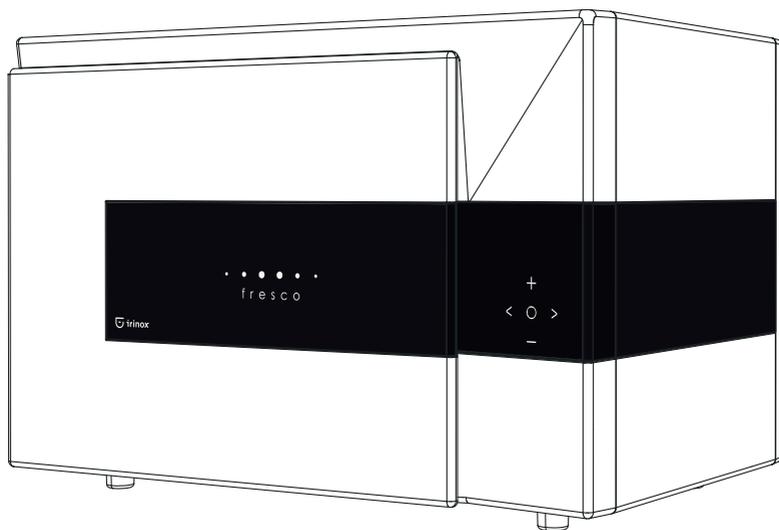




fresco



Abbattitore rapido di temperatura

[Manuale d'uso](#)







fresco

Abbattitore rapido di temperatura  
[Manuale d'uso](#)

# Indice

<b>Avvertenze</b>	<b>6</b>
<b>Caratteristiche</b>	<b>8</b>
Dimensioni	8
Dimensioni imballo con pallet	8
Dotazioni di serie	8
Dimensioni imballo senza pallet	8
Dati tecnici	9
Dotazioni di serie	9
<b>Installazione</b>	<b>10</b>
Norme di installazione	10
- Avvertenze per l'installazione	10
- Premessa	10
- Trasporto e movimentazione	11
- Disimballo	11
- Norme generali di sicurezza	12
Installazione	13
- Dati di targa	13
- Allacciamento elettrico	13
- Posizionamento	14
- Dettagli di installazione	14
- Temperature ambiente e ricambio d'aria	15
- Verifiche finali	15
- Sistemi di sicurezza e controllo	15
<b>Avvio e utilizzo</b>	<b>16</b>
Avvertenze per l'utente	16
Pulizia preliminare della camera	17
Nozioni sulle modalità operative	18
Funzionamento	18
- Contenitori e coperchi	18
- Disposizione alimenti	18
- Temperatura del prodotto	19
<b>Pannello comandi</b>	<b>20</b>
Utilizzo	21
Descrizione dei cicli	22
Pre-raffreddamento	23
Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo	24

<b>Esempi guidati di utilizzo</b>	<b>25</b>
Ciclo Raffreddamento rapido +3°C	25
Ciclo Surgelazione Delicata -18°C	26
Ciclo Surgelazione -18°C	27
Ciclo Cottura a bassa temperatura	28
Ciclo Lievitazione	30
Ciclo Piatto pronto	32
Ciclo Scongelamento	34
Ciclo Conservazione personalizzata	36
Ciclo Raffreddamento bevande	37
Ciclo Pulizia	38
Conservazione dei prodotti	39
Sottovuoto (facoltativo)	39
<b>Manutenzione e anomalie</b>	<b>40</b>
Manutenzione ordinaria	40
- Norme elementari di sicurezza	40
- Pulizia superfici esterne	41
- Cruscotto	41
- Pulizia camera	41
- Pulizia condensatore	42
- Periodi di inattività	42
- Malfunzionamento	43
Smaltimento dell'elettrodomestico	44
- Smaltimento	44
Ricerca anomalie	45
- Tabella allarmi	45
- Possibili anomalie	45
Info - Servizio assistenza	48
Schema elettrico	49

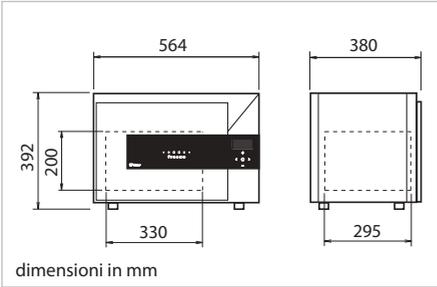
## Avvertenze

-  È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'elettrodomestico.
-  Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
-  Avvertenza: per evitare rischi dovuti ad instabilità, fissare l'elettrodomestico secondo le istruzioni fornite.
-  In caso di trasloco o spostamento tenere l'elettrodomestico in posizione orizzontale.
-  Non conservare in questo elettrodomestico sostanze esplosive come ad esempio bombolette spray con sostanze infiammabili.
-  L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'elettrodomestico e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
-  Non permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
-  Questo elettrodomestico può essere usato in ambito casalingo o per applicazioni simili quali:
  - Cucine per il personale di attività commerciali, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismo e clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggio simili;
  - Bed and breakfast;
  - Catering e applicazioni simili.
-  Ad elettrodomestico installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
-  Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'elettrodomestico.

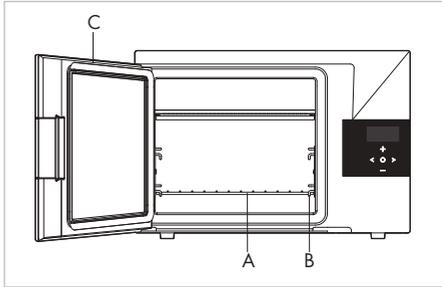
- ⚠️ Avvertenza: l'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze. Non far utilizzare l'elettrodomestico a bambini di età inferiore agli 8 anni se non sotto la supervisione di un adulto.
- ⚠️ Non utilizzare, per accelerare il processo di pulizia, dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati da Irinox S.p.A.
- ⚠️ Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo abbattitore. Le griglie in dotazione devono essere inserite nelle guide apposite.
- ⚠️ Non danneggiare il circuito del refrigerante (contiene gas infiammabile e dannoso per l'ambiente).
- ⚠️ Per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore.
- ⚠️ Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
- ⚠️ Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- ⚠️ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal distributore o da personale qualificato per evitare potenziali rischi.
- ⚠️ Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi, se questi non sono del tipo raccomandato da Irinox Spa.
- ⚠️ Irinox Spa declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

# Caratteristiche

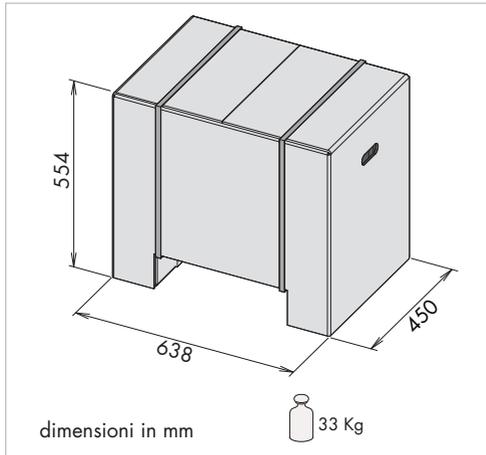
## Dimensioni



## Dotazioni di serie



## Dimensioni imballo



## Dati tecnici

Tensione*	230 V-1-50Hz
Resa per ciclo raffreddamento rapido	2,5 kg
Resa per ciclo surgelamento rapido	2,5 kg
Capacità griglie	n°2
Potenza totale raffreddamento/ riscaldamento	350 W
Assorbimento totale	1,7 A
Cavo di allacciamento	spina shuko 16A - lunghezza 1,2 m
Potenza compressore	215 W
Tipo di gas refrigerante - quantità	R290 - 56gr
Classe climatica	N (16°C÷32°C)
Peso netto**	29 kg

## Dotazioni di serie

- A. n°1 griglia in acciaio inox (323x265x7mm)
- B. n°2 supporti griglie in filo
- C. porta con cerniera sinistra

\* A seconda dei Paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro elettrodomestico, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto.

\*\* Elettrodomestico vuoto.

# Installazione

## Norme di installazione

### Avvertenze per l'installazione

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione di FRESCO. È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (utilizzatore, manutentore).

Il manuale deve essere conservato in luogo asciutto.

Irinox Spa declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni all'elettrodomestico, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

- installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti;
- modifiche o interventi non specifici per il modello;
- 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 antinfortunistiche e delle leggi in vigore.

### Premessa

Prima di installare l'elettrodomestico accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (tensione [V], frequenza [Hz], potenza [W]).

Irinox Spa associa, ad ogni singola macchina, una dichiarazione di conformità alle normative vigenti.

### Trasporto e movimentazione

Il carico e lo scarico dell'elettrodomestico dal mezzo di trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei oppure da due persone (Fig. 1).

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



Fig. 1

### Disimballo

Rimuovere l'imballo in cartone ed estrarre l'elettrodomestico rimuovendo le protezioni interne (Fig.2).

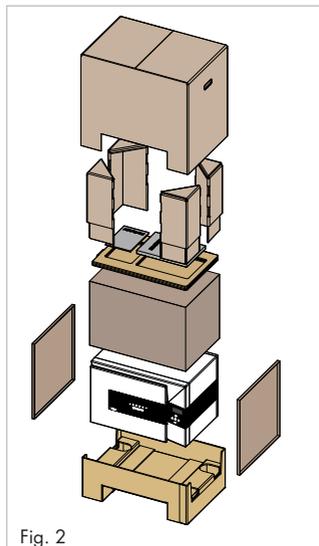


Fig. 2

1. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi subito dell'integrità dell'elettrodomestico; in caso di anomalie NON far funzionare FRESCO e rivolgersi ad Irinox Spa.
2. Utilizzando dei guanti di protezione, sollevare l'elettrodomestico con un mezzo idoneo, o in due persone, e posizionarlo nel luogo previsto.
3. Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox e in plastica.
4. Si consiglia di conservare l'imballo originale di FRESCO fino al termine della garanzia.

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

I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali.

### **Norme generali di sicurezza**

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

Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione (Fig.3):



Fig. 3

## Installazione

### Dati di targa

La targa recante le caratteristiche di FRESCO è applicata sul lato inferiore della stessa, sotto la porta lato cerniera (Fig.4).

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

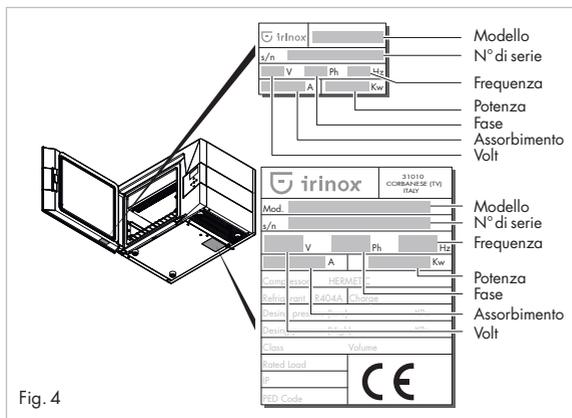


Fig. 4

### Allacciamento elettrico

Prima di mettere in funzione l'elettrodomestico accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati della targa di FRESCO (tensione [V], frequenza [Hz], potenza [W]).

L'elettrodomestico è fornito con un cavo di alimentazione già collegato al dispositivo, lungo 1,2 m con spina shuko 16A.

- !** Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione! Nel caso in cui la spina dell'elettrodomestico non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta il sezionamento.
- !** Non arrotolare il cavo d'alimentazione su se stesso. Assicurarci 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.

## Posizionamento

Si raccomanda di evitare il posizionamento in luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria, alla luce diretta del sole, vicino a fonti di calore.

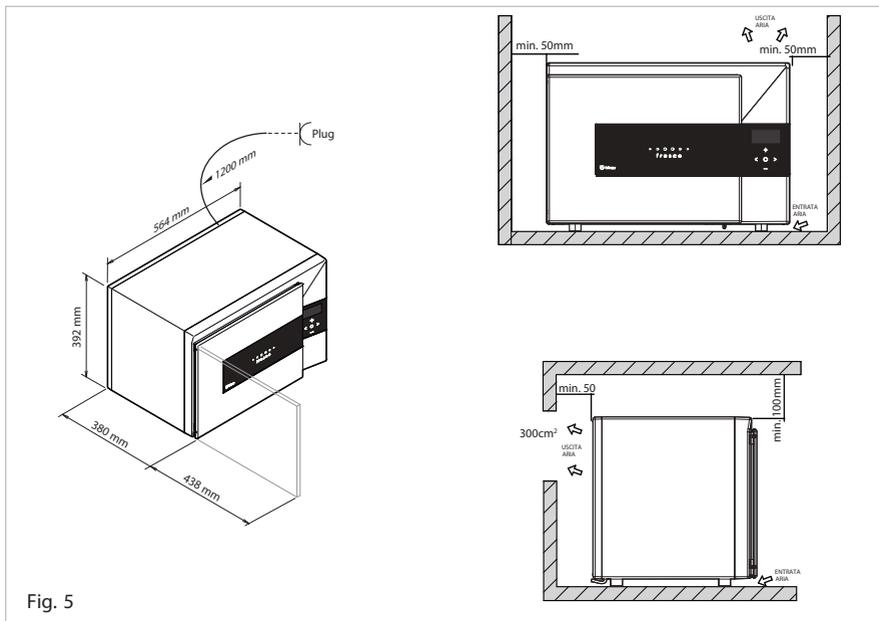
- ⚠ Nella scelta del luogo di posizionamento accertarsi inoltre che vi sia lo spazio necessario all'apertura della porta.
- ⚠ Il cavo di alimentazione è lungo 1,2 m e per problemi legati al surriscaldamento non è possibile utilizzare prolunghe o cavetti per allungarlo.

Tenete conto della posizione delle prese per la sistemazione di FRESCO.  
Raccomandiamo inoltre di rispettare scrupolosamente le seguenti disposizioni.

## Dettagli di installazione

Per assicurare un corretto funzionamento di FRESCO, posizionarlo in modo da garantire un corretto ricambio d'aria. Nell'eventualità di un'installazione ad incasso i fianchi di FRESCO devono rimanere ad una distanza minima di 5cm dalle pareti, mentre la parte superiore ad almeno 10cm.

La parete che fronteggia la parte posteriore di FRESCO, oltre a mantenere una distanza minima di 5cm dall'elettrodomestico, deve garantire il passaggio dell'aria mediante un'apertura (vedere Fig. 5 - Dettagli di installazione).



### **Temperature ambiente e ricambio d'aria**

La temperatura aria dell'ambiente di funzionamento non deve superare i 32°C. Oltre tale temperatura non sono garantite le rese dichiarate.

### **Verifiche finali**

Prima di accendere FRESCO eseguire le seguenti verifiche:

- Se nel trasporto l'elettrodomestico 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.

### **Sistemi di sicurezza e controllo**

- Clixon di protezione sovratemperatura camera.
- Clixon compressore che interviene nell'eventualità di sovraccarico o anomalie di funzionamento.
- Controllo temperatura in camera gestito dalla scheda elettronica tramite una sonda.

## Avvio e utilizzo

FRESCO è un elettrodomestico di derivazione professionale destinato al raffreddamento rapido della temperatura al cuore del prodotto, alla surgelazione rapida e delicata dei cibi ed al raffreddamento rapido delle bevande. I prodotti raffreddati rapidamente con FRESCO invecchiano meno precocemente e una volta riposti in frigorifero, mantengono la loro iniziale alta qualità per 5/7 giorni. Un cibo appena cotto dà origine a delle reazioni fisiche non volute che vanno ad esaurirsi man mano che la pietanza si raffredda.

Ad esempio, il calore perdurante di un alimento tolto dai fornelli genera un'auto-cottura indesiderata, con conseguente evaporazione del prodotto e perdita di alcune sue proprietà. L'attesa del raffreddamento di un cibo a contatto con l'aria produce un'ossidazione che altera il suo colore e genera la massima proliferazione batterica (compresa tra i 60°C e i 10°C).

La funzione di surgelazione rapida e delicata garantisce una qualità del cibo pari a quella di un prodotto appena fatto e permette di cucinare subito l'alimento preso dal congelatore. La surgelazione rispetta le qualità organolettiche degli alimenti, perché evita la formazione di ghiaccio all'interno degli stessi, che causerebbe la rottura delle fibre del cibo.

In aggiunta FRESCO dispone di ulteriori funzioni, quali la cottura a bassa temperatura, la lievitazione, il piatto pronto, lo scongelamento e la conservazione personalizzata. La cottura a bassa temperatura, ad esempio, utilizzata nei migliori ristoranti italiani, si impiega al fine di evitare la dispersioni di succhi, umori (aromi e sapori) e principi nutritivi assicurando pertanto un'alta qualità del prodotto finito.

## Avvertenze per l'utente

- Leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso.
- Nel caso notiate delle anomalie nell'elettrodomestico (ad esempio il cavo di alimentazione danneggiato o il pannello comandi non funzionante) non utilizzare FRESCO e contattare Irinox Spa.
- Questo elettrodomestico 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 FRESCO.
- Non inserire nell'elettrodomestico sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- Durante l'uso FRESCO potrebbe diventare caldo. Usare adeguate precauzioni per toccare parti calde all'interno di esso.
- Durante l'uso alcune parti accessibili potrebbero diventare calde.

I bambini devono essere tenuti lontani.

- La formazione di acqua/condensa all'interno della camera è del tutto normale. Fare riferimento al ciclo pulizia (vedi pagina 38).
- FRESCO è destinato all'impiego per il quale è stato concepito: ossia per il raffreddamento/surgelamento, lievitazione, cottura a bassa temperatura e scongelamento di cibi e bevande, ad uso domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

## Pulizia preliminare della camera

Prima di mettere in funzione FRESCO è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera utilizzando un panno morbido e il detergente neutro Irinox Clean. Avviare il ciclo di pulizia tenendo sempre aperta la porta dell'elettrodomestico.

Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox (Fig.6).

Al termine della pulizia effettuare un accurato risciacquo.

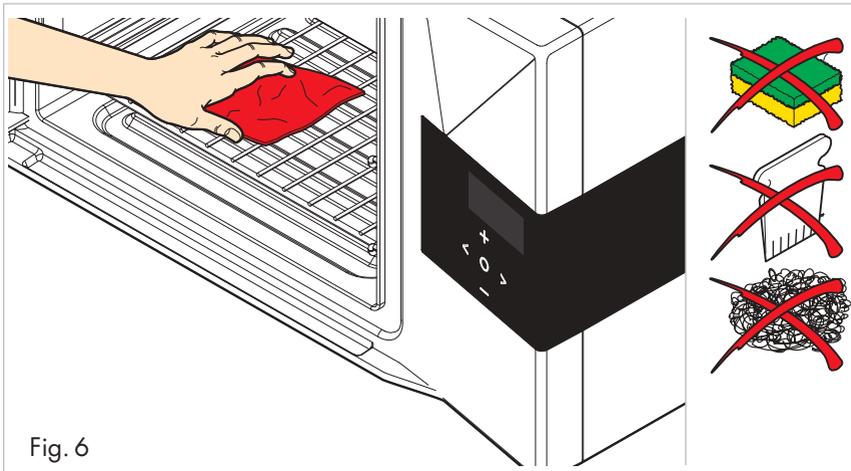


Fig. 6

## Nozioni sulle modalità operative

### Funzionamento

I cicli possono essere eseguiti con modalità "a tempo".

Allo scadere del tempo impostato FRESCO passa nella modalità di mantenimento del programma selezionato.

Il tempo preimpostato può essere modificato dall'utente in base alla tipologia degli alimenti da trattare.

### Contenitori e coperchi

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

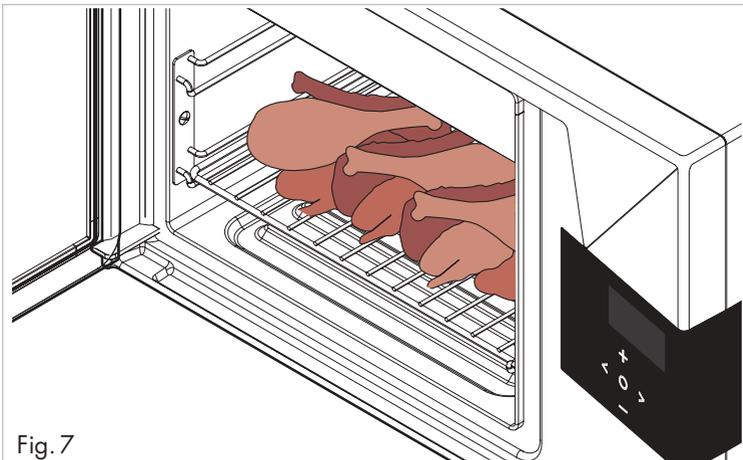
Per i cicli di RAFFREDDAMENTO RAPIDO 3°C, SURGELAZIONE - 18°C e SURGELAZIONE DELICATA - 18°C: non coprire le teglie e i contenitori contenenti il cibo con coperchi o pellicole isolanti; maggiore è la superficie dell'alimento esposta al contatto con l'aria fredda, minori saranno i tempi di raffreddamento. Accertarsi che i contenitori siano adatti all'utilizzo a basse temperature (-35°C).

Per i cicli di COTTURA A BASSA TEMPERATURA, LIEVITAZIONE, PIATTO PRONTO 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.

### Disposizione alimenti

È preferibile che gli alimenti all'interno di FRESCO siano disposti correttamente evitando, se possibile, che il cibo sia sovrapposto in pile o che, usando il ripiano interno, sia bloccato il circolo dell'aria (Fig. 7).



Per un corretto funzionamento si consiglia di disporre gli alimenti partendo dalla griglia inferiore già inclusa nell'elettrodomestico (non appoggiare elementi o cibi caldi direttamente sulla base, ma utilizzare sempre la griglia) e se necessario posizionare altro cibo in un'ulteriore ripiano (optional) non in dotazione, facendo attenzione a non superare il carico massimo di 2,5kg di prodotto.

Utilizzando la funzione di raffreddamento bevande si consiglia di disporre bottiglie e lattine direttamente sulla base rimuovendo i ripiani.

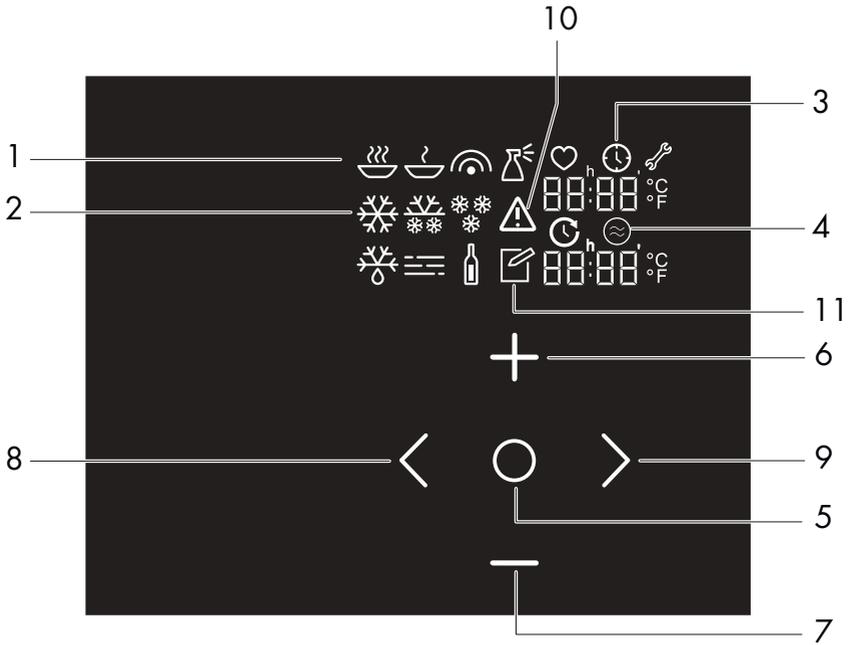
### **Temperatura del prodotto**

Per i cicli di RAFFREDDAMENTO RAPIDO 3°C, SURGELAZIONE - 18°C e SURGELAZIONE DELICATA - 18°C: evitare di lasciare a temperatura ambiente, per un lungo periodo, 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 raffreddamento rapido o surgelamento rapido appena terminata la preparazione e la cottura, avendo cura di iniziare il ciclo di raffreddamento quando il prodotto ha ancora temperature superiori a 70°C.

Per una resa migliore e velocità di risultato, si consiglia di eseguire un pre-raffreddamento a macchina vuota, per circa 10 minuti prima di introdurre il prodotto caldo.

## Pannello comandi



- |   |                          |    |                           |
|---|--------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Display                  | 7  | Tasto "-"                 |
| 2 | Icone ciclo              | 8  | Tasto "Indietro"          |
| 3 | Durata ciclo             | 9  | Tasto "Avanti"            |
| 4 | Temperatura aria interna | 10 | Simbolo "Alert"           |
| 5 | Tasto "invio"            | 11 | Simbolo "Parametri cicli" |
| 6 | Tasto "+"                |    |                           |

## Utilizzo

Il display di FRESCO ha comandi "Soft-touch" totalmente privi di pulsanti sporgenti. Si utilizza sfiorando con le dita le icone serigrafate; non utilizzare altri oggetti come coltelli, forchette ecc.

All'avvio si illumineranno tutte le icone del display. Successivamente apparirà la schermata iniziale che prevede l'icona del ciclo di raffreddamento rapido ❄️ lampeggiante e le altre icone a luce fissa. Sulla destra si visualizzerà tempo e temperatura relativi al ciclo selezionato. Durante la navigazione quindi l'icona del ciclo corrente lampeggia mentre le altre icone ciclo sono a luce fissa.

Con i tasti < e > selezione rispettivamente i cicli a sinistra ed a destra.  
Con i tasti + e - selezionano rispettivamente i cicli sopra e sotto.

Dal ciclo di raffreddamento rapido premendo < mi sposto sulla riga superiore nel ciclo di pulizia. I tasti + e - permettono di spostarsi solo sulla colonna corrente. Una volta premuto il tasto centrale ○ le altre icone si spengono e rimane attiva solo l'icona del ciclo selezionato con la prima schermata del ciclo confermato.  
Se non si tocca alcun tasto, dopo un minuto FRESCO va in stand-by (il display non visualizza nessun'icona).



	RAFFREDDAMENTO RAPIDO +3°C		SCONGELAMENTO
	SURGELAZIONE -18°C		CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA
	SURGELAZIONE DELICATA -18°C		RAFFREDDAMENTO BEVANDE
	COTTURA A BASSA TEMPERATURA		PULIZIA
	LIEVITAZIONE		Quando il display visualizza il ciclo (lampeggiante) che si desidera utilizzare, premere il tasto "INVIO" per confermare.
	PIATTO PRONTO		

## Descrizione dei cicli



### **RAFFREDDAMENTO RAPIDO + 3°C**

La temperatura al cuore del cibo viene ridotta rapidamente a +3°C, in tempi molto veloci. È possibile raffreddare velocemente cibi molto caldi inserendoli a temperature fino a 90°C. Questo ciclo permette di conservare perfettamente tutti gli alimenti fino a 5/7 giorni in frigorifero (+3-4°C).



### **SURGELAZIONE DELICATA -18°C**

Questo ciclo prevede due fasi: una di raffreddamento e una di surgelazione. Nella prima fase la temperatura del cibo viene portata al cuore a +3°C, con una temperatura di lavoro in camera che oscilla intorno a -1°C.

Nella seconda fase la temperatura del cibo viene portata al cuore a -18°C, con una temperatura di lavoro in camera fino a -35°C.

È possibile inserire cibi molto caldi con temperature fino a 90°C.

Questo ciclo è indicato per la surgelazione di tutti i cibi cotti, anche particolarmente delicati come i prodotti lievitati e da forno.



### **SURGELAZIONE -18°C**

La temperatura del cibo viene ridotta rapidamente al cuore -18°C in tempi molto veloci, con una temperatura di lavoro in camera fino a -35°C.

È possibile inserire cibi molto caldi con temperature fino a 90°C. Il cibo surgelato rapidamente conserva tutte le sue qualità per molti mesi (minimo 6 mesi) se conservato in freezer a -20°C.



### **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**

Permette, programmando anche un ritardo di tempo, una cottura a bassa temperatura a bassa temperatura (temperature dell'aria comprese tra 40 e 75°C fino ad un massimo di 12 ore). Questa cottura delicata, protratta per alcune ore, esalta qualità e profumi degli alimenti.



### **LIEVITAZIONE**

Permette la lievitazione a temperatura e umidità controllate, indipendenti dalle condizioni esterne e dalla stagionalità. Questo ciclo garantisce un risultato eccellente per tutti i lievitati. La temperatura dell'aria varia da 10°C a 40°C.



### 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°C.  
Terminato il riscaldamento il cibo viene mantenuto a una temperatura costante di 60°C, fino a nuovo comando.



### SCONGELAMENTO

Permette, programmando anche un ritardo di tempo, lo scongelamento controllato e delicato, dei cibi surgelati, senza perdite di liquidi o inizi cottura.



### CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA

Permette di conservare un prodotto ad una temperatura compresa tra -20°C e 65°C per un tempo massimo di 48h.



### RAFFREDDAMENTO BEVANDE

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



### PULIZIA

Permette di eliminare il ghiaccio accumulato sull'evaporatore e di pulire la camera, utilizzando il detergente neutro Irinox Clean. Deve essere eseguito sempre con porta aperta preferibilmente dopo ogni ciclo di utilizzo e obbligatoriamente nel passaggio da un ciclo freddo ad uno caldo.



La camera al termine del suo ciclo di pulizia deve essere perfettamente asciutta.

### Pre-raffreddamento

Per un migliore risultato del ciclo di raffreddamento e surgelazione, si consiglia di pre-raffreddare l'elettrodomestico con un breve ciclo di 10 minuti.

- Con l'elettrodomestico vuoto, premere ripetutamente i tasti < e > per selezionare il ciclo RAFFREDDAMENTO RAPIDO +3°C o SURGELAZIONE -18°C e confermare con ○ ;
- con i tasti + e - impostare il tempo di raffreddamento a 10 minuti e confermare con ○: il ciclo si avvia;
- attendere la fine del ciclo;
- inserire il cibo caldo nell'elettrodomestico ed avviare nuovamente il ciclo RAFFREDDAMENTO RAPIDO +3°C o SURGELAZIONE -18°C con i parametri desiderati.

### Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo

Nei cicli di COTTURA A BASSA TEMPERATURA, LIEVITAZIONE, PIATTO PRONTO e SCONGELAMENTO è possibile impostare:

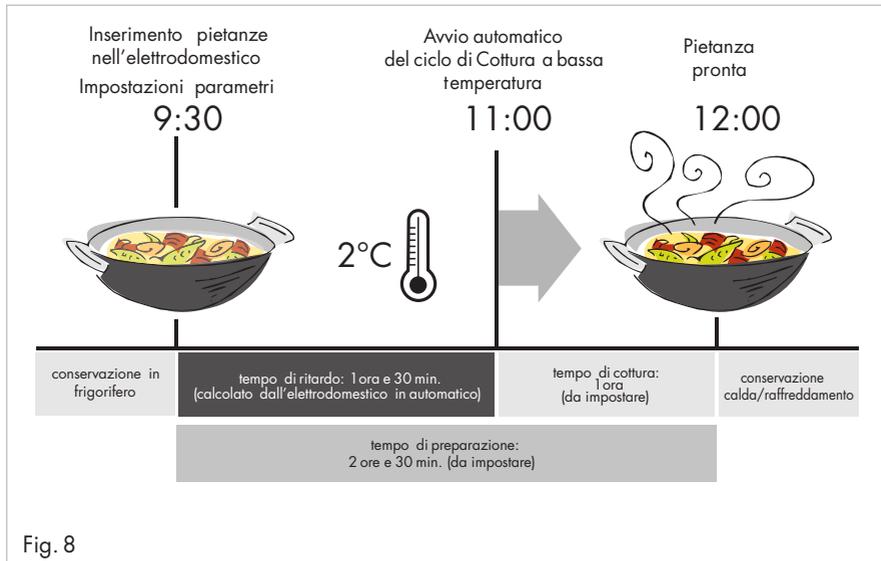
- il tempo di funzionamento del ciclo
- il tempo di preparazione (somma del tempo di ritardo + il tempo di funzionamento del ciclo).

### Esempio: FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO (Fig. 8) (tempo di cottura)

Alle ore 9:30 desidero cuocere una pietanza che necessita di 1 ora di cottura e ho bisogno che sia pronta per le ore 12:00.

I parametri per il funzionamento manuale sono:

<b>Tempo di cottura:</b>	1 ora (da impostare)
<b>Tempo di preparazione:</b>	2 ore e 30 minuti (è la somma del tempo di cottura, più il tempo di ritardo)
<b>Tempo di ritardo:</b>	1 ora e 30 minuti (calcolato da FRESCO)



### ATTENZIONE:

1. per i tempi di cottura fare sempre riferimento al ricettario.
2. si consiglia l'uso di una sonda esterna per monitorare la temperatura al cuore del cibo.

## Esempi guidati di utilizzo

### Ciclo Raffreddamento rapido +3°C

Prima di inserire i cibi caldi nell'elettrodomestico si consiglia di pre-raffreddare (vedi cap. Pre-raffreddamento a pag. 23).



Premere ripetutamente i tasti < > e + - fino a selezionare il ciclo RAFFREDDAMENTO RAPIDO +3°C. Premere il tasto ○ per confermare. (vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 22)



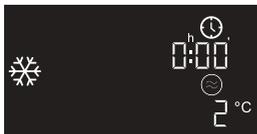
Appare la schermata per l'impostazione del tempo di raffreddamento rapido, di default 1h (max 2h). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto < .

Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo ed avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il display mostra:  
🕒: il tempo rimanente (che può essere modificato durante il ciclo premendo i tasti + -)  
🌡️: la temperatura interna della camera rilevata dalla sonda aria

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Terminato il ciclo il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. Al termine del ciclo di raffreddamento rapido FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (2/4°C) per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di raffreddamento. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Surgelazione Delicata -18°C



Prima di inserire i cibi caldi nell'elettrodomestico si consiglia di pre-raffreddare (vedi cap. Pre-raffreddamento a pag. 23).



Premere ripetutamente i tasti < > e + - fino a selezionare il ciclo SURGELAZIONE DELICATA -18°C. Premere il tasto ○ per confermare.  
(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 22)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo ciclo surgelazione delicata (max 5h). Il tempo minimo e di default del ciclo è di 1h:30 min (sempre 30 min per raffreddamento e il rimanente per la surgelazione).

Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto < .

Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo ed avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il display mostra:

🕒: il tempo rimanente (che può essere modificato durante il ciclo premendo i tasti + -)

🌡️: la temperatura interna della camera rilevata dalla sonda aria

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Terminato il ciclo il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. Al termine del ciclo di surgelazione delicata FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (-20°C) per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di surgelazione delicata. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Surgelazione -18°C



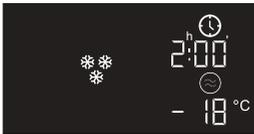
Prima di inserire i cibi caldi nell'elettrodomestico si consiglia di pre-raffreddare (vedi cap. Pre-raffreddamento a pag. 23).



Premere ripetutamente i tasti < > e + - fino a selezionare il ciclo SURGELAZIONE -18°C.  
Premere il tasto ○ per confermare.  
(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 22)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di surgelazione di default 2h (max 5h).  
Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto < .  
Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo ed avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il display mostra:  
🕒: il tempo rimanente (che può essere modificato durante il ciclo premendo i tasti + -)  
🌡️: la temperatura interna della camera rilevata dalla sonda aria  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Terminato il ciclo di surgelazione il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. Al termine del ciclo di surgelazione FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (-20°C) per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di surgelazione. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Cottura a bassa temperatura



Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo COTTURA A BASSA TEMPERATURA. Premere il tasto ○ per confermare.  
*(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 22)*



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di cottura di default 5h (max 12h). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione della temperatura aria di cottura. Usare i tasti + - per aumentare o diminuire la temperatura di default 70°C (da 40°C a 75°C). Visualizzato il valore desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di preparazione di default 6h (max 48h). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva *(per maggiori informazioni sul tempo di preparazione vedi cap. Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo a pag. 24).*



Appare la schermata per l'impostazione del mantenimento del cibo. Usare i tasti + - per selezionare se:

☺: si vuole mantenere alla fine del ciclo di cottura il cibo caldo per essere consumato;

❄: si vuole procedere con il raffreddamento rapido.

Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto <.

Premere il tasto ○ per confermare la selezione ed avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il display mostra:

🕒: il tempo rimanente (che può essere modificato durante il ciclo premendo i tasti + -)

🌡: la temperatura interna della camera rilevata dalla sonda aria

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Durante il periodo, di ritardo se impostato, il cibo viene conservato a 3/4°C (temperatura frigo) e sul display l'icona ❄ lampeggia, mentre l'icona ☺ è accesa fissa.

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



Terminato il tempo di cottura il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti.

Al termine del ciclo di cottura a bassa temperatura FRESCO passa automaticamente alla fase di mantenimento caldo 60°C oppure al raffreddamento rapido 3°C in base alla scelta effettuata in precedenza.



Il mantenimento si protrae per un lasso di tempo massimo di 48h compreso il ciclo di cottura. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Lievitazione



Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo LIEVITAZIONE.  
Premere il tasto ○ per confermare.  
(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 22)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di lievitazione di default 2h (max 24h). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione della temperatura di lievitazione di default 26°C. Usare i tasti + - per aumentare o diminuire la temperatura (da 10°C a 40°C). Visualizzata la temperatura desiderata, premere il tasto ○ per confermarla e passare alla schermata successiva.

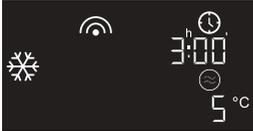


Appare la schermata per l'impostazione del tempo di preparazione (max 48h). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce).  
Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto <. Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e per avviare il ciclo.  
(per maggiori informazioni sul tempo di preparazione vedi cap. Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo a pag. 24).



Durante il funzionamento il display mostra:  
🕒: il tempo rimanente (che può essere modificato durante il ciclo premendo i tasti + - )  
🌡️: la temperatura interna della camera rilevata dalla sonda aria

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Durante il periodo di ritardo, se impostato, il prodotto viene conservato a 5°C (temperatura che inibisce la lievitazione) e sul display l'icona ❄️ lampeggia, mentre l'icona 🌡️ rimane accesa fissa. Esaurito il tempo di ritardo si passa alla fase di lievitazione, ultimato questo ciclo il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti.



Al termine del ciclo di lievitazione FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (10°C) per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di lievitazione. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Piatto pronto



Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo PIATTO PRONTO.  
Premere il tasto ○ per confermare.  
(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 23)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di rinvenimento di default 2h (max 5h).  
Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta(ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce).  
Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione della temperatura di rinvenimento. Usare i tasti + - per aumentare o diminuire la temperatura di default 65°C (da 40°C a 75°C). Visualizzato il valore desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di preparazione (max 48h).  
Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce).  
Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto < .  
Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermare la selezione ed avviare il ciclo.  
(Per maggiori informazioni sul tempo di preparazione vedi cap. Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo a pag. 24).



Durante il funzionamento i tempi possono essere modificati premendo i tasti + -  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Durante il periodo di ritardo, se impostato, il cibo viene conservato a 3/4°C (temperatura frigo), l'icona ❄ lampeggia, mentre l'icona 🍽 rimane accesa fissa.  
Al termine del tempo di ritardo si passa alla fase di riscaldamento.



Terminato il tempo di riscaldamento il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti.  
Al termine del ciclo di piatto pronto FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (60°C) per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di piatto pronto. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Scongelamento



Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo SCONGELAMENTO.  
Premere il tasto ○ per confermare.  
(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 23)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di scongelamento di default 1h (max 5h).  
Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione della temperatura di scongelamento di default 15°C (da -20°C a 40°C). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire la temperatura. Visualizzata la temperatura desiderata, premere il tasto ○ per confermarla e passare alla schermata successiva.



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di preparazione di default 2h (max 48h).  
Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce).  
Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto <. Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermare la selezione ed avviare il ciclo (per maggiori informazioni sul tempo di preparazione vedi cap. Tempo di funzionamento, preparazione, ritardo a pag. 24).



Durante il funzionamento i tempi possono essere modificati premendo i tasti + -  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Durante il periodo di ritardo, se impostato, il prodotto viene mantenuto a -20°C (temperatura di un freezer) e sul display l'icona ❄ lampeggia, mentre l'icona dello scongelamento 🍷 è accesa fissa.  
Al termine del tempo di ritardo si passa alla fase di scongelamento.



Terminato il ciclo di scongelamento il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. Al termine del ciclo di scongelamento FRESCO passa automaticamente nella fase di conservazione (2°C) che si protrae per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di scongelamento. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.  
Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo

## Ciclo Conservazione personalizzata



Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA. Premere il tasto ○ per confermare.  
*(vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 23)*



Appare la schermata per l'impostazione della temperatura dell'aria per il mantenimento di default -15°C (da -20°C a 65°C).

Usare i tasti + - per aumentare o diminuire la temperatura. Per ritornare alla schermata precedente premere il tasto <.

Visualizzato il valore desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e per avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il display mostra la temperatura in camera.

Terminato il tempo di conservazione (massimo di 48h) il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. terminate le 48h FRESCO si spegne.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

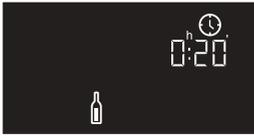
## Ciclo Raffreddamento bevande



Prima di inserire le bevande nell'elettrodomestico si consiglia di pre-raffreddare (vedi cap. Pre-raffreddamento a pag. 23).

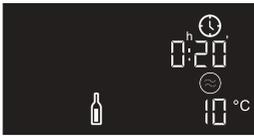


Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo RAFFREDDAMENTO BEVANDE. Premere il tasto ○ per confermare. (vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 23)



Appare la schermata per l'impostazione del tempo di raffreddamento bevande di default 20 min. (max 30 min). Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce).

Per ritornare alla selezione precedente premere il tasto <. Visualizzato il tempo desiderato, premere il tasto ○ per confermarlo e per avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il tempo rimanente può essere modificato premendo i tasti + - e il display mostra la temperatura in camera.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.



Terminato il ciclo di raffreddamento bevande il display lampeggia e l'elettrodomestico emette un primo segnale sonoro che si ripete ancora una volta dopo 3 minuti. Se FRESCO non viene spento si entra nella fase di conservazione (5°C) che si protrae per un lasso di tempo massimo di 48h, compreso il ciclo di raffreddamento bevande. In questa fase verrà emesso un segnale sonoro ad intervalli di 12h fino al raggiungimento del tempo massimo.

Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo.

## Ciclo Pulizia

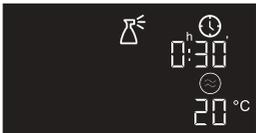


Premere ripetutamente i tasti <> e + - fino a selezionare il ciclo PULIZIA. Premere il tasto ○ per confermare. (vedi cap. Descrizione dei cicli a pag 23)



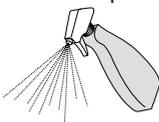
Appare la schermata per l'impostazione del tempo di pulizia di default 30min (da 20min a 1h).

Usare i tasti + - per aumentare o diminuire il tempo, il quale viene incrementato o decrementato di 10 minuti alla volta (ad una pressione prolungata sui tasti, l'incremento o il decremento del tempo, risulta più veloce). Visualizzato il tempo desiderato, **aprire la porta**, premere il tasto ○ per confermarlo e per avviare il ciclo.



Durante il funzionamento il tempo impostato può essere modificato premendo i tasti + -. Dopo 5 minuti dall'avvio del ciclo di pulizia appare il simbolo dello spruzzino sul display e un segnale acustico che si ripete ogni 30 secondi avvisa che è necessario spruzzare il detergente neutro Irinox Clean all'interno della camera. Spruzzare dunque il prodotto su tutte le superfici interne, ad eccezione del ventilatore. Terminato di spruzzare il prodotto detergente neutro, non chiudere la porta e premere il tasto > o attendere 5 minuti per riprendere la pulizia. Premendo il tasto ○ per 2 secondi il ciclo viene interrotto e si ritorna alla selezione ciclo. Al termine del ciclo di pulizia effettuare un accurato risciacquo e asciugare con attenzione l'interno della camera.

Beeeeeep



Dopo ogni utilizzo è preferibile eseguire un ciclo di pulizia della camera. È invece obbligatorio (pena la salubrità dell'elettrodomestico) eseguire la pulizia per un tempo consigliato di 30 minuti nel passaggio da un ciclo freddo ad uno caldo, tenendo sempre la porta aperta. Asciugare con un panno le pareti interne e il fondo della camera. Al termine del ciclo di pulizia è possibile trovare alcune gocce di acqua, assicurarsi, pertanto di asciugarle tutte per evitare che si formino muffe e cattivi odori durante il periodo di inutilizzo.



È consigliato tenere la porta socchiusa quando FRESCO non viene utilizzato, per facilitare l'arieggiamento della camera e lo smaltimento di eventuale umidità residua.



Dopo la pulizia si raccomanda di risciacquare ed asciugare con cura l'interno della camera.

## Conservazione dei prodotti

Il cibo raffreddato e/o surgelato rapidamente **NON** deve essere conservato all'interno di FRESCO, ma riposto, accuratamente coperto e protetto (con pellicola, coperchio ermetico, o, meglio ancora, sottovuoto) nel frigorifero o nel freezer. Per i prodotti surgelati rapidamente, la cui durata di conservazione in freezer varia da 6 a 12 mesi, si consiglia di etichettarli con un cartellino adesivo su cui siano riportate, con scrittura indelebile (Fig. 9):

- il contenuto;
- il giorno di preparazione;
- la data di scadenza assegnata.

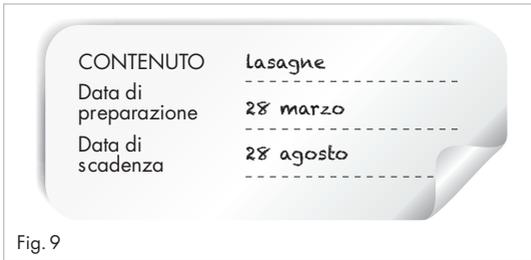


Fig. 9

Il cibo **RAFFREDDATO RAPIDAMENTE** deve essere conservato in un frigorifero ad una temperatura costante di +4°C.

Il cibo **SURGELATO RAPIDAMENTE** deve essere conservato in un congelatore ad una temperatura costante di -18°C.

### Sottovuoto (facoltativo)

Il sistema sottovuoto aumenta i tempi di conservazione dei cibi raffreddati fino a 15 giorni. È importante che i cibi vengano messi sottovuoto dopo il ciclo di surgelazione o raffreddamento rapido. Il sottovuoto deve essere eseguito a "regola d'arte", con la stretta osservanza delle norme su tempi e temperature.

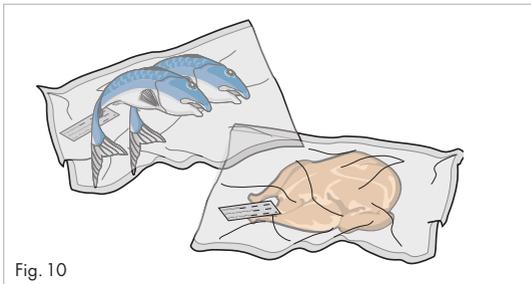


Fig. 10

# Manutenzione e anomalie

## Manutenzione ordinaria

Le informazioni e le istruzioni di questo capitolo sono destinate a tutto il personale che opera sull'elettrodomestico: l'utilizzatore e il manutentore.

### Norme elementari di sicurezza

Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza, richiamiamo le seguenti norme :

- scollegare FRESCO dalla rete di alimentazione senza tirare il cavo di alimentazione;
- non toccare FRESCO con mani o piedi nudi, umidi o bagnati;
- non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.

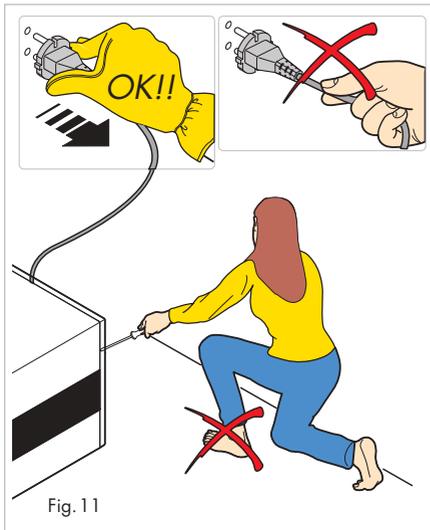


Fig. 11

È severamente vietato

- rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. Irinox Spa declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.
- capovolgere o disporre FRESCO su un lato.

### **Pulizia superfici esterne**

Le superfici esterne di FRESCO, in plastica, vanno pulite con un panno morbido o una spugna e un detergente neutro.

Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.

 Durante la pulizia NON rimuovere le targhette dati. Esse forniscono informazioni importanti dell'elettrodomestico per l'assistenza tecnica.

### **Display**

Il display di FRESCO ha comandi "Soft-touch" totalmente privi di pulsanti sporgenti, per una facile pulizia da farsi con prodotti specifici per le superfici in plastica. Si raccomanda di usare un panno morbido con poco detergente e di asciugare con cura.

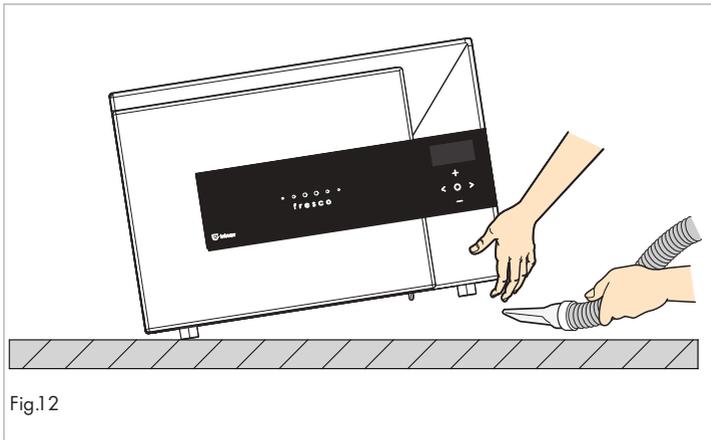
### **Pulizia camera**

Al fine di garantire l'igiene e la tutela della qualità dei prodotti alimentari trattati, la pulizia interna della camera deve essere fatta preferibilmente ad ogni ciclo e obbligatoriamente, causa l'insalubrità dell'elettrodomestico, nel passaggio da un ciclo freddo ad uno caldo.

La conformazione della camera e delle parti interne ne consentono il lavaggio; si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido e del detergente neutro Irinox Clean. Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox. Dopo la pulizia si raccomanda di risciacquare ed asciugare con cura l'interno della camera.

### Pulizia condensatore

Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione. A cadenza semestrale si consiglia di effettuare una pulizia del condensatore in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanuggine dalle alette del condensatore stesso. Per accedere al condensatore posto sul lato inferiore inclinare a 45° FRESCO sollevando la parte frontale. Utilizzare un normale aspirapolvere per effettuare la pulizia. (Fig. 12).



### Periodi di inattività

Se pensate di non utilizzare FRESCO per un lungo periodo di tempo, effettuate una accurata pulizia interna ed esterna, è importante che la camera sia perfettamente asciutta e pulita per evitare formazione di muffe e cattivi odori durante i periodi di inutilizzo.

È consigliato tenere la porta socchiusa quando FRESCO non viene usato per favorire l'areggiamento della camera e lo smaltimento dell'eventuale umidità residua.

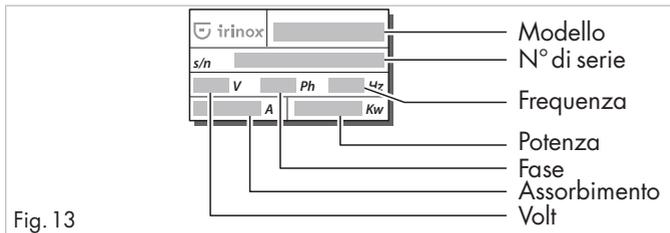
- ⚠ Scollegare la spina fino al nuovo utilizzo.
- ⚠ Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'elettrodomestico ed effettuare una pulizia accurata di FRESCO. (cap. *Manutenzione e anomalie a pag. 40*)
- ⚠ Il sollevamento di FRESCO deve essere effettuato con mezzi idonei oppure da due persone.
- ⚠ Non inclinare oltre i 45° FRESCO per accedere al condensatore.

## Malfunzionamento

In caso di malfunzionamento, prima di chiamare Irinox Spa o il Centro di Assistenza Autorizzata per il servizio di assistenza, verificate il perfetto inserimento del cavo di alimentazione ed accertatevi che ci sia corrente elettrica.

Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti FRESCO continua a non funzionare, chiamate Irinox Spa o il Centro di Assistenza Autorizzato comunicando:

- i dati della targhetta matricola (*posizione targhetta su FRESCO cap. Dati di targa a pag. 13 oppure sul retro di copertina*)
- la data di acquisto
- l'eventuale codice di allarme visibile sul display



**⚠** Non tentate di riparare o modificare l'elettrodomestico in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati e autorizzati.

## Smaltimento di FRESCO



### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione 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 (sacchetti, pellicole) sono potenzialmente pericolosi per bambini e animali (pericolo di soffocamento). L'imballo è realizzato con materiali che possono essere riciclati secondo le Direttive del Paese dove l'elettrodomestico deve essere smaltito.

**ELETTRODOMESTICO:** in caso di smaltimento dell'elettrodomestico tagliare il cavo di alimentazione e rendere la chiusura inservibile. Il simbolo riportato su FRESCO 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 a Irinox Spa al momento dell'acquisto di un nuovo elettrodomestico equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'elettrodomestico a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

## Ricerca anomalie

Le informazioni e le istruzioni di questo paragrafo sono destinate esclusivamente al personale specializzato ed autorizzato ad intervenire sulla componentistica elettrica e frigorifera di FRESCO.

### Tabella allarmi

Allarme AS1	Sonda aria guasta	Contattare l'assistenza tecnica
Allarme CE	Mancata comunicazione schede	Contattare l'assistenza tecnica

### Possibili anomalie

Il display non funziona	Mancanza di energia	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica
	Possibili problemi elettronici	Contattare l'assistenza tecnica
Il display si accende ma i comandi touch non funzionano	Possibili problemi elettronici	Contattare l'assistenza tecnica

## Possibili anomalie

Fresco non raffredda sufficientemente	Valutare l'efficienza di raffreddamento	Fare un ciclo di prova a vuoto (surgelazione con porta chiusa) ad una temperatura ambiente non superiore ai 32°C. In 30 minuti la temperatura della camera dovrebbe essere di -25°C.
Fresco non scalda sufficientemente	Valutare l'efficacia di riscaldamento	Fare un ciclo di prova a vuoto a 75°C (cottura con porta chiusa). In 30 minuti la temperatura della camera dovrebbe essere di 70°C.
Pietanza non cotta dopo ciclo caldo	Controllare le impostazioni di Fresco	Potrebbe essere stata impostata la partenza ritardata, oppure al termine del ciclo Fresco è entrato nella funzione di mantenimento.
Alimento freddo dopo ciclo di lievitazione	Controllare le impostazioni di Fresco	Potrebbe essere stata impostata la partenza ritardata, oppure al termine del ciclo Fresco è entrato nella funzione di mantenimento.
Accensione di due icone lampeggianti contemporaneamente	Controllare le impostazioni di Fresco	Potrebbe essere stata impostata la partenza ritardata.

Prodotto non surgelato      Controllo durata del ciclo di surgelamento      La temperatura della camera non corrisponde alla temperatura del cibo, pertanto se la temperatura in camera è di -30°C non significa che il cibo sia surgelato. È necessario aumentare la durata del ciclo sin tanto che il cibo non è surgelato.

Prodotto non cotto      Controllo durata del ciclo di cottura a bassa temperatura      La temperatura della camera non corrisponde alla temperatura del cibo, pertanto se la temperatura in camera è di 75°C non significa che il cibo sia cotto. È necessario aumentare la durata del ciclo sin tanto che il cibo non è cotto.

Presenza di acqua in camera      Ciclo di pulizia camera non sufficiente      Eseguire o ripetere il ciclo di pulizia camera

---

## Info - Servizio assistenza

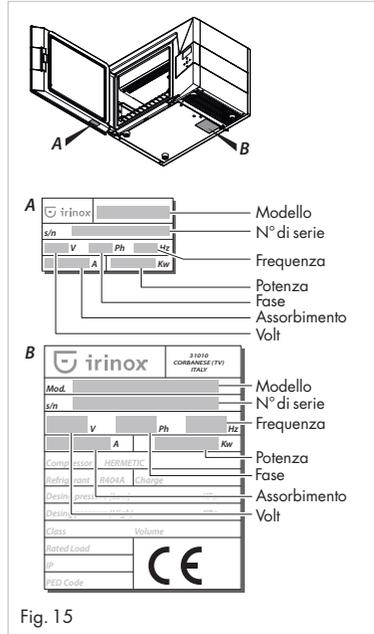
Per qualsiasi informazione si renda necessaria, contatti il Suo Consulente Fresco oppure il centro assistenza aziendale IRINOX

tel. (+39) 0438.5844

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

### I suoi dati

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



N° FATTURA .....

DATA FATTURA: .....

N° MATRICOLA FRESCO: .....

NOME e COGNOME DI FATTURAZIONE: .....

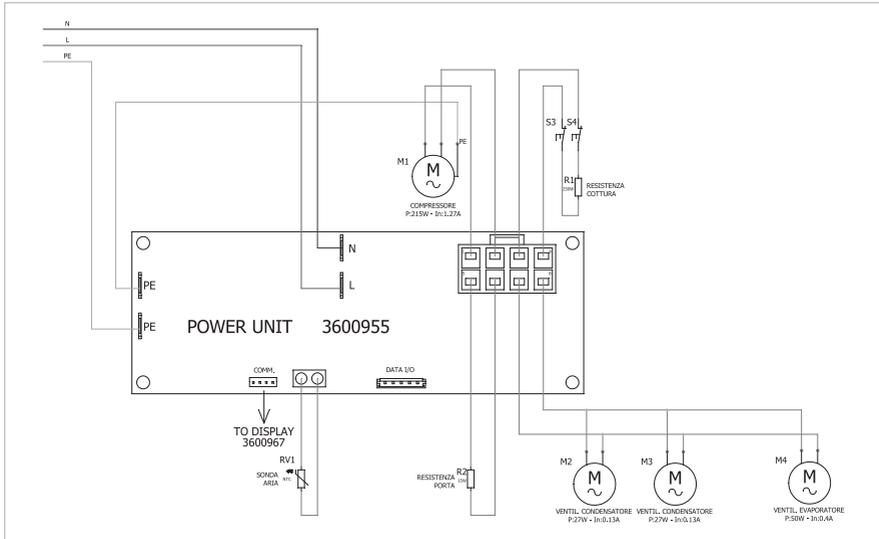
.....

VIA: .....

CITTÀ: .....

CAP: ..... PROVINCIA: .....

## Schema elettrico



Etichetta	Funzione
A1	Scheda potenza
A2	Scheda touch frontale
M1	Compressore
M2	Ventilatore 1 - Condensatore
M3	Ventilatore 2 - Condensatore
M4	Ventilatore - Evaporatore
R1	Resistenza camera
R2	Resistenza porta
RV1	Sonda aria
S3 - S4	Protezione termica resistenza

Lingua originale dell'impaginato: italiano







IRINOX Home  
Via Madonna di Loreto 6B  
31020 Corbanese di Tarzo (TV)  
+39 0438 5844

[info@irinoxhome.com](mailto:info@irinoxhome.com)  
[www.irinoxhome.com](http://www.irinoxhome.com)