

***Fhiaba***

---

**ABBATTITORE DI TEMPERATURA**

Manuale d'uso e manutenzione

---

**BLAST CHILLER**

Use and Maintenance Manual





## 1 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- 1.1 Informazioni sulla sicurezza.....

## 2 INSTALLAZIONE

- 2.1 Introduzione.....
- 2.2 Trasporto e movimentazione.....
- 2.3 Disimballaggio.....

## 3 USO

- 3.1 Dati etichetta.....
- 3.2 Collegamento elettrico.....
- 3.3 Posizionamento.....
- 3.4 Temperatura ambiente e ricambio d'aria.....
- 3.5 Controlli finali.....
- 3.6 Dispositivi di sicurezza.....
- 3.7 Note per l'utente
- 3.8 Pulizia preparatoria interna
- 3.9 La sonda al cuore
- 3.10 I contenitori e i coperchi da utilizzare durante i cicli
- 3.11 Disposizione degli alimenti
- 3.12 Cicli di refrigerazione e congelamento efficaci
- 3.13 Conservazione degli alimenti abbattuti o surgelati.....
- 3.14 Programmi.....
- 3.15 Display e l'interazione con l'utente.....
- 3.16 Tasto icone.....
- 3.17 Accensione e spegnimento.....
- 3.18 Selezione del programma.....
- 3.18.1 Fine del programma.....
- 3.18.2 Pre-raffreddamento.....
- 3.18.3 Abbattimento.....
- 3.18.4 Surgelazione.....
- 3.18.5 Raffreddamento.....
- 3.18.6 Bevande.....
- 3.18.7 Conservazione a 0°C.....
- 3.18.8 Pesce crudo.....
- 3.18.9 Scongelo.....
- 3.18.10 Pronto da servire.....
- 3.18.11 Cottura lenta.....
- 3.18.12 Lievitazione.....

## 4 MANUTENZIONE ORDINARIA

- 4.1 Norme di sicurezza di base.....
- 4.2 Pulizia superfici esterne.....
- 4.3 Pulizia fodera interna.....
- 4.4 Periodi di inattività.....

## 5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

- 5.1 Malfunzionamenti.....

## 6 RICERCA GUASTI

- 6.1 Tabella allarmi.....

## 7 DATI TECNICI

- 7.1 Dimensioni.....

## 9 INFO

- 9.1 Assistenza.....
- 9.2 Dati cliente.....

# 1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

## 1.1 Informazioni sulla sicurezza

> Prima di utilizzare il nuovo abbattitore di temperatura, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le funzionalità e le caratteristiche che il nuovo apparecchio offre in modo sicuro ed efficiente.

> Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone che non hanno esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

> Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni possono caricare e scaricare gli apparecchi di refrigerazione.

> Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. È responsabilità dell'utente usare buon senso, cautela e attenzione durante l'installazione, la manutenzione e il funzionamento dell'apparecchio.

> R-290 è usato come refrigerante. Controllare l'etichetta del compressore sul retro dell'apparecchio o l'etichetta di classificazione all'interno dell'apparecchio per vedere quale refrigerante viene utilizzato per il frigorifero. Questo prodotto contiene gas infiammabile (refrigerante R-290), contattare l'autorità locale per lo smaltimento sicuro del prodotto.

> Al fine di evitare la creazione di una miscela gasaria infiammabile in caso di perdita nel circuito frigorifero, le dimensioni del locale in cui l'apparecchio può essere collocato dipendono dalla quantità di refrigerante utilizzato.

> Non avviare mai un apparecchio che mostri segni di danni. In caso di dubbi, consultare il rivenditore. Il locale deve avere una dimensione di 1 m<sup>3</sup> ogni 8 g di refrigerante R-290 all'interno dell'apparecchio. La quantità di refrigerante nell'apparecchio è indicata sulla targhetta di identificazione all'interno dell'apparecchio.

> Lo spruzzo di refrigerante dai tubi potrebbe incendiarsi o causare lesioni oculari. Quando il refrigerante fuoriesce dal tubo, evitare fiamme libere e allontanare tutto ciò che è infiammabile dal prodotto e ventilare immediatamente la stanza. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o esplosioni.

> La manutenzione di questo apparecchio è pericolosa per chiunque non sia un addetto all'assistenza autorizzato.

> Per evitare la contaminazione degli alimenti, rispettare le seguenti istruzioni:

> Aprire la porta per lunghi periodi mentre l'apparecchio è in funzione, può causare un significativo alterazione della temperatura nei vani dell'apparecchio.

> Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti.



**AVVERTENZA: Rischio di incendio/  
materiali infiammabili**

Simbologia utilizzata nel manuale:



**Nota**

suggerimenti per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura



**Importante**

Indicazioni per evitare danni all'apparecchiatura



**Attenzione**

indicazioni per evitare lesioni alla persona



**Segnali di avvertenza di livello grave per il trasporto e il sito**

• Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, prestare attenzione a che nessuna parte del circuito frigorifero sia danneggiata. La fuoriuscita di refrigerante dal tubo potrebbe incendiarsi o causare lesioni oculari. Se viene rilevata una perdita, evitare fiamme libere o potenziali fonti di accensione e aerare il locale in cui l'apparecchio è in piedi per diversi minuti.

• Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante al propano (R-290), un gas naturale con elevata compatibilità ambientale ma anche

combustibile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, prestare attenzione a che nessuna parte del circuito frigorifero sia danneggiata.



### Avvertenze critiche per l'installazione.

- Si tratta di un apparecchio incorporato e deve essere installato all'interno di un'adeguata struttura incorporata.
- Per evitare un pericolo dovuto all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato in conformità con le istruzioni.
- Mantenere le aperture di ventilazione, nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura incorporata, libere da ostruzioni.
- Non installare l'apparecchio in un luogo umido o dove potrebbe venire a contatto con l'acqua.
- L'isolamento deteriorato su parti elettriche può causare scosse elettriche o incendi.
- Non posizionare l'apparecchio alla luce diretta del sole o esporlo al calore di stufe, riscaldatori o altri apparecchi.
- Non collegare più dispositivi alla stessa presa multipla. L'apparecchio deve sempre essere collegato alla propria presa elettrica individuale che ha una tensione nominale che corrisponde alla tensione elencata sulla targhetta dell'apparecchio. Questo fornisce le migliori prestazioni e previene anche il sovraccarico dei circuiti di cablaggio della casa, che potrebbe causare un rischio di incendio da fili surriscaldati.
- Se la presa a muro è allentata, non inserire la spina di alimentazione. Esiste il rischio di scosse elettriche o incendi.
- Non utilizzare un cavo di alimentazione che presenti crepe o danni da abrasione lungo la sua lunghezza o a entrambe le estremità.
- Non piegare eccessivamente il cavo di alimentazione né appoggiarvi oggetti pesanti.
- Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione.
- Non torcere o legare il cavo di alimentazione.
- Non collegare il cavo di alimentazione a un oggetto metallico, non posizionare un oggetto pesante sul cavo di alimentazione, non inserire il cavo di alimentazione tra gli oggetti o spingere il cavo di alimentazione nello spazio dietro l'apparecchio.
- Quando si sposta l'apparecchio, fare attenzione a non capovolgere o danneggiare il cavo di alimentazione. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.
- Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione. Afferrare sempre saldamente la spina ed estrarla direttamente dalla presa. Gli eventuali danni al cavo possono causare cortocircuiti, incendi e/o scosse elettriche.
- Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con propellente infiammabile in questo apparecchio.
- Non installare questo apparecchio vicino a un riscaldatore o a materiale infiammabile.
- Non installare questo apparecchio in un luogo in cui potrebbe fuoriuscire gas. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.
- Questo apparecchio deve essere posizionato e installato correttamente in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzarlo.
- Assicurarsi che la spina di alimentazione non sia schiacciata o danneggiata dal retro dell'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. C'è il rischio di morte per soffocamento se un bambino mette il materiale di imballaggio sulla testa.
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile dopo l'installazione. In caso contrario, potrebbe verificarsi una scossa elettrica o un incendio a causa di perdite elettriche.
- Non installare questo apparecchio in un luogo umido, oleoso o polveroso, in un luogo esposto alla luce solare diretta e all'acqua (gocce di pioggia). L'isolamento deteriorato delle parti elettriche può causare scosse elettriche o incendi.
- In caso di presenza di polvere o acqua nell'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e contattare il centro di assistenza. In caso contrario, sussiste il rischio di incendio.
- Non sostare sopra l'apparecchio o posizionare oggetti (come biancheria, candele accese, sigarette accese, piatti, prodotti chimici, oggetti metallici, ecc.) sull'apparecchio. Questo può provocare scosse elettriche, incendi, problemi con il prodotto o lesioni.
- È necessario rimuovere tutta la pellicola protettiva di plastica prima di collegare inizialmente il prodotto.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra in modo sicuro. Assicurarsi sempre di aver collegato a terra l'apparecchio prima di tentare di indagare o riparare qualsiasi parte dell'apparecchio. Le eventuali perdite di energia possono causare gravi scosse elettriche.

# 1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Non utilizzare mai tubi del gas, linee telefoniche o altri potenziali elementi di attrazione dei fulmini, ad es. la massa a terra elettrica. È necessario mettere a terra l'apparecchio per evitare perdite di energia o scosse elettriche causate da perdite di corrente dall'apparecchio.
- Questo può provocare scosse elettriche, incendi, esplosioni o problemi con il prodotto.
- Collegare saldamente la spina di alimentazione alla presa a muro. Non utilizzare una spina di alimentazione danneggiata, un cavo di alimentazione danneggiato o una presa a muro allentata. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.
- Il fusibile sull'apparecchio deve essere sostituito da un tecnico qualificato o da una società preposta ai servizi di assistenza. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o lesioni personali.
- Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.
- Non posizionare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

## Precauzioni per l'installazione

- Lasciare spazio sufficiente intorno all'apparecchio e installarlo su una superficie piana.
- Lasciare riposare l'apparecchio per 2 ore prima di caricare gli alimenti dopo l'installazione e l'accensione.

**Si consiglia vivamente di rivolgersi a un tecnico qualificato o a una società di assistenza per installare l'apparecchio. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi, esplosioni, problemi con il prodotto, o lesioni.**

- Il sovraccarico sulla porta può far cadere l'apparecchio, causando lesioni fisiche.

## Avvertenze critiche per l'utilizzo.

- Non inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con le mani bagnate. Questo può provocare una scossa.
- Non conservare nessun articolo sulla parte superiore dell'apparecchio. Quando si apre o chiude la porta, gli articoli possono cadere e causare lesioni personali e/o danni materiali.
- Non inserire mani, piedi o oggetti metallici (come bacchette, ecc.) nella parte inferiore o posteriore dell'apparecchio. Questo può provocare scosse elettriche o lesioni.
- Eventuali bordi affilati possono causare lesioni

personali.

- Non toccare le pareti interne dell'apparecchio o i prodotti refrigerati nell'apparecchio con le mani bagnate. Questo può causare congelamento.
  - Durante il funzionamento e in base al programma selezionato, l'apparecchio può diventare caldo.
  - Non mettere un contenitore pieno d'acqua sull'apparecchio. In caso di fuoriuscita, vi è il rischio di incendio o scossa elettrica.
  - Non conservare oggetti o sostanze volatili o infiammabili (benzene, diluenti, gas propano, alcool, etere, gas GPL e altri prodotti di questo tipo) nell'apparecchio. Questo apparecchio è destinato esclusivamente agli alimenti.
  - Questo può provocare incendi o esplosioni.
  - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Tenere le dita lontano da aree in cui ci siano "punti di pizzicamento". Le distanze tra le porte e l'armadio sono necessariamente piccole. Fare attenzione quando si aprono le porte se i bambini sono nelle vicinanze.
  - Non lasciare che i bambini restino appesi alla porta. Può verificarsi una grave lesione.
  - Non lasciare che i bambini entrino nell'apparecchio. Può verificarsi una grave lesione.
  - Non inserire le mani nella zona inferiore sotto l'apparecchio. Eventuali bordi affilati possono causare lesioni personali.
  - Non conservare prodotti farmaceutici, materiali scientifici o prodotti sensibili alla temperatura nell'apparecchio.
  - Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani portavivande dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal costruttore.
- Se si sente odore di farmaco o fumo, staccare immediatamente la spina di alimentazione e contattare il proprio centro di assistenza.**
- In caso di presenza di polvere o acqua nell'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e contattare il centro di assistenza. In caso contrario, sussiste il rischio di incendio.
  - Non lasciare le porte aperte mentre l'apparecchio è incustodito e non lasciare che i bambini entrino all'interno dell'apparecchio.
  - Aprire la porta per lunghi periodi può causare un aumento significativo della temperatura negli scomparti dell'apparecchio.
  - Non riempire eccessivamente l'apparecchio con cibo. Quando si apre la porta, un oggetto può cadere e causare lesioni personali o danni materiali.
  - Non spruzzare materiale volatile come insetticidi

da sulla superficie dell'apparecchio. Oltre ad essere dannoso per l'uomo, può anche provocare scosse elettriche, incendi o problemi con il prodotto.

- Non utilizzare o collocare sostanze sensibili alla temperatura come spray infiammabili, oggetti infiammabili, ghiaccio secco, medicinali o sostanze chimiche vicino o all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare un asciugacapelli per asciugare l'interno dell'apparecchio. Non posizionare una candela accesa nell'apparecchio per rimuovere i cattivi odori. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.
- Non sostare sopra l'apparecchio o posizionare oggetti (come biancheria, candele accese, sigarette accese, piatti, prodotti chimici, oggetti metallici, ecc.) sull'apparecchio. Questo può provocare scosse elettriche, incendi, problemi con il prodotto o lesioni. Non mettere un contenitore pieno d'acqua sull'apparecchio. In caso di fuoriuscita, vi è il rischio di incendio o scossa elettrica.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di scongelamento, diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non danneggiare il circuito frigorifero.
- Tenere le dita lontano da aree in cui ci siano "punti di pizzicamento". Le distanze tra le porte e l'armadio sono necessariamente piccole. Fare attenzione quando si aprono le porte se i bambini sono nelle vicinanze.
- Se viene rilevata una perdita di gas, evitare fiamme libere o potenziali fonti di accensione e aerare la stanza in cui l'apparecchio è in piedi per diversi minuti.

**Non toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione.**

**Non utilizzare una ventola di ventilazione.**

**Una scintilla può provocare esplosione o incendio.**

- Utilizzare solo le lampade a LED fornite dal produttore o dal suo centro di assistenza.
- I flaconi devono essere conservati strettamente insieme in modo che non cadano.
- Questo prodotto è destinato principalmente all'abbattimento e alla surgelazione di alimenti in ambiente domestico.
- Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli.
- Modifiche non autorizzate possono causare problemi di sicurezza. Per annullare una modifica non autorizzata, addebiteremo l'intero costo di parti e manodopera.
- Non utilizzare fusibili (come rame, filo d'acciaio, ecc.) diversi da quelli standard.
- Se l'apparecchio deve essere riparato o reinstallato,

contattare il centro di assistenza più vicino. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi, problemi con il prodotto o lesioni.

- Se la lampada a LED si è spenta, contattare il centro di assistenza più vicino.
- Se l'apparecchio emette odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il centro di assistenza. In caso contrario, potrebbero verificarsi pericoli di natura elettrica o di incendio.
- Poiché il prodotto è dotato di lampade a LED, non smontare le lampade a LED da soli. Contattare il centro di assistenza.
- Collegare saldamente la spina di alimentazione alla presa a muro.
- Non utilizzare una spina di alimentazione danneggiata, un cavo di alimentazione danneggiato o una presa a muro allentata. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.



## Precauzioni per l'uso

- Utilizzare appositi contenitori per conservare cibi quali carne e pesce crudo all'interno dell'apparecchio, in modo che non vengano a contatto o gocciolino su altri alimenti.
- Non congelare nuovamente gli alimenti congelati che si sono scongelati completamente. Non collocare bevande gassate o gassate nell'apparecchio. Non mettere flaconi o contenitori di vetro nell'apparecchio. Quando il contenuto si congela, il vetro può rompersi e causare lesioni personali.
- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo molto lungo (3 settimane o oltre), spegnere, sbrinare, pulire l'umidità in eccesso dalle pareti interne, pulire e lasciare la porta aperta per evitare lo sviluppo di muffa all'interno dell'apparecchio svuotare l'apparecchio.
- Per ottenere le migliori prestazioni dal prodotto:
  - **Non posizionare il cibo troppo vicino alle prese d'aria sul retro dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ostruire la libera circolazione dell'aria nel vano dell'apparecchio.**
  - **Avvolgere correttamente gli alimenti o riporli in contenitori ermetici prima di inserirli nell'apparecchio.**
  - **Rispettare i tempi massimi di conservazione e le date di scadenza delle merci congelate.**
  - **Non è necessario scollegare l'apparecchio dall'alimentazione se ci si assenta per meno di tre settimane. Tuttavia, se l'assenza dovesse perdurare più di tre settimane, scollegare l'apparecchio, puli-**

# 1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

## **re dall'umidità in eccesso le pareti interne e lasciare le porte aperte per evitare odori e muffa.**

- Fare attenzione a collocare vetro o bottiglie o bevande gassate nell'apparecchio. Il contenitore può congelarsi e rompersi e questo può causare lesioni. Quando il contenuto si congela, il vetro può rompersi e causare lesioni personali e danni alle cose.
- Modifiche e garanzia assistenza:
  - Eventuali modifiche o cambiamenti eseguiti da terze parti su questo apparecchio finito non sono coperti dal servizio di garanzia del produttore, né il produttore è responsabile per i problemi di sicurezza che derivano da modifiche di terze parti.
  - Non ostruire le prese d'aria all'interno dell'apparecchio. Se le prese d'aria sono bloccate, in particolare con un sacchetto di plastica, il frigorifero può essere raffreddato eccessivamente.
  - Pulire l'umidità in eccesso dall'interno e lasciare le porte aperte. In caso contrario, potrebbero svilupparsi odore e muffa.
  - Se l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione elettrica, attendere almeno cinque minuti prima di ricollegarlo.
  - Quando l'apparecchio è bagnato dall'acqua, staccare la spina di alimentazione e contattare il centro di assistenza.
  - Non colpire o applicare una forza eccessiva su qualsiasi superficie di vetro. Un vetro rotto può causare lesioni personali e/o danni alle cose.
  - In caso di allagamento dell'apparecchio, contattare il centro di assistenza più vicino. Esiste il rischio di scosse elettriche o incendi.



## **Precauzioni per la pulizia.**

- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con alimenti e sistemi di drenaggio accessibili.
- Non spruzzare acqua direttamente all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Esiste il rischio di incendio o scossa elettrica.
- Non utilizzare un asciugacapelli per asciugare l'interno dell'apparecchio.
- Non posizionare una candela accesa nell'apparecchio per rimuovere i cattivi odori. Questo può provocare scosse elettriche o incendi.
- Se una sostanza estranea come l'acqua è entrata nell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e contattare il centro di assistenza più vicino. In caso contrario, potrebbe verificarsi una scossa elettrica o un incendio.

- Utilizzare un panno pulito e asciutto per rimuovere eventuali corpi estranei o polvere dalle lame della spina di alimentazione. Non utilizzare un panno umido o bagnato durante la pulizia della spina. In caso contrario, sussiste il rischio di incendio o scossa elettrica.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente su di esso.
- Non utilizzare benzene, diluente o Clorox, cloruro per la pulizia. Possono danneggiare la superficie dell'apparecchio e causare un incendio.
- Prima di pulire o eseguire la manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. In caso contrario, potrebbe verificarsi una scossa elettrica o un incendio.
- Utilizzare una spugna pulita o un panno morbido e un detergente delicato in acqua tiepida per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi come spray per finestre, detergenti per pulire, fluidi infiammabili, acido muriatico, cere detergenti, detergenti concentrati, candeggine o detergenti contenenti prodotti petroliferi su superfici esterne (porte e armadi), parti in plastica, rivestimenti per porte e interni, guarnizioni. Questi possono graffiare o danneggiare il materiale.
- Non pulire i ripiani o le coperture di vetro con acqua calda quando sono freddi. Ripiani e coperchi in vetro possono rompersi se esposti a sbalzi di temperatura improvvisi o urti come urti o cadute.



## **Avvertenze critiche per lo smaltimento.**

- Smaltire il materiale di imballaggio di questo prodotto in modo ecologico.
- Assicurarsi che nessuno dei tubi sul retro dell'apparecchio sia danneggiato prima dello smaltimento.
- R-290 è usato come refrigerante. Controllare l'etichetta del compressore sul retro dell'apparecchio o l'etichetta di classificazione sul lato dell'apparecchio per vedere quale refrigerante viene utilizzato per l'apparecchio. Questo apparecchio contiene gas infiammabile (refrigerante R-290), contattare l'autorità locale per lo smaltimento sicuro del prodotto.
- Quando si smaltisce questo apparecchio, rimuovere le guarnizioni della porta/porta e la serratura della porta in modo che i bambini piccoli o gli animali non possano rimanere intrappolati all'interno. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Se intrappolato all'interno, un bambino può farsi male o soffocare a

morte. Se intrappolato all'interno, il bambino può ferirsi e soffocare a morte.

- I gas HFC sono utilizzati per l'isolamento. I gas nel materiale isolante richiedono una speciale procedura di smaltimento. Si prega di contattare le autorità locali per quanto riguarda lo smaltimento sicuro per l'ambiente di questo prodotto.
- Tenere tutti i materiali di imballaggio ben fuori dalla portata dei bambini, in quanto i materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Se un bambino mette un sacchetto sopra la testa, potrebbe soffocare.

#### Ulteriori suggerimenti per un uso corretto

- In caso di mancanza di corrente, chiamare l'ufficio locale della propria azienda elettrica e chiedere per quanto tempo durerà il guasto. La maggior parte delle interruzioni di corrente che vengono corrette in un'ora o due non influenzerà la temperatura del frigorifero. Tuttavia, si dovrebbe ridurre al minimo il numero di aperture delle porte mentre l'alimentazione è spenta.
- Se l'interruzione di corrente dovesse durare più di 24 ore, rimuovere ed eliminare tutti gli alimenti congelati.
- L'apparecchio potrebbe non funzionare in modo coerente se posizionato per un lungo periodo di tempo in un luogo in cui le temperature dell'aria ambiente sono costantemente inferiori alle temperature per cui è progettato.
- In caso di alimenti particolari, mantenerlo in frigorifero può avere un effetto negativo sulla conservazione a causa delle sue proprietà.
- L'apparecchio è privo di gelo, il che significa che non è necessario sbrinarlo manualmente. Questo verrà effettuato automaticamente.
- Non congelare nuovamente gli alimenti congelati che si sono scongelati completamente.

#### Suggerimenti per risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un locale fresco e asciutto con ventilazione adeguata. Assicurarsi che non sia esposto alla luce solare diretta e non metterlo mai vicino a una fonte diretta di calore (un radiatore, per esempio).
- Per l'efficienza energetica si raccomanda di non bloccare eventuali sfiati e griglie.
- Non tenere lo sportello del frigorifero aperto per troppo tempo quando si mettono o si estraggono cibi. Minore è il tempo di apertura della porta, minore sarà l'accumulo di gelo nel congelatore.
- Si raccomanda di installare l'apparecchio con spa-

zio libero sul retro e sui lati. Ciò contribuirà a ridurre il consumo di energia e a mantenere le bollette energetiche più basse.

#### ! Istruzioni sui RAEE



**Corretto smaltimento di questo prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) (Applicabile nei Paesi dotati di sistemi di raccolta differenziata)**

**Questa marcatura sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i suoi accessori elettronici (ad esempio caricabatterie, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine della loro vita lavorativa. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, separare questi elementi da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.**

**Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore in cui hanno acquistato questo prodotto o il loro ufficio governativo locale per i dettagli su dove e come possono portare questi articoli per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.**

**Gli utenti business devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i suoi accessori elettronici non devono essere mescolati con altri rifiuti commerciali per lo smaltimento.**

Un'adeguata raccolta differenziata delle parti da riciclare o un trattamento o smaltimento rispettoso dell'ambiente contribuiscono a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favoriscono il riutilizzo e/o il riciclaggio delle parti stesse.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchiatura da parte dell'utilizzatore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla legge. I principali materiali di cui è composta l'apparecchiatura sono:

- Acciaio;
- Plastica;
- Rame;
- Alluminio;
- Poliuretano.

## 2. INSTALLAZIONE

### 2.1 Introduzione

**L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato e qualificato, osservando le avvertenze, le istruzioni e i requisiti contenuti nel presente documento.**

Il costruttore di questa apparecchiatura dichiara la conformità di ogni apparecchio alle normative vigenti.

### 2.2 Trasporto e movimentazione

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal camion devono essere effettuati con mezzi adeguati, come ad esempio un carrello, senza il quale sono necessarie almeno due persone.

Durante le operazioni di movimentazione devono essere osservate tutte le precauzioni che possono essere necessarie per evitare danni a persone, cose o all'apparecchio. Istruzioni specifiche sono riportate sulla confezione.

### 2.3 Disimballo

Aprire la parte superiore della scatola piegando indietro le alette laterali per operare più facilmente, quindi rimuovere il coperchio superiore e la protezione angolare laterale in polistirolo (**fig.1**). Rimuovere quindi il sacchetto di protezione (**fig.2**), quindi, utilizzando le apposite maniglie di sollevamento, rimuovere l'attrezzatura dalla scatola sollevandola verso l'alto (**fig.3**).

Dopo aver rimosso l'imballaggio e prima di qualsiasi altra operazione, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di anomalie non accendere l'apparecchio e contattare il rivenditore. I materiali dell'imballaggio devono essere smaltiti secondo le normative vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio e mai gettati in discarica in modo irresponsabile.

Sollevarre la macchina con un attrezzo idoneo, utilizzando guanti protettivi, e posizionarla. Rimuovere eventuali pellicole protettive, rimuovendo eventuali tracce di adesivo con un panno morbi-

do e un detergente neutro. Non utilizzare pagliette o spugne che potrebbero graffiare irrimediabilmente le superfici.

I materiali dell'imballaggio possono essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

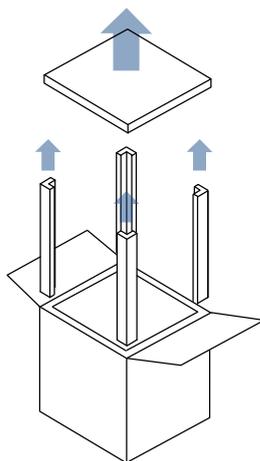


fig.1

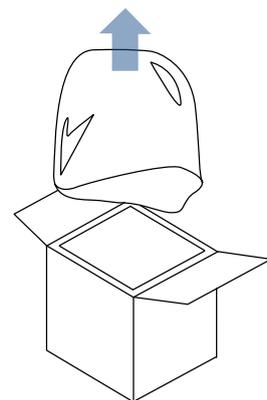


fig.2

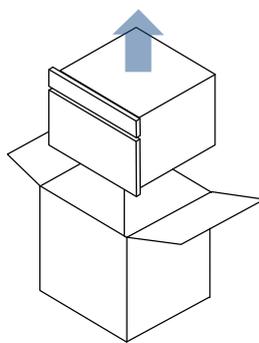


fig.3

### 3.1 Dati etichetta

I dati dell'apparecchio sono indicati su un'etichetta a lato (fig. 4).

<b>Fhiaba</b>				
Fabbricato in Italia / Made in Italy				
Serie / Series				
Modello / Model				
Codice / Code		Matricola / Serial Number		
Refrigerante / Refrigerant	Q.tà Refrig. / Refrigerant Qty	Alimentazione / P. Supply	Frequenza / Frequency	Imax
Illuminazione LED/LED lighting	Peso netto / Net weight	Classe climatica / Climatic class		Capacità / Capacity
Potenza Raffreddamento / Output Power in Cooling mode		Potenza Riscaldamento / Output Power in Heating mode		
  				

fig.4 Etichetta di targa dell'apparecchiatura



**Nota:** non togliere, alterare, danneggiare o modificare l'etichetta di targa.

### 3.2 Collegamento elettrico

Prima di installare l'apparecchio assicurarsi che gli impianti elettrici esistenti siano conformi alla legge e corrispondano ai dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio da installare in termini **di tensione [V], frequenza [Hz] e potenza in ingresso [W]. L'apparecchio ha un cavo di alimentazione con spina Schuko da 16 A.**



**Attenzione!** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia sgualcito, schiacciato o piegato.



**Attenzione!** Non avvolgere su se stesso il cavo d'alimentazione e assicurarsi che non sia di ostacolo o pericolo al passaggio delle persone.



**Attenzione!** Il cavo di alimentazione non deve essere bagnato da liquidi né posto in contatto con oggetti taglienti o caldi, né esposto a sostanze corrosive.



**Attenzione!** Non toccare l'apparecchiatura con mani/piedi umidi o bagnati o senza pro-

tezioni (es.: guanti e scarpe adeguati).



**Attenzione!** Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e nelle parti in movimento.



**Attenzione!** Evitare il contatto del cavo di alimentazione con bambini o animali.



**Attenzione!** A installazione completa la spina deve essere accessibile! Qualora ciò non sia possibile, l'impianto di alimentazione dell'apparecchiatura deve essere dotato di dispositivi di sezionamento onnipolare.

### 3.3 Posizionamento

Non installare in luoghi con scarsa ventilazione e alte temperature, o in luoghi alla luce diretta del sole o soggetti ad agenti atmosferici. Evitare la vicinanza a fonti di calore.

Assicurarsi, una volta completata l'installazione, che non vi siano ostacoli all'apertura della porta.

Non utilizzare prolunghe al cavo di alimentazione per evitare problemi di surriscaldamento.



**Nota:** per il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessaria una canna fumaria di almeno 250 cm<sup>2</sup> (Fig. 5) sul retro dell'apparecchio.

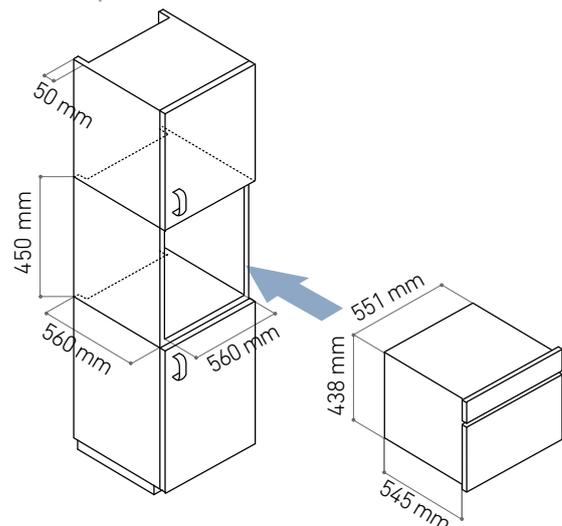


fig.5 Dimensioni della nicchia di incasso



**Attenzione!** Accertarsi che, a installazione completa, non vi siano ostacoli all'apertura della porta.

## 3. USO

 **Attenzione!** Non ricorrere a prolungamenti del cavo di alimentazione per evitare problemi di surriscaldamento.

 **Attenzione!** Ultimato il posizionamento nell'incasso, fissare l'apparecchiatura con viti adeguate.

### 3.4 Temperature ambiente e ricambio d'aria

Le prestazioni dell'apparecchio sono garantite solo con la temperatura dell'aria compresa nell'intervallo **10÷32°C** (classe climatica SN) a condizione che il ricambio d'aria sia come descritto al **paragrafo 2.3**.

### 3.5 Controlli finali

Al termine del posizionamento e dei collegamenti elettrici verificare quanto segue:

- > il collegamento elettrico deve essere corretto;;
- > attendere almeno 4 ore prima di accendere l'apparecchio per consentire la stabilizzazione del circuito termodinamico.

### 3.6 Dispositivi di protezione

L'apparecchiatura è dotata dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- > Un fusibile miniaturizzato time-lag sulla scheda di alimentazione per proteggere dal sovraccarico;
- > Una protezione termica del motore all'interno del compressore per proteggerlo dal surriscaldamento;
- > Una protezione termica del motore all'interno della soffiante dell'evaporatore per proteggere dal surriscaldamento;
- > Interruttore termico a ripristino manuale di disconnessione multipolare in serie con la resistenza per proteggere dal surriscaldamento.;

Questo apparecchio è destinato principalmente all'abbattimento e al congelamento degli alimenti. Se cotti e rapidamente refrigerati, gli alimenti mantengono le loro proprietà organolettiche per 5-7 giorni; se surgelati rapidamente, gli alimenti scongelati mantengono la loro consistenza e il loro sapore originale.

### 3.7 Note per l'utente

 **Nota:** non togliere, alterare, danneggiare o leggere attentamente il presente manuale e farvi sempre riferimento;

Questo apparecchio è destinato all'uso per il quale è stato progettato: abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione, cottura lenta, riscaldamento, sanificazione degli alimenti e raffreddamento delle bevande a casa. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e potenzialmente pericoloso.

### 3.8 Pulizia preparatoria interna

Una volta completati i collegamenti elettrici e il posizionamento e prima di accendere l'apparecchio è necessario pulire a fondo il rivestimento interno, utilizzando un panno morbido e un detergente neutro.

Non utilizzare lana d'acciaio, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive in quanto ciò potrebbe danneggiare le superfici interne. Rimuovere eventuali residui di detergente.

### 3.9 Sonda al cuore

La sonda al cuore è un dispositivo utilizzato per misurare la temperatura all'interno dell'alimento. Nei programmi che richiedono l'utilizzo della sonda al cuore, il processo termina automaticamente al raggiungimento della temperatura nominale.

Il corretto utilizzo della sonda richiede l'inserimento della sonda nell'alimento prima di avviare il programma.

 **Nota:** la sonda al cuore deve essere inserita nell'alimento in modo che non possa uscire. Nel caso in cui la sonda al cuore non venga inserita nel cibo perché è stata dimenticata sul fondo della cella o perché è uscita dal cibo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità "Ricetta".

Maneggiare la sonda con attenzione e prestare attenzione alla sua punta. Quando la sonda al cuore non è più necessaria, pulirla con un panno morbido utilizzando acqua tiepida, quindi conservarla.

**Suggerimento:** per migliorare l'efficacia dei programmi, inserire la sonda nel pezzo di cibo più grande.

Alcuni programmi sono dotati della modalità "Ricetta". In questa modalità la sonda al cuore non è necessaria: il processo è automatico e dipende dalle impostazioni del programma.



in modalità "Ricetta" l'utilizzo della sonda al cuore non ha effetto sul programma.

### 3.10 I contenitori e i coperchi da utilizzare durante i cicli.

Si preferiscono vassoi e contenitori poco profondi in quanto facilitano la ventilazione interna.

**Suggerimento:** per aumentare l'efficacia dell'abbattimento e della surgelazione, distribuire il più possibile la porzione di cibo nel flusso d'aria; evitare di coprire vassoi e contenitori in quanto ciò aumenta l'isolamento. Assicurarsi che i contenitori siano compatibili con applicazioni a bassa temperatura (-40°C).

**Suggerimento:** per i programmi con funzioni calde sono consigliati contenitori in metallo o ceramica e materiali adatti a temperature fino a 75°C.

### 3.11 Disposizione degli alimenti.

Ove possibile, evitare di impilare il cibo nel vassoio, invece distribuirlo il più possibile su un'ampia area per massimizzare la ventilazione interna.

### 3.12 Cicli di refrigerazione e congelamento efficaci.

I migliori risultati in termini di refrigerazione e congelamento si ottengono introducendo gli alimenti subito dopo la cottura, evitando l'esposizione a temperatura ambiente in quanto ciò comporterà la perdita di umidità e il deterioramento del colore, dell'aroma e del sapore originali.

**Suggerimento:** i programmi di raffreddamento e congelamento sono più brevi e portano a risultati migliori se si esegue prima un ciclo di pre-raffreddamento.

### 3.13 Conservazione di cibi abbattuti o surgelati.

Al termine dei programmi di abbattimento o surgelazione, l'apparecchio mantiene gli alimenti alla temperatura nominale; tuttavia, gli alimenti non devono essere conservati a lungo all'interno dell'apparecchio, ma conservati in frigorifero o congelatore.

Poiché i prodotti surgelati possono essere conservati per lunghi periodi (6÷12 mesi), devono essere identificati con un'etichetta che faccia riferimento al loro contenuto e alla data di scadenza.

Il luogo corretto di conservazione degli alimenti abbattuti è il frigorifero mentre quelli surgelati sono il congelatore; si raccomanda pertanto di utilizzare tali attrezzature.

**Suggerimento:** per migliorare ulteriormente la shelf-life degli alimenti refrigerati si consiglia il confezionamento sottovuoto, con attrezzature adatte allo scopo e rispettando i requisiti normativi di temperature e tempi.

### 3.14 Programmi



#### ABBATTIMENTO

Con questo programma è possibile conservare gli alimenti in frigorifero per 5÷7 giorni. Il rapido raffreddamento a +3°C arresta l'evaporazione dell'acqua dai prodotti appena sformati. Riducendo l'esposizione del cibo nell'intervallo di temperatura di proliferazione batterica, allunga il tempo di conservazione del cibo stesso.



#### SURGELAZIONE

Il processo di raffreddamento rapido a -18°C consente di conservare gli alimenti per diversi mesi. Le qualità organolettiche dell'alimento: sapore, aroma e aspetto sono mantenuti dalla rapida solidificazione dell'acqua, che evita la lacerazione delle fibre.



#### PRE-RAFFREDDAMENTO

Il pre-raffreddamento ottimizza i tempi di preparazione in cucina in quanto avviene durante la preparazione delle ricette. Il pre-raffreddamento riduce i tempi di esecuzione dei programmi che comprendono operazioni quali abbattimento e surgelazione di cibi molto caldi mediante raffreddamento delle parti interne dell'apparecchiatura.



#### RAFFREDDAMENTO

Quando gli alimenti appena cotti non possono essere consumati immediatamente perché troppo caldi, questo programma accelera il processo di raffreddamento senza dover attendere l'acclimatazione naturale.



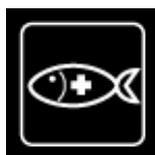
#### BEVANDE

Una cantina viene utilizzata per conservare le bevande alla temperatura desiderata. Tuttavia, gli abbattitori di temperatura sono molto utili quando non c'è abbastanza tempo per raffreddare una bottiglia. Questo programma riduce la temperatura di una bevanda in base al tempo disponibile.



#### CONSERVAZIONE A 0°C

Questo programma mira a preservare le proprietà organolettiche dei cibi crudi ed è adatto a conservare cibi come carni, pesce e verdure per alcune ore prima della loro preparazione.



#### PESCE CRUDO

Un errato stoccaggio dei prodotti della pesca può causare rischi per la salute in relazione alla contaminazione da Anisakis, un parassita che può essere eliminato mediante processi di cottura prolungati o congelamento e conservazione a -30°C (sanificazione). Questo programma utilizza il frigorifero ad alte prestazioni per riprodurre il processo di sanificazione a casa.



#### SCONGELAMENTO

Porta gli alimenti dalla temperatura di congelamento a 1-3°C senza perdita di liquidi e senza avviare il processo di cottura, evitando la lavorazione proteica che avviene, ad esempio, quando si scongela la carne nel microonde.



#### PRONTO DA SERVIRE

Questo programma riscalda un alimento precedentemente cotto conservato in frigorifero, in modo che possa essere servito alla temperatura corretta.



#### COTTURA LENTA

Cuoce una ricetta a temperatura costante per il tempo desiderato. Questa tecnica, grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dall'alimento, mantiene la qualità e la tenerezza dell'alimento.



#### LIEVITAZIONE

Il programma di lievitazione crea un microclima in condizioni di temperatura e umidità controllate. La fermentazione può quindi avvenire in condizioni ottimali, producendo il naturale rigonfiamento dell'impasto. Programmando la durata della lievitazione è possibile ridurre la quantità di lievito presente nella ricetta, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile, favorendo al contempo l'aroma desiderato.

### 3.15 Display e interazione con l'utente

Il pannello di controllo è composto da un display LCD da 4,3" con touchscreen capacitivo integrato e un pulsante di accensione laterale.

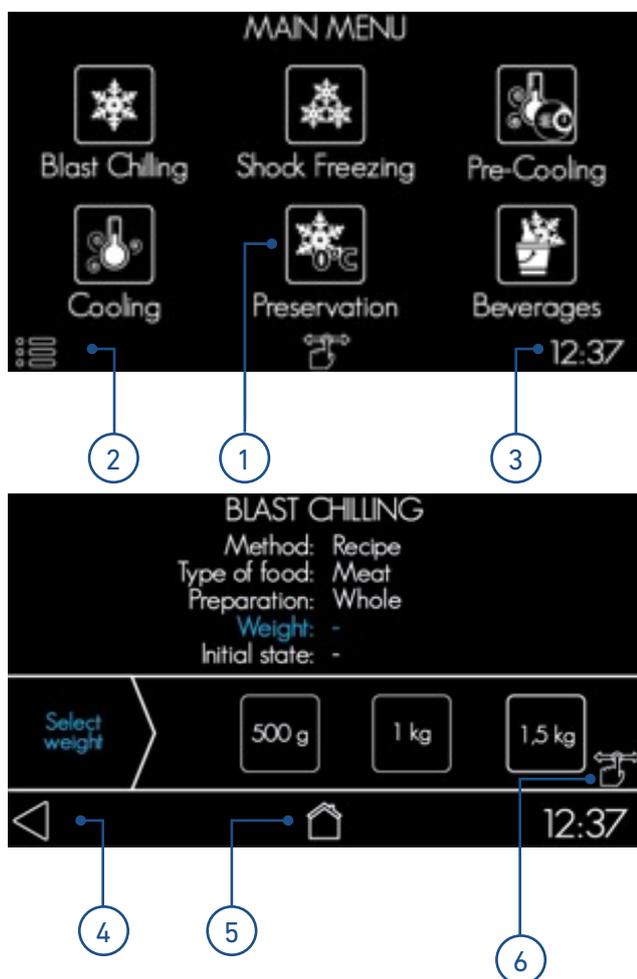


fig.6 Menù principale ed esempio di schermata di selezione

**1. Icona di funzione:** toccare l'icona per eseguire il programma desiderato.

**2. Menù impostazioni:** inserire e impostare la lingua, l'ora, la luminosità del display e il volume del cicalino.

**3. Ora corrente:** mostra l'orologio di sistema.

**4. Pulsante "Indietro":** per ritornare alla schermata precedente.

**5. Tasto "Menù principale":** per ritornare alla schermata iniziale di selezione delle funzioni.

**6. Icona di scorrimento:** indica l'area dello schermo che può essere "sfogliata" per visualizzare tutte le opzioni di scelta.

### 3.10 Significato delle icone

Indipendentemente dal programma selezionato vi sono alcuni tasti che si presentano con ricorrenza durante l'interazione dell'utente con il display. Di seguito se ne descrivono i significati.



#### HOME

Per tornare al Menù Principale. Ogni dato eventualmente già inserito viene cancellato.



#### MENU IMPOSTAZIONI

Consente di entrare nella modalità di modifica delle impostazioni principali dell'apparecchiatura: luminosità del display, volume del segnale acustico, lingua, ora del sistema.



#### INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Se ci si trova in una schermata di selezione di un programma, i dati delle schermate precedenti vengono conservati.



#### INIZIA

Per dare avvio al programma selezionato. Una volta premuto questo tasto, l'icona del programma in esecuzione assumerà la colorazione celeste (cicli freddi) o rossa (cicli caldi), indicativa dello stato di funzionamento dell'apparecchiatura.



#### FERMA

Per sospendere il ciclo in corso. E' necessario confermare l'annullamento premendo "si" nella schermata successiva. Il programma verrà interrotto e il display ritornerà nella schermata del Menù Principale.



#### LUCE

Per accendere/spegnere l'illuminazione: la luce sarà accesa o spenta a seconda che il bulbo sia, rispettivamente, di colore bianco o nero. Una prolungata assenza di interazione dell'utente con l'apparecchiatura determina lo spegnimento della luce interna.

### 3.11 Accensione e spegnimento

Per accendere l'apparecchiatura premere il tasto **ON/OFF** posto a lato del display per almeno **2 secondi**. Viene visualizzato il logo, quindi la schermata del "**Menù principale**".

In assenza di interazione per **5 minuti**, l'apparecchiatura entra in modalità di risparmio energetico nel quale viene visualizzata l'ora corrente.

Per spegnere l'apparecchiatura è necessario tenere premuto il tasto **ON/OFF** posto a lato del display per almeno **2 secondi**.

Questa operazione è possibile in ogni momento: in caso di spegnimento durante l'esecuzione di un programma il display visualizza un messaggio quindi il programma viene interrotto definitivamente.

### 3.12 Selezione del programma

La scelta del ciclo di lavorazione avviene nella schermata del "**Menù principale**", mediante il tocco dell'icona desiderata. Il tocco prolungato di ciascuna icona produce una schermata di spiegazione del relativo ciclo (**fig.7**).

Per ogni modalità di funzionamento è prevista una schermata di risparmio energetico che viene attivata automaticamente se l'utente non interagisce con il display. La schermata riporta l'informazione dell'ora corrente oppure, se è in corso un ciclo, l'icona del ciclo.

Per uscire dalla schermata di risparmio energetico è sufficiente toccare in qualsiasi punto lo schermo. A programma avviato, in assenza di interazione per 2 minuti, sul display compare uno screensaver con l'icona del programma in corso.

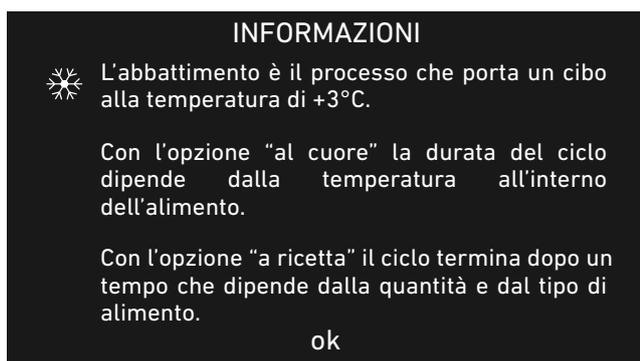


fig.7 Esempio di schermata di informazioni

### 3.12.1 Fine del programma

Al termine di ogni programma, l'apparecchiatura emette un segnale acustico per avvisare che è possibile estrarre l'alimento. Alcuni programmi prevedono che l'apparecchiatura, avvisando con un'opportuna schermata, entri automaticamente nella modalità di mantenimento, durante la quale l'alimento può rimanere all'interno dell'abbattitore. Per interrompere questa modalità è sufficiente premere il tasto "ferma", togliendo contemporaneamente l'alimento dall'abbattitore.

I programmi "**Abbattimento**", "**Surgelazione**", "**Pesce Crudo**" e "**Conservazione a 0°C**" prevedono anche una fase automatica di sbrinamento che ha luogo alla fine del mantenimento oppure quando il mantenimento viene interrotto dall'utente. Lo sbrinamento è segnalato da un'apposita schermata e ha durata di **15 minuti**, al termine dei quali il display ritorna alla schermata del Menù Principale. Lo sbrinamento automatico può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto "**ferma**".

### 3.12.2 Pre-raffreddamento

Per ridurre i tempi di esecuzione dei cicli di abbattimento e surgelazione è consigliabile preparare l'apparecchiatura con un ciclo di pre-raffreddamento.

#### PRE-RAFFREDDAMENTO

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni nella schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

#### ALLA FINE DEL CICLO

L'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso.

Non viene svolta alcuna azione di mantenimento e l'apparecchiatura è pronta per svolgere altri programmi.

### 3.12.3 Abbattimento

Questo ciclo permette di conservare gli alimenti in frigorifero a **+3°C** per **5÷7 giorni** grazie a un rapido procedimento di raffreddamento che blocca l'evaporazione dell'acqua e la perdita di vitamine, proteine e sali minerali dai prodotti appena sfornati. Riducendo il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura di proliferazione dei batteri si allunga il tempo di conservazione del cibo stesso. Inoltre si possono trattare cibi appena cotti a temperature anche di **90°C**.

#### ABBATTIMENTO

E' possibile scegliere fra due modalità di abbattimento: "**a ricetta**" e "**al cuore**". L'abbattimento a ricetta non richiede l'utilizzo della sonda al cuore, ma è necessario indicare il peso dell'alimento da abbattere e la temperatura iniziale in teglia. L'abbattimento al cuore permette di conoscere la temperatura al centro dell'alimento durante il ciclo.

#### ABBATTIMENTO A RICETTA

**Selezioni** **Tipo di alimento:** indicare la natura dell'alimento da processare.

**Preparazione:** indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...).

## 3. USO

**Peso:** indicare la quantità dell'alimento contenuto nella teglia.

**Stato iniziale:** se l'alimento è appena stato cotto in forno, o se la sua temperatura è comunque alta, selezionare **"caldo"**. Se si trova a temperatura ambiente o appena tiepido, selezionare **"ambiente"**.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ABBATTIMENTO AL CUORE

**Selezioni** **Tipo di alimento:** indicare la natura dell'alimento da processare.

**Preparazione:** indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...).

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e l'effettiva temperatura dell'alimento.

### ALLA FINE DEL CICLO

Qualsiasi modalità di abbattimento sia stata selezionata, al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento, dove provvede a mantenere la temperatura della cella a **+5°C** fino all'intervento dell'utente. Al termine è previsto lo sbrinamento.



**Nota:** l'apertura della porta durante l'esecuzione del ciclo di abbattimento comporta l'introduzione di aria calda e umida, aumentando la durata del processo. Nella

modalità "a ricetta" la durata del processo è fissa: aprire ripetutamente la porta dell'apparecchiatura potrebbe portare a un abbattimento imperfetto. Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante il processo di abbattimento.

### 3.12.4 Surgelazione

La surgelazione è il procedimento di raffreddamento rapido che consente di conservare gli alimenti per diversi mesi se mantenuti in congelatore a **-18°C**. Vengono mantenute intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti mediante la solidificazione rapida dell'acqua contenuta, evitando così di lacerare le fibre.

#### SURGELAZIONE

E' possibile scegliere fra due modalità di surgelazione: **"a ricetta"** e **"al cuore"**.

La surgelazione a ricetta non richiede l'utilizzo della sonda al cuore ma è necessario indicare il peso dell'alimento da abbattere e la temperatura iniziale in teglia.

La surgelazione al cuore permette di conoscere con precisione la temperatura al centro dell'alimento e richiede l'inserimento da parte dell'utente di poche informazioni.

#### SURGELAZIONE A RICETTA

##### Selezioni

**Tipo di alimento:** indicare la natura dell'alimento da processare.

**Preparazione:** indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...).

**Peso:** indicare la quantità dell'alimento contenuto nella teglia.

**Stato iniziale:** se l'alimento è appena stato cotto in forno, o se la sua temperatura è comunque alta, selezionare **"caldo"**. Se si trova a temperatura ambiente o appena tiepido, selezionare **"ambiente"**.

<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni di surgelazione e il tempo rimanente alla fine del processo.
SURGELAZIONE AL CUORE	
<b>Selezioni</b>	<p><b>Tipo di alimento:</b> indicare la natura dell'alimento da processare.</p> <p><b>Preparazione:</b> indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (<b>ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...</b>). Queste regolazioni sono necessarie all'apparecchiatura per determinare il ciclo di lavoro che garantire una surgelazione ottimale.</p>
<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e l'effettiva temperatura dell'alimento
ALLA FINE DEL CICLO	
<p>Qualsiasi modalità di surgelazione sia stata selezionata, al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento, dove provvede a mantenere la temperatura della cella a <b>-21°C</b> fino all'intervento dell'utente.</p> <p>Al termine è previsto lo sbrinamento.</p>	

 **Nota:** l'apertura della porta durante l'esecuzione del ciclo di surgelazione comporta l'introduzione di aria calda e umida, aumentando la durata del processo. Nella modalità "a ricetta" la durata del processo è fissa: aprire ripetutamente la porta dell'apparecchiatura potrebbe portare a una surgelazione imperfetta. Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante il processo di surgelazione.

### 3.12.5 Raffreddamento

I cibi cotti appena sfornati non si presentano alla temperatura di corretta degustazione o di ulteriore elaborazione in cucina ed è quindi necessario attendere la normale acclimatazione per poterli servire in tavola o per proseguire nella preparazione delle ricette.

Il programma di raffreddamento riduce il periodo di attesa in cucina.

RAFFREDDAMENTO	
<b>Selezioni</b>	<p><b>Temperatura dell'aria:</b> indicare la temperatura desiderata per raffreddare il cibo.</p> <p><b>Durata:</b> indicare il tempo di raffreddamento desiderato.</p>
<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.
ALLA FINE DEL CICLO	
<p>Al termine del ciclo l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso.</p> <p>Non viene svolta alcuna azione di mantenimento della temperatura a garanzia di una corretta degustazione.</p>	

### 3.12.6 Bevande

L'abbattitore ha caratteristiche prestazionali di grande utilità quando non si disponga di sufficiente tempo per la preparazione alla degustazione di bevande. Questo programma permette di ridurre la temperatura di una bevanda in base al tempo a disposizione.

 **Nota:** questa apparecchiatura non è un conservatore di bottiglie e non sostituisce la cantina vino. L'eccessivo raffreddamento delle bottiglie potrebbe portare al congela-

## 3. USO

mento del liquido al loro interno e causare la rottura dei recipienti.

### PREPARAZIONE BEVANDE

**Selezioni** **Numero di bottiglie:** indicare la quantità di bottiglie che si intende raffreddare. E' possibile introdurre **fino a 6 bottiglie.**  
**Durata:** indicare il tempo ritenuto sufficiente per raggiungere la temperatura desiderata.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del ciclo l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso.  
Non viene svolta alcuna azione di mantenimento della temperatura a garanzia di una corretta degustazione.

 **Nota:** La bottiglia "tipo" è "Bordolese" da 75cl; tengasi presente che, a parità di capacità, un recipiente in vetro isola di più di una lattina in alluminio perciò sarà più facile raffreddare una bevanda in lattina che una bevanda in vetro.

### 3.12.7 Conservazione a 0°C

La conservazione a **0°C** permette di replicare le condizioni ambientali presenti in un conservatore a zero gradi. Lo sviluppo microbico nei cibi è un fenomeno naturale che avviene in base alle condizioni ambientali. La temperatura è un fattore in grado di influenzare crescita e riproduzione dei batteri che determinano la degradazione dei cibi. Questo programma mantiene costante la temperatura interna dell'apparecchiatura a circa **+3°C** per un massimo di 36 ore e 20 minuti o fino all'intervento dell'utente.



**Nota:** questa apparecchiatura non è un conservatore di cibi. Se si desidera conservare per lunghi periodi un cibo o un alimento è consigliabile utilizzare apparecchiature progettate allo scopo.

### CONSERVAZIONE A 0°C

**Prima di avviare il ciclo** Prima di avviare il ciclo è possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Non viene svolta alcuna azione di mantenimento della temperatura della cella e al termine non è previsto lo sbrinamento.

### 3.12.8 Pesce crudo

La cattiva conservazione dei prodotti della pesca può causare rischi per la salute in correlazione alla contaminazione da **Anisakis**, un parassita che può essere eliminato con processi prolungati di cottura o surgelazione. Questo programma consiste in uno speciale ciclo di surgelazione a **-30°C** per **24 ore**.



**Attenzione!** Il costruttore declina ogni responsabilità derivante dall'uso incorretto dell'apparecchiatura o da violazione delle norme vigenti in materia sanitaria.

### PESCE CRUDO

**Prima di avviare il ciclo** Prima di avviare il ciclo è possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento, dove provvede a mantenere la temperatura della cella a **-21°C** fino all'intervento dell'utente. Al termine del ciclo è previsto lo sbrinamento.

## 3.12.9 Scongelamento

Lo scongelamento permette di portare un alimento dalla temperatura di congelamento a quella di **+4°C** senza perdere liquidi e senza iniziarne la cottura, evitando così la trasformazione delle proteine che si ha, ad esempio, con lo scongelamento della carne con il microonde.

### SCONGELAMENTO

**Selezioni** **Tipo di alimento:** indicare la natura dell'alimento da processare.  
**Preparazione:** indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...).  
**Peso:** indicare la quantità alimento contenuto nella teglia.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento, dove provvede a mantenere la temperatura della cella a **+4°C** fino all'intervento dell'utente.

Al termine non è previsto lo sbrinamento.

## 3.12.10 Pronto in tavola

Un alimento precedentemente cotto e conservato in frigorifero, oppure che ha raggiunto la normale acclimatazione in ambiente, può essere riscaldato grazie a questo programma e servito in tavola alla temperatura di corretto consumo.



**Attenzione!** Durante il funzionamento in questa modalità le parti accessibili possono diventare molto calde: i bambini devono essere tenuti a distanza. Fare attenzione a non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura e servirsi sempre di guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.

### PRONTO IN TAVOLA

E' possibile scegliere fra due modalità di Pronto in tavola: **"immediato"** e **"ritardato"**.

Nel **"Pronto in tavola immediato"** il riscaldamento inizia quando viene avviato il ciclo.

Nel **"Pronto in tavola ritardato"** il riscaldamento ha luogo dopo un periodo di attesa durante il quale l'apparecchiatura conserva il cibo alla temperatura di conservazione di **4°C**, dando la possibilità di avviare il programma al mattino per trovare il piatto alla giusta temperatura all'ora di pranzo/cena.

### PRONTO IN TAVOLA IMMEDIATO

**Selezioni** **Temperatura:** indicare la temperatura dell'aria che riscalda l'alimento.

**Durata:** indicare per quanto tempo si desidera riscaldare l'alimento.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### PRONTO IN TAVOLA RITARDATO

<b>Selezioni</b>	<b>Temperatura:</b> indicare la temperatura dell'aria che riscalda l'alimento. <b>Durata:</b> indicare per quanto tempo si desidera riscaldare l'alimento. <b>Ritardo:</b> indicare dopo quanti minuti dall'avvio del programma si desidera che abbia inizio il riscaldamento.
<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Periodo di attesa</b>	Il display visualizza le impostazioni selezionate, l'ora in cui avrà inizio il riscaldamento e l'ora di fine riscaldamento.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento fino all'intervento dell'utente (**inizialmente per 30 minuti alla temperatura di riscaldamento impostata, successivamente a +4°C**). Al termine non è previsto lo sbrinamento.

### 3.12.11 Cottura lenta

La tecnica di cottura lenta, o di cottura a bassa temperatura, consente di cuocere uniformemente il cibo, di preservare la struttura delle cellule che lo compongono e di trattenere più acqua e grassi durante il processo rispetto ad altri metodi di cottura ad alta temperatura, quindi di realizzare pietanze più morbide e saporite.

A seconda della ricetta, la cottura lenta può richiedere un maggior grado di umidità. In tal caso si consiglia di inserire nell'apparecchiatura, al di sotto della griglia sulla quale è collocato il recipiente con l'alimento, una teglia contenente dell'acqua.



**Attenzione!** Durante il funzionamento in questa modalità le parti accessibili possono diventare molto calde: i bambini devono essere tenuti a distanza. Fare attenzione a non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura e servirsi sempre di guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.

### COTTURA LENTA

E' possibile scegliere fra due modalità di Cottura lenta: **"immediato"** e **"ritardato"**.

Nel **"Cottura lenta immediata"** la cottura inizia quando viene avviato il ciclo.

Nel **"Cottura lenta ritardata"** la cottura ha luogo dopo un periodo di attesa durante il quale l'apparecchiatura conserva il cibo alla temperatura di conservazione di **4°C**, dando la possibilità di avviare il programma al mattino per trovare il piatto cotto all'ora di pranzo/cena.

### COTTURA LENTA IMMEDIATA

<b>Selezioni</b>	<b>Temperatura:</b> specificare la temperatura dell'aria a cui si desidera cuocere l'alimento. <b>Durata:</b> specificare per quanto tempo si desidera cuocere l'alimento.
<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### COTTURA LENTA RITARDATA

<b>Selezioni</b>	<b>Ora di fine ciclo:</b> specificare a che ora si desidera terminare l'intero ciclo. <b>Temperatura:</b> specificare la temperatura dell'aria a cui si desidera cuocere l'alimento. <b>Durata:</b> specificare per quanto tempo si desidera cuocere l'alimento.
------------------	--

<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Periodo di attesa</b>	Il display visualizza le impostazioni selezionate, l'ora di fine ciclo e l'ora in cui avrà inizio la cottura.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

#### ALLA FINE DEL CICLO

Al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento fino all'intervento dell'utente (**inizialmente per 30 minuti alla temperatura di cottura impostata, successivamente a +4°C**). Al termine non è previsto lo sbrinamento.

### 3.12.12 Lievitazione

Questo programma crea un microclima a temperatura e umidità controllate per favorire l'attivazione e la trasformazione dei lieviti.

In questo modo la fermentazione può aver luogo in condizioni ottimali producendo il naturale e desiderato rigonfiamento dell'impasto.

Programmando la durata della lievitazione è possibile ridurre la quantità di lievito, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile, al tempo stesso favorendo lo sviluppo dell'aroma desiderato.

Per una lievitazione ottimale si consiglia di introdurre l'impasto nell'apparecchiatura utilizzando, per l'impasto stesso, un recipiente aperto sulla sommità e di coprire il recipiente con un panno umido.

Se si desidera eseguire la lievitazione in ambiente particolarmente umido è consigliabile introdurre, accanto al recipiente contenente l'impasto, anche una vaschetta d'acqua calda.

#### LIEVITAZIONE

E' possibile scegliere fra tre modalità di lievitazione: **"immediata"**, **"conservata"** e **"ritardata"**. Nella lievitazione "immediata" il processo ha inizio subito senza alcun indugio.

Se si desidera iniziare subito la lievitazione ma non è possibile estrarre l'impasto al termine della lievitazione stessa, è suggeribile mantenere l'impasto alla giusta temperatura con la modalità **"conservata"**.

Se si desidera invece iniziare la lievitazione dopo qualche ora dall'introduzione nell'apparecchiatura è disponibile la tipologia **"ritardata"**.

#### LIEVITAZIONE IMMEDIATA

<b>Selezioni</b>	<b>Temperatura:</b> indicare la temperatura desiderata per la fermentazione dei lieviti. <b>Durata:</b> indicare il tempo di lievitazione desiderato. <b>Umidità:</b> è il grado di umidità desiderato all'interno dell'apparecchiatura. Se si desidera un elevato grado di umidità introdurre, accanto al recipiente contenente l'impasto, anche una vaschetta d'acqua.
<b>Prima di avviare il ciclo</b>	E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.
<b>Ciclo in corso</b>	Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

#### LIEVITAZIONE CONSERVATA

<b>Selezioni</b>	<b>Ora di fine ciclo:</b> indicare a che ora si desidera terminare l'intero ciclo. <b>Temperatura:</b> indicare la temperatura desiderata per la fermentazione dei lieviti. <b>Durata:</b> indicare il tempo di lievitazione desiderato. L'apparecchiatura inizia subito la lievitazione e al termine di questo tempo l'impasto viene mantenuto a <b>+4°C (conservazione)</b> per inibire
------------------	---

## 4. MANUTENZIONE ORDINARIA

la fermentazione, infine portato a **+15°C (risveglio)**.  
**Umidità:** è il grado di umidità desiderato all'interno dell'apparecchiatura. Se si desidera un elevato grado di umidità introdurre, accanto al recipiente contenente l'impasto, anche una vaschetta d'acqua calda.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Periodo di attesa** Il display visualizza le impostazioni selezionate, l'ora di fine ciclo e l'ora in cui avrà inizio la lievitazione.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### LIEVITAZIONE RITARDATA

**Selezioni**

**Ora di fine ciclo:** indicare a che ora si desidera terminare l'intero ciclo.

**Temperatura:** indicare la temperatura desiderata per la fermentazione dei lieviti.

**Durata:** indicare il tempo di lievitazione desiderato. L'apparecchiatura non inizia subito la lievitazione ma entra prima in modalità di attesa in cui la temperatura viene mantenuta inizialmente **+4°C (conservazione)** poi di **+15°C (risveglio)**; al termine del tempo di attesa ha luogo la lievitazione per il tempo desiderato.

**Umidità:** è il grado di umidità desiderato all'interno dell'apparecchiatura. Se si desidera un elevato grado di umidità introdurre, accanto al recipiente contenente l'impasto, anche una vaschetta d'acqua calda.

**Prima di avviare il ciclo** E' possibile verificare le informazioni inserite attraverso una schermata di riepilogo.

**Periodo di attesa** Il display visualizza le impostazioni selezionate, l'ora di fine ciclo e l'ora in cui avrà inizio la lievitazione.

**Ciclo in corso** Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.

### ALLA FINE DEL CICLO

Qualsiasi modalità di lievitazione sia stata selezionata, al termine del programma l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso. Quindi entra in modalità di mantenimento fino all'intervento dell'utente (**inizialmente a +15°C per 45 minuti, successivamente a +4°C**). Al termine non è previsto lo sbrinamento



## 4.1 Informazioni sulla sicurezza

Si raccomanda di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza osservando scrupolosamente le seguenti norme:

- > scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di operare su di esso;
- > per scollegare l'apparecchio non tirare il cavo di alimentazione;
- > non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (**es.: guanti e scarpe adeguati**);
- > non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e nelle parti in movimento.

Durante le operazioni di manutenzione ordinaria è vietato disinserire o togliere i dispositivi di sicurezza: il Costruttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dalla violazione di questo obbligo.

## 4.2 Pulizia superfici esterne

**Scocca:** le superfici esterne in inox dell'apparecchiatura vanno pulite con un panno morbido o una spugna e un detergente neutro seguendo la direzione della satinatura. Evitare pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che possono danneggiare in modo definitivo le superfici inox. Al termine della pulizia si suggerisce di proteggere le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.



**Attenzione!** L'etichetta di targa contiene informazioni importanti e utili all'assistenza tecnica: non rimuoverla durante la pulizia.

**Display:** per una facile pulizia del display, in vetro, utilizzare prodotti specifici per le superfici in vetro e un panno morbido.

## 4.3 Pulizia cella

La pulizia interna della cella è necessaria a garantire l'igiene e la qualità dei prodotti processati, per questo al termine di ogni utilizzo si raccomanda di

pulire l'apparecchiatura. La curvatura delle parti interne e la disposizione degli accessori della cella sono concepite per agevolare il lavaggio, da svolgersi con un panno morbido o una spugna antigraffio e un detergente neutro.

Evitare pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che possono danneggiare in modo definitivo le superfici inox. Terminata la pulizia risciacquare con acqua tiepida e asciugare accuratamente.

## 4.4 Periodi di inattività

Qualora sia previsto di non fare uso dell'apparecchiatura per un lungo periodo è consigliabile scollegarla dalla rete di alimentazione e svolgere una pulizia approfondita sia interna che esterna seguendo le istruzioni dei paragrafi **4.2** e **4.3**.

Inoltre è consigliabile lasciare la porta leggermente socchiusa per tutto il periodo di inattività.

Al primo successivo riutilizzo svolgere le operazioni di pulizia preliminare indicate al paragrafo **3.2**.

## 5. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

### 5.1 Malfunzionamento

Gli interventi di manutenzione straordinaria e/o sostituzione di ogni parte dell'apparecchiatura devono essere svolti da personale qualificato e autorizzato. Gli interventi devono essere svolti da personale qualificato e autorizzato anche per ciò che riguarda il sistema di illuminazione.

 **Nota:** nel caso si osservassero malfunzionamenti, prima di chiamare il centro di assistenza assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito e che vi sia tensione. Se, fatto ciò, il malfunzionamento persiste chiamare il centro di assistenza comunicando:

- > i dati dell'etichetta di targa applicata sul lato dell'apparecchiatura stessa (par. 2.1, fig.4);
- > la data di acquisto;
- > l'eventuale codice di allarme visibile sul display.

 **Nota:** ogni tentativo di modifica o riparazione dell'apparecchiatura ne fa decadere la garanzia. Affidarsi unicamente a tecnici qualificati e autorizzati.

### 5.2 Smaltimento dell'apparecchiatura

#### INFORMAZIONE AGLI UTENTI:



Ai sensi delle **Direttive 2011/65/EU, e 2012/19/ EU**, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

**SMALTIMENTO IMBALLO:** i componenti dell'imballaggio (**sacchetti, pellicole, polistirolo**) 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'apparecchiatura deve essere smaltita.

**SMALTIMENTO APPARECCHIATURA:** l'utilizzatore dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata delle parti per il successivo invio al riciclaggio, al trattamento e/o allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utilizzatore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I principali materiali che compongono l'apparecchiatura in oggetto sono:

- > Acciaio;
- > Plastica;
- > Rame;
- > Alluminio;
- > Poliuretano.

## 6.1 Tabella allarmi

CODICE	DESCRIZIONE	AZIONE
AS1	Sonda aria guasta	Contattare l'assistenza per sostituzione sonda
AS4	Comunicazione dati assente	Contattare l'assistenza per la riparazione

## 7. DATI TECNICI

CODICE	DESCRIZIONE
Capacità abbattimento	3 kg
Capacità surgelazione	3 kg
Numero di griglie	3
Parametri elettrici	220/240V 50Hz
Corrente massima	2,5 A
Potenza massima (raffreddamento)	300 W
Potenza massima (riscaldamento)	220 W
Cavo di alimentazione	Cavo con presa Schuko 16A
Refrigerante	R290
Classe climatica	SN
Peso netto	38 Kg
Peso lordo	40 Kg

### 7.1 Dimensioni

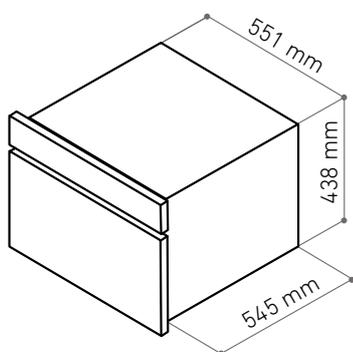


fig.8 Dimensioni incasso

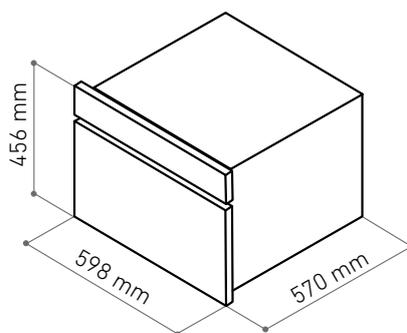


fig.9 Dimensioni prodotto

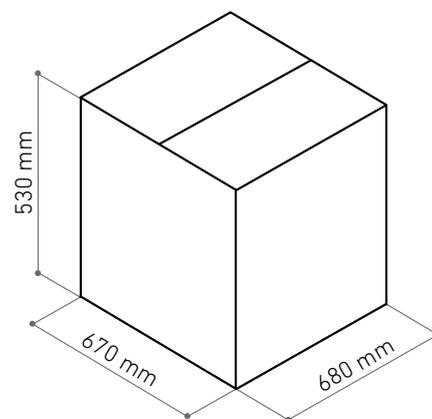


fig.10 Dimensioni imballo

## 8. SCHEMA ELETTRICO

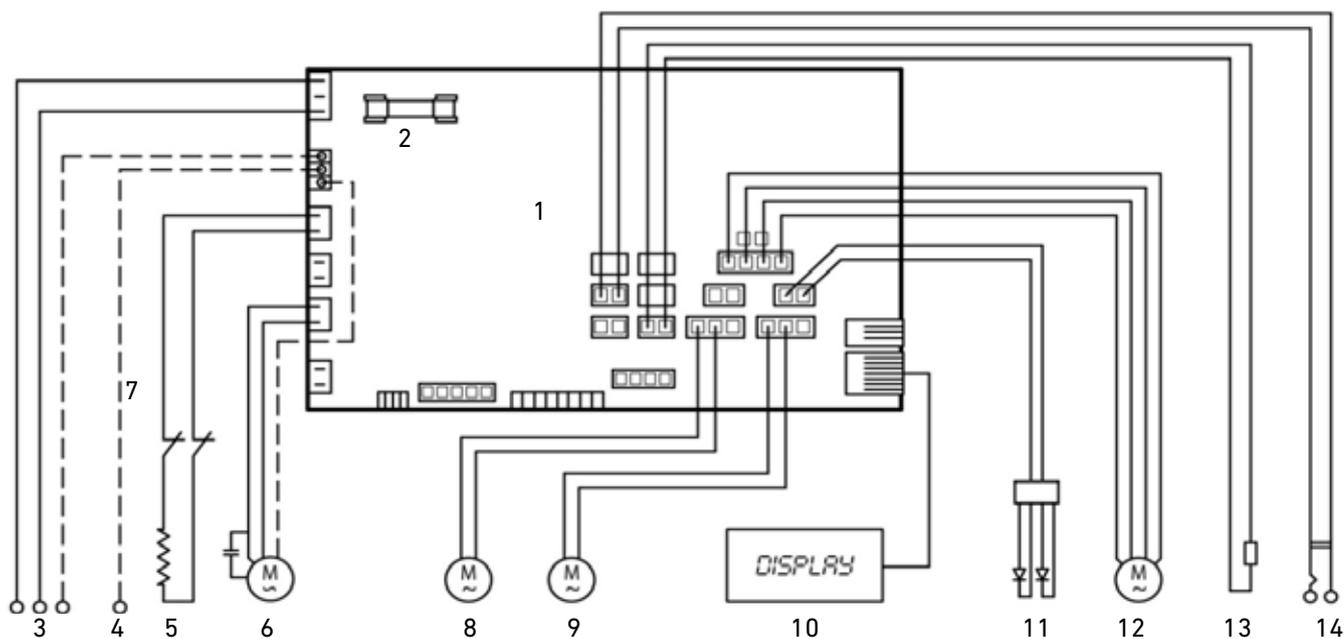


fig.11 Schema elettrico

1	Scheda di potenza	8	Ventilatore condensatore
2	Fusibile	9	Ventilatore condensatore
3	Presa IEC con filtro EMI	10	Display
4	Morsetto di terra	11	LED
5	Resistenza di riscaldamento	12	Ventilatore evaporatore
6	Compressore	13	Sonda aria
7	Protezione a bimetallo	14	Sonda cuore

## 9. INFO ASSISTENZA

### 9.1 Service

Questo manuale utente, risponderà alla maggior parte delle vostre domande circa le caratteristiche del prodotto e del suo funzionamento.

Qualora abbiate bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattare il **Centro Assistenza Tecnica** al:

- > nostro numero verde **800-344222 (800-FHIABA)**
- > oppure al numero **+39 0434 420160**
- > con un'email a **care@fhiaba.com**
- > attraverso il nostro sito **www.fhiaba.com**

### 9.2 I dati cliente

Un servizio di assistenza più efficiente e veloce in caso di necessità è possibile se il cliente comunica tempestivamente i seguenti dati riguardanti il suo acquisto:

- > numero di fattura;
- > intestatario della fattura;
- > data di acquisto;
- > numero di matricola dell'apparecchio.





 **1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT**

1.1 General instructions.....

**2 INSTALLATION**

2.1 Label data.....

2.2 Electrical connection.....

2.3 Positioning.....

2.4 Ambient temperature and air exchange.....

2.5 Final checks.....

2.6 Safety and control systems.....

**3 USE**

3.1 Notes for the user.....

3.2 Internal preparatory cleaning.....

3.3 The core probe.....

3.4 The containers and lids to be used during the cycles.....

3.5 Food arrangement.....

3.6 Effective chilling and freezing cycles.....

3.7 Storage of blast chilled or deep frozen foods.....

3.8 Programs.....

3.9 The display and user interaction.....

3.10 Icons key.....

3.11 Turning on and off.....

3.12 Program selection.....

3.12.1 End of the program.....

3.12.2 Pre-cooling.....

3.12.3 Blast chilling.....

3.12.4 Deep freezing.....

3.12.5 Cooling.....

3.12.6 Beverages.....

3.12.7 0°C Preservation.....

3.12.8 Raw fish.....

3.12.9 Thawing.....

3.12.10 Ready to serve.....

3.12.11 Slow cooking.....

3.12.12 Raising.....

**4 ROUTINE MAINTENANCE**

4.1 Basic Safety Rules.....

4.2 External surface cleaning.....

4.3 Inner liner cleaning.....

4.4 Inactivity periods.....

**5 NON-SCHEDULED MAINTENANCE**

5.1 Malfunctions.....

5.2 Appliance disposal.....

**6 TROUBLESHOOTING**

6.1 Alarm table.....

**7 TECHNICAL DATA**

7.1 Dimensions.....

**8 WIRING DIAGRAM**

**9 INFO**

9.1 Service.....

0.2 Customer data.....

# 1. SAFETY INFORMATION

## 1.1 Safety information

- > Before using your new blast chiller, read this manual carefully to make sure you know how to use the functions and features that your new appliance offers safely and efficiently.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons who have no experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- > This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge if they have received supervision or instructions on how to use the appliance safely and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision. Children between the ages of 3 and 8 can load and unload refrigeration appliances.
- > The warnings and important safety instructions contained in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is the user's responsibility to use common sense, caution and attention during the installation, maintenance and operation of the appliance.
- > R-290 is used as a refrigerant. Check the compressor label on the back of the appliance or the classification label inside the appliance to see which refrigerant is used for the refrigerator. This product contains flammable gas (R-290 refrigerant), contact the local authority for safe disposal of the product.
- > In order to avoid the creation of a flammable gas-air mixture in the event of a leak in the refrigeration circuit, the size of the room in which the appliance can be placed depends on the amount of refrigerant used.
- > Never start an appliance that shows signs of damage. If in doubt, consult your dealer. The room must have a size of 1 m<sup>3</sup> every 8 g of R-290 refrigerant inside the appliance. The amount of refrigerant in the appliance is indicated on the identification plate inside the appliance.
- > The spray of refrigerant from the pipes could ignite or cause eye injury. When refrigerant escapes from the pipe, avoid open flames and move anything that is flammable away from the product and ventilate the room immediately. Otherwise, fire

or explosion could result.

- > The maintenance of this appliance is dangerous for anyone who is not an authorized service technician.
- > To avoid contamination of food, observe the following instructions:
- > Opening the door for long periods while the appliance is in operation can cause a significant temperature alteration in the appliance compartments.
- > Regularly clean surfaces that may come into contact with food.



**WARNING: Risk of fire / flammable materials**

Symbols used in the manual:



**Note**  
suggestions for correct use of the appliance



**Important**  
Indications to avoid damage to the equipment



**Attention**  
instructions for avoiding personal injury



**Severe warning signs for transportation and site**

- During transport and installation of the appliance, pay attention that no part of the refrigeration circuit is damaged. Escaping refrigerant from the tube could ignite or cause eye injury. If a leak is detected, avoid naked flames or potential sources of ignition and ventilate the room where the appliance is standing for several minutes.
- This appliance contains a small amount of propane refrigerant (R-290), a natural gas with high environmental compatibility but also combustible. During transport and installation of the appliance,

pay attention that no part of the refrigeration circuit is damaged.



### Critical warnings for installation.

- This is a built-in device and must be installed inside an appropriate built-in structure.
- To avoid a danger due to the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.
- Keep the ventilation openings, in the appliance casing or in the built-in structure, free from obstructions.
- Do not install the appliance in a humid place or where it could come into contact with water.
- Deteriorated insulation on electrical parts can cause electric shocks or fires.
- Do not place the appliance in direct sunlight or expose it to the heat of stoves, heaters or other appliances.
- Do not connect multiple devices to the same multiple socket. The appliance must always be connected to its individual electrical outlet which has a rated voltage that corresponds to the voltage listed on the appliance label. This provides the best performance and also prevents overloading of the home's wiring circuits, which could cause a fire hazard from overheated wires.
- If the wall outlet is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- Do not use a power cord that has cracks or abrasion damage along its length or at both ends.
- Do not bend the power cord excessively or place heavy objects on it.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not connect the power cable to a metal object, do not place a heavy object on the power cable, do not insert the power cable between objects or push the power cable into the space behind the appliance.
- When moving the appliance, be careful not to overturn or damage the power cord. This can cause electric shock or fire.
- Never disconnect the appliance by pulling the power cord. Always grasp the plug firmly and pull it straight out of the socket. Damage to the cable can cause a short circuit, fire and / or electric shock.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with flammable propellant in this appliance.
- Do not install this appliance near a heater or flammable material.
- Do not install this appliance in a place where gas could escape. This can cause electric shock or fire.
- This appliance must be positioned and installed correctly in accordance with the instructions contained in this manual before using it.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged by the back of the appliance.
- Keep packing materials out of the reach of children. There is a risk of death from suffocation if a child puts the packing material on the head.
- The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installation. Otherwise, an electric shock or fire may occur due to electrical leakage.
- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty place, in a place exposed to direct sunlight and water (raindrops). Deteriorated insulation of electrical parts can cause electric shocks or fires.
- If there is dust or water in the appliance, disconnect the power plug and contact the service center. Otherwise, there is a risk of fire.
- Do not stand on the appliance or place objects (such as linen, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance. This can cause electric shock, fire, product problems, or injury.
- All protective plastic film must be removed before initially connecting the product.
- The appliance must be securely grounded. Always make sure you have grounded the appliance before attempting to investigate or repair any part of the appliance. Any loss of energy can cause severe electric shock.

# 1. SAFETY INFORMATION

- Never use gas pipes, telephone lines or any other potential lightning attraction, eg. the electrical earth ground. It is necessary to ground the appliance to avoid energy losses or electric shocks caused by current leakage from the appliance.
- This can cause electric shock, fire, explosion or product problem.
- Connect the power plug securely to the wall outlet. Do not use a damaged power plug, a damaged power cord, or a loose wall outlet. This can cause electric shock or fire.
- The fuse on the appliance must be replaced by a qualified technician or a company responsible for assistance services. Failure to do so could result in electric shock or personal injury.
- When positioning the appliance, make sure that the power cord is not trapped or damaged.
- Do not place portable multiple sockets or portable power supplies on the back of the appliance.

## Precautions for installation

- Leave enough space around the appliance and install it on a flat surface.
- **Let the appliance rest for 2 hours before loading the food after installation and switching on. We strongly recommend that you contact a qualified technician or a service company to install the appliance. Otherwise, electric shock, fire, explosion, product problem, or injury may result.**
- The overload on the door can cause the appliance to fall, causing physical injury.

## Critical warnings for use.

- Do not insert the power plug into a wall socket with wet hands. This can cause a shock.
- Do not store any items on the top of the appliance. When opening or closing the door, items can fall and cause personal injury and / or material damage.
- Do not insert hands, feet or metal objects (such as chopsticks, etc.) into the bottom or back of the appliance. This can cause electric shock or injury.
- Any sharp edges can cause personal injury.
- Do not touch the internal walls of the appliance or the refrigerated products in the appliance with wet hands. This can cause frostbite.

- During operation and according to the selected program, the appliance can become hot.
- Do not put a container full of water on the appliance. In the event of a spill, there is a risk of fire or electric shock.
- Do not store volatile or flammable objects or substances (benzene, diluents, propane gas, alcohol, ether, LPG gas and other products of this type) in the appliance. This appliance is designed exclusively for food.
- This can cause fire or explosion.
- Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance. Keep fingers away from areas where there are "pinch points". The distances between the doors and the cabinet are necessarily small. Be careful when opening the doors if children are nearby.
- Do not let children hang on the door. A serious injury can occur.
- Do not let children enter the appliance. A serious injury can occur.
- Do not insert your hands in the lower area under the appliance. Any sharp edges can cause personal injury.
- Do not store pharmaceutical products, scientific materials or temperature-sensitive products in the device.
- Do not use electrical appliances inside the food compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

### **If you smell medicine or smoke, unplug the power plug immediately and contact your service center.**

- If there is dust or water in the appliance, disconnect the power plug and contact the service center. Otherwise, there is a risk of fire.
- Do not leave the doors open while the appliance is unattended and do not let children enter the appliance.
- Opening the door for long periods can cause a significant increase in temperature in the appliance compartments.
- Do not overfill the appliance with food. When the door is opened, an object can fall and cause personal injury or material damage.
- Do not spray volatile material such as insecticide on the surface of the device. In addition to being harmful to humans, it can also cause electric shocks, fires or problems with the product.
- Do not use or place temperature-sensitive substances such as flammable sprays, flammable objects, dry ice, medicines or chemicals near or inside the

appliance.

- Do not use a hairdryer to dry the inside of the appliance. Do not place a lit candle in the appliance to remove bad smells. This can cause electric shock or fire.
- Do not stand on the appliance or place objects (such as linen, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance. This can cause electric shock, fire, product problems, or injury. Do not put a container full of water on the appliance. In the event of a spill, there is a risk of fire or electric shock.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Keep fingers away from areas where there are "pinch points". The distances between the doors and the cabinet are necessarily small. Be careful when opening the doors if children are nearby.
- If a gas leak is detected, avoid naked flames or potential sources of ignition and ventilate the room where the appliance is standing for several minutes.

**Do not touch the appliance or the power cord.**

**Do not use a ventilation fan.**

**A spark can cause an explosion or fire.**

- Use only the LED lamps supplied by the manufacturer or its service center.
- The bottles should be stored tightly together so they do not fall out.
- This product is mainly intended for blast chilling and freezing of food in the home.
- Do not try to repair, disassemble or modify the appliance by yourself.
- Unauthorized modifications can cause safety problems. To cancel an unauthorized modification, we will charge the full cost of parts and labor.
- Do not use fuses (such as copper, steel wire, etc.) other than the standard ones.
- If the appliance needs to be repaired or reinstalled, contact the nearest service center. Failure to do so could result in electric shock, fire, product problem, or injury.
- If the LED lamp has gone out, contact the nearest service center.
- If the appliance emits a burning smell or smoke, unplug the appliance immediately and contact the service center. Otherwise, electrical or fire hazards may occur.
- Since the product is equipped with LED lamps, please do not disassemble the LED lamps by yourself. Contact the service center.

- Connect the power plug securely to the wall outlet.
- Do not use a damaged power plug, a damaged power cord, or a loose wall outlet. This can cause electric shock or fire.



## Precautions for use

- Use special containers to store foods such as meat and raw fish inside the appliance, so that they do not come into contact with or drip on other foods.
- Do not re-freeze frozen food that has defrosted completely. Do not place carbonated or fizzy drinks in the appliance. Do not put glass bottles or containers in the appliance. When the contents freeze, the glass can break and cause personal injury.
- If you do not use the appliance for a very long period of time (3 weeks or more), turn off, defrost, wipe excess moisture from the interior walls, clean and leave the door open to prevent the development of mold in the inside the appliance empty the appliance.
- To get the best performance from the product:
  - **Do not place the food too close to the air intakes on the back of the appliance as this could obstruct the free circulation of air in the appliance compartment.**
  - **Properly wrap food or place it in airtight containers before putting it in the appliance.**
  - **Respect the maximum storage times and expiration dates of frozen goods.**
  - **It is not necessary to disconnect the appliance from the power supply if you are absent for less than three weeks. However, if the absence lasts more than three weeks, disconnect the appliance, clean the internal walls of excess moisture and leave the doors open to avoid odors and mold.**

# 1. SAFETY INFORMATION

- Be careful to place glass or bottles or fizzy drinks in the appliance. The container can freeze and break, which can cause injury. When the contents freeze, the glass can break and cause personal injury and property damage.
- Modifications and assistance guarantee:
  - Any modifications or changes made by third parties to this finished appliance are not covered by the manufacturer's warranty service, nor is the manufacturer responsible for safety issues resulting from third party modifications.
  - Do not obstruct the air vents inside the appliance. If the air vents are blocked, especially with a plastic bag, the refrigerator can be excessively cooled.
  - Clean excess moisture from the inside and leave the doors open. Otherwise, odor and mold may develop.
  - If the appliance is disconnected from the power supply, wait at least five minutes before reconnecting it.
  - When the appliance is wet with water, unplug the power plug and contact the service center.
  - Do not strike or apply excessive force to any glass surface. Broken glass can cause personal injury and / or property damage.
  - In case of flooding of the appliance, contact the nearest service center. There is a risk of electric shock or fire.



## Cleaning precautions.

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems.
- Do not spray water directly inside or outside the appliance. There is a risk of fire or electric shock.
- Do not use a hairdryer to dry the inside of the appliance.
- Do not place a lit candle in the appliance to remove bad smells. This can cause electric shock or fire.
- If a foreign substance such as water has entered the appliance, disconnect the power plug and contact the nearest service center. Otherwise, an electric shock or fire could occur.
- Use a clean, dry cloth to remove any foreign matter or dust from the power plug blades. Do not use a damp or wet cloth when cleaning the plug. Otherwise, there is a risk of fire or electric shock.
- Do not clean the appliance by spraying water directly on it.

- Do not use benzene, thinner or Clorox, chloride for cleaning. They can damage the surface of the appliance and cause a fire.
- Before cleaning or carrying out maintenance, unplug the appliance from the wall socket. Otherwise, an electric shock or fire could occur.
- Use a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water to clean the device.
- Do not use abrasive or aggressive cleaners such as window sprays, cleaning agents, flammable fluids, muriatic acid, cleaning waxes, concentrated cleaners, bleaches or cleaners containing petroleum products on external surfaces (doors and cabinets), plastic parts, door coverings and interior, seals. These can scratch or damage the material.
- Do not clean glass shelves or covers with hot water when they are cold. Glass shelves and lids can break if exposed to sudden changes in temperature or shocks such as bumps or falls.



## Critical warnings for disposal.

- Please dispose of the packaging material of this product in an environmentally friendly manner.
- Make sure that none of the pipes on the back of the appliance are damaged before disposal.
- R-290 is used as a refrigerant. Check the compressor label on the back of the appliance or the classification label on the side of the appliance to see which refrigerant is used for the appliance. This appliance contains flammable gas (R-290 refrigerant), contact the local authority for safe disposal of the product.
- When disposing of this appliance, remove the door / door seals and the door lock so that small children or animals cannot get trapped inside. Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance. If trapped inside, a child can get hurt or choke to death. If trapped inside, the child can get injured and suffocate to death.
- HFC gases are used for insulation. The gases in the insulation material require a special disposal procedure. Please contact your local authorities regarding

environmentally safe disposal of this product.

- Keep all packing materials well out of the reach of children, as packing materials can be dangerous for children. If a child puts a bag over their head, they could choke.

#### **Additional tips for correct use**

- In the event of a power failure, call the local office of your electricity company and ask how long the fault will last. Most power outages that are corrected in an hour or two will not affect the refrigerator temperature. However, the number of door openings should be minimized while the power is off.
- If the power outage lasts more than 24 hours, remove and discard all frozen food.
- The appliance may not work consistently if positioned for a long period of time in a place where the ambient air temperatures are constantly below the temperatures for which it is designed.
- In the case of special foods, keeping it in the refrigerator can have a negative effect on storage due to its properties.
- The appliance is frost-free, which means that it is not necessary to defrost it manually. This will be done automatically.
- Do not re-freeze frozen food that has defrosted completely.

#### **Tips for saving energy**

- Install the appliance in a cool, dry room with adequate ventilation. Make sure it is not exposed to direct sunlight and never place it near a direct source of heat (a radiator, for example).
- For energy efficiency it is recommended not to block any vents and grilles.
- Do not keep the refrigerator door open for too long when putting in or taking out food. The shorter the door opening time, the less frost will accumulate in the freezer.
- It is recommended to install the appliance with free space on the back and sides. This will help reduce energy consumption and keep energy bills lower.



## **Istruzioni sui RAEE**



**Proper disposal of this product (waste electrical equipment electronic and electronic) (Applicable in countries with rac systems differentiated cultured)**

**This marking on the product, accessories or documentation indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headphones, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To avoid possible damage to the environment or human health resulting from uncontrolled waste disposal, separate these elements from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.**

**Home users should contact the retailer where they purchased this product or their local government office for details on where and how they can take these items for environmentally safe recycling.**

**Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase agreement. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial waste for disposal.**

Adequate separate collection of the parts to be recycled or an environmentally friendly treatment or disposal help to avoid possible negative effects on the environment and health and promote the reuse and / or recycling of the parts themselves.

Illegal disposal of the equipment by the user involves the application of administrative sanctions provided for by law. The main materials of which the equipment is made are:

- Steel;
- Plastic;
- Copper;
- Aluminum;
- Polyurethane.

# 1. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

## 1.3 Introduction

**i** The installation must be performed only by authorized and qualified personnel, observing the warnings, instructions and requirements contained in this document.

Before installing the appliance ensure that the existing electrical systems comply with the law and correspond to the data on the appliance label to be installed in terms of voltage **[V]**, frequency **[Hz]** and input power **[W]**.

The manufacturer of this equipment declares the conformity of each appliance with the regulations in force.

## 1.4 Transportation and handling

Loading and unloading of the appliance from the truck must be performed by appropriate means, such as a trolley, without which at least two people are required.

**!** **Warning!** During handling operations every precaution that may be necessary to avoid harm to persons, property or to the appliance must be observed. Specific instructions are given on the package.

## 1.5 Unpacking

Open the top of the box by bending back the side flaps to operate more easily, then remove the top cover and the side polystyrene angle protection (**fig.1**).

Remove then the protective bag (**fig.2**), then, using the appropriate lifting handles, remove the equipment from the box by lifting it upwards (**fig.3**).

After removing the packaging, and before any other operation, make sure the appliance is free of damage. In case of abnormalities do not turn on the appliance and contact your dealer.

The materials of the packaging must be disposed of according to the regulations in the country where the appliance is used and never dumped irresponsibly.

Lift the machine with a suitable tool, using protective gloves, and place it in position.

Remove any protective film, removing any traces of adhesive with a soft cloth and a neutral detergent. Do not use scouring pads or sponges that could irreparably scratch the surfaces.

**!** **Warning!** The materials of the packaging can be potentially dangerous for children and animals.

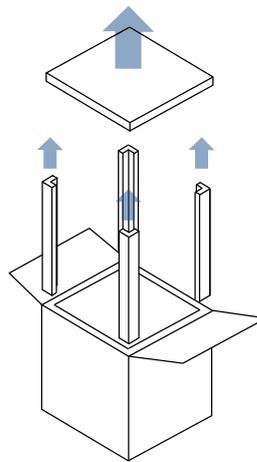


fig.1

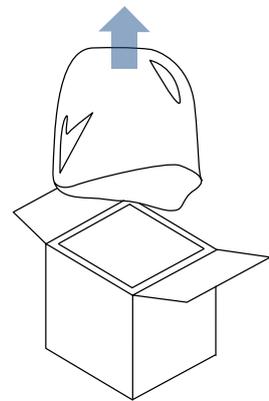


fig.2

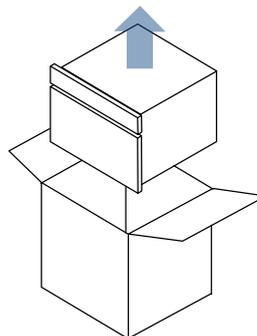


fig.3

## 2.1 Label data

The appliance data are indicated on a label on the side (Fig. 4).

<b>Fhiaba</b>				
Fabbricato in Italia / Made in Italy				
Serie / Series				
Modello / Model				
Codice / Code		Metricola / Serial Number		
Refrigerante / Refrigerant	Q.tà Refrig. / Refrigerant Q.ty	Alimentazione / P. Supply	Frequenza / Frequency	I <sub>max</sub>
Illuminazione LED/LED lighting	Peso netto / Net weight	Classe climatica / Climatic class		Capacità / Capacity
Potenza Raffreddamento / Output Power in Cooling mode		Potenza Riscaldamento / Output Power in Heating mode		



fig.4 Product data label

**Note:** do not remove, alter, damage or modify the data label.

## 2.2 Electrical connection

Before installing the appliance ensure that the existing electrical systems comply with the law and correspond to the data on the appliance label to be installed in terms of voltage [V], frequency [Hz] and input power [W]. The appliance has a power cable with a 16A Schuko plug

**Warning!** Once the installation is complete the plug must be accessible. If this is not possible, the power supply system must be equipped with a disconnecter.

**Warning!** Do not wind up the power cable and make sure it is does not hinder or endanger people passing through the area.

**Warning!** Make sure the power cable is not crumpled, squashed or bent.

**Warning!** The power cable must not get wet, come into contact with sharp or hot objects,

**Warning!** or be exposed to corrosive substances. **Warning!** Avoid contact between the power cable and children or animals.

## 2.3 Positioning

Do not install in places with poor ventilation and high temperatures, or locations in direct sunlight or subject to weathering. Avoid proximity to heat sources.

**Warning!** Make sure, once the installation is complete, there are no obstacles to the door opening.

**Warning!** Do not use extensions to the power cable in order to avoid overheating problems.

**Note:** for the proper operation of the appliance an air flue of at least 250 cm<sup>2</sup> is required (Fig. 5) on the rear of the appliance.

**Warning!** Once the positioning is complete, secure the appliance with suitable screws.

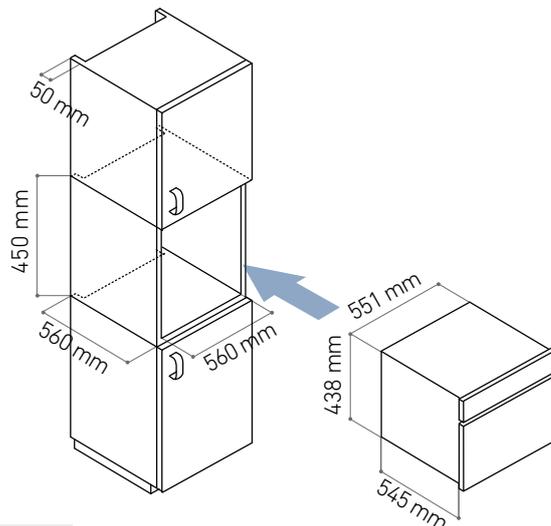


fig.5 Size of the built-in niche

## 3. USE

### 2.4 Ambient temperature and air exchange

Appliance performance is guaranteed up to an air temperature of **32°C** provided that the air exchange is as described in **paragraph 2.3**.

### 2.5 Final checks

Once the positioning and electrical connections are complete check the following:

- > the electrical connection is correct;
- > wait at least **4 hours** before turning on the appliance to allow the thermodynamic circuit to stabilise.

### 2.5 Safety and control systems

The appliance is equipped with systems that ensure safety and allow control during operation:

- > general protection fuse on the power cable to protect against short circuits and overloads;
- > temperature cut-off on the compressor in the event of overload or operating anomalies;
- > double temperature cut-off on the heating element;
- > inner liner temperature probe, controlled by the power board.

This appliance is intended mainly for blast chilling and deep freezing food. If cooked and rapidly chilled, the foods retain their organoleptic properties for **5-7 days**; if rapidly frozen, thawed foods retain their consistency and their original flavour.

### 3.1 Notes for the user

- > Read this manual carefully and always refer to it;
- > if there is any noticeable fault in the appliance, such as the power cable is damaged or a failure in the control panel, switch off the appliance and contact the service centre;
- > this appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or instructed regarding use. Children must not play with the equipment;
- > do not introduce explosives, such as aerosol cans with a flammable propellant, inside the appliance;
- > this appliance is intended for domestic use;
- > while operating and according to the selected program the appliance may become hot. Take adequate precautions before working inside the appliance.



**Warning!** While operating the appliance may become hot. Keep children away.

- > This appliance is intended for the use for which it was designed: chilling, freezing, thawing, leavening, slow cooking, warming, sanitising foods and cooling beverages at home. Any other use is considered improper and potentially dangerous.

### 3.2 Internal preparatory cleaning

Once the electrical connections and the positioning are complete and before turning on the appliance it is necessary to deep clean the inner liner, using a soft cloth and a neutral detergent.

Do not use steel wool, scrapers or abrasive, acidic or aggressive substances as this may damage the inner surfaces. Remove any detergent residue.

### 3.3 The core probe

The core probe is a device used for measuring the temperature inside the food. In programs that require the use of the core probe, the process ends automatically when the setpoint temperature is reached.

Correct use of the probe requires the probe to be inserted into the food before starting the program.



**Note:** the core probe must be inserted into the core of the food so that it cannot come out.

In the event that the core probe is not inserted in the food because it was forgotten on the bottom of the cell or because it came out from the food, the appliance automatically switches to **“Recipe”** mode. Handle the probe carefully and pay attention to its tip. When the core probe is no longer needed, clean it with a soft cloth using warm water, and then store it.



**Tip:** in order to improve the effectiveness of the programs, insert the probe into the largest piece of food.

Some programs feature the “Recipe” mode. In this mode the core probe is not necessary: the process is automatic and depends on the program settings.



**Note:** while in “Recipe” mode, the use of the core probe has no effect on the program.

### 3.4 The containers and lids to be used during the cycles

Trays and shallow containers are preferred as they facilitate internal ventilation.



**Tip:** to increase the effectiveness of blast chilling and deep freezing, spread out the food portion in the air flow as much as possible; avoid covering the trays and containers as this increases the insulation. Make sure containers are compatible with low-temperature applications (-40°C).



**Tip:** metal or ceramic containers and materials suitable for temperatures up to 75°C are recommended for those programs with hot functions.

### 3.5 Food arrangement

Whenever possible avoid stacking food in the tray, instead spread out the food as much as possible over a large area to maximise internal ventilation.

### 3.6 Effective chilling and freezing cycles

The best results in terms of chilling and freezing are obtained by introducing the food immediately after cooking, avoiding exposure at room temperature since this will lead to the loss of humidity and deterioration in the original colour, aroma and flavour.



**Tip:** the chilling and freezing programs are shorter and lead to better results if a pre-cooling cycle is run first.

## 3. USE

### 3.7 Storage of blast chilled or deep frozen foods

At the end of blast chilling or deep freezing programs the appliance keeps foods at the setpoint temperature; however, the food should not be stored for a long time inside the appliance but stored in the refrigerator or freezer.

Since the rapidly frozen products can be stored for long periods (**6-12 months**), they should be identified with a label referring to its contents and date of expiry.

The proper place of storage of blast chilled foods is the refrigerator while those of deep frozen food is the freezer; it is therefore recommended to use such equipment.



**Tip:** to further enhance the shelf-life of chilled foods vacuum packaging is recommended, with equipment suitable for the purpose and observing the regulatory requirements of temperatures and times.

### 3.8 Programs



#### BLAST CHILLING

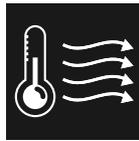
With this program it is possible to store food in the refrigerator for **5-7 days**. The rapid cooling to **+3°C** stops the evaporation of water from freshly baked products.

By reducing the exposure of the food in the temperature range of bacteria proliferation, it lengthens the storage time of the food itself.



#### DEEP FREEZING

The rapid cooling process to **-18°C** allows foods to be stored for several months. The organoleptic qualities of the food: flavour, aroma and appearance are maintained by the rapid solidification of the water, that avoids tearing the fibres.



#### PRE-COOLING

Pre-cooling optimises preparation times in the kitchen as it takes place during the preparation of the recipes. Pre-cooling reduces the execution time of programs that include operations such as blast chilling and deep freezing very hot foods by cooling the internal parts of the equipment.



#### COOLING

When freshly cooked food cannot be consumed immediately because it is too hot, this program accelerates the cooling process without having to wait for natural acclimatisation.



#### 0°C PRESERVATION

This program aims to preserve the organoleptic properties of raw foods and it is suitable for preserving foods such as meats, fish and vegetables for a few hours before their preparation.



#### BEVERAGES

A wine cellar is used to store beverages at the desired temperature. However, blast chillers are very helpful when there is not enough time to cool down a bottle.

This program reduces the temperature of a drink according to the available time.



#### THAWING

This brings food from freezing temperature to **1-3°C** without loss of liquids and without starting the cooking process, avoiding the protein processing that happens, for example, when defrosting meat in the microwave.



### RAISING

The raising program creates a micro-climate in controlled temperature and humidity conditions. Fermentation can then take place in optimum conditions, producing the natural swelling of the dough. By programming the duration of the leavening it is possible to reduce the amount of yeast in the recipe, obtaining a lighter and more digestible product, at the same time favouring the desired aroma.



### RAW FISH

Incorrect storage of fishery products may cause health risks in relation to contamination by **Anisakis**, a parasite that can be eliminated by prolonged cooking processes or freezing and storage at **-30°C (sanitation)**.

This program uses the high performing chiller to reproduce the sanitisation process at home.



### READY TO SERVE

This program warms a previously cooked food kept in the refrigerator, so it can be served at the correct temperature.



### SLOW COOKING

This cooks a recipe at a constant temperature for the desired time. This technique, thanks to limited water evaporation from the food, maintains the quality and tenderness of the food.

## 3.9 The display and user interaction

The control panel is composed of a **4.3" touch display** and a power button on the side.



fig.6 The main menu and an example selection screen

1. **Function icon:** tap the icon to run the desired program.
2. **Settings menu:** enter and set the language, time, display brightness and volume of the buzzer.
3. **Current time:** shows the system clock.
4. **“Back” button:** return to previous screen.
5. **“Main Menu” button:** return to the program selection screen.

## 3. USE

**6. Swipe icon:** indicates the screen area that can be scrolled through to see all the options.

### 3.10 Icons key

Regardless of the selected program, some icons are recurrent in several screens during user interaction with the display. Their meaning is described below.



#### HOME

To return to the Main Menu.  
All entered data are deleted.



#### SETTINGS MENU

To enter the edit mode of the main settings: display brightness, buzzer volume, language, clock.



#### BACK

To return to the previous screen.  
If on a selection screen, the data on the previous screen are saved.



#### START

To start the selected program.  
After pressing this button, the icon for the program in execution will turn blue, to indicate the state of operation of the appliance.



#### STOP

To suspend the running program.  
It is necessary to confirm the cancellation by pressing **“yes”** on the following screen.  
The program will be interrupted and the display will return to the Main Menu.



#### LIGHTING

To turn on/off the internal lighting: the light will be switched on or off depending on the bulb colour (either black or white). After prolonged absence of user interaction the light switches off.

### 3.11 Turning on and off

To turn on the appliance press the **ON/OFF** button located to the side of the display for at least **2 seconds**. The logo is displayed for a few seconds, then the **“Main Menu”** screen appears.

In the absence of interaction for **5 minutes**, the appliance turns into power save mode, displaying the current time.

To turn off the appliance press and hold the **ON/OFF** button to the side of the display for at least **2 seconds**. This can be done at any time. If you switch the appliance off while a program is running, a message appears on the display and the program is stopped.

### 3.12 Program selection

The operating mode is chosen in the **“Main Menu”**, by tapping the desired icon. Press and hold an icon to display a **“Help”** screen, displaying some brief information about the program (**fig.7**).

Each program features a power-saving screen (**screensaver**) that is automatically activated if the user does not interact with the display. The screen shows the current time or, if a program is running, the program icon.

To exit the screensaver tap anywhere on the screen.

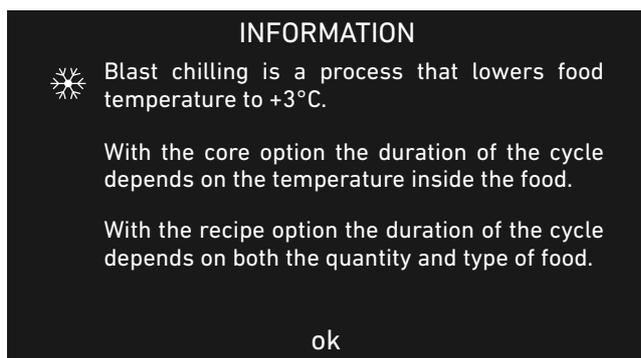


fig.7 Example of “Help” screen

### 3.12.1 End of the program

At the end of each program the appliance will beep to signal that it is possible to remove the tray. Some programs automatically switch to a preservation mode if the user does not remove the tray, alerting the user with an appropriate screen. To stop the preservation mode simply press the **“OK”** icon.

The **“Deep freezing”**, **“Raw fish”** and **“0°C Preservation”** programs also include an automatic defrosting stage at the end of the program, or when the program is interrupted by the user.

Defrosting is indicated by a special screen and lasts about 20 minutes, after which the display returns to the Main Menu. Automatic defrosting can be interrupted at any time by pressing the **“OK”** icon, then confirming with **“yes”**.

### 3.12.2 Pre-cooling

To reduce the cycle time of the blast chilling and deep freezing it could be useful to prepare the equipment with a pre-cooling cycle.

PRE-COOLING	
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
AT THE END OF THE PROGRAM	
The device beeps and displays an information message. No preservation action is carried out and the appliance is ready to start other programs.	

### 3.12.3 Blast chilling

With this program it is possible to store food in the refrigerator for **5-7 days** at **+3°C**. Rapid cooling stops the evaporation of water and the loss of vitamins, protein and mineral salts from freshly baked products.

By reducing the exposure of the food in the temperature range of bacteria proliferation, it lengthens the storage time of the food itself. It is also possible to blast chill foods which have just been cooked even at temperatures of **90°C**.

BLAST CHILLING	
It is possible to choose from two blast chilling modes: <b>“Recipe”</b> and <b>“Core”</b> . Recipe mode does not require the use of the core probe but it is necessary to indicate the weight of the food and its initial tray temperature.	
RECIPE MODE	
<b>Options</b>	<p><b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.</p> <p><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).</p> <p><b>Weight:</b> select the quantity of food on the tray.</p> <p><b>Initial state:</b> if the food has just been baked or if it's hot, select <b>“hot”</b>. If it's at room temperature or warm, select <b>“Room temp.”</b>.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.

## 3. USE

**During the program** The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### CORE MODE

**Options** **Type of food:** specify the type of food to be chilled.  
**Preparation:** specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).

**Before starting** It is possible to verify the information in the summary screen.

**During the program** The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

For any blast chilling operation mode, at the end of the program the appliance beeps and displays an information message. It then switches to preservation mode which maintains the temperature of **+3°C** at the food core until the user intervenes.



**Note:** opening the door during blast chilling introduces warm and moist air, increasing the duration of the process. In the "Recipe" mode the duration of the program is fixed: repeatedly opening the appliance door could lead to imperfect blast chilling. Do not open the appliance door during the blast chilling program.

### 3.12.4 Deep freezing

Deep freezing is a rapid cooling process that allows foods to be stored for numerous months if kept in a freezer at **-18°C**. The organoleptic qualities of the food: flavour, aroma and appearance are maintained by the rapid solidification of the water, that avoids tearing the fibres.

#### DEEP FREEZING

It is possible to choose from two blast chilling modes: "**Recipe**" and "**Core**".

Recipe mode deep freezing does not require the use of the core probe but it is necessary to indicate the weight of the food and its initial temperature in the tray.

Core mode deep freezing allows the temperature at the core of the food to be read accurately and the user only needs to enter a few pieces of information.

#### RECIPE MODE

**Options** **Type of food:** specify the type of food to be chilled.  
**Preparation:** specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).  
**Weight:** select the quantity of food on the tray.  
**Initial state:** if the food has just been baked or if it's hot, select "**hot**". If it's at room temperature or warm, select "**Room temp.**".

**Before starting** It is possible to verify the information in the summary screen.

**During the program** The display shows the freeze settings and the remaining time to the end of the program.

CORE MODE	
<b>Options</b>	<p><b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.</p> <p><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).</p> <p>The above settings are necessary to determine which program will produce optimal freezing.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
AT THE END OF THE PROGRAM	
<p>In any deep freezing operation mode, at the end of the program the appliance beeps and displays an information message. It then switches to preservation mode which maintains the temperature of <b>-18°C</b> at the food core until the user intervenes. At the end of all steps a defrosting cycle is carried out.</p>	

 **Note:** opening the door during deep freezing causes the introduction of warm and moist air, increasing the duration of the process. In the "Recipe" mode the duration of the program is fixed: repeatedly opening the appliance door could lead to imperfect deep freezing. Do not open the appliance door during the deep freezing program.

### 3.12.5 Cooling

Freshly cooked food is not at the correct temperature for serving or for further processing and therefore there is a waiting period for natural acclimatisation.

The cooling program reduces these waiting times in the kitchen

COOLING	
<b>Options</b>	<p><b>Air temperature:</b> select the desired temperature for cooling the food.</p> <p><b>Cycle length:</b> select the duration of the cooling program.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

**AT THE END OF THE PROGRAM**

The device beeps and displays an information message.

No temperature preservation function is carried out to ensure the food is served correctly.

### 3.12.6 Beverages

Blast chillers are very helpful when there is not enough time to prepare beverages for drinking. This program reduces the temperature of a drink according to the available time.

 **Note:** this appliance is not bottle cooler and does not replace the wine cellar. Excessive cooling of the bottles could lead to freezing of the liquid inside them and cause the containers to break.

## 3. USE

### BEVERAGES

<b>Options</b>	<b>Number of bottles:</b> select the number of bottles to be cooled, up to 6 bottles. <b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle needed to reach the desired temperature.
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

The device beeps and displays an information message.  
No temperature preservation function is carried out to ensure the food is served correctly.



**Note:** The bottle type is a 75cl "Bordeaux"; please consider that a glass container has higher insulating properties than an aluminium container, therefore it will be easier to cool a canned beverage than one in glass of the equivalent capacity

### 3.12.7 0°C Preservation

Microbe growth in foods is a natural phenomenon that occurs depending on environmental conditions. Temperature is a factor that can influence the growth, reproduction and multiplication of the bacteria that cause the degradation of foods. With this program the appliance reproduces the environmental conditions of a zero degree refrigeration appliance.



**Note:** this appliance is not a refrigerator. For long-term preservation, please use an appliance designed for the purpose.

### 0°C PRESERVATION

<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

This program maintains a constant temperature of **+1-3°C** inside the appliance, until the intervention of the user and for no longer that **36 hours**. During this phase, the appliance automatically defrosts.

### 3.12.8 Raw fish

Incorrect storage of fishery products may cause health risks in relation to contamination by **Anisakis**, a parasite that can be eliminated by prolonged cooking or freezing processes. This program involves a special freezing process lasting **24 hours at -30°C**.



**Warning!** The manufacturer declines any responsibility arising from incorrect use of the appliance or violation of the applicable rules for health and safety.

### RAW FISH

<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

The device beeps and displays an information message.  
It then switches to preservation mode which maintains the temperature of **-18°C** inside the appliance until the intervention of the user and for a maximum of **24 hours**. During this phase, the appliance automatically defrosts.

### 3.12.9 Thawing

This cycle brings foods from freezing temperature to **+2°C** without loss of liquids and without starting the cooking process, avoiding the protein processing that happens, for example, when defrosting meat in the microwave.

THAWING	
<b>Options</b>	<p><b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.</p> <p><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).</p> <p><b>Weight:</b> select the quantity of food on the tray.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
AT THE END OF THE PROGRAM	
<p>The device beeps and displays an information message.</p> <p>It then switches to preservation mode which maintains a temperature of <b>+2°C</b> inside the appliance until the intervention of the user.</p>	

### 3.12.10 Ready to serve

This program warms previously cooked food kept in the refrigerator, or foods which have been acclimatised to normal room temperature, allowing them to be served at the correct temperature.

 **Warning!** When operating in this mode, accessible parts may become very hot: keep children away. Be careful not to touch the hot surfaces of the appliance and always use oven gloves to remove or insert accessories or heat-resistant cookware.

READY TO SERVE	
<p>It is possible to choose from two warming modes: <b>“Ready”</b> and <b>“Delayed”</b>.</p> <p>In the <b>“Ready”</b> operating mode, warming immediately begins when the cycle is started.</p> <p>In the <b>“Delayed”</b> operating mode, warming takes place after a waiting period, during which the appliance preserves the food at <b>+4°C</b>, thus allowing you to start the program in the morning and have your food at the right temperature for lunch or dinner.</p>	
READY MODE	
<b>Options</b>	<p><b>Temperature:</b> select the desired temperature of the air inside the appliance.</p> <p><b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
DELAYED MODE	
<b>Options</b>	<p><b>Temperature:</b> select the desired temperature of the air inside the appliance.</p> <p><b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle.</p> <p><b>Delay:</b> select how many minutes after the start of the program you would like the heating to start.</p>

## 3. USE

<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>Waiting period</b>	The display shows the selected settings and the warming start and finish times.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

The device beeps and displays an information message.  
If the user does not remove the tray, the appliance automatically extends the warming for a further **30 minutes**, then it switches to preservation mode at **+4°C** until the intervention of the user.

### 3.12.11 Slow cooking

This slow cooking technique, or low temperature cooking, cooks the food evenly, preserving the cell structure and withholding more water and fats during the process than other high temperature cooking methods, thus resulting in tastier, more tender food.

Depending on the recipe, slow cooking may require a greater degree of moisture. In this case insert a baking tray of water in the appliance, below the tray with the food.



**Warning!** When operating in this mode, accessible parts may become very hot: keep children away. Be careful not to touch the hot surfaces of the appliance and always use oven gloves to remove or insert accessories or heat-resistant cookware.

### SLOW COOKING

It is possible to choose from two cooking modes: **“Ready”** and **“Delayed”**.

In the **“Ready”** operating mode cooking immediately begins when the cycle is started.

In the **“Delayed”** operating mode cooking takes place after a waiting period, during which the appliance preserves the food at **+4°C**, thus allowing you to start the program in the morning and have your food cooked and ready for lunch or dinner time.

### READY MODE

<b>Options</b>	<b>Cycle length:</b> select how long you want to cook the food for. <b>Temperature:</b> select the temperature you want to cook the food at.
----------------	---

<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
------------------------	---

<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
---------------------------	--

### DELAYED MODE

<b>Options</b>	<b>Cycle length:</b> select how long you want to cook the food for. <b>Temperature:</b> select the temperature you want to cook the food at.
----------------	---

	<b>Delay:</b> select how many minutes after the start of the program you would like cooking to start.
--	---

<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
------------------------	---

<b>Waiting period</b>	The display shows the selected settings and the cooking start and finish times.
-----------------------	---

<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.
---------------------------	--

**AT THE END OF THE PROGRAM**

The device beeps and displays an information message.  
 If the user does not remove the tray, the appliance automatically maintains the temperature for a further **30 minutes**, then it switches to preservation mode at **+4°C** until the intervention of the user.

**3.12.12 Raising**

The raising program creates a microclimate in controlled temperature and humidity conditions to help to activate and transform the yeast. Fermentation can then take place in optimum conditions, producing the natural swelling of the dough. By programming the duration of the leavening it is possible to reduce the amount of yeast in the recipe, obtaining a lighter and more digestible product, and at the same time favouring the desired aroma.  
 For an optimal raising, put the dough in an open container covered with a damp cloth before putting it in the appliance.  
 If a highly humid environment is desired, insert a bowl of hot water inside the appliance beside the container with the dough.

**RAISING**

It is possible to choose from three raising modes: **“Ready”, “Preserved”** and **“Delayed”**.  
 In the **“Ready”** operating mode raising begins immediately.  
 If you want raising to begin immediately but are not able to remove the dough once risen, keep the dough at the right temperature using the **“Preserved”** mode.  
 If you want raising to start a few hours after the dough is put in the appliance, use the **“Delayed”** option.

**READY MODE**

- Options**
  - Temperature:** select the desired temperature for the fermentation of the yeast.
  - Raising length:** select the duration of the raising.
  - Humidity:** select the degree of humidity inside the appliance. If a highly humid environment is desired, then put a bowl of water beside the container with the dough.
- Before starting**
  - It is possible to verify the information in the summary screen.
- During the program**
  - The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

**PRESERVED MODE**

- Options**
  - End of cycle:** select when to end the full cycle.
  - Temperature:** select the desired temperature for the fermentation of the yeast.
  - Raising length:** select the duration of the raising. The appliance immediately starts the raising; when the raising period is over the dough is kept at **+4°C (preservation)** to stop fermentation, then warmed to **+15°C (reawakening)**.
  - Humidity:** select the degree of humidity inside the appliance. If a highly humid environment is desired, then put a bowl of water beside the container with the dough.
- Before starting**
  - It is possible to verify the information in the summary screen.
- During the program**
  - The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

## 3. USE

---

### DELAYED MODE

<b>Options</b>	<p><b>End of cycle:</b> select when to end the full cycle.</p> <p><b>Temperature:</b> select the desired temperature for the fermentation of the yeast.</p> <p><b>Raising length:</b> select the duration of the raising. The appliance goes into standby mode during which the dough is kept at <b>+4°C (preservation)</b> and then at <b>+15°C (reawakening)</b>; when the waiting period is over, raising takes place.</p> <p><b>Humidity:</b> select the degree of humidity inside the appliance. If a highly humid environment is desired, then put a bowl of water beside the container with the dough.</p>
<b>Before starting</b>	It is possible to verify the information in the summary screen.
<b>During the program</b>	The display shows the settings and the remaining time to the end of the program.

### AT THE END OF THE PROGRAM

Regardless of the operating mode, the device beeps and displays an information message. It then switches to preservation mode which maintains a temperature of **+15°C** inside the appliance until the intervention of the user.



**Note:** to guarantee the correct preservation of the dough, an intermediate preservation period at **+10°C** is possible. This has a maximum duration of 3 hours: after this period the appliance automatically switches to **+4°C** to allow optimal preservation.



### 4.1 Basic Safety Rules

It is recommended to perform routine cleaning and maintenance operations safely, scrupulously observing the following rules:

- > disconnect the appliance from the power supply before working on it;
- > to disconnect the appliance do not pull the power cable;
- > do not touch the appliance with wet or damp hands/feet or without suitable protections (**e.g. suitable gloves and shoes**);
- > do not insert screwdrivers, kitchen utensils or objects between the grids and into moving parts.

During routine maintenance operations it is forbidden to disconnect or remove the safety devices: the manufacturer declines all responsibility for accidents caused by infringement of this obligation.

### 4.2 External surface cleaning

**Body:** the external stainless surfaces should be cleaned with a soft cloth or sponge and neutral detergent in the direction of the satin finishing. Avoid steel wool, scrapers or abrasive, aggressive or acidic substances which could permanently damage the stainless steel surfaces.

After cleaning, protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.



**Warning!** The data label contains important and useful information for the technical assistance service: do not remove it while cleaning.

**Display:** for easy cleaning of the glass display use specific products for glass surfaces and a soft cloth.

### 4.3 Inner liner cleaning

Internal cleaning of the liner is necessary to ensure the hygiene and quality of processed products, so after each use it is recommended that you clean the appliance. The round shape of the internal parts and the arrangement of the liner accessories are designed for easy cleaning, to be carried out with

a soft cloth or non-scratch sponge and neutral detergent.

Avoid steel wool, scrapers or abrasive, aggressive or acidic substances which could permanently damage the stainless steel surfaces. After cleaning, rinse with warm water and dry thoroughly.

### 4.4 Inactivity periods

If the appliance is not being used for an extended period it is advisable to unplug it from the power supply and thoroughly clean both inside and outside following the instructions in paragraphs **4.2** and **4.3**. It is also advisable to leave the door slightly open for the entire period of inactivity.

On first reuse, perform the preliminary cleaning operations described in paragraph **3.2**.

# 5. NON-SCHEDULED MAINTENANCE

## 5.1 Malfunctions

Maintenance and/or replacement of any part of the appliance must be carried out by qualified and authorized technicians. Maintenance and/or replacement must be performed by qualified and authorized technicians for the lighting system as well.

 **Note:** in case of any malfunction, before calling the support service, make sure the power cable is correctly plugged in and that there is power. If the malfunction persists, call the support service communicating:

- > the data on the data label applied on the side of the appliance (par. 2.1, fig. 4);
- > the date of purchase;
- > any visible alarm code on the display.

 **Note:** any attempt to change or repair the appliance will void the warranty. Rely on qualified and authorised technicians only.

## 5.2 Appliance disposal

### INFORMATION FOR THE USERS



Pursuant to Directives **2011/65/EU** and **2012/19/EU** regarding the reduction of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal.

The crossed bin symbol on the appliance or on its packaging indicates that at the end of the product's life it must be disposed of separately from other waste.

**PACKAGING DISPOSAL:** packaging components (**bags, films, polystyrene**) are potentially dangerous for children and animals (**risk of suffocation**). The packaging is made of materials that can be recycled according to the directives of the country where the equipment is to be disposed of.

**EQUIPMENT DISPOSAL:** the user must dispose of the equipment at the appropriate collection centres for electronic and electrical waste, or return it to the dealer when buying a new equivalent product. Appropriate separate collection of parts for

recycling, or environmentally friendly treatment or disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and promotes the reuse and/or recycling of the parts themselves. Illegal disposal of the equipment by the user entails the application of administrative sanctions provided for by law. The main materials the equipment is made up of are:

- > Steel;
- > Plastic;
- > Copper;
- > Aluminium;
- > Polyurethane.

## 6.1 Alarm table

CODE	DESCRIPTION	ACTION
AS1	Faulty inner liner probe	Call the Service Centre for a replacement probe
AS4	Lack of data communication	Call the Service Centre for a replacement power board

# 7. TECHNICAL DATA

CODE	DESCRIPTION
Blast chilling capacity	3 kg
Deep freezing capacity	3 kg
Number of grills	3
Electrical power parameters	220/240V 50Hz
Maximum input current	2,5 A
Maximum power (cooling mode)	300 W
Maximum power (heating mode)	220 W
Power cable	16A Schuko plug
Refrigerant	R290
Climate class	SN
Net weight	38 Kg
Gross weight	40 Kg

## 7.1 Dimensions

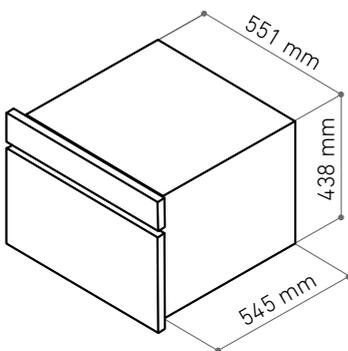


fig.8 Built-in dimensions

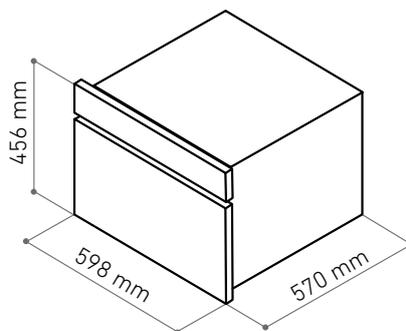


fig.9 Overall dimensions

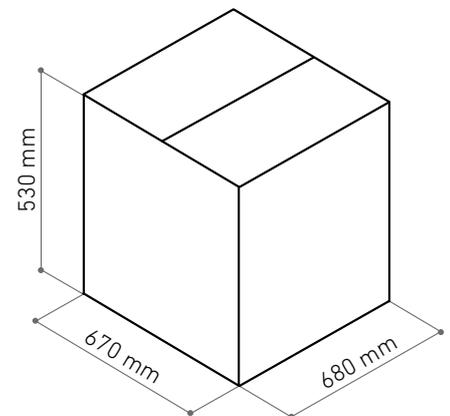


fig.10 Packaging dimensions

## 8. WIRING DIAGRAM

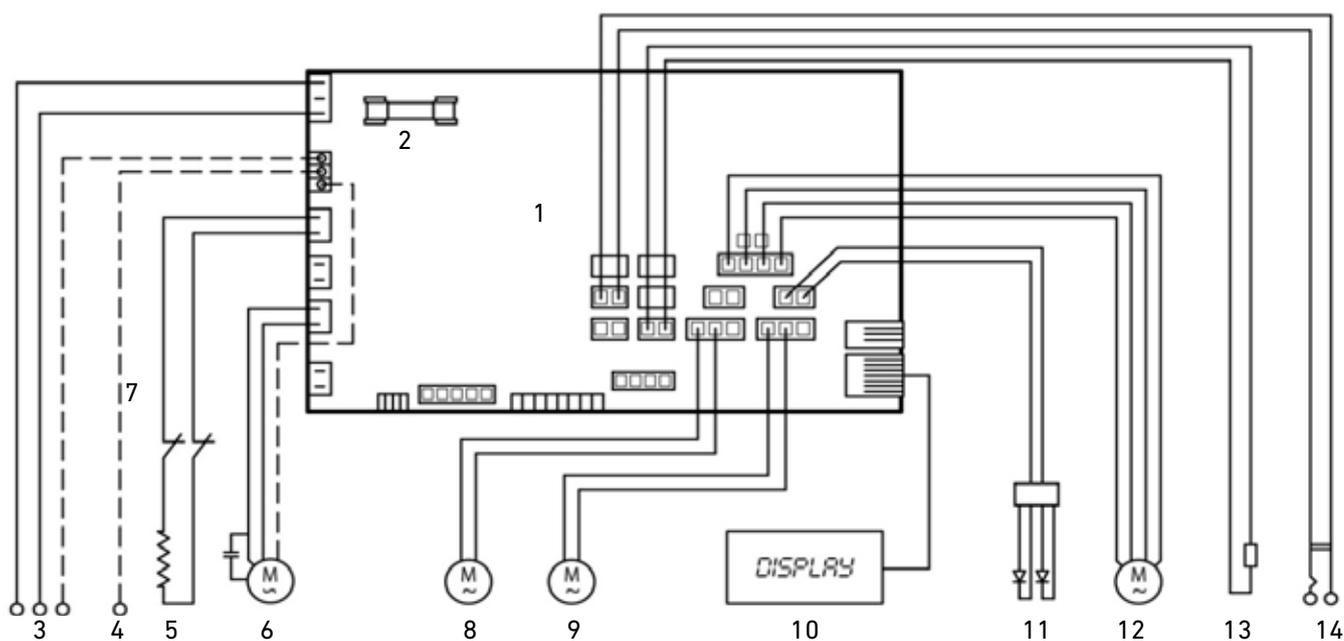


fig.11 Wiring diagram

1	Power board	8	Left condenser fan motor
2	Fuse	9	Right condenser fan motor
3	Plug (IEC)	10	Display
4	Earth	11	LED
5	Heating element	12	Evaporator fan motor
6	Compressor	13	Air probe
7	Thermal cut-off	14	Core probe

## 9. INFO

### 9.1 Service

Technical support is offered by qualified Service Centres; reference addresses for specific areas are given in the annex to this manual.

- > call us: **+39 0434 420160**
- > write us an e-mail at **care@fhiaba.com**
- > our website **www.fhiaba.com**

### 9.2 Customer data

A faster and more efficient service can be provided if the customer promptly communicates the following purchase data:

- > invoice number;
- > holder of the invoice;
- > date of purchase;
- > ID number of appliance;



---

[www.fhiaba.com](http://www.fhiaba.com)  
[sales@fhiaba.com](mailto:sales@fhiaba.com)  
Tel. +39 0434 420160  
Info Line 800-344222