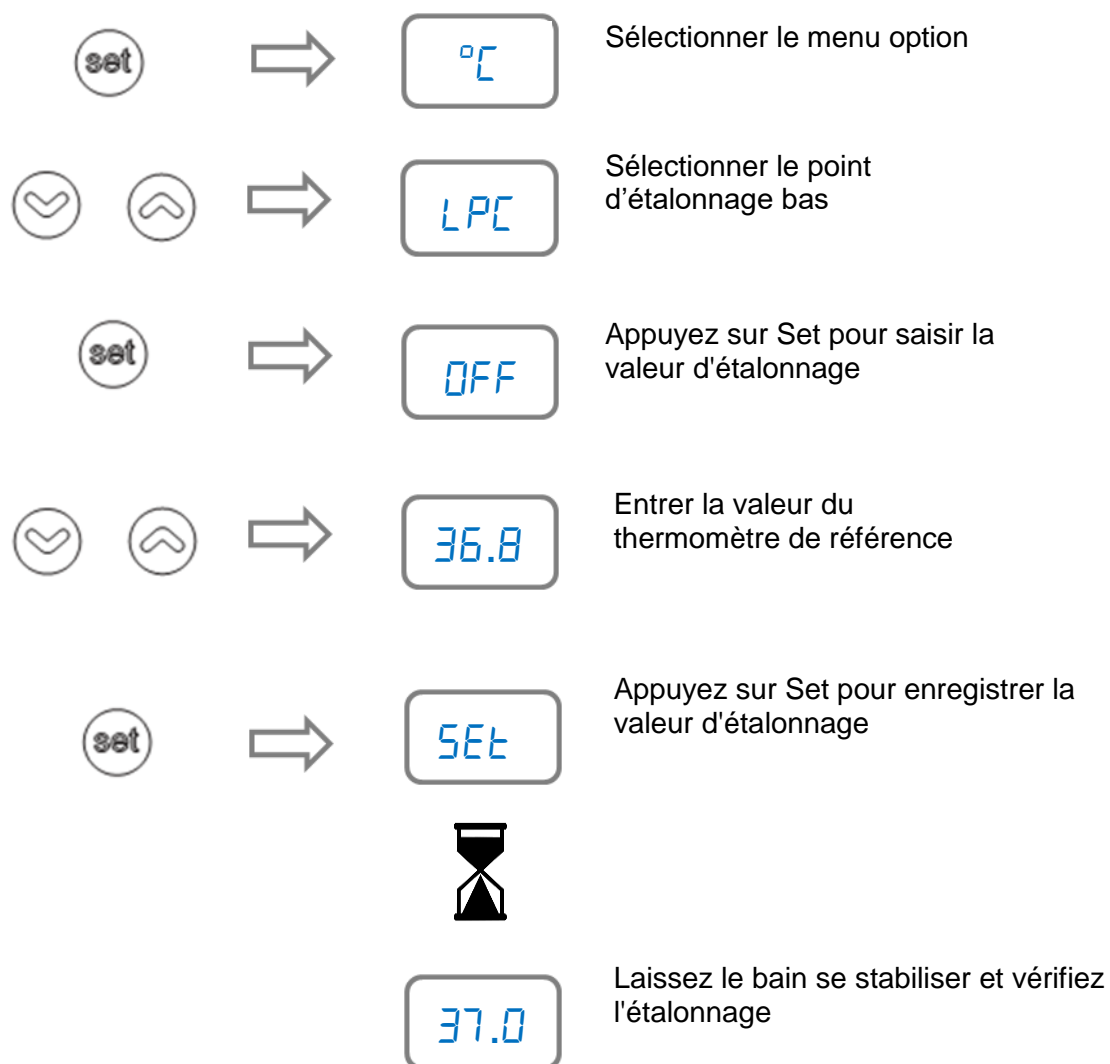


Figure 9 - Réglage du point d'étalonnage bas

Ensuite, régler le bain à la température de travail supérieure et laissez le bain se stabiliser pendant au moins une heure.

Placez le thermomètre de référence au centre du bain.

Prenez note de la valeur indiquée par le thermomètre de référence et saisissez-là dans le menu d'étalonnage comme suit:

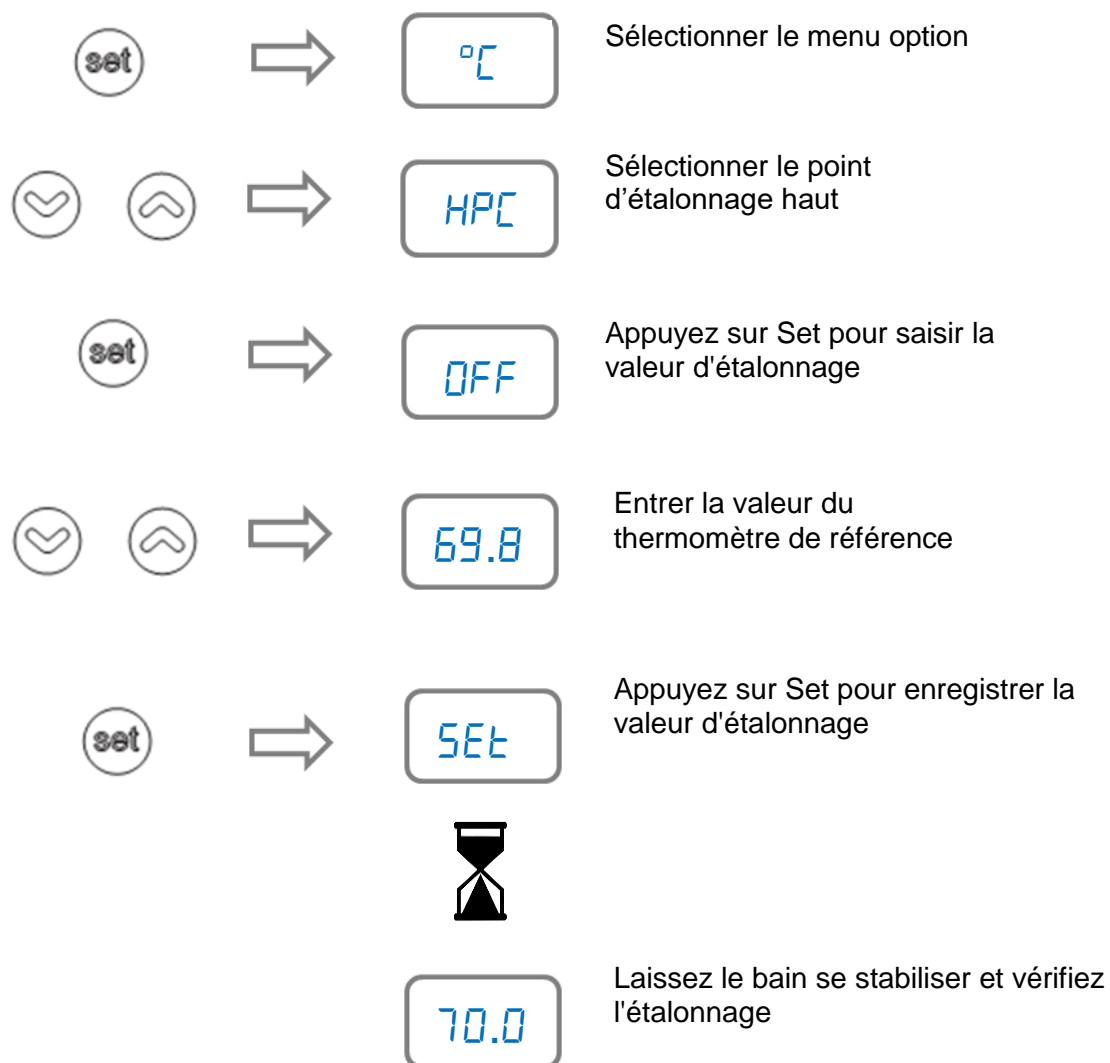


Figure 10 - Réglage du point d'étalonnage haut

9 Caractéristiques techniques

Conditions d'utilisation

Température ambiante	5 à 40°C
Humidité relative max.	80% H.R. à température ambiante jusqu'à 31°C diminuant linéairement à 50 % H.R à 40°C
Altitude au-dessus du niveau de la mer	Jusqu'à 2,000 m (6,500 ft)
Environnement d'utilisation	À l'intérieur uniquement

Données Electriques

Alimentations: 220-230V @ 50/60 Hz or 110-120V @ 50/60 Hz
Degré de pollution: 2
Catégorie d'installation: II

Note: Les fluctuations en tension de doivent pas dépasser $\pm 10\%$ de la valeur nominale.

Modèles	Capacité (L)	Courrant (A)	
		120V	230V
PASTO 5	5	3.0	1.5
PASTO 12	12	6.5	3.5
PASTO 26	26	8.5	6.0

Performances du Pasto

Plage de température	5°C au-dessus de l'ambiente à 90°C
Affichage	10.0 à 99.9°C par pas de 0.1°C
Stabilité de température	$\pm 0.2^\circ\text{C}$

Toutes les données spécifiées sont conformes à la norme DIN12876.

10 Garantie

Lorsque le bain-marie est utilisé dans les conditions décrites ci-dessus, il est garantie deux ans.

11 Entretien et réparation

Aucune maintenance de routine n'est nécessaire, mis à part le nettoyage.

11.1 Nettoyage

Nettoyez l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humidifié avec de l'eau uniquement.

Avant d'employer une quelconque méthode de nettoyage ou de décontamination, interrogez Grant Creative Cuisine ou votre représentant local pour vérifier que la méthode envisagée ne risque pas d'endommager l'équipement.

11.2 Fusibles

Les fusibles sont internes et ne devraient pas avoir besoin d'être remplacés.

11.2.1 Remplacement du câble d'alimentation

Tout cordon utilisé en remplacement du cordon d'alimentation secteur d'origine fourni avec les bords doit présenter les mêmes caractéristiques que l'original pour assurer la sécurité de l'unité.

En Europe (y compris au Royaume-Uni), le cordon doit disposer des marques de certification <HAR> et HO5VV-F 3Gx1mm² et supporter un courant nominal de 10 A. La prise secteur et le connecteur CEI doivent porter une certification européenne (par exemple, BSI, VDE ou équivalent).

En Australie, le cordon doit disposer des marques de certification HO5VV-F 3Gx1mm² et supporter un courant nominal de 10 A. La fiche d'alimentation secteur, le cordon et le connecteur CEI doivent porter la marque d'un organisme de certification australien (tel que N, NSW ou leur équivalent).

En Amérique du Nord, le câble doit porter les marques de certification SVT, 3x 18AWG, VW-1, 75°C, 300 V, FT2 et doit supporter un courant nominal de 10 A. La prise secteur, le cordon et le connecteur CEI doivent porter les marques d'un organisme de certification (« tierce partie ») au Canada et aux États-Unis (par exemple, les marques/Numéros de fichiers CSA et UL).

11.2.2 Tests de sécurité

Si vous souhaitez effectuer des tests de routine, nous recommandons un test de l'intégrité du conducteur de terre et un test d'isolation à 500 V CC. Des tests rapides de routine ne sont pas recommandés pour l'équipement électrique, car des tests répétés à tension élevée dégradent les matériaux d'isolation.

11.3 Service après vente

En cas de réparation, débrancher le bain-marie et contacter Grant Creative Cuisine ou votre représentant local.

Service Department
Grant Creative Cuisine Ltd
Shepreth
Cambridgeshire
SG8 6GB
UK

Tel: +44 (0) 1763 264 741
Fax: +44 (0) 1763 262 410
E-mail: support@grantcreativecuisine.com

12 Dépannage

Symptôme	Cause Possible	Action Recommandée
La température n'augmente pas comme prévu.	La température définie est inférieure à celle du liquide. La température définie est trop proche de la température ambiante.	Vérifier que la température définie pour le bain est correcte (consultez la section 7). Augmentez la température définie (consultez la section 7). La température minimale excède de 5°C la température ambiante.
La température continue à monter alors qu'elle ne le devrait pas	La température définie est supérieure à celle du liquide. La température définie est trop proche de la température ambiante.	Vérifier que la température définie pour le bain est correcte (consultez la section 7). Augmentez la température définie (consultez la section 7). La température définie excède de 5 °C la température ambiante.
L'affichage indique $\square\Delta A$	La température de l'eau a dépassé la température de l'alarme de protection de surchauffe.	Laisser l'eau refroidir. Vérifiez que la température de protection de surchauffe est définie au-dessus de la température de fonctionnement requise pour l'eau (consultez la section 7.1.4)
L'affichage indique $d-r\text{Y}$	Le bain a été chauffé sans eau. Le bain est « à sec » (pénurie d'eau).	Remplissez le bain avec de l'eau. Arrêtez et rallumez le bain pour redémarrer l'appareil. Remplissez de nouveau le bain avec de l'eau. Arrêtez et rallumez le bain pour redémarrer l'appareil.
L'affichage indique $\square\Delta C$	Le bain a surchauffé en raison du manque d'eau. Des objets ont été placés	Le coupe-circuit de surchauffe doit être réinitialisé. Contactez Grant Creative Cuisine pour obtenir des instructions relatives à la réinitialisation du bain.

	directement au fond de la cuve du bain.	Une fois le bain réinitialisé, placez un plateau au fond de la cuve du bain.
L'affichage indique <i>OPEN</i>	Sonde thermique défectueuse.	Une personne qualifiée doit vérifier la sonde pour rechercher un court-circuit, ou contactez Grant
L'affichage indique <i>SHRT</i>	Sonde thermique défectueuse.	Une personne qualifiée doit vérifier la sonde pour rechercher un court-circuit, ou contactez Grant
L'affichage indique <i>DEF</i>	Le bain fonctionne en utilisant les paramètres par défaut.	Contactez Grant Creative Cuisine pour obtenir de l'aide.

13 Conformité

13.1 Directive WEEE

Grant Instruments répond entièrement aux exigences des normes WEEE (Waste Electrical & Electronic Equipment) 2013. Nous participons au programme de conformité B2B (Numéro d'homologation du programme WEE/MP3338PT/SCH), qui gère nos obligations WEEE pour notre compte. Le numéro d'enregistrement unique WEE/GA0048TZ à été attribué à Grant Instruments par l'agence environnementale.

Pour des informations plus détaillées sur les collectes WEEE au Royaume-Uni, contactez directement notre gestionnaire de Programme de conformité B2B au 01691 676 124. Dans les autres pays, contactez le fournisseur de votre équipement.

Des informations WEEE générales sont disponibles sur le site : www.b2bcompliance.org.uk

13.2 Directive RoHS

Tous les produits couverts par ce manuel sont conformes aux exigences de la directive RoHS (Directive 2011/65/CE).

13.3 Sécurité électrique et compatibilité électromagnétique

Tous les produits couverts par ce manuel sont conformes aux exigences de la directive sur la basse tension (2014/35/CE) pour la sécurité électrique et de la directive CEM (2014/30/CE) pour la compatibilité électromagnétique. Voir la déclaration de conformité en troisième page de couverture.

Creative Cuisine

by **Grant**

Grant Creative Cuisine Ltd

Cambridge
Cambridgeshire
SG8 6GB
UK

Tel: +44 (0) 1763 264741

Fax: +44 (0) 1763 262410

Email: enquiries@grantcreativecuisine.com

www.grantcreativecuisine.com

33620 V:B DMN P32