

# Creative Cuisine

by Grant



## Pasto Baño maría Sous Vide

*Manual del usuario*

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

Si tiene algún comentario sobre los productos o servicios de Grant Creative Cuisine, nos gustaría que nos lo comunicara. Envíe sus comentarios a:

Grant Creative Cuisine Ltd  
Shepreth  
Cambridgeshire  
SG8 6GB  
Reino Unido

Tel.: +44 (0) 1763 264 741

Correo electrónico: [enquiries@grantcreativecuisine.com](mailto:enquiries@grantcreativecuisine.com)

## Contenido

1	Uso de productos	4
2	Cómo utilizar este manual del operador	4
3	Registro del producto y garantía	4
4	Información de seguridad	4
4.1	Cumplimiento en materia de seguridad	4
4.2	Símbolos de seguridad	5
4.3	Advertencias de seguridad	5
5	Instrucciones de uso	7
5.1	Instrucciones de desembalaje	7
5.2	Montaje del equipo y los componentes	7
5.3	Instalación	7
5.4	Alimentación eléctrica	7
6	Procedimientos de funcionamiento	8
6.1	Funcionamiento	8
6.1.1	Nivel de agua	8
6.1.2	Uso de Pasto sin agua (dry, off)	8
6.1.3	Funcionamiento por encima de 60°C	8
6.1.4	Funcionamiento en seco del baño (protección contra funcionamiento en seco)	9
6.1.5	Vaciado de Pasto	9
7	Utilización de Pasto	10
7.1	Utilización de Pasto	10
7.1.1	Mandos de Pasto	10
7.1.2	Ajuste de la temperatura de control (°C)	10
7.1.3	Activación del bloqueo del teclado	11
7.1.4	Ajuste de la alarma de sobretemperatura	11
7.1.5	Configuración y uso de valores predefinidos de temperatura	12
7.1.6	Ajuste del temporizador de cuenta atrás (off)	12
8	Calibración	15
8.1	Opciones de calibración	15
8.2	Calibración de punto único (LPC)	15
8.3	Calibración de punto doble (LPC, HPC)	17
9	Especificaciones técnicas	19
10	Información de garantía	19
11	Mantenimiento y servicio	20
11.1	Limpieza	20
11.2	Fusibles	20
11.2.1	Sustitución del cable de alimentación	20
11.2.2	Pruebas de seguridad periódicas	20
11.3	Mantenimiento	21
12	Solución de problemas	21

13	Cumplimiento legal	22
13.1	Directiva RAEE	22
13.2	Directiva RoHS	22
13.3	Seguridad eléctrica y compatibilidad electromagnética	22

## 1 Uso de productos

---

Este manual sirve para los siguientes productos:

### **Gama 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

Esta lista de productos describe una serie de baños sous vide de uso general, sin agitación y con control termostático, diseñados para el uso de profesionales en la cocina al vacío.

## 2 Cómo utilizar este manual del operador

---

Este manual del operador le ayudará a desembalar, instalar y utilizar este baño sous vide correctamente y con seguridad. El apartado 4 contiene información, símbolos y advertencias importantes que debe leer atentamente.

Si hay alguna cuestión técnica que no trate este manual o tiene alguna duda sobre este producto, póngase en contacto con Grant Creative Cuisine o con su distribuidor local para obtener información adicional.

## 3 Registro del producto y garantía

---

La garantía de este baño sous vide se detalla en el apartado 10, aunque, para registrar el producto, debe rellenar el formulario de registro en línea en [www.grantcreativecuisine.com](http://www.grantcreativecuisine.com).

**La garantía puede resultar afectada si no registra el producto.**

## 4 Información de seguridad

---

### 4.1 Cumplimiento en materia de seguridad

Los productos Grant Pasto satisfacen los requisitos de la norma de seguridad internacional IEC 61010 – “Requisitos de seguridad de equipos eléctricos de medida, control y uso en laboratorio”. También cumplen las normas nacionales equivalentes, incluidas:

EN 61010-2-010  
UL 61010A-2-010  
CAN/CSA-C22.2 n.º 61010-2-010-04

## 4.2 Símbolos de seguridad

En el equipo se observan los símbolos siguientes, que indican:



**Precaución: Las superficies y el agua pueden estar calientes durante y después del uso.**



**Lea este manual antes de utilizar el baño.**



**Importante advertencia de seguridad.**



**Funcionamiento recomendado.  
Si no se respeta puede afectar al rendimiento del equipo.**

## 4.3 Advertencias de seguridad

	Lea las instrucciones en su totalidad. De no seguirlas, puede poner en peligro la seguridad.
 	<p>Las superficies y el agua pueden estar calientes durante y después del uso. Antes de vaciar Pasto, deje que la temperatura descienda hasta un nivel seguro. En el caso de los baños de 12 y 26 litros, vacíelos antes de moverlos.</p> <p>Este baño solo se ha previsto para el uso con agua. El uso de otros líquidos puede anular la garantía y suponer un riesgo de incendio o explosión.</p> <p>Coloque el baño sobre una superficie plana estable para reducir el riesgo de derrame accidental.</p> <p>No contiene piezas reparables por el usuario. Riesgo de descarga eléctrica después del desmontaje o el funcionamiento con las cubiertas retiradas.</p> <p>No debe utilizarse en entornos con riesgo de gases inflamables o explosivos. Durante el funcionamiento deben respetarse los límites indicados en esta guía.</p> <p>Utilice solo el cable de alimentación suministrado o uno de idénticas características. Asegúrese de tener fácil acceso al interruptor y al enchufe de alimentación.</p> <p>Es necesaria una distancia &gt; 10 cm alrededor del baño para garantizar el caudal de aire adecuado.</p> <p>Si se derrama sobre el equipo algún líquido potencialmente peligroso, desconéctelo de la fuente de alimentación y póngalo en manos de personal competente para su revisión. Es responsabilidad del usuario efectuar la descontaminación adecuada si se vierten materiales peligrosos sobre el equipo.</p> <p>Limpie el exterior del equipo con un paño humedecido solo con agua y productos de limpieza domésticos. El uso de otros productos de limpieza químicos puede dañar el equipo. Siga siempre las instrucciones del fabricante y cualquier legislación vigente sobre el uso de sustancias potencialmente peligrosas.</p>



Para mantener Pasto en condiciones óptimas, consulte las directrices adicionales que se indican a continuación. En caso contrario puede resultar afectada la garantía. Consulte los recursos en línea, donde encontrará importante información adicional.

Para que el rendimiento del baño sea óptimo, no toque sus laterales.

Antes de encender Pasto por primera vez, recuerde llenarlo de agua. Si el baño se enciende en seco, el calentador puede resultar dañado y la garantía podría quedar sin efecto.

Si el equipo se ha transportado o almacenado en condiciones de frío o humedad, puede que se haya formado condensación en el interior. Si existe esta posibilidad, déjelo reposar (al menos 2 horas a temperatura ambiente) para que la condensación se evapore antes de utilizarlo.

Cuando se utilice Pasto a altas temperaturas ambiente (> 30°C), la temperatura del agua empleada para llenar el baño no debe ser más de 10°C inferior a la temperatura ambiente.

## 5 Instrucciones de uso

---

### 5.1 Instrucciones de desembalaje

El equipo incluye de serie:

- Baño sous vide Pasto
- Cable de alimentación con enchufe
- Tapa de acero inoxidable
- Bandeja de base de acero inoxidable
- Breve manual del usuario

Retire los materiales de embalaje con cuidado y guárdelos para un futuro envío o almacenamiento del equipo.

### 5.2 Montaje del equipo y los componentes

Pasto tiene tres componentes principales: el baño, la tapa y la bandeja de base. La bandeja cabe dentro del baño con las patas hacia abajo para crear un espacio entre el fondo del depósito y la bandeja.



Para lograr una estabilidad óptima de la temperatura, evite que la bandeja de base entre en contacto con los laterales del depósito.

La tapa sólo debe levantarse por el asa usando guantes adecuados, ya que puede estar caliente.

### 5.3 Instalación

Coloque Pasto sobre una superficie nivelada no combustible. Asegúrese de tener fácil acceso al interruptor y al enchufe de alimentación.

### 5.4 Alimentación eléctrica

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la etiqueta del número de serie y el tipo de enchufe son correctos para la toma de alimentación, que debe poseer conexión a tierra.

Para desconectar el equipo del suministro eléctrico, extraiga el enchufe de la toma de alimentación.

## 6 Procedimientos de funcionamiento

### 6.1 Funcionamiento

#### 6.1.1 Nivel de agua

Pasto ofrece un rendimiento óptimo si se llena hasta la línea estampada (25 mm por debajo de la parte superior del depósito). Al llenar el baño hay que dejar margen para introducir las bolsas de alimentos.


El nivel de agua utilizado en el depósito influye en la precisión y la estabilidad de la temperatura. Recomendamos los siguientes valores mínimos:

Capacidad del depósito	Porcentaje mín. de llenado recomendado	Profundidad aproximada de agua (mm)
5 L	40%	50
12 L		50
26 L		70


Tabla 1 - Niveles mínimos de llenado recomendados

#### 6.1.2 Uso de Pasto sin agua (*dry*, *DE*)

No intente utilizar Pasto sin agua en el depósito. Pasto cuenta con un mecanismo de protección incorporado conocido como protección contra arranque en seco, que detecta este estado en la mayoría de circunstancias e impide que el baño continúe calentando. En este caso, el baño indica *dry* y se emite una alarma acústica.

	Si se ha producido un arranque en seco accidental, la superficie interna del depósito puede calentarse excesivamente aunque se haya activado el corte por arranque en seco. Evite tocar el depósito hasta que se haya dejado enfriar durante varios minutos.
---	--

Una vez llenado el baño, es necesario apagarlo y volver a encenderlo para reanudar el funcionamiento.

	Si se produce un arranque en seco reiterado del baño, esto genera tensiones en sus componentes clave y puede afectar a la vida útil y la garantía del equipo.
---	---

Pasto también incluye un sistema independiente de corte de seguridad por temperatura que protege el baño en el improbable caso de que se produzca un fallo o si se ha desconectado la protección contra funcionamiento en seco (consulte el apartado 6.1.4). Si se activa el corte, el baño deja de calentar, aparece *DE* en el visor y se emite una alarma acústica. Es necesario apagar Pasto, desenchufarlo y dejarlo enfriar durante al menos 30 minutos. Para informarse sobre cómo reiniciar el baño, contacte con Grant Creative Cuisine en [support@grantcreativecuisine.com](mailto:support@grantcreativecuisine.com).

#### 6.1.3 Funcionamiento por encima de 60°C

Por encima de 60°C es preciso utilizar la tapa para mantener el control de temperatura adecuado y garantizar que el agua alcance la temperatura ajustada. La tapa también evita una evaporación excesiva, la cual requiere que el baño se rellene con más frecuencia, por lo que ahorra energía.



#### 6.1.4 Funcionamiento en seco del baño (protección contra funcionamiento en seco)

Evite siempre que el agua se evapore hasta el punto de que Pasto funcione en seco. Esto puede provocar la activación del sistema de corte de seguridad interno del baño. En este caso, el visor muestra  $\square E \square$  y se emite una alarma acústica. Para informarse sobre cómo reiniciar el baño, contacte con Grant Creative Cuisine.

Pasto cuenta con un mecanismo de detección avanzado incorporado que reduce de manera considerable la posibilidad de un corte de seguridad en la mayoría de circunstancias en las que se produce un funcionamiento accidental en seco. Esta función solo se activa automáticamente cuando se cumplen los siguientes criterios:

- La temperatura ajustada es  $>50^{\circ}\text{C}$ .
- El baño ha estado funcionando durante al menos una hora.
- El agua no está ajustada en el punto de ebullición ( $\leq 99^{\circ}\text{C}$ ).

Si Pasto detecta indicios de que el nivel de agua está descendiendo, alerta al usuario con la indicación “ $\square r \square$ ” (seco) en el visor y una alarma acústica.

Una vez comprobado y rellenado el nivel de agua necesario, debe apagar Pasto y volver a encenderlo para reanudar el funcionamiento.

Esta función puede desactivarse. Pulse la tecla set para acceder al menú del baño y utilice las teclas de flecha para seleccionar  $\square PR$  (alarmas de protección contra funcionamiento en seco). Pulse la tecla set y utilice las teclas de flecha para seleccionar la desactivación. Utilice la tecla set para confirmar que las protecciones contra arranque y funcionamiento en seco están desactivadas.

#### 6.1.5 Vaciado de Pasto

Antes de vaciar el baño, deje que la temperatura descienda hasta un nivel seguro y adopte precauciones razonables para impedir derrames accidentales.

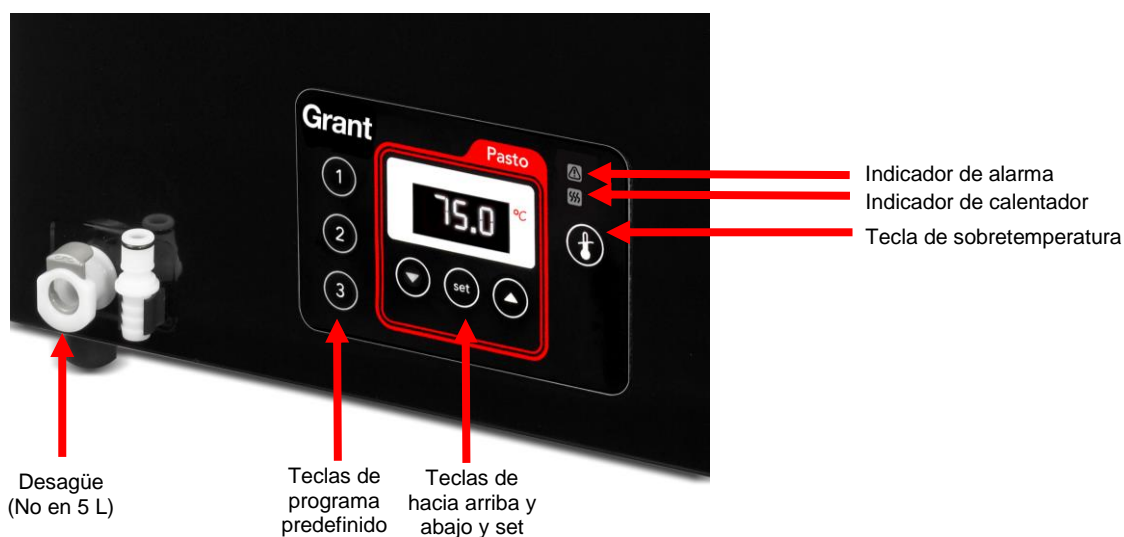
Los baños Pasto 12 y 26 cuentan con orificios de desagüe para facilitar el vaciado.

Para vaciar Pasto por el orificio de desagüe, introduzca en el orificio el accesorio de desagüe suministrado. El agua comenzará a salir en cuanto el accesorio esté acoplado por completo. Si es preciso, puede agregarse un segmento de manguera al extremo dentado del accesorio de desagüe.

## 7 Utilización de Pasto

### 7.1 Utilización de Pasto

#### 7.1.1 Mandos de Pasto



#### 7.1.2 Ajuste de la temperatura de control (°C)

La temperatura del agua de Pasto puede ajustarse con el visor principal. En el ejemplo siguiente se muestra cómo ajustar el baño a 37,0°C. Recuerde que, una vez ajustada la temperatura, se mostrará la temperatura del agua y la lámpara del calentador indicará que el baño se está calentando.

Tras alcanzar la temperatura ajustada, el indicador de calentador se iluminará periódicamente para recordar que el baño se está controlando.

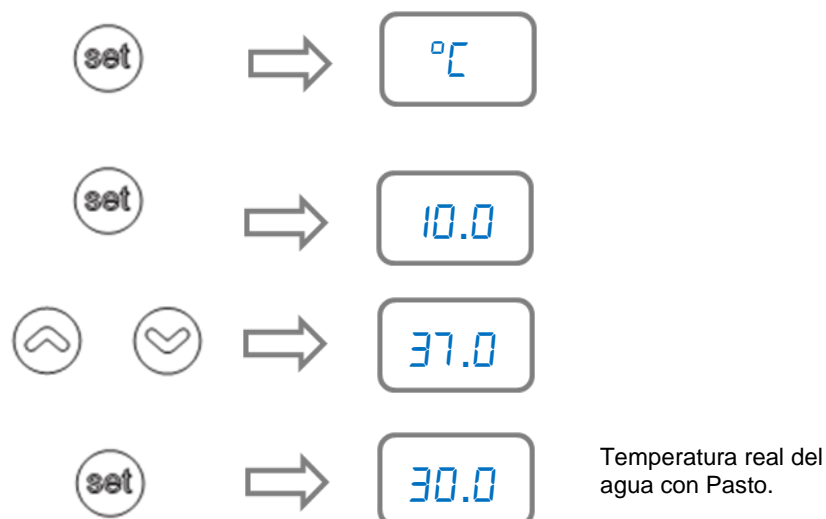


Figura 1 - Ajuste de temperatura del baño

### 7.1.3 Activación del bloqueo del teclado

Para bloquear el panel de control, pulse simultáneamente las teclas **set** y **hacia arriba** durante 3 segundos como mínimo.

El visor mostrará **LCK** para confirmar que el teclado está bloqueado.

Para desbloquear el panel de control, pulse simultáneamente las teclas **set** y **hacia abajo** durante 3 segundos como mínimo. El visor mostrará **OPr** para confirmar que el teclado está operativo.

### 7.1.4 Ajuste de la alarma de sobretemperatura

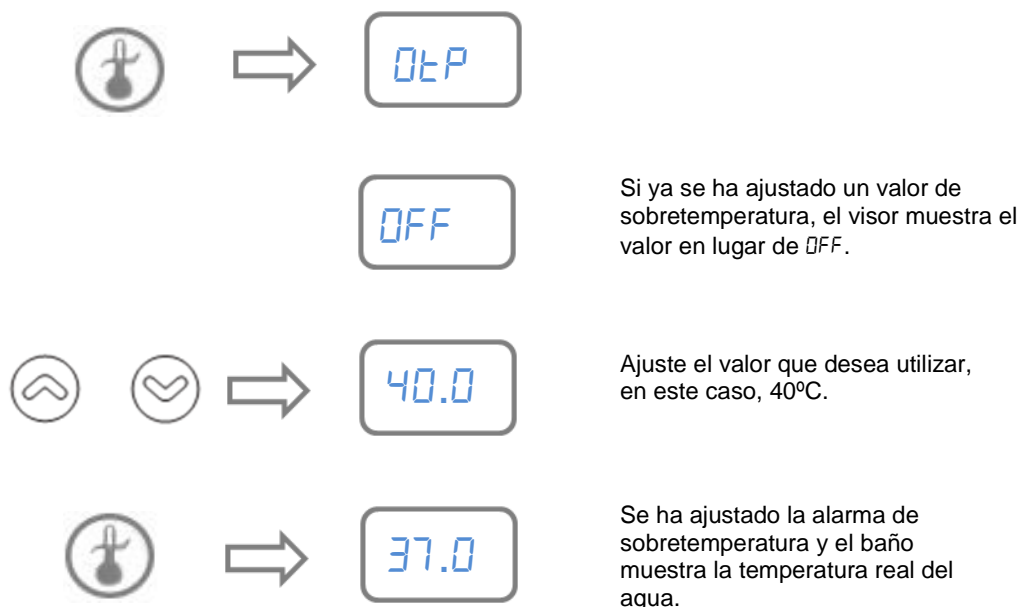
La sobretemperatura puede utilizarse para proteger los alimentos ajustando un límite de temperatura máxima admisible para el calentamiento del baño. Si el baño excede esta temperatura, deja de calentar, indica **OTR** (alarma de sobretemperatura) y emite una alarma acústica.

La alarma puede silenciarse pulsando la tecla **set**.

Deje enfriar Pasto antes de apagarlo y volver a encenderlo para reanudar el funcionamiento normal. Tenga en cuenta que, si la causa del sobrecalentamiento es una temperatura ajustada incorrectamente, es necesario corregirla o, de lo contrario, la alarma se activará de nuevo.

Si es posible, debe ajustar el valor de sobretemperatura dejando un margen de seguridad con respecto al límite de temperatura máxima de la muestra. Además, el valor de la alarma de sobretemperatura debe ser mayor que la temperatura ajustada de Pasto para evitar falsas alarmas. Recomendamos que sea al menos 1°C.

Para ajustar la alarma de sobretemperatura:



**Figura 2 - Ajuste de la alarma de sobretemperatura**

Para desactivar la alarma, ajuste el límite de la alarma de sobretemperatura en 10,0°C y, después, pulse el botón de hacia abajo una vez más para que el visor muestre **OFF**. Guarde este ajuste pulsando la tecla de alarma de sobretemperatura.

### 7.1.5 Configuración y uso de valores predefinidos de temperatura

Los valores predefinidos de temperatura le permiten guardar cómodamente los ajustes de temperatura de Pasto que usa habitualmente. El baño tiene 3 valores predefinidos, numerados del 1 al 3.

Para ajustar Pasto con el valor predefinido de temperatura almacenado, pulse el botón de valor predefinido que desee y, a continuación, la tecla set.

Antes de utilizar los valores predefinidos, debe guardar los valores que desee usar al menos en uno de los botones correspondientes utilizando la siguiente secuencia:

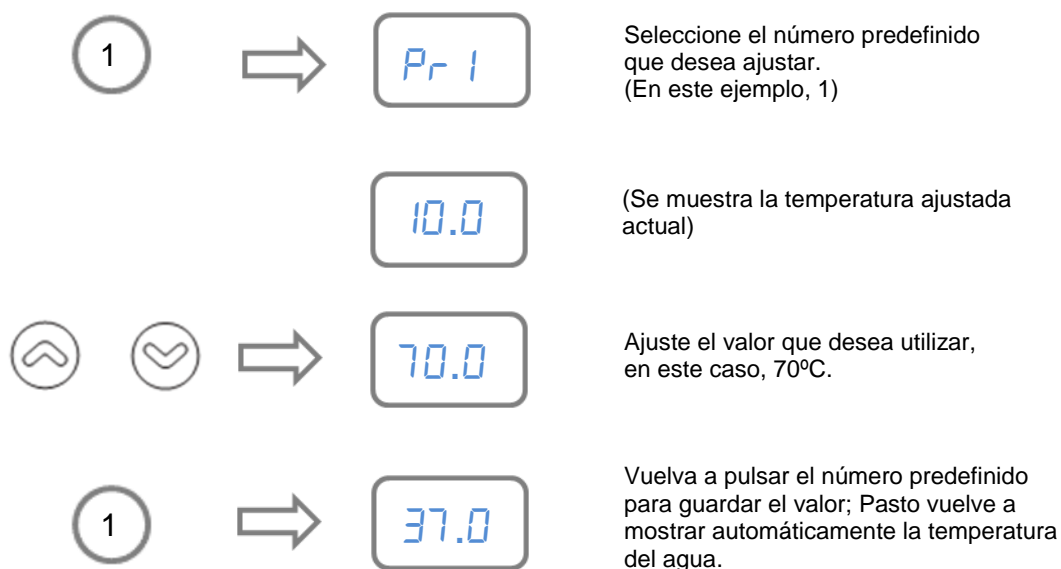
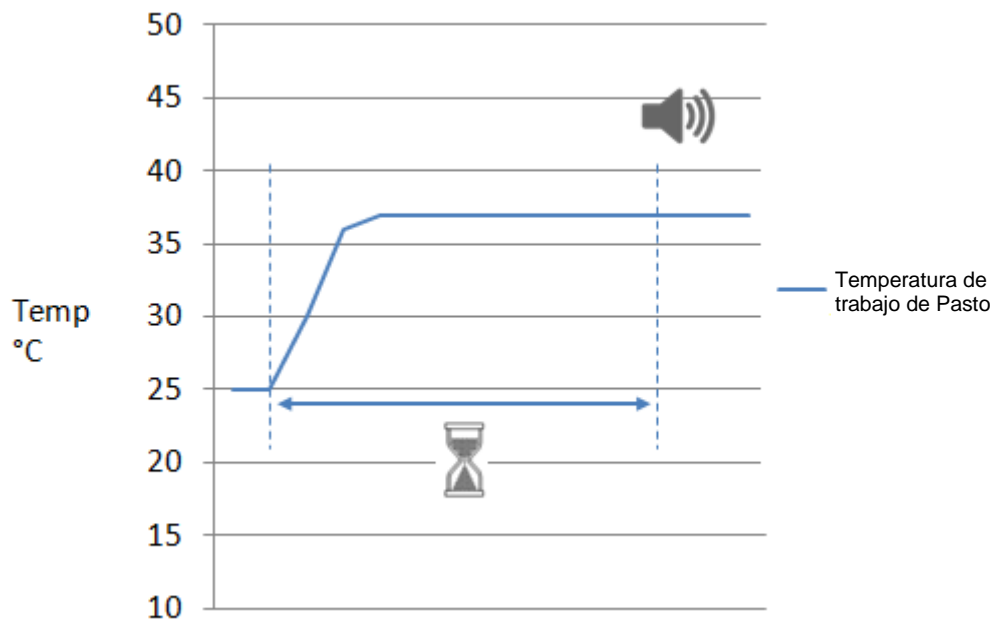


Figura 3 - Configuración de un valor predefinido

### 7.1.6 Ajuste del temporizador de cuenta atrás (Cdt)

Puede ajustarse un temporizador de cuenta atrás en un margen comprendido entre 1 y 999 minutos. Cuando termine la cuenta atrás del temporizador sonará una alarma. Puede utilizar el temporizador para programar la cocción o para recordar que debe adoptar otras medidas.

Recuerde que el temporizador de cuenta atrás no contempla si Pasto ha alcanzado o no la temperatura ajustada. Si Pasto no ha alcanzado la temperatura ajustada, es necesario tenerlo en cuenta al iniciar el temporizador de cuenta atrás.

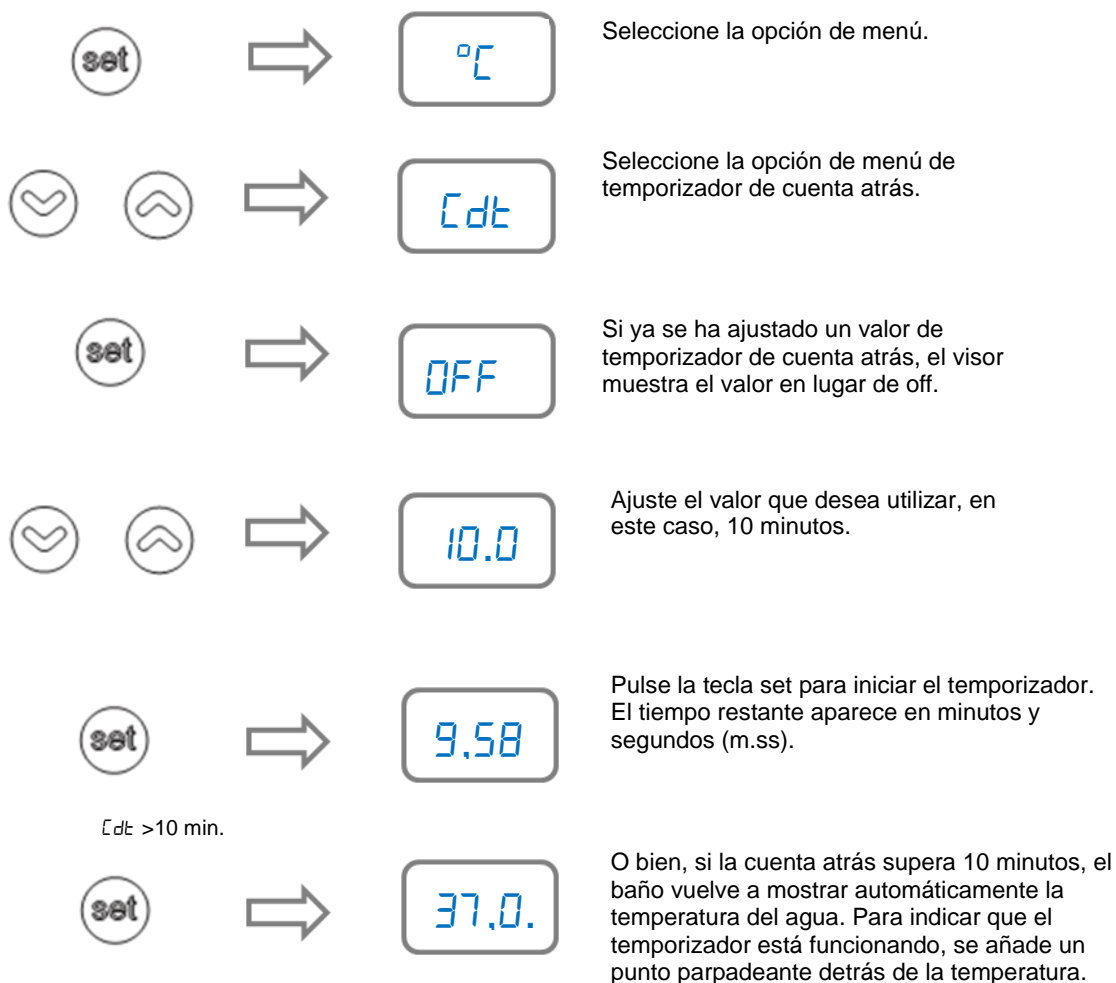


**Figura 4 – Ajuste del temporizador de cuenta atrás**

Cuando termina la cuenta atrás, Pasto emite una alarma acústica e indica *End*.

Pulse **set** para silenciar la alarma.

Para ajustar el temporizador de cuenta atrás: -



**Figura 5 - Ajuste del temporizador de cuenta atrás**

Para conocer la temperatura del agua mientras el visor muestra el tiempo restante, pulse el botón **set**.

Para acceder a los menús de configuración mientras el visor muestra el tiempo restante, pulse el botón **set** dos veces.


El temporizador puede apagarse en cualquier momento seleccionando la opción de menú **Cdt** y pulsando el botón de flecha hacia abajo hasta que el visor muestre **OFF**.

## 8 Calibración

### 8.1 Opciones de calibración

Existen dos opciones de calibración:

- Calibración de punto único
- Calibración de punto doble

	<p>La calidad de la calibración depende en gran medida de:</p> <p>Utilizar un termómetro de referencia adecuado, en el mejor de los casos con una precisión que sea 10 veces la que desea obtener y con la sonda sumergida correctamente en el agua.</p> <p>Realizar la calibración en un medio ambiente estable (<math>\pm 1^{\circ}\text{C}</math>) en el que no haya tiro ni corrientes de aire refrigerante.</p>
---	--

### 8.2 Calibración de punto único (LPE)

La calibración de punto único aplica una sola desviación en la curva de temperatura del baño. Por eso la temperatura de calibración es generalmente la misma que la temperatura de trabajo prevista para el baño o el experimento en cuestión:

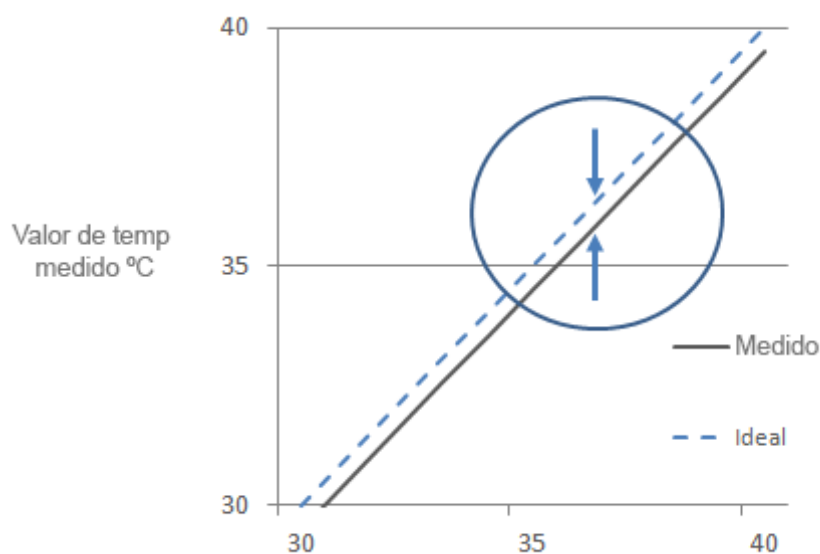
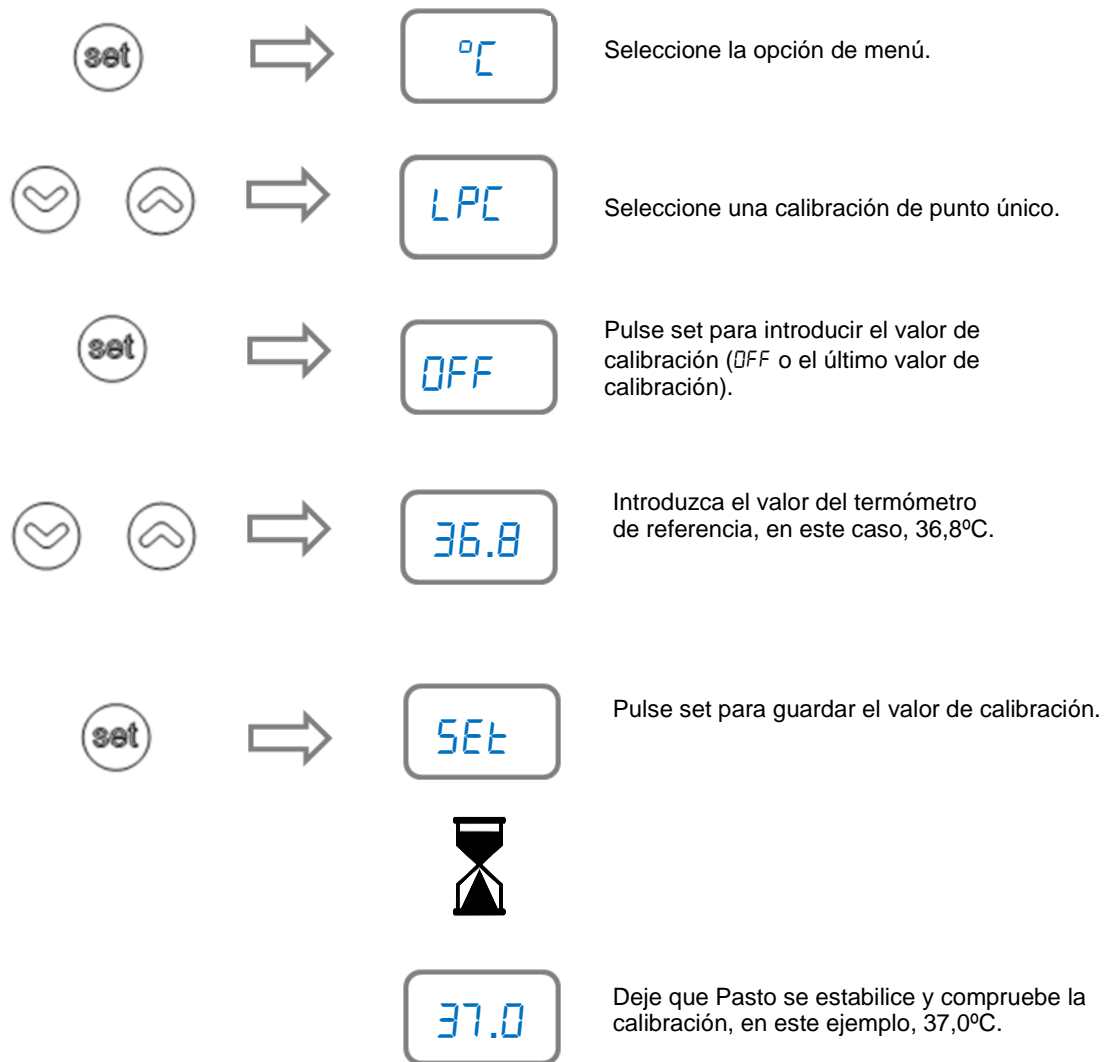


Figura 6 - Calibración de punto único

Para configurar una calibración de punto único:

En primer lugar, ajuste la temperatura deseada de Pasto y deje que este se estabilice durante al menos una hora.

Coloque el termómetro de referencia en el centro de Pasto (el fabricante del termómetro recomienda sumergirlo). Anote la temperatura que muestra el termómetro de referencia e introdúzcala en el menú de calibración siguiendo los pasos que se indican a continuación.



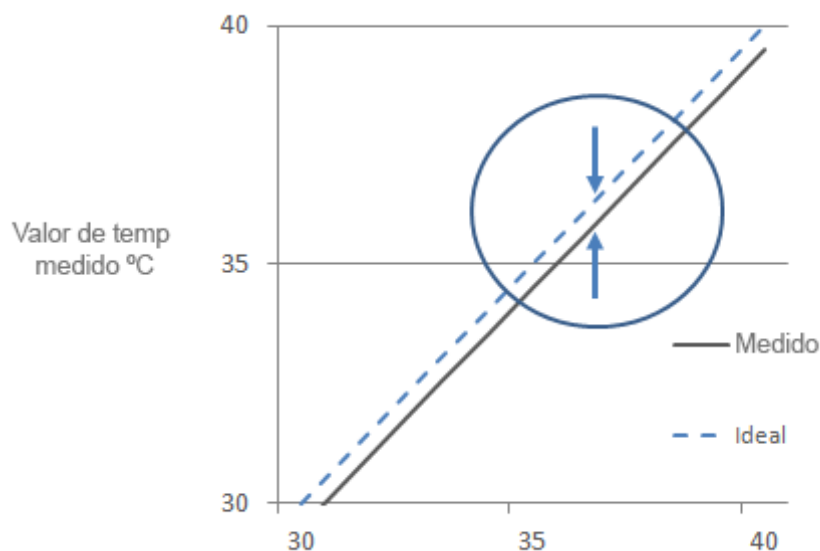
**Figura 7 - Ajuste de una calibración de punto único**



### 8.3 Calibración de punto doble (LPC, HPC)

La calibración de punto doble se utiliza normalmente cuando Pasto va a utilizarse a diversas temperaturas.

En el menú de calibración se introducen dos puntos de calibración: el punto de calibración bajo (LPC) y el punto de calibración alto (HPC). Estos puntos se seleccionan normalmente justo por debajo y por encima del margen de temperatura de trabajo normal para Pasto.



**Figura 8 - Calibración de punto doble**

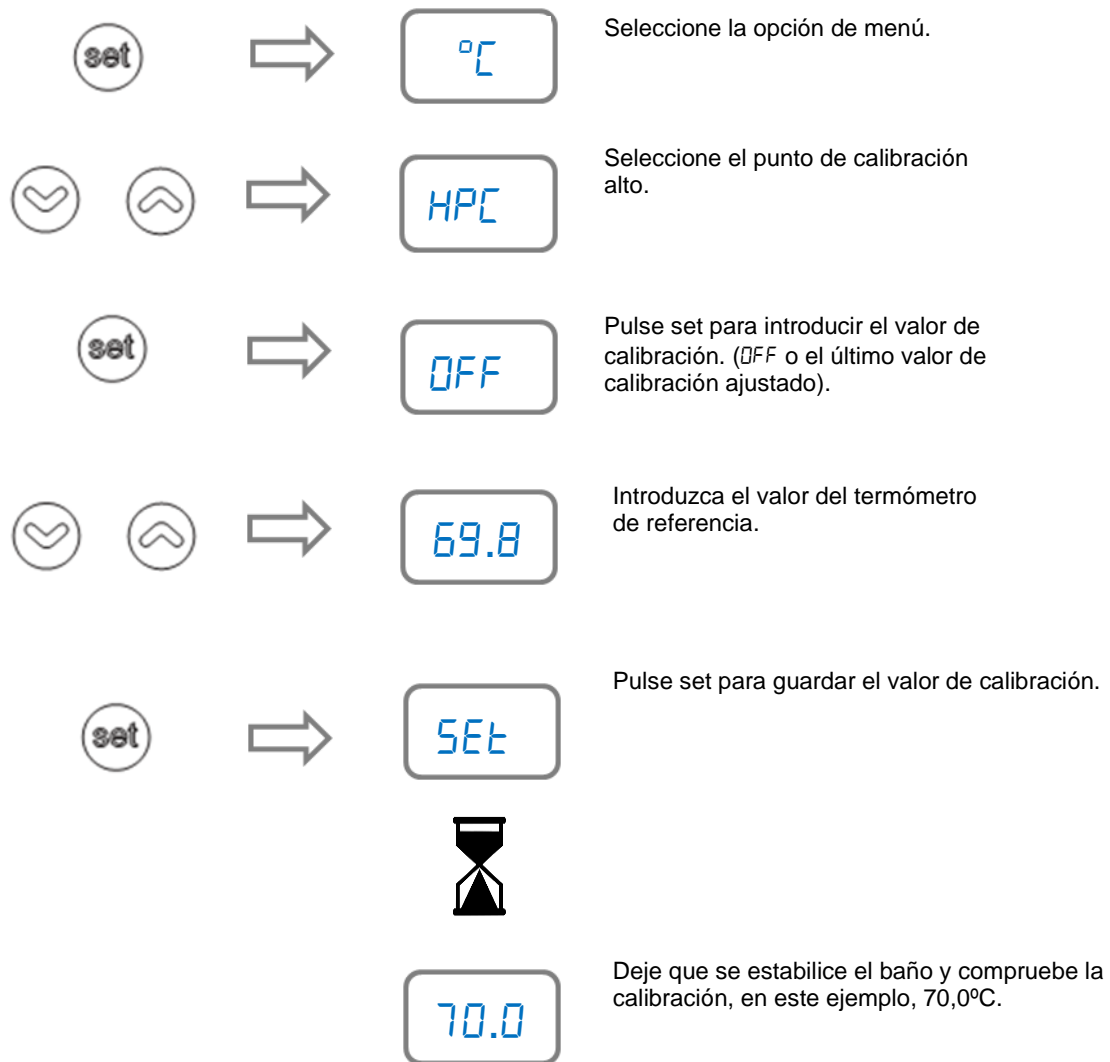
Tenga en cuenta que, si solo se introduce un punto de calibración, el baño se comporta tal y como se ha descrito anteriormente en la calibración de punto único dentro del apartado 8.2.

Para configurar una calibración de punto doble, realice el procedimiento del apartado 8.2 correspondiente a la calibración de punto único o de punto bajo.

Ajuste la temperatura de trabajo inferior de Pasto y deje que este se estabilice durante al menos una hora.

Coloque el termómetro de referencia en el centro de Pasto o en el orificio del termómetro.

Anote el valor del termómetro de referencia e introdúzcalo en el menú de calibración siguiendo los pasos que se indican a continuación.



**Figura 9 - Ajuste del punto de calibración alto**

## 9 Especificaciones técnicas

---

### Condiciones de funcionamiento

Temperatura ambiente	De 5 a 40°C
Humedad relativa máxima	80% H.R. a temperatura ambiente de hasta 31°C bajando linealmente a 50% H.R. a 40°C
Altitud sobre el nivel del mar	Hasta 2.000 m (6.500 pies)
Entorno de funcionamiento	Solo uso en interiores

### Datos eléctricos

Alimentación: 220-230 V a 50/60 Hz o 110-120 V a 50/60 Hz  
Grado de contaminación: 2  
Categoría de instalación: II

Nota: Las fluctuaciones de la tensión de alimentación no deben superar  $\pm 10\%$  de la tensión de alimentación nominal

Modelos	Capacidad (L)	Corriente nominal (A)	
		120 V	230 V
PASTO 5	5	3.0	1.5
PASTO 12	12	6.5	3.5
PASTO 26	26	8.5	6.0

### Rendimiento de Pasto

Margen de temperaturas	De 5°C por encima de la temp. ambiente hasta 90°C
Visor (utilizado también para ajustes)	De 10,0 a 99,9°C en incrementos de 0,1°C
Estabilidad de temperatura	$\pm 0,2^\circ\text{C}$

Todos los datos de rendimiento especificados se han comprobado conforme a DIN12876.

## 10 Información de garantía

---

Utilizado en condiciones de cocina y según este manual, este producto tiene una garantía de DOS AÑOS frente a defectos de materiales y mano de obra.

## 11 Mantenimiento y servicio

---

No se requiere ningún mantenimiento rutinario excepto la limpieza. La unidad no contiene piezas reparables por el usuario.

### 11.1 Limpieza

No sumerja Pasto en agua ni intente limpiarlo en lavavajillas. Limpie el exterior del equipo con un paño humedecido. No utilice limpiadores químicos.

Las incrustaciones en las partes sumergidas pueden eliminarse con productos químicos desincrustantes diseñados para utilizarse en aparatos de cocina que contengan piezas metálicas. Advertencia: los productos desincrustantes pueden ser tóxicos. Siga las instrucciones del fabricante.

Antes de utilizar cualquier otro método de limpieza o descontaminación, consulte a Grant Creative Cuisine o a su representante local para asegurarse de que el método propuesto no dañará el equipo.

### 11.2 Fusibles

Los fusibles son internos y no es necesario sustituirlos.

#### 11.2.1 Sustitución del cable de alimentación

Todos los juegos de cables de alimentación de repuesto que se utilicen con los baños maría deben tener las mismas especificaciones que el cable original suministrado con la unidad para garantizar la seguridad de esta.

Para Europa (incluyendo Reino Unido), el cable debe tener el siguiente marcado: <HAR>, HO5VV-F 3Gx1 mm<sup>2</sup> y ha de poder soportar corrientes de 10 A. El enchufe y el conector CEI deben llevar las autorizaciones correspondientes de un organismo de certificación europeo (por ejemplo, BSI, VDE o equivalente).

Para Australia el cable debe tener el siguiente marcado: HO5VV-F 3Gx1 mm<sup>2</sup> y ha de poder soportar corrientes de 10 A. El enchufe, el cable y el conector CEI deben llevar las autorizaciones correspondientes de un organismo de certificación australiano (por ejemplo, N, NSW o equivalente).

Para Norteamérica el cable debe tener el siguiente marcado: SVT, 3x 18AWG, VW-1, 75°C, 300V, FT2 y ha de poder soportar corrientes de 10 A. El enchufe, el cable y el conector CEI deben llevar marcas de autorización de terceros para Canadá y EE. UU. (por ejemplo, números de archivo/marcas de CSA y UL).

#### 11.2.2 Pruebas de seguridad periódicas

Si se van a realizar pruebas rutinarias, recomendamos una prueba de la integridad del conductor de tierra protector y una prueba de aislamiento a 500 V CC. No se recomienda realizar pruebas instantáneas rutinarias con ningún equipo eléctrico; las pruebas de alta tensión repetidas degradan los materiales aislantes.

### 11.3 Mantenimiento

Si resulta necesario reparar el equipo, desconecte la unidad y póngase en contacto con Grant Creative Cuisine o con su representante local.

Service Department  
Grant Creative Cuisine Ltd  
Shepreth  
Cambridgeshire  
SG8 6GB  
Reino Unido

Tel.: +44 (0) 1763 264 741

Fax: +44 (0) 1763 262 410

Correo electrónico: [support@grantcreativecuisine.com](mailto:support@grantcreativecuisine.com)

## 12 Solución de problemas

---

Síntoma	Causa posible	Acción necesaria
La temperatura no sube cuando debería.	La temperatura ajustada es inferior a la del líquido.  La temperatura ajustada es demasiado parecida a la temperatura ambiente.	Compruebe que la temperatura ajustada de Pasto es correcta (consulte el apartado 7).  Aumente la temperatura ajustada (consulte el apartado 7). La temperatura mínima es 5°C por encima de la temperatura ambiente.
La temperatura sigue subiendo cuando no debería.	La temperatura ajustada es superior a la del líquido.  La temperatura ajustada es demasiado parecida a la temperatura ambiente.	Compruebe que la temperatura ajustada es correcta (consulte el apartado 7).  Aumente la temperatura ajustada (consulte el apartado 7). La temperatura mínima es 5°C por encima de la temperatura ambiente.
El visor muestra $\square\text{E}\text{A}$ .	La temperatura del agua ha superado la de la alarma de sobretemperatura.	Deje que se enfríe el agua. Compruebe que la alarma de sobretemperatura esté ajustada por encima de la temperatura de funcionamiento necesaria del agua (consulte el apartado 7.1.4).
El visor muestra $d\text{r}\text{Y}$ .	Pasto se ha calentado sin agua.  Pasto se ha quedado sin agua.	Llene Pasto de agua. Apague el baño y enciéndalo de nuevo para reanudar el funcionamiento.  Rellene el agua. Apague el baño y enciéndalo de nuevo para reanudar el funcionamiento.
El visor muestra $\square\text{E}\text{E}$ .	Pasto se ha sobrecalentado por falta de agua.  El producto se ha colocado directamente sobre la base del baño.	Es necesario restablecer el sistema de corte por temperatura. Póngase en contacto con Grant Creative Cuisine para obtener instrucciones sobre cómo hacerlo.  Una vez finalizado el restablecimiento, utilice una bandeja en la base del baño.
El visor muestra $\square\text{PE}\text{n}$ .	La sonda de temperatura es defectuosa.	Póngase en contacto con el departamento de servicio de Grant Creative Cuisine Service.
El visor muestra $5\text{hr}\text{E}$ .	La sonda de temperatura es defectuosa.	Póngase en contacto con el departamento de servicio de Grant Creative Cuisine Service.
El visor muestra $d\text{EF}$ .	Pasto está funcionando con los ajustes por defecto.	Póngase en contacto con el departamento de servicio de Grant Creative Cuisine Service.

## 13 Cumplimiento legal

---

### 13.1 Directiva RAEE

Grant Instruments cumple rigurosamente la normativa sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) de 2013. Somos miembro del programa de B2B Compliance (aprobación de programa n.º WEE/MP3338PT/SCH), que se encarga de gestionar en nuestro nombre nuestras obligaciones en cuanto a gestión de residuos RAEE. La Agencia Medioambiental del Reino Unido ha asignado a Grant Instruments un número de registro exclusivo, cuya referencia es WEE/GA0048TZ.

Para obtener información relacionada con la recogida de residuos RAEE en el Reino Unido, póngase en contacto con nuestro programa de B2B Compliance directamente en el 01691 676 124. En otros países, póngase en contacto con el proveedor del equipo.

Para obtener información general sobre RAEE, visite [www.b2bcompliance.org.uk](http://www.b2bcompliance.org.uk).

### 13.2 Directiva RoHS

Los productos descritos en este manual satisfacen los requisitos de la directiva sobre reducción de uso de sustancias peligrosas (RoHS) (Directiva 2011/65/CE).

### 13.3 Seguridad eléctrica y compatibilidad electromagnética

Los productos descritos en este manual satisfacen los requisitos de la directiva de baja tensión (2014/30/UE) sobre seguridad eléctrica y la directiva CEM (2014/35/UE) sobre compatibilidad electromagnética.



# Creative Cuisine

by **Grant**

**Grant Creative Cuisine Ltd**

Shepreth  
Cambridgeshire  
SG8 6GB  
Reino Unido

Tel.: +44 (0) 1763 264741

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

33623 V:B DMN P32