

6000

Manuale d'uso

SUB-ZERO

SERIE

6000  SERIE

INTRODUZIONE AI MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

Soluzioni creative per la conservazione degli alimenti in casa Vostra.

Grazie per aver acquistato il Vostro nuovo Sub-Zero Serie 600.

Con Sub-Zero potete contare su 50 anni di tradizione in qualità e credibilità.

I modelli della Serie 600 offrono le migliori e più avanzate caratteristiche nella refrigerazione domestica garantendo la migliore freschezza e conservazione dei cibi nel mondo.

Questo manuale d'uso risponderà alla maggior parte delle Vostre domande circa le caratteristiche del prodotto. Qualora aveste bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattarci nei nostri uffici:

FRIGO 2000 S.r.l.

V.le Fulvio Testi, 125
20092 Cinisello Balsamo - MI -
Tel. 02/66.04.71.47
Fax 02/66.04.72.60
E-mail: info@frigo2000.it

Per informazioni sull'assistenza tecnica contattate invece la:

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.

Viale Fulvio Testi, 129
20092 Cinisello Balsamo - MI -
Tel. 02/61.78.671
Fax 02/66.04.712.60
E-mail:
assistenza@frigo2000.it

Indice

Assistenza

Introduzione alla Serie 600

Modelli ad incasso pag. 3

I modelli della Serie 600 - Da incasso

Modello 601 R e 601 F pag. 4

Modello 611 e 650 pag. 5

Modello 642 e 632 pag. 6

Modello 680 e 690 pag. 7

Modello 561 pag. 8

Caratteristiche della Serie 600

Uso e manutenzione del Vostro Sub Zero

Sistema elettronico di controllo pag. 11

Controllo della temperatura pag. 11

Conservazione nel frigorifero pag. 12

Conservazione nel freezer pag. 14

Modelli 680 e 690 con dispenser pag. 16

Funzionamento pag. 18

Manutenzione

Pulizia interna ed esterna pag. 19

Informazioni sul sistema di illuminazione pag. 20

Durante il periodo delle vacanze pag. 21

Risoluzione problemi pag. 22

Consigli per una ottimale conservazione degli alimenti

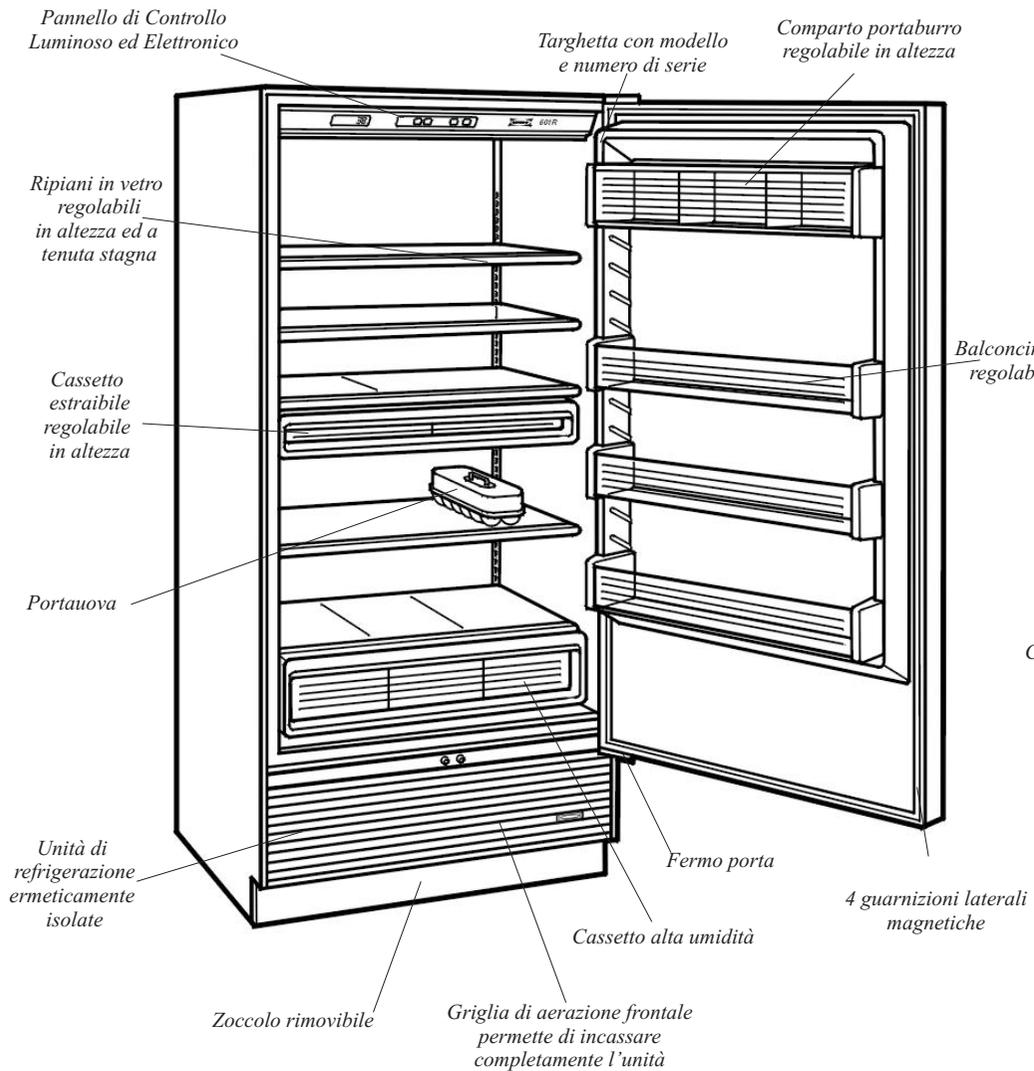
Conservazione nel frigorifero pag. 24

Conservazione nel freezer pag. 25

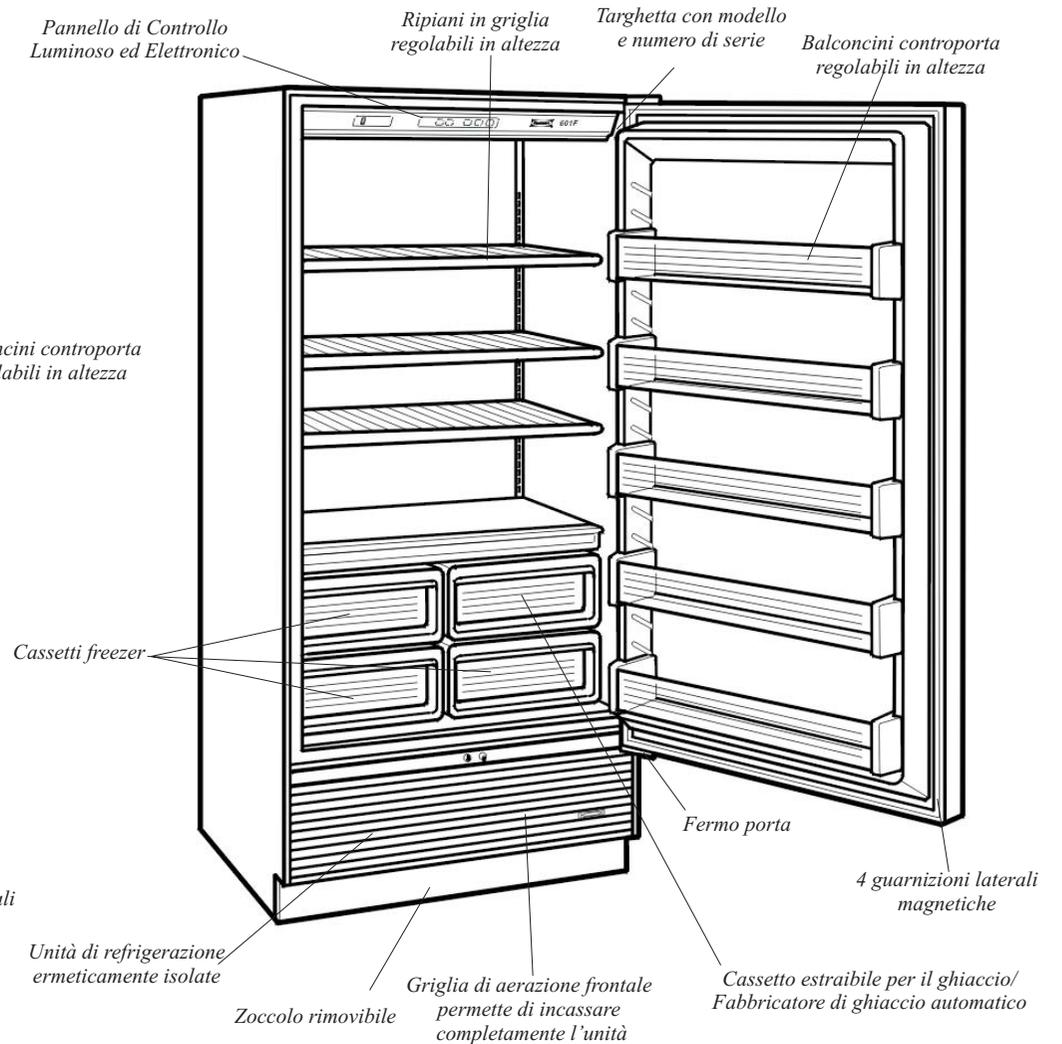
Come disporre gli alimenti All'interno pag. 28

MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

Modello 601 R
Solo Frigorifero

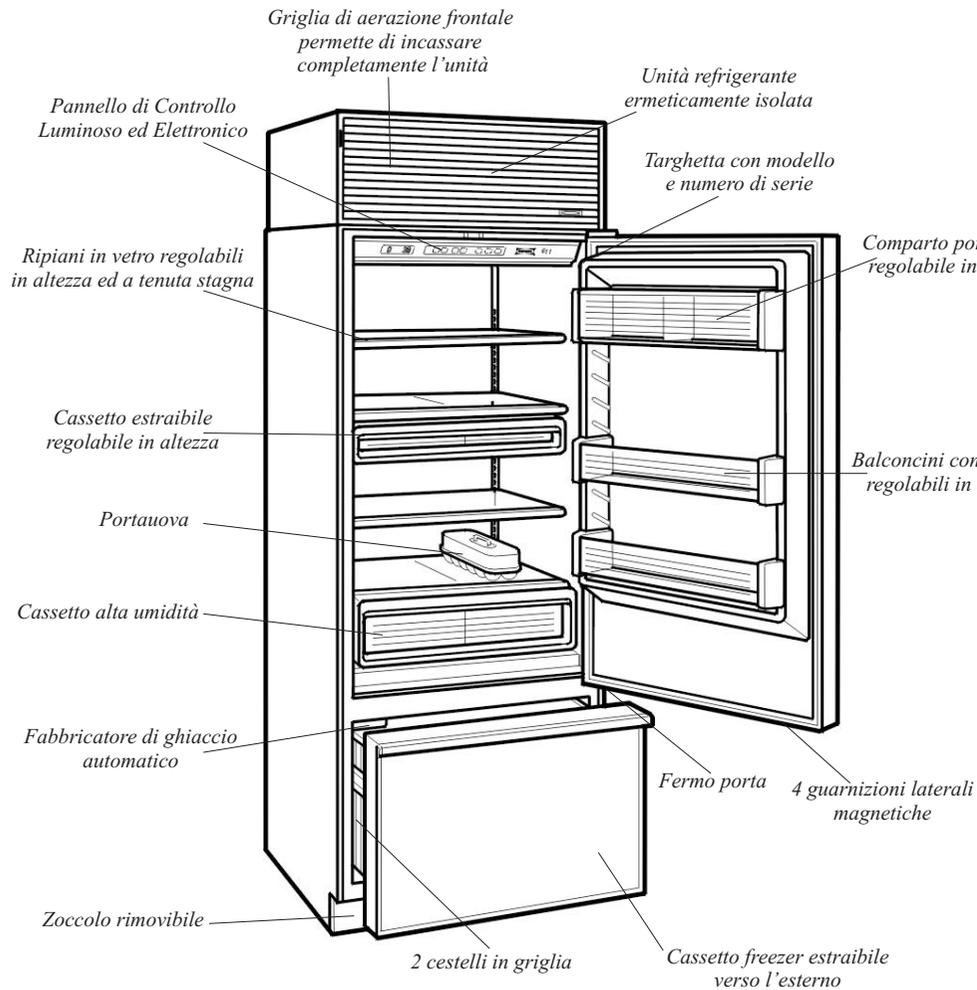


Modello 601 F
Solo Freezer

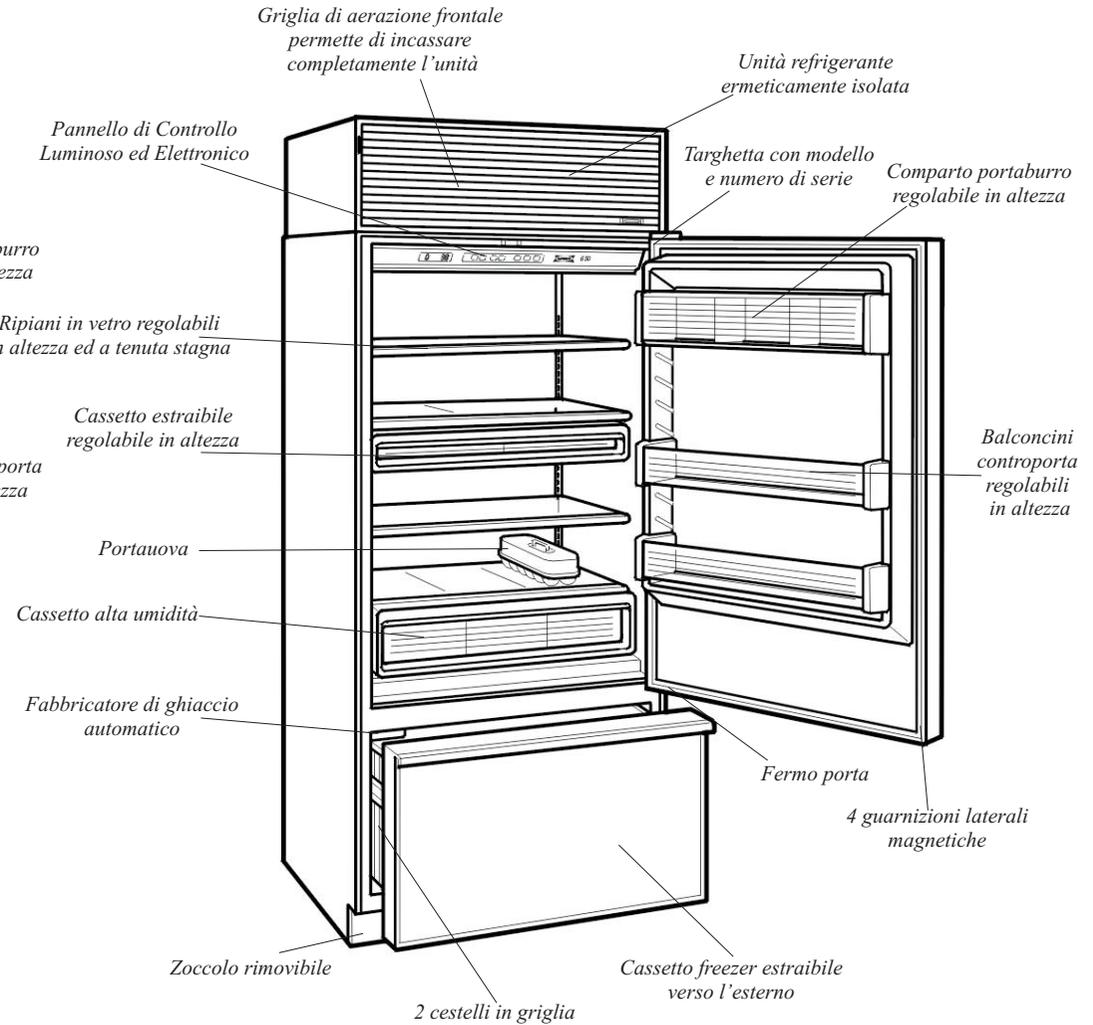


MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

Modello 611
Frigorifero con cassetto Freezer



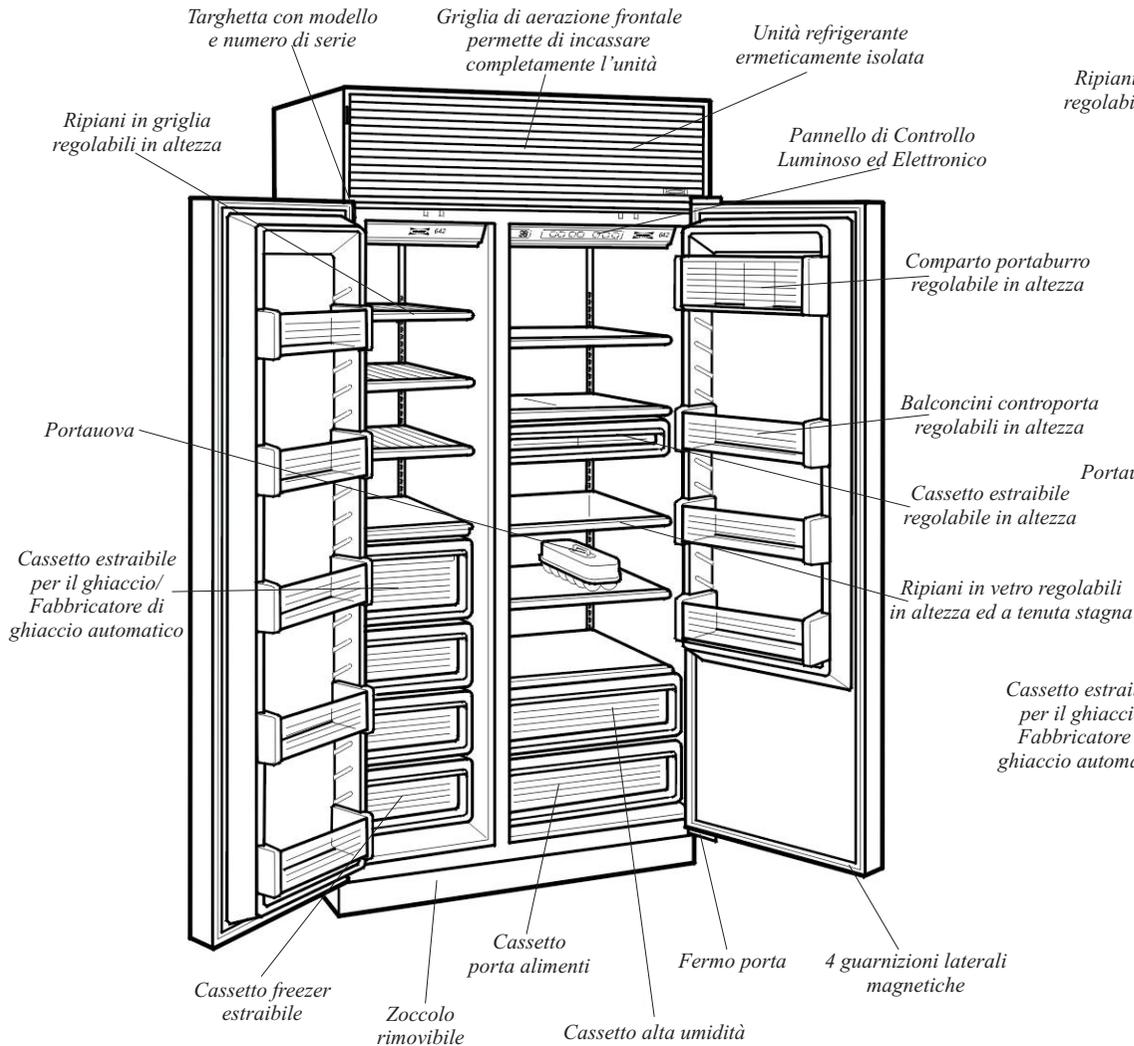
Modello 650
Frigorifero con cassetto Freezer



MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

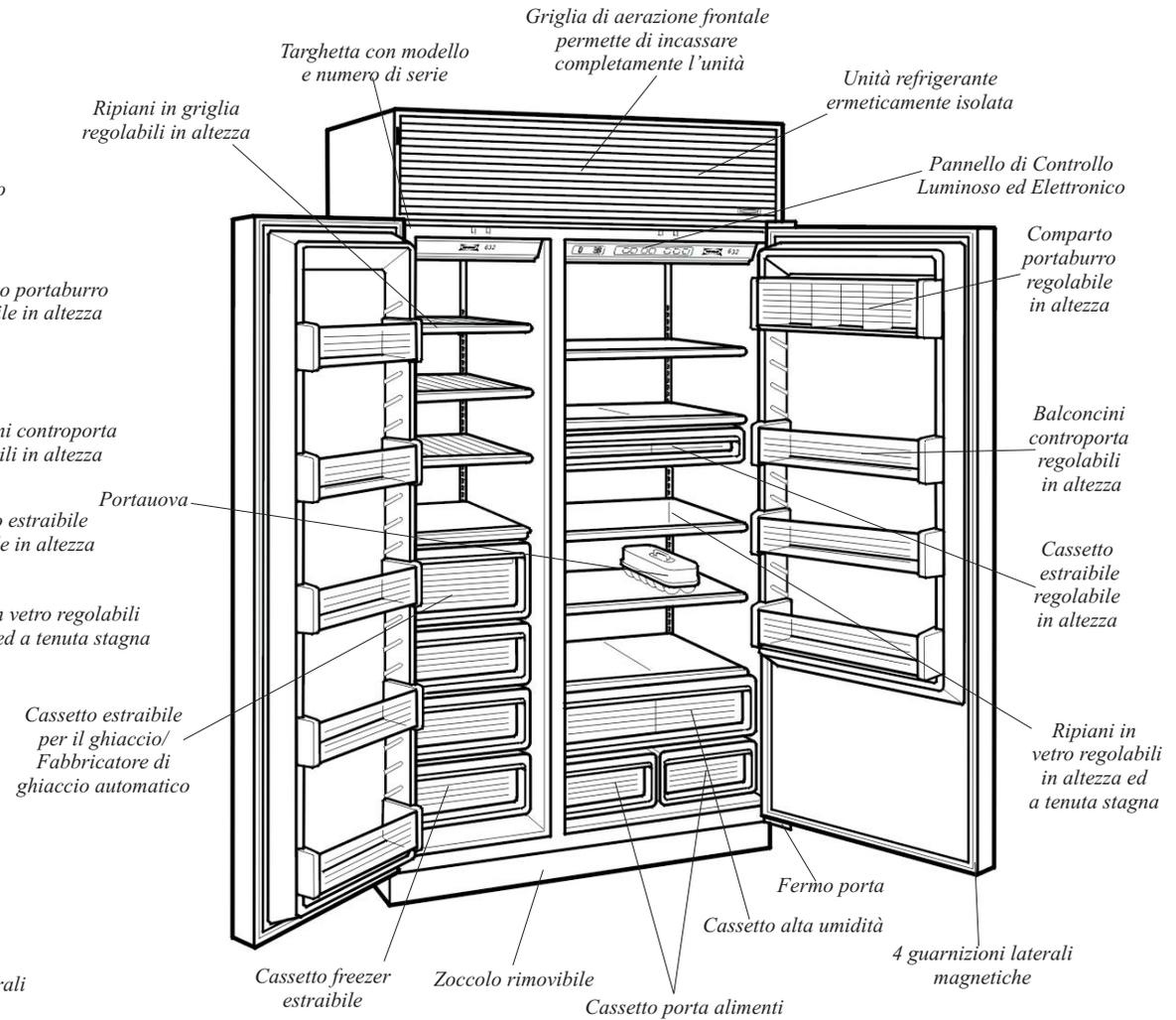
Modello 642

Modello Side-by-Side: Frigorifero e Freezer



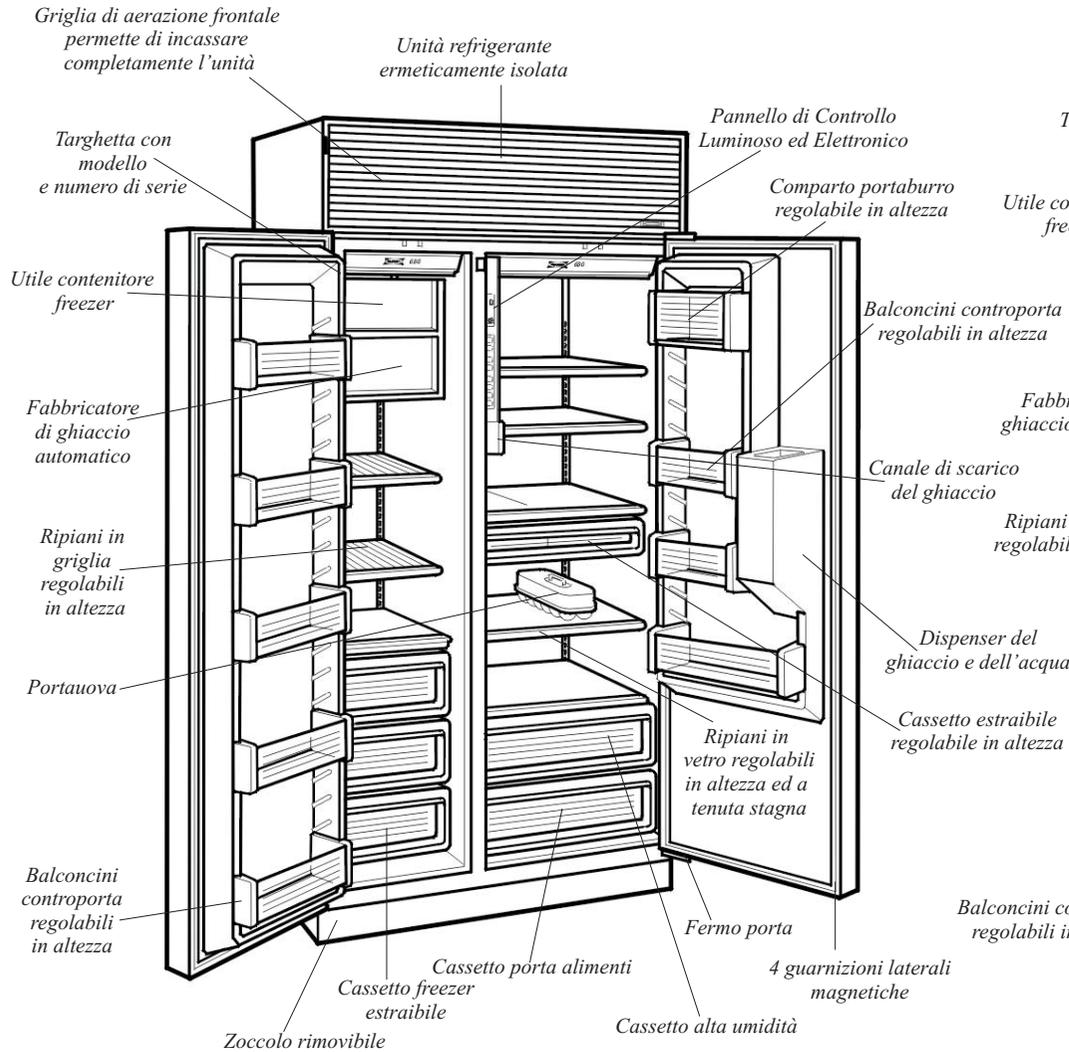
Modello 632

Modello Side-by-Side: Frigorifero e Freezer

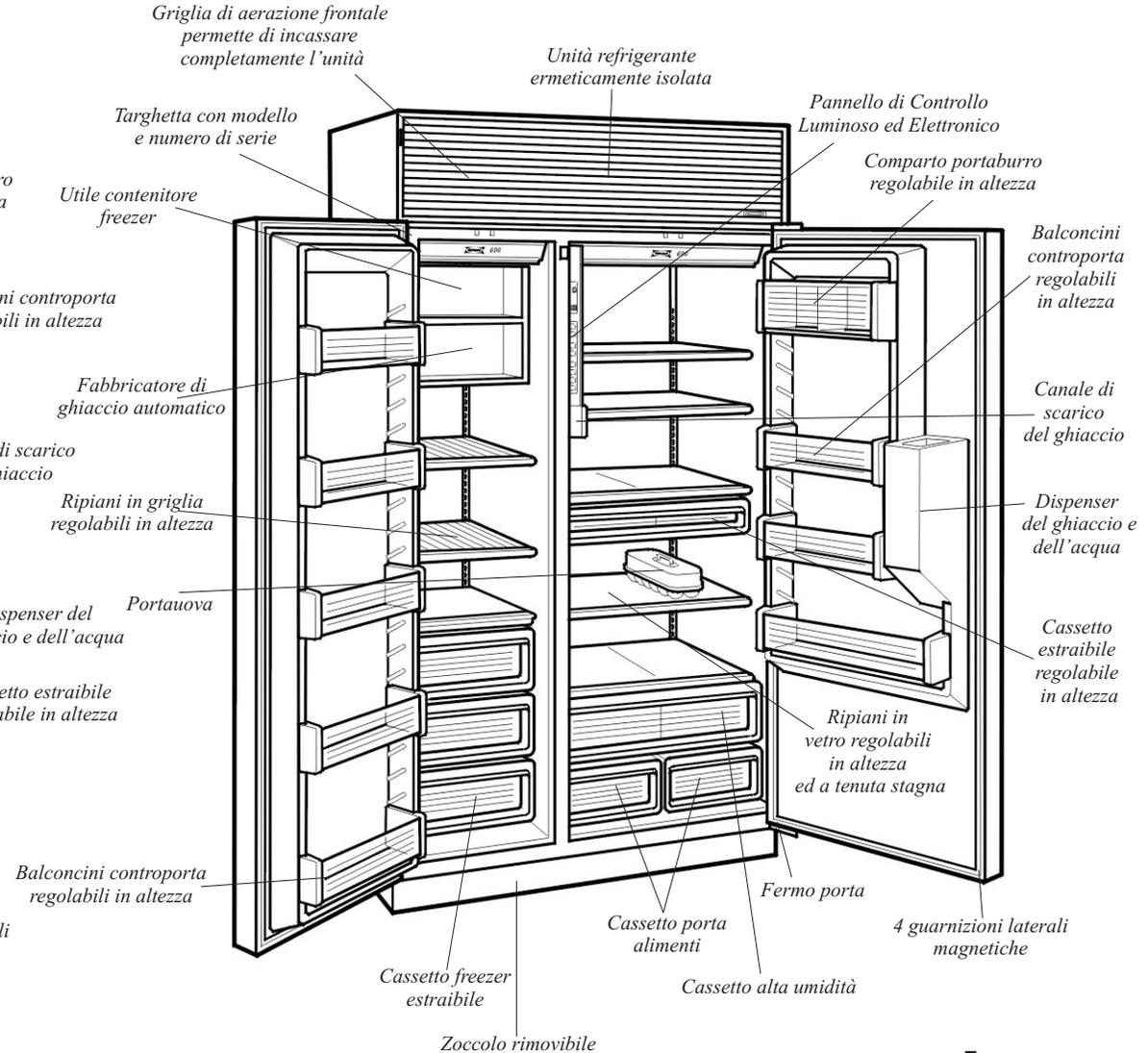


MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

Modello 680
Modello Side-by-Side con dispenser



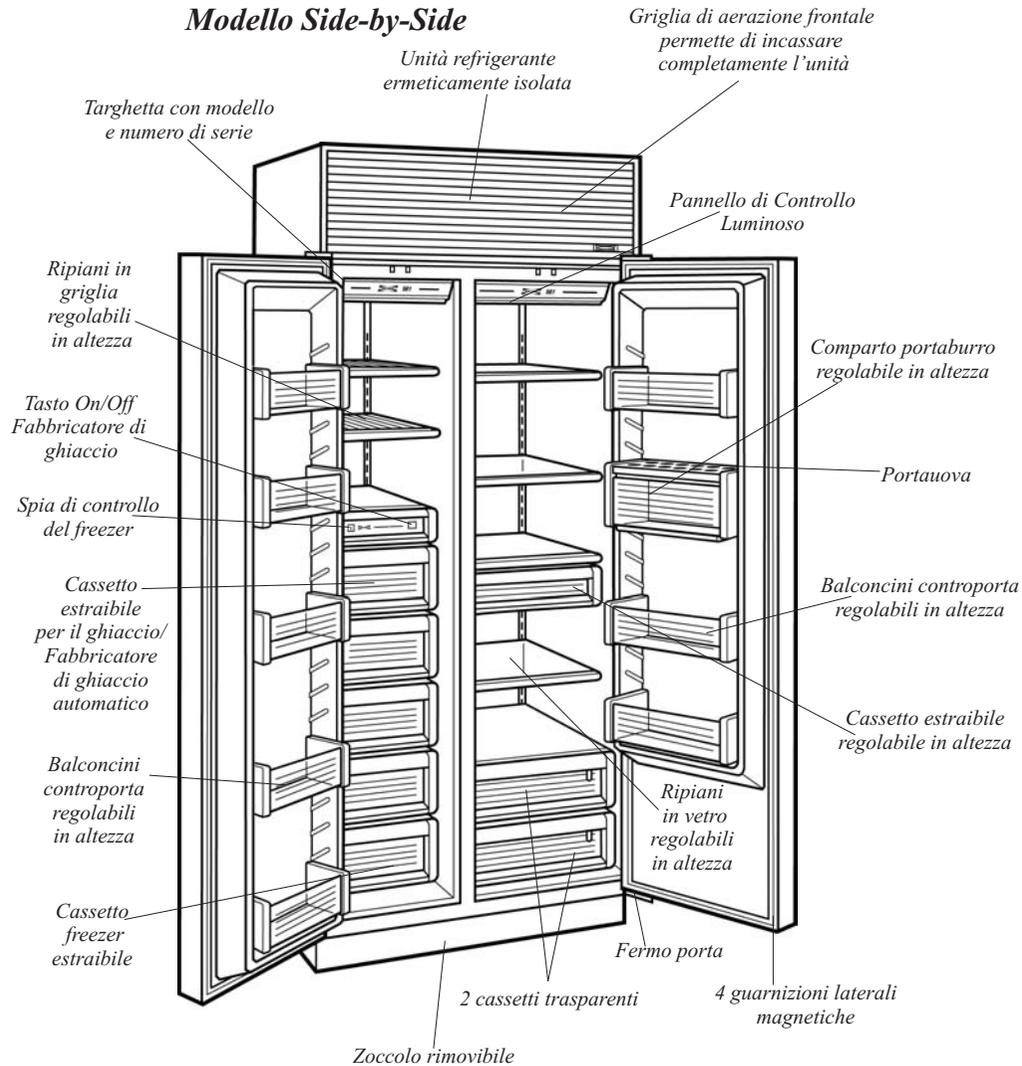
Modello 690
Modello Side-by-Side con dispenser



MODELLI DELLA SERIE 600 - DA INCASSO

Modello 561

Modello Side-by-Side



CARATTERISTICHE DELLA SERIE 600

Il doppio sistema di refrigerazione

Sub Zero assicura la massima freschezza...

I modelli della serie 600 continuano la tradizione della nostra alta qualità.

La Sub Zero è stata un pioniere nello sviluppo dell'esclusivo doppio sistema di refrigerazione, offrendoVi così una conservazione ottimale degli alimenti negli appositi compartimenti del vano freezer e frigorifero.

Sia il vano frigorifero che il vano freezer mantengono costante la temperatura. Il doppio sistema di refrigerazione conserva meglio di qualsiasi altro sistema, garantendo la massima freschezza.

Grazie al doppio sistema refrigerante, potete selezionare nel vano freezer una temperatura tra -21°C e -15°C senza che i surgelati vengano a contatto con gli odori e l'umidità provenienti dal vano frigorifero. Analogamente potete regolare la temperatura del vano frigorifero tra $+1^{\circ}\text{C}$ e $+7^{\circ}\text{C}$ mantenendo un grado di umidità ottimale.

Il doppio sistema di refrigerazione permette inoltre che non ci sia trasferimento di odori dal vano frigorifero al vano freezer e quindi al ghiaccio. Viceversa il vano frigorifero e quindi gli alimenti non subiscono lo stress termico causato dall'aria gelida proveniente dal vano freezer.

Il doppio sistema di refrigerazione è inoltre più efficiente in termini di consumi energetici, rispetto ai vecchi sistemi a mono-compressore.

Quando il frigorifero viene usato frequentemente durante il giorno, non è necessario che l'aria gelida e secca del freezer venga spinta nel vano frigorifero... Il vano frigorifero utilizza l'aria umida per mantenere freschi i vari alimenti riducendo al minimo il consumo energetico.

La bellezza del design e la qualità dei prodotti Sub Zero si riflettono in una serie di caratteristiche standard che li rendono unici. Se preferite la versione in acciaio, oppure quella con cornici a vista o con cornici a scomparsa, la serie 600 offre molte alternative per l'inserimento all'interno della Vostra cucina. Utilizzando dei pannelli di rivestimento uguali a quelli dei mobili della Vs. cucina, il Vostro frigorifero diventa un oggetto unico.

Inoltre i modelli Sub Zero Vi offrono tutte queste alternative:

I modelli con cornici a scomparsa permettono l'integrabilità totale del Vostro Sub Zero all'interno della Vostra cucina.

I modelli in acciaio con la maniglia tubolare di diametro 25 mm e con la particolare griglia di aerazione, sono stati appositamente studiati per valorizzare l'estetica professionale delle attuali cucine.

I classici modelli con cornici a vista - look che ha reso famosa Sub Zero - offrono eleganti maniglie a tasca e griglie di aerazione.

CARATTERISTICHE DELLA SERIE 600

Tutti i modelli della serie 600 hanno il doppio sistema di refrigerazione, una esclusiva Sub Zero, che garantisce freschezza degli alimenti ed allo stesso tempo efficienza energetica grazie all'indipendente sistema di controllo delle temperature.

Il comparto ad alta umidità è largo e profondo con superfici arrotondate facili da pulire. Nel comparto ci sono pratici elementi divisorii (eccetto nei modelli 642 e 680).

Il pannello di controllo è facile da usare. Fornisce letture immediate delle informazioni. Inoltre consente di informarvi in modo continuo circa il funzionamento del frigorifero.

Una luce brillante ed efficace illumina gli interni.

Un microprocessore controlla le temperature interne in funzione delle impostazioni prescelte. Il sistema di sbrinamento è automatico e l'accensione di una spia vi segnala quando è necessario pulire il condensatore.

I ripiani sono regolabili in altezza, facili da pulire ed a tenuta stagna. Sono rinforzati con acciaio per garantire resistenza e lunga durata nel tempo.

Il comparto formaggi e salumi è regolabile in altezza ed è dotato di uno sportello di accesso con guarnizione a calamita per garantire l'isolamento.

Il fabbricatore di ghiaccio è realizzato in modo da garantire la massima affidabilità e produce ghiaccio a forma di mezzaluna che non si attacca alle pareti del contenitore.

La profondità contenuta facilita l'accesso ad ogni parte del frigorifero.

I contenitori delle porte ed i ripiani sono regolabili in altezza per sfruttare al meglio gli spazi disponibili.

Le calamite poste lungo le guarnizioni assicurano una chiusura ermetica delle porte.

Le porte realizzate in un unico pezzo aumentano l'isolamento e l'integrità della struttura.

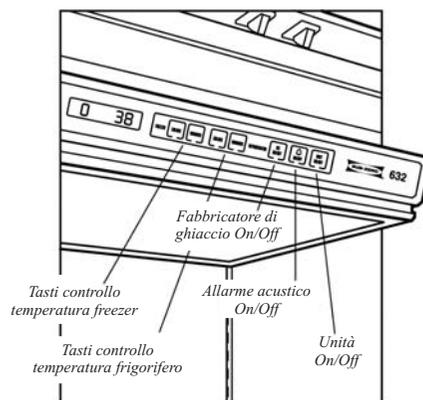
Il frigorifero risponde quindi a tutte le Vostre esigenze tecniche ed estetiche.

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Sistema elettronico di controllo

Il pannello elettronico di controllo della serie 600 monitorizza e visualizza le temperature di ogni comparto con un margine di errore di mezzo grado rispetto alla temperatura impostata.

Vengono inoltre monitorati il corretto funzionamento ed un eventuale guasto.



Pannello elettronico di controllo

Controllo della temperatura

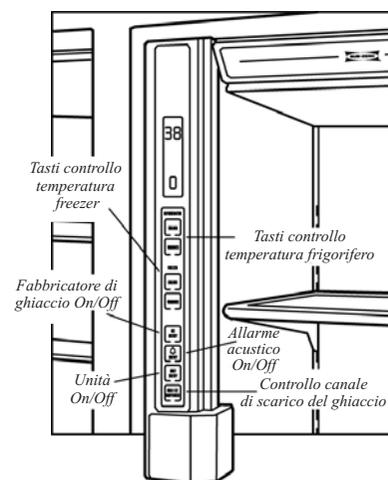
Ogni frigorifero-freezer è totalmente testato prima di lasciare la nostra fabbrica e dotato di caratteristiche che garantiscono la massima affidabilità nel tempo.

Le temperature sono impostate a + 3 °C nel reparto frigo e a - 18 °C nel reparto freezer.

Vi sono due tasti per la regolazione della temperatura "WARMER" e "COLDER" (più caldo e più freddo) sia per il frigo che per il freezer. Per regolare le temperature in ogni comparto premere "WARMER" o "COLDER" sul pannello di controllo.

NOTA: La temperatura può variare da - 20 °C a - 15 °C nel freezer e da + 1 °C a + 7 °C nel frigorifero. E' normale che la temperatura possa variare leggermente sotto l'influenza di fattori esterni come una continua apertura delle porte ed una variazione del grado di umidità e temperatura dell'ambiente in cui è installato il frigorifero.

NOTA: Sono necessarie sempre circa 24 ore per raggiungere la temperatura da Voi selezionata.



Pannello di controllo nel modello 680 e 690

Accensione del frigorifero e del freezer

Tutti i modelli della serie 600 sono dotati, sul pannello di controllo, di un tasto On/Off che consente di accendere o spegnere il Vostro Sub Zero. Quando la corrente è staccata la luce del tasto Off è illuminata.

Questo tasto deve essere posizionato su Off durante la manutenzione e prima di un lungo periodo di vacanze.

Accensione del fabbricatore di ghiaccio

Sul pannello di controllo vi è un tasto On/Off per l'accensione del fabbricatore di ghiaccio.

Quando quest'ultimo è in funzione il tasto si illumina. Questo tasto deve essere posizionato su Off prima di un lungo periodo di vacanze.

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Conservazione nel frigorifero

Indicatori di controllo

La luce dell'indicatore SERVICE comincerà a lampeggiare qualora si presentasse un problema di temperatura o di fabbricazione del ghiaccio.

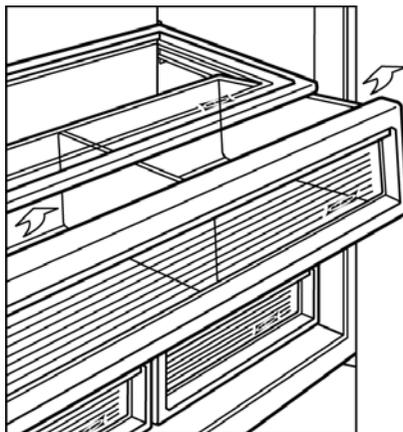
La luce dell'indicatore VACUUM CONDENSER comincerà a lampeggiare quando la polvere si sarà accumulata intorno al condensatore.

Questi indicatori lampeggiano fino a quando il problema non viene risolto.

Cassetto ad alta umidità

Per rimuovere il cassetto ad alta umidità estrarlo fino a quando si blocca quindi alzare il bordo anteriore e tirarlo verso di Voi. Per riposizionarlo seguite le istruzioni al contrario.

Alcuni modelli possono essere dotati di un diverso cassetto che però si può rimuovere nello stesso modo.



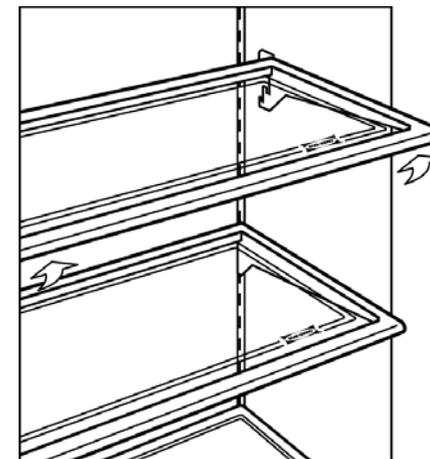
Cassetto ad alta umidità

Ripiani regolabili

Leggete attentamente le istruzioni per rimuovere i ripiani.

La manovra è relativamente semplice: prima alzate il bordo anteriore del ripiano e quindi estraetelo dalle guide poste sulla parete posteriore del frigo. Se la porta si può aprire di soli 90° eseguite le stesse operazioni inclinando il ripiano.

Fate sempre attenzione ad eseguire queste operazioni senza esercitare forza. Per riposizionare il ripiano eseguite le istruzioni al contrario.



Ripiani in vetro regolabili

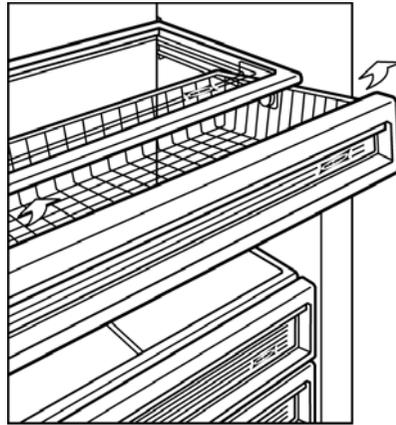
USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Cestello

Il cestello scorre avanti e indietro e consente di accedere facilmente agli alimenti conservati in piccoli contenitori.

Per rimuovere il cestello sfilatelo verso l'esterno sollevando il bordo anteriore e quindi estraetelo.

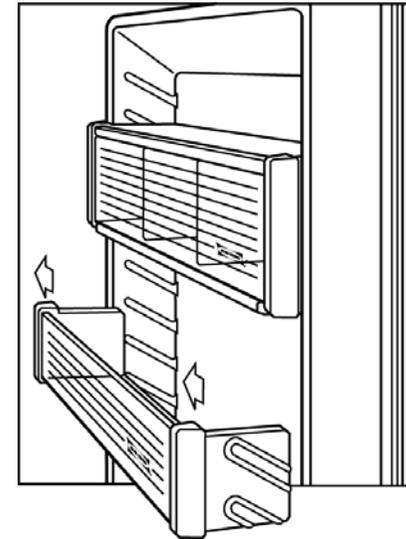
Se la porta può aprirsi di soli 90° bisognerà rimuovere il cestello ed il ripiano come se fossero un pezzo unico: per fare ciò ponete il palmo della mano sotto il cestello ed estraetelo dalle guide tenendolo inclinato.



Cestello del frigorifero

Balconcini controporta e portaburro

Questi balconcini e questi contenitori sono regolabili sulle guide poste sui bordi della porta. Per rimuoverli sollevateli diritti verso l'alto ed estraeteli. Per inserirli spingeteli nelle guide.



Balconcini controporta e portaburro

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Conservazione nel freezer

Rimozione del cassetto nei modelli 611 e 650

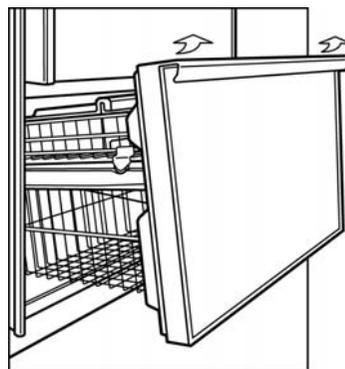
Per sicurezza il cassetto del freezer è dotato di un fermo che impedisce la completa fuoriuscita dello stesso. Per rimuoverlo sollevatelo da entrambi i lati e sfilatelo.

NOTA IMPORTANTE:

Svuotate il cassetto prima di rimuoverlo.

ATTENZIONE:

Prima di sfilare il cassetto assicuratevi di non avere nulla che intralci i movimenti dei Vostri piedi.



Cassetto freezer nei modelli 611 e 650

Rimozione del cassetto freezer nei modelli 601 F, 642 e 632

Prima di tutto svuotate il cassetto.

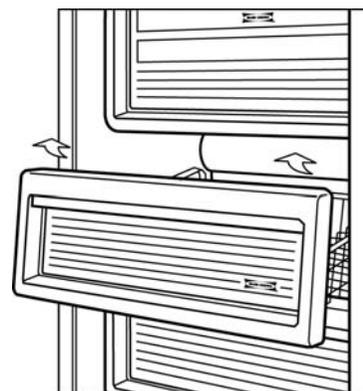
Per rimuoverlo tiratelo fino a quando si blocca, sollevate il bordo anteriore ed estraetelo.

Se la porta può aprirsi di soli 90°, ruotate il cassetto allontanandolo dalla porta ed inclinatelo verso l'alto fino a quando le rotelle non escono dalle guide

Per riposizionarlo seguite le istruzioni al contrario.

NOTA IMPORTANTE:

Svuotate il cassetto prima di rimuoverlo.



Rimozione del cassetto freezer

Rimozione del contenitore di ghiaccio nei modelli 642 e 632

Per rimuovere il contenitore del ghiaccio estraetelo finché si blocca, sollevate la parte posteriore, liberatelo dal supporto e quindi estraetelo definitivamente.

Se la porta può aprirsi di soli 90° ripetere la procedura sopra indicata, ma quando estraete il contenitore ruotate il lato destro verso l'esterno.

Rimozione del contenitore di ghiaccio nei modelli 601 F, 611 e 650

Per rimuovere il contenitore del ghiaccio tiratelo finché si blocca, sollevatelo ed estraetelo.

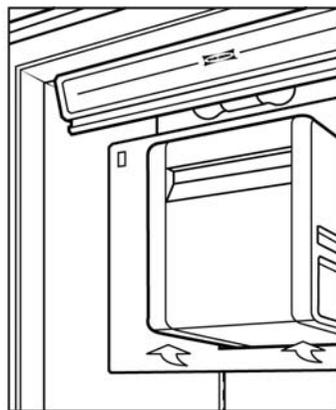
USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Contenitore per la conservazione nel freezer dei succhi di frutta nei modelli 680 e 690.

Questo contenitore è stato appositamente disegnato per sistemare e surgelare i contenitori di spremute di frutta fresca. Per rimuovere questa struttura sollevatela ed estraetela con una mano aiutandovi con l'altra mano posta nella parte superiore.

Rimozione del contenitore del ghiaccio nei modelli 680 e 690

Per rimuovere tale contenitore dovete prima spostare il contenitore per la conservazione dei succhi di frutta e quindi sollevare ed estrarre il contenitore del ghiaccio sostenendo la parte inferiore con una mano.



Contenitore del ghiaccio nei modelli 680 e 690

Funzionamento del fabbricatore di ghiaccio

La fabbricazione del ghiaccio è completamente automatica ed il fabbricatore viene testato prima di lasciare la nostra fabbrica.

Per iniziare la fabbricazione è sufficiente posizionare su "On" il tasto "ICE ON/OFF" posto sul pannello di controllo.

Nei modelli 601 F, 611 e 650 il sistema di fabbricazione del ghiaccio sarà automaticamente escluso se il contenitore non sarà posizionato nel freezer.

Erogazione del ghiaccio

Il fabbricatore di ghiaccio è stato ideato per consentire la produzione di una quantità di ghiaccio sufficiente per una famiglia media.

I cicli di produzione del ghiaccio variano in funzione della continua apertura delle porte e della variazione della temperatura nel locale. In media la frequenza del ciclo avviene ogni 2 ore.

Se i cubetti di ghiaccio non vengono utilizzati tendono ad attaccarsi insieme leggermente: per evitare ciò è buona regola svuotare mensilmente il contenitore del ghiaccio.

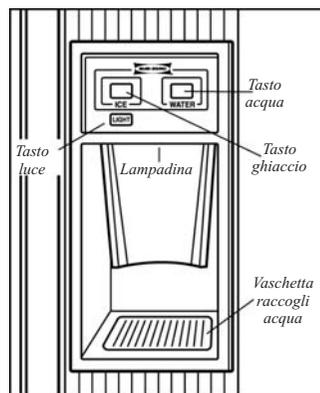
USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Modelli 680 e 690 con dispenser

Dispenser per il ghiaccio e l'acqua

I modelli 680 e 690 forniscono automaticamente ghiaccio ed acqua fresca senza che Voi dobbiate aprire la porta. Per ottenere la quantità di ghiaccio che desiderate premete il tasto ICE DISPENSING in alto a sinistra. Se avete acceso da poco il fabbricatore di ghiaccio eliminate i primi cubetti: essi potrebbero contenere delle impurità a causa dell'impianto idraulico appena installato.

Il dispenser del ghiaccio inizia a funzionare: **primo**, inserendo il bicchiere nell'apposito vano e premendo il pulsante ICE DISPENSING oppure, **secondo**, aprendo la porta, tenendo un contenitore sotto lo scarico del fabbricatore di ghiaccio e premendo il grosso pulsante "ICE DISPENSER" posto sul canale di scarico.



Dispenser dei modelli 680 e 690

ATTENZIONE:
Per raccogliere il ghiaccio usare un bicchiere robusto perché un bicchiere fragile potrebbe rompersi. Limitare inoltre l'operazione di prelievo del ghiaccio a non oltre 8 minuti per evitare danni all'apparecchiatura.

Consigli sul funzionamento del dispenser del ghiaccio

- Se non viene più fornito ghiaccio accertateVi che il tasto di accensione sia in posizione On e che la luce dell'indicatore "ICE" del ghiaccio sia accesa.
- AssicurateVi che il contenitore del fabbricatore di ghiaccio sia rifornito di cubetti (vedere le istruzioni per la rimozione del fabbricatore di ghiaccio).
- AssicurateVi che il contenitore del ghiaccio sia ben posizionato e perfettamente inserito. Accertatevi che l'ingranaggio del motorino di espulsione del ghiaccio sia inserito nel contenitore. Se non riuscite a farlo, premete contemporaneamente sul contenitore e sul tasto "ICE DISPENSER" di erogazione del ghiaccio posto sul canale di scarico.
- AssicurateVi che il contenitore per i succhi di frutta sia ben installato per essere certi che anche il contenitore di ghiaccio sia posizionato bene.
- Premete il tasto "ICE DISPENSER" e se non sentite nessun rumore aspettate 5 minuti e riprovate di nuovo. Se anche dopo il secondo tentativo non udite alcun rumore rivolgetevi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il fabbricatore del ghiaccio non viene usato per un lungo periodo i cubetti di ghiaccio possono attaccarsi tra loro. Per evitare ciò svuotate mensilmente il contenitore.

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Consigli sul funzionamento del dispenser dell'acqua

Per utilizzare il dispenser dell'acqua premere il tasto posto sulla porta del frigo fino a quando il Vostro recipiente è pieno. La prima volta che usate questo sistema di erogazione dell'acqua premete il tasto per almeno 3 minuti per eliminare aria ed impurità dal circuito idraulico appena installato.

Inizialmente, per una corretta erogazione dell'acqua, il tasto deve essere premuto fino a quando l'acqua fluisce dal dispenser: è necessario premere il tasto per almeno 60 secondi per permettere al serbatoio interno di riempirsi.

NOTA IMPORTANTE

Il contenitore dell'acqua fredda è montato all'interno del frigorifero e quindi la prima volta ci vorranno diverse ore per raffreddare l'acqua alla temperatura del frigorifero. Ciò si verificherà anche dopo il prelievo di grossi quantitativi d'acqua.

ATTENZIONE:

Limitate a non oltre 8 minuti l'operazione di prelievo dell'acqua onde evitare danni all'apparecchiatura.

Lampadina e tasto per la luce del dispenser

Il tasto "LIGHT" per la luce del dispenser è situato nell'angolo in alto a sinistra del pannello di controllo. Premete il tasto "LIGHT": "On" per accendere od "Off" per spegnere la luce del dispenser.

Nella posizione "Off" la luce si accende quando premete il pulsante "ICE" o "WATER" e rimane accesa per 5 secondi dopo che ciascun pulsante viene rilasciato. Potreste aver necessità di cambiare la lampadina del Vostro Sub-Zero. Utilizzate solo lampadine originali acquistabili presso un rivenditore autorizzato.

ATTENZIONE

Togliere la corrente prima di cambiare le lampadine.

Vaschetta base dispenser

Una vaschetta, coperta da una piccola griglia, posta sulla parte inferiore del dispenser eliminerà, facendoli evaporare, piccoli residui di acqua o di ghiaccio.

Non bisogna versare acqua in questa zona dato che non vi è un drenaggio. Per pulire questa vaschetta rimuovete la griglia esercitando una pressione nell'angolo anteriore sinistro ed estraetela.

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Funzionamento

Chiusura della porta dei modelli 601 R, 601 F, 642, 632, 680 e 690

Le porte del Vostro frigorifero e del Vostro freezer sono dotate di una chiusura a scatto automatica. Il meccanismo si attiva non appena le porte si chiudono ed assicura una tenuta ermetica di entrambe.

E' disponibile un blocco per l'apertura delle porte a 90 °C.

Porta e meccanismo di chiusura nei modelli 611 e 650

La porta del Vostro frigorifero è dotata di un meccanismo che favorisce la chiusura della stessa.

Con la porta aperta a 120 ° il meccanismo la terrà aperta in quella posizione. Quando chiudete la porta, giunti a circa 15° di apertura, il meccanismo entrerà in funzione per favorire la chiusura.

Anche il cassetto freezer è dotato di un meccanismo che favorisce la chiusura automatica. L'inclinazione, ottenuta con guide di scorrimento, usa la forza di gravità per favorire la chiusura.

Se il vostro modello della serie 600 è posizionato in un angolo, potreste avere bisogno di installare un sistema che blocchi l'apertura della porta a 90°. I modelli 611 e 650 sono dotati di questo sistema di bloccaggio che si trova in una busta di plastica situata dietro la griglia.

Funzionamento della ventola del condensatore.

Tutti i modelli della serie 600 hanno una ventola dietro la griglia per raffreddare la zona in cui è situato il compressore. Questa ventola è attiva per entrambi i compressori.

Sbrinamento automatico

I modelli Sub Zero sono dotati di un sistema di sbrinamento automatico. La sezione frigorifero sbrina durante ogni intervallo di non funzionamento del compressore.

La sezione freezer è controllata da un sistema che instaura lo sbrinamento quando è necessario.

Rumori

E' possibile avvertire dei rumori durante le normali funzioni del Vostro frigorifero o freezer.

Fattori acustici come pareti e pavimenti possono aumentare i rumori del Vostro Sub Zero. Ad esempio un gorgoglio o il rumore di acqua corrente sono, con ogni probabilità, causati dal gas refrigerante che scorre nell'impianto.

Nei modelli 680 e 690 la valvola del dispenser del ghiaccio, situata nella porta frigo, genera un rumore secco 5 secondi dopo che i pulsanti "ICE" o "WATER" sono stati rilasciati.

Durante il ciclo di fabbricazione del ghiaccio è possibile avvertire il rumore del ghiaccio stesso mentre cade nel contenitore oppure sentire il rumore della valvola a solenoide in funzione mentre riempie di acqua il fabbricatore di ghiaccio.

Durante la fase di sbrinamento è possibile avvertire un rumore dovuto al ghiaccio che si scioglie sotto l'effetto di una resistenza.

Mentre il compressore sta funzionando è possibile avvertire un lieve ronzio. Durante l'avviamento e l'arresto del compressore è possibile avvertire una vibrazione per qualche secondo.

MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Pulizia

Pulizia esterna

Se avete acquistato un modello in acciaio, usate un panno morbido in microfibra ed eventualmente un prodotto adatto all'acciaio. Nel passare il panno seguite sempre il verso della satinatura dell'acciaio.

ATTENZIONE:

Prima di procedere alla pulizia disinserite il tasto di accensione On/Off sul pannello di controllo.

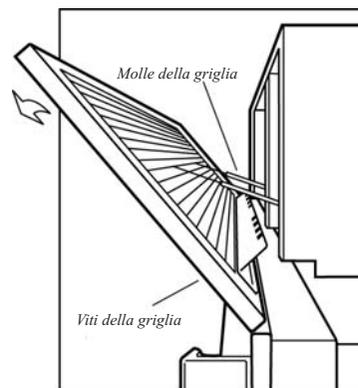
Quando pulite il condensatore indossate dei guanti.

Pulite e togliete la polvere intorno al condensatore ogni tre o sei mesi. In tutti i modelli della serie 600 il condensatore è posizionato dietro alla griglia. Usate una spazzola morbida montata sul Vostro aspirapolvere per rimuovere la polvere e la lanuggine dal condensatore.

ATTENZIONE:

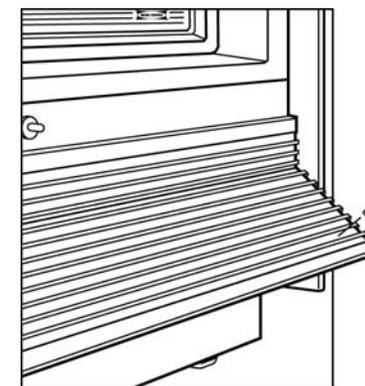
La mancata pulizia del condensatore potrebbe causare un abbassamento della temperatura all'interno del frigorifero e del freezer oppure un'avaria o un danno meccanico.

Per rimuovere la griglia di ventilazione svitate e togliete le viti. Inclinate la griglia in avanti al massimo, staccate i fermi posti dietro la griglia ed estraetela.

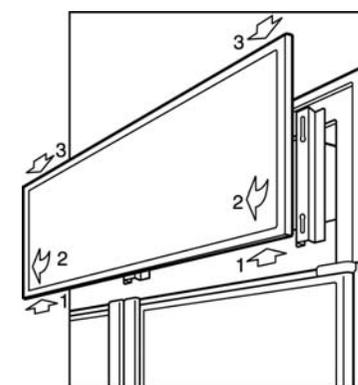


Rimozione della griglia di ventilazione.

Per rimuovere la griglia nei modelli 601 R e 601 F svitate le due viti nere poste nella feritoia più bassa della griglia, inclinate ed estraete la parte inferiore della stessa che si libererà anche superiormente. Per rimuovere il pannello della griglia sollevatelo verso l'alto quindi estraetelo nella parte inferiore per liberarlo dal suo supporto.



Modelli 601 R e 601 F - rimozione della griglia



Rimozione del pannello della griglia

MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Pulizia interna

Per pulire le pareti interne e le parti asportabili lavatele con una soluzione di acqua tiepida, poco sapone e un pò di bicarbonato di sodio (un cucchiaino). Non usate aceto. Risciacquate ed asciugate subito.

Evitate di usare acqua sulle parti elettriche, sulle luci e sui pannelli di controllo.

ATTENZIONE:

Non mettete a contatto con l'acqua bollente le parti fredde in vetro del Vostro Sub Zero.

Per pulire i ripiani in vetro usate una soluzione di acqua, poco sapone e un pò di bicarbonato di sodio (un cucchiaino).

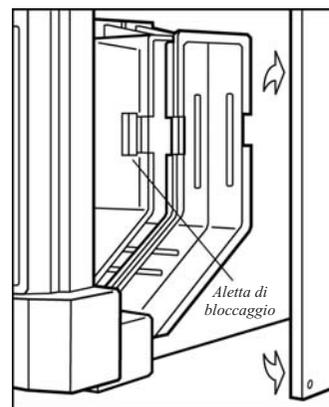
Pulizia del canale di scarico del ghiaccio modelli 680 e 690.

I cubetti di ghiaccio possono occasionalmente fermarsi nel canale di scarico nei modelli 680 e 690.

Questo canale è un alloggiamento di plastica che convoglia il ghiaccio dal contenitore del freezer al dispenser.

Per rimuovere questa ostruzione afferrate la parte inferiore del bordo del pannello, esercitate una pressione e quindi estraetelo. Quando il pannello è stato rimosso sarà possibile individuare i punti di ostruzione causati dal ghiaccio.

Per rimuovere la chiusura laterale del canale di scarico, premete i due lati, tirate verso l'alto ed estraete. Per compiere l'operazione inversa seguite le istruzioni al contrario.



Modelli 680 e 690 - canale di scarico del ghiaccio

Informazioni sull'illuminazione interna

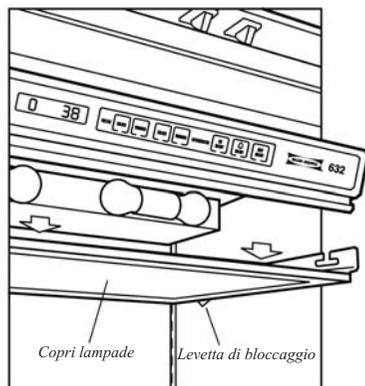
NOTA IMPORTANTE: quando le porte del frigo o del freezer vengono lasciate aperte per molto tempo le luci possono spegnersi. Ciò evita il surriscaldamento delle parti interne. Per ripristinare l'illuminazione chiudere le porte per 15/30 minuti.

Potreste aver bisogno di cambiare le lampadine nella parte alta del frigorifero.

Utilizzate solo lampadine originali acquistabili presso un rivenditore autorizzato.

Ponete le Vostre mani sotto il copri lampada e sbloccate i due fermi. Spingete verso l'alto e fate scorrere indietro lentamente il copri lampada fino a quando le apposite asole si sono sganciate dai fermi posizionati sulle pareti del frigorifero.

MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO



Rimozione del copri lampadina

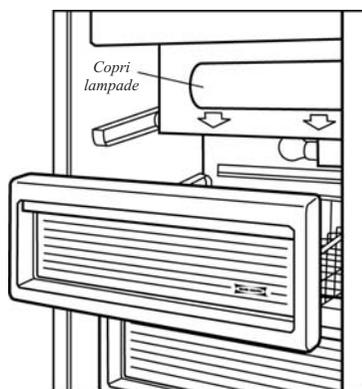
ATTENZIONE: Quando cambiate le lampadine togliete la corrente e proteggetevi con dei guanti dal calore e da eventuali vetri rotti.

L'illuminazione del freezer è localizzata sotto il fabbricatore di ghiaccio e montata sulla parete inferiore del freezer.

Per rimuovere il copri lampadine, premere leggermente lo stesso per liberare la parte superiore e inferiore. Ora è possibile cambiare le lampadine.

Per compiere l'operazione inversa seguite le istruzioni al contrario.

L'illuminazione del freezer, per i modelli 611 e 650 è situata nella parte superiore di fronte alla copertura dell'evaporatore. Si può accedere alle lampadine aprendo il cassetto del freezer e quindi cambiarle svitandole.



Illuminazione del cassetto del freezer

Per i modelli 680 e 690 si può accedere all'illuminazione localizzata sopra il raccogliatore di ghiaccio dopo averlo rimosso. Vedere le istruzioni dei modelli 680 e 690 relative al raccogliatore di ghiaccio (pag. 15).

Consigli per il periodo di vacanza

Se dovete assentarVi per un lungo periodo togliete la corrente al Vostro Sub-Zero. Svuotate completamente il Vostro Sub-Zero eliminando anche i cubetti di ghiaccio. Bloccate le porte in modo che restino leggermente aperte: ciò permetterà il passaggio di aria fresca che manterrà l'interno asciutto e privo di odori sgradevoli.

Per un breve periodo di vacanza togliete tutti i cibi deteriorabili ed eliminate i cubetti di ghiaccio dal contenitore. Non è necessario modificare l'impostazione del Vostro pannello di controllo.

ATTENZIONE:
Attenzione agli ambienti molto umidi: lasciare le porte aperte del Vostro Sub-Zero potrebbe permettere all'umidità di deteriorare le parti metalliche interne.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il Vostro Sub-Zero non funziona adeguatamente o presenta qualche problema, prima di contattare il centro Sub Zero autorizzato per l'assistenza, consultate la seguente tabella che probabilmente Vi eviterà perdita di tempo, fastidi e la spesa per la chiamata.

Il Vostro Sub Zero non funziona

- E' collegato alla corrente elettrica?
- E' saltato il contatore di casa?
- E' spento il tasto On/Off dell'unità?
- E' pulito il condensatore?
- Le porte sono ben chiuse?
- Se la Vostra unità ancora non funziona potrebbe essere ancora nel periodo di "defrost" o sbrinamento. Aspettate 30 minuti e controllate nuovamente.

La Vostra unità è più calda del normale

- Il pannello di controllo Vi segnala qualche guasto?
- La temperatura è regolata in modo appropriato?
- La zona intorno al condensatore è ben pulita e priva di polvere?
- Le porte sono rimaste aperte per lungo tempo?
- Sono state inserite recentemente grosse quantità di alimenti?

Il compressore ricarica per un lungo periodo di tempo

- La zona intorno al condensatore è ben pulita?
- Nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale la Vostra unità ricarica per un periodo più lungo.
- Le porte sono rimaste aperte per lungo tempo?
- Sono state inserite recentemente grosse quantità di alimenti?
- Verificate che le porte siano ben chiuse e che gli alimenti o i contenitori non impediscano la loro perfetta chiusura.
- Sono da considerarsi normali rumori quelli relativi al circuito di raffreddamento, alla funzione del fabbricatore di ghiaccio, al ciclo di sbrinamento ed al funzionamento del compressore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La Vostra unità presenta depositi di ghiaccio o brina

- Avete lasciato aperte le porte per un lungo periodo?
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.
- Se le porte non si chiudono perfettamente rivolgeteVi al Vostro centro di assistenza autorizzato.
- Udite degli strani rumori.
- Questi rumori possono essere dovuti alle normali operazioni relative al circuito di raffreddamento, al fabbricatore di ghiaccio, al ciclo di sbrinamento ed al funzionamento del compressore.

Formazione di condensa all'interno

- Questo fenomeno è normale nei periodi di alta umidità e di frequente apertura delle porte.
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.

Formazione di condensa all'esterno

- Durante i periodi di alta umidità si può formare un pò di condensa sulle pareti esterne.
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.
- Se la condensa persiste consultate il Vostro centro di assistenza autorizzato.

Le parti esterne del freezer si scaldano

- Pulite il condensatore seguendo le istruzioni.

Il ghiaccio non si forma

- Il raccoglitore del ghiaccio è ben posizionato?
- AccertateVi che il fabbricatore di ghiaccio sia acceso.

Riscontrate odori sgradevoli all'interno.

- Pulite la Vostra unità più frequentemente.
- Coprite ermeticamente tutti gli alimenti.

La lampadina deve essere cambiata

AVVERTENZA:

Prima di procedere togliete la corrente ed indossate dei guanti per proteggerVi da eventuali scottature o rottura di vetri.

Udite occasionalmente dei ronzii

- AccertateVi che il rifornimento d'acqua sia collegato al fabbricatore di ghiaccio e che questo sia acceso.

Prima di chiamare il Vostro centro di assistenza autorizzato

Per ogni ulteriore chiarimento, metteteVi in contatto con il Vostro Centro Assistenza Autorizzato, ma prima prendete nota del modello e del numero di serie del Vostro Sub Zero che potrete trovare internamente sulla targhetta posta in alto sul lato della cornice vicino alla cerniera.

Per ulteriori informazioni sull'assistenza rivolgersi alla:

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.
Viale Fulvio Testi, 129
20092 Cinisello Balsamo - MI-
Tel. 02/61.78.671
Fax 02/66.04.72.60
E-mail: assistenza@frigo2000.it

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Come conservare il cibo fresco

Il Vostro Sub-Zero è dotato del più avanzato sistema di refrigerazione. Per conservare bene tutti i Vostri alimenti, non è sufficiente avere un'ottimo frigorifero, ma è anche necessario conoscere come conservare il cibo.

I dati riportati nelle tabelle successive Vi indicheranno i tempi e le temperature consigliate per conservare a lungo e nel miglior modo possibile tutti i Vostri alimenti. Se avete qualche problema specifico non esitate a contattare la **FRIGO 2000 S.r.l.** - Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo-MI-
Tel. 02/66.04.71.47
Fax 02/66.04.72.60

Molti alimenti inevitabilmente si deteriorano con il passare del tempo. Il loro cambiamento inizia molto tempo prima del consumo. Gli alimenti contengono, al loro interno, diversi microorganismi che moltiplicandosi ne causano il deterioramento.

Gli enzimi, che si trovano negli alimenti, continuano il processo di maturazione anche dopo che il prodotto è stato raccolto. Inappropriate temperature causano un veloce deterioramento del cibo. Cambiamenti di umidità seccano e appassiscono gli alimenti causandone il deterioramento.

Il doppio sistema di refrigerazione, esclusivo della Sub-Zero, è stato studiato appositamente per evitare questi deterioramenti e per mantenere fresco a lungo il Vostro cibo. Entrambi gli scomparti, frigorifero e freezer, mantengono precise e costanti temperature e degli appropriati livelli di umidità.

Il doppio sistema di refrigerazione fa sì che i cibi surgelati o il ghiaccio non si impregnino dell'odore dei cibi freschi e che l'umidità presente nel frigorifero non si congeli formando della brina.

Una buona conservazione può rallentare il processo di deterioramento.

- Seguite le temperature ed i tempi di conservazione raccomandati in questa guida. Il Vostro Sub-Zero mantiene accuratamente temperature diverse nelle differenti zone aiutandoVi a rallentare il processo di fermentazione e di deterioramento.
- Usate i compartimenti appositamente studiati per i cibi freschi, i cibi pronti e per i formaggi e salumi. Questi compartimenti mantengono le temperature ed i livelli di umidità necessari ai vari tipi di alimenti.
- Controllate periodicamente gli alimenti del Vostro frigorifero.
- Quando gli alimenti si guastano è evidente. Ammuffiscono, prendono un cattivo odore ed hanno un'aspetto sgradevole e scolorito. Ci sono però dei casi in cui non è così evidente. Se pensate che un alimento sia stato conservato troppo a lungo e che quindi possa essere avariato, scartatelo. Non assaggiatelo per il controllo anche se Vi sembra ancora buono; in caso di dubbi gettatelo via.
- I batteri che causano il deterioramento del cibo non saranno la causa di intossicazioni o di malesseri, comunque è sconsigliato il test d'assaggio. In caso di dubbi gettate via l'alimento.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Come mantenere la buona qualità del cibo da consumare

Il malessere causato dagli alimenti avariati è determinato da batteri come gli stafilococchi, il botulino e la salmonella. Questi batteri crescono molto rapidamente con temperature comprese tra 7 °C e 60 °C, intervallo che viene chiamato “Danger Zone”. I cibi non dovrebbero essere mai lasciati in questa “Danger Zone” per più di due ore.

Quando i batteri si sono moltiplicati a milioni ad alte temperature, possono causare malattie pericolose o addirittura diventare fatali.

I bambini piccoli, gli anziani e le persone già malate sono i soggetti più a rischio.

Per ridurre questi rischi seguite le seguenti raccomandazioni per mantenere i Vostri cibi più sani:

Quando fate la spesa

- Mettete i pacchetti contenenti carne cruda, pesce o pollame in sacchetti di plastica in modo che non sgocciolino su altri alimenti.
- Acquistate la carne, il pesce ed il pollame per ultimi. Non lasciate questi ultimi nella macchina calda dopo aver fatto la spesa. Tenete nella Vostra macchina una borsa termica in caso di temperature molto elevate o di viaggi molto lunghi.
- Cercate le date di produzione e di scadenza sugli alimenti per essere sicuri che siano freschi. Fate molta attenzione quando comprate cibi freschi. Compratene solamente una quantità da poter consumare in 1-2 giorni. Mettete da parte i cibi caldi che dovranno essere lasciati a temperatura ambiente per almeno due ore.

Quando mettete via gli alimenti

- Controllate le temperature di refrigerazione delle varie zone del frigorifero sul pannello di controllo del Vostro Sub-Zero.
 - Le temperature del frigorifero devono rimanere a 7 °C od inferiori, la temperatura del freezer deve essere a - 18°C.
 - Seguite le raccomandazioni riguardanti i tempi e le temperature di conservazione riportate nelle tabelle seguenti.
 - Tenete la carne cruda, il pesce ed il pollame separati da altri alimenti. Teneteli lontani in modo che non sgocciolino su altri alimenti.
- Non assaggiare mai il cibo che vi sembra avariato o con strani odori per verificare che sia ancora buono. Piuttosto gettatelo via.
 - Quando sistemate la Vostra carne, pesce o pollame, lasciateli nei pacchetti originali a meno che non siano strappati e bucati. **Ripetute manipolazioni potrebbero introdurre batteri in questi alimenti.**
 - Per conservare nel freezer conviene usare appositi involucri per freezer, sacchetti di plastica per freezer o fogli di alluminio applicati sopra gli appositi involucri per freezer se intendete conservare l'alimento per più di 2 mesi. Ciò minimizza la disidratazione e la perdita di qualità.
 - **Datate ed etichettate i pacchetti.**

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

- Per conservare gli alimenti nel frigorifero avvolgeteli con la pellicola o sistemati in scatole di plastica o in contenitori sotto vuoto per evitare che gli alimenti si secchino. Mettete sempre la data sui pacchetti o sulle scatole.
- Per conservare gli alimenti nel freezer usate la pellicola o contenitori appositi. Un semplice foglio di alluminio può lacerarsi e danneggiare gli alimenti.

Quando preparate il Vostro cibo

- Lavate tutto ciò che è stato a contatto con gli alimenti.
- Lavate le Vostre mani per 20 secondi prima e dopo che sono state a contatto con gli alimenti.
- Sterilizzate i contenitori, gli utensili e le posate che sono state a contatto con carne, pesce e pollame.
- Sterilizzate le spugne con cui lavate le stoviglie ogni settimana.
- Usate guanti di plastica se avete un'infezione o una escoriazione sulle Vostre mani.
- Scongelate gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde e non all'esterno sui piani d'appoggio. Se li scongelate in un forno a microonde, cucinateli subito.
- Marinare gli alimenti solo in frigorifero.
- Sciacquate il pesce ed il pollame prima di cucinarlo.
- **Evitate contaminazioni preparando le pietanze.** Tenete la carne cruda, il pesce, il pollame ed i loro sughi lontani dagli altri alimenti. Per esempio, non usate la stessa superficie e gli stessi utensili per preparare carne, pesce, pollame e verdure.

- Pulite completamente i Vostri taglieri sia che siano in plastica o in legno. Lavateli con acqua calda e sapone e risciaquateli con una soluzione disinfettante diluita.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Quando cucinate il Vostro cibo

- Non assaggiare carne cruda o parzialmente cotta, pollame, pesce e uova.
- Cucinate la carne ad una temperatura di 74 °C od oltre, il pollame a 82 °C od oltre. Per tagli di uno spessore superiore ai 5 cm, usate un termometro per carne per controllarne la temperatura. Per tagli più sottili, per verificare che sia cotta, controllate che il colore del sugo sia chiaro ma non rosa.
- Se state cucinando carne non ancora scongelata aumentate i tempi di cottura di una volta e mezza rispetto ai normali tempi.
- Carni e pollame arrosto, cucinati in forno, necessitano di temperature di 162 °C o superiori.
- Cuocete l'albume ed il tuorlo dell'uovo finché non sono ben cotti.
- Non usate gli stessi recipienti che hanno contenuto uovo crudo o parzialmente cotto.
- Se il Vostro forno o microonde sono dotati di una sonda per il controllo della temperatura, usatela. Controllate la temperatura della carne e del pollo almeno in 3 punti diversi. Fate ruotare il cibo durante la cottura.

Quando avete degli avanzi

- Gli avanzi bisogna conservarli in frigorifero o in freezer in piccoli contenitori coperti. Prima di inserirli nel frigorifero assicuratevi che siano ben freddi: lasciate quindi passare almeno 2 ore dopo la cottura ed assicuratevi che ci sia un'adeguata circolazione d'aria intorno al contenitore, così che il cibo possa raffreddarsi velocemente.
- Levate la farcitura dalla carne o dal pollame, riponetelo nel Vostro frigorifero o freezer separatamente.
- Datate i pacchetti degli avanzi e consumateli entro il periodo di conservazione.
- Coprite e scaldate completamente gli avanzi prima di servirli.
- Portate ad ebollizione i sughi e le zuppe. Mangiate gli altri avanzi riscaldati ad una temperatura di almeno 73 °C.
- Se pensate che del cibo sia avariato, gettatelo via. Se avete dei dubbi, eliminatelo.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo fresco

Il tempo di conservazione degli alimenti freschi dipende da quanto, questi ultimi, erano freschi quando li avete acquistati. Per mantenere il Vostro cibo fresco a lungo, Vi raccomandiamo di seguire i seguenti suggerimenti divisi per tipo di alimenti.

- **Verdura:** lavate la verdura in acqua fredda ed asciugatela bene. Disponetela in contenitori sottovuoto o in bacinelle di plastica. **La verdura dovrà essere collocata nello scomparto ad alta umidità.**
- **Frutta:** lavate ed asciugate bene la frutta fresca. La frutta molto profumata, disponetela in sacchetti di plastica. **La frutta dovrà essere collocata nello scomparto a bassa umidità.**
- **Carne già confezionata:** disponetela in frigorifero con la loro confezione originale. Dopo l'apertura avvolgete, ermeticamente, il cibo rimanente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.

- **Carne, pesce e pollame freschi:** rimuovete l'involucro originale, poi disponeteli in sacchetti di plastica o apposite scatole e riponeteli immediatamente in frigorifero.
- **Uova:** sistemate le uova, senza lavarle, nel loro cartone o nell'apposito contenitore. Consumatele entro 2 settimane dall'acquisto.
- **Latte, creme e formaggi freschi:** si devono conservare nella loro confezione originale chiusa. Posizionateli sui ripiani del frigorifero e consumateli entro 5 giorni.
- **Formaggi:** disponeteli nella loro confezione originale. Una volta aperti confezionateli ermeticamente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.
- **Avanzi:** lasciateli raffreddare e copriteli ermeticamente con sacchetti in plastica o fogli di alluminio. Adatti sono anche i contenitori ermetici che evitano l'essiccamento e la fuoriuscita degli odori.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo surgelato

- **Reparto freezer:** per posizionare i Vostri alimenti nel reparto freezer adoperate i sacchetti in plastica per surgelare. Questi sacchetti devono essere ermetici sia all'aria che all'umidità. **Non risurgelate la carne già scongelata.**
- **Gelato:** la solidità del gelato dipende dalla quantità di panna che contiene. In genere una buona qualità di gelato contiene un'alto contenuto di panna, quindi nel freezer sarà necessaria una temperatura molto bassa per mantenere la sua solidità. Il gelato poco solido, quindi, non è sempre indice di un problema di temperatura.

Una nota finale...

AssicurateVi sempre che le porte del Vostro Sub-Zero siano ben chiuse. Sovraccaricare il frigorifero potrebbe aumentare la temperatura interna. Non riempite il Vostro freezer con grandi quantità di cibi da surgelare perché i cibi non si surgeleranno velocemente. Permettete al freezer di far circolare aria fredda intorno ai cibi da surgelare per un lungo periodo prima di inserire dei nuovi alimenti.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Carne, Pesce, Pollame					
Alimenti	Tipo	Temperatura di conservazione consigliata in ° C	Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero	Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a - 18° C	Commenti
Pesce fresco	merluzzo, passera, sogliola	0	2 giorni	6 mesi	<i>Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.</i>
	pesce azzurro, pesce persico, sgombro, salmone	0	2 giorni	2 - 3 mesi	
	gamberetti	0	4 giorni	5 - 9 mesi	
	ostriche	0	1 giorno	4 mesi	
Carne fresca	bistecche, arrostiti	0 - 1,5	3 - 5 giorni	6 - 12 mesi	<i>Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.</i>
	bracirole di agnello, arrostiti	0 - 1,5	3 - 5 giorni	6 - 9 mesi	
	bracirole di maiale e vitello, arrostiti	0 - 1,5	3 - 5 giorni	4 - 6 mesi	
	carni varie (lingua, fegato, etc.)	0 - 1,5	1 - 2 giorni	3 - 4 mesi	
Hamburger, carne macinata, stufati (o carne cotta)	hamburger, stufati, tacchino macinato, vitello, maiale, agnello e carni miste	0 - 1,5	1 - 2 giorni	3 - 4 mesi	<i>Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.</i>
Hotdog e carni pronte	hotdog con confezione aperta	0 - 1,5	1 settimana	in confezione per freezer	<i>Controllate la data di scadenza. Non utilizzateli se scaduti da più di una settimana.</i>
	con confezione chiusa	0 - 1,5	2 settimane		
	carni pronte con confezione aperta	0 - 1,5	3 - 5 giorni		
	con confezione chiusa	0 - 1,5	2 settimane		
Pancetta affumicata e salsiccia	pancetta affumicata	0 - 1,5	7 giorni	1 mese	<i>Teneteli confezionati. Conservateli alle temperature consigliate.</i>
	salsiccia (maiale, manzo, tacchino), crudi	0 - 1,5	1 - 2 giorni	1 - 2 mesi	
	affumicata, tartine	0 - 1,5	7 giorni	1 - 2 mesi	
	salsiccia secca	0 - 1,5	2 - 3 settimane	1 - 2 mesi	
Prosciutto e manzo salato	manzo salato	0 - 1,5	5 - 7 giorni	1 mese	<i>Per la conservazione in freezer scolate l'eventuale liquido.</i>
	prosciutto intero	0 - 1,5	7 giorni	1 - 2 mesi	
	porzione di prosciutto	0 - 1,5	3 - 5 giorni	1 - 2 mesi	
	prosciutto a fette	0 - 1,5	3 - 4 giorni	1 - 2 mesi	
Pollame fresco	pollo o tacchino intero	0 - 1,5	1 - 2 giorni	1 anno	<i>Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.</i>
	pollo o tacchino a pezzi	0 - 1,5	1 - 2 giorni	9 mesi	
	anatra od oca	0 - 1,5	1 - 2 giorni	6 mesi	

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Frutta fresca				
Tipo	Temperatura di conservazione consigliata in ° C	Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero	Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a - 18° C	Commenti
mele	1 - 4	3 - 6 mesi	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della frutta.	<p><i>Lavate e pulite la frutta e conservatela nel reparto più fresco.</i></p> <p><i>La frutta molto matura dovrebbe essere conservata alle temperature consigliate per rallentarne la maturazione.</i></p> <p><i>La frutta acerba dovrebbe essere lasciata maturare a temperatura ambiente in un contenitore che permetta la circolazione dell'aria.</i></p> <p><i>Per accelerare il processo di maturazione, potrete conservare la frutta acerba in un sacchetto di carta bucherellato. Chiudete il sacchetto e sistematelo in un contenitore. La frutta produrrà etilene, un gas che accelererà il processo di maturazione. Controllate il sacchetto ogni giorno.</i></p> <p><i>La maggior parte della frutta dovrebbe essere conservata in ambienti a bassa umidità.</i></p> <p><i>Scartate tutta la frutta ammuffita o sciupata e pulite lo scomparto del frigorifero.</i></p> <p><i>Consultate a pag. 32 la lista degli ortaggi e della frutta che producono o sono sensibili all'etilene.</i></p> <p><i>* indica la frutta più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la frutta non viene riportata ad una temperatura più calda.</i></p>
albicocche	1	1 - 2 settimane		
pere	1	5 - 6 mesi		
avocado *	4	2 - 4 settimane		
more	1	2 - 3 giorni		
arance sanguinella	4 - 6,5	3 - 8 settimane		
mirtilli	1	10 - 18 giorni		
meloni *	2 - 4	10 - 14 giorni		
ciliegie, dolci	1	2 - 4 settimane		
clementine	4	2 - 4 settimane		
mirtillo nero *	2 - 4	2 - 4 mesi		
fichi freschi	1	7 - 10 giorni		
pompelmo *	10 - 15,5	4 - 6 settimane		
uva	1	8 - 12 settimane		
kiwi	1	4 - 6 settimane		
limoni *	10 - 13	1 - 5 mesi		
lime *	9 - 10	3 - 5 settimane		
lychees	1,5	3 - 5 settimane		
mango *	10	2 - 3 settimane		
peschenoci	1	2 - 4 settimane		
arance *	1 - 9	3 - 8 settimane		
papaia *	7 - 13	1 - 3 settimane		
pesche	1	2 - 4 settimane		
pere	1	2 - 3 settimane		
kaki	1	3 - 4 mesi		
ananas *	7	2 - 5 settimane		
prugne/prugne secche	1	2 - 4 settimane		
melograni *	4,5	2 - 3 mesi		
mele cotogne	1	2 - 3 mesi		
lamponi	1	2 - 3 giorni		
rabarbaro	1	2 - 3 settimane		
fragole	1	5 - 10 giorni		
mandarini	4,5	2 - 4 settimane		
cocomeri *	7 - 13	2 - 3 settimane		

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Verdura fresca				
Tipo	Temperature di conservazione consigliate in ° C	Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero	Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a - 18° C	Commenti
anice	1 - 2	2 - 3 settimane	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della verdura.	<p><i>Lavate la verdura con acqua fredda ed asciugatela. Conservatela in un contenitore a tenuta d'aria o in una confezione di plastica.</i></p> <p><i>La maggior parte delle verdure dovrebbe essere conservata in ambienti ad alta umidità.</i></p> <p><i>Consultate a pag. 32 la lista degli ortaggi e della frutta che producono o sono sensibili all'etilene.</i></p> <p><i>Scartate tutta la verdura ammuffita o sciupata e pulite lo scomparto del frigorifero.</i></p> <p><i>Per la verdura già confezionata seguite le istruzioni di conservazione indicate sulla confezione.</i></p> <p><i>* indica la verdura più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la verdura non viene riportata ad una temperatura più calda.</i></p>
carciofi	1	1 - 2 settimane		
asparagi	1 - 1,5	2 - 3 settimane		
fagioli *	4 - 7	10 - 14 giorni		
cavolini	1	7 - 9 giorni		
barbabietole	1	3 - 5 mesi		
indivia belga	2 - 3	2 - 4 settimane		
broccoli	1	1 - 2 settimane		
cavolini di Bruxelles	1	3 - 5 settimane		
cavoli	1	3 - 6 mesi		
carote	1	1 - 5 mesi		
cavolfiori	1	3 - 4 settimane		
sedano	1	2 - 4 settimane		
broccoli cinesi	1	10 - 14 giorni		
cavoli cinesi	1	2 - 3 mesi		
granoturco dolce	1	4 - 6 giorni		
cetrioli *	7 - 10	1 - 2 settimane		
indivia/scarola	1	2 - 3 settimane		
aglio	1	3 - 6 mesi		
radici di zenzero *	13	6 mesi		
ravanello	1	10 - 12 mesi		
carciofi di Jerusalem	1			
cavoli	1	1 - 2 mesi		
cavolrape	1	10 - 14 giorni		
porri	1	2 - 3 mesi		
lattuga	1	2 - 3 mesi		
funghi	1	2 - 3 settimane		
cipolle	1	1 - 6 mesi		
cipolle verdi	1	7 - 10 giorni		
prezzemolo	1	1 - 2 mesi		
pastinaca	1	4 - 5 mesi		
piselli sgusciati	1	7 - 10 giorni		
pepe *	7 - 10	2 - 3 settimane		
patate	4 - 10	2 - 4 mesi		

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Altra Verdura fresca				
Tipo	Temperatura di conservazione consigliata in ° C	Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero	Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a - 18° C	Commenti
zucca *	3 – 13	3 – 4 mesi	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della verdura.	<i>* indica la verdura più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la verdura non viene riportata ad una temperatura più calda.</i>
radicchio	1	2 – 3 settimane		
ravanelli	1	3 – 4 settimane		
insalata romana	1	2 – 3 settimane		
scalogno	1	6 mesi		
piselli	1	1 – 2 settimane		
spinaci	1	1 – 2 settimane		
melopopone estivo*	4 – 10	1 – 2 settimane		
melopopone invernale	10 – 13	3 – 5 mesi		
patate dolci *	13 – 15,5	4 – 7 mesi		
pomodori (maturi) *	1 – 4	3 – 4 settimane		
rape	1	4 – 5 mesi		
castagne	1 – 2	1 – 2 mesi		
crescione d'acqua	1	2 – 3 settimane		

Non conservare cibi produttori di etilene	con cibi sensibili all'etilene
...	
mele	banane acerbe
albicocche	fagioli verdi
avocado	indivia belga
banane mature	broccoli
meloni	cavolini di Bruxelles
fichi	cavoli
kiwi	carote
mango	cavolfiori
pescanoce	cetrioli
papaya	kiwi acerbi
frutto della passione	mele verdi
pesche	lattuga
pere	prezzemolo
kaki	piselli
piantaggine	pepe
prugne	spinaci
prugne secche	melopopone
mele cotogne	patate dolci
pomodori	crescione d'acqua

Suggerimenti per una buona disposizione degli alimenti.

Da pag. 29 a pag. 32 troverete delle tabelle contenenti i tempi e le temperature consigliate per una buona e lunga conservazione dei Vostri alimenti. Le temperature raccomandate Vi aiuteranno a creare le condizioni ottimali per una buona conservazione dei Vostri alimenti.

Vi raccomandiamo di non conservare i cibi nella "Danger Zone" cioè tra i 7 °C e i 60 °C, ma di regolare le temperature al di fuori di questo intervallo.

I tempi di conservazione nel reparto frigorifero Vi aiuteranno a capire quando i cibi iniziano a diventare pericolosi da mangiare.

I tempi limite per i cibi surgelati sono i tempi entro i quali i cibi mantengono il loro aroma e la loro originaria consistenza...se lascerete il cibo all'interno del freezer oltre i tempi consigliati, esso potrà essere ancora buono da mangiare, ma la qualità non sarà ottima.

Etilene

Alcuni frutti ed alcune verdure potrebbero produrre l'etilene, un gas che fa iniziare il processo di lacerazione.

L'etilene può essere la causa di una prematura lacerazione di alcuni alimenti, mentre in altri può provocare il loro deterioramento.

Per ridurre l'inutile deterioramento dei Vostri alimenti, non conservate a lungo prodotti che sono sensibili all'etilene.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Uova e cibi pronti		Temperatura di conservazione consigliata in ° C	Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero	Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a - 18° C	Commenti
Alimenti	Tipo				
Uova	fresche, con guscio molto cotte maionese fresca chiuse	0 0 - 1,5 0 - 1,5 0 - 1,5	3 settimane 1 settimana 3 giorni 10 giorni	non congelare non congelare non congelare 1 anno	<i>Tenete le uova fresche in frigorifero. Non mangiate uova cotte rimaste a temperatura ambiente per più di due ore.</i>
Cibi pronti	carne a fette sottili uova, pollo, tonno, prosciutto, insalate di maccheroni bracirole farcite, petti di pollo cibi pronti	0 - 1,5 0 - 1,5 0 - 1,5 0 - 1,5	1 - 2 giorni 3 - 5 giorni 1 giorno 1 - 2 giorni	non congelare non congelare non congelare non congelare	<i>Controllate le modalità di conservazione e la scadenza indicate sulla confezione. Questi cibi devono essere congelati immediatamente, non dopo essere stati tenuti in frigorifero.</i>
Latte, Formaggio, e derivati del latte					
	burro formaggio o ricotta formaggio burroso formaggio artigianale (cheddar, panetto, etc.) formaggio industriale Parmigiano e Romano grattugiato yogurt latte intero, parzialmente scremato o scremato	0 - 1,5 0 - 1,5	3 mesi 1 - 2 settimane 2 settimane 3 - 6 mesi 3 - 4 settimane 1 anno 1 mese 1 - 2 settimane	1 anno 4 settimane 6 - 8 mesi 6 - 8 mesi	<i>Controllate la data di scadenza sulla confezione. Conservate il formaggio nella confezione originale fino al momento della consumazione. Dopo aver aperto la confezione, conservateli in contenitori ermetici o avvolgeteli in fogli di alluminio. Per evitarne lo sbriciolamento scongelate il formaggio in frigorifero.</i>
Avanzi, Zuppe, Stracotti					
Avanzi di carne	carne cotta e pietanze di carne sugo e brodo di carne	0 - 1,5 0 - 1,5	3 - 4 giorni 1 - 2 giorni	2 - 3 mesi 2 - 3 mesi	<i>Riponete gli avanzi in frigorifero o freezer entro 2 ore dalla cottura utilizzando contenitori bassi. Riscaldateli a 74 ° C.</i>
Avanzi di pollame cotto	Pezzi di pollo fritto o semplice pietanze di pollame cotto pezzi con brodo o sugo polpette di pollo	0 - 1,5 0 - 1,5 0 - 1,5 0 - 1,5	3 - 4 giorni 3 - 4 giorni 1 - 2 giorni 1 - 2 giorni	4 mesi 4 - 6 mesi 6 mesi 1 - 3 mesi	<i>Riponete gli avanzi in frigorifero o freezer entro 2 ore dalla cottura utilizzando contenitori bassi. Riscaldateli a 74 ° C.</i>
Zuppe e stracotti	con ortaggi o carne	0 - 1,5	3 - 4 giorni	2 - 3 mesi	<i>Riscaldare almeno a 74 ° C prima di consumarli.</i>



FRIGO 2000 S.r.l.

FRIGO 2000 S.r.l. - Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo (Mi) - Tel. 02/66.04.71.47 (5 linee r.a.) Fax. 02/66.04.72.60

E-mail: info@frigo2000.it

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L' ITALIA



FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.

FRIGO 2000 S.r.l. - Viale Fulvio Testi, 129 - 20092 Cinisello Balsamo (Mi) - Tel. 02/61.78.671 Fax. 02/66.04.72.60

E-mail: assistenza@frigo2000.it

A ASSISTENZA TECNICA ITALIA