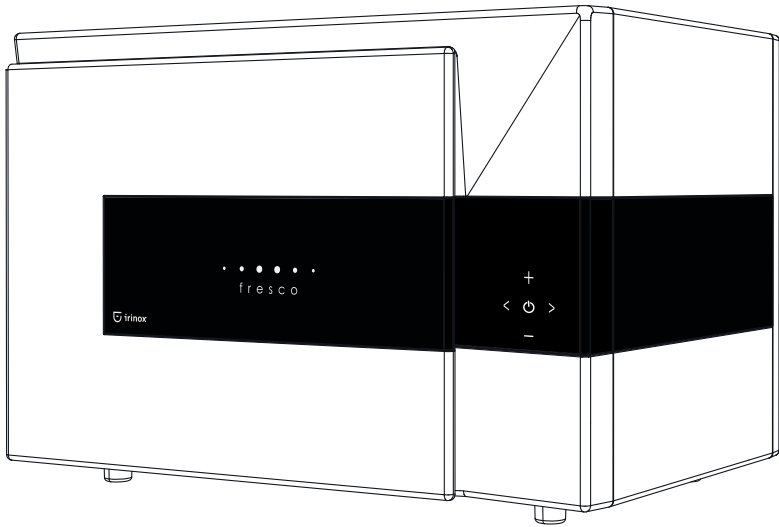




fresco



Schnellkühler und Schockfroster

Betriebsanleitung

Manuell gültig für Fresco und Fresco III Modelle





fresco

Schnellkühler und Schockfroster
Betriebsanleitung
















Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Warnungen | 6 |
| Eigenschaften | 8 |
| Abmessungen | 8 |
| Abmessungen der Verpackung | 8 |
| Standard-Ausstattung | 8 |
| Technische Daten | 9 |
| Standard-Ausstattung | 9 |
| Installation | 10 |
| Installationsvorschriften | 10 |
| - Warnhinweise zur Installation | 10 |
| - Vorwort | 10 |
| - Transport und Handling | 11 |
| - Auspacken | 11 |
| - Allgemeine Sicherheitsnormen | 12 |
| Installation | 13 |
| - Typenschilddaten | 13 |
| - Elektrischer Anschluss | 13 |
| - Aufstellen | 14 |
| - Details zur Installation | 14 |
| - Raumtemperaturen und Luftaustausch | 15 |
| - Endkontrollen | 15 |
| - Sicherheits- und Kontrollsysteme | 15 |
| Inbetriebnahme und Gebrauch | 16 |
| Warnhinweise für den Benutzer | 16 |
| Reinigung vor Nutzung der Kammer | 17 |
| Informationen zu den Betriebsarten | 18 |
| - Betrieb | 18 |
| - Behälter und Deckel | 18 |
| - Anordnung der Lebensmittel | 18 |
| - Produkttemperatur | 19 |
| Bedienfeld | 20 |
| Gebrauch | 21 |
| Beschreibung der Zyklen | 22 |
| Vorkühlung | 23 |
| Betriebsdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit | 24 |

| | |
|---|-----------|
| Geführte Anwendungsbeispiele | 25 |
| Zyklus Schnellkühlung +3 °C | 25 |
| Zyklus Sanftes Schockfrostern -18 °C | 26 |
| Zyklus Schockfrostern -18 °C | 27 |
| Zyklus Niedrigtemperaturgaren | 28 |
| Gärzyklus | 30 |
| Zyklus Fertiggerichte | 32 |
| Zyklus Auftauen | 34 |
| Zyklus Benutzerdefinierte Konservierung | 36 |
| Zyklus Getränkekühlung | 37 |
| Zyklus Reinigung | 38 |
| Produktkonservierung | 39 |
| Vakuumverpackung (optional) | 39 |
| | |
| Wartung und Störungen | 40 |
| Ordentliche Wartung | 40 |
| - Grundlegende Sicherheitsnormen | 40 |
| - Reinigung der Außenflächen | 41 |
| - Display | 41 |
| - Reinigung der Kammer | 41 |
| - Reinigung des Kondensators | 42 |
| - Stillstandzeit | 42 |
| - Störungen | 43 |
| Entsorgung von FRESCO | 44 |
| - Entsorgung | 44 |
| Fehlersuche | 45 |
| - Tabelle der Alarme | 45 |
| - Mögliche Störungen | 45 |
| - Mögliche Störungen | 46 |
| Info - Kundendienst | 48 |
| Schaltplan | 49 |

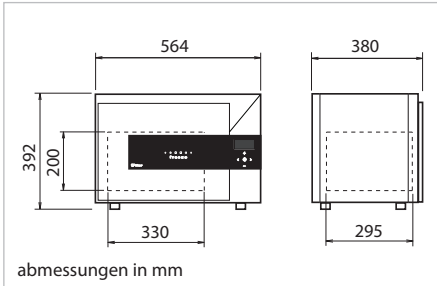
Warnungen

- ⚠ Es ist wichtig, diese Anleitung aufzubewahren, damit sie jederzeit konsultiert werden kann. Bei Weiterverkauf, einer Übertragung oder eines Umzugs muss sichergestellt werden, dass die Anleitung das Elektrogerät begleitet.
- ⚠ Die Anleitung sorgfältig durchlesen: sie enthält wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- ⚠ Warnung: Um Risiken durch Instabilität zu vermeiden, dieses Haushaltsgerät gemäß den mitgelieferten Anweisungen befestigen.
- ⚠ Bei einem Umzug oder wenn das Elektrogerät versetzt werden soll, muss es in horizontaler Position gehalten werden.
- ⚠ Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit entflammenden Stoffen in diesem Elektrogerät aufbewahren.
- ⚠ Das Elektrogerät darf von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder ohne Kenntnisse benutzt werden, sofern sie dabei unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Elektrogeräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit diesem Elektrogerät spielen. Reinigungs- und Wartungseingriffe dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ⚠ Dieses Elektrogerät kann im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen verwendet werden, wie z. B.:
 - in Küchen seitens des Personals von kommerziellen Aktivitäten, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
 - auf Bauernhöfen und in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - in Bed and Breakfasts;
 - für das Catering und ähnliche Anwendungsbereiche.
- ⚠ Nach der Installation des Elektrogeräts müssen das Stromkabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.
- ⚠ Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Elektrogeräts müssen frei von Verstopfungen gehalten werden.

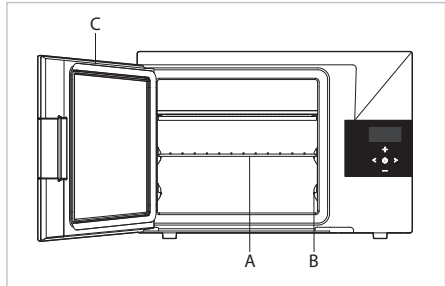
-  Warnung: Das Elektrogerät und die zugänglichen Teile erwärmen sich während des Gebrauchs. Darauf achten, dass die Widerstände nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Elektrogerät ohne Aufsicht eines Erwachsenen nicht benutzen.
-  Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel als die von Irinox S.p.A. empfohlenen verwenden, um den Reinigungsprozess zu beschleunigen.
-  Nur den für diesen Schockfroster empfohlenen Temperaturfühler einsetzen. Die mitgelieferten Roste müssen in die vorgesehenen Führungen eingeführt werden.
-  Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen (er enthält ein entflammbares und umweltschädliches Gas).
-  Zum Reinigen des Elektrogeräts keine Dampfreiniger verwenden.
-  Das Kabel darf nicht geknickt oder belastet werden.
-  Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und der Austausch darf nur von autorisierten Technikern vorgenommen werden.
-  Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Händler oder von qualifiziertem Personal ersetzt werden, um potenzielle Gefahren zu vermeiden.
-  Keine elektrischen Geräte in den Fächern zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwenden, wenn sie nicht vom von Irinox Spa empfohlenen Typ sind.
-  Irinox Spa übernimmt keinerlei Haftung, wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden.
-  Bei der Positionierung des Geräts darauf achten, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
-  Brandgefahr / entflammbare Materialien .
-  Sollte der Stecker nicht einfach für den Benutzer zugänglich sein, muss ein Trennschalter vor dem Stecker installiert werden, um eine vollständige Trennung aller Pole in der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.
-  Stellen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Netzteile auf der Rückseite des Geräts auf.

Eigenschaften

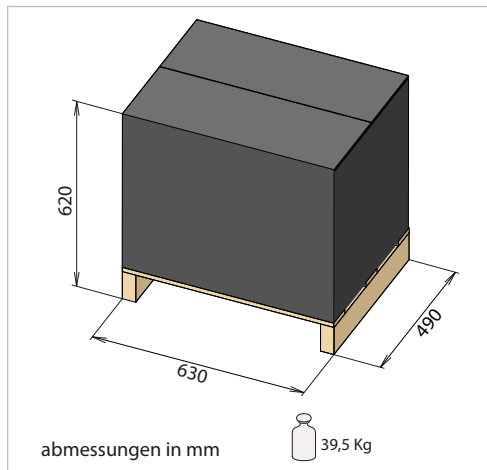
Abmessungen



Standard-Ausstattung



Abmessungen der Verpackung



Technische Daten

| | FRESCO | FRESCO III | FRESCO III |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Spannung* | 220-240 V-1-50Hz | 220-240 V-1-50Hz | 220 V-1-60Hz |
| Leistung pro Schnellkühlzyklus | 2,5 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |
| Leistung pro Schockfrostatzyklus | 2,5 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |
| Rostschienen | n°2 | n°2 | n°2 |
| Gesamtleistung | 310 W | 310 W | 310 W |
| Aufnahme insgesamt | 1,83 A | 2,12 A | 2,12 A |
| Netzkabel | Netzkabel Länge 1,2 m | Netzkabel Länge 1,2 m | Netzkabel Länge 1,2 m |
| Potenza compressore | 215 W | 215 W | 215 W |
| Typ Kältemittelgas - Menge | R290 - 60gr | R290 - 45gr | R290 - 45gr |
| Klimaklasse | T (16°C÷43°C) | T (16°C÷43°C) | T (16°C÷43°C) |
| Nettogewicht** | 29 kg | 29 kg | 29 kg |

Standard-Ausstattung

- A.** 1 Rost aus rostfreiem Stahl (323x265x7 mm)
- B.** n°2 Gitterstützen an den Seiten
- C.** Tür mit Scharnier links

* Je nach Bestimmungsland können diese Werte Änderungen unterliegen. Um die spezifischen Eigenschaften Ihres Elektrogerätes zu erfahren, bitte Bezug auf das Typenschild des Produkts nehmen.

** Leeres Elektrogerät.

Installation

Installationsvorschriften

Warnhinweise zur Installation

Das vorliegende Handbuch ist ein integraler Bestandteil des Produkts und gibt alle für eine korrekte Installation und Wartung des FRESCO erforderlichen Angaben. DER Benutzer ist dazu verpflichtet, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer wieder Bezug daraus zu nehmen; darüber hinaus muss es an einem Ort aufbewahrt werden, der allen befugten Bedienern (Benutzer, Wartungspersonal) bekannt und zugänglich ist.

Das Handbuch muss an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Irinox Spa übernimmt keinerlei Haftung und lehnt jede Garantieverpflichtung ab, wenn es zu Schäden am Elektrogerät und Eigentum oder Verletzung von Personen kommt, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- unsachgemäße und/oder nicht den geltenden Vorschriften konforme Installation;
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell vorgesehen sind;
- Verwendung von Ersatzteilen, bei denen es sich nicht um Original- oder modellspezifische Ersatzteile handelt;
- Nichtbeachtung, auch wenn nur teilweise, der Anleitungen im vorliegenden Handbuch;
- Nichteinhaltung der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze bei der Installation.

Vorwort

Vor der Installation des Elektrogeräts sicherstellen, dass die bereits vorhandenen elektrischen Anlagen den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und den Angaben auf dem Typenschild der zu installierenden Elektrogeräte entsprechen (Spannung [V], Frequenz [Hz], Leistung [W]).

Irinox Spa stellt für jede einzelne Maschine eine Konformitätserklärung bezüglich ihrer Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien aus.

Transport und Handling

Das Be- und Entladen des Elektrogeräts auf das/vom Transportmittel muss mit geeigneten Mitteln oder von zwei Personen durchgeführt werden (Abb. 1).

- ⚠ Beim Handling des Elektrogeräts müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um es nicht zu beschädigen und keine Schäden an Gegenständen oder Verletzungen von Personen zu verursachen, wobei die Angaben auf der Verpackung zu beachten sind.

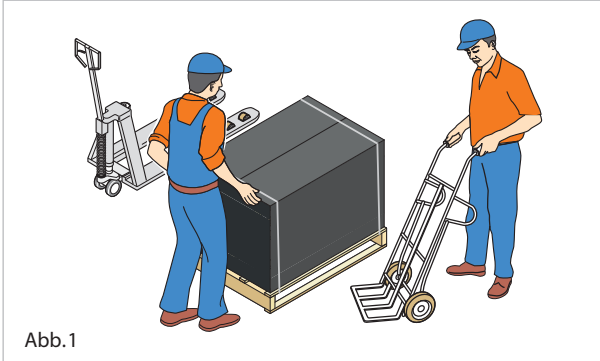


Abb.1

Auspacken

Die Kartonverpackung entfernen und das Elektrogerät entnehmen, indem die inneren Schutzvorrichtungen entfernt werden (Abb. 2).

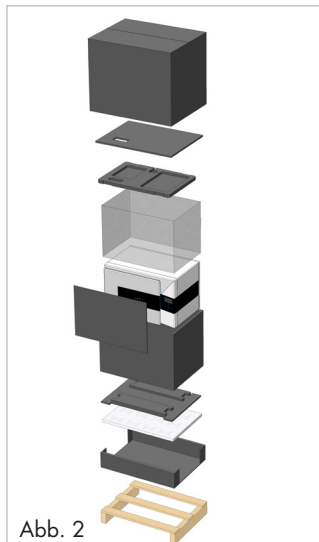


Abb. 2

1. Nach dem Auspacken das Elektrogerät sofort auf Beschädigungen prüfen; sollten Defekte festgestellt werden, den FRESCO NICHT betreiben und sich mit Irinox Spa in Verbindung setzen.
2. Nach dem Anlegen von Schutzhandschuhen das Elektrogerät mit einem geeigneten Mittel heben oder von zwei Personen anheben lassen und am dafür vorgesehenen Ort abstellen.
3. Es wird empfohlen, keine Edelstahlwollen, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Substanzen zu verwenden, die die Edelstahl- und Kunststoffoberflächen irreparabel beschädigen könnten.
4. Es wird empfohlen, die Originalverpackung des FRESCO bis zum Ablauf der Garantiedauer aufzubewahren.

Umwelt-Hinweise: Alle Bestandteile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Elektrogerät verwendet wird, entsorgt werden.

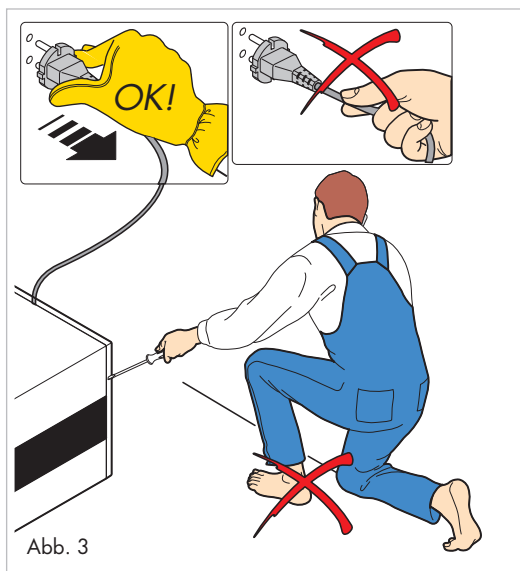
Auf jeden Fall darf nichts einfach in der Umwelt entsorgt werden.

Die Bestandteile der Verpackung können für Kinder und Tiere gefährlich sein.

Allgemeine Sicherheitsnormen

Die Verantwortung für die am Elektrogerät ausgeführten Verfahren, ohne Berücksichtigung der in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen liegt beim Benutzer.

Nachstehend werden die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsnormen für die Installation angegeben (Abb. 3):



Installation

Typenschilddaten

Das Typenschild mit Angabe der Eigenschaften des FRESCO wird auf der Unterseite und auf der Rückseite des Elektrogeräts angebracht. (Abb. 4).

! Es wird empfohlen, das Typenschild nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.

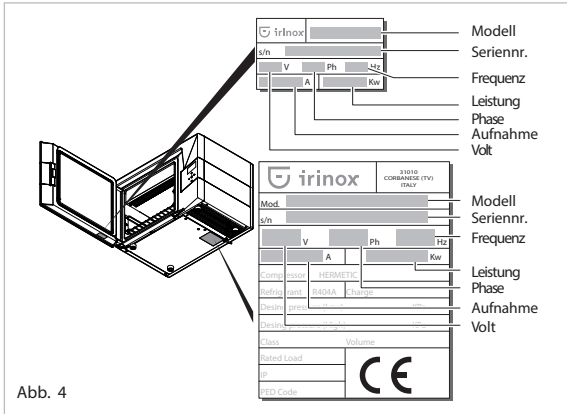


Abb. 4

Elektrischer Anschluss

Sich vor der Inbetriebnahme des Elektrogerätes vergewissern, dass die bereits vorhandenen elektrischen Anlagen den gesetzlichen Vorschriften und den Daten auf dem FRESCO-Typenschild entsprechen (Spannung [V], Frequenz [Hz], Leistung [W]). Das Elektrogerät wird mit einem bereits angeschlossenen, 1,2 m langen Netzkabel mit Stecker geliefert.

- !** Sicherstellen, dass der Stecker auch nach der Installation erreichbar ist! Ist der Stecker des Elektrogerätes nicht einfach erreichbar, muss das Stromversorgungsnetz mit allpoligen Trennvorrichtungen ausgestattet werden, wobei der Abstand der Kontaktöffnung die Trennung ermöglichen muss.
- !** Das Netzkabel nicht um sich selbst aufrollen. Sicherstellen, dass es den Durchgang von Personen nicht behindert oder gefährdet.
Kontrollieren, dass das Netzkabel nicht geknickt, gequetscht oder verbogen ist.
- !** Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit Flüssigkeiten, scharfen oder heißen Gegenständen und korrosiven Substanzen in Berührung kommt.
- !** Keine Kinder oder Tiere mit dem Netzkabel in Kontakt kommen lassen.

Aufstellen

Es wird empfohlen, das Aufstellen in Innenräumen mit hohen Temperaturen und schlechtem Luftaustausch, direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe von Wärmequellen zu vermeiden.

- ⚠ Bei der Wahl des Aufstellungsorts auch darauf achten, dass genügend Platz zum Öffnen der Tür vorhanden ist.
- ⚠ Das Netzkabel ist 1,2 m lang und darf aufgrund von mit dessen Überhitzung verbundenen Problemen nicht durch Verlängerungen oder Kabel verlängert werden.
- ⚠ Stellen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Netzteile auf der Rückseite des Geräts auf.

Bei der Aufstellung des FRESCO die Position der Steckdosen berücksichtigen. Wir weisen außerdem darauf hin, dass die folgenden Anweisungen strikt einzuhalten sind.

Details zur Installation

Um den korrekten Betrieb des FRESCO zu gewährleisten, muss er so angeordnet werden, dass ein korrekter Luftaustausch gewährleistet ist. Bei einer Einbaustallation müssen die Seiten des FRESCO einen Mindestabstand von 5 cm zu den Wänden einhalten, während der Mindestabstand an der Oberseite 10 cm betragen muss. Bei der Wand hinter der Rückseite des FRESCO muss nicht nur ein Mindestabstand von 5 cm zum Elektrogerät eingehalten, sondern auch der Luftdurchfluss durch eine Öffnung gewährleistet werden (siehe Abb. 5 - Details zur Installation).

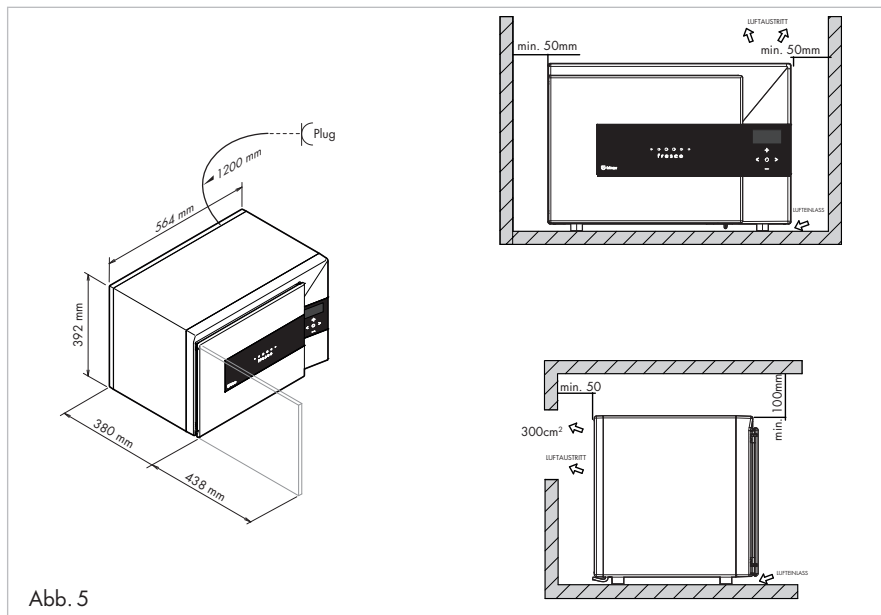


Abb. 5

Raumtemperaturen und Luftaustausch

Oberhalb von 32 °C werden die deklarierten Erträge nicht garantiert.

Endkontrollen

Vor dem Einschalten des FRESCO müssen folgende Überprüfungen durchgeführt werden:

- Wenn das Elektrogerät während des Transports einseitig verlegt oder bei einer Temperatur unter 10 °C gehalten wurde, vor dem Einschalten mindestens 4 Stunden abwarten. Den korrekt erfolgten elektrischen Anschluss überprüfen.

Sicherheits- und Kontrollsysteme

- Klixon Übertemperaturschalter zum Schutz vor der Übertemperatur in der Kammer.
- Klixon Übertemperaturschalter für Kompressor, der bei Überlastung oder Fehlfunktion anspricht.
- Die Temperaturregelung in der Kammer wird von der elektronischen Leiterplatte über einen Fühler gesteuert.

Inbetriebnahme und Gebrauch

FRESCO ist ein professionelles Haushaltsgerät, das für die schnelle Abkühlung der Temperatur im Kern des Produkts, das schnelle und sanfte Schockfrostern von Lebensmitteln und die schnelle Kühlung von Getränken entwickelt wurde. Produkte, die schnell im FRESCO abgekühlt werden, altern langsamer und halten, wenn sie dann im Kühlschrank gelagert werden, ihre anfänglich hohe Qualität für 5/7 Tage bei. Frisch gekochte Speisen führen zu unbeabsichtigten physikalischen Reaktionen, die bei deren Abkühlung allmählich abnehmen.

Zum Beispiel erzeugt die anhaltende Wärme eines vom Herd genommenen Lebensmittels ein unerwünschtes Selbstkochen, mit der Folge, dass das Produkt verdampft und einige seiner Eigenschaften verloren gehen. Das Warten auf die Abkühlung eines mit der Luft in Kontakt kommenden Lebensmittels erzeugt eine Oxidation, die seine Farbe verändert und eine maximale Bakterienvermehrung (zwischen 60 °C und 10 °C) erzeugt.

Die Funktion des schnellen und sanften Schockfrostens garantiert eine Lebensmittelqualität, die der eines frisch zubereiteten Produkts entspricht, und ermöglicht das sofortige Zubereiten der aus dem Tiefkühlschrank entnommenen Lebensmittel. Bei der Tiefkühlung werden die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln bewahrt, da sie die Bildung von Eis im Inneren der Lebensmittel verhindert, was zum Brechen der Fasern der Lebensmittel führen würde.

Darüber hinaus verfügt der FRESCO über zusätzliche Funktionen, wie z. B. das Niedrigtemperaturgaren, Gären, Fertiggericht, das Auftauen und kundenspezifische Konservierung. Das in den besten italienischen Restaurants verwendete Niedrigtemperaturgaren wird beispielsweise eingesetzt, um die Aromen, den Geschmack und die Nährstoffe von Säften beizubehalten und so ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu gewährleisten.

Warnhinweise für den Benutzer

- Das vorliegende Handbuch sorgfältig durchlesen und stets Bezug darauf nehmen.
- Sollten irgendwelche Störungen am Elektrogerät festgestellt werden (z. B. ein beschädigtes Netzkabel oder ein nicht funktionierendes Bedienfeld), den FRESCO nicht verwenden und sich an Irinox Spa wenden.
- Dieses Elektrogerät ist nicht für die Verwendung seitens Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, wenn sie beim Gebrauch nicht beaufsichtigt werden oder entsprechen unterwiesen wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem FRESCO spielen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit entflammbarem Treibmittel in das Elektrogerät einfügen.
- Der FRESCO könnte während seines Betriebs heiß werden. Geeignete Vorsichtsmaßnahmen treffen, bevor heiße, im Inneren befindliche Teile berührt werden.

- Einige erreichbare Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kinder müssen ferngehalten werden.
- Das Bilden von Wasser/Kondensat innerhalb der Kammer ist vollkommen normal. Bezug auf den Reinigungszyklus nehmen (*siehe Seite 38*).
- FRESCO ist für den Verwendungszweck bestimmt, für den er entworfen wurde: d. h. die Schnellkühlung/das Schockfrosteten, das Gären, Niedrigtemperaturgaren und Auftauen von Lebensmitteln und Getränken, für den häuslichen Gebrauch. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und potenziell gefährlich anzusehen.
- Ein längeres Öffnen der Tür kann zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes führen.

Reinigung vor Nutzung der Kammer

Vor der Inbetriebsetzung des FRESCO muss der Innenbereich der Kammer mit einem weichen Tuch und dem neutralen Reinigungsmittel Irinox Clean gründlich gereinigt werden. Den Reinigungszyklus stets bei geöffneter Tür des Elektrogeräts starten. Es wird empfohlen, keine Edelstahlwollen, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Substanzen zu verwenden, die die Edelstahl- und Kunststoffoberflächen irreparabel beschädigen könnten (Abb. 6). Nach der Reinigung gründlich abspülen.

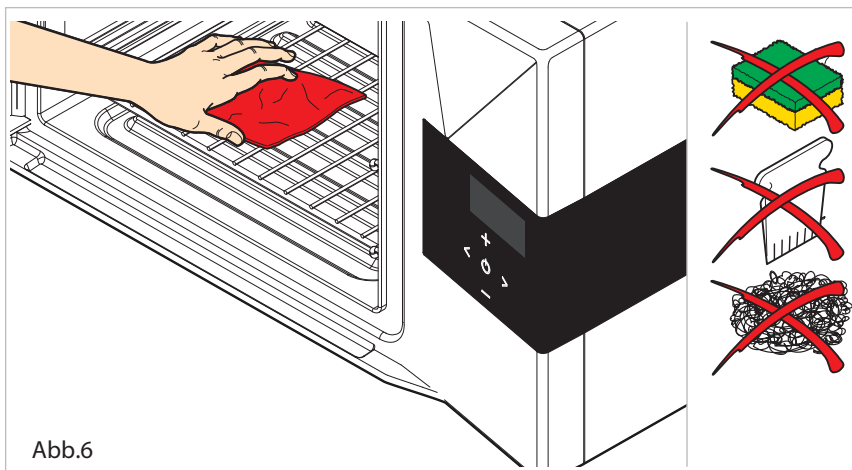


Abb.6

Informationen zu den Betriebsarten

Betrieb

Die Zyklen können im „zeitgesteuerten“ Betrieb ausgeführt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wechselt der FRESCO in den Modus der Beibehaltung des gewählten Programms.

Die voreingestellte Zeit kann vom Benutzer je nach Art der verwendeten Lebensmittel geändert werden.

Behälter und Deckel

Es wird empfohlen, Backbleche und Behälter so flach wie möglich zu verwenden.

Bei den Zyklen SCHNELLKÜHLUNG, 3 °C, SCHOCKFROSTEN - 18 °C und SANFTES SCHOCKFROSTEN - 18 °C: die Backbleche und Behälter mit den Lebensmitteln nicht mit Deckeln oder Isolierfolie abdecken; je größer die Oberfläche des Lebensmittels, die dem Kontakt mit kalter Luft ausgesetzt ist, desto kürzer sind die Kühlzeiten.

Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen (-35 °C) geeignet sind.

Bei den Zyklen NIEDRIGTEMPERATURGAREN, GÄRUNG, FERTIGGERICHTE und AUFTAUEN: wird empfohlen, Behälter aus Metall, Keramik oder anderen Materialien zu verwenden, die für Temperaturen bis 75 °C geeignet sind.

Keine Plastikbehälter verwenden, da sie nicht für hohe Temperaturen geeignet sein könnten.

Anordnung der Lebensmittel

Es ist vorzuziehen, dass die Lebensmittel richtig im FRESCO angeordnet werden, wobei, wenn möglich, vermieden werden sollte, dass die Lebensmittel gestapelt werden oder dass ihre Anordnung auf der mittleren Ebene die Luftzirkulation blockiert (Abb. 7).

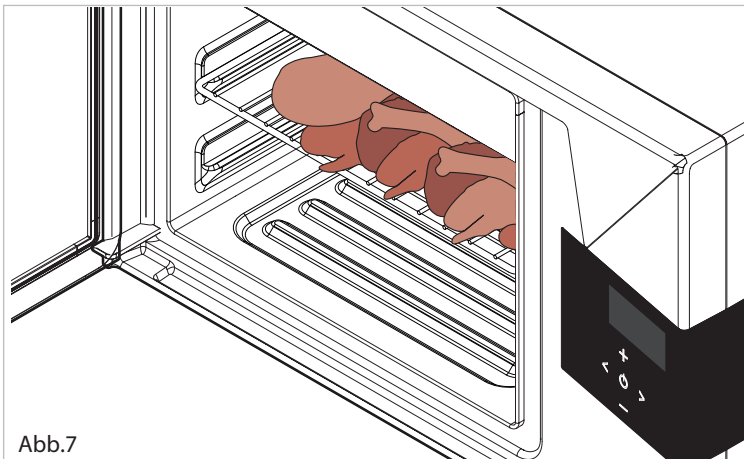


Abb.7

Für einen korrekten Betrieb sollten die Lebensmittel vom bereits im Elektrogerät enthaltenen unteren Rost ausgehend angeordnet werden (keine heißen Speisen oder Elemente direkt auf den Boden stellen, sondern immer ein Rost verwenden) und, falls erforderlich, weitere Lebensmittel auf eine zusätzliche, nicht mitgelieferte Ebene (optional) zu legen, wobei darauf zu achten ist, die maximale Belastung von 2,5 kg nicht zu überschreiten.

Bei Verwendung der Funktion zur Getränkekühlung wird empfohlen, Flaschen und Dosen durch Entfernen der Ebenen direkt auf den Boden zu stellen.

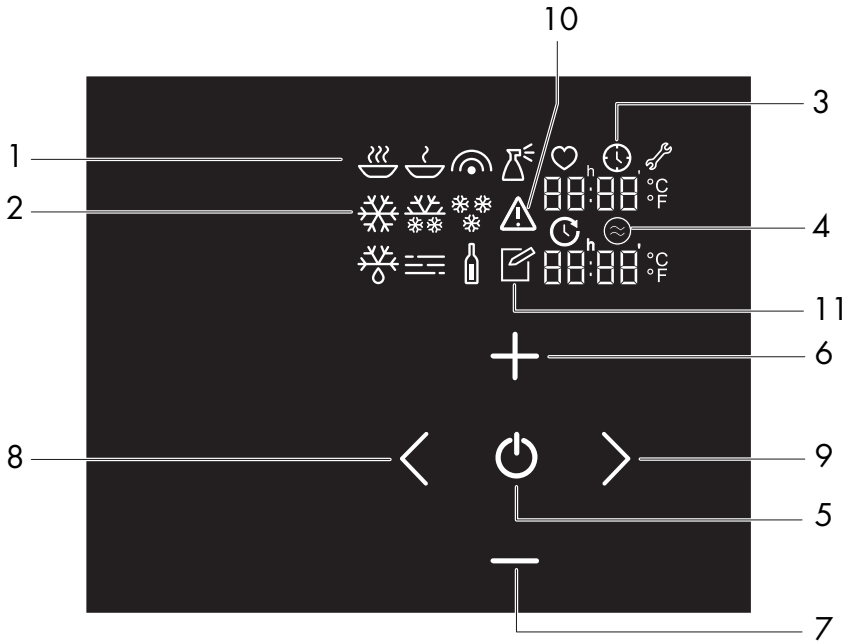
Produkttemperatur

Bei den Zyklen der SCHNELLKÜHLUNG 3 °C, SCHOCKFROSTEN - 18 °C und SANFTES SCHOCKFROSTEN - 18 °C: ist zu vermeiden, gekochte, schnell zu kühlende oder einzufrierende Lebensmittel lange bei Raumtemperatur liegenzulassen.

Bei Raumtemperatur verlieren die Lebensmittel Feuchtigkeit und ihre ursprünglichen Eigenschaften wie Farbe, Aroma und Geschmack und die Möglichkeit einer bakteriellen Kontamination erhöht sich.

Der Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus sollte daher gestartet werden, sobald die Zubereitung und die Kochzeit beendet sind, wobei darauf zu achten ist, den Kühlzyklus zu starten, wenn das Produkt noch eine Temperatur über 70 °C aufweist. Für ein besseres und schnelleres Ergebnis wird empfohlen, eine Vorkühlung bei leerer Maschine von etwa 10 Minuten durchzuführen, bevor das heiße Produkt eingeführt wird.

Bedienfeld



- | | | | |
|---|---------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Display | 7 | Schaltfläche „-“ |
| 2 | Zyklus-Symbole | 8 | Schaltfläche „Zurück“ |
| 3 | Dauer des Zyklus | 9 | Schaltfläche „Weiter“ |
| 4 | Innenlufttemperatur | 10 | Symbol „Warnung“ |
| 5 | Schaltfläche „Bestätigen“ | 11 | Symbol „Zyklus-Parameter“ |
| 6 | Schaltfläche „+“ | | |

Gebrauch

Das Display des FRESCO verfügt über „Soft-Touch“-Bedienelemente, bei denen keine hervorstehenden Tasten vorhanden sind. Für die Betätigung des Displays müssen die Symbole mit den Fingern berührt werden; keine anderen Gegenstände wie Messer, Gabeln usw. dafür verwenden.

Alle Symbole auf dem Display leuchten beim Start auf. Dann erscheint die Startbildschirmseite mit dem blinkenden Symbol für den Zyklus Schnellkühlung ❄️, die anderen Symbole werden permanent angezeigt.

Die Zeit und die Temperatur des gewählten Zyklus werden rechts angezeigt.

Während der Navigation blinkt das Symbol des laufenden Zyklus, während die anderen Zyklus-Symbole permanent angezeigt werden.

Mit den Schaltflächen < und > wird der linke bzw. rechte Zyklus gewählt.

Mit den Schaltflächen + und - wird der obere bzw. unterer Zyklus gewählt.

Aus dem Zyklus Schnellkühlung ist durch Drücken auf < möglich, auf die oberste Zeile im Reinigungszyklus zu gehen. Die Schaltflächen + und - ermöglichen das Verstellen nur innerhalb der aktuellen Spalte. Nachdem die mittlere Schaltfläche ⏻ gedrückt wurde, erlöschen die anderen Symbole und nur das Symbol des gewählten Zyklus mit der ersten Bildschirmseite des bestätigten Zyklus bleibt aktiv.

Wenn keine Schaltfläche berührt wird, geht der FRESCO nach einer Minute in den Standby-Modus über (das Display zeigt kein Symbol an).



| | | | |
|--|------------------------------|--|--|
| | SCHNELLKÜHLUNG +3 °C | | AUFTAUEN |
| | SCHOCKFROSTEN -18 °C | | BENUTZERDEFINIERTER KONSERVIERUNG |
| | SANFTES SCHOCKFROSTEN -18 °C | | GETRÄNKEKÜHLUNG |
| | NIEDRIGTEMPERATURGAREN | | REINIGUNG |
| | GÄRUNG | | Wenn das Display den gewünschten Zyklus (blinkend) anzeigt, die Schaltfläche „BESTÄTIGEN“ zur Bestätigung drücken. |
| | FERTIGGERICHTE | | |

Beschreibung der Zyklen



SCHNELLKÜHLUNG + 3 °C

Die Kerntemperatur der Lebensmittel wird sehr schnell auf +3 °C reduziert. Es ist möglich, sehr heiße Lebensmittel schnell abzukühlen, indem sie bei Temperaturen bis zu 90 °C eingeführt werden. Dieser Zyklus ermöglicht es, alle Lebensmittel im perfekten Zustand bis zu 5/7 Tage im Kühlschrank (+3-4 °C) zu lagern.



SANFTES SCHOCKFROSTEN -18 °C

Dieser Zyklus besteht aus zwei Phasen: einer Kühl- und einer Gefrierphase. In der ersten Phase wird die Kerntemperatur des Lebensmittels auf +3 °C gebracht, wobei die Betriebstemperatur in der Kammer um die -1 °C schwankt. In der zweiten Phase wird die Kerntemperatur des Lebensmittels auf -18 °C gebracht, wobei die Betriebstemperatur in der Kammer -35 °C erreicht. Es ist möglich, sehr heiße Speisen mit Temperaturen bis zu 90 °C einzuführen. Dieser Zyklus ist für das Schockfrostern aller gekochten Lebensmittel bestimmt, auch wenn sie besonders empfindlich wie beispielsweise Hefeprodukte und Backwaren sind.



SCHOCKFROSTEN -18 °C

Die Kerntemperatur des Produkts wird schnell auf -18 °C gebracht, bei einer Kammertemperatur von bis zu -35 °C. Es ist möglich, sehr heiße Speisen mit Temperaturen bis zu 90 °C einzuführen. Tiefgekühlte Lebensmittel behalten über viele Monate (mindestens 6 Monate) hinweg alle ihre Eigenschaften, wenn sie bei -20 °C im Tiefkühlschrank gelagert werden.



NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Ermöglicht, auch mit einer Zeitverzögerung programmiert, ein Garen bei niedriger Temperatur (Lufttemperatur zwischen 40 und 75 °C für maximal 12 Stunden). Diese sanfte Garweise, die einige Stunden dauert, erhöht die Qualität und das Aroma der Speisen.



GÄRUNG

Ermöglicht das Gären bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit, unabhängig von den äußeren Bedingungen und der Saison. Dieser Zyklus garantiert ein hervorragendes Ergebnis bei allen Hefeprodukten. Die Lufttemperatur variiert zwischen 10 °C und 40 °C.



FERTIGGERICHTE

Bereits gekochte Produkte werden wieder auf eine ideale Temperatur gebracht, um sie zu einem vorgegebenen Zeitpunkt essen zu können, wobei die Konservierung wie im Kühlschrank vor dem Beginn der Erwärmung gewährleistet ist. Die anfängliche Konservierungsphase erfolgt bei 2 °C, während die Erwärmungsphase bei 65 °C liegt. Nach der Erwärmung wird das Produkt auf einer konstanten Temperatur von 60 °C gehalten, bis ein neuer Befehl gegeben wird.



AUFTAUEN

Ermöglicht, auch mit einer Zeitverzögerung programmiert, das kontrollierte und sanfte Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln, ohne dass Flüssigkeiten austreten oder das Garen beginnt.



BENUTZERDEFINIERTER KONSERVIERUNG

Ermöglicht, ein Produkt bei einer Temperatur zwischen -20 °C und 65 °C für eine maximale Zeit von 48 Stunden zu lagern.



GETRÄNKEKÜHLUNG

Ermöglicht die Kühlung von Flaschen- oder Dosengetränken in wenigen Minuten. Die Temperaturminderung beträgt etwa 1 °C pro Minute.



REINIGUNG



Ermöglicht es, das auf dem Verdampfer angesammelte Eis zu entfernen und die Kammer mit dem neutralen Reinigungsmittel Irinox Clean zu reinigen. Die Reinigung muss immer bei geöffneter Tür durchgeführt werden, vorzugsweise nach jedem Gebrauchszyklus und unbedingt beim Übergang von einem kalten zu einem warmen Zyklus.



Die Kammer muss am Ende des Reinigungszyklus vollkommen trocken sein.

Vorkühlung

Für ein besseres Ergebnis des Kühl- und Schockfrostszyklus wird empfohlen, das Elektrogerät mit einem kurzen Zyklus von 10 Minuten vorzukühlen.

- Die Schaltflächen < und > bei leerem Elektrogerät wiederholt drücken, um den Zyklus SCHNELLKÜHLUNG +3 °C oder SCHOCKFROSTEN -18 °C auszuwählen und mit  bestätigen;
- mit den Schaltflächen + und - die Abkühlzeit auf 10 Minuten einstellen und mit  bestätigen: der Zyklus beginnt;
- bis zum Ende des Zyklus warten;
- das heiße Produkt in das Elektrogerät einführen und den Zyklus SCHNELLKÜHLUNG +3 °C oder das SCHOCKFROSTEN -18 °C erneut mit den gewünschten Parametern starten.

Betriebsdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit

In den Zyklen NIEDRIGTEMPERATURGAREN, GÄRUNG, FERTIGGERICHTE und AUFTAUEN können folgende Parameter eingestellt werden:

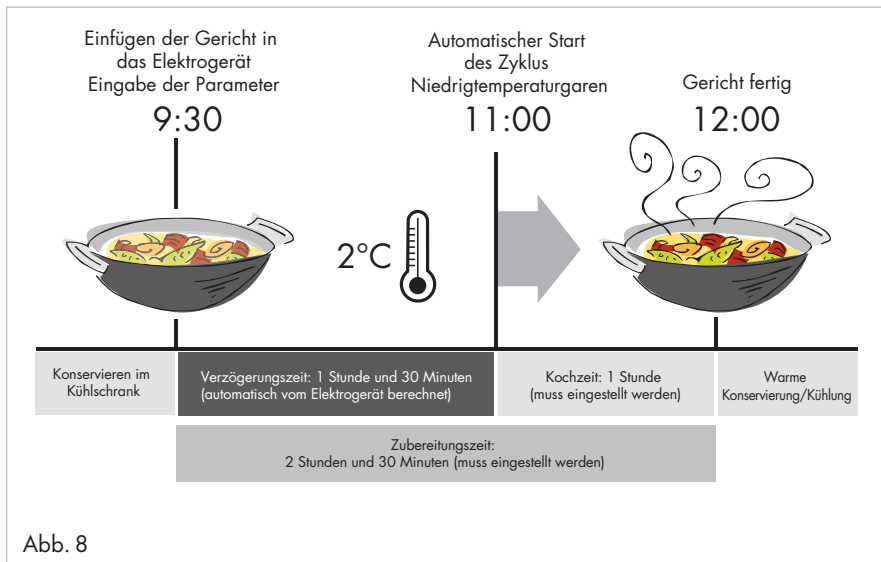
- die Betriebsdauer des Zyklus
- die Vorbereitungszeit (Summe aus der Verzögerungszeit + Betriebsdauer des Zyklus).

Beispiel: MANUELLER ZEITGESTEUERTER BETRIEB (Abb. 8) (Kochzeit)

Um 9.30 Uhr möchte ich ein Gericht kochen, das 1 Stunde lang gekocht werden muss, und ich brauche es bis 12.00 Uhr mittags fertig zubereitet.

Die Parameter für den manuellen Betrieb sind:

| | |
|---------------------------|---|
| Kochzeit: | 1 Stunde (muss eingestellt werden) |
| Vorbereitungszeit: | 2 Stunden und 30 Minuten (ist die Summe aus der Kochzeit und der Verzögerungszeit) |
| Verzögerungszeit: | 1 Stunde und 30 Minuten (vom FRESCO berechnet) |



ACHTUNG:

1. für die Kochzeiten ist immer Bezug auf das Kochbuch zu nehmen.
2. es wird empfohlen, einen externen Fühler zur Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel zu verwenden.

Geführte Anwendungsbeispiele

Zyklus Schnellkühlung +3 °C

Es ist empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, bevor heiße Speisen in das Elektrogerät eingeführt werden (siehe Kapitel *Vorkühlung auf Seite 23*).



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus SCHNELLKÜHLUNG +3 °C gewählt ist. Die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen.

(Siehe Kapitel *Beschreibung der Zyklen auf Seite 22*)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Schnellkühlzeit, die standardgemäß auf 1 Stunde eingestellt ist (max. 2 Stunden), erscheint.

Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.

Während des Betriebs wird Folgendes am Display angezeigt:

🕒: verbleibende Zeit (die während des Zyklus durch Drücken der Schaltflächen geändert werden kann + -)

🌡️: die vom Luftfühler erfasste Temperatur in der Kammer
Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Am Ende des Zyklus blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Am Ende des Zyklus Schnellkühlung schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (2/4 °C) für maximal 48 Stunden, einschließlich des Kühlzyklus. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist.

Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Sanftes Schockfrostn -18 °C

Es ist empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, bevor heiße Speisen in das Elektrogerät eingeführt werden (siehe Kapitel Vorkühlung auf Seite 23).



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus SANFTES SCHOCKFROSTEN -18 °C gewählt ist. Die Schaltfläche ⏻ zur Bestätigung drücken. (Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 22)

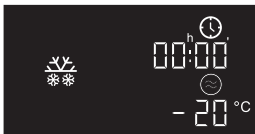


Die Bildschirmseite zur Einstellung der Zykluszeit für das sanfte Schockfrostn (max. 5 Stunden) erscheint. Die minimale und voreingestellte Zykluszeit beträgt 1h:30 Min. (immer 30 min. zum Kühlen und die restliche Zeit zum Schockfrostn). Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs wird Folgendes am Display angezeigt:
⌚: verbleibende Zeit (die während des Zyklus durch Drücken der Schaltflächen geändert werden kann + -)
🌡️: die vom Luftfühler erfasste Temperatur in der Kammer Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Am Ende des Zyklus blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Am Ende des Zyklus zum sanften Schockfrostn schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (-20 °C) für maximal 48 Stunden, einschließlich des Zyklus des sanften Schockfrostens. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist. Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Schockfrost -18 °C

Es ist empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, bevor heiße Speisen in das Elektrogerät eingeführt werden (siehe Kapitel Vorkühlung auf Seite 23).



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus SCHOCKFROSTEN -18 °C gewählt ist. Die Schaltfläche ⏻ zur Bestätigung drücken. (Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 22)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Zeit des Zyklus Schockfrost, die standardgemäß auf 2 Stunden eingestellt ist (max. 5 Stunden), erscheint.

Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs wird Folgendes am Display angezeigt:

🕒: verbleibende Zeit (die während des Zyklus durch Drücken der Schaltflächen geändert werden kann + -)

🌡️: die vom Luftfühler erfasste Temperatur in der Kammer Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Am Ende des Zyklus Schockfrost blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Am Ende des Zyklus Schockfrost schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (-20 °C) für maximal 48 Stunden, einschließlich des Zyklus Schockfrost. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist. Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Niedrigtemperaturgaren



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus NIEDRIGTEMPERATURGAREN gewählt ist. Die Schaltfläche \odot zur Bestätigung drücken.
(Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 22)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Garzeit, die standardgemäß auf 5 Stunden eingestellt ist (max. 12 Stunden) erscheint.

Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche \odot drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Garraumtemperatur erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um die Default-Temperatur von 70 °C zu erhöhen oder verringern (von 40 °C bis 75 °C). Sobald der gewünschte Wert angezeigt wird, die Schaltfläche \odot drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Vorbereitungszeit, die bei Default auf 6 Stunden eingestellt ist (max. 48 Stunden), erscheint. Die Schaltflächen verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen lange Zeit gedrückt gehalten, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert).

Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche \odot drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen (für weitere Informationen zur Vorbereitungszeit Bezug auf den Kapitel Zyklusdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit auf Seite 24 nehmen).



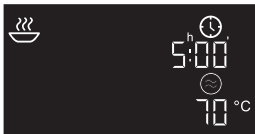
Die Bildschirmseite zur Einstellung der Funktion zur Erhaltung der Lebensmittel erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um zu bestimmen, ob:

☺: das Produkt am Ende des Kochzyklus warm gehalten werden soll, damit es gegessen werden kann;

❄: ein Schnellkühlzyklus durchgeführt werden soll.

Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs wird Folgendes am Display angezeigt:
⌚: verbleibende Zeit (die während des Zyklus durch Drücken der Schaltflächen geändert werden kann + -)

☺: die vom Luftfühler erfasste Temperatur in der Kammer
Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Während der Verzögerungszeit, falls eingestellt, werden die Lebensmittel bei 3/4 °C (Kühlschranktemperatur) konserviert und das Symbol ❄ blinkt auf dem Display, während das Symbol ☺ permanent angezeigt wird.

Nach Ablauf der Verzögerungszeit geht das Elektrogerät auf die Kochphase über.



Nach Ablauf der Kochzeit blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird.


Am Ende des Niedrigtemperaturgaren-Zyklus schaltet FRESCO automatisch auf die Warmhaltephase bei 60 °C oder auf die Schnellkühlung bei 3°C um, je nach der zuvor getroffenen Auswahl.




Die Warmhaltephase dauert maximal 48 Stunden, einschließlich des Kochzyklus. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist. Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Gärzyklus




Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der GÄRZYKLUS gewählt ist.
Die Schaltfläche  zur Bestätigung drücken.
(Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 22)




Die Bildschirmseite zur Einstellung der Gärungszeit, die bei Default auf 2 Stunden eingestellt ist (max. 24 Stunden), erscheint.
Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche  drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Gärungstemperatur, die standardgemäß 26 °C beträgt, erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um die Temperatur zu erhöhen oder verringern (von 10 °C bis 40 °C). Sobald die gewünschte Temperatur angezeigt wird, die Schaltfläche  drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Vorbereitungszeit (max. 48 Stunden) erscheint.
Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert).
Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.
Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche  drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.
(für weitere Informationen zur Vorbereitungszeit siehe Kapitel Zyklusdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit auf Seite 24).



Während des Betriebs wird Folgendes am Display angezeigt:

- 🕒: verbleibende Zeit (die während des Zyklus durch Drücken der Schaltflächen geändert werden kann + -)
- 🌡️: die vom Luftfühler erfasste Temperatur in der Kammer

Die Schaltfläche ⏸ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Während der Verzögerungszeit, falls eingestellt, wird das Produkt bei 5 °C (Temperatur, bei der die Gärung gehemmt wird) konserviert und am Display blinkt das Symbol ❄️, während das Symbol 🌡️ permanent angezeigt wird. Nach Ablauf der Verzögerungszeit startet die Gärphase, nach diesem Zyklus blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird.



Am Ende des Gärzyklus schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (10 °C) für maximal 48 Stunden, einschließlich des Gärungszyklus. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist. Die Schaltfläche ⏸ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Fertiggerichte



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus FERTIGGERICHTE gewählt ist.
Die Schaltfläche ⏻ zur Bestätigung drücken.
(Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 23)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Zeit zum Erwärmen des Produkts, die standardgemäß auf 2 Stunden eingestellt ist (max. 5 Stunden), erscheint.
Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert).
Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.




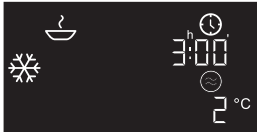
Die Bildschirmseite zur Einstellung der Erwärmungstemperatur erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um die standardmäßige Temperatur von 65 °C zu erhöhen oder zu verringern (von 40 °C bis 75 °C). Sobald der gewünschte Wert angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.





Die Bildschirmseite zur Einstellung der Vorbereitungszeit (max. 48 Stunden) erscheint.
Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert).
Um zur vorherigen Auswahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.
Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.
(Für weitere Informationen zur Vorbereitungszeit siehe Kapitel Zyklusdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit auf Seite 24).




Während des Betriebs können die Zeiten durch Drücken der Schaltflächen + – geändert werden. Die Schaltfläche  2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Während der Verzögerungszeit, falls eingestellt, werden die Lebensmittel bei 3/4 °C (Kühlschranktemperatur) konserviert und das Symbol  blinkt, während das Symbol  permanent angezeigt bleibt. Nach Ablauf der Verzögerungszeit geht das Elektrogerät in die Erwärmungsphase über.



Nach Ablauf der Erwärmungszeit blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Am Ende des Zyklus der Fertiggerichte schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (60 °C) für maximal 48 Stunden, einschließlich des Zyklus der Fertiggerichte. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist. Die Schaltfläche  2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Auftauen



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus AUFTAUEN gewählt ist.

Die Schaltfläche ⏻ zur Bestätigung drücken.

(Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 23)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Auftauzeit, die standardgemäß auf 1 Stunde eingestellt ist (max. 5 Stunden), erscheint.

Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Auftautemperatur, die standardgemäß 15 °C beträgt, erscheint (-20 °C bis 40 °C). Die Schaltflächen + - verwenden, um die Temperatur zu erhöhen oder verringern. Sobald die gewünschte Temperatur angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und zur nächsten Bildschirmseite zu gelangen.



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Vorbereitungszeit, die standardgemäß auf 2 Stunden eingestellt ist (max. 48 Stunden), erscheint.


Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert).

Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.



Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten *(für weitere Informationen zur Vorbereitungszeit Bezug auf den Kapitel Zyklusdauer, Vorbereitungs- und Verzögerungszeit auf Seite 24 nehmen)*.



Während des Betriebs können die Zeiten durch Drücken der Schaltflächen + – geändert werden.

Die Schaltfläche  2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.




Während der Verzögerungszeit, falls eingestellt, wird das Produkt auf -20 °C (Tiefkühlschrank-Temperatur) gehalten und am Display blinkt das Symbol , während das Symbol der Funktion Auftauen  permanent angezeigt wird.

Nach Ablauf der Verzögerungszeit geht das Elektrogerät in die Auftauphase über.




Am Ende des Auftauzyklus blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Am Ende des Auftauzyklus schaltet der FRESCO automatisch in die Konservierungsphase (2 °C), die maximal 48 Stunden dauert, einschließlich des Auftauzyklus. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist.

Die Schaltfläche  2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zykluswahl zurückzukehren.

Zyklus Benutzerdefinierte Konservierung



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus BENUTZERDEFINIERTER KONSERVIERUNG gewählt ist.


Die Schaltfläche  zur Bestätigung drücken.

(Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 23)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Lufttemperatur zur Erhaltung des Produkts, die standardgemäß -15 °C beträgt, erscheint (-20 °C bis 65 °C).


Die Schaltflächen + - verwenden, um die Temperatur zu erhöhen oder verringern. Um zur vorherigen Bildschirmseite zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Sobald der gewünschte Wert angezeigt wird, die Schaltfläche  drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs wird die Temperatur in der Kammer am Display angezeigt.

Nach Ablauf der Konservierungszeit (maximal 48 Stunden) blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Nach 48 Stunden schaltet sich der FRESCO aus.

Die Schaltfläche  2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Getränkékühlung

Es ist empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, bevor die Getränke in das Elektrogerät eingeführt werden (siehe Kapitel *Vorkühlung auf Seite 23*).



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus GETRÄNKEKÜHLUNG gewählt ist. Die Schaltfläche ⏻ zur Bestätigung drücken. (Siehe Kapitel *Beschreibung der Zyklen auf Seite 23*)



Die Bildschirmseite zur Einstellung der Zeit zur Getränkekühlung, die die standardgemäß auf 20 min. eingestellt ist (max. 30 Min.), erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Um zur vorherigen Wahl zurückzukehren, die Schaltfläche < drücken.

Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Schaltfläche ⏻ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs kann die Restzeit durch Drücken der Schaltflächen + - geändert werden. Das Display zeigt die Temperatur in der Kammer an.

Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.



Am Ende des Zyklus Getränkekühlung blinkt das Display und das Elektrogerät gibt ein erstes Tonsignal ab, das nach 3 Minuten wiederholt wird. Wird der FRESCO nicht ausgeschaltet, geht das Elektrogerät automatisch in die Konservierungsphase (5 °C) über, die maximal 48 Stunden dauert, einschließlich des Zyklus Getränkekühlung. In dieser Phase wird alle 12 Stunden ein Tonsignal abgegeben, bis die maximale Zeit erreicht ist.

Die Schaltfläche ⏻ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zyklusauswahl zurückzukehren.

Zyklus Reinigung



Die Schaltflächen < > und + - wiederholt drücken, bis der Zyklus REINIGUNG gewählt ist. Die Schaltfläche ☉ zur Bestätigung drücken. (Siehe Kapitel Beschreibung der Zyklen auf Seite 23)

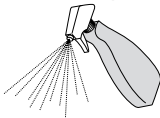


Die Bildschirmseite zur Einstellung der Reinigungszeit, die standardgemäß auf 30 Minuten eingestellt ist (zwischen 20 Min. und 1 Std. einstellbar), erscheint. Die Schaltflächen + - verwenden, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert wird (werden die Schaltflächen länger gedrückt, wird die Zeit schneller erhöht oder verringert). Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, **die Tür öffnen**, die Schaltfläche ☉ drücken, um die getroffene Wahl zu bestätigen und den Zyklus zu starten.



Während des Betriebs kann die eingestellte Zeit durch Drücken der Schaltflächen + - geändert werden. Nach 5 Minuten ab Beginn des Reinigungszyklus erscheint das Symbol der Sprühflasche am Display und ein alle 30 Sekunden abgegebener Piepton weist darauf hin, dass das neutrale Reinigungsmittel Irinox Clean in die Kammer gesprüht werden muss. Das Produkt dann auf alle Innenflächen außer dem Lüfter aufsprühen. Nachdem das neutrale Reinigungsmittel aufgesprüht wurde, die Tür nicht schließen und die Schaltfläche > drücken oder 5 Minuten abwarten, bevor die Reinigung fortgesetzt wird. Die Schaltfläche ☉ 2 Sekunden lang drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und zur Zykluswahl zurückzukehren. Am Ende des Reinigungszyklus das Innere der Kammer sorgfältig nachspülen und trocknen.

Beeeeeep



Nach jedem Gebrauch sollte ein Reinigungszyklus der Kammer durchgeführt werden. ES ist hingegen Pflicht (ansonsten könnte die Bekömmlichkeit des Produkts beeinträchtigt werden), die Reinigung für eine empfohlene Zeit von 30 Minuten nach dem Übergang von einem kalten zu einem warmen Zyklus vorzunehmen, wobei die Tür stets offen gehalten werden muss. Die Innenwände und den Boden der Kammer mit einem Tuch trocknen. Am Ende des Reinigungszyklus könnten ein paar Tropfen Wasser vorhanden sein. Sicherstellen, dass alle entfernt werden, um das Bilden von Schimmel und unangenehmen Gerüchen während der Stillstandzeit zu verhindern.

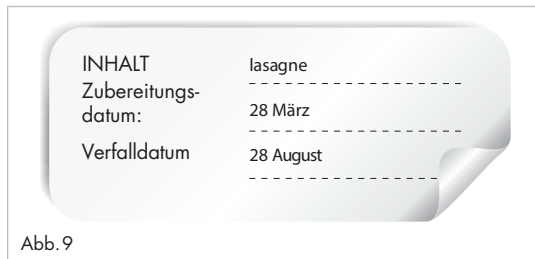
- ⚠ Es wird empfohlen, die Tür angelehnt zu lassen, wenn der FRESCO nicht verwendet wird, um die Belüftung der Kammer und die Beseitigung der Restfeuchtigkeit zu erleichtern.
- ⚠ Nach der Reinigung wird empfohlen, das Innere der Kammer sorgfältig nachzuspülen und zu trocknen.

Produktkonservierung

Schnell gekühlte und/oder eingefrorene Lebensmittel dürfen NICHT im Inneren des FRESCO aufbewahrt werden, sondern müssen sorgfältig abgedeckt und geschützt (mit Folie, luftdichtem Deckel oder noch besser vakuumverpackt) im Kühl- oder im Tiefkühlschrank gelagert werden.

Bei schnell eingefrorenen Produkten, deren Haltbarkeit im Tiefkühlschrank zwischen 6 und 12 Monaten variiert, ist es ratsam, sie mit einem Etikett zu versehen, auf dem folgende Informationen mit wischfesten Stift gegeben werden (Abb. 9):

- Inhalt;
- Tag der Zubereitung;
- entsprechendes Ablaufdatum.

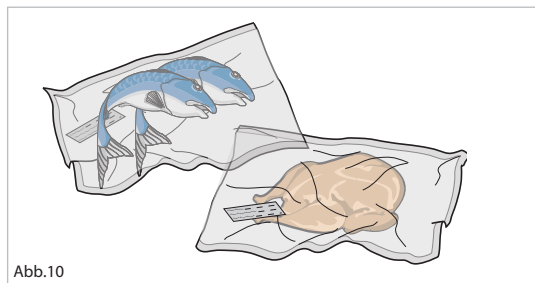


SCHNELL GEKÜHLTE Lebensmittel sollten im Kühlschrank bei einer konstanten Temperatur von +4 °C gelagert werden.

SCHNELL EINGEFRORENE Lebensmittel sollten im Tiefkühlschrank bei einer konstanten Temperatur von -18 °C gelagert werden.

Vakuumverpackung (optional)

Die Vakuumverpackung erhöht die Konservierungszeit von gekühlten Lebensmitteln bis auf 15 Tage. ES IST wichtig, dass die Lebensmittel nach dem Schnellkühl- oder Schockfrostartzyklus vakuumverpackt werden. Die Vakuumverpackung muss „fachgerecht“ und unter strikter Einhaltung der Zeit- und Temperaturvorschriften erfolgen.



Wartung und Störungen

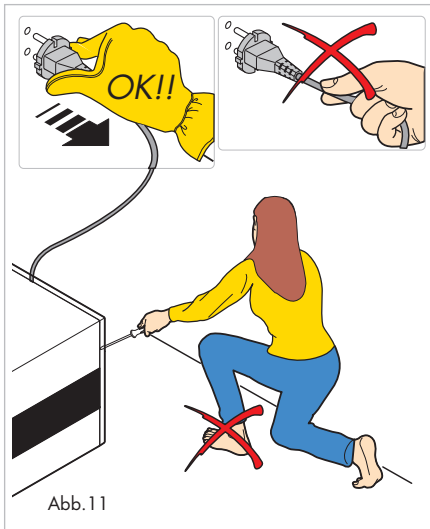
Ordentliche Wartung

Die Informationen und Anweisungen in diesem Kapitel richten sich an alle Personen, die an dem Elektrogerät arbeiten: den Benutzer und den Wartungstechniker.

Grundlegende Sicherheitsnormen

Zur sicheren Durchführung von Reinigungs- und Arbeiten der ordentlichen Wartung müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- den FRESCO von der Stromversorgung trennen, ohne am Netzkabel zu ziehen;
- den FRESCO nicht mit bloßen Händen oder Füßen, weder nass noch feucht, berühren;
- keine Schraubendreher, Küchengeräte oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und beweglichen Teile einführen.



ES ist streng verboten

- Schutzvorrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um die ordentlichen Wartungsarbeiten durchzuführen. Irinox Spa übernimmt keine Haftung für Unfälle, die durch die Nichteinhaltung dieser Vorschrift verursacht werden;
- den FRESCO umzudrehen oder auf eine Seite zu legen.

Reinigung der Außenflächen

Die Außenflächen des FRESCO aus Kunststoff müssen mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden.

Es wird empfohlen, keine Edelstahlwollen, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Substanzen zu verwenden, die die Oberflächen irreparabel beschädigen könnten.

 Die Typenschilder beim Reinigen NICHT entfernen. Sie geben Informationen zu dem Elektrogerät an, die für die technische Unterstützung wichtig sind.

Display

Das Display von FRESCO verfügt über „Soft-Touch“-Bedienelemente, bei denen keine hervorstehenden Tasten vorhanden sind, um die Reinigung mit spezifischen Produkten für Kunststoffoberflächen zu erleichtern. Es wird empfohlen, ein weiches Tuch mit etwas Reinigungsmittel zu verwenden und sorgfältig zu trocknen.

Reinigung der Kammer

Um die Hygiene und die Qualität der behandelten Lebensmittel zu gewährleisten, muss die Reinigung der Innenkammer vorzugsweise nach jedem Zyklus und unbedingt beim Übergang von einem kalten auf einen warmen Zyklus durchgeführt werden, um die Bekömmlichkeit des Produkts zu gewährleisten.

Die Beschaffenheit der Kammer und der Innenteile ermöglicht deren Reinigung; es wird empfohlen, ein weiches Tuch und das neutrale Reinigungsmittels Irinox Clean zu verwenden.

Es wird empfohlen, keine Edelstahlwollen, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Substanzen zu verwenden, die die Edelstahl- und Kunststoffoberflächen irreparabel beschädigen könnten. Nach der Reinigung wird empfohlen, das Innere der Kammer sorgfältig nachzuspülen und zu trocknen.

Reinigung des Kondensators

Vor dem Ausführen des Wartungeingriffs die Stromversorgung trennen. Es wird empfohlen, den Kondensator alle sechs Monate zu reinigen, um Staub und Fusseln von den Kondensatorlamellen zu entfernen. Um den auf der Unterseite angeordneten Kondensator zu erreichen, muss der vordere Teil angehoben und FRESCO um 45° geneigt werden. Einen normalen Staubsauger für die Reinigung verwenden. (Abb. 12).

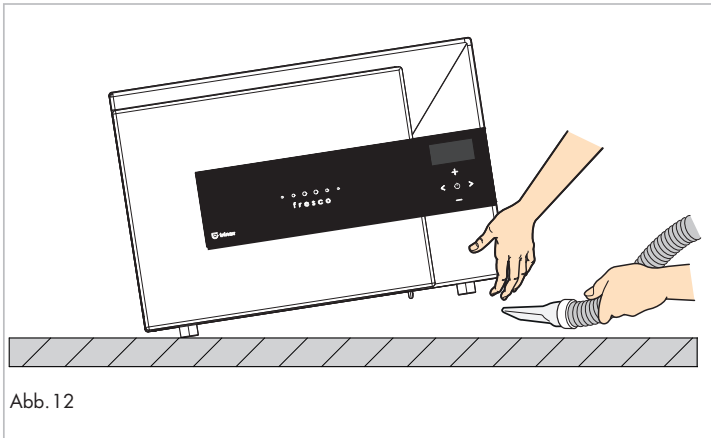


Abb. 12

Stillstandzeit

Wird der FRESCO über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, sollte eine sorgfältige Innen- und Außenreinigung des Elektrogeräts vorgenommen werden. Es ist wichtig, dass die Kammer vollkommen trocken und sauber ist, um das Bilden von Schimmel und unangenehmen Gerüchen während der Stillstandzeit zu verhindern. Es IST ratsam, die Tür angelehnt zu halten, wenn FRESCO nicht verwendet wird, um die Belüftung der Kammer und die Beseitigung der eventuell vorhandenen Restfeuchtigkeit zu erleichtern.

- ⚠ Den Stecker bis zur erneuten Verwendung trennen.
- ⚠ Bevor das Elektrogerät wiederverwendet wird, seine Unversehrtheit überprüfen und FRESCO gründlich reinigen. (Kap. *Wartung und Störungen auf Seite 40*)
- ⚠ FRESCO muss mit geeigneten Mitteln oder von zwei Personen angehoben werden.
- ⚠ FRESCO nicht um mehr als 45° kippen, um den Kondensator zu erreichen.

Störungen

Im Falle einer Störung, bevor sich mit Irinox Spa oder dem autorisierten Servicezentrum in Verbindung zu setzen, muss überprüft werden, ob das Stromkabel korrekt angeschlossen ist und ob der Strom anliegt.

Wenn FRESCO nach Durchführung der vorgeschlagenen Prüfungen immer noch nicht funktioniert, Irinox Spa oder das autorisierte Servicezentrum anrufen und folgende Informationen mitteilen:

- die auf dem Typenschild angegebenen Daten (Anordnung des Typenschilds an FRESCO im Kap. Typenschilddaten auf Seite 13 oder auf der letzten Seite des Handbuchs)
- das Kaufdatum
- den eventuell auf dem Display angezeigten Alarmcode

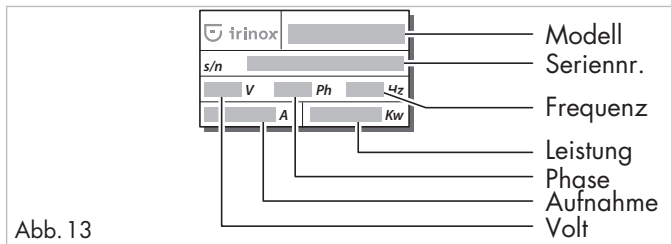


Abb. 13

⚠ Nicht versuchen, irgendeinen Teil des Elektrogeräts zu reparieren oder zu ändern, da dies gefährlich sein könnte und zum Erlöschen der Garantie führen würde. Sich ausschließlich an qualifizierte und autorisierte Techniker wenden.

Entsorgung von FRESCO



INFORMATION FÜR DEN BENUTZER

Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung

VERPACKUNG: Verpackungsteile (Beutel, Folien) sind potentiell gefährlich für Kinder und Tiere (Erstickungsgefahr). Die Verpackung besteht aus Materialien, die gemäß den Richtlinien des Landes, in dem das Elektrogerät entsorgt werden muss, wiederverwertet werden können.

ELEKTROGERÄT: bei der Entsorgung des Elektrogerätes das Netzkabel durchschneiden und die Schließung unbrauchbar gestalten. Das auf dem FRESCO abgebildete Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Haushaltsmüll behandelt, an eine geeignete Sammelstelle für elektrische und elektronische Elektrogeräte geliefert oder beim Kauf eines neuen gleichwertigen Elektrogeräts an Irinox Spa zurückgegeben werden muss. Der Benutzer ist für die Abgabe des Elektrogeräts am Ende seiner Lebensdauer an eine entsprechende Sammelstelle verantwortlich. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Inhaber führt zur Anwendung der von der geltenden Richtlinie vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

Fehlersuche

Die Informationen und Anweisungen in diesem Absatz sind ausschließlich für Fachpersonal bestimmt, das zu Eingriffen an den elektrischen und kältetechnischen Komponenten des FRESCO autorisiert ist.

Tabelle der Alarme

| | | |
|-----------|--------------------------------------|--|
| Alarm AS1 | Luffühler defekt | Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen |
| Alarm CE | Keine Kommunikation mit den Platinen | Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen |

Mögliche Störungen

| | | |
|--|---------------------------------|--|
| Das Display funktioniert nicht | Keine Stromversorgung | Den Anschluss an das Stromnetz überprüfen |
| | Mögliche elektronische Probleme | Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen |
| Das Display schaltet sich ein, doch die Touch-Bedienelemente funktionieren nicht | Mögliche elektronische Probleme | Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen |

Mögliche Störungen

| | | |
|---|---|---|
| Fresco kühlt nicht ausreichend | Kühleffizienz bewerten | Einen Testzyklus im leeren Zustand (Schockfrost bei geschlossener Tür) bei einer Umgebungstemperatur nicht über 32 °C durchführen. Nach 30 Minuten sollte die Temperatur in der Kammer -25 °C betragen. |
| FRESCO wärmt nicht ausreichend | Die Heizeffizienz bewerten | Einen Testzyklus im leeren Zustand bei 75 °C durchführen (Kochzyklus bei geschlossener Tür). Nach 30 Minuten sollte die Temperatur in der Kammer 70 °C betragen. |
| Das Produkt resultiert nach dem Zyklus als warm | Die Einstellungen des Fresco überprüfen | Es könnte ein verzögerter Start eingestellt worden sein oder am Ende des Zyklus ist Fresco auf die Erhaltungsfunktion übergegangen. |
| Das Produkt ist nach dem Gärzyklus noch kalt | Die Einstellungen des Fresco überprüfen | Es könnte ein verzögerter Start eingestellt worden sein oder am Ende des Zyklus ist Fresco auf die Erhaltungsfunktion übergegangen. |
| Anzeige von zwei gleichzeitig blinkenden Symbolen | Die Einstellungen des Fresco überprüfen | Es könnte ein verzögerter Start eingestellt worden sein. |

Das Produkt wurde
gefroren

Die Dauer des
Schockfrostzyklus
kontrollieren

Die Temperatur der Kammer
entspricht nicht der Temperatur
des Lebensmittels, wenn also
die Temperatur in der Kammer
-30 °C beträgt, bedeutet dies
nicht, dass das Lebensmittel
gefroren wurde. Die Dauer des
Zyklus muss verlängert werden,
bis das Produkt eingefroren ist.

Produkt ist nicht
gekocht

Die Dauer des
Niedrigtemperaturgaren-
Zyklus überprüfen

Die Temperatur der Kammer
entspricht nicht der Temperatur
des Lebensmittels, wenn also
die Temperatur in der Kammer
75 °C beträgt, bedeutet dies
nicht, dass das Lebensmittel
gekocht wurde. Die Dauer
des Zyklus muss verlängert
werden, bis das Produkt als
gekocht resultiert.

Vorhandensein
von Wasser in der
Kammer

Reinigungszyklus der
Kammer unzureichend

Reinigungszyklus der Kammer
durchführen oder wiederholen

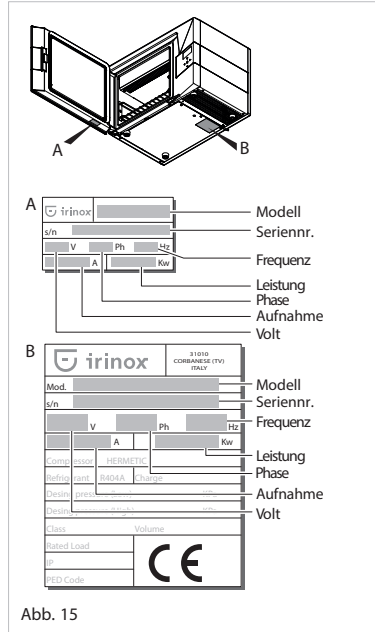
Info - Kundendienst

Für alle Informationen, die Sie benötigen, schreiben Sie an fresco@irinox.com oder rufen Sie an (+39) 0438.5844

Adresse des Unternehmens: IRINOX S.p.A.
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 - Corbanese di Tarzo (TV) - Italien

Ihre Daten

Um Ihnen im Bedarfsfall einen effizienteren und schnelleren Kundendienst bieten zu können, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Informationen über Ihren Kauf anzugeben:



RECHNUNGSNUMMER

RECHNUNGSDATUM:

SERIENNUMMER DES FRESCO:

NAME und NACHNAME DER RECHNUNGSDRESSE:

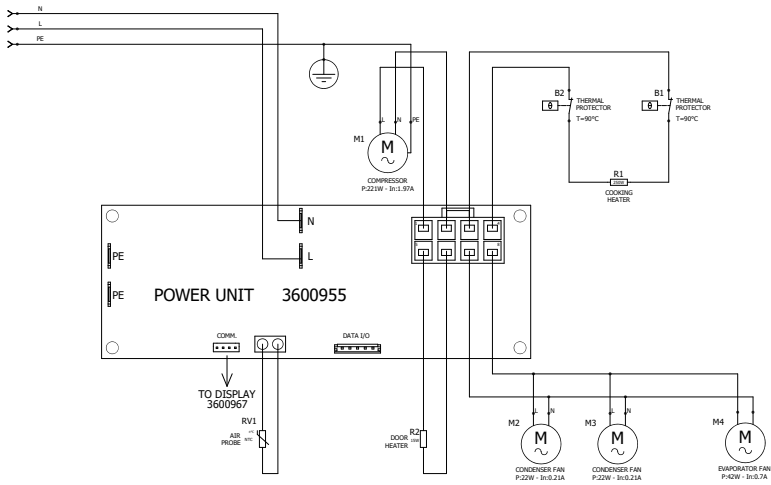
.....

ADRESSE:

ORT:

POSTLEITZAHL:.....PROVINZ:

Schaltplan



| Aufkleber | Funktion |
|-----------|--------------------------------|
| A1 | Leistungsplatine |
| A2 | Vorderes Touch-Bedienfeld |
| M1 | Kompressor |
| M2 | Lüfter 1 - Kondensator |
| M3 | Lüfter 2 - Kondensator |
| M4 | Lüfter - Verdampfer |
| R1 | Widerstand Kammer |
| R2 | Widerstand Tür |
| RV1 | Luffühler |
| S3 - S4 | Wärmeschutzschalter Widerstand |



IRINOX Spa
Via Madonna di Loreto 6B
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
Tel. +39 0438 5844
Fax +39 0438 5843
fresco@irinox.com
fresco.irinox.com