



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

MAINTENANCE AND USER MANUAL



Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti sono invitati a contattare il rivenditore o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

ATTENZIONE CONTIENE GAS INFIAMMABILE R290. Il prodotto deve essere trattato da personale autorizzato (sentire il fornitore su come smaltire HFC dell'isolamento).

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection system)

This marking displayed on the product or in its literature, indicates that it should not be disposed of with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources.

Household users should contact the retailer from which they purchased the product, or their local government office, for details of where and how to safely recycle this item in an environmentally friendly way.

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

INDICE

1.0	ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE	7
1.1	Introduzione	
1.2	Condizioni di impiego	
1.3	Sicurezza tecnica	
2.0	DATI TECNICI	9
3.0	INSTALLAZIONE	10
3.1	Introduzione	
3.2	Movimentazione	
3.3	Rimozione dell'imballo	
3.4	Integrità	
3.5	Smaltimento macchina	
3.6	Pulizia	
3.7	Condizioni di lavoro	
3.8	Schemi d'installazione	
3.9	Fissaggio	
3.10	Messa in funzione	
4.0	FUNZIONAMENTO	14
4.1	Area comandi	
4.2	Prima accensione	
4.3	Impostazione lingua, data e ora	
4.4	Riscaldamento a vuoto	
4.5	Menu principale	
4.6	Menu secondario	
5.0	USO	16
5.1	Abbattimento	
5.2	Surgelazione	
5.3	Conservazione	
5.4	Lievitazione	
5.5	Decongelamento	
5.6	Cioccolato	
5.7	Yogurt	
5.8	Raffredda bottiglie	
5.9	Essiccazione	
5.10	Cottura lenta	
5.11	Preraffreddamento	
5.12	Preriscaldamento	
6.0	AVVISI E ALLARMI	24
6.1	Avviso protezione compressore	
6.2	Allarme porta aperta	
6.3	Allarme errata lettura sonda camera	
6.4	Allarme errata lettura sonda al cuore	
6.5	Allarme alta temperatura cella	
6.6	Allarme black out	
6.7	Avviso pulizia condensatore	

7.0	PULIZIA E MANUTENZIONE	25
7.1	Rimozione sportello	
7.2	Pulizia griglia frontale di aspirazione	
7.3	Pulizia del fondo dell'apparecchio	
7.4	Sostituzione faretto led (W60-W45)	
8.0	SONDA TERMOMETRICA	27
9.0	DISPOSIZIONE PRODOTTO	28
9.1	Disposizione su ripiani	
9.2	Disposizione alimenti	
9.3	Disposizione sul fondo	
10.0	DOTAZIONE DI SERIE	29
11.0	RICERCA GUASTI NON SEGNALATI	29
12.0	SCHEDA DI SICUREZZA GAS R290	30

1.0 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

1.1 INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarla per avere acquistato l'abbattitore multifunzione LIFE.

LIFE integra in poco spazio molteplici funzioni, nasce dalla collaborazione con Chef e Maestri pasticceri di fama internazionale, coniugando la migliore tradizione con la tecnologia più avanzata e di sicurezza.

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Il presente manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, deve essere conservato con la massima cura nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso e deve accompagnare la stessa anche nel caso cambi proprietario.

1.2 CONDIZIONI DI IMPIEGO

L'apparecchio è destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente progettato: abbattimento, surgelazione, conservazione di vivande, lievitazione di impasti, scongelamento di cibi surgelati, raffreddamento di bevande, produzione di yogurt, essiccazione e cottura lenta a bassa temperatura sottovuoto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio. Non utilizzare il prodotto per rinfrescare l'ambiente.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di uso improprio dell'apparecchio.

Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini e/o persone che per capacità fisiche, sensoriali o psichiche non siano in grado di utilizzare in sicurezza l'apparecchio.

Non usare apparecchi elettrici nel vano interno dell'apparecchio se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.

L'apparecchio è dotato di sonda al cuore per il rilevamento della temperatura all'interno del prodotto.

Maneggiare la sonda con cautela tramite l'apposita impugnatura. Non inserire la sonda o altri oggetti appuntiti nella griglia ventilatori o in altre fessure di aerazione.

Inserire le teglie o i recipienti caldi maneggiandoli con appositi guanti da forno per evitare scottature. Evitare cadute accidentali della teglia per errato inserimento.

Non utilizzare dispositivi meccanici o di altra natura per accelerare il processo di scongelamento se non quelli eventualmente raccomandati dal costruttore.



L'ABBATTITORE NON E' UN FRIGORIFERO/CONGELATORE TRADIZIONALE. Terminato il ciclo di lavoro impostato, se prevista, si attiva la modalità temporanea di conservazione. Riporre il prodotto in frigorifero o congelatore per la conservazione a lungo termine.

1.3 SICUREZZA TECNICA

L'installazione e le operazioni di manutenzione straordinaria e riparazione devono essere effettuate esclusivamente da tecnici specializzati. L'installatore è tenuto ad osservare le prescrizioni inerenti le norme igienico sanitarie, le norme antincendio, infortunistiche e disposizioni di fornitura elettrica.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, togliere l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore o scollegando la spina dalla rete elettrica. Attenzione: rimuovere la spina impugnandola direttamente e non tirando il cavo.

In caso di inutilizzo prolungato scollegare la spina di alimentazione elettrica.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso dovrà essere sostituito dal costruttore o dal servizio assistenza tecnica o comunque da persona qualificata.

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di aerazione dell'apparecchio.



La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi sullo sportello aperto, non sedersi e non appoggiarvi oggetti pesanti.



**Non conservare all'interno dell'apparecchio bombolette spray sotto pressione, liquidi o gas esplosivi come accendini, acetone, benzina o comunque prodotti che riportino la dicitura "infiammabile".
Rischio di esplosione!**

Per la pulizia, manutenzione, installazione, smaltimento e movimentazione fare riferimento ai capitoli dedicati.




Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso dovrà essere sostituito dal costruttore o dal servizio assistenza.




Garanzia: Frigo2000 garantisce gli apparecchi in tutte le loro parti per un periodo secondo termini di legge vigenti a partire dalla data riportata sulla fattura di vendita. La garanzia esclude le parti danneggiate a seguito del trasporto, cattiva installazione o manutenzione, non conformità di impianti elettrici o derivanti da usi impropri degli apparecchi.




Assistenza: rivolgersi al proprio rivenditore fornendo modello e matricola riportati nella targhetta dell'apparecchio.

Modifiche di prodotto: Frigo2000 si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica di carattere estetico o tecnico senza alcun preavviso.

2.0 DATI TECNICI

Serial W720020000	Model W60BX	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 300W		Ins. HFC 245			MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A					
		Cool. Cap.: 850 W	IP: X2					
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290					
		Clima Class: 4	Quantity: 145g					

Serial W720020000	Model W45BX	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 300W		Ins. HFC 245			MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A					
		Cool. Cap.: 850 W	IP: X2					
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290					
		Clima Class: 4	Quantity: 135g					

Serial W720020000	Model W30N	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 150W		Ins. HFC 245			MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A					
		Cool. Cap.: 850 W	IP: -					
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290					
		Clima Class: 4	Quantity: 115g					

L'apparecchio è conforme alle direttive Europee come riportato in dettaglio nell'allegata **dichiarazione di conformità CB**. I dati sono riportati sulla targhetta CE all'interno dell'apparecchio.

La Classe climatica 4 riportata in etichetta corrisponde ad una temperatura ambiente di 32°C secondo normativa vigente.

Modello	W60	W45	W30
Teglie supportate	Teglie 35x32	Teglie 35x32	Teglie 32x26
Peso max teglia	15	15	12
Dim. est. (mm)	L 595	L 595	L 558
	P 546	P 546	P 380
	H 596	H 456	H 360
Peso (kg)	60	55	40
Capacità (lt)	45	26	22
Potenza massima	550 W	550 W	550 W
Assorbimento massimo	2.8A	2.8A	2.8A
Resa frigorifera	900 W*	900 W*	900 W*
Tensione	220V-240V/50Hz	220V-240V/50Hz	220V-240V/50Hz
			*Evap -10°C cond. +40°C

3.0 INSTALLAZIONE

3.1 INTRODUZIONE

! Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di uso improprio dell'apparecchio.
L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico specializzato.

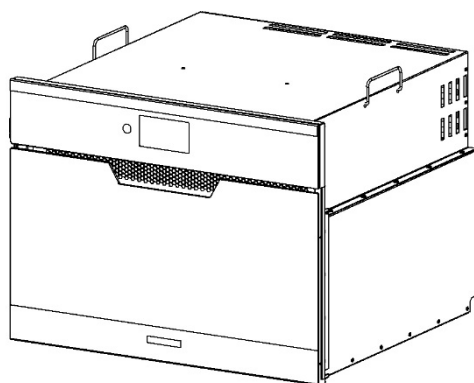
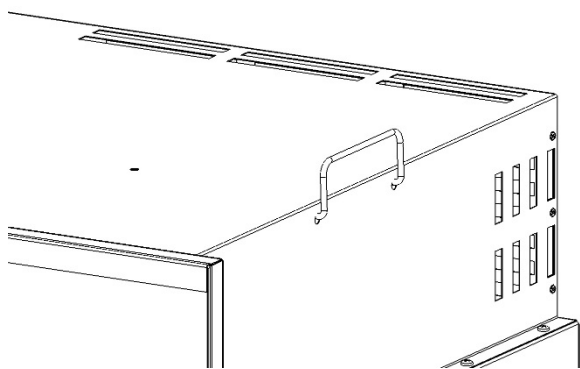
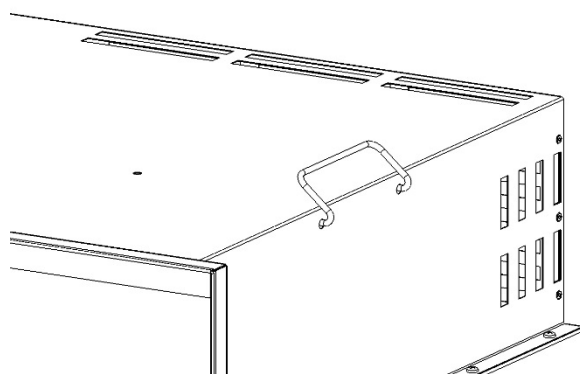
L'apparecchio deve essere installato da personale specializzato secondo le istruzioni riportate in questo manuale.

3.2 MOVIMENTAZIONE

Movimentare l'apparecchio imballato usando un carrello elevatore o un transpallet manuale con lunghezza forche pari alla lunghezza del pallet o scatola cartone e capacità di carico adeguata al peso dell'apparecchio. Afferrare la scatola di cartone dalle apposite maniglie nel caso di piccoli spostamenti eseguendo l'operazione in due persone.

3.3 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

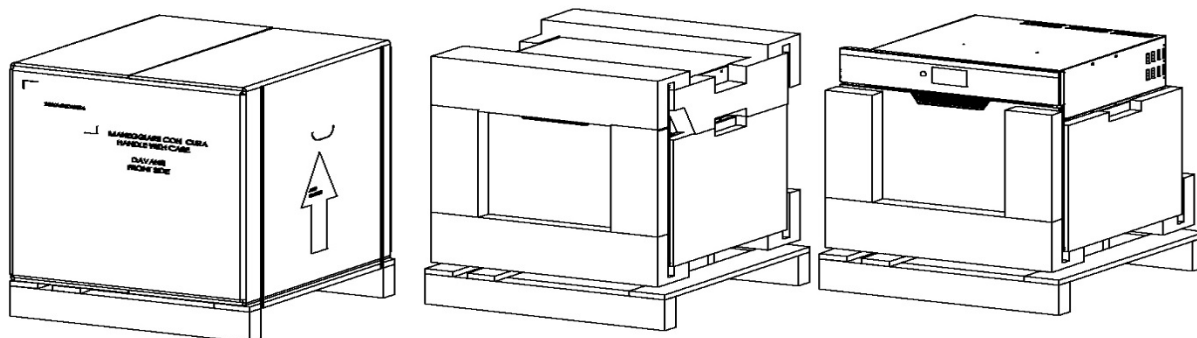
Aprire la scatola di cartone e sfilare le protezioni in polistirolo. Sollevare la macchina in direzione verticale utilizzando le apposite maniglie, eseguire tale operazione in due persone.



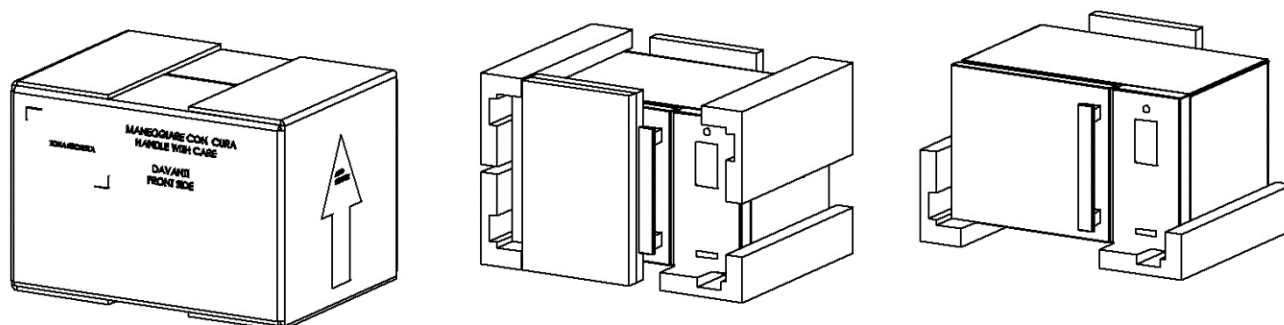
Durante queste operazioni proteggere la mani con i guanti. Non disperdere l'imballo nell'ambiente, provvedere alla smaltimento secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

⚠ Non sollevare, tirare o trasportare la macchina facendo presa sulla maniglia della porta o sul cruscotto superiore.

W60 – W45



W30



3.4 INTEGRITÀ

Verificare l'integrità dell'apparecchio in tutte le sue parti e la corrispondenza della dotazione di serie interna degli accessori.

3.5 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

Lo smaltimento deve avvenire rispettando le seguenti precauzioni: togliere la spina dalla presa elettrica, togliere la porta, la griglia e tutto ciò che è amovibile. Non danneggiare il circuito frigorifero. **ATTENZIONE CONTIENE GAS PROPANO INFIAMMABILE. FAR SMALTIRE IL GAS E LA MACCHINA DA PERSONALE AUTORIZZATO.** Il tipo di refrigerante è indicato sul targhetta.

3.6 PULIZIA

Pulire il vano interno con una spugna inumidita in acqua tiepida.

3.7 CONDIZIONI DI LAVORO

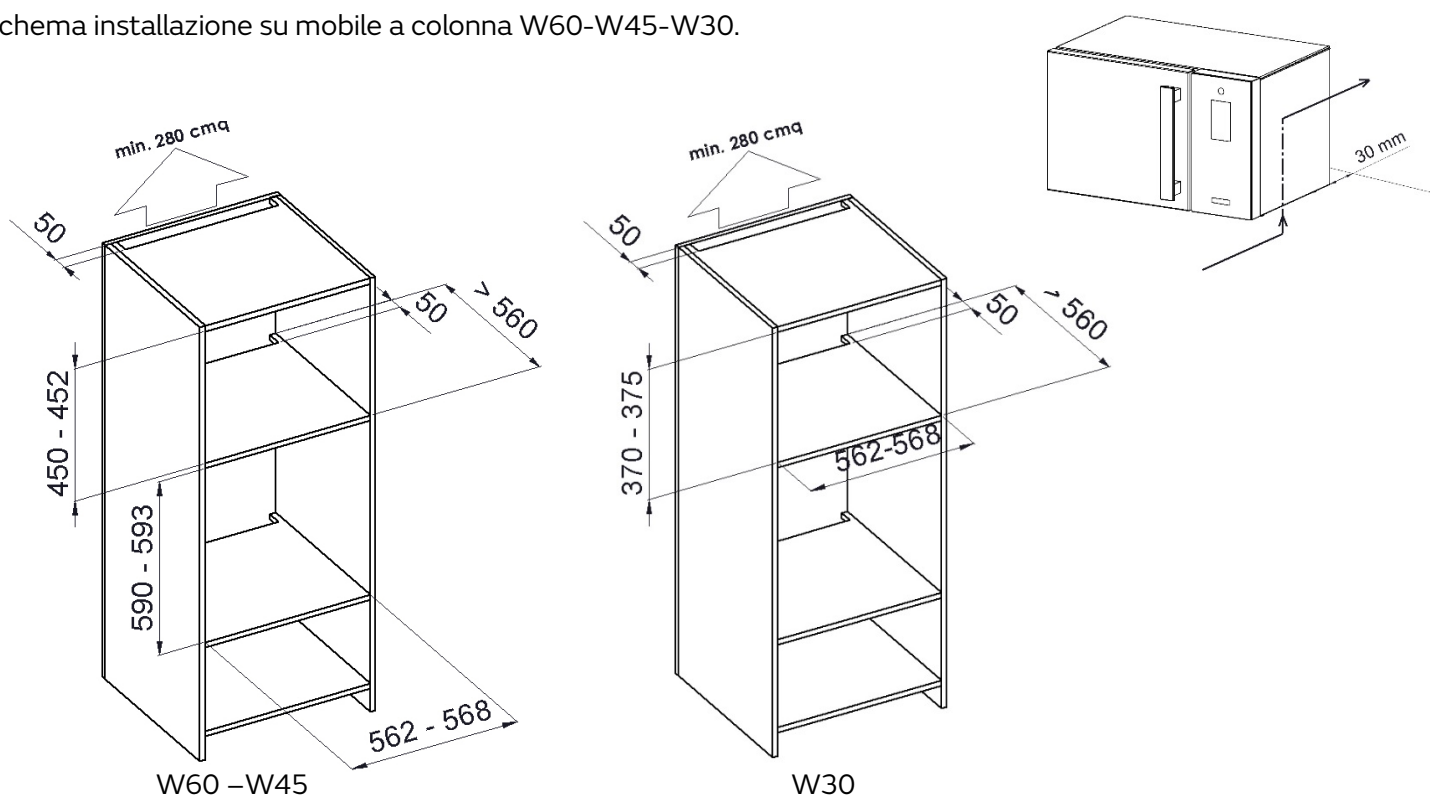
Assicurarsi che l'ambiente in cui viene installato l'apparecchio risponda alle condizioni per il quale è progettato. Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e in zona ben areata. Inerente alle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato è inferiore ai 70dB(A).

3.8 SCHEMI D'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'assistenza tecnica devono essere effettuate da personale qualificato. Un'errata installazione può causare gravi danni a persone o cose.

Attenzione: deve essere lasciato lo spazio posteriore per il passaggio dei cavi elettrici.

Schema installazione su mobile a colonna W60-W45-W30.



Le misure sono espresse in mm.

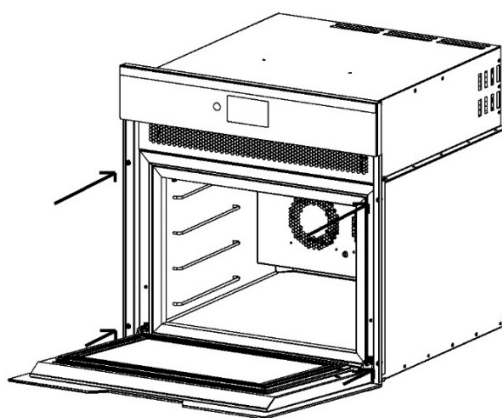
Accertarsi che vi sia lo spazio necessario per l'apertura della porta.

⚠ Attenzione: per un corretto ricambio d'aria è obbligatorio lasciare la parete posteriore superiore del mobile aperta e una uscita d'aria minima di 280 cmq (Vedi figura). Nel caso del W30 freestanding lasciare 30 mm dal muro per permettere il ricircolo dell'aria ed assicurarsi che la griglia di aerazione posta sul fondo sia libera permettendo il passaggio dell'aria.

3.9 FISSAGGIO

Assicurarsi che il fondo del mobile possa sopportare un peso di 70 kg.

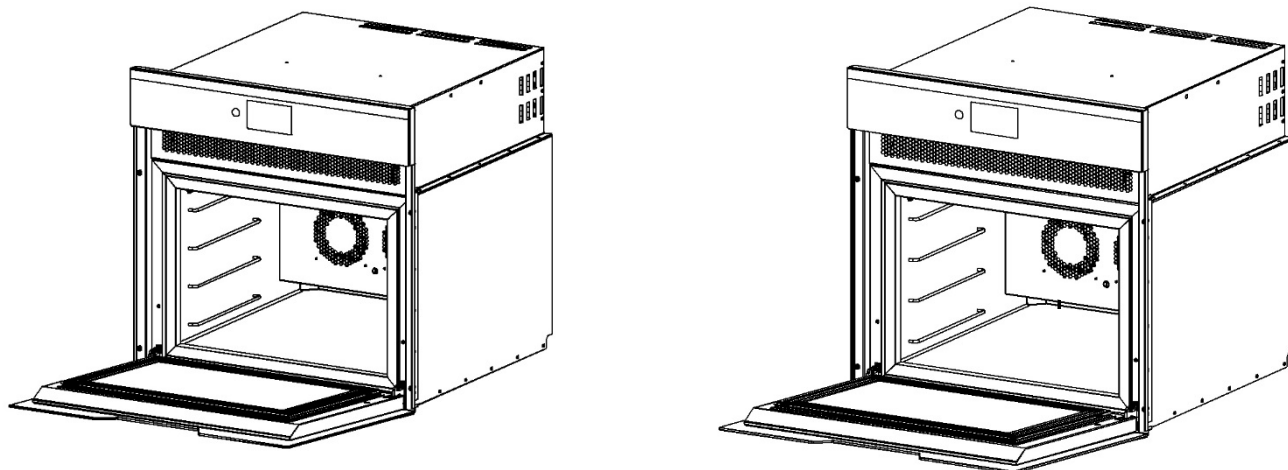
Posizionato l'apparecchio nel vano fissarlo con le apposite viti in dotazione.



3.10 MESSA IN FUNZIONE

Prima di effettuare la connessione alla rete elettrica verificare che:

- La tensione e la frequenza siano conformi alle condizioni di lavoro riportate sulla targhetta; la tolleranza massima è di $\pm 10\%$ del valore nominale;
- Il circuito di alimentazione elettrica risponda alla normativa vigente;
- L'impianto elettrico preveda un interruttore differenziale (salvavita);
- Ci sia una sufficiente aerazione garantita dalle prese d'aria;
- La temperatura dell'ambiente di funzionamento non superi 32°C . Oltre tale temperatura non sono garantite le performance dichiarate;



Se l'apparecchio è stato trasportato in posizione non verticale aspettare almeno 4 ore prima di accendere la macchina. Durante il posizionamento inclinare l'apparecchio per un angolo non superiore a 30° .





La messa a terra è obbligatoria. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni o infortuni causati dalla mancanza o inefficienza di messa a terra, errata installazione, manomissione, cattiva manutenzione, imperizia d'uso o a causa del mancato rispetto delle norme di sicurezza elettriche vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio.

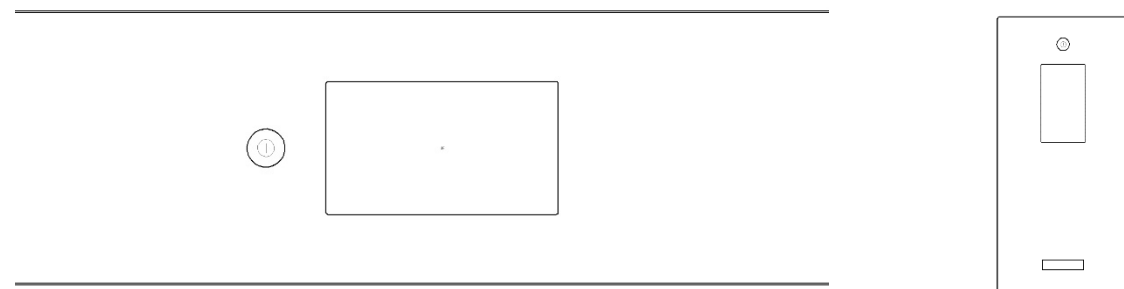
4.0 FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è dotato di interfaccia comandi di tipo "Touch-screen" azionabile con un semplice tocco delle dita. Se le dita sono fredde è possibile che il display non reagisca.

⚠ Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per evitare di danneggiare il display.

4.1 AREA COMANDI

Con una pressione superiore a 2 secondi sul tasto di accensione ON/OFF  l'apparecchio si accende. Per spegnere premere nuovamente il tasto ON/OFF  per almeno 2 secondi, l'apparecchio passa in modalità stand-by.



4.2 PRIMA ACCENSIONE

⚠ Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente il paragrafo "Installazione".

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica, il display visualizza per circa 1 minuto l'immagine circolare di caricamento sistema in corso.

4.3 IMPOSTAZIONE LINGUA, DATA E ORA

Alla prima accensione il sistema richiede di impostare lingua, data e ora. Selezionare la lingua desiderata e toccare "OK". Toccando il tasto "OK" i dati vengono memorizzati e il display visualizza la pagina successiva "Data e ora". Impostare data e ora agendo sui tasti - e +.

In assenza di interventi per un tempo di 1 minuti, il display visualizza il menu principale.

Per modificare successivamente "Lingua" o "Data e ora" selezionare: Menu>Funzioni>Impostazioni >Lingua o Data e ora.

4.4 RISCALDAMENTO A VUOTO

E' utile eseguire un riscaldamento a vuoto prima di utilizzare l'apparecchio per sgrassare le resistenze.

A tal fine eseguire il ciclo "Yogurt", in questa fase è possibile che si generino degli odori che non rappresentano un malfunzionamento e spariscono in breve tempo.

4.5 MENU PRINCIPALE

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C un alimento crudo o appena cotto, blocca la proliferazione batterica, aumenta del 70% il tempo di conservazione in frigorifero mantenendo inalterata la qualità.

Surgelazione

Raffredda rapidamente fino a -40°C un alimento crudo o appena cotto mantenendone la qualità originaria. Aumenta il tempo di conservazione in freezer fino ad alcuni mesi.

Conservazione

Mantiene gli alimenti alla temperatura desiderata compresa fra -40°C e + 85°C con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%.

Lievitazione

Crea il microclima ideale per una perfetta lievitazione favorendo lo sviluppo ottimale dell'alveolatura interna e degli aromi. Il ciclo può essere immediato o programmato.

Decongelamento

Decongela rapidamente gli alimenti in totale sicurezza, rispettando la qualità originaria senza rischi per la salute.

Cioccolato

Consente di creare cioccolatini della forma desiderata mediante cicli di cristallizzazione e stacco dedicati.

Yogurt

Consente di realizzare yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità.

Raffredda bottiglie

Raffredda rapidamente vino, birra e bevande fino alla temperatura desiderata.

Cottura lenta

Consente la lenta cottura a bassa temperatura di alimenti sottovuoto.

Essiccazione

Disidrata delicatamente frutta, verdura e funghi.

Preraffreddamento

Raffredda il vano interno prima di eseguire un ciclo di abbattimento o surgelazione.

Preriscaldamento

Riscalda il vano interno prima di eseguire una cottura lenta. Si consiglia di preriscaldare la cella almeno alla medesima temperatura di cottura.

Tenendo premuto qualsiasi tasto funzione per almeno 3 secondi il display visualizza la relativa pagina di informazioni utili.

4.6 MENU SECONDARIO

Dal menu principale è possibile visualizzare il menu secondario appoggiando il dito sul display e facendolo scivolare verso sinistra.

Pulizia

Consente di igienizzare la cella eliminando i cattivi odori.

Impostazioni

Consente di accedere alla modifica di "Lingua" e "Data e ora".

Service

Consente di accedere tramite password allo stato macchina da parte del personale tecnico autorizzato.

5.0 USO

Nei supermercati si trovano spesso prodotti che del cibo hanno solo la parvenza. Nell'industria alimentare è diffuso l'impiego di conservanti chimici, zuccheri e additivi che hanno un impatto negativo sulla nostra salute come dimostrano molti studi scientifici.

Con LIFE si potranno abbandonare i prodotti industriali, utilizzando, invece, ingredienti freschi per cucinare in casa piatti sani e genuini conservandone a lungo la freschezza.

Per attivare un procedimento toccare il relativo tasto sul display e seguire le istruzioni.

Tenendo premuto qualsiasi tasto funzione per almeno 3 secondi il display visualizza la relativa pagina di informazioni utili.

Tenendo premuto il tasto dell'alimento desiderato per 3 secondi, si visualizzano le tipologie degli alimenti indicati.

Tenendo premuta la pezzatura per altri 3 secondi, viene specificata la dimensione e tipologia dell'alimento scelto.

CONTENITORI CONSIGLIATI

È consentito l'utilizzo di contenitori di tutti i materiali che non temono gli sbalzi termici: acciaio inox, alluminio, silicone, materiale plastico, vetro pirex ecc... Evitare di introdurre contenitori in ceramica, coccio o terracotta.

CONSIGLI DI PORZIONAMENTO

Prima di surgelare alimenti come sughi, brodi, vellutate, spezzatini, verdure e cotture varie di alimenti superiori ai 2kg si consiglia di porzionare in contenitori, per poter avere in qualsiasi momento piccole porzioni pronte da poter rigenerare velocemente.

Dopo la cottura si consiglia di travasare gli alimenti in teglie, vaschette o altri contenitori adatti alla conservazione di alimenti cotti. Raffreddare il recipiente caldo utilizzato per la cottura allunga in modo considerevole i tempi di abbattimento e surgelazione.

5.1 ABBATTIMENTO

La funzione di abbattimento consente di raffreddare rapidamente alimenti cotti, che vanno inseriti ancora caldi non appena terminata la cottura.

I batteri trasformano le sostanze chimiche presenti nei cibi provocandone il degrado e nella fascia di temperatura compresa fra +65°C e +10°C trovano le condizioni ideali per proliferare. Proprio ciò che accade quando in cucina lasciamo raffreddare un prodotto cotto a temperatura ambiente.

L'abbattimento rapido a +3°C di un alimento appena cotto allunga notevolmente il periodo di conservazione, fino al 70%, mantenendo intatta la qualità originaria.

Nel caso di abbattimento di prodotti lievitati (ad es. pane, pizza, focacce) si consiglia di lasciare il prodotto in ambiente 5 minuti prima di iniziare il programma di abbattimento al fine di disperdere l'umidità eccessiva dell'impasto prima dell'abbattimento.

Il programma selezionato può prevedere l'uso della sonda al cuore a seconda che la dimensione dell'alimento ne consenta o meno l'inserimento. All'avvio dei programmi che prevedono la possibilità di utilizzare la sonda verrà richiesto se utilizzare la sonda o procedere con un programma automatico a tempo. Avviando il programma con l'utilizzo della sonda il ciclo non avrà una durata prestabilita, ma finirà non appena sarà raggiunta la corretta temperatura al cuore dell'alimento. In basso a destra verrà visualizzato il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.

L'apparecchio è dotato di una tecnologia che gestisce dinamicamente temperatura e intensità della ventilazione. Durante la funzione abbattimento LIFE gestisce vari fasi in modo automatico.

In tutti i programmi di abbattimento, nella prima fase, vengono raggiunte temperature fino a -25°C, questo consente un raffreddamento più rapido ed efficace e non causa alcun congelamento del prodotto. Raggiunta la corretta temperatura dell'alimento LIFE aumenterà gradualmente i gradi fino al raggiungimento della fine del ciclo.

Si consiglia di eseguire un ciclo di preraffreddamento prima di avviare l'abbattimento, in questo modo il ciclo sarà più efficace e si riduce il consumo di energia.

A procedimento ultimato l'apparecchio attiva la conservazione automatica a temperatura positiva fino a quando l'utente non la arresta. Al termine del ciclo conservare l'alimento nel frigorifero. La temperatura di conservazione dipende dalla tipologia di alimento selezionato.

ELENCO PROGRAMMI:

MINISTRONE – SALSA – PASTA – RISO QUICHE- CARNE – PESCE – VERDURA – FRUTTA – PANE- DOLCI -

Pasta secca: l'abbattimento della pasta produce uno shock termico che blocca immediatamente il processo di cottura. La pasta non si incolla perché si gelificano gli amidi e non è necessario aggiungere olio. Si può conservare in frigorifero fino a 3 giorni. La pasta precotta e abbattuta in frigorifero dà modo di avere un primo piatto pronto in 5 min., avendo la possibilità di variare il condimento, con la qualità di un primo piatto appena preparato.

Esempio di cottura pasta non condita:

Lessare la pasta come d'abitudine, cuocendola per il 60% del tempo indicato dal produttore.

Mentre la pasta cuoce preraffreddare LIFE.

Scolare la pasta e versarla in una pirofila o contenitore leggermente unti di olio.

Avviare la funzione abbattimento, scegliendo il tipo di pasta utilizzata; se si tratta di pasta ripiena avviare il programma "tortellini", in caso di pasta fresca, tagliatelle, maltagliati, tagliolini ecc. Selezionare "pasta secca".

Terminata la funzione, chiudere ermeticamente il contenitore e riporre nel frigorifero

Al bisogno rigenerare la pasta in forno combinato vapore o saltare in padella con un po' di acqua calda leggermente salata con il condimento desiderato.

Arrosti: possono essere abbattuti usando la sonda al cuore appena sfornati. Il processo di evaporazione si interromperà immediatamente evitando la dispersione dei liquidi; la carne rimarrà morbida, saporita e nutriente. Sarà possibile affettarla senza romperla, consumarne subito una parte e conservare il resto in frigorifero fino ad una settimana.

Pan di spagna: il pan di spagna, se raffreddato a temperatura ambiente perde molta umidità, risulta secco e poco invitante. Con l'abbattimento a si blocca l'evaporazione quando il prodotto è ancora caldo mantenendo sofficità e leggerezza. La funzione è consigliabile anche per tutti i tipi di dolci cotti con lievito istantaneo.

Mousse a strati: è possibile raffreddare ogni strato riducendo notevolmente i tempi di preparazione: la bassa ventilazione non smonta il preparato e non deforma la superficie.

Pasta sfoglia: Permette di preparare in casa sfoglie perfette con tempistiche notevolmente ridotte. Il programma è composto di 3 step di abbattimento per raffreddare velocemente la sfoglia durante le piegature. Si consiglia di tenere la sfoglia in conservazione fino al momento della cottura per ottimizzare lo shock termico, che garantisce la croccantezza e friabilità della sfoglia.

Crema: Abbattere le creme all'uovo le protegge dall'aggressione batterica e allunga i tempi di conservazione.

5.2 SURGELAZIONE

Congelare e surgelare non sono sinonimi. Nei processi di congelamento e di surgelazione c'è una variabile fondamentale che rende le due tecniche profondamente diverse: il tempo e la ventilazione.

A differenza del congelamento, la surgelazione è un processo molto rapido che, sfruttando temperature fino a -40°C/-30°C permette di mantenere intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti grazie al processo di microcristallizzazione. L'acqua gela senza lacerare le cellule: carne, pesce, frutta e verdura non subiranno alcuna modificazione nella struttura biologica.

Il programma selezionato può prevedere l'uso della sonda al cuore a seconda che la dimensione dell'alimento ne consenta o meno l'inserimento. Ad esempio è disponibile l'uso nel caso si selezioni: carne>intera, non è disponibile in caso si selezioni: carne>fettine.

L'apparecchio è dotato di una tecnologia che gestisce dinamicamente temperatura e intensità della ventilazione.

Eseguire sempre un ciclo di preraffreddamento prima di avviare la surgelazione, in questo modo il ciclo sarà più efficace, inoltre si riduce il consumo di energia.

Il prodotto cotto va inserito nell'apparecchio quando è ancora caldo, non attendere il raffreddamento. Se la temperatura del prodotto supera i 100°C al cuore attendere qualche minuto prima di inserirlo in LIFE.

A procedimento ultimato l'apparecchio attiva la conservazione a temperatura negativa – 18° fino a quando l'utente non la arresta. Al termine del ciclo toccare il tasto STOP e riporre l'alimento nel congelatore.

ELENCO PROGRAMMI:

MINISTRONE - SALSE – PASTA – RISO – QUICHE- CARNE – PESCE – VERDURA – FRUTTA – FORMAGGIO - PANE - PIZZA – DOLCI E GELATO

Grigliata mista in 8 minuti: la carne surgelata con LIFE può essere cotta senza essere scongelata. Un petto di pollo, un hamburger una fettina di manzo e uno spiedino possono essere cotti sulla piastra ben calda in circa 8 minuti. Cosce e sovra cosce di pollo o pesci interi possono essere cotti sia in piastra che al forno direttamente da surgelati

Affettati: gli affettati mantengono colori vivi e il sapore d'origine. Si possono acquistare nei migliori salumifici gli affettati freschi di qualità garantita e creare delle scorte da utilizzare al bisogno. Salame, prosciutto crudo, cotto, speck e bresaola si scongelano a temperatura ambiente in pochissimi istanti mantenendo le caratteristiche originali. È possibile farcire panini da consumare al momento opportuno con il profumo e la freschezza di un prodotto appena tagliato. Consigliamo di surgelare il pane già tagliato a metà, sarà così pronto per essere farcito. Qualora gli affettati dovessero essere usati per farcire una pizza, è consigliabile metterli direttamente da surgelati, al fine di mantenere la loro idratazione in cottura.

Nella preparazione di stuzzichini e antipasti, surgelare gli affettati con i grissini già avvolti dal salume o già formati a conetto o rosellina. Al momento del servizio basterà toglierli dal congelatore 10 minuti prima della consumazione.

Formaggi: Porzionare a piacere i formaggi e usare la funzione surgelazione – formaggi – selezionando la dimensione scelta. Conservare in congelatore a fine ciclo. Al bisogno togliere dal congelatore circa 15 min. prima del consumo, fragranza e qualità sono mantenute intatte. Nel caso di parmigiano, ricotta affumicata. Potrete grattugiare direttamente il formaggio appena tolto dal congelatore e riporre quello avanzato. Tagliare a cubetti la mozzarella per la pizza e al momento del bisogno, usarla direttamente da surgelata in cottura.

Pesce crudo: esistono dei rischi legati alla contaminazione da Anisakis, un parassita pericoloso per la salute che solo la cottura oltre i 65°C o le basse temperature possono eliminare. Con la surgelazione e la conservazione a - 20°C per almeno 24 ore ogni rischio viene eliminato. Con la funzione surgelazione l'acqua contenuta nelle carni si cristallizza rapidamente senza lacerare le fibre. Crostacei, molluschi, pesce a filetti, avranno una qualità nettamente superiore rispetto al corrispondente fresco conservato in frigorifero per 1 giorno.

È possibile mantenere il pesce all'interno di LIFE dopo la surgelazione o riporlo nel proprio congelatore per almeno 24 ore prima del scongelamento, per una corretta bonifica dall'anisakis pulire sempre LIFE prima e dopo l'utilizzo.

Verdure surgelate grigliate: Gli ortaggi ricchi d'acqua si danneggiano in un congelatore tradizionale, gusto e consistenza si alterano e le sostanze nutrienti vanno perdute. È possibile surgelare le verdure già tagliate con il programma dedicato e cuocerle senza scongelarle su una piastra ben calda o in pentola, per realizzare in pochi minuti un contorno saporito.

Frutta: è possibile surgelarla evitando annerimento e bruciature da freddo. La frutta surgelata rappresenta una scorta sempre disponibile per realizzare ottime macedonie, crostate, strudel, torte e decorazioni. È possibile surgelare anche la frutta cotta e conservarla nel congelatore per creare una scorta di qualità nei mesi a venire. Si consiglia di tagliare la frutta a fettine, eccetto i frutti di bosco che vanno lasciati interi. La frutta può essere utilizzata per realizzare sorbetti, inserendola a piccoli pezzi direttamente in un food processor.

Minestroni e zuppe: Gli ortaggi raccolti, lavati e tagliati a pezzetti possono essere surgelati e conservati a lungo nel congelatore per preparare minestroni e zuppe.

Gnocchi: per avere gnocchi fatti in casa sempre disponibili è possibile prepararne in abbondanza e surgelarli creando una scorta dalla quale attingere in qualunque momento. E' possibile cuocere il prodotto direttamente da surgelato.

Pasta all'uovo: Tutti i formati di pasta fresca possono essere surgelati. In seguito sarà possibile cuocerli direttamente in acqua bollente da surgelati.

Gelato: Frulla la frutta precedentemente surgelata per pochi minuti con l'aggiunta di un albume e 1 cucchiaino di zucchero per creare ottimi sorbetti. Utilizza il programma ice cream per stabilizzare gelati fatti in casa appena usciti dal mantecatore.

Ghiaccioli: Con gli appositi stampini è possibile realizzare ghiaccioli e stecchi gelato dalle forme fantasiose e vivaci, ricoperti di cioccolato fondente e granella di nocciole. Con la frutta surgelata, un po' di miele e un po' di acqua si otterranno dei ghiaccioli sani e facili da preparare.

5.3 CONSERVAZIONE

Permette di regolare la temperatura da -40°C a $+85^{\circ}\text{C}$ con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. I valori di temperatura e ventilazione sono impostabili ad inizio ciclo, ma è possibile modificarli anche a ciclo in corso toccando i setpoint visualizzati sul display.

Il procedimento di conservazione è l'unico che consente di modificare l'intensità della ventilazione. Può essere utilizzato oltre che per conservare, anche per raffreddare o riscaldare gli alimenti in fasi specifiche della realizzazione della ricetta.

Temperatura	Ventilazione	
$-30^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$	100%	Surgelazione manuale a ciclo continuo
-20°C	50%	Conservazione freezer
-12°C	50%	Conservazione gelati e semifreddi
0°C	25%	Conservazione pesce/crostacei
$+2^{\circ}\text{C}$	50%	Frollatura carni sottovuoto (pezzature grandi per 7/10 giorni)
$+3^{\circ}\text{C}$	25%	Conservazione prodotti da frigorifero
$+4^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione bollicine/prosecco brut
$+5^{\circ}\text{C}$	25%	Ostriche, mitili, conchiglie
$+6^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione bollicine/prosecco dry/extra dry
$+10^{\circ}\text{C}$	25%	Conservazione prodotti grassi (burro e formaggi stagionati)
$+10^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione bianchi giovani e rosati
$+12^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione vini rossi giovani o rosati strutturati
$+14^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione vini rossi strutturati, vini passiti e liquorosi
$+16^{\circ}\text{C}$	75%	Conservazione vini rossi di grande struttura e tannicità

5.4 LIEVITAZIONE

Cosa c'è di meglio del pane fatto in casa! Di forme e colori diversi, il pane fresco e fragrante è sempre gradito a pranzo o a cena. Ma per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. Una condizione impossibile da ricreare in casa, ma disponibile con LIFE! Si otterrà un impasto di qualità straordinaria pronto da infornare.

Con LIFE puoi rallentare l'azione dei lieviti e programmare la maturazione dell'impasto all'ora desiderata per la cottura. È possibile sfruttare anche la notte per lievitare. Allungando i tempi è consigliabile ridurre la quantità di lievito e si otterranno pane, focacce e pizza leggeri e digeribili.

La temperatura ideale di lievitazione è +28°C. E' possibile però regolarla a piacere entro i limiti impostati. La durata della lievitazione va impostata in base alla quantità di lievito e al tipo di farina utilizzati nell'impasto. Con farine di W elevato si potrà utilizzare una quantità inferiore di lievito e la durata della lievitazione sarà maggiore.

Quantità limitate di lievito (0,5% - 5g su 1kg di impasto) e una lievitazione lunga rendono l'impasto più fragrante e digeribile. A tale scopo è possibile impostare lunghe lievitazioni a bassa temperatura (inferiore a 16°C) per tempi superiori a 24 ore.

PROGRAMMI DI LIEVITAZIONE

LIEVITAZIONE IMMEDIATA: consente di impostare temperatura e durata della lievitazione. All'avvio l'apparecchio attiva il riscaldamento o il raffreddamento per raggiungere la temperatura impostata. Il ciclo termina allo scadere del tempo impostato.

LIEVITAZIONE PROGRAMMATA - BASE: consente di impostare temperatura di lievitazione, durata di lievitazione e orario di fine lievitazione. L'apparecchio calcola automaticamente il tempo eccedente rispetto a quello di lievitazione impostato e procede a raffreddare l'impasto per tale periodo inibendo l'attività dei lieviti. Questo periodo è detto tempo di mantenimento.

Il programma funziona su 4 fasi distinte:

Raffreddamento: in circa 1 ora LIFE raffredda l'impasto per rallentare l'azione dei lieviti.

Mantenimento: la durata viene calcolata automaticamente a seconda dell'orario impostato di fine ciclo. La temperatura viene mantenuta intorno ai 4°C per far maturare l'impasto senza che i lieviti si sviluppino eccessivamente.

Risveglio: per 1 ora LIFE riscalda gradualmente la cella fino a +16°C al fine di risvegliare l'azione dei lieviti e prepararli alla successiva fase di lievitazione.

Lievitazione: LIFE lieviterà l'impasto per il tempo impostato alla temperatura desiderata.

E' utile nel caso si desideri trovare la sera l'impasto perfettamente lievitato.

Ad esempio: se si vuole infornare la pizza alle 19:00 la sera e si attiva il ciclo la mattina alle 9:00 con una durata di lievitazione di 5 ore, il sistema provvederà a raffreddare l'impasto per 1 ora, a conservarlo a +4°C per 3 ore, a risvegliarlo a +16°C per 1 ora e a lievitarlo per le rimanenti 5. Lo stesso principio vale se si desidera preparare l'impasto il giorno precedente.

LIEVITAZIONE PROGRAMMATA AVANZATA: consente di impostare temperatura di raffreddamento, temperatura di risveglio, temperatura di lievitazione, le durate relative ad ogni processo e l'orario di fine lievitazione. L'apparecchio opera come nel caso della lievitazione programmata base" e calcola automaticamente il tempo di mantenimento.

E' utile nel caso si desideri controllare con precisione diverse temperature e più fasi di lievitazione fino al termine del ciclo.

Le 4 fasi possono essere regolate a piacere.

Raffreddamento/Pre-lievitazione: in questa prima fase è possibile raffreddare o pre-lievitare l'impasto. Per ricette che prevedono l'utilizzo di pochissimo lievito o di un periodo di puntatura, temperatura e durata possono essere regolati a piacere. Per il raffreddamento impostare un tempo di raffreddamento tanto più lungo quanto più grande sarà la pezzatura del prodotto inserito.

Mantenimento: la durata viene calcolata automaticamente a seconda dell'orario impostato di fine ciclo. La temperatura viene mantenuta al set impostato per far maturare l'impasto senza che i lieviti si sviluppino eccessivamente.

Risveglio: LIFE riscalda gradualmente la cella fino al set impostato al fine di risvegliare l'azione dei lieviti e prepararli alla successiva fase di lievitazione. La durata dovrà essere tanto maggiore quanto più grande sarà la pezzatura del prodotto inserito. La fase di risveglio consente di avere un'alveolatura uniforme nei grandi lievitati, riscaldando lentamente ed in modo omogeneo tutto l'impasto.

Lievitazione: LIFE lieviterà l'impasto per il tempo ed alla temperatura impostata.

Pane: Il pane più buono è quello fatto in casa con farina, acqua, lievito e un po' di sale. Prepara una quantità maggiore di impasto, forma i panini, cuocili e surgela le scorte. Potrai scongelare di volta in volta il pane che desideri e consumare un prodotto fragrante, come appena sfornato utilizzando la funzione scongelamento o mettendo il lievitato direttamente in forno a 140/160° C.

Pizza: la lievitazione lenta consente di ridurre la quantità di lievito, ma va controllata con temperature costanti e precise. Con LIFE puoi lievitare con cicli fino a 48 ore anche a bassa temperatura. Se si utilizza il lievito madre l'impasto si arricchisce di composti che lo rendono migliore anche dal punto di vista organolettico. Il risultato è una pizza leggera, soffice e digeribile.

Brioche, croissants, fagottini e plumcake: è possibile lievitare in modo naturale brioche, croissants, fagottini e plumcake evitando di acquistare i prodotti industriali.

5.5 DECONGELAMENTO

Il scongelamento di pesce e carne crudi è uno dei processi più lenti e delicati che si affrontano in cucina. Utilizzare l'acqua corrente è sconsigliato, mentre nel microonde cuociono parzialmente gli alimenti e ne alterano la parte proteica compromettendone la qualità. Il scongelamento in frigorifero è efficace, ma risulta troppo lento e contrasta con le esigenze della quotidianità.

LIFE, grazie alla tecnologia derivata dal mondo professionale, rende il processo di scongelamento rapido e sicuro.

Terminata la funzione scongelamento, Life passa automaticamente alla temperatura di conservazione intorno ai +4°C in camera.

LIFE adatta la tempistica della funzione, rispetto al tipo di alimento, alla pezzatura e alla temperatura iniziale della camera. Per esempio: se in precedenza era stato avviato un ciclo di surgelazione e ora si desidera scongelare, si consiglia di effettuare un ciclo di pulizia. Prima di avviare la funzione scongelamento per ridurre i tempi del processo, LIFE calcola le tempistiche necessarie a seconda della temperatura di partenza della cella.

ELENCO PROGRAMMI:

MINESTRE – SALSE – PASTA - CARNE – RISO – QUICHE - PESCE – VERDURA – FRUTTA –FORMAGGIO -PANE - PIZZA – DOLCI

Pesce: scongelando il pesce da servire crudo si manterrà il prodotto idratato, senza ossidazione e consistenza. Struttura, colore e sapore resteranno invariati.

Si consiglia di scongelare tartare di pesce o carne crudi, solo al momento della consumazione, per assaporarne fragranza e freschezza.

Pane: manterrà la fragranza del prodotto appena sfornato, senza perdere l'idratazione e l'aroma.

Insalate: insalate di riso e di pasta fredda saranno servite alla temperatura perfetta di consumazione.

Il roastbeef: verrà scongelato mantenendo la succosità e colore inalterati.

5.6 CIOCCOLATO

Cioccolato amaro, semi amaro, dolce, un fantastico impasto ottenuto amalgamando la pasta di cacao, il burro di cacao e lo zucchero.

Con il semplice raffreddamento del cioccolato fluido non si ottiene un prodotto lucido e croccante a causa della cattiva cristallizzazione del burro di cacao.

Un normale frigorifero ha una temperatura inadeguata per diversi fattori. La scarsa ventilazione e l'eccessiva umidità provocano un decadimento qualitativo del prodotto. Con LIFE è possibile eseguire un ciclo di cristallizzazione per stabilizzare il cioccolato e favorire l'ottimale sviluppo degli aromi. In caso di utilizzo di stampi per la realizzazione di praline o gusci il ciclo cioccolato consente il corretto distacco del prodotto dallo stampo.

Cioccolatini: è possibile usare il cioccolato bianco, al latte o fondente.

Temperature e tempistiche per la cristallizzazione ottimale:

Ciocolato fondente	30 min. - 12°C
Ciocolato al latte	35 min. - 10°C
Ciocolato bianco	35 min. - 8°C

Qualora si volessero ottenere delle camicie da farcire è necessario riempire gli stampini, svuotare il cioccolato in eccesso e avviare la funzione cristallizzazione. Al termine farcire a piacere, riversare il cioccolato per la sigillatura livellando con la spatola e avviare nuovamente la funzione cristallizzazione.

5.7 YOGURT

Lo yogurt è un alimento nutriente e leggero che migliora il nostro benessere. LIFE ricrea l'ambiente ideale perché i fermenti trasformino il latte in yogurt. Puoi scegliere il latte migliore, preparare piccole o grandi quantità e aggiungere la frutta fresca che preferisci, avrai sempre a disposizione uno spuntino sano e nutriente. Potrai finalmente eliminare dalla tua dispensa le confezioni industriali che contengono zuccheri, conservanti e aromi aggiunti.

Yogurt: è consigliabile preparare lo yogurt con del latte intero (fresco o a lunga conservazione) e dello yogurt naturale bianco o una confezione di fermenti lattici come starter. Il latte fresco consente di ottenere uno yogurt di densità minore rispetto a quello a lunga conservazione. Se si utilizza latte non pastorizzato è necessario bollirlo. Si possono usare bevande alternative quali latte di soia, cocco o riso. Il contenuto di grassi e le colture utilizzate nello yogurt di partenza influenzano la consistenza dello yogurt prodotto. Non tutti gli yogurt sono adatti come starter.

METODO PRODUZIONE YOGURT

Mescolare il latte e lo yogurt nella proporzione 10 a 1, ossia utilizzare il 10% di yogurt sulla quantità di latte stabilita. Versare in un recipiente di vetro o in singoli vasetti sterilizzati e chiuderli con il tappo o usando la pellicola trasparente per alimenti. Inserire nell'apparecchio e avviare il ciclo Yogurt. Il ciclo ha una durata media di 10 ore. Tempistiche e temperature variano rispetto al tipo di latte usato.

Durante il procedimento i vasetti non devono essere mossi o scossi.

Al termine del processo l'apparecchio provvede automaticamente al raffreddamento dello yogurt.

Riporre lo yogurt in frigorifero fino a 8 giorni.

E' possibile aggiungere allo yogurt caffè, scaglie di cioccolato, frutta fresca, miele, confettura o cereali solo a fine ciclo. Con gli appositi stampini, usando la funzione surgelazione, si possono creare gelati allo yogurt. Sarà sufficiente aggiungere del miele e un po' di acqua, oppure inserire della frutta a pezzetti o gocce di cioccolato.

5.8 RAFFREDDA BOTTIGLIE

La funzione raffredda bottiglie consente di selezionare il tipo di vino o di bevanda da raffreddare in pochi minuti alla temperatura ideale di servizio, selezionandone la quantità. Al termine del ciclo LIFE andrà in conservazione, trasformandosi in una cantinetta per mantenere costante la temperatura di servizio.

I tempi di raffreddamento variano a seconda della tipologia di bevanda, dal numero di bottiglie e dalla temperatura di partenza della cella di LIFE. Indicativamente i tempi di raffreddamento variano tra i 10 ed i 30 minuti.

Temperature di servizio dei programmi:

Vino Rosso:	16/18°C
Vino Bianco:	14/16°C
Bollicine:	6/8°C
Birra:	3°C
Acqua:	4°C
Bevande:	4/6°C

5.9 ESSICAZIONE

La funzione essiccazione consente di disidratare frutta, verdura e funghi. Disporre il prodotto tagliato finemente sulle griglie su carta forno e lasciare la porta leggermente aperta per consentire l'uscita dell'umidità in eccesso con l'apposito accessorio. Il processo ha una durata compresa tra le 12 e le 36 ore. Verificare di aver raggiunto il grado di essiccazione desiderato a fine processo e nel caso riavviare il processo per ulteriori 4-6 ore. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente in un contenitore con chiusura ermetica per diversi mesi.

5.10 COTTURA LENTA

LIFE cuoce lentamente sottovuoto verdure, pesce e carne a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e nutrienti, come nessun metodo di cottura tradizionale può fare. La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e preserva vitamine, proteine e sali minerali che le alte temperature potrebbero parzialmente eliminare. Inserire sempre e solo il prodotto in buste sottovuoto certificate per la cottura degli alimenti. Avviare sempre il ciclo di pre-riscaldamento prima di avviare la Cottura Lenta, a seconda della temperatura iniziale e del set impostato possono trascorrere anche diverse ore affinché LIFE sia pronto.

A fine cottura è possibile scegliere se effettuare:

- **Mantenimento caldo:** l'alimento rimane alla medesima temperatura di cottura, per un consumo immediato, consigliato per cibi che non hanno soffrono una cottura prolungata come spezzatino, tagli di carne ricchi di tessuto connettivo e salse
- **Abbattimento:** a fine cottura l'alimento viene immediatamente abbattuto per fermare la cottura e mantenerlo in sicurezza per un consumo dei giorni seguenti
- **Surgelazione:** a fine cottura l'alimento viene immediatamente surgelato e può successivamente essere conservato in freezer.

Accorgimenti per la cottura lenta sottovuoto:

- Porre sottovuoto gli alimenti utilizzando un sistema sottovuoto a campana assicurandosi di aver raggiunto il più basso livello di pressione residua possibile. Non inserire mai alimenti caldi (>6°C) all'interno dei sacchetti prima del vuoto, eventualmente abbattere preventivamente l'alimento.
- Non inserire alcol nei sacchetti. Dealcolizzare sempre vino, birra e liquori prima dell'inserimento in cottura.
- Utilizzare sale e spezie con moderazione, la cottura lenta esalta il sapore e la sapidità degli alimenti, correggere eventualmente a fine cottura.
- Coprire eventuali ossa e sporgenze appuntite per evitare che possano perforare i sacchetti.
- Assicurarsi di aver ottenuto il vuoto e che non resti dell'aria all'interno.
- Garantire la circolazione dell'aria intorno all'alimento, ripiegare eventuali lembi dei sacchetti o tagliare sacchetti di dimensioni eccessive. Utilizzare le griglie o le teglie forate per la cottura.
- Non coprire in alcun modo i ventilatori durante la cottura.

5.11 PRERAFREDDAMENTO

Ogni qualvolta si debba avviare un ciclo di abbattimento/surgelazione è importante eseguire il preraffreddamento del vano interno. In questo modo il ciclo di abbattimento/surgelazione sarà più efficace e veloce, inoltre si riduce il consumo di energia.

5.12 PRERISCALDAMENTO

Utilizzare il ciclo di preriscaldamento prima di avviare la funzione cottura lenta. Impostare una temperatura di preriscaldamento almeno pari alla temperatura di cottura dell'alimento. Non introdurre l'alimento durante il ciclo di preriscaldamento.

6.0 AVVISI E ALLARMI

6.1 AVVISO PROTEZIONE COMPRESSORE

Avviamenti ravvicinati del compressore possono pregiudicarne l'affidabilità.



Per evitare avviamenti del compressore con frequenze eccessive è previsto un tempo minimo di pausa fra due partenze ravvicinate.

6.2 ALLARME PORTA APERTA

Dopo 30 secondi dall'apertura della porta, compare l'avviso di porta aperta accompagnato da un allarme sonoro intermittente. Si consiglia di limitare il più possibile le aperture porta durante un ciclo in esecuzione. Se l'allarme persiste oltre i 3 minuti la macchina interrompe automaticamente il ciclo in corso.

Chiudendo la porta l'allarme scompare automaticamente.

Se l'allarme compare anche con porta chiusa, contattare il servizio assistenza per la verifica o sostituzione del sensore apertura porta.

6.3 ALLARME ERRATA LETTURA SONDA CAMERA

In caso di errata lettura della sonda camera o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme di errata lettura sonda camera. In questa condizione la macchina non esegue più nessun tipo di ciclo.

Il tasto **Ignora** consente di tornare alla pagina principale.

Se l'allarme persiste contattare l'assistenza.

6.4 ALLARME ERRATA LETTURA SONDA AL CUORE

In caso di errata lettura della sonda al cuore o di guasto della stessa, il display visualizza l'allarme sonda al cuore.

Dove è possibile il ciclo proseguirà con la sonda cella

Il tasto **Ignora** consente di tornare alla pagina principale.

6.5 ALLARME ALTA TEMPERATURA CELLA

Se la temperatura rilevata dalla sonda cella è superiore ai **100°C**, compare l'allarme "**Alta temperatura**". Appena la temperatura rilevata scende sotto al valore di allarme si torna alla modalità o ciclo precedente.

Toccando il tasto info compaiono le informazioni relative all'allarme, il display visualizza la pagina Info alta temperatura.

6.6 ALLARME BLACK OUT

In caso di black-out prolungato per meno di 5 minuti se l'apparecchio stava eseguendo un ciclo, al ripristino dell'alimentazione, il ciclo che era in corso riprenderà automaticamente dal punto interrotto. In caso di black-out prolungato per più di 5 minuti comparirà anche un messaggio "interruzione alimentazione".

Toccando il tasto **ignora** il display visualizza la pagina relativa al ciclo in corso che era stato interrotto dal black-out.

6.7 AVVISO PULIZIA CONDENSATORE

Dopo un numero di ore di funzionamento della macchina compare il messaggio "pulizia condensatore raccomandata, contattare un centro di assistenza autorizzato".

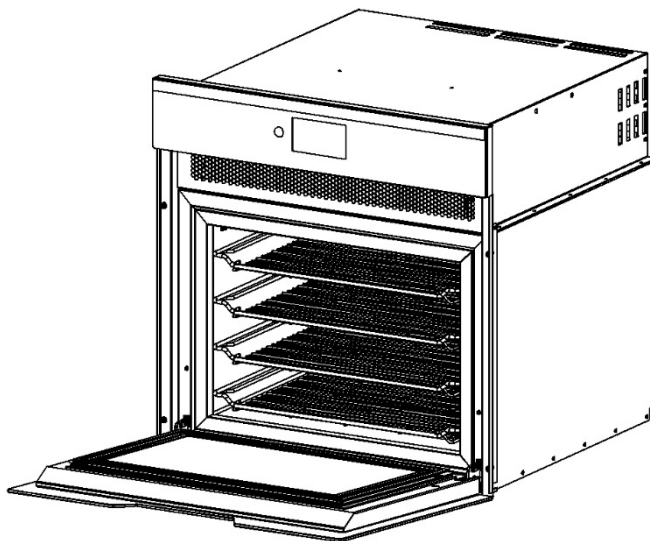
Il tasto **ignora** permette di eliminare l'allarme.

Il tasto Posticipa permette di rinviare l'allarme.

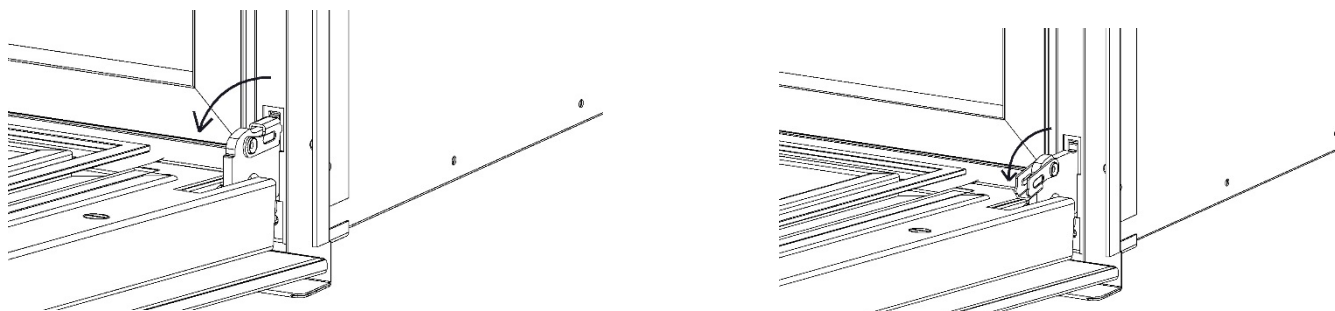
7.0 PULIZIA E MANUTENZIONE

7.1 RIMOZIONE SPORTELLLO

La porta è collegata al corpo macchina attraverso le cerniere.



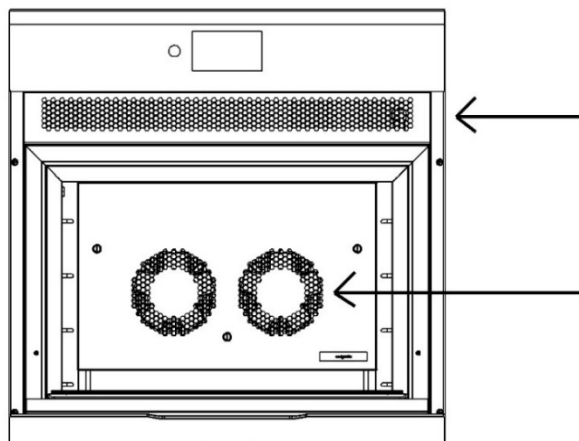
Prima di rimuovere la porta per manutenzione o per pulizia sbloccare le linguette d'arresto ruotando verso l'alto la linguetta di aggancio su ambo le cerniere.



Sfilare la porta dalle feritoie del corpo macchina eseguendo le operazioni in figura. **NON** tirare mai lo sportello dalla maniglia ma afferrare i lati con le mani.

7.2 PULIZIA GRIGLIE FRONTALI DI ASPIRAZIONE

Pulire le griglie frontali facendo la massima attenzione che oggetti estranei non entrino attraverso le griglie andando a compromettere il corretto funzionamento della stessa.



7.3 PULIZIA DEL FONDO DELL'APPARECCHIO

A fine ciclo, se necessario, pulire il fondo della macchina.

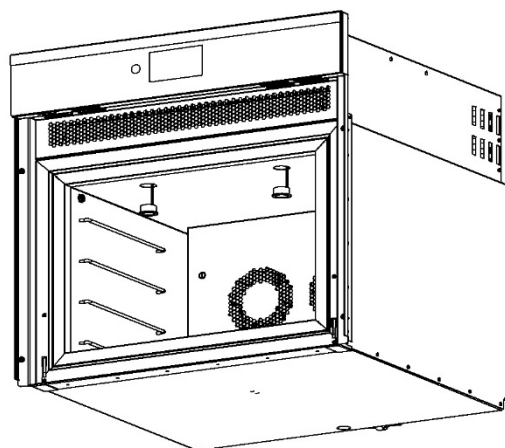
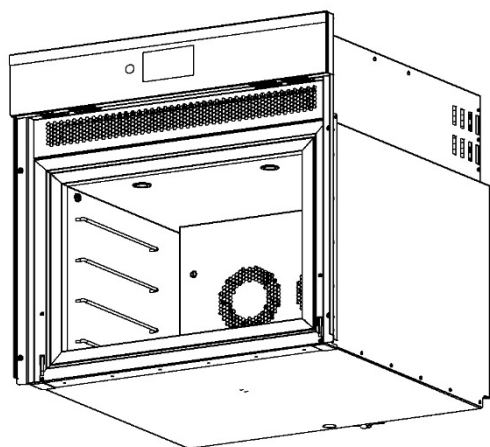
Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato seguendo scrupolosamente le istruzioni di seguito riportate

Le superfici interne ed esterne possono essere lavate con una spugna inumidita in acqua tiepida e detersivi non aggressivi chimicamente; a pulizia ultimata, asciugare con un panno asciutto e morbido. L'applicazione di prodotti atti a dare lucentezza è consigliabile solo sulle pareti esterne. Si consiglia di eseguire spesso una pulizia periodica sulle ventole e la camera, con il prodotto igienizzante in dotazione, azionando la funzione pulizia e spruzzando con le ventole in movimento. L'operazione verrà eseguita con porta aperta.

7.4 SOSTITUZIONE FARETTI LED (W60 - W45)

I led luminosi si trovano sulla parte superiore interna del vano. Per la sostituzione seguire le seguenti istruzioni:

Spegnerne la macchina premendo il tasto ON/OFF e scollegare la spina dalla presa elettrica. Estrarre i farette dalla loro sede aiutandosi con un cacciavite a taglio. Sconnettere il faretto dall'apposito connettore. Non tirare i fili per non danneggiare i cablaggi elettrici interni. Sostituire il faretto e riporre dentro all'apposita sede il cavo in eccesso. I farette sono fissati a scatto nell'apposito foro tondo.

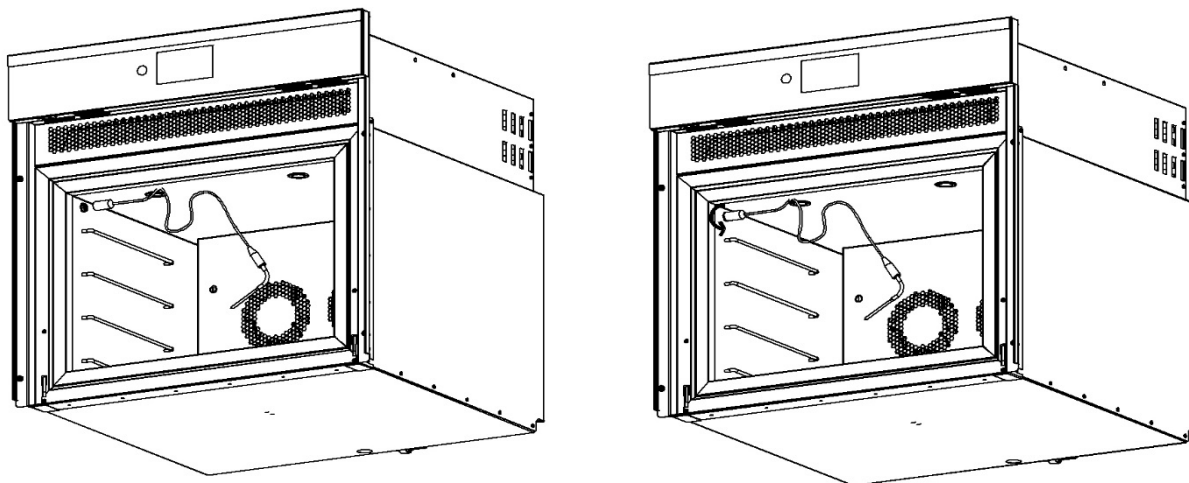


8.0 SONDA TERMOMETRICA

L'impiego della sonda consente di controllare con precisione le temperature dei programmi impostati. Per un funzionamento ottimale, la sonda deve essere posizionata al centro del prodotto. Verificare che la punta della sonda non fuoriesca dal prodotto e non sia a contatto con la teglia.



Non inserire la sonda nelle feritoie di aerazione, potrebbero danneggiarsi i ventilatori e la sonda stessa. Se non utilizzata la sonda può essere rimossa. Svitare la sonda come indicato in figura e riporla in un cassetto. Non lasciare la sonda all'interno del vano se inutilizzata. Avvitare il tappo di copertura per evitare che si rovinino i contatti. Attenzione la sonda non può essere lavata in lavastoviglie, si potrebbero danneggiare i contatti.

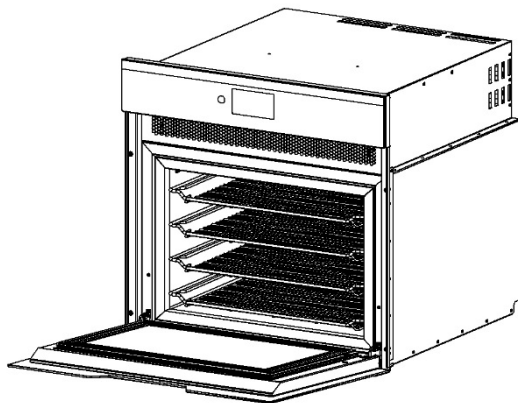


Non inserire la sonda in alimenti con temperatura superiore a 100°C per non danneggiare il sensore.

9.0 DISPOSIZIONE PRODOTTO

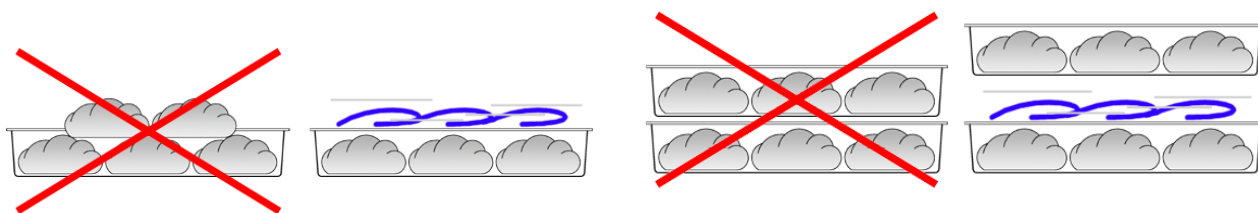
9.1 DISPOSIZIONE SUI RIPIANI

Utilizzare teglie o contenitori di altezza ridotta per favorire il contatto dell'aria con la superficie del prodotto. Disporre i contenitori in maniera ordinata evitando di sovrapporli uno sull'altro. Non appoggiare i contenitori uno sopra l'altro, ma usare l'apposita griglia in modo da consentire un'adeguata circolazione dell'aria.



9.2 DISPOSIZIONE ALIMENTI

Evitare di sovrapporre più contenitori o di coprirli con i coperchi.

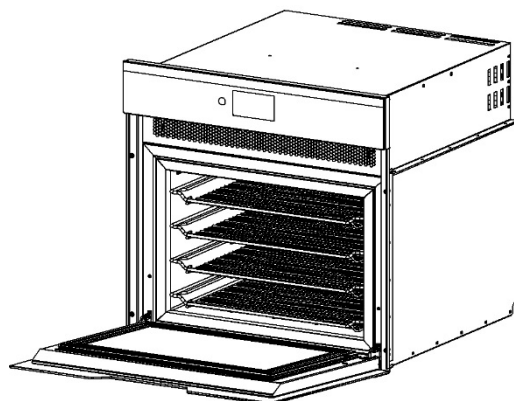


La portata massima della griglia per le versioni W60 - W45 è di 15 Kg.

La portata massima della griglia per la versione W30 è di 12 Kg.

9.3 DISPOSIZIONE SUL FONDO

Non appoggiare recipienti, piatti o contenitori direttamente sul fondo, ma utilizzare una griglia. In questo modo l'aria potrà passare anche sul lato inferiore dell'alimento producendo un risultato finale migliore.



10.0 DOTAZIONE DI SERIE

N°2 GRIGLIE (W30) - N°2 GRIGLIE (W45) - N°3 GRIGLIE (W60)

N°1 SONDA AL CUORE

N°1 IGIENIZZANTE

N° 4 VITI DI FISSAGGIO AL MOBILE (W45-W60)

11.0 RICERCA GUASTI NON SEGNALATI

ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non si accende	Mancanza tensione	Verificare la presenza di tensione sulla presa dove è inserita la spina dell'apparecchio, ripristinare eventuali interruttori di protezione e fusibili a monte.
	Apparecchio in stand-by	Toccare lo schermo per attivare il menu principale.
Avviando un ciclo di abbattimento o surgelazione il compressore non si avvia	Ritardo avvio compressore per partenza ravvicinata	Se i ventilatori condensatore sono in funzione è tutto regolare. Attendere 2 minuti per la ripartenza del compressore. Se i ventilatori condensatore non sono in funzione contattare l'assistenza.
	Il relè di comando del compressore si è guastato	E' necessario l'intervento di un tecnico per la verifica e il ripristino.
	E' intervenuta la protezione termica interna del compressore che causa surriscaldamento	Lasciare spento l'apparecchio per circa 30 minuti prima di riavviarlo, verificare che non sia ostacolato il corretto flusso di raffreddamento del vano tecnico, in particolare che non sia ostruita l'ingresso e l'uscita dell'aria dalla macchina. Verificare che tra la schiena dell'apparecchio e la parete vi siano circa 15 mm per la versione W60 – W45 (30 mm per la versione W30) per l'espulsione dell'aria. Verificare che l'apparecchio non sia installato in prossimità di forti fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice). Verificare che il ventilatore del condensatore, sia funzionante. Se il problema persiste contattare il servizio tecnico.
L'apparecchio non raffredda o raffredda molto lentamente	Eccessivo carico prodotto ad alta temperatura	Non sovraccaricare il vano interno, verificare che l'aerazione dei ventilatori evaporatore non sia ostruita.
	Ventilatori evaporatore non funzionanti	Contattare il servizio tecnico per la verifica della causa del fermo ventilatori.
	Evaporatore impaccato di ghiaccio	Eseguire un ciclo di lievitazione (a vuoto) a 40°C della durata di 4 ore per sbrinare l'evaporatore.
	Surriscaldamento dell'apparecchio	Verificare che tra la schiena dell'apparecchio e la parete vi siano circa 15 mm per la versione W60 – W45 (30 mm per la versione W30) per l'espulsione dell'aria. Verificare che l'apparecchio non sia installato in prossimità di forti fonti di calore (forni, cuocipasta, friggitrice). Verificare che il ventilatore del condensatore, sia funzionante. Verificare che le bocchette di aspirazione frontali e posteriori siano libere.

12.0 SCHEDA DI SICUREZZA GAS R290

1 - IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Identificazione dei pericoli: Gas liquefatto. In alta concentrazione può provocare asfissia. Schizzi possono provocare ustioni da freddo.

2 - MISURE DI PRONTO SOCCORSO

Inalazione: In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. Le vittime possono non rendersi conto dell'asfissia. In bassa concentrazione può avere effetto narcotico. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione. Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'autorespiratore. Mantenere il paziente disteso e al caldo. Chiamare un medico. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto della respirazione.

Ingestione: Via di esposizione poco probabile, nel caso somministrare 1-2 bicchieri d'acqua e chiamare il medico.

Contatto con gli occhi: Sciacquare l'occhio con collirio o acqua pulita per qualche minuto. Chiamare un medico.

Contatto con la pelle: Sciacquare abbondantemente la zona interessata con acqua tiepida. Fare attenzione nella rimozione di indumenti che questi non abbiano aderito alla pelle. In presenza di irritazione cutanea chiamare un medico.

3 - MISURE ANTINCENDIO

Pericoli specifici: Infiammabile.

Prodotti di combustione pericolosi: Fluoruro di carbonile. Acido fluoridrico.

Mezzi di estinzione utilizzabili: Si possono usare tutti i mezzi estinguenti conosciuti

Metodi specifici: Se possibile arrestare la fuoriuscita di prodotto.

Irrorare continuamente con acqua da posizione protetta fino al raffreddamento del contenitore.

Mezzi di protezione speciali: Usare l'autorespiratore in spazi ristretti

4 - INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

Generali: Ad alta concentrazione in aria questo gas agisce primariamente come semplice asfissiante senza altri significativi effetti fisiologici.

LC50/1h (ppm): >15000 ppm

5 - INFORMAZIONE ECOLOGICHE

Generali: Non si conoscono danni all'ambiente provocati da questo prodotto.

Fattore di riduzione dell'ozono: 0

6 - MANIPOLAZIONE

Manipolazione: Utilizzare solo apparecchiature specifiche, adatte per il prodotto, la pressione e la temperatura di impiego. Evitare il contatto con fiamme libere per evitare la formazione di agenti tossici. Evitare l'inalazione usando l'autorespiratore e aerare la zona, evitare il contatto con gocce di liquido contro le ustioni da freddo usando l'apposito abbigliamento protettivo.

7 - MISURE CONTRO FUORIUSCITE ACCIDENTALI DI PRODOTTO

Protezioni individuali: Evacuare l'area. Usare l'autorespiratore per entrare nella zona interessata se non è provato che l'atmosfera sia respirabile.

Assicurare una adeguata ventilazione.

Protezioni per l'ambiente: Tentare di arrestare la fuoriuscita con materiale assorbente idoneo. Evitarne l'ingresso in fognature, scantinati, scavi e zone dove l'accumulo può essere pericoloso.

Metodi di rimozione del prodotto: Ventilare la zona

8 - CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Generali: Non scaricare il gas nell'ambiente.

Recuperare il gas aspirandolo con apposita pompa oppure smaltirlo in un impianto autorizzato.

13.0	SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	33
13.1	Introduction	
13.2	Operating conditions	
13.3	Technical safety	
14.0	TECHNICAL DATA	35
15.0	INSTALLATION	36
15.1	Introduction	
15.2	Handling	
15.3	Removal of the packaging	
15.4	Integrity	
15.5	Disposal of the appliance	
15.6	Cleaning	
15.7	Operating conditions	
15.8	Installation diagrams	
15.9	Fastening	
15.10	Putting into operation	
16.0	OPERATION	40
16.1	Control area	
16.2	Switching on the appliance for the first time	
16.3	Language, date and time set up	
16.4	Heating the appliance without load	
16.5	Main menu	
16.6	Secondary menu	
17.0	USE	42
17.1	Blast chilling	
17.2	Blast freezing	
17.3	Storage	
17.4	Proving	
17.5	Thawing	
17.6	Chocolate	
17.7	Yogurt	
17.8	Bottle cooler	
17.9	Drying	
17.10	Slow cooking	
17.11	Precooling	
17.12	Preheating	
18.0	WARNINGS AND ALARMS	50
18.1	Compressor protection warning	
18.2	Door open alarm	
18.3	Chamber probe reading error alarm	
18.4	Core probe reading error alarm	
18.5	High temperature chamber alarm	
18.6	Blackout alarm	
18.7	Condenser cleaning warning	

19.0	CLEANING AND MAINTENANCE	51
19.1	Removing the door	
19.2	Front suction grid cleaning	
19.3	Cleaning the base of the appliance	
19.4	Replacing of led spotlights (W60-W45)	
20.0	TEMPERATURE PROBE	53
21.0	PRODUCT ARRANGEMENT	54
21.1	Positioning of shelves	
21.2	Positioning of containers	
21.3	Positioning on the base of the chamber	
22.0	STANDARD EQUIPMENT	55
23.0	TROUBLESHOOTING	55
24.0	R290 GAS SAFETY DATA SHEET	56

13.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

13.1 INTRODUCTION

Dear Customer,

Thank you for purchasing a LIFE multifunction blast chiller.

LIFE combines many functions in a small space. The appliance is the result of a partnership with internationally renowned Chefs and Master Pastry Chefs, combining the best traditions with the most advanced and safest technologies.

Please read the instructions carefully before switching on the appliance.

This manual is an integral part of the appliance and must be kept with utmost care in the immediate proximity of the appliance. Should the appliance be transferred to a new owner, it must always be accompanied by this manual.

13.2 OPERATING CONDITIONS

The appliance is only intended to be used within the limits indicated by the manufacturer, and only for the purposes for which it was expressly designed: blast chilling, deep freezing, storage of food, proving of dough, defrosting of frozen food, chilling of drinks, production of yogurt. Any other use shall be considered as improper use. Do not use the appliance to cool the environment.

The Manufacturer declines all responsibility in the event of improper use of the appliance.

Keep the appliance out of reach of children and/or people that due to physical, sensory or psychological impairment are unable to use it safely.

Only electric equipment of the type recommended by the manufacturer may be used inside the appliance.

The appliance has a core probe for the measurement of the temperature at the centre of the product. Handle the probe with care using the appropriate handle. If the probe is not being used it can be removed and covered with the appropriate protection cap. Do not insert the probe or any other pointed objects in the fan grid or other vents.

When placing hot trays or containers inside the appliance, ensure that they are positioned correctly to prevent them from falling. Also oven gloves must always be worn to prevent burns.

Do not use mechanical devices, or other types of devices, to speed up the defrosting process, unless they have been recommended by the manufacturer.



THE BLAST CHILLER IS NOT A TRADITIONAL FRIDGE/FREEZER. At the end of the set working cycle, a temporary conservation mode can be activated, if required. For long-term storage, place the product in a refrigerator or freezer.


13.3 TECHNICAL SAFETY

The installation and the extraordinary maintenance and repair operations must only be carried out by specialist personnel. The installer is required to comply with hygiene standards, fire safety regulations, the regulations for the prevention of accidents, and electrical requirements.

Before carrying out any maintenance or cleaning operations, disconnect the power supply using the switch, or by removing the plug from the electric socket. Warning: always remove the plug by holding it directly, never by pulling on the cable.

If the appliance is not going to be used for an extended period of time, remove the plug from the socket. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by technical support personnel, and in all cases by a qualified electrician.

Make sure that the vents of the appliance are always free from obstructions.

 **The door can withstand a maximum weight of 10 kg. Do not lean on the door, do not sit on it and do not place heavy objects on it.**

 **Avoid storing pressurised spray bottles, explosive liquids or gases, lighters, acetone, petrol, or any other products classed as "inflammable" inside the appliance. Risk of explosion!**

For cleaning, maintenance, installation, disposal and handling refer to the relevant sections in this manual.



If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or by technical support personnel.



Warranty: Frigo2000 guarantees its appliances and all its constituent parts for a period in accordance with the legal requirements, starting from the date indicated on the sale invoice. The warranty excludes any parts damaged from transport, bad installation or maintenance, non-compliances of electric and hydraulic systems, or resulting from improper use of the appliance.



Support: contact your local distributor, indicating the model and serial number on the name plate of the appliance.

Product modification: Frigo2000 reserves the right to make technical or design modifications to its products without notice.

14.0 TECHNICAL DATA

Serial W720020000	Model W60BX	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 300W		Ins. HFC 245		MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A				
		Cool. Cap.: 850 W	IP: X2				
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290				
		Clima Class: 4	Quantity: 145g				

Serial W720020000	Model W45BX	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 300W		Ins. HFC 245		MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A				
		Cool. Cap.: 850 W	IP: X2				
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290				
		Clima Class: 4	Quantity: 135g				

Serial W720020000	Model W30N	Voltage: 220 - 240V	Heat. Power: 150W		Ins. HFC 245		MADE IN ITALY
		Abs. Power: 550W	Current: 2,8A				
		Cool. Cap.: 850 W	IP: -				
		Frequency: 50 Hz	Refrigerant: R290				
		Clima Class: 4	Quantity: 115g				

The appliance conforms to the European directives, as shown in detail on the attached **CB declaration of conformity**. The data are indicated on the CE plate inside the appliance.

The climate class 4 shown on the label corresponds to an environmental temperature of 32°C according to the current legislation.

Model	W60	W45	W30
Trays	Teglie 35x32	Teglie 35x32	Teglie 32x26
Maximum tray weight	15	15	12
External sizes (mm)	L 595	L 595	L 558
	P 546	P 546	P 380
	H 596	H 456	H 360
Weight (kg)	60	55	40
Capacity (lt)	45	26	22
Maximum power	550 W	550 W	550 W
Maximum absorption	2.8A	2.8A	2.8A
Cooling Capacity	900 W*	900 W*	900 W*
Voltage	220V-240V/50Hz	220V-240V/50Hz	220V-240V/50Hz
*Evap -10°C cond. +40°C			

15.0 INSTALLATION

15.1 INTRODUCTION

- ⚠ The Manufacturer declines all responsibility in the event of improper use of the appliance.**
The installation must be carried out by specialist technical personnel only.

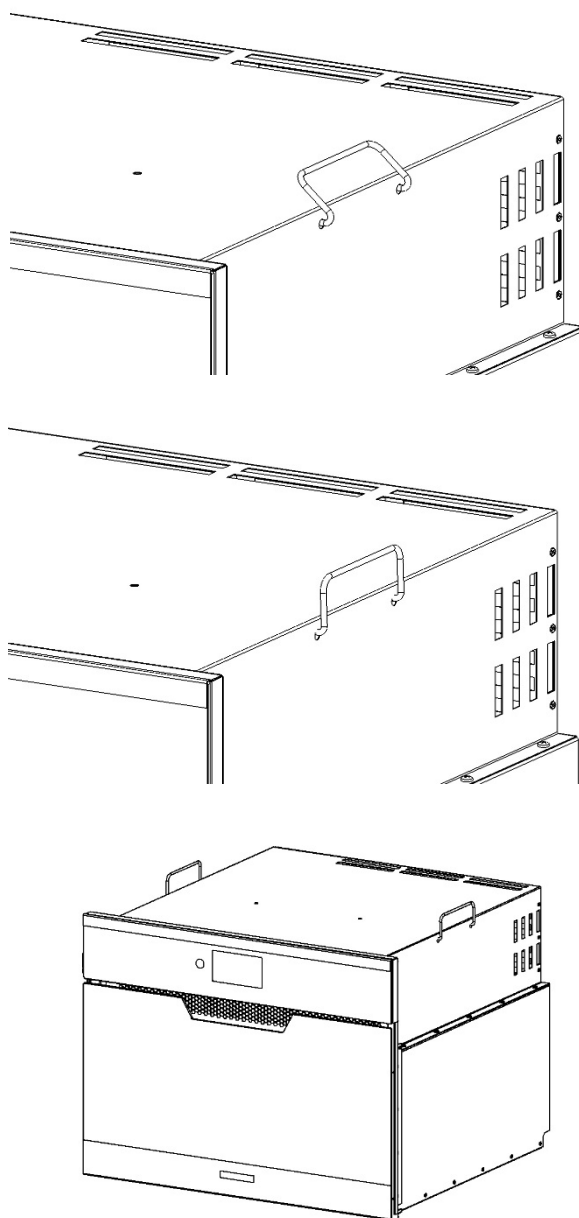
The appliance must be installed by specialist personnel following the instructions of this manual.

15.2 HANDLING

Handle the packed appliance using a fork lift truck or a manual transpallet with fork length equal to the length of the pallet or cardboard box with a loading capacity appropriate for the weight of the appliance. In case of movement over short distances, lift the cardboard box using the appropriate handles. The appliance must be carried by two people.

15.3 REMOVAL OF THE PACKAGING

Open the cardboard box and remove the polystyrene protection. Lift the appliance vertically using the appropriate handles. This operation must be carried out by two people.

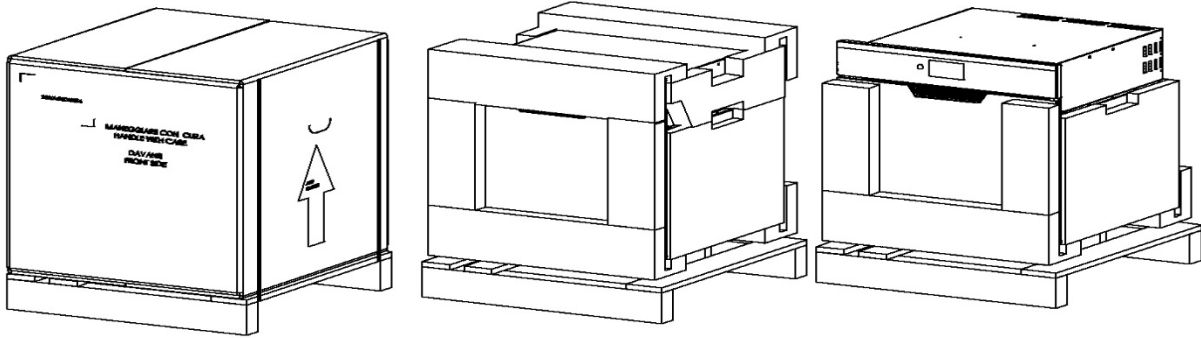


During this operation, protect your hands with gloves. Dispose of the packaging responsibly in order to protect the environment. The packaging material must be disposed of in accordance with the current local legislation.

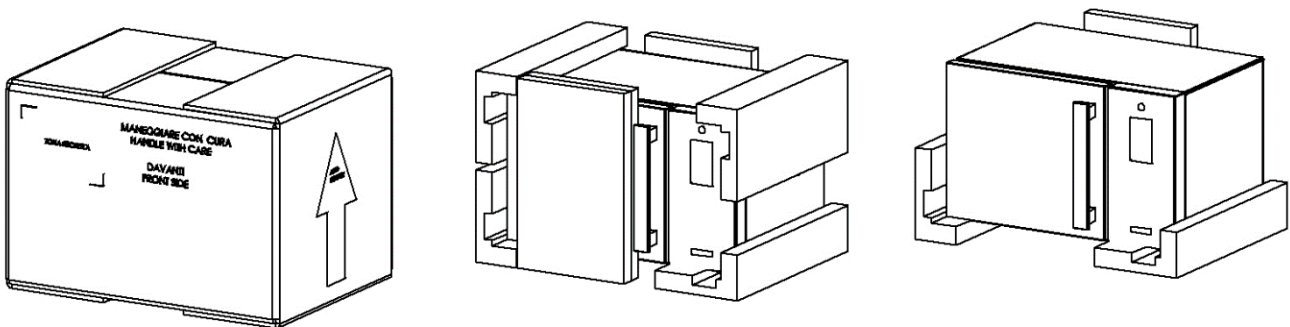


Do not lift, pull, or transport the machine using the door handle.

W60 – W45



W30



15.4 INTEGRITY

Check all parts of the appliance for damage and make sure that the internal standard accessories provided are to the standards they should be.

15.5 DISPOSAL OF THE APPLIANCE

When disposing of the appliance, follow these precautions: remove the plug from the power socket, remove the door, the grid and everything else that can be removed. Do not damage the refrigerator circuit. **WARNING! THE APPLIANCE CONTAINS INFLAMMABLE PROPANE GAS. ENSURE THAT THE GAS AND THE APPLIANCE ARE DISPOSED OF BY AUTHORISED PERSONNEL.** The type of refrigerant is indicated on the identification plate.

15.6 CLEANING

Clean the internal compartment using a sponge and lukewarm water.

15.7 OPERATING CONDITIONS

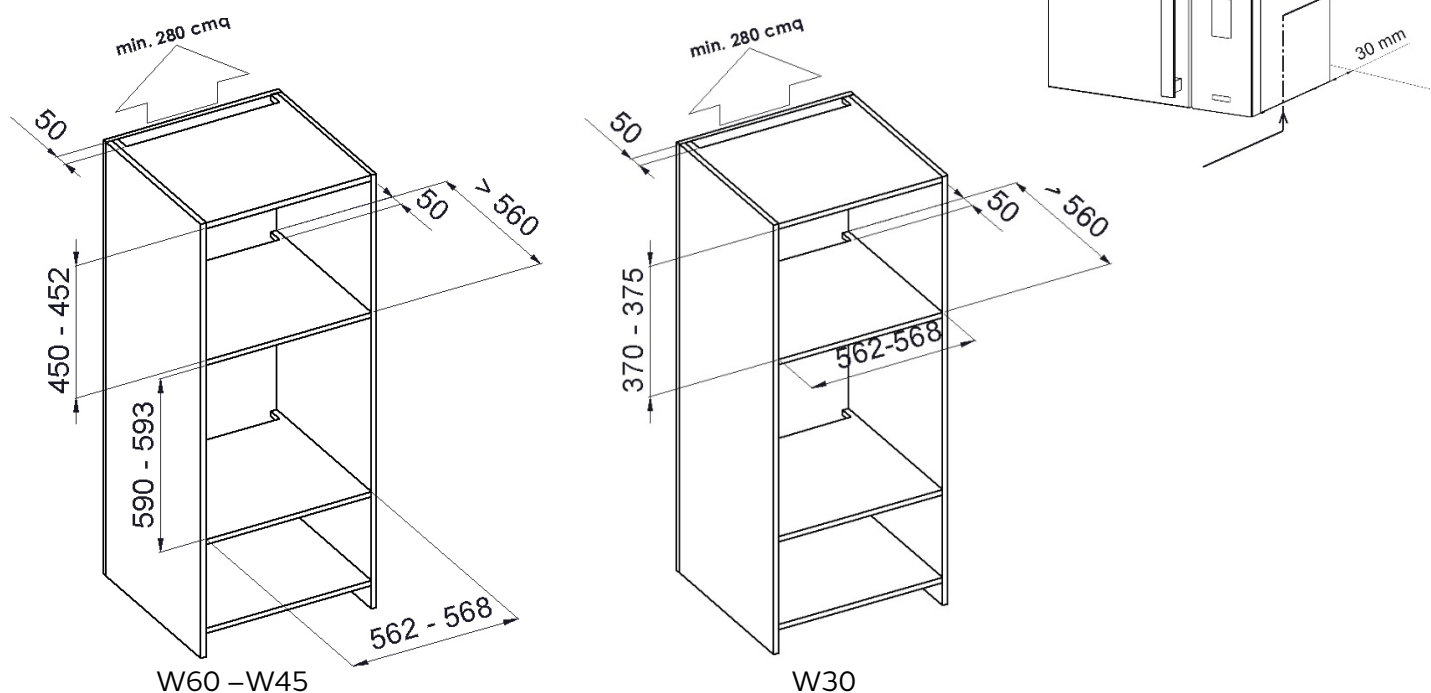
Make sure the room in which the appliance is to be installed meets the conditions for which the appliance has been designed. Install the appliance away from heat sources and in a well ventilated area. The weighted sound pressure level A of the appliance is lower than 70dB(A).

15.8 INSTALLATION DIAGRAMS

Installation and technical support must be entrusted to qualified personnel. The incorrect installation of an appliance may cause serious injury to people or damage to property.

Warning: a clearance must be left behind the appliance for the electric cables and the drain pipe. The drain pipe must not have upward siphoning, as this could compromise the correct water flow.

Diagram for the installation of the W60-W45-W30 models in a column unit.



Measurements are expressed in mm.

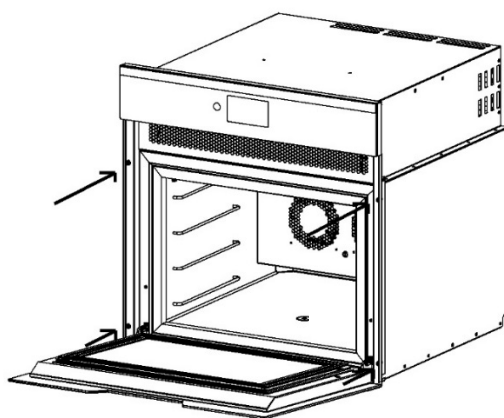
Ensure that there is enough space to open the door.

Warning: for correct air recirculation, ensure that the rear upper wall of the unit is open, with a minimum opening for air of 280 cm² (see figure). For W30 free-standing appliances allow a clearance of 30 mm from the wall for air recirculation. Also ensure that the ventilation grid at the bottom is free, to allow for the passage of air.

15.9 FASTENING

Ensure that the bottom of the unit can support a weight of 70 kg.

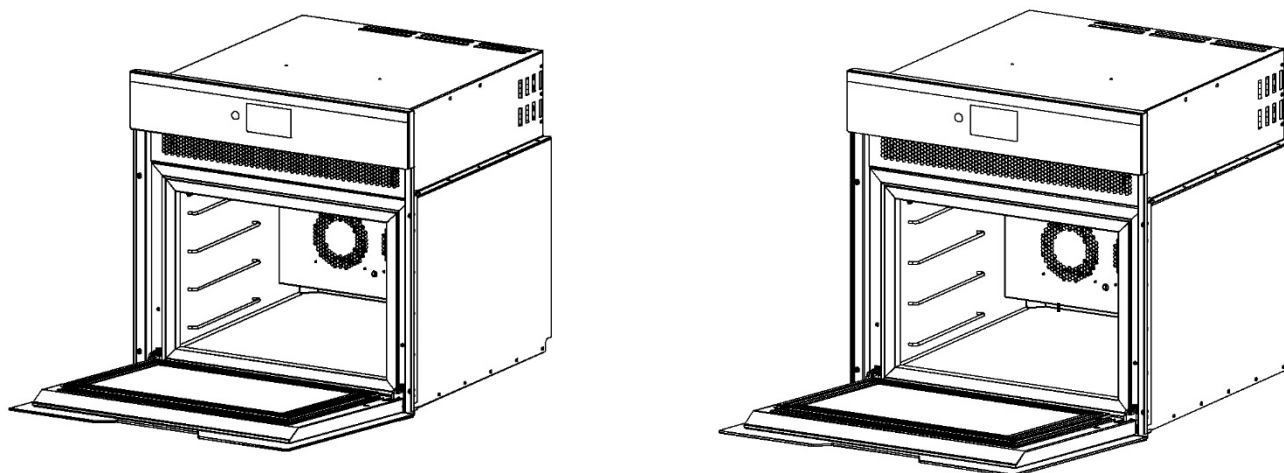
Place the appliance in the compartment and secure in position with the screws supplied.





15.10 PUTTING INTO OPERATION

Before connecting the appliance to the power mains, make sure that:

- voltage and frequency comply with the working conditions indicated on the plate: the maximum tolerance
- is $\pm 10\%$ of the stated value.
- the power supply circuit meets current regulations;
- the electric system is fitted with a residual current circuit breaker (automatic cut-out);
- the air intakes provide a sufficient level of ventilation;
- the ambient temperature of the area of installation does not exceed 32°C. Beyond this temperature, the
- stated performance levels are not guaranteed;



 If the appliance has been transported in a non-vertical position, wait at least 4 hours before switching it on. During positioning, do not tilt the appliance to an angle exceeding 30°.

 **Connection to the earth is compulsory. The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury resulting from failure to connect the appliance to the earth, incorrect earth connection, incorrect installation, tampering, poor maintenance, incompetent use, or from failure to comply with electrical safety standards in force in the country of use.**

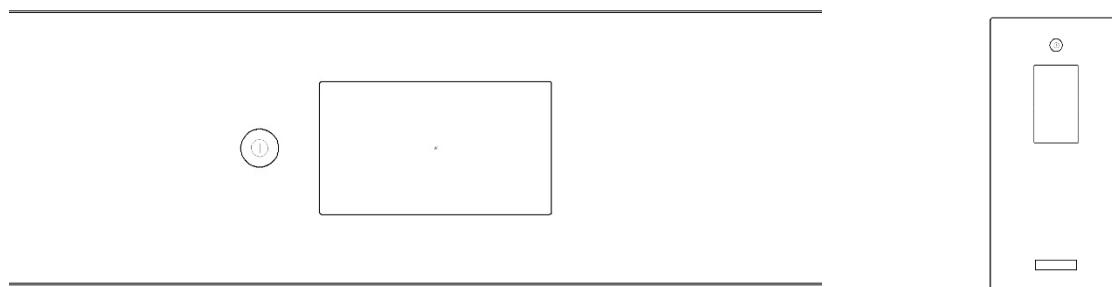
16.0 OPERATION

The unit has a "Touch Screen" control interface that can be operated with the simple touch of your fingers. If your fingers are cold, the display may not react.

⚠ Do not use pointed or sharp objects as they may damage the display.

16.1 CONTROL AREA

To switch the appliance on, press the ON/OFF button  for more than 2 seconds. To switch the appliance off, press the ON/OFF button  for more than 2 seconds. The appliance switches to stand-by mode.



16.2 SWITCHING ON THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

⚠ Before connecting the appliance, read the "Installation" section carefully.

After connecting the appliance to the electric power supply, the display will show a round image for approximately one minute, which indicates that the system is loading.

16.3 LANGUAGE, DATE AND TIME SETUP

When the appliance is switched on for the first time, the user is asked to set the language, date and time. Select the desired language and touch "OK". When "OK" is touched, the language is saved and the display shows the next page: "Date and time". Set the date and time using the - and + keys.

After one minute of inactivity, the display returns to the main menu.

To change the "Language" or "Date and time" in the future select: Menu>Functions>Settings>Language or Date and time.

16.4 HEATING THE APPLIANCE WITHOUT LOAD

Before using the appliance for the first time, it should be heated while empty to degrease the heaters. This is done by running the "Yogurt" cycle, in which the appliance reaches its highest temperatures. This procedure might cause certain smells to develop. These are not a sign of a fault and will disappear quickly.

16.5 MAIN MENU

Blast Chilling

Quickly cools raw or freshly cooked food to +3°C, stops bacterial growth, increases fridge life by 70% while maintaining quality intact.

Beest freezing

Quickly cools raw or freshly cooked food to -40°C, while maintaining quality intact. It increases the period of conservation in the freezer by months.

Storage

It keeps food at the desired temperature in the -40°C to + 45°C range, with an adjustable fan speed between 25% and 100%.

Proving

It creates the ideal micro-climate for perfect proving, encouraging the optimal development of air pockets inside the dough. The cycle can be performed on the spot, or programmed using the timer.

Thawing

It defrosts food quickly and safely, keeping all of its original quality without any risk to your health.

Chocolate

It allows you to make chocolate of all shapes and sizes using the dedicated crystallisation and "pop-out" cycles.

Yogurt

It allows you to make creamy natural yoghurt using only good-quality milk.

Bottle cooler

It quickly chills your wine, beer and beverages to the desired temperature.

Slow cooking

Allows the slow cooking of vacuum packed foods at low temperatures.

Drying

Gently dehydrates fruit, vegetables and mushrooms.

Precooling

Cools the internal compartment before carrying out a blast chilling or freezing cycle.

Preheating

Warm up the interior before slow cooking. It is advisable to preheat the cabinet to at least the same temperature needed for cooking.

By holding down any function key for at least 3 seconds, the display will show the relevant page in the manual for helpful information.

16.6 SECONDARY MENU

From the main menu, it is possible to access the secondary menu by touching the display and sliding your finger to the left.

Cleaning

To clean the chamber and remove bad smells.

Settings

To access the "Language" and "Date and time" edit section.

Service

It provides password protected access to the appliance for authorised technical personnel.

17.0 USE

Supermarkets are full of products that only look like food. There is widespread use of chemicals, sugar and additives in the food industry, which has a negative impact on our health, as demonstrated by many scientific studies.

With LIFE, it is possible to do without industrial products and use fresh ingredients to prepare dishes at home that are healthy and genuine, and which preserve their freshness for a long time.

To activate a procedure touch the corresponding key on the display and follow the instructions. When any key is pressed for more than 3 seconds, the display shows the corresponding information page. By keeping the desired food button pressed for 3 seconds, the types of food indicated are displayed. By keeping the size pressed for another 3 seconds, the size and type of the chosen food is specified.

RECOMMENDED CONTAINERS

It is possible to use containers made of materials that are not affected by temperature changes: stainless steel, aluminum, silicone, plastic, Pyrex glass, etc. Avoid the use of ceramic, earthenware or terracotta containers.

ADVICE ON PORTION SIZES

Before freezing foods such as sauces, broths, soups, stews, vegetables and various cooked foods weighing over 2kg, it is advisable to divide them into portions in separate containers, in order to have small portions ready for defrosting.

After cooking, it is advisable to transfer the food on to trays or into other containers suitable for storing cooked food. Cooling the hot container used for cooking considerably lengthens the blast chilling and freezing times.

17.1 BLAST CHILLING

The blast chilling function allows you to quickly cool cooked food, which must be inserted into the blast chiller while still hot as soon as cooking is finished.

Bacteria transform the chemistry of the food, causing decay. They find their ideal proliferation conditions at temperatures between +65°C and +10°C. When we leave a cooked product to cool down at room temperature, we are therefore creating the ideal conditions for the food to decay.

The rapid blast chilling of food that has just been cooked down to a temperature of +3°C significantly increases the conservation period by up to 70%, whilst maintaining the original quality intact.

In the case of blast chilling leavened products (eg bread, pizza, focaccia) it is recommended to leave the product to stand at room temperature for 5 minutes before starting the blast chilling program in order for the excessive moisture of the dough to evaporate.

The selected program may require the use of the core probe, depending on whether the size of the product being chilled allows for its insertion. When starting programs which allow for the possibility of using the probe, you will be asked whether you wish to use the probe or to proceed with an automatic timed program. By starting the program with the probe, the cycle will not have a predetermined duration, but will end as soon as the correct temperature at the heart of the food is reached. The time elapsed since the start of the cycle will be displayed in the bottom right corner of the screen.

The appliance is equipped with a technology that manages the temperature and the ventilation intensity. During the blast chilling function LIFE manages various phases automatically.

In all blast chilling programs, in the first phase, temperatures as low as -25 °C are reached, which allows for

faster and more effective cooling and does not cause the product to freeze. Once the correct food temperature is reached, LIFE will gradually increase the temperature until the end of the cycle is reached.

It is recommended to run a pre-cooling cycle before blast chilling. This ensures that the cycle will be more effective and energy efficient.

At the end of the procedure, the device activates automatic storage at a positive temperature until stopped by the user. At the end of the cycle, store the food in a refrigerator.

Storage temperature depends on the type of food selected.

LIST OF PROGRAMS:

MINISTRONE - SAUCE - PASTA - RICE – QUICHE - MEAT - FISH - VEGETABLES - FRUIT – BREAD - CAKES

Dry pasta: the blast chilling of pasta produces a thermal shock that immediately stops the cooking process. The pasta does not stick together because the starches turn into gel, meaning no oil needs to be added. It can be stored in the refrigerator for up to 3 days. Having pre-cooked and chilled pasta in the refrigerator allows you to have a freshly prepared first course ready in 5 minutes, with the possibility of modifying the taste by varying the added sauce.

Example: cooking unseasoned pasta:

Boil the pasta as usual, and cook it for 60% of the time indicated by the manufacturer.

While the pasta is cooking, precool LIFE.

Drain the pasta and pour it into a pan or container, lightly greased with oil.

Start the blast chilling function, choosing the type of pasta used; if it is stuffed pasta, start the “tortellini” program; in the case of fresh pasta, tagliatelle, maltagliati, tagliolini, etc. select “dry pasta”.

When the function is finished, hermetically seal the container and place in the refrigerator

If necessary, regenerate the pasta in a combined steam oven or sauté in a pan with a little warm, slightly salted water along with the desired sauce.

Roasts: roast beef can be blast chilled using the core probe as soon as it is removed from the oven. The evaporation process will stop immediately, avoiding the dispersion of liquids. The meat will remain tender, delicious and nutritious. It will be possible to slice the meat without tearing it. Any meat not immediately consumed can be kept in the refrigerator for up to a week.

Sponge cake: if cooled to room temperature, a sponge cake loses a lot of its moisture, becoming dry and not very inviting. Blast chilling prevents evaporation when the product is still hot, maintaining the softness and lightness of the sponge. The function is also recommended for all types of cakes cooked with instant yeast.

Layered mousse: each layer can be cooled, thereby significantly reducing the preparation time: the low level of ventilation does not result in the loss of consistency or surface deformation.

Puff pastry: perfect sheets can be prepared at home in a considerably shorter time period. The blast chilling program consists of 3 steps to quickly cool the dough during the folding process. It is advisable to keep the pastry in storage until the moment of cooking to optimise the thermal shock, thereby guaranteeing its crunchiness and friability.

Creams: blast chilling egg based creams protects them from aggressive bacteria and increases the storage times.

17.2 BLAST FREEZING

Freezing and deep freezing are NOT the same thing. In the freezing and deep freezing processes there are key variables that make the two methods very different: time and ventilation

Unlike freezing, deep freezing is a very quick process that uses temperatures as low as -40°C to maintain the organoleptic properties, taste, flavour and appearance of the food, thanks to the activation of the micro-crystallisation process. Water freezes without breaking the cells: the biological structure of meat, fish, fruit and vegetables is not altered.

The selected program may require the use of the core probe, depending on whether the size of the product being chilled allows for its insertion. For example, its use is possible if selecting: meat>whole, but is not possible if selecting: meat>slices.

The appliance is equipped with a technology that manages the temperature and the ventilation intensity.

Always perform a pre-cooling cycle before freezing. This ensures that the cycle will be more effective and energy efficient.

The cooked product must be placed in the appliance when it is still hot. Do not wait for it to cool. If the temperature of the product exceeds 100°C at the core, wait a few minutes before inserting it into LIFE.

At the end of the procedure, the appliance activates storage at a negative temperature -18°C , until the user stops it. At the end of the cycle, touch the STOP button and place the food into the freezer.

LIST OF PROGRAMS:

MINISTRONE - SAUCES - PASTA – RISO – QUICHE - MEAT - FISH - VEGETABLES - FRUIT – CHEESE - BREAD
- PIZZA - CAKES AND ICE CREAM

Mixed grill in 8 minutes: meat, deep frozen with LIFE, can be cooked without being defrosted. A chicken breast, a hamburger, a beefsteak or a kebab can be cooked on a very hot grill in approximately 8 minutes. Frozen chicken drumsticks or whole fish can be cooked directly, both on a grill and in the oven, without first defrosting.

Cold cuts: cold cuts retain their bright colours and their original flavour. You can buy fresh cured meat of excellent quality from the best shops and preserve them for use when needed. Salami, raw ham, cooked ham, speck, bacon and bresaola defrost at room temperature in a few moments while maintaining their original characteristics. It is possible to make sandwiches for immediate consumption with the smell and freshness of a freshly cut product. We recommend that you cut the bread into slices before freezing, so that it will be ready for use.

If the sliced meats are to be used for a pizza, it is advisable to use them frozen, in order to maintain their hydration during cooking.

To prepare snacks and appetisers, wrap breadsticks with the cold cuts into a cone or rose shape, then freeze. Then simply remove them from the freezer 10 minutes before serving.

Cheese: cut the cheese into portions to taste and use the freezing function >cheeses and select the chosen size. Store in the freezer at the end of the cycle. When needed, remove from the freezer about 15 minutes before serving. The smell and quality will have maintained their original quality.

In the case of Parmesan and smoked ricotta, you can directly grate the cheese just removed from the freezer and store the leftovers.

Cut mozzarella into cubes for pizza and freeze. When needed, use it directly from frozen.

Raw fish: there are risks linked to contamination by Anisakis, a parasite that is dangerous to health, which can only be eliminated by cooking above a temperature of 65°C or by freezing at very low temperatures. By deep freezing and storing at -20°C for at least 24 hours, the risks are eliminated. With the deep-freezing process the water contained in the meat of the fish crystallises quickly without tearing the fibres. Crustaceans, molluscs and fish fillets will have a much higher quality than fresh fish which has been stored in the refrigerator for 1 day.

It is possible to keep the fish inside the LIFE freezer after freezing or to place it in your freezer for at least 24 hours before defrosting. Always clean LIFE before and after use in order to keep it free from the anisakis.

Frozen grilled vegetables: vegetables rich in water are damaged by a traditional freezer. Taste and consistency are diminished and nutrients are lost. It is possible to deep freeze sliced vegetables using the dedicated program, and then cook them without defrosting on a hot grill or in a pan to create a delicious side dish in just a few minutes.

Fruit: it is possible to deep freeze fruit while also avoid blackening and cold burns. Frozen fruit will always be available to make great tasting fruit salads, tarts, strudels, cakes and decorations. It is possible to deep freeze cooked fruit and store it in the freezer, creating a good quality supply for months to come. It is advisable to cut the fruit into slices for freezing, except berries which should be left whole. The frozen fruit can also be used to make sorbets by placing small pieces directly into a food processor.

Minestrone and soups: vegetables collected, washed and cut into small pieces can be frozen and stored for a long time in the freezer to prepare minestrone and soups.

Gnocchi: to have home-made gnocchi always at hand, you can prepare them in big batches and freeze them, creating a ready made store, available for use at any time. They can then be cooked directly without defrosting.

Fresh pasta: all types of fresh pasta can be frozen. It is possible to cook them directly in boiling water without defrosting.

Ice creams: blend previously frozen fruit for a few minutes with an egg white and 1 tablespoon of sugar to create excellent sorbets. Use the ice cream program to create homemade ice creams as soon as they come out of the Ice cream machine.

Ice popsicles: With the special moulds it is possible to make ice lollies and ice cream on sticks with imaginative and lively shapes, covered with dark chocolate and chopped hazelnuts. With frozen fruit, a little honey and a little water you will get healthy and easy-to-prepare popsicles.

17.3 STORAGE

The temperature can be set within the range -40°C to $+85^{\circ}\text{C}$ and fan speeds can be adjusted from 25% to 100%. The temperature and fan speed values are set at the start of the cycle, but can be modified during the cycle by touching the set points shown on the display.

The conservation procedure is the only one that allows the fan speed to be changed. In addition to conservation, it is also suitable for cooling or heating food when following a recipe.

Temperature	Ventilation	
$-30^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$	100%	Manual freezing in a continuous cycle
-20°C	50%	Storage freezer
-12°C	50%	Storage of ice cream and semifreddi
0°C	25%	Storage of fish/shellfish
$+2^{\circ}\text{C}$	50%	Vacuum packed mature meat (large pieces for 7/10 days)
$+3^{\circ}\text{C}$	25%	Storage of products from the refrigerator
$+4^{\circ}\text{C}$	75%	Storage of sparkling wines/prosecco
$+5^{\circ}\text{C}$	25%	Ostriche, mitili, conchiglie vive Storage of oysters, mussels, shellfish
$+6^{\circ}\text{C}$	75%	Storage of sparkling wines/dry and extra dry prosecco
$+10^{\circ}\text{C}$	25%	Storage of fatty products (butter and mature cheese)
$+10^{\circ}\text{C}$	75%	Storage of young white and rosé wines
$+12^{\circ}\text{C}$	75%	Storage of young red wines or structured rosé wines
$+14^{\circ}\text{C}$	75%	Storage of structured red wines, dessert wines and liqueurs

+16°C

75%

Storage red wines with great structure and tannins

17.4 PROVING

There's nothing better than home-made bread! With its many shapes and colours, the smell of freshly made bread is always welcome during lunch or dinner. But for perfect proving, it is imperative that the dough stays at the right temperature for the correct amount of time, without changes in humidity. A condition that cannot be recreated in a normal home, but easily achievable with LIFE! You can produce dough of extraordinary quality ready for baking whenever you want.

With LIFE you can slow down the action of the yeast and program the proving for the time you wish to start cooking. It is also possible to prove over night. It is advisable to reduce the quantity of yeast used when extending the proving time as the bread, focaccia or pizza will be lighter and easier to digest.

The ideal proving temperature is +28°C. It is however possible to adjust the temperature within the set limits. The duration should be set according to the quantity of yeast and the type of flour used for the dough. With high W flours, a lower quantity of yeast can be used with a longer proving time.

A low quantity of yeast (e.g. 0.5%, or 5 g for 1 kg of mix) and a long proving time will make the mix more fragrant and digestible. For this purpose, it is possible to set long proving times at low temperatures (lower than 10°C) for periods exceeding 24 hours.

PROVING PROGRAMS

IMMEDIATE PROVING: allows you to set the proving temperature and duration. When started, the appliance activates the heating or the cooling function in order to reach the set temperature. The cycle ends at the expiry of the set time.

PROVING PROGRAM - BASIC: allows you to set the temperature, duration and end time for the proving process. The device automatically calculates the time exceeding the set proving time and cools the dough during this period, inhibiting the activity of the yeast. This period is called the holding time.

The program has 4 distinct phases:

Cooling: taking approximately 1 hour, LIFE cools the dough to slow down the activity of the yeast.

Holding: the duration is calculated automatically according to the set end time of the cycle. The temperature is maintained at around 4°C to allow the dough to mature without the yeast developing excessively.

Reviving: for 1 hour LIFE gradually heats the chamber to +16°C in order to revive the action of the yeast, preparing it for the next phase.

Proving: LIFE will prove the dough for the set time at the desired temperature.

Perfect for when you want to return home in the evening to find perfectly proved dough.

For example: if you want to bake the pizza at 19:00 in the evening and you activate the cycle in the morning at 9:00 with a leavening duration of 5 hours, the system will cool the dough for 1 hour, keep it at +4°C for 3 hours, then revive it at +16°C for 1 hour and prove it for the remaining 5 hours. The same principle applies if you want to prepare the dough the day before.

ADVANCED PROVING PROGRAM: allows you to set the cooling temperature, the reviving temperature, the proving temperature, the duration for each process and the proving finishing time. The appliance operates as in the case of basic proving program and automatically calculates the holding time.

It is useful for when you want to control precisely different temperatures and multiple proving stages up to the end of the cycle.

The 4 phases can be adjusted as desired.

Cooling / Pre-proving: in this first phase it is possible to cool or pre-prove the dough. For recipes that require the use of little yeast or a rest period, the temperature and duration can be adjusted as desired. Set a cooling time in accordance with the size of them product: the larger the product, the longer the cooling period.

Holding: the duration is calculated automatically according to the set end time of the cycle. The temperature is maintained at the set point to allow the dough to mature without the yeast developing excessively.

Reviving: LIFE gradually heats the chamber to the set point in order to revive the yeast and prepare it for the next proving phase. The duration must be set in accordance to the size of the product: the larger the product, the longer the cooling period. The reviving phase slowly and evenly heats the dough creating a uniform structural quality in large proved products.

Proving: LIFE will prove the dough for the time and at the set temperature.

Bread: the best bread is homemade, using flour, water, yeast and a pinch of salt. Make a large quantity of dough to make sandwiches and bread rolls: they can then be baked and frozen, creating a ready made supply. You can defrost the bread as needed using the defrost function or putting the proved product directly in the oven at 140/160°C. It will have the quality of freshly smelling bread, straight from the oven.

Pizza: with slow proving the amount of yeast needed is reduced, but it must be controlled with constant and exact temperatures. With LIFE you can prove with cycles of up to 48 hours, and at low temperatures. If mother yeast is used, the dough is enriched with compounds, which from an organoleptic point of view, makes it even better. The result is a light, soft and digestible pizza.

Brioche, croissants, buns and plumcakes: it is possible to prove brioche, croissants, buns and plum-cakes in a natural way, avoiding the need to buy industrially made products.

17.5 THAWING

Defrosting raw fish and meat is one of the slowest and most delicate processes in the kitchen. Using running water is not recommended, while the microwave only partially cooks the food and alters the protein, compromising its quality. Defrosting in the refrigerator is effective, but it is slow and contrasts with the needs of everyday life.

Thanks to technology derived from the professional sector, LIFE makes the defrosting process quick and safe. Once the defrosting function is finished, LIFE automatically switches to the storage temperature of approximately +4°C.

LIFE adapts the timing of the defrosting function to accord with the type and size of food, and the current chamber temperature. For example: if you previously started a freezing cycle and now you want to defrost, LIFE calculates the necessary times according to the current chamber temperature before running the defrosting program, thereby reducing the time of the process. It is recommended you perform a cleaning cycle before starting the defrosting function.

LIST OF PROGRAMS:

SOUPS - SAUCES - PASTA - MEAT – RICE – QUICHE - FISH - VEGETABLES - FRUIT – CHEESE - BREAD - PIZZA - CAKES

Fish: defrosting fish to be served raw will mean they will not be subjected to oxidation. It will also keep the fish hydrated and consistent. Structure, colour and flavour will remain unchanged.

It is advisable to defrost raw fish or meat tartare, only at the time of consumption, to maintain its full fragrance and freshness.

Bread: will maintain the fragrance of a freshly baked product, without losing hydration.

Salads: rice and cold pasta salads will be defrosted to the perfect serving temperature.

Roastbeef: the meat will retain its juiciness and colour.

17.6 CHOCOLATE

Dark chocolate, semi-milk, milk, a fantastic variety of chocolate obtained by mixing cocoa, cocoa butter and sugar.

By simply cooling the liquid chocolate you will not obtain a shiny and crunchy product owing to poor crystallisation of the cocoa butter.

A normal refrigerator does not possess the necessary temperature for creating quality chocolate for a number of reasons, as poor ventilation and excessive humidity cause a deterioration in the quality of the product. With LIFE it is possible to perform a crystallisation cycle to stabilise the chocolate and promote its optimal development. When using moulds for making pralines or shells, the chocolate cycle allows the product to be easily detached from the mould.

Chocolates: you can use white, milk or dark chocolate.

Times and temperatures for optimal crystallisation:

Dark chocolate	30 min. - 12°C
Milk chocolate	35 min. - 10°C
White chocolate	35 min. - 8°C

If you want to get some chocolate casing to fill, you need to fill the moulds, empty the excess chocolate and then start the crystallisation function. When it terminates, fill as desired, pour in the chocolate for sealing, level with the spatula and start the crystallisation function again.

17.7 YOGURT

Yogurt is a light, nutritious food that improves our wellbeing. LIFE recreates the ideal environment for the cultures to turn milk into yogurt. You can choose the best milk, prepare small or large quantities and add your favourite fresh fruit, providing you with a supply of healthy and nutritious snacks.

At last, you will be able to remove industrial products containing sugar, preservative and added flavours from your larder.

Yogurt: it is advisable to prepare yogurt with whole milk (fresh or long-life) and natural white yogurt or a package of lactic ferments as a starter. Fresh milk produces a lower density yogurt than long-life yogurt. If using unpasteurised milk, it must be boiled.

Alternative drinks such as soy milk, coconut or rice can be used.

The fat content and cultures used in the starting yogurt will influence the consistency of the yogurt produced. Not all yogurts are suitable as a starter.

YOGURT PRODUCTION METHOD

Mix the milk and yogurt in a proportion of 10 to 1, that is 10% yogurt relative to the quantity of milk used.

Pour the mixture into a sterilised glass container or individual jars and close them with a lid or cover with cling film. Insert into the appliance and start the Yogurt cycle.

The cycle has an average duration of 10 hours.

Times and temperatures vary according to the type of milk used.

During the cycle the jars must not be moved or shaken.

On completion of the cycle, the appliance automatically cools down the yogurt.

Place the yogurt in the refrigerator for up to 8 days.

The yogurt may be flavoured with coffee, chocolate chips, fresh fruit, honey, jam or cereals at the end of the cycle.

Using the freezing function, you can create yogurt ice creams with the special moulds.

Simply add honey and a little water, or add chopped fruit or chocolate chips.

17.8 BOTTLE COOLER

Select the type and quantity of wine or beverage to be cooled, and within a few minutes, using the bottle chilling function, the bottles will be at an ideal serving temperature. At the end of the LIFE cycle it will go into storage mode, transforming the chamber into cabinet at a constant serving temperature.

Cooling times vary according to the type of beverage and the number of bottles to be chilled, as well as the starting temperature of the cabinet. Cooling times vary between 10 and 30 minutes.

Service temperatures program:

Red wine:	16/18°C
White wine:	14/16°C
Sparkling wine:	6/8°C
Beer:	3°C
Water:	4°C
Other drinks:	4/6°C

17.9 DRYING

The desiccation function allows you to dehydrate fruit, vegetables and mushrooms. Arrange the finely cut product on the racks on baking paper and leave the door slightly open to allow the excess moisture to escape with the appropriate accessory. The process lasts between 12 and 36 hours. Check that you have reached the desired degree of drying at the end of the process and, if necessary, restart the process for a further 4-6 hours.

The product can be kept at room temperature in an airtight container for several months.

17.10 SLOW COOKING

LIFE slowly vacuum cooks vegetables, fish and meat at a low temperature, enhancing their colour, flavour and nutritional value, in a way no traditional cooking method can. In addition, slow cooking promotes the absorption of aromas and preserves vitamins, proteins and mineral salts that high temperatures can partially eliminate. Always and only place the product into certified vacuum bags for cooking food.

Always start the pre-heating cycle before starting Slow Cooking. Depending upon the initial temperature of the cabinet and the setting, it can take several hours for LIFE to be ready.

At the end of the cooking process it is possible to choose whether to:

- Maintain the temperature: the food is kept at the same cooking temperature for immediate consumption. This is recommended for foods that do not suffer when subjected to a prolonged period of cooking, such as stew, cuts of meat rich in connective tissue and sauces
- Blast chill: the food is immediately blast chilled, keeping it safe for future consumption.
- Freezing: the food is immediately frozen and can be stored in the freezer.

Tips for slow cooking vacuum cooking:

- Vacuum seal the food using a vacuum chamber system making sure you have reached the lowest possible residual pressure level. Never put hot food (> 6 ° C) inside the bags before vacuum sealing; if necessary, chill the food beforehand.
- Do not put alcohol in the vacuum bags. Always use non-alcoholic wine, beer and spirits for cooking.
- Use salt and spices in moderation, slow cooking enhances the flavour and sapidity of food. Correct if necessary at the end of cooking process.
- Cover any bones and sharp protrusions to prevent them from puncturing the bags.
- Make sure the vacuum is complete and that there is no air left inside the bag.
- Ensure air circulates freely around the food. Fold any bag flaps and cut bags of excessive size. Use the grids or perforated trays for cooking.
- Fans must not be covered in any way during cooking.

17.11 PRECOOLING

Whenever starting a blast chilling/deep-freezing cycle, it is important to pre-cool the internal compartment. In this way, the blast chilling/deep-freezing cycle will be faster and more effective. Energy consumption will also be reduced.

17.12 PREHEATING


Use the preheat cycle before starting the slow cook function. Set a preheating temperature to at least equal to the cooking temperature of the food.

Do not introduce the food during the preheating cycle.

18.0 WARNINGS AND ALARMS

18.1 COMPRESSOR PROTECTION WARNING

Starting the compressor several times within a short period can jeopardise its reliability.

 To prevent the user from starting the compressor too often in too short a space of time, there is a pre-set interval between two starts in which it will not be possible to start the compressor.

18.2 DOOR OPEN ALARM

Thirty seconds after opening the door, the open door warning appears, accompanied by an intermittent acoustic alarm. It is recommended that opening the door is kept to a minimum during a cycle. If the alarm persists for over 3 minutes, the appliance will automatically stop the current cycle.

When the door is closed, the alarm will automatically stop.

If the alarm sounds with the door closed, contact technical support to have the door sensor checked or replaced.

18.3 CHAMBER PROBE READING ERROR ALARM

In case of a reading error or fault with the chamber probe, the display will show the chamber probe reading error alarm, and the appliance will be unable to perform any cycle.

The **Ignore** key will return you to the main page.

If the alarm persists, contact technical support.

18.4 CORE PROBE READING ERROR ALARM

In case of a reading error or fault with the core probe, the display will show the core probe reading error alarm.

Where possible, the cycle will continue using the chamber probe.

The **Ignore** key will return you to to the main page.

18.5 HIGH TEMPERATURE CHAMBER ALARM

If the temperature detected by the cabinet probe is above **100°C**, the "**High temperature**" alarm appears. As soon as the detected temperature falls below the alarm value, it will return to the previous mode or cycle.

Touch the information key for information relating to the alarm. The display will show the high temperature Info page.

18.6 BLACKOUT ALARM

If the appliance is operating a cycle when a blackout occurs which lasts less than 5 minutes, it will automatically continue from the point at which the it was interrupted once the power supply is reinstated. In case of blackout lasting more than 5 minutes, the "power cut" message will appear.

Touch the **Ignore** key to display the page of the cycle that was being performed when the blackout occurred.

18.7 CONDENSER CLEANING WARNING

After a certain number of hours of operating the appliance, the display will show the message "condenser cleaning recommended, contact an authorised technical support centre".

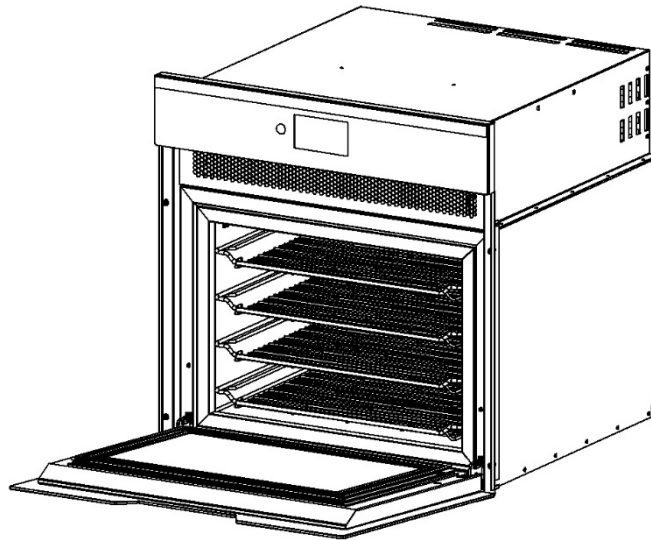
The **Ignore** key allows you deactivate the alarm.

The Postpone key allows you to postpone the alarm.

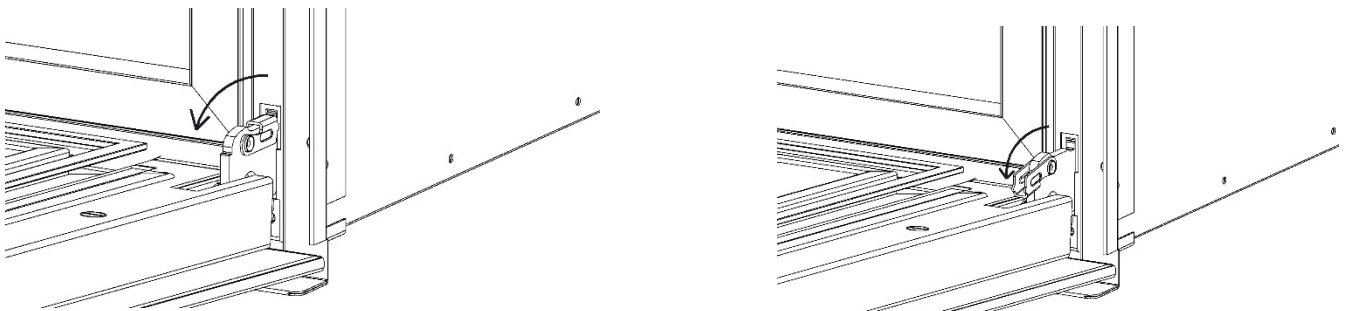
19.0 CLEANING AND MAINTENANCE

19.1 REMOVING THE DOOR

The door is connected to the main body of the appliance with hinges.



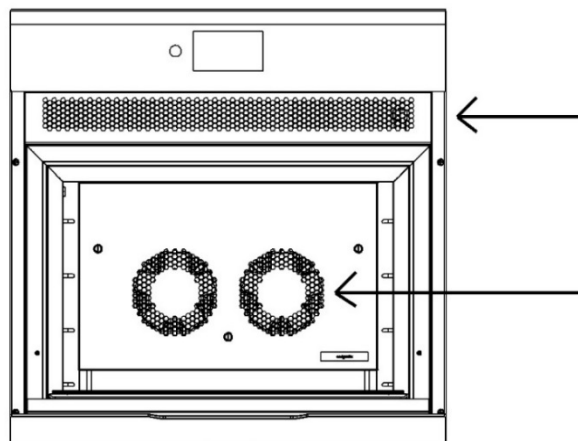
Before removing the door for maintenance or cleaning, release the stop tabs by moving the hooking tabs of both hinges in an upward direction.



Remove the door from the slots of the appliance's body following the procedure shown in the above figure. When removing the door do not use the handle to pull it: always hold the door from both sides with your hands.

19.2 FRONT SUCTION GRID CLEANING

While cleaning the front grids, pay close attention that foreign bodies are not allowed to enter the appliance. This will compromise its operation.



19.3 CLEANING THE BASE OF THE APPLIANCE

At the end of the cycle, if necessary, clean the base of the appliance.

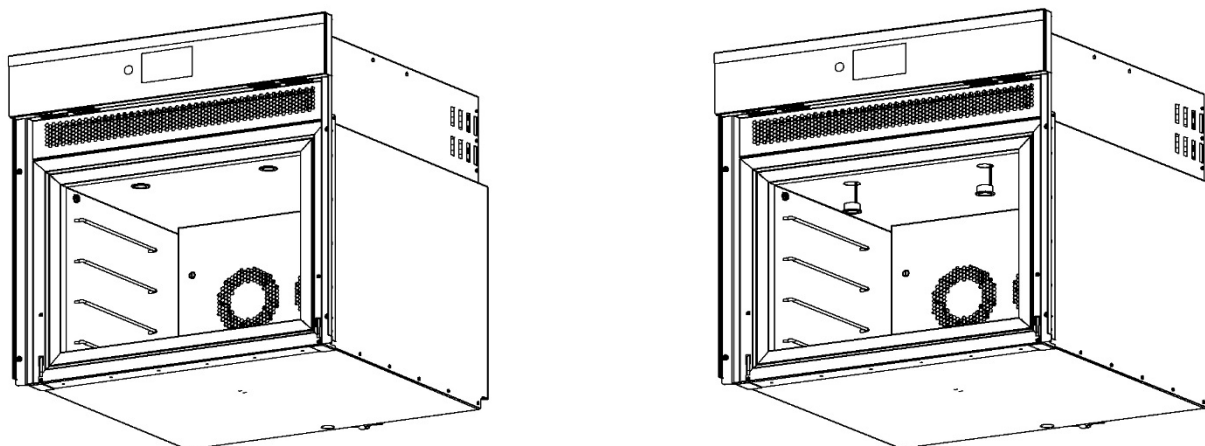
Ordinary maintenance operations can be carried out by unskilled personnel by scrupulously following the instructions below.

The internal and external surfaces can be washed with a sponge dampened in warm water, using chemically non-aggressive detergents; after cleaning, dry with a soft cloth. The application of products designed to produce shiny surfaces is recommended only on the external walls. It is advisable to clean the fans and the chamber periodically, using the sanitising product supplied, by activating the cleaning function and spraying the fans whilst in motion. The operation to be performed with the door open.

19.4 REPLACEMENT OF LED SPOTLIGHT (W60-W45)

The LED spotlights can be found on the top section of the compartment. To replace the lights following the instructions below:

Switch the appliance off by pressing the ON/OFF key and disconnect the plug from the socket. Remove the lights from their housings using a flat screwdriver. Disconnect the LED spotlight from their connectors. Do not pull on the wires, as this may damage the internal electric connections. Replace the lights and place any excess cable in its housing. The lights will snap into place when pushed into the round housing.



20.0 TEMPERATURE PROBE

The probe is used to monitor the exact temperatures of the set programs.

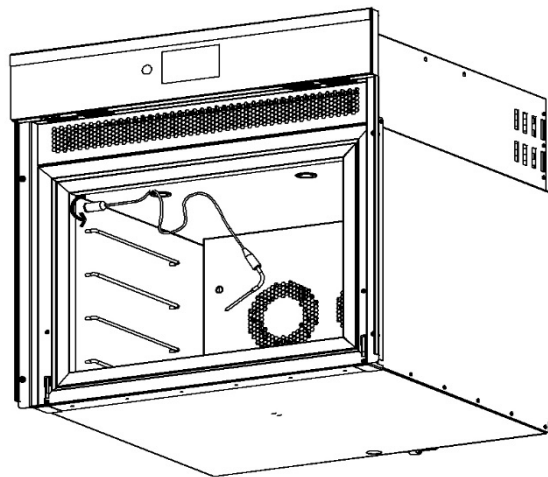
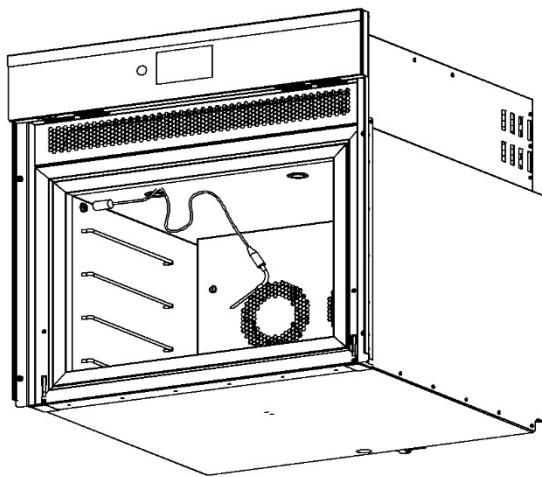
To achieve best operational results, the probe must be inserted into the centre of the product

Make sure the tip of the probe does not go through to the other side of the product, nor touch the tray.



Do not insert the probe into the vents, as this may damage both the fans and the probe itself.

If the probe is not being used, it can be removed. Unscrew the probe as shown in the above diagram and store it in a cupboard. Do not leave the probe in the chamber when it is not in use. Fit the cap to avoid damage to the contacts. Warning: do not wash the probe in the dishwasher as this may damage the contacts.

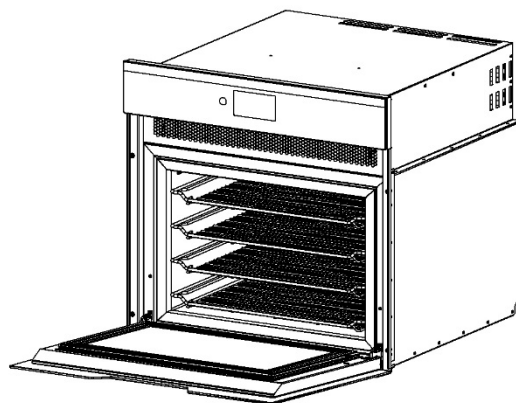


 Do not insert the probe in foods with temperatures exceeding 100°C, as this may damage the sensor.

21.0 PRODUCT ARRANGEMENT

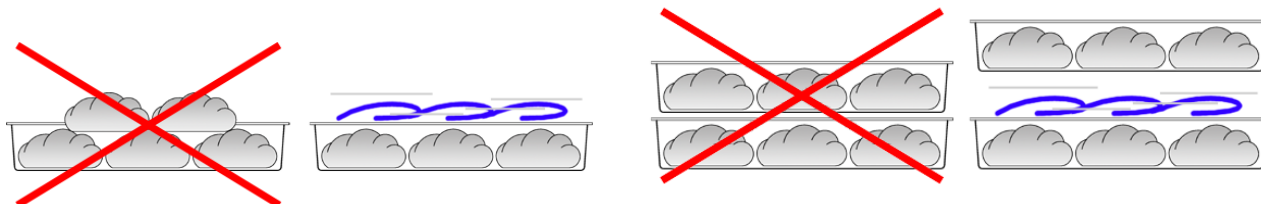
21.1 POSITIONING OF SHELVES

Use trays or containers with a low height to facilitate air contact with the surface of the product. Arrange the containers in an orderly manner. Do not allow them to overlap. Do not place the containers one on top of the other: use appropriate shelving in a way to allow for adequate air circulation.



21.2 POSITIONING OF CONTAINERS

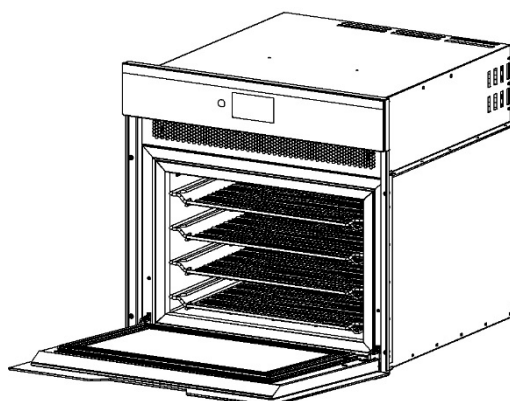
Avoid stacking multiple containers or covering them with lids.



The maximum capacity of the shelf for the W60 - W45 versions is 15 Kg.
The maximum capacity of the shelf for the W30 version is 12 Kg.

21.3 POSITIONING ON THE BASE OF THE CHAMBER

Pots, plates or containers should not be placed directly on the bottom of the chamber, but placed on a shelf. In this way, the air can pass on the underside of the food, producing better results.



22.0 STANDARD EQUIPMENT

N°2 SHELVES (W30) - N°2 SHELVES (W45) - N°3 SHELVES (W60)

N°1 CORE PROBE

N°1 CLEANING SANITISER

N° 4 SCREWS FOR FIXING TO THE CABINET (W45-W60)

23.0 TROUBLESHOOTING

FAULT	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not come on	No power supply	Check that the power supply is connected to the socket to which the plug of the appliance is connected. Reset any safety circuit breakers or fuses as required.
	Appliance is in stand-by mode	Touch the screen to activate the main menu.
When starting a blast chilling or deep freezing cycle the compressor does not start	The compressor is waiting for the required amount of time between starts to lapse	If the condenser fans are running everything is normal. Wait 2 minutes for the compressor to restart. If the condenser fans are not in operation, contact assistance.
	The compressor control relay is faulty	The intervention of a technician is required to identify the problem and undertake necessary repairs.
	The internal thermal protection of the compressor has intervened causing overheating	Leave the appliance off for about 30 minutes before restarting it. Check that there are no obstructions to the cooling flow of the technical compartment and, in particular, that the air inlet and outlet from the machine are not obstructed. Check the back of the appliance to ensure that there exists a gap of about 15 mm to the wall for the W60 - W45 version (30 mm for the W30 version) so that the air can be freely expelled. Make sure the appliance is not installed near strong heat sources (ovens, pasta cookers, fryers). Check that the condenser fan is working. If the problem persists, contact technical service.
The appliance does not cool or cools very slowly	Too much of the product at a high temperature has been loaded into the appliance	Do not overload the internal compartment. Check that the ventilation of the evaporator fans is not obstructed.
	Evaporator fans not working	Contact technical service to identify the cause of the problem.
	Evaporator clogged with ice	Run a proving cycle (empty) at 40°C lasting 4 hours to defrost the evaporator.
	Appliance overheating	Check the back of the appliance to ensure that there exists a gap of about 15 mm to the wall for the W60 - W45 version (30 mm for the W30 version) so that the air can be freely expelled. Check that the appliance is not installed near strong heat sources (ovens, pasta cookers, fryers). Check that the condenser fan is working. Check that the front and rear suction vents are free.

24.0 R290 GAS SAFETY DATA SHEET

1 - IDENTIFICATION OF DANGERS

Identification of dangers: Liquid gas. It can cause asphyxiation in high concentrations. Sprays can cause cold burns.

2 - FIRST AID MEASURES

Inhalation: In high concentrations it can cause asphyxiation. Symptoms can include loss of mobility and / or consciousness. Victims may not be aware of asphyxiation. In low concentrations it can have a narcotic effect. Symptoms can include dizziness, headache, nausea, and loss of coordination. Move the victim to an uncontaminated area wearing a self-contained breathing apparatus. Keep the patient relaxed and warm. Call a doctor. Provide artificial respiration if breathing stops.

Ingestion: This is an unlikely route of exposure. However, if necessary, administer 1-2 glasses of water and call a doctor.

Contact with the eyes: Rinse the eye with eye drops or clean water for a few minutes. Call a doctor.

Contact with the skin: Rinse the affected area with plenty of warm water. Be careful when removing clothing that it has not adhered to the skin. In case of skin irritation, call a doctor.

3 - FIRE-FIGHTING MEASURES

Specific hazards: Flammable.

Hazardous Combustion Products: Carbonyl fluoride. Hydrofluoric acid.

Suitable extinguishing media: All known extinguishing media can be used

Specific methods: If possible, stop the spillage of product.

Continuously spray with water from a protected position until the container cools.

Special protective equipment: Use self-contained breathing apparatus in confined spaces

4 - TOXICOLOGICAL INFORMATION

General: At high concentrations in air this gas acts primarily as a simple asphyxiant without other significant physiological effects.

LC50/1h (ppm): >15000 ppm

5 - ECOLOGICAL INFORMATION

General: No known environmental damage caused by this product.

Ozone reduction factor: 0

6 - HANDLING

Handling: Use only specific equipment suitable for the product, pressure and temperature of use. Avoid contact with open flames to avoid the formation of toxic agents. Avoid inhalation by using a self-contained breathing apparatus and ventilate the area. Avoid contact with drops of liquid to prevent cold burns by using appropriate protective clothing.

7 - PRECAUTIONS TO BE TAKEN WHEN DEALING WITH ACCIDENTAL PRODUCT SPILLAGES

Individual protection: Evacuate the area. Use a self-contained breathing apparatus to enter the affected area if the atmosphere is not proven to be breathable. Ensure adequate ventilation.

Environmental protection: Try to stop the leakage with suitable absorbent material. Avoid entry into sewers, basements, excavations and areas where accumulation can be dangerous.

Product Removal Methods: Ventilate area

8 - DISPOSAL CONSIDERATIONS

General: Do not release the gas into the environment. Recover the gas by capturing it with a suitable pump or dispose of it at an authorised plant.



V.le Fulvio Testi, 125
20092 Cinisello Balsamo
Milano - Italy
Tel: +39 02.66.04.71.47
www.frigo2000.it
info@frigo2000.it