

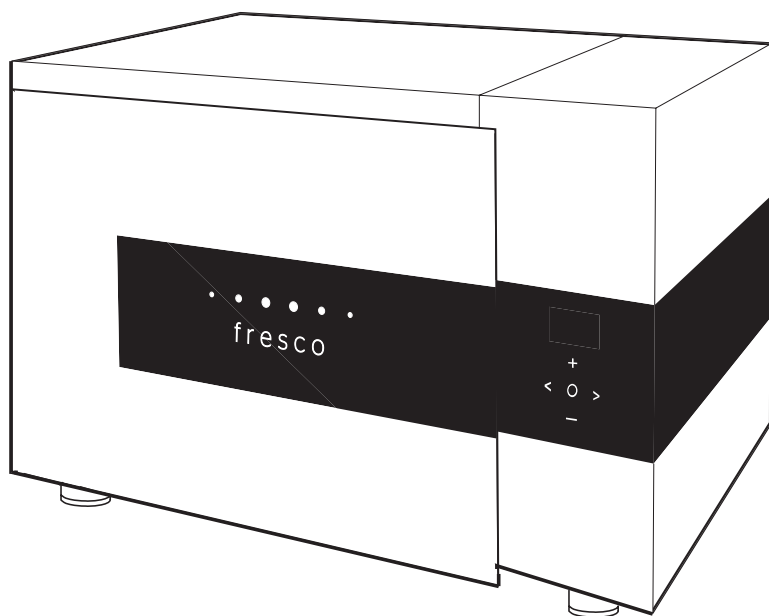


fresco

COME APPENA FATTO

FRESCO:
L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CASA

MANUALE D'USO





Gentile Cliente,
congratulations per aver scelto FRESCO!

Scegliendo FRESCO da oggi ha una macchina innovativa che permette di governare il tempo in cucina. FRESCO è una rivoluzione nella Sua cucina, che offre possibilità fino ad oggi mai sognate e permetterà di scoprire il segreto dell'eterna freschezza degli alimenti. FRESCO le farà riscoprire il piacere del mangiar bene e sano.

Questo manuale d'uso la guiderà passo dopo passo alla scoperta delle funzioni esclusive di FRESCO:

- **ABBATTIMENTO RAPIDO**
- **SURGELAZIONE RAPIDA**
- **COTTURA LENTA**
- **LIEVITAZIONE**
- **PIATTO PRONTO**
- **SCONGELAMENTO**
- **RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE**

Le raccomandiamo un'attenta lettura del manuale per meglio comprendere la facilità e la corretta modalità di utilizzo fin dal primo giorno.

Per qualsiasi domanda o difficoltà non esiti a contattare il suo incaricato.

IRINOX SPA

INDICE

NORME DI AVVIO

1.1	AVVERTENZE PER L'AVVIO DI FRESCO	6
1.2	PREMESSA	6
1.3	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	6
1.4	DISIMBALLO	7
1.5	NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA	7

INSTALLAZIONE

2.1	DATI DI TARGA	8
2.2	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	8
2.3	POSIZIONAMENTO	9
2.4	TEMPERATURA AMBIENTE	9
2.5	VERIFICHE FINALI	9
2.6	SISTEMI DI SICUREZZA E CONTROLLO	9

USO

3.1	AVVERTENZE PER L'UTENTE	10
3.2	PULIZIA PRELIMINARE DELLA CELLA	11
3.2.1	PROGRAMMI	12
3.2.2	CONTENITORI E COPERCHI	13
3.2.3	DISPOSIZIONE ALIMENTI	14
3.2.4	TEMPERATURA DEL PRODOTTO	14
3.3	PANNELLO COMANDI	15
3.4	FUNZIONAMENTO	16
3.4.1	SELEZIONE CICLO	16
3.4.2	PRE-RAFFREDDAMENTO	17
3.4.3	AVVIO CICLI	18

INDICE

MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1	PULIZIA SUPERFICI ESTERNE	26
4.2	PULIZIA INTERNA	26
4.3	PULIZIA DEL CONDENSATORE	27
4.4	PERIODI DI INATTIVITÀ	27

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1	SOSTITUZIONE FUSIBILE	28
5.2	MALFUNZIONAMENTO	29
5.3	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	30

RICERCA GUASTI

6	RICERCA GUASTI	31
---	----------------	----

DATI TECNICI

7	DATI TECNICI	31
---	--------------	----

SCHEMA ELETTRICO

8	SCHEMA ELETTRICO	33
---	------------------	----

INFORMAZIONI

9.1	SERVIZIO ASSISTENZA	34
9.2	DATI UTILI	35

1.1

AVVERTENZE PER L'AVVIO DI FRESCO

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per un corretto avvio, uso e manutenzione del prodotto.

È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso. Il manuale deve essere conservato in un luogo asciutto.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni ad apparecchiature, persone, animali o cose imputabili a:

- installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti;
- modifiche o interventi non specifici per l'apparecchiatura
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza, anche parziale, delle istruzioni del presente manuale;
- inosservanza durante l'installazione delle norme antifuoristrada e delle leggi in vigore.

1.2

PREMESSA

Prima di avviare l'apparecchiatura, accertarsi che l'impianto elettrico sia a norma di legge ed adeguato ai dati di targa dell'apparecchiatura (Tensione [V], Frequenza [Hz], Potenza [W]).

Il Fabbricante dichiara ed associa, ad ogni singola macchina, una dichiarazione di conformità alle normative vigenti.

1.3

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il peso dell'apparecchio è di circa 29 kg. Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto, può essere effettuato con mezzi idonei oppure da 2 persone, utilizzando le maniglie laterali ricavate nell'imballo.

ATTENZIONE! Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone, cose o animali, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

1.4

DISIMBALLO

Rimuovere l'imballo in cartone ed estrarre la macchina. In due persone, utilizzando guanti protettivi, sollevare l'apparecchiatura e posizionarla in prossimità del luogo previsto per l'utilizzo. Assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. Nel caso vengano riscontrate non conformità nel prodotto, NON mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al vostro incaricato.

Per la pulizia dell'apparecchio si raccomanda di utilizzare un prodotto idoneo (si consiglia kit clean o, in alternativa, un prodotto a base d'acqua e alcool diluito in percentuale non superiore al 15%). Non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici. Posizionare il prodotto nel luogo previsto.

Note ecologiche: tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.

Attenzione! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali. Conservare l'imballo dell'apparecchio per tutta la durata della garanzia (2 anni).

1.5

NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

La responsabilità delle operazioni effettuate sull'apparecchiatura, trascurando le indicazioni riportate sul presente manuale, viene demandata all'utilizzatore.

Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione:

- non toccare l'apparecchiatura con mani/piedi umidi o bagnati;
- non inserire cacciaviti, utensili o altro tra le protezioni e le parti in movimento;
- per scollegare l'apparecchio non tirare il cavo di alimentazione;
- scollegare l'apparecchio prima di operare su di esso.

2.1

DATI DI TARGA

La targa recante le caratteristiche è applicata sul retro dell'apparecchiatura.

Attenzione! Si raccomanda di non togliere, danneggiare o modificare la targa dati.

2.2

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di mettere in funzione FRESCO, accertarsi che l'impianto elettrico sia a norma di legge ed adeguato ai dati di targa dell'apparecchiatura da installare (Tensione [V], Frequenza [Hz], Potenza [W]).

FRESCO viene fornito con un cavo di alimentazione lungo 150 cm con spina schuko 16A.

Attenzione! Fare in modo che la spina dell'apparecchio sia accessibile anche dopo l'avvenuta installazione.

Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di un dispositivo per la disconnessione onnipolare che ne garantisca il sezionamento.

Attenzione!

- > Non arrotolare il cavo d'alimentazione su se stesso. Assicurarsi che non sia d'intralcio o pericolo al passaggio delle persone.
- > Controllare che il cavo d'alimentazione non sia sgualcito, schiacciato o piegato.
- > Accertarsi che il cavo d'alimentazione non entri a contatto con liquidi, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.
- > Non permettere che bambini o animali entrino a contatto con il cavo d'alimentazione.

2.3

POSIZIONAMENTO

FRESCO deve essere appoggiato su un piano stabile ed orizzontale.

Posizionare l'apparecchio in un ambiente con un buon ricambio d'aria, lontano da fonti di calore, protetto dalla luce diretta del sole e dagli agenti atmosferici.

Una volta posizionato, l'apparecchio deve essere livellato utilizzando i piedini di regolazione.

Assicurarsi che lo spazio sia sufficiente all'apertura della porta e **lasciare uno spazio libero di circa 5 cm intorno alla macchina per il ricircolo dell'aria.**

2.4

TEMPERATURA AMBIENTE

La temperatura aria dell'ambiente non deve superare i 32°C. Oltre tale temperatura non sono garantite le rese dichiarate. In ambienti eccessivamente umidi e caldi è possibile che si formi un velo di condensa sulle superfici esterne dell'apparecchio.

2.5

VERIFICHE FINALI

Prima di accendere l'apparecchiatura, eseguire le seguenti verifiche:

- **Se nel trasporto l'apparecchio è stato coricato su un lato o tenuto ad una temperatura inferiore ai 10°C attendere almeno 4 ore prima di accenderlo;**
- **Verificare il corretto allacciamento elettrico.**

2.6

SISTEMI DI SICUREZZA E CONTROLLO

FRESCO è dotato dei seguenti sistemi di sicurezza e controllo:

- il fusibile di protezione generale, protegge dai cortocircuiti o da sovraccarichi;
- klixon compressore che interviene in caso di sovraccarico o anomalie di funzionamento del compressore;
- controllo della temperatura in camera gestito dalla scheda elettronica tramite sonda.

3.1

AVVERTENZE PER L'UTENTE

- Leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso.
- Nel caso notiate delle anomalie nell'apparecchiatura (ad esempio il cavo d'alimentazione danneggiato o il non funzionamento del pannello comandi) non utilizzare l'apparecchio ed avisare il vostro incaricato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, salva supervisione o istruzione all'uso. I bambini devono essere supervisionati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Non inserire nell'apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- Questa apparecchiatura è intesa per l'uso domestico o applicazioni similari come:
 - cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri posti di lavoro,
 - agriturismi e per clienti in hotel, motel ed altri ambienti similari ad uso domestico
 - ambienti tipo bed and breakfast.

ATTENZIONE! Durante l'uso il retro dell'apparecchio potrebbe diventare caldo. I bambini devono essere tenuti lontani.

- Usare adeguate precauzioni per toccare parti calde all'interno dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è destinata all'impiego per il quale è stata concepita: ossia per il raffreddamento/surgelamento, lievitazione, cottura lenta a bassa temperatura, scongelamento di cibi e raffreddamento bevande, ad uso domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

3.2

PULIZIA PRELIMINARE DELLA CELLA

Prima di mettere in funzione FRESCO si consiglia di eseguire una pulizia all'interno della cella utilizzando un panno morbido e un detergente neutro (kit clean).

3.2.1 PROGRAMMI



ABBATTIMENTO RAPIDO

La temperatura del cibo viene ridotta rapidamente a +3°C al cuore, in tempi molto veloci (tempo regolabile / impostazione di default 1 ora). È possibile inserire anche cibi molto caldi, per il loro raffreddamento veloce.

Questo ciclo permette di conservare perfettamente tutti gli alimenti fino a 5/7 giorni in frigorifero (+4°C).



SURGELAZIONE RAPIDA

La temperatura del cibo viene ridotta rapidamente a -18°C al cuore, in tempi molto veloci (tempo di default 2 ore). Per evitare l'effetto igloo i cibi caldi vanno prima abbattuti e poi surgelati. Il cibo surgelato rapidamente conserva tutte le sue qualità per molti mesi (minimo 6 mesi) se conservato in freezer a -20°C.



COTTURA LENTA

Permette, programmando anche un ritardo di tempo fino a 12 ore, la cottura lenta a bassa temperatura. Con temperature dell'aria comprese tra i 40 e 75°C, è impostabile fino a 10 ore. Questa cottura delicata esalta qualità e profumi degli alimenti.



LIEVITAZIONE

Permette la lievitazione a temperatura e umidità controllate. La temperatura dell'aria è regolabile da 10 a 35°C, impostabile fino a 5 ore e ritardabile fino a 12 ore. Alla fine del ciclo il prodotto è mantenuto a 3°C. La temperatura consigliata per una lievitazione ottimale è di 26°C.

3.2.1 PROGRAMMI



PIATTO PRONTO

Riporta il cibo già cotto ad una temperatura ideale per essere mangiato ad un'ora prestabilita, garantendone la conservazione come in frigorifero prima di iniziare il riscaldamento. La fase di conservazione iniziale è di 2°C, mentre la fase di riscaldamento è a 65°. La temperatura dell'aria è regolabile da 50 a 75°C, impostabile fino a 5 ore e ritardabile fino a 24 ore. Terminato il riscaldamento il cibo viene mantenuto a una temperatura costante di 55°C.



SCONGELAMENTO

Permette, programmando anche un ritardo di tempo fino a 24 ore, lo scongelamento veloce e delicato, dei cibi surgelati da -20°C a 40°C, senza perdite di liquidi o inizi cottura. È impostabile fino a 5 ore.



RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE

Permette il raffreddamento di bevande in bottiglia o lattina in pochi minuti. La riduzione della temperatura è di circa 1°C al minuto.

3.2.2 CONTENITORI E COPERCHI

Si raccomanda l'uso di teglie e di contenitori il meno profondi possibile.

Per i cicli di ABBATTIMENTO e SURGELAZIONE: Non coprire le teglie e i contenitori con coperchi o pellicole isolanti; maggiore è la superficie dell'alimento esposta al contatto con l'aria fredda, minori saranno i tempi di raffreddamento. Accertarsi che i contenitori siano adatti all'utilizzo a basse temperature (fino a -40°C).

Per i cicli di COTTURA LENTA, LIEVITAZIONE, RINVENIMENTO e SCONGELAMENTO: Si consiglia l'uso di contenitori in metallo, ceramica o materiale adatto a temperature fino a 75°C. Evitare contenitori in plastica che possono non essere adatti alle alte temperature.

3.2.3 DISPOSIZIONE ALIMENTI

È preferibile che gli alimenti all'interno di FRESCO siano disposti correttamente evitando, ove possibile, che il cibo sia sovrapposto in pile o che, usando il ripiano interno, sia bloccato il circolo dell'aria.

3.2.4 TEMPERATURA DEL PRODOTTO

Per i cicli di ABBATTIMENTO e SURGELAZIONE

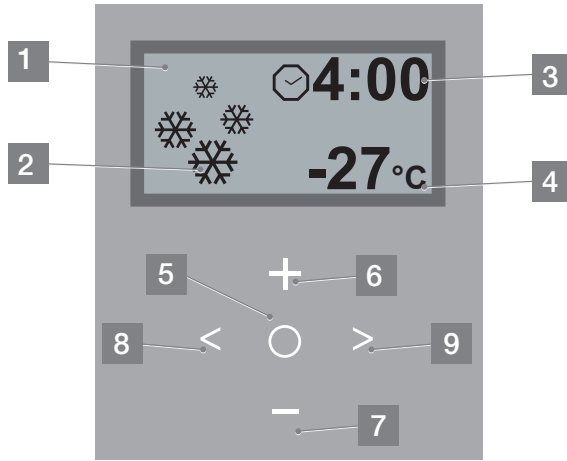
Evitare di far stazionare a lungo a temperatura ambiente gli alimenti cotti da raffreddare o surgelare rapidamente. Mantenuti a temperatura ambiente i cibi perdono umidità, qualità iniziali come colore, profumo, sapore e aumentano le possibilità di contaminazioni batteriche.

Si consiglia di iniziare il ciclo di abbattimento o surgelamento rapido appena terminata la preparazione e/o cottura, avendo cura di iniziare il ciclo di raffreddamento quando il prodotto ha ancora temperature superiori a 70°C.

Attenzione! Per una resa migliore e velocità di risultato, si consiglia di eseguire un pre-raffreddamento di FRESCO, a macchina vuota, per circa 10 minuti prima di introdurre il prodotto caldo (vedi pag 17).

3.3

PANNELLO
COMANDI



- 1 Display
- 2 Icona ciclo
- 3 Tempo ciclo
- 4 Temperatura cella
- 5 Tasto "Invio"
- 6 Tasto "+" incremento valori
- 7 Tasto "-" decremento valori
- 8 Tasto "indietro"
- 9 Tasto "avanti"

3.4

FUNZIONAMENTO

3.4.1

SELEZIONE CICLO

Quando Fresco viene alimentato è in modalità risparmio energetico; il DISPLAY mostra una schermata completamente nera.

Toccare un tasto.
Il DISPLAY mostra l'icona del primo ciclo.

Premendo il tasto ">" vengono visualizzate ciclicamente le icone dei cicli in ordine:



ABBATTIMENTO



SURGELAZIONE



COTTURA LENTA



LIEVITAZIONE



PIATTO PRONTO



SCONGELAMENTO



BOTTIGLIE



CICLO DI PULIZIA

Premendo il tasto "<" si visualizza l'icona del ciclo precedente.

Per accedere al ciclo selezionato premere il tasto "invio".

3.4.2 PRE-RAFFREDDAMENTO

Per un migliore risultato dei cicli di abbattimento e surgelazione rapida, prima di inserire un prodotto caldo, assicurarsi che FRESCO abbia lavorato a cella vuota (pre-raffreddamento) per almeno 10 minuti nel ciclo selezionato.

Per il ciclo ABBATTIMENTO

- Selezionare il ciclo ABBATTIMENTO con l'apparecchiatura vuota;
- Impostare il tempo ciclo a 10 minuti;
- Avviare il ciclo ed attendere la fine del ciclo;
- Inserire il cibo caldo nell'apparecchiatura ed avviare un ciclo ABBATTIMENTO.

Per il ciclo SURGELAZIONE

- Selezionare il ciclo SURGELAZIONE , con l'apparecchiatura vuota;
- Impostare il tempo ciclo a 10 minuti;
- Avviare il ciclo ed attendere la fine del ciclo;
- Inserire il cibo caldo nell'apparecchiatura ed avviare un ciclo SURGELAZIONE.

3.4.3 AVVIO CICLI







TEMPO DI RITARDO

Nei cicli Cottura lenta, Lievitazione, Piatto pronto e Scongelo è possibile impostare, oltre al tempo di funzionamento del ciclo, anche un tempo di ritardo del suo inizio. Dove indicato "READY IN" è da intendersi come la somma del tempo di ritardo + il tempo di funzione del ciclo.

ABBATTIMENTO

Prima di inserire i cibi caldi nell'apparecchiatura si consiglia di pre-raffreddarla.








Vedere il paragrafo Pre-raffreddamento.

	È stato selezionato il ciclo ABBATTIMENTO
1h:00min 	Appare la schermata per l'impostazione del tempo di abbattimento. Il tempo di default è di 1 ora.
	Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.
  0:59 2°C	Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.
	Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.
	Durante il ciclo: il tempo ciclo può essere modificato premendo i tasti "+" e "-".
  0:00 2°C	Terminato il ciclo, si passa automaticamente alla fase di conservazione. Durante la conservazione a +2°/+4°C il DISPLAY lampeggia.
	Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto. Si ritorna alla selezione del ciclo.

SURGELAZIONE

Prima di inserire i cibi caldi nell'apparecchiatura si consiglia di pre-raffreddarla.

Vedere il paragrafo Pre-raffreddamento.

	<p>È stato selezionato il ciclo SURGELAZIONE</p>
<p>2h:00min </p>	<p>Appare la schermata per l'impostazione del tempo di surgelazione. Il tempo di default è di 2 ore.</p>
	<p>Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.</p>
<p>  1:59 2°C</p>	<p>Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.</p>
	<p>Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.</p>
	<p>Durante il ciclo: il tempo ciclo può essere modificato premendo i tasti "+" e "-".</p>
<p>  0:00 -20</p>	<p>Terminato il ciclo, si passa automaticamente alla fase di conservazione a -20°C. Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.</p>
<p></p>	<p>Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto. Si ritorna alla selezione del ciclo.</p>

COTTURA LENTA

**È stato selezionato il ciclo COTTURA LENTA****5h:00min**

Appare la schermata per l'impostazione del tempo di cottura. Il tempo di default è di 5 ore.

75°C

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione della temperatura di cottura. La temperatura di default è di 75°C.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire la temperatura. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" la temperatura viene incrementata o diminuita di 1°C.

**READY IN
4h:30**

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione del tempo totale. (Ritardo + tempo cottura). Ad esempio, in questo caso il tempo di cottura è di 2 ore e il cibo deve essere pronto tra 4 ore e 30 minuti. Per il tempo di ritardo di 2 ore e mezza il cibo sarà conservato a + 3°C.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.

Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.

Durante il ciclo: i tempi possono essere modificati premendo i tasti "+" e "-" .

**4:29
3°C**

Durante il tempo di ritardo, il cibo viene conservato a + 3°C (temp. frigorifero) e sul display si alternano le 2 icone fiocco di neve e piatto fumante.

**4:29
4°C****1:59
70°C**

Al termine del "tempo di ritardo" si passa alla fase di cottura.

**0:00
70**

Al termine del "tempo di cottura" si passa automaticamente alla fase di conservazione a 55°C. Non lasciare il prodotto in conservazione a 55°C oltre 3 ore! Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.



Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto.

LIEVITAZIONE

È stato selezionato il ciclo LIEVITAZIONE



2h:00min

Appare la schermata per l'impostazione del tempo di lievitazione. Il tempo di default è di 2 ore.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

 26 °C

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione della temperatura di lievitazione. La temperatura di default è di 26°C.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire la temperatura. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" la temperatura viene incrementata o diminuita di 1°C.

 READY IN
2h:20

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione del tempo totale. (Ritardo + tempo lievitazione) se si desidera programmare un ritardo di lievitazione.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.


Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.

Durante il ciclo: i tempi possono essere modificati premendo i tasti "+" e "-".

 2:19
5°C

Durante il tempo di ritardo il cibo viene conservato a 5°C (temperatura che inibisce la lievitazione) e sul display si alternano le icone fiocco di neve e lievitazione.

 2:19
5°C

 1:59
26°C

Al termine del "tempo di ritardo" si passa alla fase di lievitazione.

 0:00
10°C

Al termine del "tempo di lievitazione" si passa automaticamente alla fase di conservazione a 10°C fino a nuovo comando. Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.



Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto.

PIATTO PRONTO

È stato selezionato il ciclo PIATTO PRONTO

2h:00min 

Appare la schermata per l'impostazione del tempo.
Il tempo di default è di 2 ore.

 65 °C

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione della temperatura. La temperatura di default è di 65°C.

12h:10

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire la temperatura. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" la temperatura viene incrementata o diminuita di 1°C.

Premere il tasto ">" o invio per proseguire con l'impostazione del tempo totale. (Ritardo + tempo ciclo). Se si desidera avere il piatto pronto con un ritardo di tempo (es. piatto pronto all'ora di cena ore 20 e ciclo impostato alla mattina alle ore 8. Programmare 2 ore di rinvenimento + 10 ore di ritardo per un totale di 12 ore che imposto sul display).

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.

Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.

Durante il ciclo: i tempi possono essere modificati premendo i tasti "+" e "-" .

  11:09  1:09

Durante il ritardo il cibo viene conservato a 2°C e sul display si alternano le icone fiocco di neve e piatto fumante.

  0:49
65°C

Al termine del "tempo di ritardo" si passa alla fase di rinvenimento.

  0:00
55°C

Al termine del ciclo si passa automaticamente alla fase di conservazione a +55°C fino a nuovo comando; si consiglia di non superare le 3-4 ore. Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.



Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto.

SCONGELAMENTO

È stato selezionato il ciclo SCONGELAMENTO



1h:00min

Appare la schermata per l'impostazione del tempo scongelamento. Il tempo di default è di 1 ora.

25 °C

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto ">" o "invio" per proseguire con l'impostazione della temperatura di scongelamento. La temperatura di default è di 25°C.

READY IN
4h:00min

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire la temperatura. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" la temperatura viene incrementata o diminuita di 1°C.


Premere il tasto ">" o invio per proseguire con l'impostazione del tempo totale. ("ready in", cioè ritardo + tempo scongelamento), se si desidera avere il cibo scongelato con un ritardo di tempo.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.

Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.

Durante il ciclo: i tempi possono essere modificati premendo i tasti "+" e "-" .

 3:09
-20°C

Durante il ritardo viene eseguita una fase di conservazione a -20°C (come se fosse conservato in freezer). Sul display si alternano le icone del fiocco di neve e del fiocco con la goccia.

 1:09
-20°C 0:49
25°C

Al termine del "tempo di ritardo" si passa alla fase di scongelamento.

 0:00
2°C

Al termine del "ciclo di scongelamento" si passa automaticamente alla fase di conservazione a +2°C. Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.



Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto.

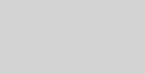
RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE



È stato selezionato il ciclo RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE

0h:20min

Appare la schermata per l'impostazione del tempo di raffreddamento. Il tempo di default è di 20 minuti.



Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.

0:09
-10°C

Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.



Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.



Durante il ciclo: il tempo può essere modificato premendo i tasti "+" e "-".


0:00
5°C

Al termine del "tempo ciclo" si passa automaticamente alla fase di conservazione alla temperatura di +5°C. Durante la conservazione il DISPLAY lampeggia.



Premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto.

CICLO DI PULIZIA


È stato selezionato il CICLO DI PULIZIA

0h:30min


Appare la schermata per l'impostazione del tempo di pulizia. Il tempo di default è di 30 minuti.

Usare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo. Ad ogni pressione del tasto "+" o "-" il tempo viene incrementato o diminuito di 10 minuti.





0:29
 0°C



Premere il tasto "invio" per avviare il ciclo.

Premere il tasto "<" per ritornare alla selezione del ciclo.

Durante il ciclo: il tempo può essere modificato premendo i tasti "+" e "-" .



0:24
 20

Dopo 5 minuti dall'avvio del ciclo, un segnale acustico avvisa che è possibile spruzzare il prodotto igienizzante (kit clean) all'interno della cella. Spruzzare il prodotto su tutte le superfici interne compreso il ventilatore.



0:19
 20°C

Terminato di spruzzare il prodotto igienizzante, premere il tasto "invio" o attendere 5 minuti per la ripresa automatica del ciclo, sempre mantenendo la porta aperta.

Al termine del tempo impostato o premendo il tasto "invio" il ciclo viene interrotto. Si ritorna alla selezione del ciclo.

Utilizzando un panno morbido, pulire ed asciugare l'interno della cella.

Se alla fine del ciclo risulta esserci ancora umidità all'interno della cella, prolungare il tempo di sbrinamento.

Quando non è usato, Fresco va lasciato sempre a porta socchiusa, per evitare la formazione di muffe e cattivi odori.

4.1

PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici esterne utilizzando un panno morbido e un detergente neutro (kit clean).

Al termine della pulizia effettuare un accurato risciacquo.

Attenzione! Durante la pulizia NON rimuovere le targhette dati. Forniscono informazioni importanti dell'apparecchiatura e per l'assistenza tecnica.

4.2

PULIZIA INTERNA

Di seguito la procedura per una corretta pulizia e i consigli per un'ottimale manutenzione di Fresco

La formazione di acqua, all'interno della cella, è del tutto normale.

Fresco va pulito dopo ogni ciclo o alla fine dell'utilizzo giornaliero, utilizzando l'apposito programma e igienizzante "Irinox Clean".

Si raccomanda di utilizzare il programma di pulizia soprattutto dopo 4/5 cicli di raffreddamento.

L'igienizzante "Irinox Clean" va spruzzato sia all'interno della cella, che nella parte superiore sinistra e destra, direttamente sul ventilatore, così da igienizzare i componenti interni non accessibili dai clienti, ma solo dal personale tecnico autorizzato.

Il ciclo di pulizia va fatto sempre a porta aperta.

In presenza di una surgelazione di cibi caldi (quindi prima dell'abbattimento per almeno 20 minuti, e poi in surgelazione) il ciclo di pulizia minimo impostabile di 10 minuti, può non essere sufficiente.

Si consiglia dunque, il ciclo completo di 30 minuti sempre con l'apposito igienizzante "Irinox Clean".

Non utilizzare mai alcool o prodotti a base alcolica!

Fresco va lasciato sempre a porta socchiusa, per evitare la formazione di muffe e cattivi odori.

4.3 PULIZIA CONDENSATORE



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.



Estrarre il cavo d'alimentazione dalla presa sulla parte posteriore dell'apparecchio.



Rovesciare Fresco sulla schiena.



Pulire accuratamente con un aspirapolvere la griglia sul fondo dell'apparecchio.



Riposizionare l'apparecchio sui piedini.



Ricollegare il cavo di alimentazione e collegare l'apparecchio alla rete elettrica.



Attendere 1 ora prima di avviare un ciclo.

4.4 PERIODI DI INATTIVITÀ

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo, effettuare un'accurata pulizia interna ed esterna, e mantenere lo sportello leggermente aperto. Scollegare la spina d'alimentazione fino al nuovo utilizzo. Attenzione! Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'apparecchiatura ed effettuare una pulizia accurata.

5.1 SOSTITUZIONE FUSIBILE



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.



Estrarre il cavo d'alimentazione dalla presa sulla parte posteriore dell'apparecchio.



Nella spina è integrato il fusibile.



Aprire il cassetto che racchiude il fusibile.



Con l'ausilio di un cacciavite estrarre il fusibile.



Inserire il nuovo fusibile.



Chiudere il cassetto porta fusibile e ricollegare il cavo di alimentazione.

5.2

MALFUNZIONAMENTO

Attenzione! In caso di malfunzionamento prima di chiamare il servizio di assistenza, verificare il perfetto inserimento del cavo di alimentazione ed accertarsi che ci sia alimentazione elettrica.

Se dopo aver effettuato i controlli suggeriti, l'apparecchio continua a non funzionare, chiamare il centro di assistenza IRINOX comunicando:

- Numero matricola;
- Modello.

Attenzione! Non tentare di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati e autorizzati.

5.3

SMALTIMENTO
DELLA MACCHINA



INFORMAZIONI AGLI UTENTI in attuazione **SMALTIMENTO** delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

SMALTIMENTO

IMBALLO: I componenti dell'imballaggio sono potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

L'imballo è realizzato con materiali che possono essere riciclati secondo Direttive del Paese dove l'apparecchiatura deve essere smaltita.

APPARECCHIATURA: In caso di smaltimento dell'apparecchiatura tagliare il cavo di alimentazione e rendere la chiusura inservibile.

Il simbolo riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente

6

RICERCA GUASTI

DISFUNZIONE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
La scheda frontale non si accende.	Mancanza alimentazione.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
	Intervento del fusibile di protezione.	Sostituzione del fusibile.
Il ventilatore non gira.	Mancanza alimentazione.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
	Ventilatore guasto.	Intervento di un tecnico per la sostituzione del ventilatore.
	Condensatore di spunto guasto.	Intervento di un tecnico per sostituire il condensatore di spunto.
	Scheda Relè guasta.	Intervento di un tecnico per la sostituzione della scheda.
Il compressore non funziona.	Mancanza alimentazione.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
	Intervento del fusibile di protezione.	Sostituzione del fusibile.
	Intervento del klixon interno per sovraccarico.	Intervento di un tecnico.
	Mancanza consenso scheda Relè.	Intervento di un tecnico per sostituire la scheda elettronica.

6

RICERCA GUASTI

DISFUNZIONE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Il compressore funziona ma non raffredda la cella.	Mancanza di gas refrigerante.	Intervento di un tecnico.
	Condensatore sporco.	Sostituzione del fusibile.
Il ventilatore non gira.	Mancanza alimentazione.	Pulire la parte sottostante dell'apparecchio. <small>Vedere paragrafo "Pulizia condensatore"</small>
	Mancanza alimentazione.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
Il ventilatore condensatore non funziona.	Mancanza alimentazione.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
	Ventilatore guasto.	Intervento di un tecnico per sostituire il ventilatore.
Mancato sbrinamento dell'evaporatore.	Programmazione errata ciclo sbrinamento (pulizia).	Controllare programmazione ciclo sbrinamento (pulizia).

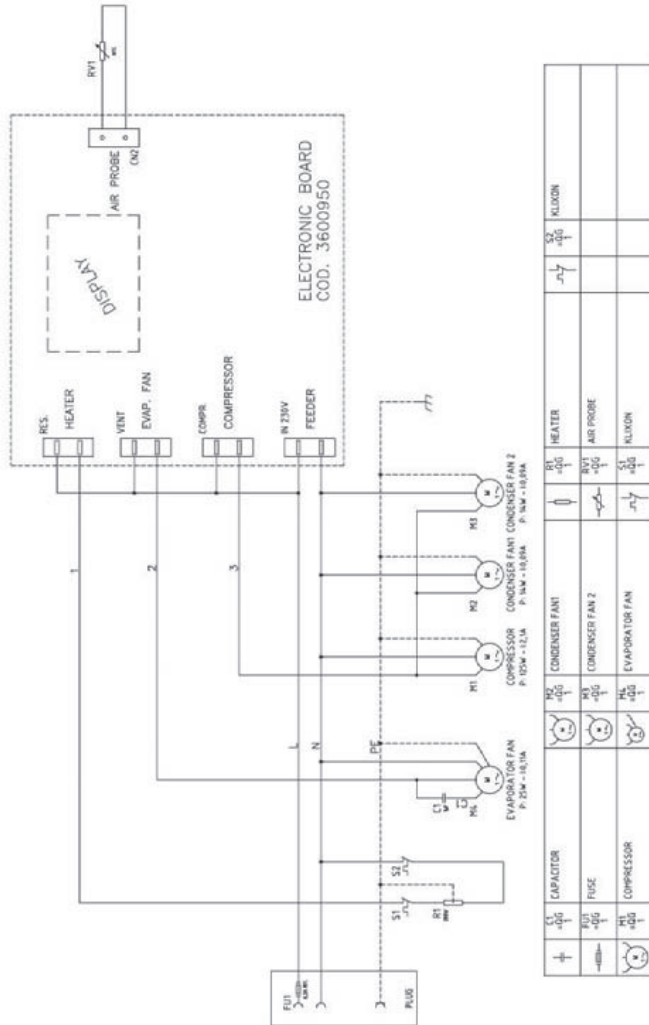
7

DATI TECNICI

Tensione nominale	230V
Frequenza	50Hz
Cavo di alimentazione	Spina schuko 16A - lunghezza 1,5 m
Potenza compressore	125W
Tipo di gas refrigerante/ quantità	R404 140g
Potenza resistenze	200W
Classe climatica	N
Peso netto	29 kg

	Per i cicli: ABBATTIMENTO; SURGELAZIONE; RAFF. BOTTIGLIE	Per i cicli: COTTURA LENTA; LIEVITAZIONE; RINVENIMENTO; SCONGELAMENTO
Potenza assorbita	250W	230W
Corrente assorbita	1,7A	1A
Tipo fusibile	5x20 in vetro T6,3A ritardato	

SCHEMA ELETTRICO



9.1

SERVIZIO ASSISTENZA

SERVIZIO ASSISTENZA

Per qualsiasi informazione si renda necessaria, contatti il Suo incaricato alla vendita oppure il centro assistenza aziendale IRINOX
tel. (+39) 0438.5844

Indirizzo azienda:

Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

Indirizzo sede di produzione (per resi):

IRINOX S.p.A.
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

9.2

DATI UTILI

Per offrirle un servizio più efficiente e veloce in caso di necessità, le consigliamo di raccogliere i seguenti dati relativi al suo acquisto:

FATTURA Nr:

DATA FATTURA:

Nr. MATRICOLA APPARECCHIO:

NOME e COGNOME DI FATTURAZIONE:

VIA:

CITTÀ:

PROVINCIA:

CAP:

Lingua originale del manuale: italiano.



IRINOX SpA

Via Madonna di Loreto 6/B - 31020 Corbanese di Tarzo (Tv) Italy

Tel. +39.0438.5844 - Fax +39.0438.5843

www.irinox.com

fresco.irinox.com

fresco@irinox.com