



---

## **ABBATTITORE DI TEMPERATURA**

Manuale d'uso e manutenzione

---

## **BLAST CHILLER**

Use and Maintenance Manual

|                                                                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INTRODUZIONE</b>                                                                                                    | <b>4</b>  |
| 1.1 Avvertenze generali.....                                                                                             | 4         |
|  1.2 Avvertenze sulla sicurezza*..... | 4         |
| 1.3 Trasporto e movimentazione.....                                                                                      | 4         |
| 1.4 Disimballo.....                                                                                                      | 5         |
| <b>2 INSTALLAZIONE</b>                                                                                                   | <b>6</b>  |
| 2.1 Dati di targa.....                                                                                                   | 6         |
| 2.2 Avvertenze per l'installazione.....                                                                                  | 6         |
| 2.3 Posizionamento.....                                                                                                  | 6         |
| 2.4 Temperature ambiente e ricambio d'aria.....                                                                          | 7         |
| 2.5 Verifiche finali.....                                                                                                | 7         |
| 2.6 Dispositivi di protezione.....                                                                                       | 7         |
| <b>3 USO</b>                                                                                                             | <b>7</b>  |
| 3.1 Avvertenze per l'utente.....                                                                                         | 7         |
| 3.2 Pulizia interna preliminare.....                                                                                     | 8         |
| 3.3 La sonda al cuore.....                                                                                               | 8         |
| 3.4 Contenitori e coperchi da utilizzare.....                                                                            | 8         |
| 3.5 Sistemazione degli alimenti.....                                                                                     | 8         |
| 3.6 Efficacia dei programmi di abbattimento e surgelazione.....                                                          | 9         |
| 3.7 Conservazione degli alimenti abbattuti o surgelati.....                                                              | 9         |
| 3.8 Programmi.....                                                                                                       | 9         |
| 3.9 Il display e l'interazione con l'utente.....                                                                         | 10        |
| 3.10 Significato delle icone.....                                                                                        | 11        |
| 3.11 Accensione e spegnimento.....                                                                                       | 11        |
| 3.12 Selezione del programma.....                                                                                        | 11        |
| 3.12.1 Fine del programma.....                                                                                           | 12        |
| 3.12.2 Pre-raffreddamento.....                                                                                           | 12        |
| 3.12.3 Abbattimento.....                                                                                                 | 12        |
| 3.12.4 Surgelazione.....                                                                                                 | 13        |
| 3.12.5 Raffreddamento.....                                                                                               | 14        |
| 3.12.6 Bevande.....                                                                                                      | 14        |
| 3.12.7 Conservazione a 0°C.....                                                                                          | 15        |
| 3.12.8 Pesce crudo.....                                                                                                  | 15        |
| 3.12.9 Scongelo.....                                                                                                     | 16        |
| 3.12.10 Pronto in tavola.....                                                                                            | 16        |
| 3.12.11 Cottura lenta.....                                                                                               | 17        |
| 3.12.12 Lievitazione.....                                                                                                | 18        |
|  <b>4 MANUTENZIONE ORDINARIA</b>    | <b>20</b> |
| 4.1 Informazioni sulla sicurezza.....                                                                                    | 20        |
| 4.2 Pulizia superfici esterne.....                                                                                       | 20        |
| 4.3 Pulizia cella.....                                                                                                   | 20        |
| 4.4 Periodi di inattività.....                                                                                           | 20        |
| <b>5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA</b>                                                                                      | <b>21</b> |
| 5.1 Malfunzionamento.....                                                                                                | 21        |
| 5.2 Smaltimento dell'apparecchiatura.....                                                                                | 21        |
| <b>6 RICERCA GUASTI</b>                                                                                                  | <b>22</b> |
| 6.1 Tabella allarmi.....                                                                                                 | 22        |
| <b>7 DATI TECNICI</b>                                                                                                    | <b>22</b> |
| 7.1 Dimensioni.....                                                                                                      | 22        |
| <b>8 SCHEMA ELETTRICO</b>                                                                                                | <b>23</b> |
| <b>9 INFO</b>                                                                                                            | <b>23</b> |
| 9.1 Service.....                                                                                                         | 23        |
| 9.2 I dati cliente.....                                                                                                  | 23        |

## 1.1 Avvertenze generali

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto, contiene informazioni sull'installazione, sull'utilizzo e sulla sicurezza dell'apparecchiatura. Leggere attentamente le istruzioni contenute.

E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento a esso.

Si consiglia di conservare questo manuale in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore), per poterlo consultare in ogni momento e di allegarlo all'apparecchiatura in caso di cessione.

In fase di trasporto, movimentazione ed installazione appoggiare l'apparecchiatura con la base su un piano, evitando stazionamenti in posizione inclinata per periodi prolungati.

**Il produttore di questa apparecchiatura dichiara la conformità di ogni singola apparecchiatura alle normative vigenti.**



## 1.2 Avvertenze sulla sicurezza

La responsabilità delle operazioni effettuate sull'apparecchiatura, svolte trascurando le indicazioni riportate sul presente manuale, è in capo all'utilizzatore.

L'apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, senza la supervisione di un adulto o di un tutore.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere eseguita dall'utilizzatore non deve essere eseguita da bambini senza sorveglianza.

Il cavo elettrico e la presa di corrente devono essere raggiungibili anche ad apparecchiatura installata. Il cavo non deve subire pieghe o schiacciamenti che ne possano compromettere l'isolamento.

Ad apparecchiatura installata le aperture per la ventilazione non devono risultare ostruite.

Tutte le parti elettriche e le parti del circuito refrigerante devono essere controllate periodicamente solo da personale tecnico autorizzato.

Il produttore declina ogni responsabilità e ogni obbli-

go di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone e alle cose, imputabili a:

- > installazione e/o uso non corretti e/o non rispettosi delle leggi vigenti;
- > inosservanza durante l'installazione delle norme antinfortunistiche e delle leggi vigenti;
- > modifiche e/o interventi non specifici per il modello;
- > utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- > inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale.

## 1.3 Trasporto e movimentazione

Il carico e lo scarico dell'apparecchiatura dal mezzo di trasporto devono essere eseguiti con mezzi idonei, quali ad esempio un carrello, in assenza dei quali sono necessarie almeno due persone.



**Attenzione!** Durante le operazioni di movimentazione deve essere osservata ogni precauzione sia necessaria a non arrecare danno a persone, cose o all'apparecchiatura stessa. Specifiche indicazioni sono riportate sull'imballo.

## 1.4 Disimballo

Aprire superiormente la scatola ripiegandone lateralmente i lembi per operare più facilmente, quindi rimuovere la protezione superiore e gli angolari laterali in polistirolo (**fig.1**);

Sfilare quindi il sacchetto di protezione (**fig.2**);

Infine, utilizzando le opportune maniglie di sollevamento, estrarre l'apparecchiatura dalla scatola sollevandola verso l'alto (**fig.3**).

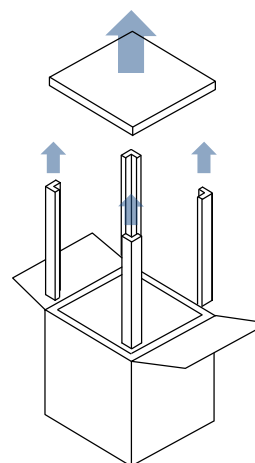


fig.1

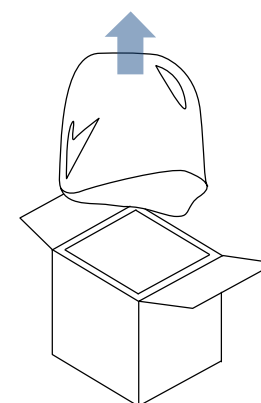


fig.2

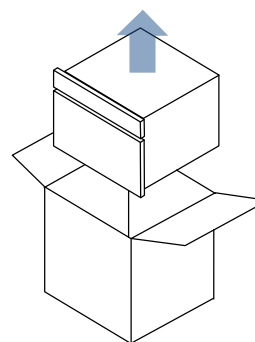


fig.3

Dopo aver rimosso l'imballo e prima di ogni altra operazione assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso si osservassero anomalie non accendere l'apparecchiatura e contattare il Rivenditore.

I materiali costituenti l'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio e in nessun caso devono essere dispersi nell'ambiente.

Sollevare la macchina con un mezzo idoneo e utilizzando guanti di protezione e disporla nel luogo previsto.

Togliere eventuali pellicole protettive, rimuovendo eventuali tracce di adesivo utilizzando un panno morbido e un prodotto neutro. Non utilizzare pagliette o spugne che possano graffiare irrimediabilmente le superfici.



**Attenzione!** I materiali costituenti l'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

2.1 Dati di targa

Le caratteristiche dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta di targa applicata sul fianco dell'apparecchiatura stessa (fig. 4).

|  |                                 |                                   |                                                      |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--|
| Fabbricato in Italia / Made in Italy                                              |                                 |                                   |                                                      |                     |  |
| Serie / Series                                                                    |                                 |                                   |                                                      |                     |  |
| Modello / Model                                                                   |                                 |                                   |                                                      |                     |  |
| Codice / Code                                                                     |                                 |                                   | Matricola / Serial Number                            |                     |  |
| Refrigerante / Refrigerant                                                        | Q.tà Refrig. / Refrigerant Q.ty | 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.

2.2 Avvertenze per l'installazione

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale autorizzato e specializzato, rispettando avvertenze, istruzioni e prescrizioni contenute nel presente documento.

Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge e adeguati ai dati di targa dell'apparecchiatura da installare in termini di tensione [V], frequenza [Hz] e potenza [W].  
L'apparecchiatura è dotata di un cavo di alimentazione con spina **Schuko da 16A**.

**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 protezioni (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.

2.3 Posizionamento

Si sconsiglia l'installazione in luoghi con scarso ricambio d'aria e con elevate temperature, così come luoghi alla diretta luce del sole o soggetti agli agenti atmosferici. Evitare l'installazione vicino a fonti di calore.

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

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

**Nota:** per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura è obbligatorio garantire un camino d'aria di almeno 250cm<sup>2</sup> (fig. 5) dietro all'apparecchiatura stessa.

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

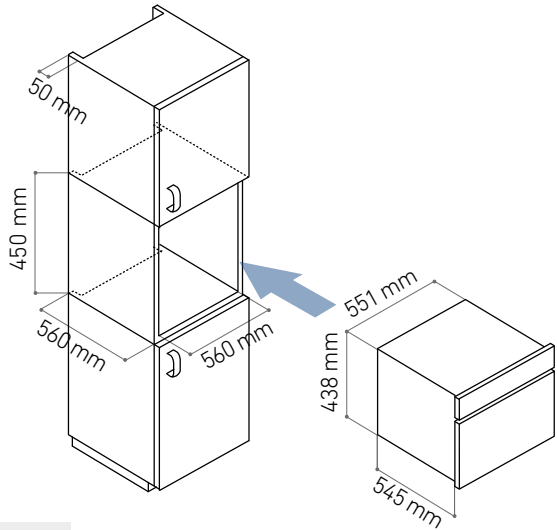


fig.5 Dimensioni della nicchia di incasso

2.4 Temperature ambiente e ricambio d'aria

Le prestazioni dell'apparecchiatura sono garantite fino a una temperatura dell'aria di **32°C** e a condizione di garantire un adeguato ricambio d'aria come indicato al **paragrafo 2.3**.

2.5 Verifiche finali

Ultimati il posizionamento e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura eseguire le seguenti verifiche:

- > verificare il corretto collegamento elettrico;
- > attendere almeno **4 ore** prima di accenderla per dare modo al circuito termodinamico di stabilizzarsi.

2.6 Dispositivi di protezione

L'apparecchiatura è dotata dei seguenti dispositivi di protezione:

- > disgiuntore sul compressore nelle eventualità di sovraccarico o di anomalie di funzionamento;
- > doppio disgiuntore a protezione dei malfunzionamenti della resistenza di riscaldamento;
- > sonda di temperatura all'interno della cella, gestita da scheda elettronica.
- > fusibile sulla scheda di potenza a protezione da eventuali sovraccarichi;

- > protettore termico nel compressore a protezione da eventuali sovraccarichi o anomalie di funzionamento;
- > disgiuntore doppio a protezione di malfunzionamenti della resistenza elettrica.

Questa apparecchiatura è destinata principalmente all'abbattimento rapido della temperatura e al surgelamento rapido dei cibi. Se cotti e raffreddati rapidamente, i cibi mantengono le loro proprietà organolettiche per **5-7 giorni**; se surgelati rapidamente, i cibi scongelati mantengono la loro consistenza e il loro sapore originario.

3.1 Avvertenze per l'utente

- > Leggere con attenzione questo libretto e farvi sempre riferimento;
- > qualora si notassero anomalie nell'apparecchiatura, quali ad esempio il cavo di alimentazione danneggiato o un'avaria al pannello di comandi, spegnere immediatamente l'apparecchiatura e contattare il centro assistenza;
- > questo apparecchio non è destinato all'uso da parte bambini o di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, se non previa supervisione e istruzione all'uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura;
- > non introdurre sostanze esplosive, quali ad esempio bombolette spray con propellente infiammabile, all'interno dell'apparecchiatura;
- > questa apparecchiatura è intesa per uso domestico;
- > nel corso del suo funzionamento e in base al ciclo in esecuzione l'apparecchiatura può diventare calda. Adottare adeguate precauzioni nell'operare all'interno dell'apparecchiatura.

**Attenzione!** Durante l'uso alcune parti accessibili potrebbero diventare calde. Tenere lontani i bambini.

- > Questa apparecchiatura è destinata all'impiego per il quale è stata concepita: ossia per il raffreddamento/surgelamento, scongelamento, lievitazione, cottura lenta, riscaldamento, sanificazione di cibi e raffreddamento di bevande in ambito domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

### 3.2 Pulizia interna preliminare

Ultimati l'allacciamento elettrico e il posizionamento e prima di accendere l'apparecchiatura è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della cella, utilizzando un panno morbido e un detergente neutro.

Non utilizzare di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne. Eliminare eventuali residui di detergente.

### 3.3 La sonda al cuore

Nel caso in cui la sonda al cuore non sia collegata all'apparecchiatura e l'utente vuole utilizzare la modalità al cuore, appare sul display "Collegare la sonda per avviare il programma".

La sonda al cuore è un accessorio utilizzato per il rilevamento della temperatura all'interno dei cibi. Nei programmi che prevedono l'utilizzo della sonda al cuore, la fine del processo avviene in modo automatico al raggiungimento della temperatura prevista. L'uso corretto della sonda prevede l'inserimento della sonda all'interno del cibo prima dell'avvio del programma.



**Nota:** la sonda al cuore deve essere inserita fino al centro del cibo e in modo che non fuoriesca dall'alimento. Per migliorare l'efficacia dei programmi inserire la sonda nel pezzo più grande.

Nel caso in cui la sonda al cuore non sia inserita nell'alimento perché dimenticata sul fondo della cella o perché sfilatasi dall'alimento stesso, l'apparecchiatura dopo 5 minuti dall'avvio commuta automaticamente il programma nella modalità **"a ricetta"**, mantenendo invariati **"Tipo di alimento"** e **"Preparazione"** impostati.

Maneggiare con cura la sonda e fare attenzione alla sua punta. Terminata l'uso pulirla con un panno morbido utilizzando acqua tiepida, infine riporla.



**Suggerimento:** per migliorare l'efficacia dei programmi inserire la sonda nel pezzo di più grandi dimensioni. Alcuni programmi possono essere eseguiti in modalità **"a ricetta"**. In tal caso l'utilizzo

della sonda al cuore non è necessario: la fine del processo avviene in modo automatico in base alle impostazioni scelte a inizio programma.



**Nota:** se si seleziona la modalità **"a ricetta"** e si utilizza comunque la sonda al cuore essa non ha effetto sul programma.

### 3.4 Contenitori e coperchi da utilizzare

L'utilizzo di teglie e di contenitori poco profondi favorisce la ventilazione interna e sono dunque da preferire.

L'inserimento degli alimenti in questa apparecchiatura deve avvenire previo utilizzo di contenitori e coperchi adatti per alimenti.

Assicurarsi che i contenitori siano compatibili con un utilizzo a basse temperature (-40°C).

Nei programmi che prevedono funzioni calde, favorire l'uso di contenitori in metallo, ceramica o in materiali adatti a temperature fino a +80°C.

L'utilizzo di teglie e di contenitori poco profondi favorisce la ventilazione interna e sono dunque da preferire.



**Suggerimento:** per aumentare l'efficacia dei programmi di abbattimento e surgelazione si consiglia di estendere il più possibile la porzione di cibo lambita dal flusso d'aria; evitare quindi di coprire le teglie e i contenitori poiché ciò aumenta l'isolamento. Assicurarsi che i contenitori siano compatibili con un utilizzo a basse temperature (-40°C).



**Suggerimento:** favorire l'uso di contenitori in metallo o ceramica e di materiali adatti a temperature fino a 75°C in tutti i programmi che prevedono funzioni calde.

### 3.5 Sistemazione degli alimenti

Per aumentare l'efficacia del programma selezionato si consiglia di:

> estendere il più possibile la porzione di cibo lambita dal flusso d'aria;

> evitare di impilare gli alimenti in teglia; preferendo una sistemazione il più possibile diffusa su un'ampia superficie, in modo da favorire una migliore ventilazione interna.

Quando possibile si consiglia di non impilare i cibi in teglia, favorendo una sistemazione il più possibile diffusa su un'ampia superficie e in modo da favorire la migliore ventilazione interna.

### 3.6 Efficacia dei programmi di abbattimento e surgelazione

I migliori risultati di abbattimento e surgelazione si ottengono introducendo gli alimenti nell'apparecchiatura appena ultimata la cottura, evitando l'esposizione prolungata degli alimenti stessi a temperatura ambiente poiché ciò ne determina la perdita di umidità e il decadimento delle caratteristiche originali di colore, profumo e sapore.



**Suggerimento:** i programmi di abbattimento e surgelazione risultano più brevi e conducono a risultati migliori se è stato precedentemente svolto un ciclo di pre-raffreddamento.

### 3.7 Conservazione degli alimenti abbattuti o surgelati

Poiché i prodotti surgelati rapidamente possono essere conservati per lunghi periodi (**6-12 mesi**) è opportuno contrassegnare i contenitori con un'etichetta che ne riporti il contenuto e le date di preparazione e scadenza.

Il luogo corretto di conservazione dei cibi abbattuti è il frigorifero mentre quello dei cibi surgelati è il congelatore; si raccomanda quindi di utilizzare tali apparecchiature.



**Suggerimento:** per migliorare ulteriormente i tempi di conservazione dei cibi raffreddati è possibile ricorrere alla conservazione sottovuoto, con apparecchiature adatte allo scopo e osservando le prescrizioni normative su temperature e tempi.

### 3.8 Programmi



#### ABBATTIMENTO

Permette di conservare gli alimenti in frigorifero per **5+7 giorni** grazie a un rapido procedimento di raffreddamento fino a **+3°C** che blocca l'evaporazione dell'acqua 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.



#### SURGELAZIONE

Permette di conservare gli alimenti in congelatore per diversi mesi, grazie ad un rapido raffreddamento degli alimenti a **-18°C**. Vengono mantenute intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti mediante la micro-cristallizzazione dell'acqua contenuta, evitando così di distruggere le strutture molecolari interne.



#### PRE-RAFFREDDAMENTO

Permette di ridurre i tempi di esecuzione dei programmi, come l'abbattimento o la surgelazione, che prevedono il raffreddamento di alimenti anche molto caldi o che hanno un certo peso. Consiste nel raffreddamento delle parti interne dell'apparecchiatura e quindi ottimizza i tempi di lavorazione in cucina perché può essere effettuato mentre si preparano le ricette.



#### RAFFREDDAMENTO

Quando non è possibile consumare subito un alimento appena cotto perché la sua temperatura è troppo alta, con questo programma è possibile accelerare il processo di raffreddamento fino alla temperatura desiderata senza attendere la naturale acclimatazione.



#### CONSERVAZIONE A 0°C

Ha lo scopo di preservare le proprietà organolettiche dei cibi crudi ed è adatta quando si desidera conservare cibi come per esempio carni, pesci e verdure per qualche ora prima della loro preparazione.



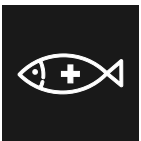
**BEVANDE**  
La conservazione delle bevande alla temperatura desiderata è compito di una cantina vini. Tuttavia l'abbattitore ha caratteristiche prestazionali di grande utilità quando non si disponga di sufficiente tempo. Questo programma permette di ridurre la temperatura di una bevanda in base al tempo a disposizione.



**SCONGELAMENTO**  
Permette di portare un alimento dalla temperatura di congelamento a quella di circa **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.



**LIEVITAZIONE**  
Questo programma crea un microclima a temperatura e umidità controllate. La fermentazione può aver luogo in condizioni ottimali producendo il naturale 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.



**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 e conservazione a **-30°C (sanificazione)**. Questo programma utilizza le elevate performance dell'abbattitore per riprodurre in casa il processo di sanificazione.



**PRONTO IN TAVOLA**  
Consente di riscaldare un alimento precedentemente cotto e conservato in frigorifero e servirlo in tavola alla temperatura di corretto consumo.



**COTTURA LENTA**  
Cuoce una ricetta in un ambiente a temperatura costante per un tempo determinato. Questa tecnica, grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dagli alimenti, permette di mantenere le qualità e la tenerezza dei cibi.

3.9 Il display e l'interazione con l'utente

Il quadro comandi è composto da un **display touch da 4,3 pollici** e da un pulsante di accensione posto a lato.

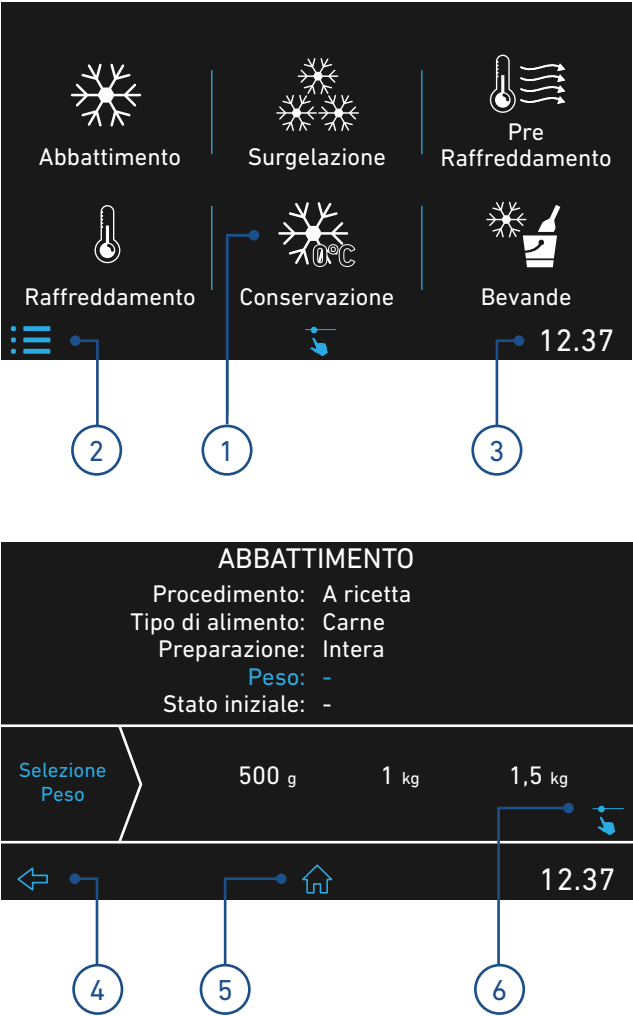


fig.6 Menù principale ed esempio di schermata di selezione

- 1. Icona di funzione:** il tocco dell'icona conduce alla schermata di esecuzione della relativa funzione.
- 2. Menù impostazioni:** la selezione di questa icona permette di entrare nell'ambiente di regolazione di lingua, ora, luminosità del display e volume del segnale acustico.
- 3. Ora corrente:** indicazione oraria dell'orologio di sistema.

- 4. Tasto "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.

INFORMAZIONI



L'abbattimento è il processo che porta un cibo alla temperatura di +3°C.

Con l'opzione "al cuore" la durata del ciclo dipende dalla temperatura all'interno dell'alimento.

Con l'opzione "a ricetta" il ciclo termina dopo un tempo che dipende dalla quantità e dal tipo di alimento.

ok

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...).

**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".

12

www.fhiaba.com · info@fhiaba.com · Info Line +39 0434 420160

www.fhiaba.com · info@fhiaba.com · Info Line +39 0434 420160

13

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>SURGELAZIONE AL CUORE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Selezioni</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Tipo di alimento:</b> indicare la natura dell'alimento da processare.<br><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. |
| <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                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ALLA FINE DEL CICLO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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.<br>Al termine è previsto lo sbrinamento. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

 **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.

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAFFREDDAMENTO</b>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |
| <b>Selezioni</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>Temperatura dell'aria:</b> indicare la temperatura desiderata per raffreddare il cibo.<br><b>Durata:</b> indicare il tempo di raffreddamento desiderato. |
| <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.                                                                             |
| <b>ALLA FINE DEL CICLO</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |
| Al termine del ciclo l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso.<br>Non viene svolta alcuna azione di mantenimento della temperatura a garanzia di una corretta degustazione. |                                                                                                                                                             |

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

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

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PREPARAZIONE BEVANDE</b>                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Selezioni</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>Numero di bottiglie:</b> indicare la quantità di bottiglie che si intende raffreddare.<br>E' possibile introdurre <b>fino a 6 bottiglie</b> .<br><b>Durata:</b> indicare il tempo ritenuto sufficiente per raggiungere la temperatura desiderata. |
| <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.                                                                                                                                                                      |
| <b>ALLA FINE DEL CICLO</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Al termine del ciclo l'apparecchiatura emette un segnale acustico e visualizza una schermata di avviso.<br>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.

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONSERVAZIONE A 0°C</b>                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| <b>Prima di avviare il ciclo</b>                                                                                                                                                                                                     | Prima di avviare il ciclo è 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.                                  |
| <b>ALLA FINE DEL CICLO</b>                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| 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.

|                                  |                                                                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PESCE CRUDO</b>               |                                                                                                                  |
| <b>Prima di avviare il ciclo</b> | Prima di avviare il ciclo è 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

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 iniziare la cottura, evitando così la trasformazione delle proteine che si ha, ad esempio, con lo scongelamento della carne con il microonde.

SCONGELAMENTO

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selezioni                 | <b>Tipo di alimento:</b> indicare la natura dell'alimento da processare.<br><b>Preparazione:</b> indicare se l'alimento, in teglia, è intero o in diversa forma (ad esempio affettato, a dadini, a pezzi...).<br><b>Peso:</b> 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                 | <b>Temperatura:</b> indicare la temperatura dell'aria che riscalda l'alimento.<br><b>Durata:</b> 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

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selezioni                 | <b>Temperatura:</b> indicare la temperatura dell'aria che riscalda l'alimento.<br><b>Durata:</b> indicare per quanto tempo si desidera riscaldare l'alimento.<br><b>Ritardo:</b> indicare dopo quanti minuti dall'avvio del programma si desidera che abbia inizio il riscaldamento. |
| 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 in cui avrà inizio il riscaldamento e l'ora di fine riscaldamento.                                                                                                                                                          |
| 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 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

|                           |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selezioni                 | <b>Temperatura:</b> specificare la temperatura dell'aria a cui si desidera cuocere l'alimento.<br><b>Durata:</b> specificare per quanto tempo si desidera cuocere 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.                                                                                               |

COTTURA LENTA RITARDATA

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selezioni | <b>Ora di fine ciclo:</b> specificare a che ora si desidera terminare l'intero ciclo.<br><b>Temperatura:</b> specificare la temperatura dell'aria a cui si desidera cuocere l'alimento.<br><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.<br><b>Durata:</b> indicare il tempo di lievitazione desiderato.<br><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.<br><b>Temperatura:</b> indicare la temperatura desiderata per la fermentazione dei lieviti.<br><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 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | la fermentazione, infine portato a <b>+15°C (risveglio)</b> .<br><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 calda. |
| <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 lievitazione.                                                                                                                                                                        |
| <b>Ciclo in corso</b>            | Il display visualizza le impostazioni e il tempo rimanente alla fine del ciclo.                                                                                                                                                                                                           |

LIEVITAZIONE RITARDATA

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Selezioni</b> | <b>Ora di fine ciclo:</b> indicare a che ora si desidera terminare l'intero ciclo.<br><b>Temperatura:</b> indicare la temperatura desiderata per la fermentazione dei lieviti.<br><b>Durata:</b> 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 <b>+4°C (conservazione)</b> poi di <b>+15°C (risveglio)</b> ; al termine del tempo di attesa ha luogo la lievitazione per il tempo desiderato.<br><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 calda. |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 lievitazione. |
| <b>Ciclo in corso</b>            | 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. MANUTENZIONE ORDINARIA



### 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 adeguate**);
- > 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 antigrasso 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

IT

### 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:

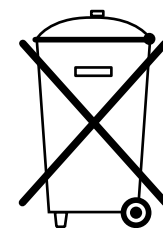
- > i dati dell'etichetta di targa applicata sul lato dell'apparecchiatura stessa (par. 2.1, fig.4);
- > la data di acquisto;
- > l'eventuale codice di allarme visibile sul display.



**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. RICERCA GUASTI

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

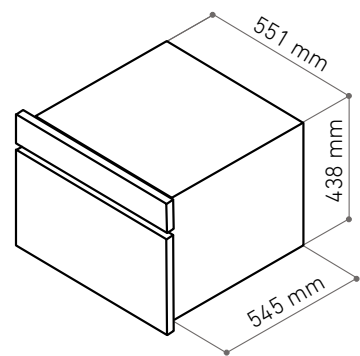


fig.8 Dimensioni incasso

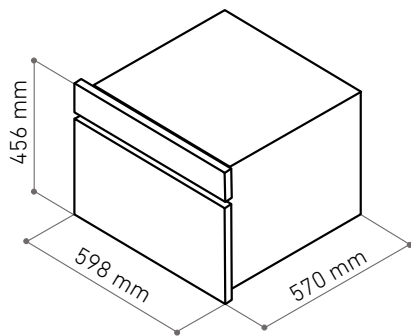


fig.9 Dimensioni prodotto

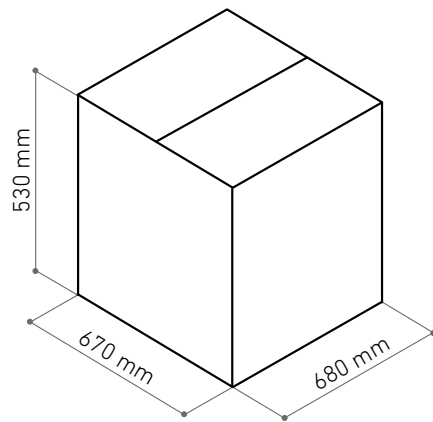


fig.10 Dimensioni imballo

8. SCHEMA ELETTRICO

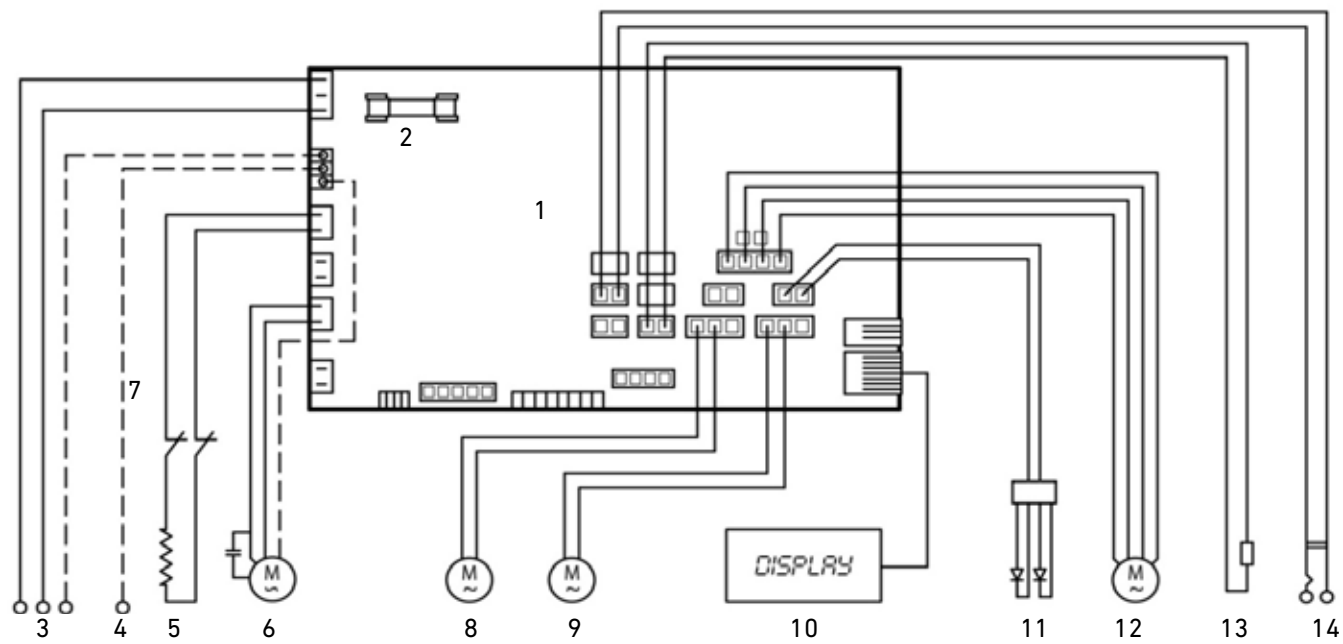


fig.11 Schema elettrico

|   |                             |    |                          |
|---|-----------------------------|----|--------------------------|
| 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.

|                                                                                       |                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>                                                                              | <b>IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT</b>  | <b>26</b> |
|    | 1.1 General instructions.....                                 | 26        |
|                                                                                       | 1.2 Warnings.....                                             | 26        |
|                                                                                       | 1.3 Introduction.....                                         | 26        |
|                                                                                       | 1.4 Transportation and handling.....                          | 26        |
|                                                                                       | 1.5 Unpacking.....                                            | 27        |
|                                                                                       | 1.6 Basic Safety Rules.....                                   | 27        |
| <b>2</b>                                                                              | <b>INSTALLATION</b>                                           | <b>28</b> |
|                                                                                       | 2.1 Label data.....                                           | 28        |
|                                                                                       | 2.2 Electrical connection.....                                | 28        |
|                                                                                       | 2.3 Positioning.....                                          | 28        |
|                                                                                       | 2.4 Ambient temperature and air exchange.....                 | 29        |
|                                                                                       | 2.5 Final checks.....                                         | 29        |
|                                                                                       | 2.6 Safety and control systems.....                           | 29        |
| <b>3</b>                                                                              | <b>USE</b>                                                    | <b>29</b> |
|                                                                                       | 3.1 Notes for the user.....                                   | 29        |
|                                                                                       | 3.2 Internal preparatory cleaning.....                        | 29        |
|                                                                                       | 3.3 The core probe.....                                       | 30        |
|                                                                                       | 3.4 The containers and lids to be used during the cycles..... | 30        |
|                                                                                       | 3.5 Food arrangement.....                                     | 30        |
|                                                                                       | 3.6 Effective chilling and freezing cycles.....               | 30        |
|                                                                                       | 3.7 Storage of blast chilled or deep frozen foods.....        | 31        |
|                                                                                       | 3.8 Programs.....                                             | 31        |
|                                                                                       | 3.9 The display and user interaction.....                     | 32        |
|                                                                                       | 3.10 Icons key.....                                           | 33        |
|                                                                                       | 3.11 Turning on and off.....                                  | 33        |
|                                                                                       | 3.12 Program selection.....                                   | 33        |
|                                                                                       | 3.12.1 End of the program.....                                | 34        |
|                                                                                       | 3.12.2 Pre-cooling.....                                       | 34        |
|                                                                                       | 3.12.3 Blast chilling.....                                    | 34        |
|                                                                                       | 3.12.4 Deep freezing.....                                     | 35        |
|                                                                                       | 3.12.5 Cooling.....                                           | 36        |
|                                                                                       | 3.12.6 Beverages.....                                         | 36        |
|                                                                                       | 3.12.7 0°C Preservation.....                                  | 37        |
|                                                                                       | 3.12.8 Raw fish.....                                          | 37        |
|                                                                                       | 3.12.9 Thawing.....                                           | 38        |
|                                                                                       | 3.12.10 Ready to serve.....                                   | 38        |
|                                                                                       | 3.12.11 Slow cooking.....                                     | 39        |
|                                                                                       | 3.12.12 Raising.....                                          | 40        |
|  | <b>4 ROUTINE MAINTENANCE</b>                                  | <b>42</b> |
|                                                                                       | 4.1 Basic Safety Rules.....                                   | 42        |
|                                                                                       | 4.2 External surface cleaning.....                            | 42        |
|                                                                                       | 4.3 Inner liner cleaning.....                                 | 42        |
|                                                                                       | 4.4 Inactivity periods.....                                   | 42        |
| <b>5</b>                                                                              | <b>NON-SCHEDULED MAINTENANCE</b>                              | <b>43</b> |
|                                                                                       | 5.1 Malfunctions.....                                         | 43        |
|                                                                                       | 5.2 Appliance disposal.....                                   | 43        |
| <b>6</b>                                                                              | <b>TROUBLESHOOTING</b>                                        | <b>44</b> |
|                                                                                       | 6.1 Alarm table.....                                          | 44        |
| <b>7</b>                                                                              | <b>TECHNICAL DATA</b>                                         | <b>44</b> |
|                                                                                       | 7.1 Dimensions.....                                           | 44        |
| <b>8</b>                                                                              | <b>WIRING DIAGRAM</b>                                         | <b>45</b> |
| <b>9</b>                                                                              | <b>INFO</b>                                                   | <b>45</b> |
|                                                                                       | 9.1 Service.....                                              | 45        |
|                                                                                       | 9.2 Customer data.....                                        | 45        |

## 1.1 General instructions

This manual contains instructions about installation, use and safety. Read these instructions carefully.

Store this manual for future reference and keep it with the appliance if sold.

During installation, handling and transport, rest the appliance base on a flat surface, avoiding inclined positions for prolonged periods.

The appliance cannot be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, without the supervision of an adult or a tutor.

Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by unsupervised children.

The power cable and the plug must be accessible when the appliance is installed. The cable must not be bent or squashed as this may compromise the insulation.

Once the installation is complete the ventilation outlets must not be obstructed.

All electrical parts as well as the parts of the cooling circuit must be checked regularly by authorized technical personnel.

The manufacturer is not responsible for damage due to incorrect operation, improper use, or as a consequence of unauthorized repairs or modifications.



## 1.2 Warnings

This manual is an integral part of the product and provides all the necessary information for proper installation and maintenance of the machine.

It is mandatory that the user and the installer read this manual carefully and always refer to it; it must be kept in a well-known place, accessible to all authorized operators (installer, user, maintainer).

The manual must be kept in a dry place.

The manufacturer declines all responsibility and obligations for any damage to the appliance, people and property, that may be attributable to:

- > incorrect installation and/or failure to comply with applicable laws;
- > modifications or improper maintenance;
- > use of non-genuine spare parts or spare parts not

suitable for the model;

> total or partial non-compliance with the instructions in this manual;

> non-compliance with safety instructions and applicable laws during installation

## 1.3 Introduction



**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).

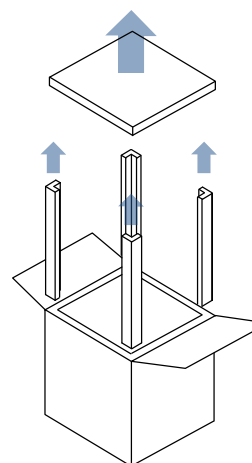


fig.1

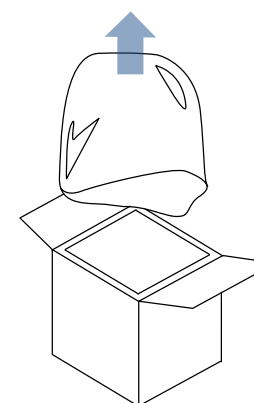


fig.2

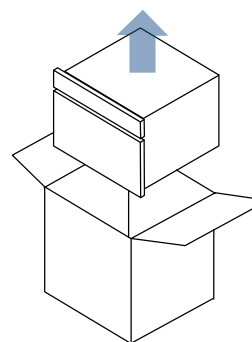


fig.3

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.**

## 1.6 Basic Safety Rules

The user is responsible for operations carried out on the appliance without following the instructions provided in this manual.

The following are the main safety rules to be observed for the installation:

- > 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.

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                                         |                                 | Matricola / Serial Number                            |                       |                     |
| Refrigerante / Refrigerant                            | Q.tà Refrig. / Refrigerant Q.ty | 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 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 cm2 is required (Fig. 5) on the rear of the appliance.

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

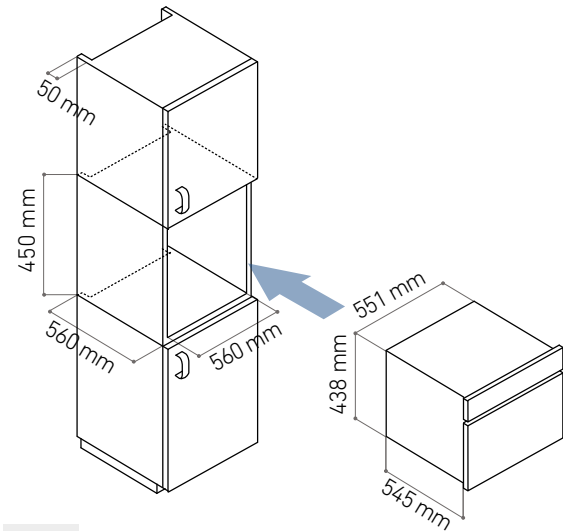


fig.5 Size of the built-in niche

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.

3.7 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

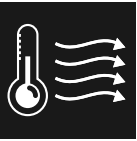
 **BLAST CHILLING**

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.

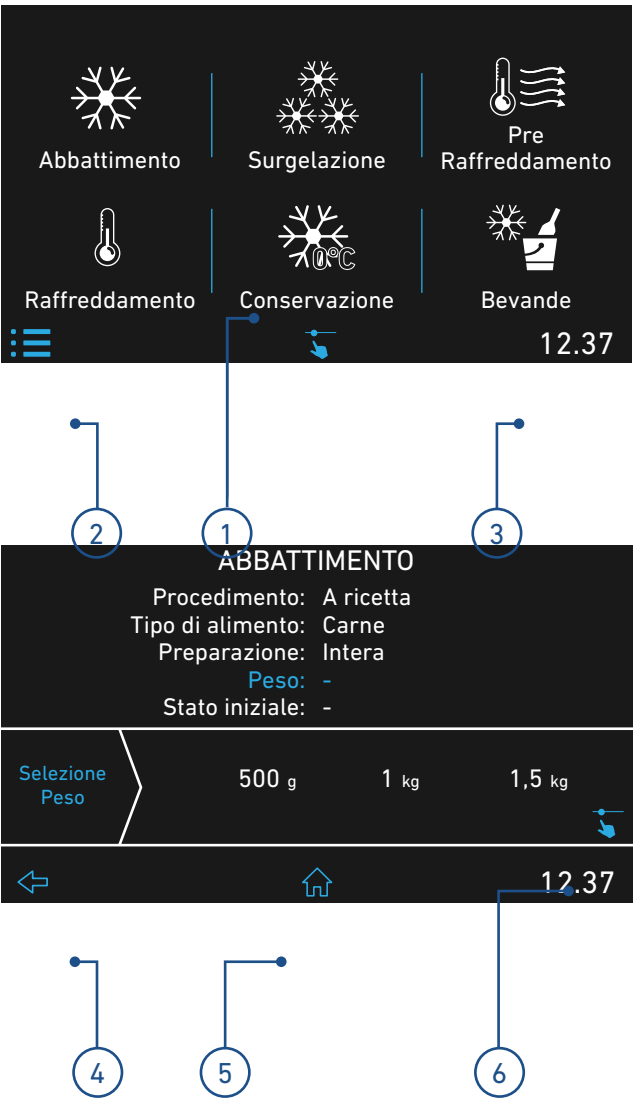
**RAW FISH**  
Incorrect storage of fishery products may cause health risks in relation to contamination by **Anisakis**, a parasite that can be eliminated by prolonged cooking processes or freezing and storage at **-30°C (sanitation)**. This program uses the high performing chiller to reproduce the 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.

**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.

**INFORMATION**

Blast chilling is a process that lowers food temperature to +3°C.

With the core option the duration of the cycle depends on the temperature inside the food.

With the recipe option the duration of the cycle depends on both the quantity and type of food.

ok

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                                                                                                                                        |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                          |                                                                                  |
| The device beeps and displays an information message.<br>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> .<br>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                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Options                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.<br><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).<br><b>Weight:</b> select the quantity of food on the tray.<br><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> . |
| 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.                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CORE MODE                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                             |
| Options                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.<br><b>Preparation:</b> 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 <b>+3°C</b> 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: <b>“Recipe”</b> and <b>“Core”</b> .<br>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.<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.<br><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).<br><b>Weight:</b> select the quantity of food on the tray.<br><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> . |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Options                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.<br><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).<br>The above settings are necessary to determine which program will produce optimal freezing. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

 **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                                                                                                                                              |                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Options                                                                                                                                              | <b>Air temperature:</b> select the desired temperature for cooling the food.<br><b>Cycle length:</b> select the duration of the cooling program. |
| 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                                                                                                                            |                                                                                                                                                  |
| The device beeps and displays an information message.<br>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.

| BEVERAGES                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Options                                                                                                                                              | <b>Number of bottles:</b> select the number of bottles to be cooled, up to 6 bottles.<br><b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle needed to reach the desired temperature. |
| 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                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         |
| The device beeps and displays an information message.<br>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 proprieties 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                                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                 |                                                                                  |
| This program maintains a constant temperature of <b>+1-3°C</b> inside the appliance, until the intervention of the user and for no longer that <b>36 hours</b> . 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                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                  |
| The device beeps and displays an information message.<br>It then switches to preservation mode which maintains the temperature of <b>-18°C</b> inside the appliance until the intervention of the user and for a maximum of <b>24 hours</b> . 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                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Options                                                                                                                                                                                              | <b>Type of food:</b> specify the type of food to be chilled.<br><b>Preparation:</b> specify if the food on the tray is whole or in a different form (i.e.: sliced, diced, in pieces, etc.).<br><b>Weight:</b> select the quantity of food on the tray. |
| 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                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| The device beeps and displays an information message.<br>It then switches to preservation mode which maintains a temperature of <b>+2°C</b> inside the appliance until the intervention of the user. |                                                                                                                                                                                                                                                        |

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| It is possible to choose from two warming modes: <b>“Ready”</b> and <b>“Delayed”</b> .<br>In the <b>“Ready”</b> operating mode, warming immediately begins when the cycle is started.<br>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. |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| READY MODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Options                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Temperature:</b> select the desired temperature of the air inside the appliance.<br><b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle.                                                                                                              |
| 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.                                                                                                                                                                           |
| DELAYED MODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Options                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Temperature:</b> select the desired temperature of the air inside the appliance.<br><b>Cycle length:</b> select the duration of the cycle.<br><b>Delay:</b> select how many minutes after the start of the program you would like the heating to start. |

| Before starting                                                                                                                                                                                                                                                           | It is possible to verify the information in the summary screen.                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Waiting period                                                                                                                                                                                                                                                            | The display shows the selected settings and the warming start and finish times.  |
| During the program                                                                                                                                                                                                                                                        | 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.<br>If the user does not remove the tray, the appliance automatically extends the warming for a further <b>30 minutes</b> , then it switches to preservation mode at <b>+4°C</b> 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 that 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: <b>“Ready”</b> and <b>“Delayed”</b> .<br>In the <b>“Ready”</b> operating mode cooking immediately begins when the cycle is started.<br>In the <b>“Delayed”</b> operating mode cooking 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 cooked and ready for lunch or dinner time. |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| READY MODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Options                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Cycle length:</b> select how long you want to cook the food for.<br><b>Temperature:</b> select the temperature you want to cook the food at.                                                                                                          |
| 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.                                                                                                                                                                         |
| DELAYED MODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Options                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Cycle length:</b> select how long you want to cook the food for.<br><b>Temperature:</b> select the temperature you want to cook the food at.<br><b>Delay:</b> select how many minutes after the start of the program you would like cooking to start. |
| Before starting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | It is possible to verify the information in the summary screen.                                                                                                                                                                                          |
| Waiting period                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | The display shows the selected settings and the cooking start and finish times.                                                                                                                                                                          |
| During the program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 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            | <b>Temperature:</b> select the desired temperature for the fermentation of the yeast.<br><b>Raising length:</b> select the duration of the raising.<br><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. |
| 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            | <b>End of cycle:</b> select when to end the full cycle.<br><b>Temperature:</b> select the desired temperature for the fermentation of the yeast.<br><b>Raising length:</b> select the duration of the raising. The appliance immediately starts the raising; when the raising period is over the dough is kept at <b>+4°C (preservation)</b> to stop fermentation, then warmed to <b>+15°C (reawakening)</b> .<br><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. |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

DELAYED MODE

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Options            | <b>End of cycle:</b> select when to end the full cycle.<br><b>Temperature:</b> select the desired temperature for the fermentation of the yeast.<br><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.<br><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. |
| 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

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. ROUTINE MAINTENANCE



### 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:

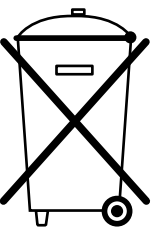
- > the data on the data label applied on the side of the appliance (par. 2.1, fig. 4);
- > the date of purchase;
- > any visible alarm code on the display.



**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. TROUBLESHOOTING

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

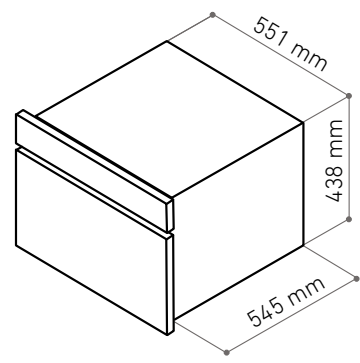


fig.8 Built-in dimensions

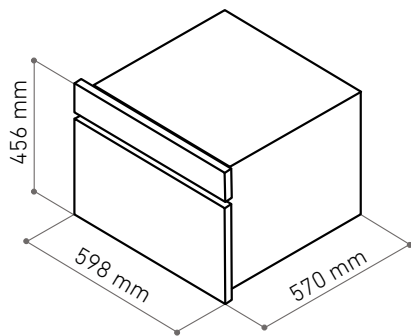


fig.9 Overall dimensions

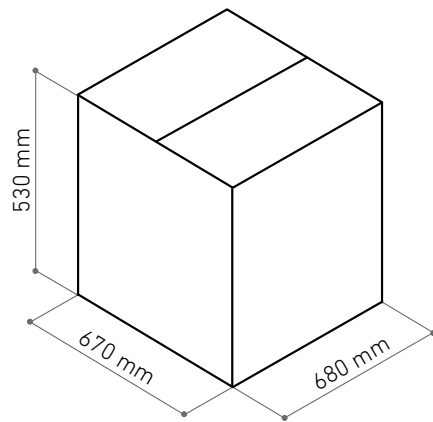


fig.10 Packaging dimensions

8. WIRING DIAGRAM

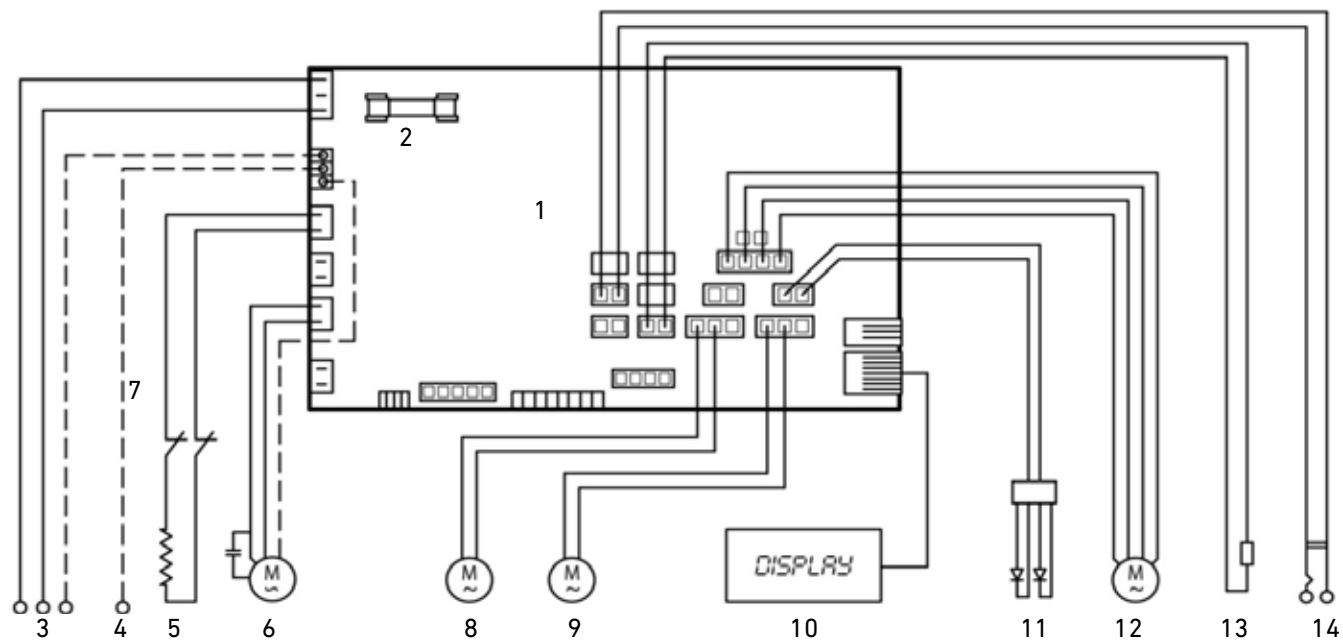


fig.11 Wiring diagram

|   |                 |    |                           |
|---|-----------------|----|---------------------------|
| 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)  
[info@fhiaba.com](mailto:info@fhiaba.com)  
Tel. +39 0434 420160  
Info Line 800-344222