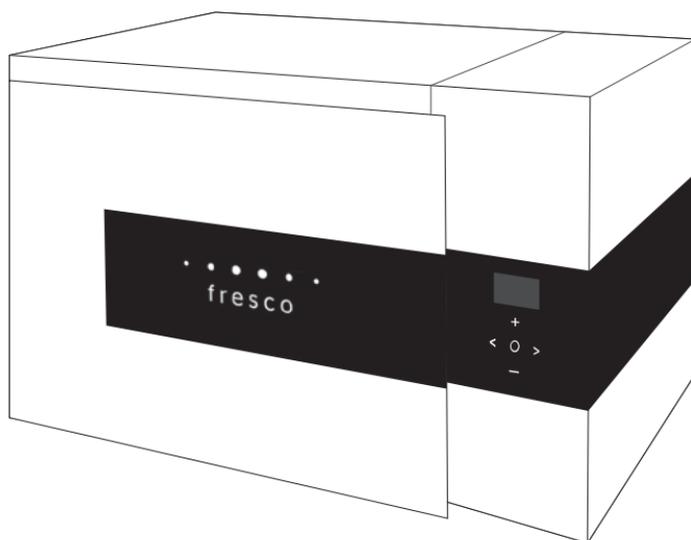




fresco



---

BEDIENUNGSANLEITUNG

Verehrter Kunde,  
herzlichen Glückwunsch zum Kauf von FRESCO!

FRESCO ist eine innovative Maschine für eine optimale Organisation der Küchenarbeit.

FRESCO ist eine Revolution in der Küche, die bisher ungeahnte Möglichkeiten bietet und es Ihnen ermöglichen wird, das Geheimnis der ewigen Frische von Lebensmitteln zu entdecken.

Dank FRESCO werden Sie die Freude am gesunden, guten Essen wiederentdecken.

Mit diesem Handbuch können Sie die exklusiven Eigenschaften von FRESCO Schritt für Schritt entdecken:

- **SCHNELLKÜHLUNG**
- **SCHOCKFROSTUNG**
- **LANGSAMES BACKEN**
- **GÄRUNG**
- **SERVIERFERTIGER TELLER**
- **AUFTAUEN**
- **FLASCHENKÜHLUNG**

Wir empfehlen Ihnen eine sorgfältige Lektüre des Handbuchs, damit Sie das Gerät vom ersten Tag einfach und korrekt bedienen können.

Wenden Sie sich bei Fragen oder Schwierigkeiten an Ihren Verkäufer.

**Verkäuferstempel:**



## INBETRIEBNAHME

<b>1.1</b>	Hinweise für die inbetriebnahme von Fresco	6
<b>1.2</b>	Prämisse	6
<b>1.3</b>	Transport und Handhabung	6
<b>1.4</b>	Auspacken	7
<b>1.5</b>	Grundlegende Sicherheitsregeln	7

## INBETRIEBNAHME

<b>2.1</b>	Typenschild	8
<b>2.2</b>	Elektrischer Anschluss	8
<b>2.3</b>	Positionierung	9
<b>2.4</b>	Raumtemperatur	9
<b>2.5</b>	Abschließende Prüfungen	9
<b>2.6</b>	Sicherheits- und Kontrollsysteme	9

## BEDIENUNG

<b>3.1</b>	Hinweise für den Benutzer	10
<b>3.2</b>	Vorreinigung der Kammer	11
<b>3.2.1</b>	Programme	12
<b>3.2.2</b>	Behälter und Deckel	13
<b>3.2.3</b>	Anordnung der Lebensmittel	14
<b>3.2.4</b>	Produkttemperatur	14
<b>3.3</b>	Bedienfeld	15
<b>3.4</b>	Betrieb	16
<b>3.4.1</b>	Zykluswahl	16
<b>3.4.2</b>	Vorkühlung	17
<b>3.4.3</b>	Betrieb	18

## GEWÖHNLICHE WARTUNG

<b>4.1</b>	Reinigung der Außenflächen	26
<b>4.2</b>	Innenreinigung	26
<b>4.3</b>	Reinigung des Kondensators	27
<b>4.4</b>	Stillstandzeiten	27

## AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

<b>5.1</b>	Auswechseln der Sicherung	28
<b>5.2</b>	Betriebsstörungen	29
<b>5.3</b>	Entsorgung	30

## STÖRUNGSSUCHE

<b>6</b>	Störungssuche	31
----------	---------------	----

## TECHNISCHE DATEN

<b>7</b>	Technische Daten	32
----------	------------------	----

## SCHALTPLAN

<b>8</b>	Schaltplan	33
----------	------------	----

## INFO

<b>9.1</b>	Kundenservice	34
<b>9.2</b>	Deine Daten	35

## 1.1 HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBNAHME VON FRESCO

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produktes und enthält alle nötigen Informationen für eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme, Bedienung und Wartung. Der Benutzer muss das Handbuch aufmerksam lesen und sich immer auf dieses beziehen.

Das Handbuch muss an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung und Garantieverpflichtung im Fall von Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen ab, die auf folgendes zurückzuführen sind:

- Falsche Installation und /oder Nichtbeachtung der geltenden Gesetze bei der Installation;
- Für das Gerät ungeeignete Änderungen oder Eingriffe;
- Verwendung von Nicht- Originalteilen bzw. von Teilen, die nicht spezifisch für das Modell sind;
- vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anleitungen des vorliegenden Handbuchs;
- Nichteinhaltung während der Installation von Unfallverhütungsvorschriften und geltenden Gesetzen.

## 1.2 PRÄMISSE

Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass die elektrische Anlage den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und mit den Schilddaten des Geräts kompatibel ist (Spannung [V], Frequenz [Hz], Leistung [W]).

Der Hersteller stattet jedes einzelne Gerät mit einer entsprechenden Konformitätserklärung aus.

## 1.3 TRANSPORT UND HANDHABUNG

Das Laden bzw. Abladen des Geräts in das bzw. aus dem Fahrzeug hat mit geeigneten Mitteln zu erfolgen bzw. muss von 2 Personen durchgeführt werden, wobei die zwei seitlichen, an der Verpackung befindlichen Griffe zu verwenden sind.

**ACHTUNG!** Für die Handhabung des Geräts müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um dieses nicht zu beschädigen und Schäden an Personen, Tieren oder Sachen zu vermeiden, ergriffen werden, wobei die Aufschriften auf der Verpackung zu beachten sind.

## 1.4 AUSPACKEN

Den Karton entfernen und die Maschine aus der Verpackung nehmen. Zwei mit Handschuhen ausgestattete Personen müssen das Gerät anheben und zum vorgesehenen Verwendungsort tragen. Sich vergewissern, dass das Gerät unversehrt ist.

Bei Nichterfüllung der Qualitätsforderungen des Produkts, das Gerät NICHT in Betrieb nehmen und sich an Ihren Verkäufer wenden.

Für die Reinigung des Gerätes wird empfohlen, keine Edelstahlpads, Schaber, Scheuermittel bzw. säurehaltige oder aggressive Stoffe, welche die Oberflächen irreparabel beschädigen könnten, zu verwenden. Das Produkt am vorgesehenen Ort aufstellen. Ökologische Hinweise: alle Verpackungskomponenten sind den im Verwendungsland des Produktes geltenden Vorschriften gemäß zu beseitigen. In jedem Fall darf nichts in die Umwelt freigesetzt werden.

**Achtung!** Die Verpackungskomponenten können eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellen.

## 1.5 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSGESETZE

Die Verantwortung für die am Gerät durchgeführten Arbeitsvorgänge, über die im vorliegenden enthaltenen Anleitungen hinaus, liegt beim Benutzer. Nachstehend sind die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsstandards für die Installation aufgeführt:

- das Gerät nicht mit feuchten/nassen Händen bzw. Füßen berühren
- Keine Schraubenzieher, Werkzeuge oder sonst etwas zwischen Abdeckungen und bewegliche Teile einführen;
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, nicht am Speisekabel ziehen;
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor man Arbeitsvorgänge am Gerät selber durchführt.

## 2.1

### TYPENSCHILD

Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Rückseite des Geräts.

**Achtung!** Das Typenschild nicht entfernen, beschädigen oder abändern.

## 2.2

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor der Inbetriebnahme von FRESCO sicherstellen, dass die elektrische Anlage den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und mit den Typenschilddaten des zu installierenden Gerätes kompatibel ist. (Spannung [V], Frequenz [Hz], Leistung [W]).

FRESCO wird mit einem 150 cm langen Speisekabel mit Schuko-Stecker 16A ausgestattet.

**Achtung!** Der Gerätestecker muss auch nach erfolgter Installation leicht erreichbar sein.

Sollte dies nicht der Fall sein, muss das Speisernetz zur Sicherheit mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein.

**Achtung!** Das Speisekabel nicht um sich selber wickeln. Sicherstellen, dass es Passanten nicht behindert oder gefährdet.

**Achtung!** Sicherstellen, dass das Speisekabel nicht gequetscht, geknickt oder gebogen ist.

**Achtung!** Darauf achten, dass das Speisekabel nicht mit Flüssigkeiten, spitzen Gegenständen und heißen oder korrosiven Stoffen in Berührung kommt.

**Achtung!** Kinder oder Tiere dürfen das Speisekabel nicht berühren.

## 2.3

### POSITIONIERUNG

FRESCO muss auf einer waagrechten, stabilen Fläche aufgestellt werden.

Das Gerät in einer Umgebung mit guter Luftzirkulation, fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Witterungseinflüssen geschützt positionieren. Nach erfolgter Aufstellung muss das Gerät nivelliert werden, indem man die verstellbaren Füße betätigt. Sicherstellen, dass genug Platz für das Öffnen der Tür vorhanden ist **und einen Abstand von ca. 5 cm um die Maschine herum für die Luftzirkulation frei lassen.**

## 2.4

### RAUMTEMPERATUR

Die Umgebungslufttemperatur muss unter 32 °C liegen. Die erklärten Leistungen werden bei einer höheren Temperatur nicht garantiert. In sehr feuchten, heißen Räumen könnte sich an den Außenflächen des Geräts ein Kondenswasserfilm bilden.

## 2.5

### ABSCHLIESSENDE PRÜFUNGEN

Vor dem Einschalten des Gerätes folgende Prüfungen vornehmen:

- **Wenn das Gerät während des Transports auf eine Seite gelegt bzw. bei einer Temperatur unter 10 ° C befördert wurde, mindestens 4 Stunden warten, bevor man es einschaltet;**
- **Den korrekten elektrischen Anschluss prüfen.**

## 2.6

### SICHERHEITS UND KONTROLLSYSTEME.

FRESCO est équipé des systèmes de sécurité et contrôle suivants:

- Un fusible de protection générale qui protège contre les courts-circuits ou les surcharges;
- Klixon sur compresseur qui intervient en cas de surcharge ou d'anomalies de fonctionnement du compresseur;
- Contrôle de la température dans la cellule géré par carte électronique et sonde.

## 3.1

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- das Handbuch aufmerksam lesen und sich immer auf dieses beziehen;
- Wenn Sie einen Defekt am Gerät feststellen (z.B. beschädigtes Speisekabel oder nicht funktionierendes Bedienfeld), dieses nicht benutzen und Ihren Verkäufer benachrichtigen;
- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt bzw. erhalten entsprechende Anleitungen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbaren Treibmitteln in das Gerät stecken.

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen gedacht:

- Küchen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsstätten
- Agriturismen und für Kunden in Hotels, Motels und anderen ähnlichen, häuslichen Umgebungen
- Bed & Breakfast.

Während der Benutzung könnte das Gerät heiß werden. Geeignete Vorkehrungen treffen, wenn man heiße Teile im Inneren des Gerätes berührt.

**ACHTUNG! Beim Gebrauch könnten erreichbare Teile heiß werden. Kinder müssen ferngehalten werden.**

- Das Gerät ist zur Verwendung für die es konzipiert wurde bestimmt, d.h. für die Schnellkühlung/Schockfrostonstung/Gärung, langsames Backen bei niedriger Temperatur und Auftauen von Speisen und Getränken (Hausgebrauch).

Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und gefährlich.

## 3.2

### VORREINIGUNG DER KAMMER

Bevor man FRESCO einschaltet, sollte man den Innenraum der Kammer mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel säubern.

### 3.2.1 PROGRAMME



#### SCHNELLKÜHLUNG + 3°C

Die Speisen werden in sehr kurzer Zeit (Defaultzeit ca. 1 Stunde) auf eine Kerntemperatur von +3°C schnellgekühlt. Man kann sehr heiße Speisen mit einer Temperatur bis zu 90°C einführen und schnellkühlen. Dieser Zyklus ermöglicht, Speisen bis zu 5- 7 Tage perfekt im Kühlschrank zu lagern (+4°C).



#### SCHOCKFROSTUNG -18°C

Die Speisen werden in sehr kurzer Zeit (Defaultzeit ca. 2 Stunden) auf eine Kerntemperatur von -18°C schockgefrostet). Man kann sehr heiße Speisen mit einer Temperatur bis zu 90°C einführen. Wenn die schockgefrosteten Speisen bei -20°C im Tiefkühlfach gelagert werden, behalten sie ihre Eigenschaften viele Monate lang (mindestens 6) bei.



#### LANGSAMES BACKEN

Gestattet, auch durch die Programmierung einer zeitlichen Verzögerung, ein langsames Backen bei niedrigen Temperaturen. Mit Lufttemperaturen zwischen 50 und 75 ° C. Durch den schonenden Backvorgang, der einige Stunden dauert, werden die Qualität und der Duft der Speisen hervorgehoben.



#### GÄRUNG

Gestattet die Gärung bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, unabhängig von äußeren Bedingungen und von der Saison. Dieser Zyklus garantiert ein hervorragendes Ergebnis für alle Hefeprodukte und Joghurt. Die Lufttemperatur beträgt ungefähr 26°C.



#### SERVIERFERTIGER TELLER

Bringt die bereits gekochte Speise auf die ideale Verzehrtemperatur zurück, um zu einer bestimmten Uhrzeit gegessen werden zu können. Vor der Erwärmung wird das Produkt bei einer kühltschrankähnlichen Temperatur gelagert. Die anfängliche Lagerhase erfolgt bei 2°C, die Erwärmung hingegen bei 65°C. Nach erfolgter Erwärmung wird die Speise auf einer konstanten Temperatur von 55°C gehalten.

### 3.2.1 PROGRAMME



#### AUFTAUEN

Gestattet, auch durch die Programmierung einer zeitlichen Verzögerung, die schockgefrosteten Speisen schnelle und sanft von -18°C auf 2°C aufzutauen, ohne dass dabei Flüssigkeit verloren geht oder ohne dass die Speisen zu kochen beginnen.



#### FLASCHENKÜHLUNG

Gestattet das Kühlen von Getränken in Flaschen oder Dosen in wenigen Minuten. Die Temperaturreduzierung beträgt ca. 1°C pro Minute.

Am Ende jedes Zyklus werden die Speisen dank FRESCO je nach eingestelltem Zyklus solange in warmem bzw. kaltem Zustand gehalten, bis ein neuer Befehl folgt. Man empfiehlt, Lebensmittel nur für eine kurze Zeit in diesem Modus zu lagern und auf keinen Fall mehr als 24 Stunden.

### 3.2.2 BEHÄLTER UND DECKEL

Man sollte möglichst wenig tiefe Backbleche und Behälter verwenden.

#### Für die Zyklen SCHNELLKÜHLUNG 3°C und SCHOCKFROSTUNG -18°C:

Backbleche und Behälter, die Nahrung enthalten, nicht mit Deckel oder Isolierfilmen abdecken; je mehr Lebensmitteloberfläche dem Kontakt mit der kalten Luft ausgesetzt ist, desto kürzer werden die Kühlzeiten sein. Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet sind. (-40°C).

#### Für die Zyklen LANGSAMES BACKEN, GÄRUNG, ERWÄRMUNG und AUFTAUEN:

Wir empfehlen die Verwendung von Behältern aus Metall oder Keramik bzw. aus einem Material, das für Temperaturen bis 75 ° C geeignet ist.

Kunststoffbehälter vermeiden, da diese möglicherweise nicht für hohe Temperaturen geeignet sind.

### 3.2.3 ANORDNUNG DER LEBENSMITTEL

Die Lebensmittel sollten in FRESCO korrekt angeordnet werden, wobei man, wenn möglich, vermeiden sollte, die Speisen aufeinander zu stellen oder die Luftzirkulation bei Verwendung des Innenbodens zu blockieren

### 3.2.4 PRODUKTTEMPERATUR

#### Für die Zyklen **SCHNELLKÜHLUNG 3°C** und **SCHOCKFROSTUNG -18°C**

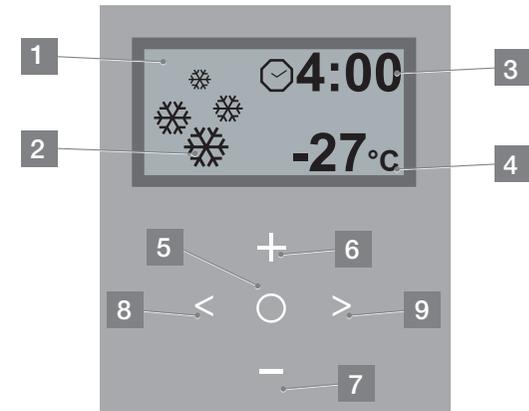
Gekochte Speisen, die schnellgekühlt bzw. schockgefrostet werden müssen, nicht zu lange bei Raumtemperatur stehen lassen.

Bei Raumtemperatur gehaltene Speisen verlieren an Feuchtigkeit und an Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack. Außerdem wird das Risiko von Bakterienkontaminationen erhöht.

Wir empfehlen, den Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus gleich nach erfolgter Zubereitung und/oder erfolgtem Backvorgang durchzuführen, wenn das Produkt noch Temperaturen über 70°C aufweist.

**Achtung!** Für eine bessere Leistung und ein schnelleres Ergebnis sollte man ca. 15 Minuten vor Einführung des heißen Produktes eine Vorkühlung von FRESCO bei leerer Maschine durchführen.

## 3.3 BEDIENFELD



- 1 Display
- 2 Zyklusymbol
- 3 Zykluszeit
- 4 Kammertemperatur
- 5 Taste "Enter"
- 6 Taste "+" Steigerung der Werte
- 7 Taste "-" Reduzierung der Werte
- 8 Taste "zurück"
- 9 Taste "vor"

## 3.4

### BETRIEB

#### 3.4.1 ZYKLUSWAHL

Wenn Fresco eingeschaltet wird, befindet es sich im Stromsparmodus; das DISPLAY ist völlig schwarz.



Eine Taste berühren.  
Am DISPLAY erscheint das Symbol des ersten Zyklus.



**SCHNELLKÜHLUNG +3°C**



**SCHOCKFROSTUNG -18°C**



**LANGSAMES BACKEN**



**GÄRUNG**



**SERVIERFERTIGER TELLER**



**AUFTAUEN**



**FLASCHEN**



**ABTAUEN/REINIGUNG**

Durch Betätigung der Taste "<" wird das Symbol des vorangehenden Zyklus angezeigt.

Um den gewählten Zyklus zu erreichen, die Taste "Enter" drücken.

#### 3.4.2 VORKÜHLUNG

Pour un meilleur résultat du cycle de refroidissement et surgélation rapide, il est conseillé de prérefroidir FRESCO avec un court cycle de 10 minutes.

##### Für den Zyklus **SCHNELLKÜHLUNG +3°C**

- bei leerem Gerät den Zyklus **SCHNELLKÜHLUNG +3°C** wählen (siehe Kapitel "Zykluseinleitung");
- Eine Zykluszeit von 10 Minuten einstellen;
- Den Zyklus starten und abwarten bis er abgeschlossen ist;
- Die heiße Speise in das Gerät einführen und den Zyklus **SCHNELLZYKLUS +3°C** starten.

##### Für den Zyklus **SCHOCKFROSTUNG -18°C**

- bei leerem Gerät den Zyklus **SCHOCKFROSTUNG -18°C** wählen (siehe Kapitel "Zykluseinleitung");
- Eine Zykluszeit von 10 Minuten einstellen;
- den Zyklus starten und abwarten, bis er abgeschlossen ist;
- die heißen Speisen in das Gerät einführen und einen Zyklus **SCHOCKFROSTUNG -18°C** starten.

### 3.4.3 ZYKLUSWAHL

#### VERZÖGERUNGSZEIT

Bei den Zyklen langsames Backen, Gärung, servierfertiger Teller und Auftauen kann man nicht nur die Betriebsdauer des Zyklus, sondern auch die Verzögerungszeit des Zyklusbeginns einstellen.

Die Anzeige "Gesamtzeit" ist als Summe der Verzögerungszeit + Betriebsdauer des Zyklus zu verstehen.

#### SCHNELLKÜHLUNG +3°C

**Das Gerät sollte vor Einführung heißer Speisen vorgekühlt werden.**

Siehe Kapitel Vorkühlung.

	<b>Es wurde der Zyklus SCHNELLKÜHLUNG +3°C gewählt.</b>
<b>1h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Schnellkühlungszeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 1 Stunde.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu verlängern bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten verlängert bzw. zu reduziert.
 <b>0:59</b> 2°C	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeit kann durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>0:00</b> 2°C	Nach abgeschlossenem Zyklus geht man automatisch zur Konservierungsphase über. Während der Konservierung bei +2°/+4°C blinkt das DISPLAY.
	Durch Betätigung der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen. Man kehrt dann zur Zykluswahl zurück.

### 3.4.3 ZYKLUSWAHL

#### SCHOCKFROSTUNG -18°C

**Das Gerät sollte vor Einführung heißer Speisen vorgekühlt werden.**

Siehe Kapitel Vorkühlung.

	<b>Es wurde der Zyklus SCHOCKFROSTUNG -18°C gewählt.</b>
<b>2h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Schockfrostszeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 2 Stunden.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu verlängern bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten verlängert bzw. zu reduziert.
 <b>1:59</b> 2°C	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeit kann durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>0:00</b> -20°C	Nach abgeschlossenem Zyklus geht man automatisch zur Konservierungsphase bei -20°C über. Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Betätigung der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen. Man kehrt dann zur Zykluswahl zurück.

## 3.4.3 ZYKLUSWAHL

## LANGSAMES BACKEN

	Es wurde der Zyklus <b>LANGSAMES BACKEN</b> gewählt.
<b>5h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Backzeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 5 Stunden.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu verlängern bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten verlängert bzw. zu reduziert.
 <b>75°C</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Backtemperatur fortzufahren. Die Defaulttemperatur beträgt 75°C.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" o "-" wird die Temperatur um 1°C erhöht bzw. reduziert.
<b>READY IN</b> <b>4h:30min</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Gesamtzeit fortzufahren. (Verzögerung + Backzeit). In diesem Fall beträgt die Backzeit z.B. 2 Stunden und die Speise muss in 4 Stunden und 30 Minuten fertig sein. Für die Verzögerungszeit von 2,5 Stunden wird die Nahrung bei + 3°C gelagert.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeiten können geändert werden, indem man die Tasten "+" und "-" betätigt.
 <b>4:29</b> 3°C	Während der Verzögerungszeit wird die Nahrung bei + 3°C (Kühlschranktemperatur) gelagert und am Display wechseln sich die Symbole Schneeflocke und dampfender Teller ab.
 <b>4:29</b> 4°C	
 <b>1:59</b> 70°C	Am Ende des "Verzögerungszeit" geht man zur Backphase über.
 <b>0:00</b> 70°C	Am Ende der "Backzeit" geht man automatisch zur Konservierungsphase bei 55°C über, bis ein neuer Befehl erteilt wird. Das Produkt darf nicht länger als 3 Stunden bei 55°C gelagert werden! Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Drücken der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen.

## 3.4.3 ZYKLUSWAHL

## GÄRUNG

	Es wurde der <b>GÄRUNGSZYKLUS</b> gewählt.
<b>2h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Gärungszeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 2 Stunden.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
 <b>26°C</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Gärungstemperatur fortzufahren. Die Defaulttemperatur beträgt 26°C.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" o "-" wird die Temperatur um 1° erhöht bzw. reduziert.
<b>READY IN</b> <b>2h:20min</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Gesamtzeit fortzufahren (Verzögerung + Gärungszeit), wenn man eine Gärungsverspätung programmieren möchte.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeiten können durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>2:19</b> 5°C	Während der Verzögerungszeit wird die Nahrung bei 5°C gelagert (Temperatur, die eine Gärung verhindert) und am Display wechseln sich die Symbole Schneeflocke und Gärung ab.
 <b>2:19</b> 5°C	
 <b>1:59</b> 26°C	Am Ende del "Verzögerungszeit" geht man zur Gärungsphase über.
 <b>0:00</b> 10°C	Am Ende der "Gärungsphase" geht man automatisch zur Konservierungsphase bei 10°C über, bis ein neuer Befehl erteilt wird. Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Drücken der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen.

## 3.4.3 ZYKLUSWAHL

## SERVIERFERTIGER TELLER

	Es wurde der Zyklus <b>SERVIERFERTIGER TELLER</b> gewählt
<b>2h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Zeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 2 Stunden.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
 <b>65°C</b>	Die Taste ">" bzw. Enter drücken, um mit der Einstellung der Temperatur fortzufahren. Die Defaulttemperatur beträgt 65°C.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Temperatur um 1°C erhöht bzw. reduziert.
<b>12h:10min</b>	Die Taste ">" bzw. Enter drücken, um mit der Einstellung der Gesamtzeit fortzufahren. (Verzögerung + Zykluszeit). Wenn man möchte, dass der Teller mit einer bestimmten Zeitverzögerung servierfertig ist (z.B. Teller zum Abendessen um 20.00 Uhr servierfertig und Zyklus am Vormittag um 8 Uhr eingestellt. 2 Stunden Aufwärmung + 10 Stunden Verzögerung programmieren, d.h. insgesamt 12 Stunden am Display einstellen).
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeiten können durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>11:09</b> 2°C	Während der Verzögerung wird die Nahrung bei 2°C gelagert und am Display wechseln sich die Symbole Schneeflocke und dampfender Teller ab.
 <b>1:09</b> 2°C	
 <b>0:49</b> 65°C	Am Ende der Verzögerungszeit geht man zur Aufwärmphase über.
 <b>0:00</b> 55°C	Am Ende des Zyklus geht man automatisch zur Konservierungsphase bei +55°C über, bis ein neuer Befehl erteilt wird; diese sollte nicht länger als 3- 4 Stunden dauern. Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Drücken der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen.

## 3.4.3 ZYKLUSWAHL

## AUFTAUEN

	Es wurde der Zyklus <b>AUFTAUEN</b> gewählt
<b>1h:00min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Auftauzeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 1 Stunde.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
 <b>25°C</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Auftautemperatur fortzufahren. Die Defaulttemperatur beträgt 25°C.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Temperatur um 1° erhöht bzw. reduziert.
<b>READY IN</b> <b>4h:00min</b>	Die Taste ">" bzw. "Enter" drücken, um mit der Einstellung der Gesamtzeit fortzufahren (Verzögerung + Auftauzeit). Wenn die Nahrung mit einer Zeitverzögerung aufgetaut werden soll (z.B. man programmiert den Zyklus am Vormittag, bevor man aus dem Haus geht, damit die Schnitzel bis zum Mittagessen aufgetaut sind).
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeiten können durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>3:09</b> -20°C	Während der Verzögerung wird eine Konservierungsphase bei -20°C durchgeführt (wie bei der Lagerung im Tiefkühlfach). Am Display wechseln sich die Symbole Schneeflocke und Flocke mit Tropfen ab.
 <b>1:09</b> -20°C	
 <b>0:49</b> 25°C	Am Ende der Verzögerungszeit geht man zur Auftauphase über.
 <b>0:00</b> 2°C	Am Ende des "Auftauzyklus" geht man automatisch zur Konservierungsphase bei +2°C über. Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Drücken der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen.

### 3.4.3 ZYKLUSWAHL

#### FLASCHENKÜHLUNG

	Es wurde der Zyklus <b>FLASCHENKÜHLUNG</b> gewählt.
<b>0h:20min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Kühlungszeit wird angezeigt. Die Defaultzeit beträgt 20 Minuten.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten erhöht bzw. reduziert.
 <b>0:09</b> <b>-10°C</b>	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: die Zykluszeit kann durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>0:00</b> <b>5°C</b>	Am Ende des "Zykluszeit" geht man automatisch zur Konservierungsphase bei +5°C über. Während der Konservierung blinkt das DISPLAY.
	Durch Drücken der Taste "Enter" wird der Zyklus unterbrochen.

### 3.4.3 ZYKLUSWAHL

#### ABTAUEN/REINIGUNG

	Der Zyklus <b>ABTAUEN/REINIGUNG</b> wurde gewählt.
<b>0h:30min</b> 	Die Bildschirmseite für die Einstellung der Abtauzeit wird angezeigt.
	Die Tasten "+" und "-" verwenden, um die Zeit zu verlängern bzw. zu reduzieren. Bei jeder Betätigung der Taste "+" bzw. "-" wird die Zeit um 10 Minuten verlängert bzw. zu reduziert.
 <b>0:29</b> <b>0°C</b>	Die Taste "Enter" drücken, um den Zyklus zu starten.
	Die Taste "<" drücken, um zur Zykluswahl zurückzukehren.
	Während des Zyklus: Die Zeit kann durch Betätigung der Tasten "+" und "-" geändert werden.
 <b>0:24</b> <b>20°C</b>	5 Minuten nach Zyklusbeginn zeugt ein akustisches Signal an, dass man das Desinfektionsmittel in die Kammer sprühen kann. Das Mittel auf alle Innenflächen, einschließlich Lüfter, sprühen.
 <b>0:19</b> <b>20°C</b>	Nach dem Aufsprühen des Desinfektionsmittels die Tür schließen und die Taste "Enter" drücken bzw. 5 Minuten warten und den Abtauvorgang wieder einleiten.
	Am Ende der "Abtauzeit" wird der Zyklus durch Betätigung der Taste "Enter" unterbrochen. Man kehrt zur Zykluswahl zurück.
	Mit einem weichen Tuch das Zellinnere reinigen und trocknen.

## 4.1

### REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

Die Außenflächen mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel säubern. Nach der Reinigung gründlich abspülen. Achtung! Während der Reinigung die Datenschilder nicht entfernen, denn sie liefern wichtige Informationen für das Gerät und den technischen Service.

## 4.2

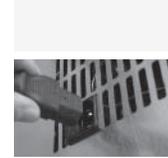
### INNENREINIGUNG

Um die Hygiene und die Bewahrung der Qualität der verarbeiteten Lebensmittel zu gewährleisten, muss die Reinigung des Zellinneren nach jedem Gebrauch erfolgen.

- den Zyklus ABTAUEN/REINIGUNG einleiten
- Nach 5 Minuten erscheint das Symbol des Sprüheres und man hört ein akustisches Signal,
- In den fünf darauf folgenden Minuten: die Tür öffnen und das Reinigungs- und Desinfektionsmittel in die Kammer sprühen. Die Tür schließen;
- das Ende des Zyklus abwarten,
- die Kammer mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.

## 4.3

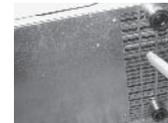
### REINIGUNG DES KONDENSATORS



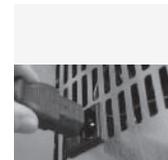
Das Gerät vom Stromnetz trennen.



Das Gerät auf den Rücken legen.



Das Gitter am Geräteboden gründlich mit einem Staubsauger reinigen.



Das Gerät wieder auf die Füße stellen.

Das Speisekabel wieder anschließen und das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden.

1 Stunde warten, bevor man den Zyklus wieder einleitet.

## 4.4

### STILLSTANDSZEITEN

Wenn man vorhat, das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht zu benutzen, eine gründliche Innen- und Außenreinigung vornehmen.

Den Stecker bis zum neuen Gebrauch aus der Steckdose ziehen.

**Achtung!** Vor dem neuen Gebrauch prüfen, ob sich das Gerät in einem einwandfreien Zustand befindet und eine gründliche Reinigung durchführen.

## 5.1

### AUSWECHSELN DER SICHERUNG

	Das Gerät vom Stromnetz trennen.
	Das Speisekabel aus der Buchse an der Geräterückseite herausziehen.
	Die Sicherung ist im Stecker eingebaut.
	Das Fach, in dem die Sicherung untergebracht ist, öffnen.
	Die Sicherung mit einem Schraubenzieher herausnehmen.
	Die neue Sicherung einfügen.
	Das Sicherungsfach schließen und das Speisekabel wieder anschließen.

## 5.2

### BETRIEBSSTÖRUNGEN

**Achtung!** Bevor man sich bei Betriebsstörungen an den Kundenservice wendet, prüfen, ob das Speisekabel perfekt angeschlossen ist und die Stromversorgung funktioniert.

Sollte das Gerät auch nach Durchführung der empfohlenen Kontrollen nicht funktionieren, den IRINOX-Kundenservice kontaktieren und folgende Daten mitteilen:

- Gerätenummer;
- Modell.

**Achtung!** Auf keinen Fall versuchen, das Gerät zu reparieren oder abzuändern, denn es könnte potenziell gefährlich sein und zum Erlöschen der Garantie führen; sich ausschließlich an qualifizierte, zugelassene Techniker wenden.

# 5.3

## ENTSORGUNG DER MASCHINE



**INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER:**  
zur Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG e 2003/108/EG, in Bezug auf die Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung.

### ENTSORGUNG

**VERPACKUNG:** Die Verpackungskomponenten (Beutel, Filme) sind potentiell für Kinder und Tiere gefährlich. Die Verpackung besteht aus Materialien, die den im Entsorgungsland geltenden Richtlinien gemäß recycelt werden können.

**GERÄT:** Für die Entsorgung des Geräts das Speisekabel durchschneiden und den Verschluss unbrauchbar machen.

Das am Gerät angebrachte Symbol zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom Hausmüll getrennt zu entsorgen ist. Es muss daher einer Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte bzw. dem Verkäufer beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts übergeben werden.

Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Inhaber führt zur Verhängung der gesetzlich vorgesehenen Verwaltungsstrafen

# 6

## STÖRUNGSSUCHE

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
<b>Die vordere Platine schaltet sich nicht ein.</b>	Strommangel	Dem Anschluss an die Stromlinie prüfen.
	Einschaltung der Sicherung.	Auswechseln der Sicherung.
<b>Der Lüfter dreht sich nicht.</b>	Strommangel	Dem Anschluss an die Stromlinie prüfen.
	Lüfter defekt.	Eingriff eines Technikers für den Lüfteraustausch.
	Anlaufkondensator defekt.	Eingriff eines Technikers für den Austausch des Anlaufkondensators.
	Relaisplatine defekt.	Eingriff eines Technikers für den Platinaustausch.
<b>Der Kompressor funktioniert nicht.</b>	Strommangel	Dem Anschluss an die Stromlinie prüfen.
	Einschaltung der Sicherung.	Auswechseln der Sicherung.
	Eingriff des internen Klixon wegen Überlast.	Eingriff eines Technikers.
	Freigabe Relaisplatine fehlt.	Eingriff eines Technikers, um die elektronische Platine auszuwechseln.
<b>Der Kompressor funktioniert, kühlt die Kammer aber nicht.</b>	Kühlgasmangel	Eingriff eines Technikers.
	Kondensator schmutzig.	Den unteren Teil des Geräts reinigen. <small>Siehe Kapitel "Reinigung des Kondensators"</small>
<b>Der Kondensatorlüfter funktioniert nicht.</b>	Strommangel	Dem Anschluss an die Stromlinie prüfen.
	Lüfter defekt.	Eingriff eines Technikers, um den Lüfter auszuwechseln.
<b>Ausbleibende Verdampferabtauung.</b>	Falsche Abtauzyklus-Programmierung.	Abtauzyklus-Programmierung prüfen.



**9.1**

## KUNDENSERVICE

Wenden Sie sich für eventuelle Informationen an Ihren Verkäufer bzw. an den Betriebskundenservice von IRINOX  
tel. (+3°C9) 0438.5844

**Anschrift des Betriebs:**

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

**Anschrift des Produktionswerks  
(für Warenrückgaben):**

IRINOX S.p.A.  
Via Prezivalli, 1  
31015 – Scomigo di Conegliano (TV) – Italien

**9.2**

## IHRE DATEN

Damit wir Ihnen einen effizienten, schnellen bei Bedarf gewährleisten können, bitten wir Sie um folgende Daten zu Ihrem Einkauf:

**RECHNUNGSNUMMER:****RECHNUNGSDATUM:****GERÄTENUMMER:****VOR UND NACHNAME AUF DER RECHNUNG:****STRASSE:****ORT:****PROVINZ:****PLZ:**

Originalsprache des Handbuchs: italienisch.



*IRINOX spa*

*Via Madonna di Loreto 6/B - 31020 Corbanese di Tarzo (Tv) Italy  
Tel. +39.0438.5844 - Fax +39.0438.5843*

*www.irinox.com  
www.frescoclub.com  
info@frescoclub.com*