

# Creative Cuisine

by Grant



## Grant Creative Cuisine Pasto *Benutzerhandbuch*

[www.grantcreativecuisine.com](http://www.grantcreativecuisine.com)  
[enquiries@grancreativecuisine.com](mailto:enquiries@grancreativecuisine.com)  
Tel: +44 (0)1763 260811

Wenn Sie Feedback zu Grant Creative Cuisine Produkten oder Dienstleistungen geben möchten, würden wir uns freuen, von Ihnen zu hören. Bitte senden Sie Ihr Feedback an:

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](mailto:enquiries@grantcreativecuisine.com)

## Inhalt

1	Verwendung der Produkte	4
2	Gebrauchsanweisung	4
3	Produktregistrierung und Garantie	4
4	Sicherheitsinformationen	4
4.1	Sicherheitsvorschriften .....	4
4.2	Sicherheitssymbole .....	5
4.3	Sicherheitswarnungen.....	5
5	Bedienungsanleitung	7
5.1	Anweisungen zum Auspacken .....	7
5.2	Montage der Geräte und Komponenten .....	7
5.3	Installation.....	7
5.4	Stromversorgung.....	7
6	Bedienungsanweisungen	8
6.1	Bedienung.....	8
6.1.1	Wasserstand .....	8
6.1.2	Benutzung des Bades ohne Wasser ( <i>dry, DTL</i> ).....	8
6.1.3	Betrieb über 60°C .....	8
6.1.4	Trockenlauf des Bades ( <i>dPR</i> ).....	9
6.1.5	Entleeren des Pasto.....	9
7	Verwendung des Pasto	10
7.1	Verwendung des Pasto .....	10
7.1.1	Pasto - Bedienelemente .....	10
7.1.2	Einstellung der Kontrolltemperatur (°C).....	10
7.1.3	Aktivieren der Tastensperre .....	11
7.1.4	Einstellung des Übertemperaturalarms .....	11
7.1.5	Konfigurieren und Ausführen von Temperaturvorgaben .....	12
7.1.6	Einstellen des Countdown-Timers ( <i>CDT</i> ).....	12
8	Kalibrierung	15
8.1	Kalibriermöglichkeiten .....	15
8.2	Einpunkt-Kalibrierung ( <i>LPC</i> ).....	15
8.3	Zweipunkt-Kalibrierung ( <i>LPC, HPC</i> ) .....	17
9	Technische Spezifikationen	20
10	Garantie-Informationen	20
11	Wartung und Service	21
11.1	Reinigung .....	21
11.2	Sicherungen .....	21
11.2.1	Netzkabel ersetzen .....	21
11.2.2	Routine-Sicherheitstests .....	21
11.3	Wartung.....	22
12	Fehlersuche	22

13	Konformität	23
13.1	WEEE Richtlinie .....	23
13.2	RoHS-Richtlinie .....	23
13.3	Elektrische Sicherheit und elektromagnetische Kompatibilität.....	23

# 1 Verwendung der Produkte

---

Folgende Produkte sind in diesem Benutzerhandbuch enthalten:

Pasto Ausführungen:

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

Die oben genannten Produkte sind eine Allzweckreihe von thermostatisch kontrollierten Sous-vide-Bädern für das Sous-vide-Kochen für Professionelle Benutzer.

## 2 Gebrauchsanweisung

---

Dieses Benutzerhandbuch ermöglicht es Ihnen, das Sous-vide-Bad korrekt und sicher auszupacken, einzurichten und zu bedienen. Wichtige Sicherheitsinformationen, Symbole und Warnhinweise sind nachfolgend aufgeführt und sollten sorgfältig gelesen werden.

Bei technischen Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht behandelt werden, wenden Sie sich bitte an Grant Creative Cuisine oder Ihren lokalen Händler, der weitere Informationen zur Verfügung stellen kann.

## 3 Produktregistrierung und Garantie

---

Die Garantie für dieses Sous-vide-Bad ist in Abschnitt 8 beschrieben, aber um das Gerät zu registrieren, sollten Sie das Online-Anmeldeformular auf [www.grantcreativecuisine.com](http://www.grantcreativecuisine.com) ausfüllen. **Wenn Sie Ihr Produkt nicht registrieren, kann dies Ihre Garantie beeinträchtigen.**

## 4 Sicherheitsinformationen

---

### 4.1 Sicherheitsvorschriften

Grant Pasto erfüllt die Anforderungen der internationalen Sicherheitsnorm IEC 61010 - "Sicherheitsbestimmungen für elektrische Mess-, Steuer- und Laborgeräte". Sie entsprechen auch den folgenden äquivalenten nationalen Normen, einschliesslich:

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

## 4.2 Sicherheitssymbole

Die unten aufgeführten Symbole sind wie folgt gekennzeichnet:



**Achtung: Oberflächen und Wasser können während und nach Gebrauch heiss werden.**



**Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Bad benutzen.**



**Wichtige Sicherheitshinweise**



**Empfohlene Bedienung  
Die Nichtbeachtung kann die Leistung des Gerätes beeinträchtigen.**

## 4.3 Sicherheitswarnungen

	Lesen Sie die ganze Anweisung. Die Sicherheit kann beeinträchtigt werden, wenn sie nicht befolgt wird.
 	<p>Oberflächen und Wasser können während und nach dem Gebrauch heiss sein. Bevor Sie Pasto entleeren, reduzieren Sie die Wassertemperatur. Die 12l und 26l Bäder müssen komplett geleert werden, bevor sie bewegt werden.</p> <p>Dieses Bad ist nur für den Einsatz mit Wasser bestimmt. Die Verwendung anderer Flüssigkeiten kann ein Erlöschen der Herstellergarantie nach sich ziehen und es besteht Feuer- und Explosionsgefahr.</p> <p>Das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche stellen, um das Risiko eines unbeabsichtigten Ausleerens zu reduzieren.</p> <p>Wartungsfreie Teile. Stromschlaggefahr nach Demontage oder bei Betrieb mit entfernten Abdeckungen.</p> <p>Nicht für den Einsatz in Umgebungen mit Risiko von brennbaren oder explosiven Gasen. Muss innerhalb der nachfolgend aufgeführten Grenzwerte betrieben werden.</p> <p>Nur das mitgelieferte Netzkabel verwenden. Netzschalter und Gerätestecker müssen leicht zugänglich sein.</p> <p>Ein Abstand von &gt;10 cm um das Wasserbad ist erforderlich, um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.</p> <p>Wenn gefährliche Flüssigkeiten auf das Gerät gelangen, ist es von der Stromversorgung zu trennen und anschliessend von einer Fachkraft zu überprüfen. Der Benutzer ist für die Durchführung einer entsprechenden Dekontamination verantwortlich, wenn gefährliche Materialien auf das Gerät gelangt sind.</p> <p>Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ausschliesslich mit Wasser und Haushaltsreinigern. Die Verwendung anderer chemischer Reinigungsmittel kann das Gerät beschädigen. Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers und die geltenden Gesetze über die Verwendung von potentiell gefährlichen Stoffen.</p>



Die nachfolgend aufgeführten zusätzlichen Anweisungen sind strikt zu beachten, um das Wasserbad in einem hervorragenden Zustand zu halten. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann die Garantie beeinträchtigen. Weitere wichtige Informationen sind den Online-Ressourcen zu entnehmen.

Für eine optimale Leistung darf das Tablett die Wannenränder nicht berühren.

Bevor Sie Pasto zum ersten Mal einschalten, muss das Bad mit Wasser gefüllt werden. Wenn das leere Gerät eingeschaltet wird, kann die Heizung beschädigt werden und so die Produktgarantie ihre Gültigkeit verlieren.

Wenn das Gerät transportiert oder in einer kalten oder feuchten Umgebung gelagert wurde, kann sich darin Kondenswasser bilden. Wenn das der Fall sein könnte, warten Sie eine gewisse Zeit (mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur) bis die Kondensation für verdampft ist, bevor Sie das Gerät benutzen.

Beim Betrieb von Pasto bei hohen Umgebungstemperaturen ( $> 30^{\circ}\text{C}$ ) sollte die Wassertemperatur des Bades nicht mehr als  $10^{\circ}\text{C}$  unter der Umgebungstemperatur liegen.

## 5 Bedienungsanleitung

---

### 5.1 Anweisungen zum Auspacken

Standardausstattung:

- • Pasto Sous-vide-Bad
- • Netzkabel mit Stecker
- • Edelstahl-Deckel
- • Unterteil aus rostfreiem Stahl
- • Kurzanleitung

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig und bewahren Sie es für künftigen Versand oder Lagerung des Gerätes auf.

### 5.2 Montage der Geräte und Komponenten

Der Pasto hat drei Hauptkomponenten: Bad, Deckel und Bodenwanne. Die Bodenwanne in das Bad mit den Füßen nach unten einsetzen, so dass ein Spalt zwischen Tankboden und Einsatz besteht.



Um eine optimale Temperaturstabilität zu gewährleisten, darf das Basiselement die Seiten des Tanks nicht berühren.

Der Deckel sollte nur mit dem Griff angehoben werden, da andere Teile während des Gebrauchs heiss werden können. Es gibt auch ein Entlüftungs- / Thermometer-Loch - dieses Loch sollte nicht verdeckt werden, da sich im Bad Druck aufbauen könnte.

### 5.3 Installation

Stellen Sie den Pasto auf eine ebene, nicht brennbare Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass Netzstecker und Schalter gut zugänglich sind.

### 5.4 Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob die auf dem Seriennummernschild angegebene Versorgungsspannung und die Art des Netzsteckers für Ihre Steckdose korrekt sind. Die Steckdose muss eine Erdverbindung haben.

Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## 6 Bedienungsanweisungen

### 6.1 Bedienung

#### 6.1.1 Wasserstand

Pasto wird eine optimale Leistung bieten, wenn der Füllstand nur maximal 75% beträgt. Dadurch gibt es noch Platz für Lebensmittelbeutel.


Der im Tank verwendete Wasserlevel beeinflusst die Temperaturgenauigkeit und -stabilität. Wir empfehlen folgendes Minimum

Tankgrösse	Empfohlene Mindestfüllmenge in %	Ungefähre Wassermenge (mm)
5L	40%	50
12L		50
26L		70


**Tabelle 1 - Empfohlene Mindestfüllmengen**

#### 6.1.2 Benutzung des Bades ohne Wasser (dry, DTC)

Versuchen Sie, den Pasto nicht ohne Wasser im Tank zu benutzen. Pasto hat einen eingebauten Schutzmechanismus (Trockenstartschutz), der diese Bedingung unter den meisten Umständen erkennt und verhindert, dass Pasto weiter erhitzt. In diesem Fall wird das Display "dry" anzeigen und ein Alarm wird ausgelöst.

	Wenn ein doch unbeabsichtigter Trockenstart eingetreten ist, kann die Behälterinnenfläche sehr heiss werden, auch wenn der Trockenstartschutz eingesetzt hat. Berühren Sie den Tank nicht, bis er einige Minuten abgekühlt ist.
---	---

Sobald Sie den Pasto wieder gefüllt haben, müssen Sie das Bad aus- und einschalten, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

	Wiederholtes trockenes Starten des Bades beansprucht wichtige Komponenten im Bad, die die Lebensdauer und die Garantie des Geräts beeinträchtigen können.
---	---

Der Pasto verfügt auch über eine unabhängige Sicherheitstemperaturbegrenzung, die das Bad im unwahrscheinlichen Fall eines Defekts schützt oder wenn der Trockenschutz ausgeschaltet ist (siehe Abschnitt 6.1.4). Wenn die Begrenzung aktiviert ist, stoppt der Pasto das Heizen, zeigt DTC auf dem Display an und es ertönt ein Alarm. Den Pasto ausschalten, das Netzkabel vom Strom entfernen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Kontaktieren Sie Grant Creative Cuisine auf [support@grantcreativecuisine.com](mailto:support@grantcreativecuisine.com) für Informationen, wie Ihr Bad in den Startmodus zurückgesetzt werden kann.

#### 6.1.3 Betrieb über 60°C

Um eine korrekte Temperaturregelung zu gewährleisten und sicherzustellen, dass die Wassertemperatur den Sollwert erreicht, muss der Deckel bei Temperaturen über 60°C benutzt werden.

Der Deckel wird auch eine übermässige Verdunstung verhindern, was bedeuten würde, dass das Bad öfter gefüllt werden müsste und spart somit Energie.



#### 6.1.4 Trockenlauf des Bades (dPA)

Achten Sie stets darauf, dass das Wasser nicht völlig verdampft bis der Pasto trocken ist. Dies kann dazu führen, dass sich die interne Sicherheitsabschaltung des Bades einschaltet. In diesem Fall zeigt das Display  $\square E \square$  an und es ertönt ein Alarm. Kontaktieren Sie Grant Creative Cuisine für Informationen darüber, wie Ihr Bad zurückgesetzt werden kann.

Pasto hat eine integrierte erweiterte mechanische Erkennung, um die Möglichkeit für ein Sicherheitsausschalten deutlich zu reduzieren. Diese treten in den meisten Fällen auf, wenn das Bad versehentlich trocken läuft. Diese Funktion wird nur dann automatisch aktiviert, wenn folgende Kriterien erfüllt sind:

- eingestellte Temperatur > 50°C
- Das Bad ist mindestens eine Stunde in Betrieb.
- Das Wasser ist nicht auf den Siedepunkt eingestellt (> = 99°C).

Wenn Pasto Anzeichen für einen zu niedrigen Wasserspiegel erkennt, alarmiert er den Benutzer, indem er auf dem Display "d-r-J" anzeigt und einen Alarm auslöst.

Sobald Sie den Wasserstand überprüft und wieder mehr Wasser nachgefüllt haben, müssen Sie den Pasto aus- und wieder einschalten, um den Betrieb fortzusetzen.

Diese Funktion kann deaktiviert werden. Drücken Sie die **Set**-Taste, um das Sous-vide-Menü aufzurufen, und wählen Sie mit den Pfeiltasten dPA (Trockenschutzalarm). Drücken Sie die **Set**-Taste und wählen Sie mit den Pfeiltasten "OFF" aus. Mit der **Set**-Taste bestätigen Sie, dass Trockenstartschutz und Trockenlaufschutz ausgeschaltet sind.

#### 6.1.5 Entleeren des Pasto

Bevor das Bad entleert wird, muss die Wassertemperatur auf ein sicheres Niveau fallen und es müssen angemessene Vorkehrungen getroffen werden, um versehentliches Verschütten zu verhindern.

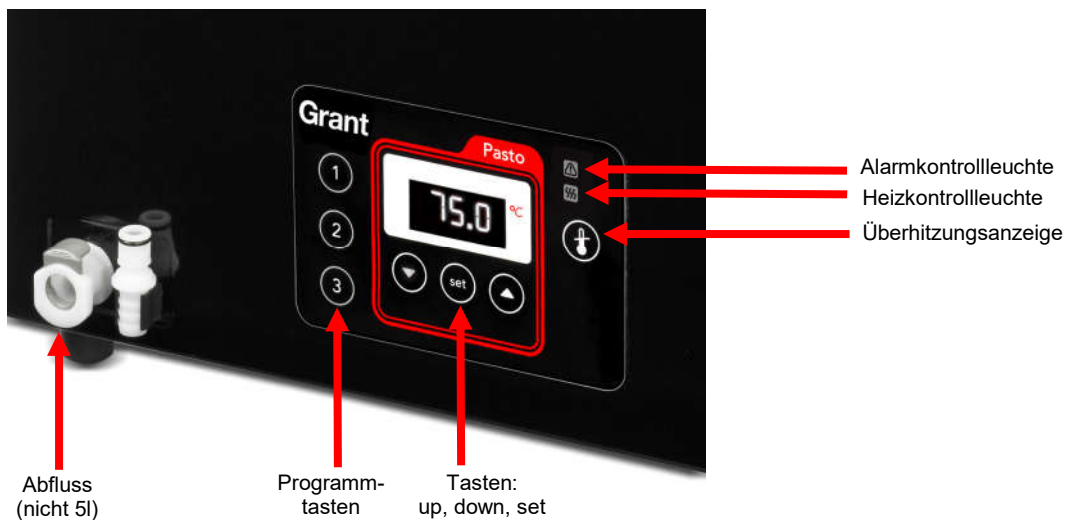
Pasto 12 & 26 haben Ablasshähne, um das Entleeren zu erleichtern.

Um Pasto mit dem Ablasshahn zu entleeren, drücken Sie den mitgelieferten Ablassesatz in den Ablasshahn. Beachten Sie, dass sich das Wasser zu entleeren beginnt, sobald der Ablassesatz vollständig eingerastet ist. Eine Schlauchverlängerung kann bei Bedarf auf den Ablaufanschluss gesteckt werden.

## 7 Verwendung des Pasto

### 7.1 Verwendung des Pasto

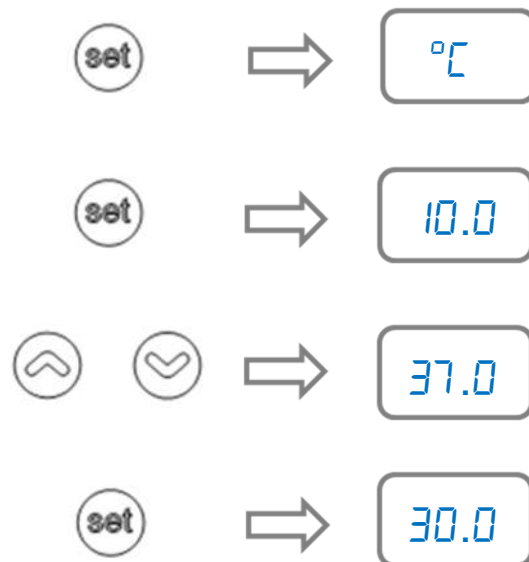
#### 7.1.1 Pasto - Bedienelemente



#### 7.1.2 Einstellung der Kontrolltemperatur (°C)

Die Wassertemperatur des Pasto kann über die Hauptanzeige eingestellt werden. Das folgende Beispiel zeigt die Einstellung des Wasserbades auf 37,0 ° C. Beachten Sie, dass, sobald der Sollwert eingegeben wird, die Wassertemperatur angezeigt wird und die Heizlampe zeigt an, wann das Bad erwärmt wird.

Die Heizanzeige leuchtet periodisch, um zu zeigen, dass das Bad heizt.



Tatsächliche Temperatur von Wasser in Pasto.

Abbildung 1 - Einstellung der Betriebstemperatur

### 7.1.3 Aktivieren der Tastensperre

Das Bedienfeld kann durch gleichzeitiges Betätigen der **set**- und **up**-Tasten für mindestens 3 Sekunden gesperrt werden. Im Display erscheint **LOC**, um zu bestätigen, dass das Tastenfeld gesperrt ist.

Das Bedienfeld kann durch gleichzeitiges Drücken der **set**- und **down**-Taste für mindestens 3 Sekunden entriegelt werden. Im Display erscheint **OPr**, um zu bestätigen, dass das Tastenfeld betriebsbereit ist.

### 7.1.4 Einstellung des Übertemperaturalarms

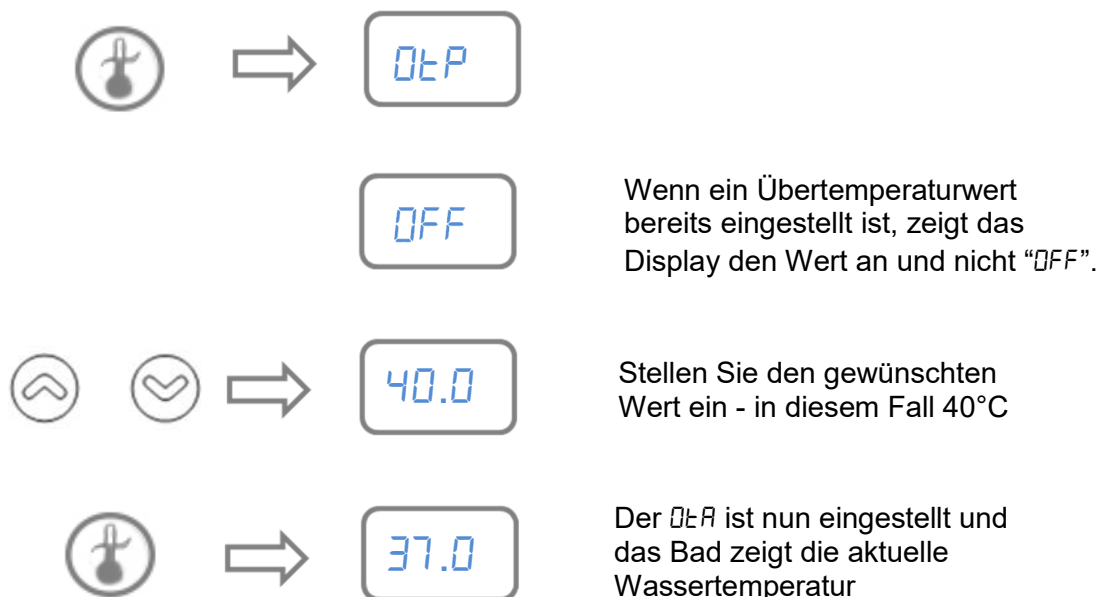
Die Übertemperatur kann verwendet werden, um Lebensmittel zu schützen, indem eine maximale Temperaturhöhe eingestellt wird, auf die das Bad aufgeheizt werden kann. Wenn das Bad diese Temperatur übersteigt, stoppt es zu heizen, die Anzeige **OTR** (Übertemperaturalarm) erscheint, und ein Alarm wird ausgelöst.

Durch Drücken der **set**-Taste kann der Alarmton ausgeschaltet werden.

Lassen Sie den Pasto abkühlen bevor Sie das Bad aus- und wieder einschalten, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen. Wenn die Ursache der Überhitzung ein falscher Sollwert ist, beachten Sie, dass dieser Wert korrigiert werden muss, ansonsten wird der Alarm wieder aktiviert.

Sie sollten wenn möglich den Übertemperaturwert einstellen, um einen Sicherheitsabstand für die maximale Temperaturgrenze zu erlauben. Zusätzlich sollte der **OTR**-Grenzwert grösser als der Pasto-Sollwert sein, um Störungsalarme zu vermeiden. Wir empfehlen mindestens 1°C.

Übertemperaturalarm einstellen:



### Abbildung 2 - Einstellung des Übertemperaturalarms

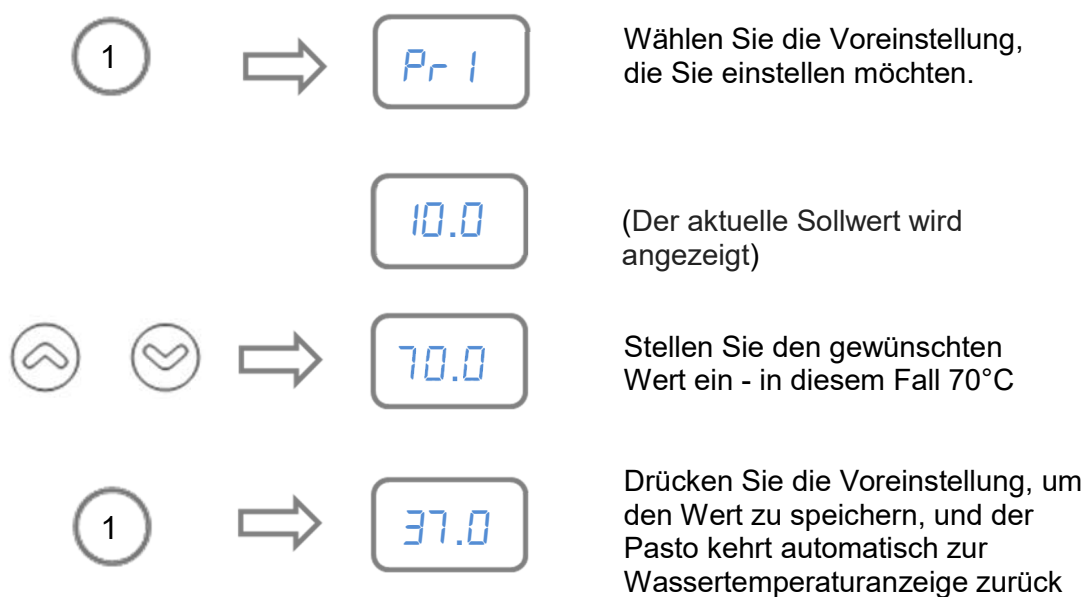
Um den Alarm zu deaktivieren, stellen Sie den Grenzwert für die Temperaturüberschreitung auf 10.0°C ein, und drücken Sie dann nochmals die Abwärtstaste, so dass "OFF" angezeigt wird. Speichern Sie diese, indem Sie die Übertemperaturalarmtaste drücken.

### 7.1.5 Konfigurieren und Ausführen von Temperaturvorgaben

Temperaturvoreinstellungen ermöglichen es Ihnen, die Temperatureinstellungen von Pasto bequem zu speichern, die Sie regelmässig verwenden. Das Bad verfügt über 3 Voreinstellungen (Programme), nummeriert von 1 bis 3.

Sie können den Pasto auf den in der Voreinstellung gespeicherten Wert einstellen, in dem Sie die gewünschte Program-Taste drücken, gefolgt von der **set**-Taste.

Bevor Sie Voreinstellungen verwenden können, müssen Sie die Werte in mindestens einem der Voreinstellungen folgendermassen speichern:

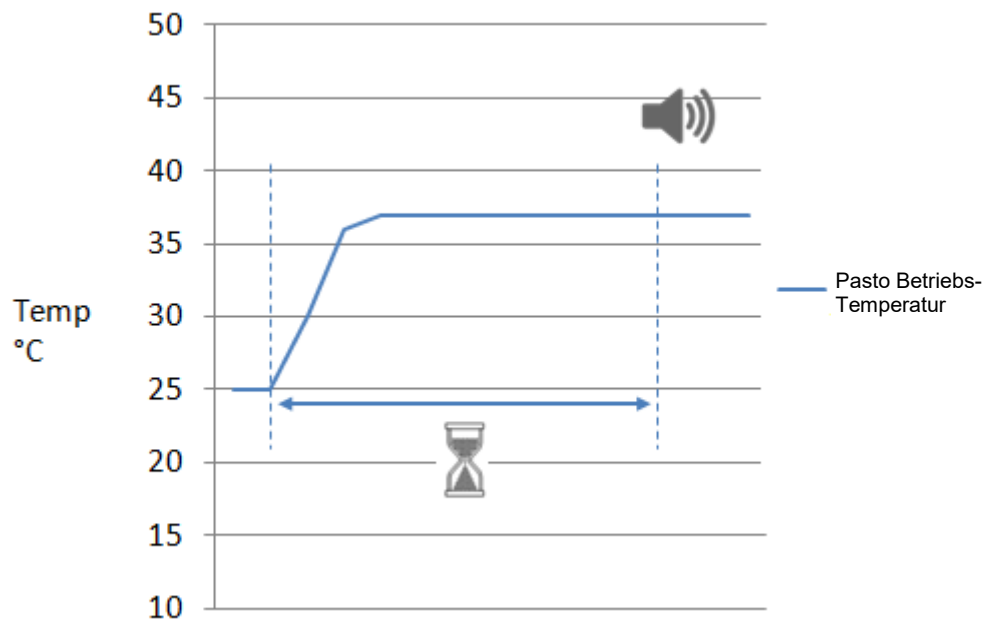


**Abbildung 3 - Konfigurieren eines voreingestellten Wertes**

### 7.1.6 Einstellen des Countdown-Timers (Cdt)

Der Countdown-Timer kann im Bereich von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Der Countdown-Timer ertönt am Ende eines Countdown-Zeitraums. Er kann verwendet werden, um die Zeit für das Kochen zu programmieren oder zur Erinnerung für eine weitere Aktion.

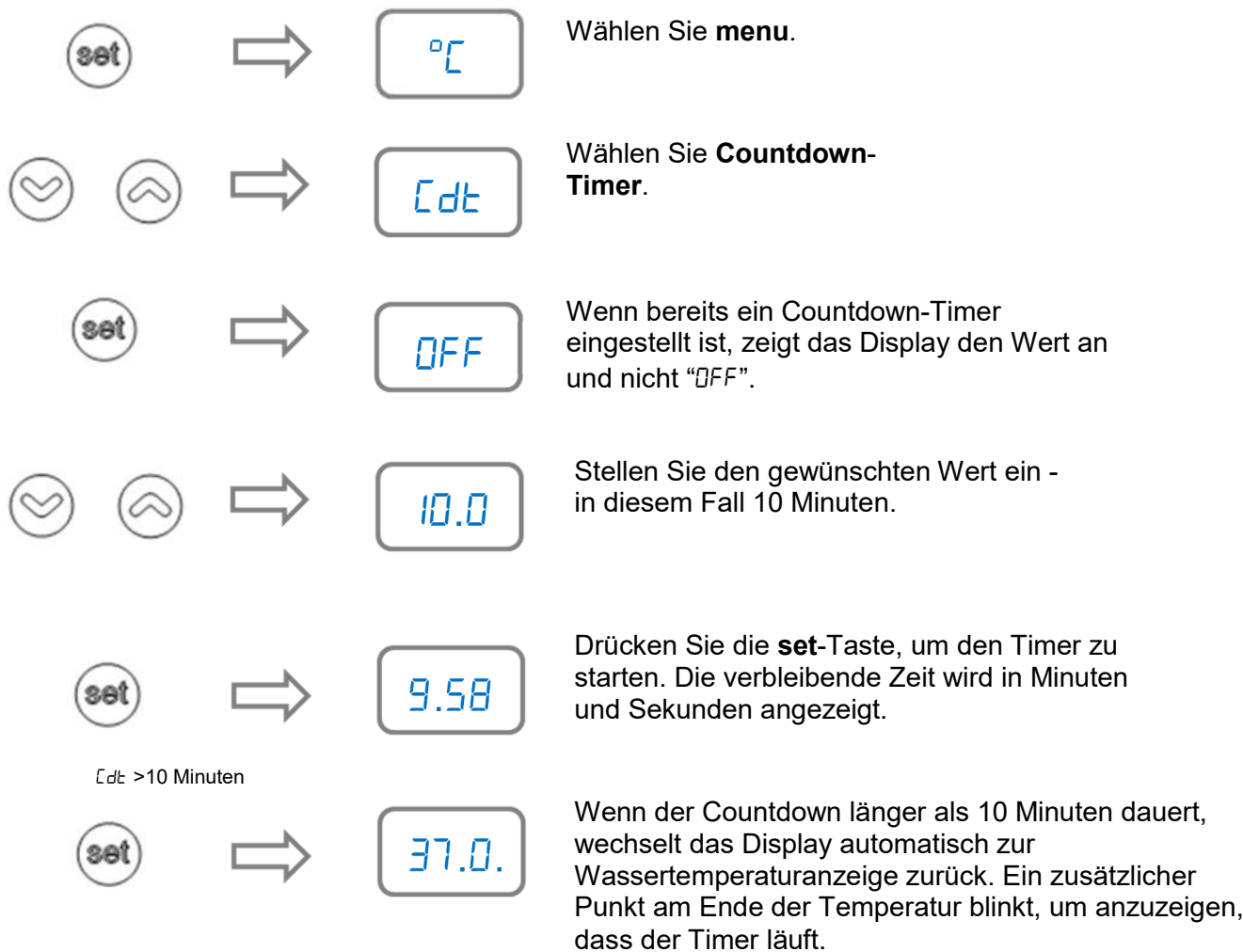
Beachten Sie, dass der Countdown-Timer die Aufheizzeit nicht berücksichtigt. Wenn der Pasto die eingestellte Temperatur nicht erreicht hat, muss dies beim Starten des Countdown-Timers berücksichtigt werden.



Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und auf dem Display erscheint *End*.

Drücken Sie die **set**-Taste, um den Alarm auszuschalten.

## Einstellen des Countdown-Timers:



### Abbildung 4 - Einstellung des Countdown-Timers

Um die Wassertemperatur anzuzeigen, während das Display die verbleibende Zeit anzeigt, drücken Sie die **set**-Taste.

Um die Konfigurationsmenüs aufzurufen, während das Display die verbleibende Zeit anzeigt, drücken Sie die **set**-Taste zweimal.


Der Timer kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem die Menüoption *Cdt* gewählt und die Abwärtsfeiltaste gedrückt wird, bis im Display „OFF“ erscheint.

## 8 Kalibrierung

### 8.1 Kalibriermöglichkeiten

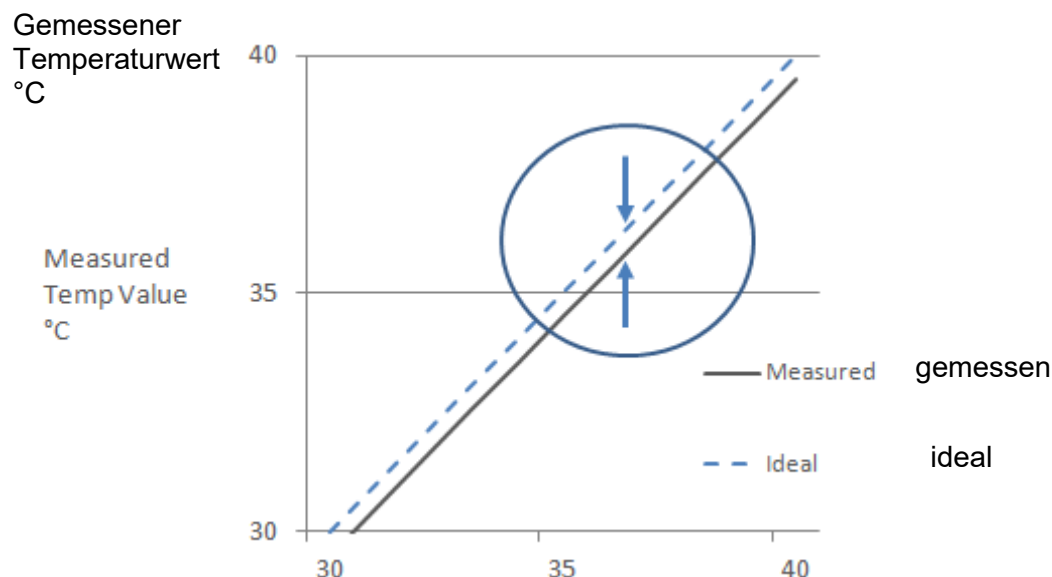
Es gibt zwei Kalibriermöglichkeiten:

- Einpunkt-Kalibrierung
- Zweipunkt-Kalibrierung

	<p>Die Qualität der Kalibrierung ist stark abhängig von:</p> <p>Verwendung eines geeigneten Referenzthermometers, idealerweise die 10-fache Genauigkeit, die Sie erreichen wollen.</p> <p>Durchführung einer Kalibrierung in stabilen Umgebungsbedingungen (<math>\pm 1^\circ\text{C}</math>), frei von Zugluft oder Kühlluftströmen.</p>
---	---

### 8.2 Einpunkt-Kalibrierung (LPC)

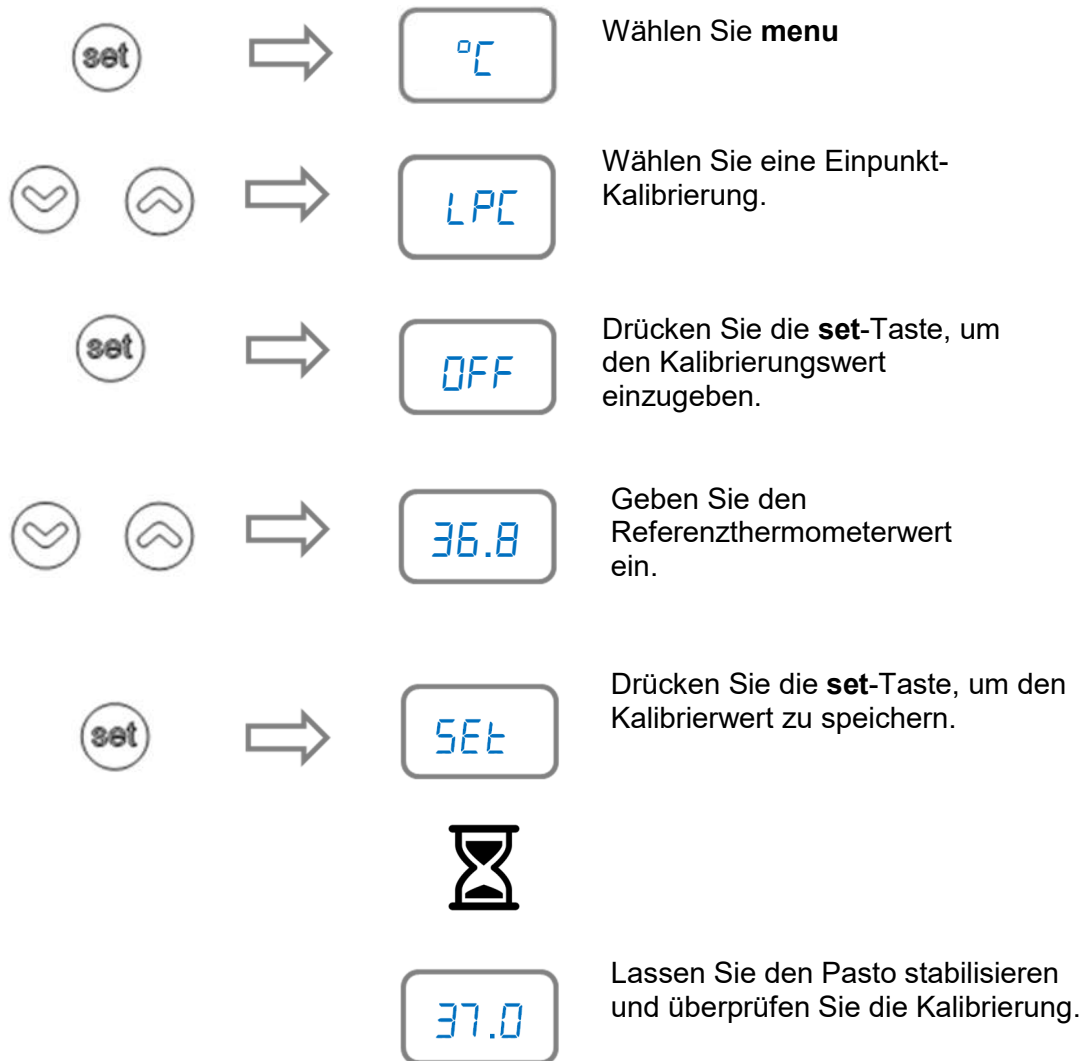
Eine Einpunkt-Kalibrierung wendet eine einzige Abweichung von der Bad-Temperaturkurve an. Aus diesem Grund ist die Kalibriertemperatur üblicherweise die gleiche wie die beabsichtigte Betriebstemperatur für das Bad oder ein bestimmtes Experiment:



Konfigurieren einer Einpunkt-Kalibrierung:

Stellen Sie zuerst den Pasto auf den gewünschten Sollwert und lassen Sie diesen für mindestens eine Stunde stabilisieren.

Das Referenzthermometer in die Mitte des Pasto stellen. Beachten Sie die vom Referenzthermometer angezeigte Temperatur und geben Sie diese in das Kalibrierungsmenü ein, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:



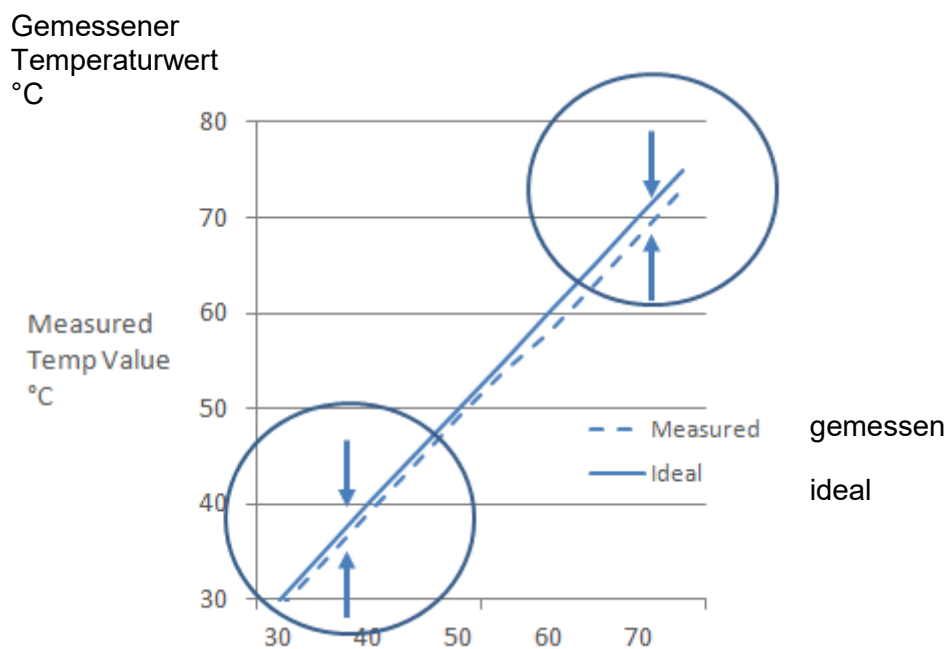
**Abbildung 5 - Einstellen einer Einpunkt-Kalibrierung**



### 8.3 Zweipunkt-Kalibrierung (LPC, HPC)

Eine Zweipunkt-Kalibrierung wird typischerweise verwendet, wenn der Pasto über eine Spannweite von Temperaturen betrieben werden soll.

In das Kalibrieremenü werden zwei Kalibrierpunkte eingetragen: der niedrige Kalibrierpunkt (LPC) und der hohe Kalibrierpunkt (HPC). Diese Punkte werden typischerweise direkt unterhalb und oberhalb des normalen Betriebstemperaturbereichs für den Pasto ausgewählt.



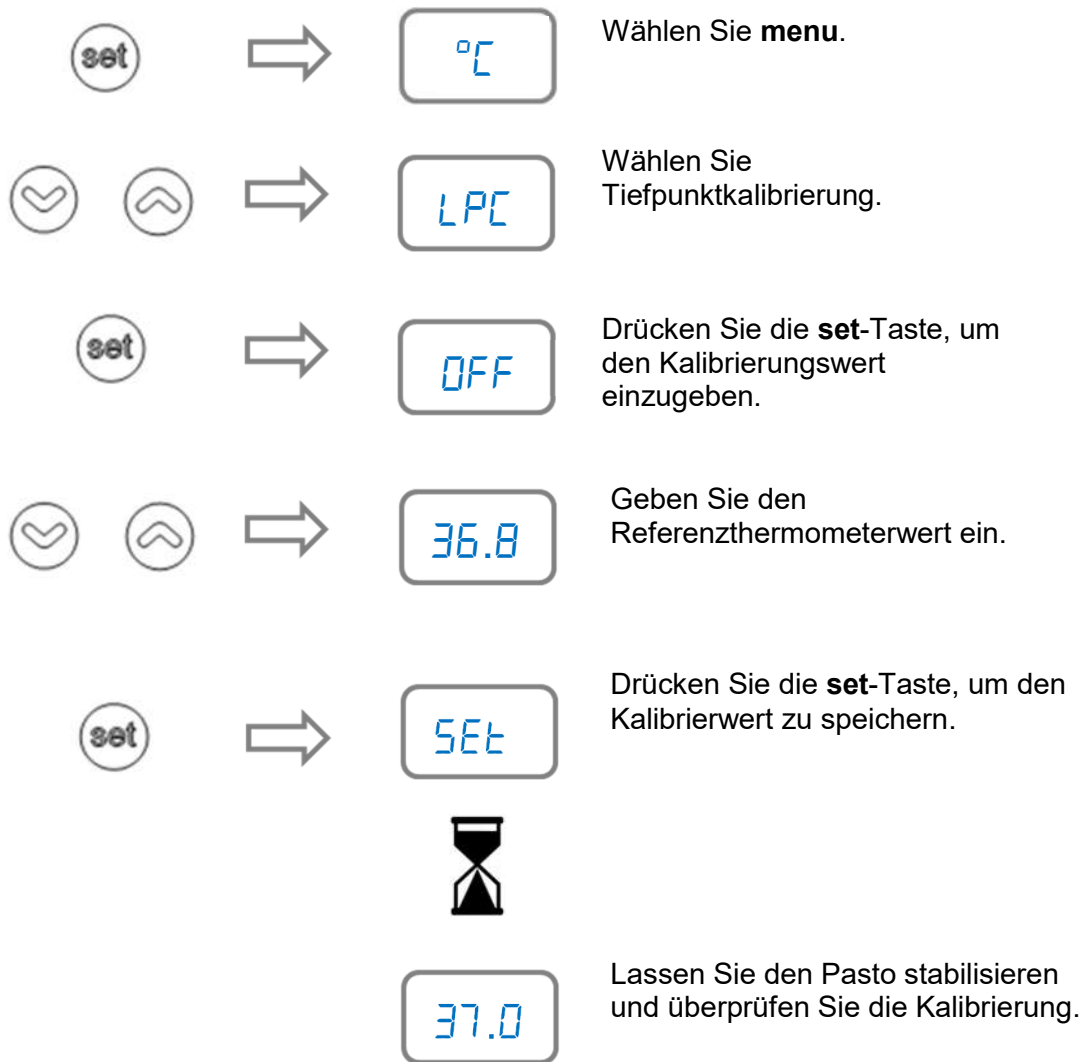
Wenn nur ein Kalibrierpunkt eingegeben wird, verhält sich das Bad wie oben in der Einpunkt-Kalibrierung beschrieben.

Gehen Sie folgendermassen vor, um eine Zweipunkt-Kalibrierung zu konfigurieren:

Zuerst den Pasto auf die niedrigere Betriebstemperatur einstellen und mindestens eine Stunde stabilisieren lassen.

Legen Sie das Referenzthermometer in den Pasto-Tank.

Beachten Sie den Wert des Referenzthermometers und geben Sie ihn in das Kalibrierungsmenü ein, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

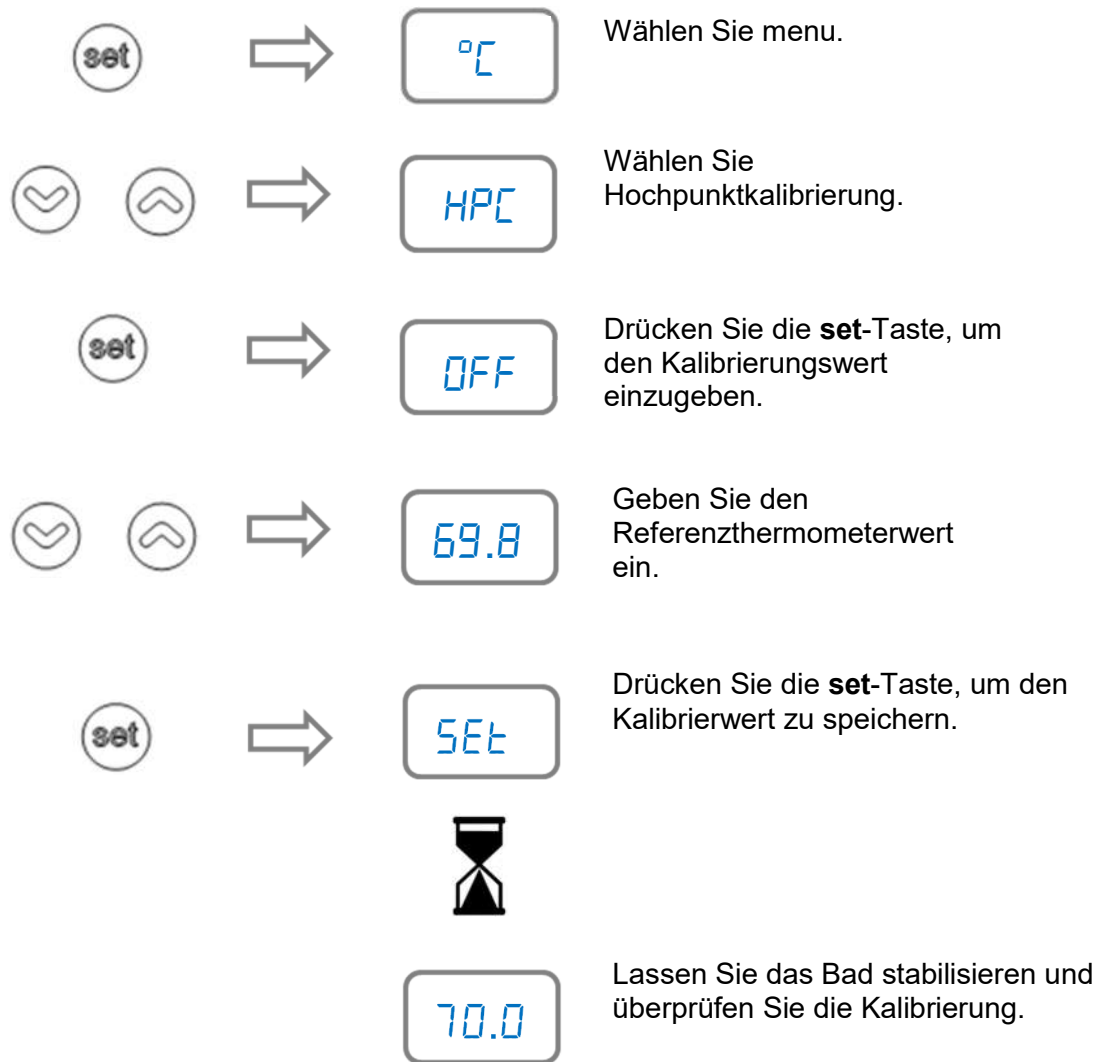


**Abbildung 6 - Einstellung des unteren Kalibrierpunktes**

Im zweiten Schritt den Pasto auf die obere Betriebstemperatur einstellen und mindestens eine Stunde stabilisieren lassen.

Legen Sie das Referenzthermometer in den Pasto-Tank.

Beachten Sie den Wert des Referenzthermometers und geben Sie ihn in das Kalibrierungsmenü ein, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:



**Abbildung 7 - Einstellung des oberen Kalibrierpunktes**

## 9 Technische Spezifikationen

---

### Betriebsbedingungen

Umgebungstemperatur	5°C bis 40°C
Maximale relative Luftfeuchtigkeit	80% RH bei Raumtemperaturen bis zu 31°C linear abnehmend auf 50% RH bei 40°C
Höhe über dem Meeresspiegel	Bis zu 2.000 m (6.500 ft)
Betriebsumgebung	Nur im Innenbereich

### Elektrische Angaben

Netzspannung: 220-230V bei 50/60 Hz oder 110-120V bei 50/60 Hz

Verschmutzungsgrad: 2

Installationskategorie: II

Hinweis: Netzspannungsschwankungen dürfen  $\pm 10\%$  der Nennspannung nicht überschreiten.

Modelle	Leistung (L)	Strombelastbarkeit (A)	
		120V	230V
PASTO 5	5	3.0	1.5
PASTO 12	12	6.5	3.5
PASTO 26	26	8.5	6.0

### Pasto Leistung

Temperaturbereich	5°C über Raumtemperatur bis 90°C
Display (auch zum Benutzen der Einstellungen)	10.0 bis 99.9°C in 0.1°C Schritten
Temperaturbeständigkeit	$\pm 0.2^\circ\text{C}$

Alle Leistungsdaten wurden gemäss DIN12876 geprüft.

## 10 Garantie-Informationen

---

Bei Verwendung unter Laborbedingungen gemäss dieser Anleitung hat dieses Produkt ZWEI JAHRE Garantie auf Materialfehler oder Verarbeitung.

# 11 Wartung und Service

---

Ausser der Reinigung ist keine routinemässige Wartung erforderlich. Im Gerät befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.

## 11.1 Reinigung

Reinigen Sie die Aussenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch.

Bevor Sie eine andere Reinigungs- oder Desinfektionsmethode verwenden, wenden Sie sich an die Grant Creative Cuisine oder Ihren örtlichen Vertreter, um sicherzustellen, dass die empfohlene Methode das Gerät nicht beschädigt.

## 11.2 Sicherungen

Die Sicherungen sind intern und sollten nicht ausgetauscht werden müssen.

### 11.2.1 Netzkabel ersetzen

Das mit den Wasserbädern auszutauschende Ersatz-Netzkabel muss den gleichen Spezifikationen entsprechen wie das Original, das mit dem Gerät geliefert wurde, um die Sicherheit des Gerätes zu gewährleisten.

Für Europa (einschliesslich Grossbritannien) muss das Kabel die folgenden Kennzeichnungen aufweisen: <HAR>, HO5VV-F 3Gx1mm<sup>2</sup> und für 10A geeignet sein. Der Netzstecker und der IEC-Stecker müssen die Zulassungen einer europäischen Zertifizierungsstelle (z. B. BSI, VDE oder gleichwertig) haben.

Für Australien muss das Kabel die folgenden Kennzeichnungen aufweisen: HO5VV-F 3Gx1mm<sup>2</sup> und mit für 10A geeignet sein. Der Netzstecker, der Anschluss und der IEC-Stecker müssen Zulassungen von einer australischen Regionalbehörde (z. B. N, NSW oder gleichwertig) haben.

Für Nordamerika muss das Kabel die folgenden Kennzeichnungen aufweisen: SVT, 3x 18AWG, VW-1, 75°C, 300V, FT2 und für 10A geeignet sein. Der Netzstecker, das Anschlusskabel und der IEC-Stecker müssen Drittanbieter-Zulassungszeichen für Kanada und die USA (z. B. CSA- und UL-Marken / Aktenzeichen) haben.

### 11.2.2 Routine-Sicherheitstests

Wenn Routinetests durchgeführt werden sollen, empfehlen wir eine Prüfung der Integrität des Schutzleiters und eines Isolationstests von 500V DC. Routine-Flash-Tests werden nicht für elektrische Geräte empfohlen, da wiederholte Hochspannungsprüfungen Dämmstoffe verschlechtern.

### 11.3 Wartung

Wenn ein Service erforderlich ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Grant Creative Cuisine oder Ihren örtlichen Vertreter für Reparaturen.

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](mailto:support@grantcreativecuisine.com)

### 12 Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Erforderliche Massnahmen
Temperatur steigt nicht	eingestellte Temperatur ist niedriger als die Flüssigkeitstemperatur	Überprüfen Sie, ob die Pasto-Temperatur korrekt eingestellt ist (siehe Abschnitt 7).
	eingestellte Temperatur ist zu nahe an der Umgebungstemperatur	Erhöhen Sie die eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 7). Die Mindesttemperatur ist 5°C mehr als die Umgebungstemperatur.
Temperatur steigt ungewollt weiter	eingestellte Temperatur ist höher als Flüssigkeitstemperatur	Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur korrekt ist (siehe Kapitel 7).
	eingestellte Temperatur ist zu nahe an der Umgebungstemperatur	Erhöhen Sie die eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 7). Die Mindesttemperatur ist 5°C mehr als die Umgebungstemperatur.
Displayanzeige $\square \square P$	Die Wassertemperatur hat die $\square \square P$ -Alarmtemperatur überschritten.	Lassen Sie das Wasser abkühlen. Überprüfen Sie, ob $\square \square P$ oberhalb der erforderlichen Wassertemperatur eingestellt ist (siehe Abschnitt 7.1.4).
Displayanzeige $d r \text{ Y}$	Der Pasto wurde ohne Wasser erwärmt.	Mit Wasser füllen. Das Bad aus- und wieder einschalten.
	Der Pasto hat kein Wasser mehr.	Mit Wasser nachfüllen. Das Bad aus- und wieder einschalten.
Displayanzeige $\square \square \square$	Pasto hat wegen Wassermangel überhitzt.	Die Temperaturabschaltung muss zurückgesetzt werden. Kontaktieren Sie Grant Creative Cuisine für weitere Anweisungen.
	Das Produkt wurde direkt auf die Wanne gestellt.	Verwenden Sie nach dem Reset einen Einsatz in der Wanne.
Displayanzeige $\square P E r$	Fehlerhafter Temperaturfühler	Kontaktieren Sie den Grant Creative Cuisine Kundendienst für Hilfe.
Displayanzeige $S h r t$	Fehlerhafter Temperaturfühler	Kontaktieren Sie den Grant Creative Cuisine Kundendienst für Hilfe.
Displayanzeige $d E F$	Das Bad läuft auf den Standardeinstellungen.	Kontaktieren Sie den Grant Creative Cuisine Kundendienst für Hilfe.

## 13 Konformität

---

### 13.1 WEEE Richtlinie

Grant Geräte erfüllen die Anforderungen der Richtlinie von Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) 2006. Wir sind Mitglied des B2B-Konformitätsprogramms (System Genehmigungsnummer WEE/MP3338PT/SCH), das unsere WEEE-Verpflichtungen in unserem Namen erfüllt. Grant Geräte wurden mit einer einmaligen Registriernummer von der Umweltagentur versehen, diese Referenznummer ist WEE/GA0048TZ.

Für Informationen über WEEE-Kollektionen in Grossbritannien kontaktieren Sie bitte unser „B2B-Compliance-System“ direkt unter +44 (0) 1691 676 124.  
Für andere Länder wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

Allgemeine WEEE-Informationen finden Sie unter: [www.b2bcompliance.org.uk](http://www.b2bcompliance.org.uk)

### 13.2 RoHS-Richtlinie

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Produkte entsprechen den Anforderungen der RoHS-Richtlinie (Richtlinie 2011/65/EG).

### 13.3 Elektrische Sicherheit und elektromagnetische Kompatibilität

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Produkte entsprechen den Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie (2014/30/EG) für elektrische Sicherheit und EMV-Richtlinie (2014/35/EG) für elektromagnetische Verträglichkeit. Siehe Konformitätserklärung auf der Innenseite.

# 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](mailto:enquiries@grantcreativecuisine.com)  
[www.grantcreativecuisine.com](http://www.grantcreativecuisine.com)

33621 V:B DMN P32