

BUILT-IN REFRIGERATION

USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG





ENGLISH

Sub-Zero Built-In Refrigeration	3
Sub-Zero Built-In Features	3
Sub-Zero Built-In Models	4
Sub-Zero Built-In Use & Care	7
Keeping Food at Its Best	15
Food Storage Recommendations	17
Troubleshooting Guide	20
Service Information	21

ESPAÑOL

Refrigeración Empotrable Sub-Zero	22
Características de los Modelos Empotrables de Sub-Zero	22
Modelos Empotrables Sub-Zero	23
Uso y Mantenimiento de Productos Empotrables de Sub-Zero	26
Conservación Óptima de los Alimentos	34
Recomendaciones Relativas a la Conservación de Alimentos	36
Guía de Localización y Solución de Problemas	39
Información Sobre el Mantenimiento	40

FRANÇAIS

Appareils de Réfrigération Encastrables Sub-Zero	41
Caractéristiques des Appareils Encastrables Sub-Zero	41
Modèles Encastrables Sub-Zero	42
Utilisation et Entretien des Appareils Encastrables Sub-Zero	45
Conservation Optimale des Aliments	53
Recommandations pour la Conservation des Aliments	55
Guide de Dépistage des Pannes	58
Service Après-Vente	59

ITALIANO

Frigoriferi da Incasso Sub-Zero	60
Caratteristiche da Incasso Sub-Zero	60
Modelli da Incasso Sub-Zero	61
Utilizzo e Manutenzione delle Unità da Incasso Sub-Zero	64
Per Conservare gli Alimenti in Maniera Ideale	72
Consigli per la Conservazione degli Alimenti	74
Guida alla Soluzione dei Problemi	77
Informazioni sul Servizio di Assistenza	78

DEUTSCH

Einbaukühltechnik von Sub-Zero	79
Merkmale der Einbaugeräte von Sub-Zero	79
Einbaugerätemodelle von Sub-Zero	80
Bedienung und Pflege von Einbaumodellen Sub-Zero	83
Optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln	91
Empfehlungen zur Lagerung von Lebensmitteln	93
Fehlersuche und - Behebung	96
Serviceinformationen	97

THANK YOU

Thank you for purchasing your new Sub-Zero Built-In unit. With Sub-Zero, you can rely on a 60-year tradition of quality and reliability. The Built-In line brings together the latest and finest features in home refrigeration to give you the freshest food possible.

Sub-Zero's design, beauty and quality are reflected in the broad range of standard features that put Sub-Zero in a class by itself. The custom design appearance of the Sub-Zero Built-In line gives you options no other line offers, whether you have chosen an overlay/flush inset, stainless steel or glass door style unit.

This Use & Care Information will answer most of your questions about the features, operation and maintenance of your Built-In unit. If you have questions that are not addressed here, contact your Sub-Zero dealer or visit our website, subzero.com.

BUILT-IN FEATURES

- Overlay models blend seamlessly into your overall room design and complement surrounding cabinetry.
- New flush inset application allows the unit to be flush with surrounding cabinetry. Options include using custom panels or Sub-Zero accessory panels in classic stainless steel. Classic stainless steel models feature wrapped doors, stainless steel tubular handles and flip-up grille, designed specifically to enhance the aesthetics of today's professional looking kitchens.
- Models ICBBI-36RG, ICBBI-30UG and ICBBI-36UG offer a unique feature—a glass door. These units each come in the overlay/flush inset or classic stainless steel design and meet stringent energy requirements.
- Glass door models add a contemporary look that is quite unique and innovative, with subdued interior lighting.
- Shallow-depth design means access is easy to any area of the refrigerator.
- Built-In combination models have the Sub-Zero dual refrigeration system, which ensures the freshest food and energy efficiency at the same time. You have precise independent control of the refrigerator and freezer sections.
- All Built-In models have a microprocessor to give you better control, automatic defrosting that senses, then adapts to your use patterns, and a service indicator light. Our microprocessor continuously monitors each section, and should a problem arise, the processor will turn on the indicator in the control display panel.
- Controls are up front and easy to use. They give you digital readings for quick, easy-to-read reference. Up-front controls also keep you informed about the operation of the unit on a continuous basis.
- All Built-In models have a flip-up grille, making it even easier to clean your condenser.
- Air Purification—bacteria, odors and gases are removed by this advanced air purification system.
- Bright lighting spreads even illumination throughout each section. The source of the illumination is concealed.
- A door alarm will let you know with an audible chime if your refrigerator or freezer door is left ajar.
- The full-extension, high-humidity crisper drawer(s) are large and deep, with smooth sides and removable dividers in most models.
- The steel reinforced cantilevered glass shelves make repositioning quick and easy. They're easy to clean and spill proof.
- In-door shelves are adjustable in 25 mm increments for complete flexibility.
- The dairy compartment is adjustable, with one-door access. The dairy shelf is magnetically sealed to maintain freshness.
- Over-and-under models offer a full-extension freezer drawer.
- Ice maker provides high-quality, crescent-shaped ice.
- Max ice feature increases the rate of ice production for a 24 hour period.
- Magnetic gaskets around all doors give extra-tight seals.
- Our solid-core doors improve insulation and structural integrity.
- Solid, adjustable kickplate gives a true built-in look.

These appliances are Star-K compliant to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Sub-Zero equipment.

▲ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

▲ WARNING

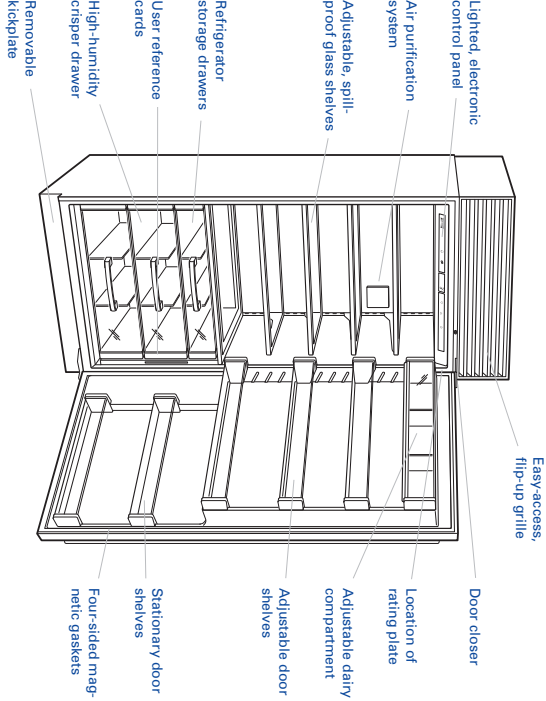
states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

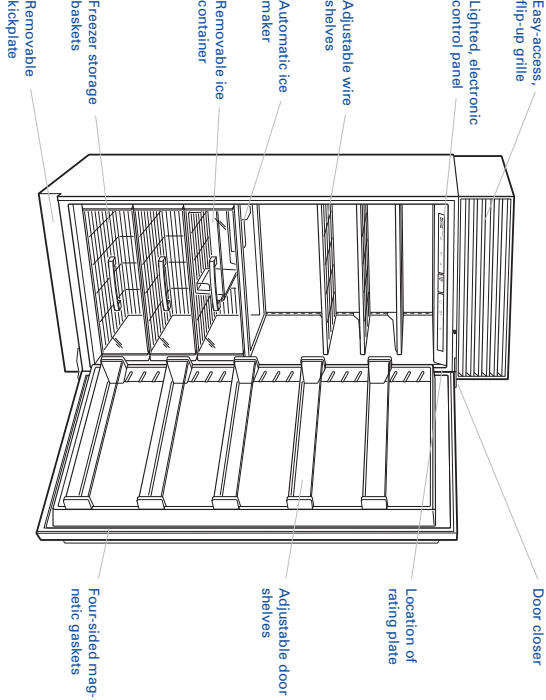
SUB-ZERO® is a registered trademark of Sub-Zero, Inc.

SUB-ZERO BUILT-IN MODELS

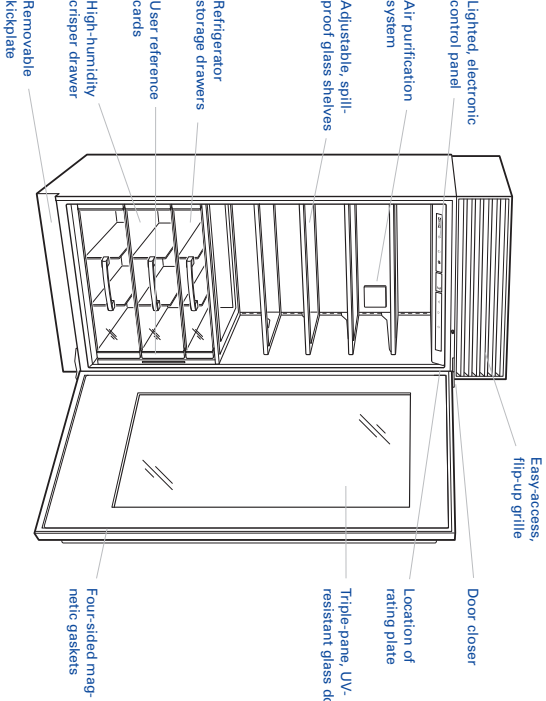
MODEL ICBB1-36R
ALL REFRIGERATOR



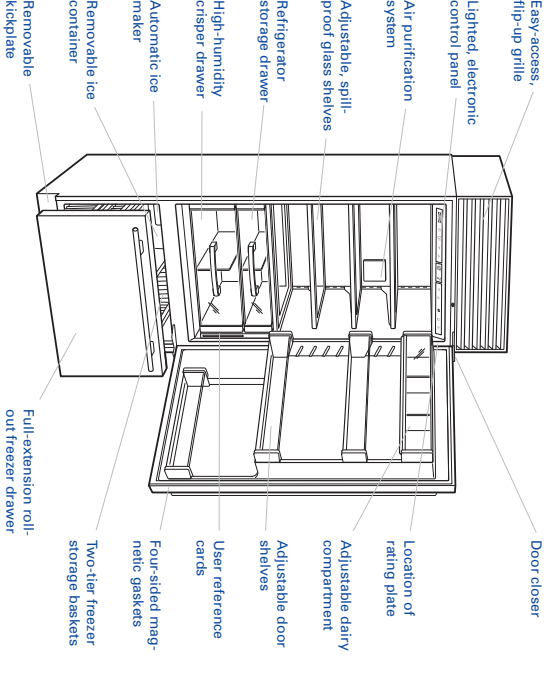
MODEL ICBB1-36F
ALL FREEZER



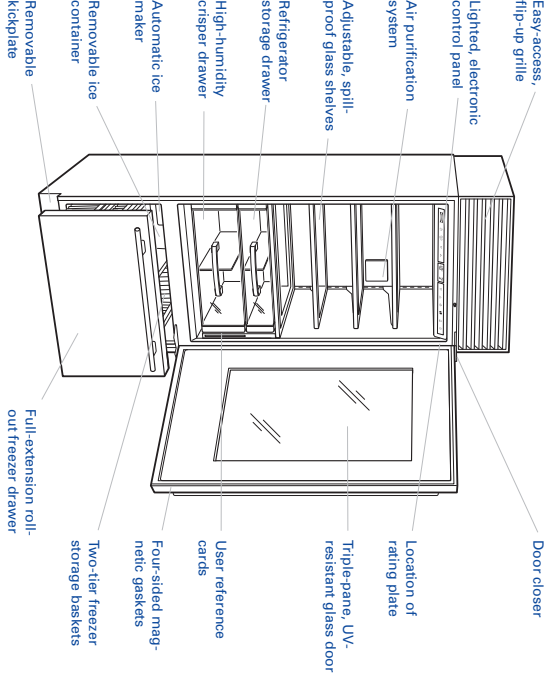
MODEL ICBB1-36RG
ALL REFRIGERATOR WITH GLASS DOOR



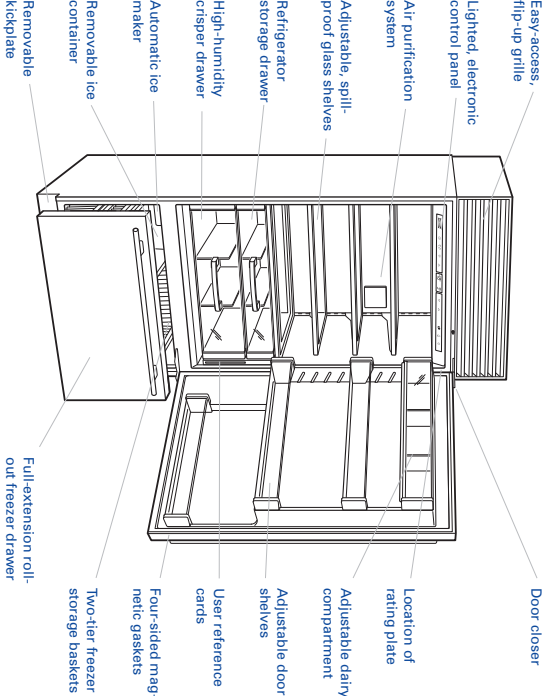
MODEL ICBB1-30U
OVER-AND-UNDER REFRIGERATOR | FREEZER



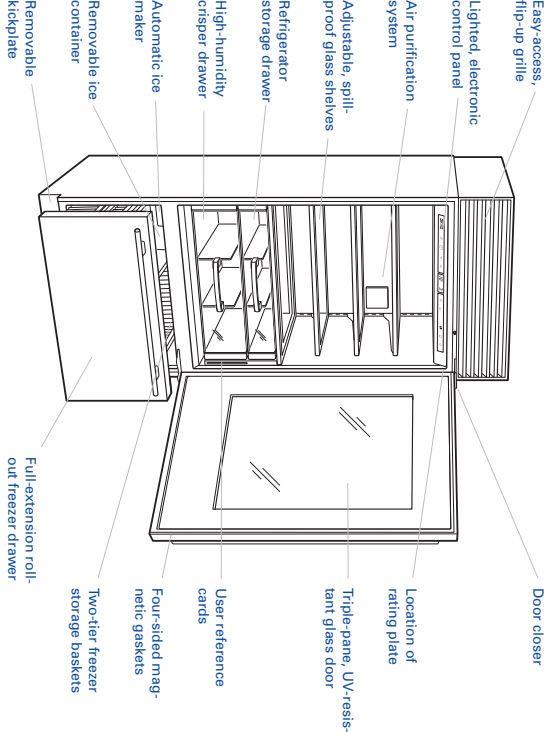
MODEL ICBB1-30UG
OVER-AND-UNDER WITH GLASS DOOR



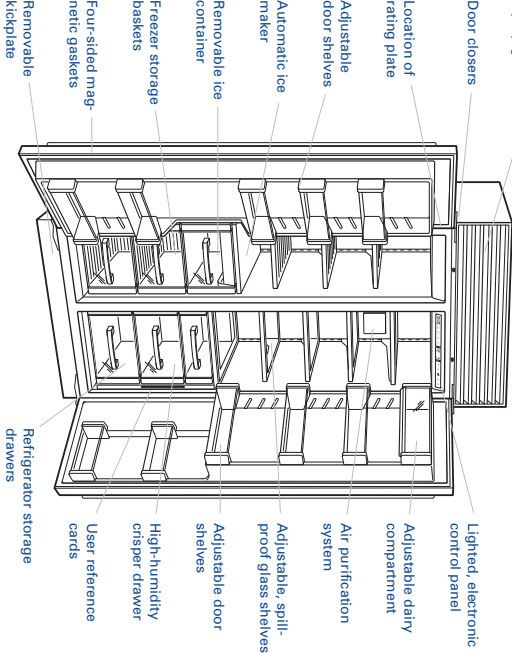
MODEL ICBB1-36U
OVER-AND-UNDER REFRIGERATOR | FREEZER



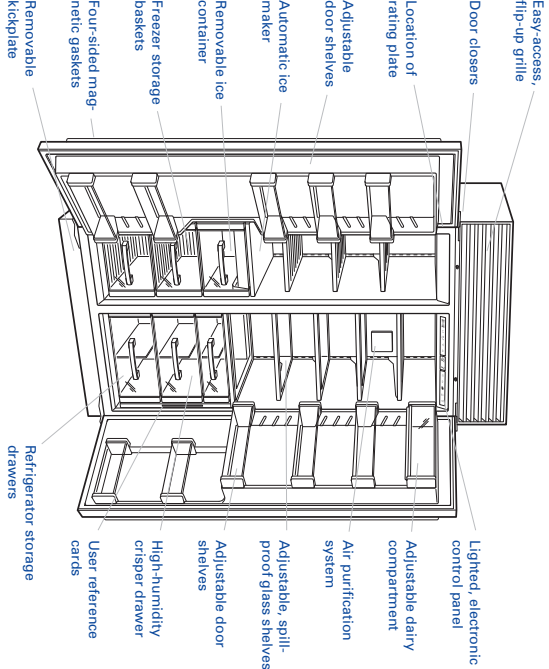
MODEL ICBB1-36UG
OVER-AND-UNDER WITH GLASS DOOR



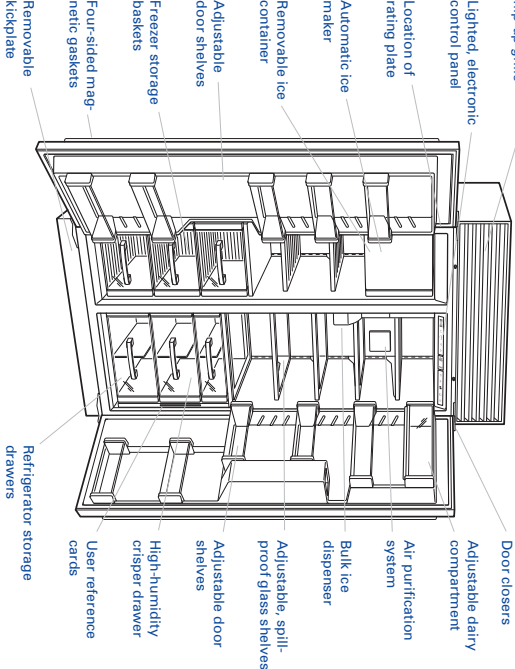
MODEL ICBB1-36S
SIDE-BY-SIDE REFRIGERATOR | FREEZER



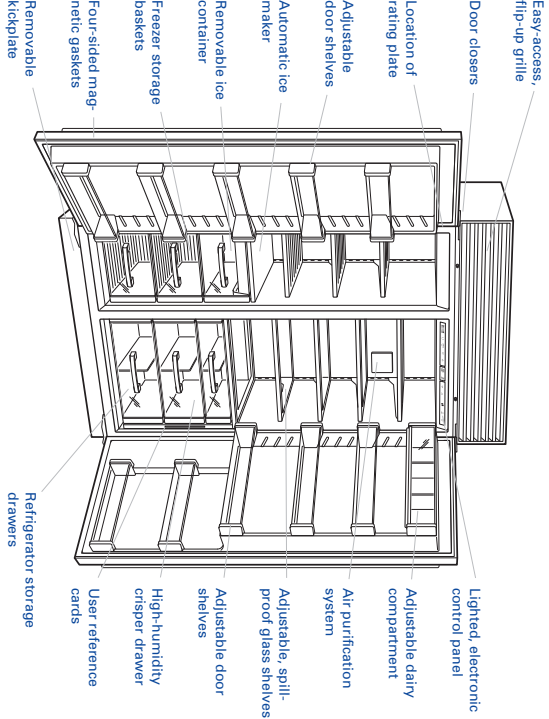
MODEL ICBB1-42S
SIDE-BY-SIDE REFRIGERATOR | FREEZER



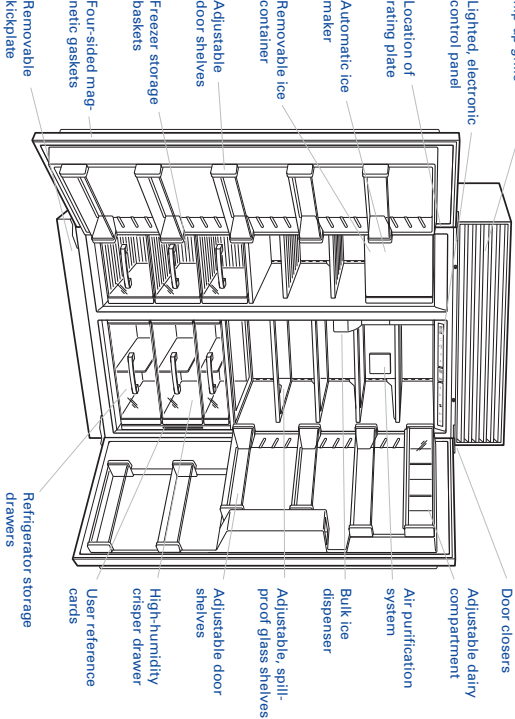
MODEL ICBB1-42SD
SIDE-BY-SIDE WITH ICE | WATER DISPENSING



MODEL ICBB1-48S
SIDE-BY-SIDE REFRIGERATOR | FREEZER



MODEL ICBB1-48SD
SIDE-BY-SIDE WITH ICE | WATER DISPENSING



DUAL REFRIGERATION

The Built-In line continues the Sub-Zero tradition of superior quality and reliability. Sub-Zero pioneered the development of our dual refrigeration system, giving you optimum fresh and freezer food storage in ideal self-contained sections. Both refrigerator and freezer maintain accurate, consistent temperatures. Dual refrigeration keeps your food fresh longer than any other system available.

With dual refrigeration, the freezer maintains a constant temperature within one degree of the temperature you set within our range of -23°C to -15°C, without unwanted moisture and odor from the refrigerator. Similarly, you can adjust the refrigerator temperature within a range of 1°C to 7°C, for proper humidity levels tailored for longer food life expectancy.

The dual refrigeration system also means there is no transfer of fresh food odors to frozen food or ice. The Sub-Zero system does not freeze the moisture out of the air in the fresh food section.

Sub-Zero dual refrigeration is also more energy efficient than old-fashioned single refrigeration systems. When the refrigerator is used frequently during the day it does not require the freezer to circulate its very cold, dry air to the refrigerator. Instead, the refrigerator uses moist air to keep fresh foods fresh and energy use minimal.

ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

The Electronic Control System of your Sub-Zero Built-In unit monitors and accurately displays temperatures within one degree of your preset temperature. It also monitors operation of the unit and lets you know if there's a problem. You'll find the Control Center located in the refrigerator section of all models, except Model ICBBI-36F where it is in the freezer section. Refer to the illustration below.

TEMPERATURE CONTROL

Your new Built-In unit was thoroughly inspected and tested before it was shipped from the Sub-Zero factory. Temperatures are preset at 3°C in the refrigerator section and -18°C in the freezer section. Temperatures are displayed in the Control Center display panel.

For combination units, there are two sets of ▽ and ▴ key pads on the Control Center, one for the refrigerator section and the other for the freezer section. Models ICBBI-36R, ICBBI-36RFG and ICBBI-36F have only one set of ▽ and ▴ key pads.

To adjust the temperature in either section, depress the ▽ or ▴ key padson the Control Center.

The temperature ranges are -23°C to -15°C in the freezer section, and 1°C to 7°C in the refrigerator section. It is normal for temperatures to fluctuate slightly, depending on external influences such as an open door, the degree of humidity and room temperature.

IMPORTANT NOTE: Always allow 24 hours for the unit to reach the temperature you set.

POWER

All Sub-Zero Built-In models feature a ① key pad on the Control Center. This key pad will turn off all electrical power to the unit. When the power is off, the OFF indicator light will be visible in the Control Center display panel. This ① key pad means you don't have to shut off power at the circuit breaker or wall receptacle. To service or replace a light bulb, disconnect power supply from the receptacle before changing light bulb. The power cord is located in the far right corner behind the flip-up grille.

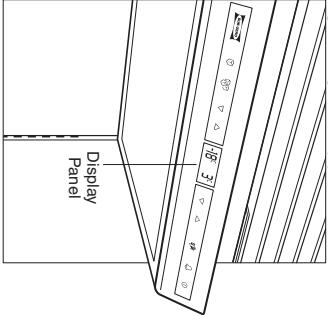
ALARM FEATURE

All Built-In models have an alarm feature with an audible chime if the door is left ajar.

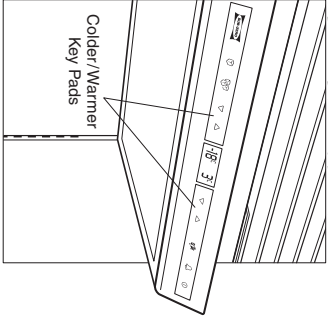
The alarm will sound after 30 seconds. It can be deactivated by depressing the 🔔 key pad. When the alarm is activated, the 🔔 indicator will be visible in the Control Center display panel.

ICE MAKER CONTROL

Built-In models with an ice maker feature an ❄️ key pad on the Control Center. This key pad switches the power to the ice maker system on or off. When the ice maker system is on, the ❄️ indicator will be illuminated in the Control Center display panel. The ice maker can also be turned on using the 🔌 key pad, activating the Max Ice feature. The 🔌 indicator will be illuminated in the Control Center display panel when this feature is on. Use the 🔌 key pad to shut down the ice maker during extended vacations.



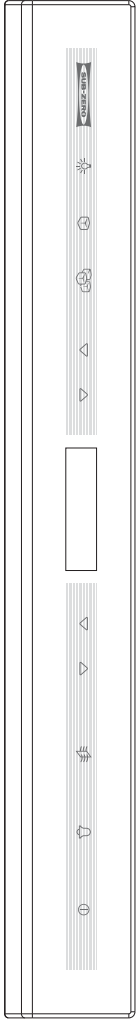
Electronic control center display panel



Temperature adjustment key pads



Control Panel (Model ICBBI-30UG)



Display Panel

ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

SABBATH MODE (STAR-K)

All Built-In models feature the Sabbath Mode. This is for certain religious observances where the lights and ice maker function need to be turned off.

To initiate Sabbath Mode, while the unit is on press the **⓪** key pad so that OFF is visible in the Control Center display panel. Your unit will be off.

Then press and hold the **⓪** key pad for 10 seconds. This will turn the unit back on and will disable the lights and ice maker. To return the unit to normal operating conditions, press and release the **⓪** key pad.

If you have questions about Star-K compliance, visit www.star-k.org.

VISUAL SERVICE DISPLAY

The Control Center monitors refrigerator and freezer temperatures as well as the ice maker system. If there is a temperature or ice maker problem, you'll be alerted by an illuminated or flashing **⚡** indicator in the Control Center display panel. The **⚡** indicator may also be illuminated if the condenser needs cleaning. Before calling for service, please check and see if your condenser area needs cleaning. See Condenser Cleaning, page 13.

REFRIGERATOR STORAGE

STORAGE DRAWERS

To remove a storage drawer in the refrigerator section, pull the drawer out until it stops. Lift the front of the drawer slightly and pull the drawer straight forward. Refer to the illustration below.

IMPORTANT NOTE: If the door is limited to a 90° door opening, the shallow door shelves will need to be removed from the bottom of the door in order to remove a drawer.

To reinstall, push the drawer slides back into the refrigerator. Align the drawer with the slides, then push the drawer straight back on to the slides until it stops. The front of the drawer should drop slightly and click when it is properly engaged onto the slides.

DOOR SHELVES AND DAIRY COMPARTMENT

The door shelves and dairy compartment are adjustable within the guides of the door liner.

NOTE: Glass door models do not have door shelves or a dairy compartment.

To remove a shelf or the dairy compartment, lift it up and out from the bottom. To reinstall, push it down into the guides. Refer to the illustration below.

ADJUSTABLE GLASS SHELVES

Be sure to read and understand the following instructions before removing or adjusting shelves. To remove or adjust shelves, first tilt the shelf up at the front, then lift it up and out of the tracks on the rear wall of the refrigerator. Refer to the illustration below.

If the door is limited to a 90° opening, you'll need to clear the door shelves in order to remove a shelf. Lift and pivot the end of the shelf nearest the door upward, and remove.

To replace a shelf, insert it in the tracks at the rear of the refrigerator with the front of the shelf raised slightly. As you push the shelf in, lower the front of the shelf until it locks into position.

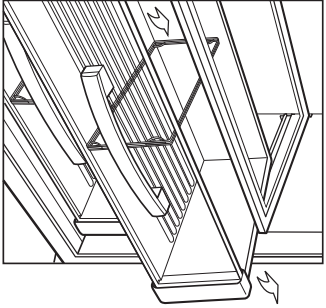
IMPORTANT NOTE: Always be careful in handling glass shelves to prevent breaking or scratching the interior.

⚠ CAUTION

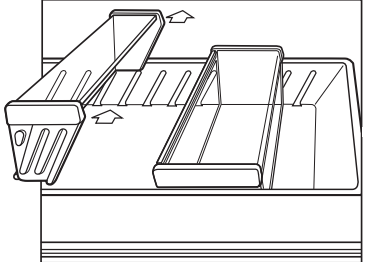
Glass shelves should warm to room temperature before immersing in warm water.

ACCESSORIES

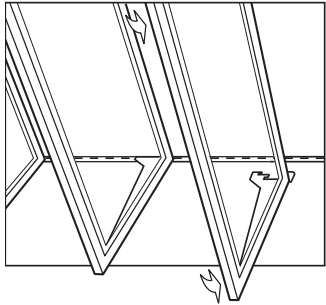
Optional accessories are available through your Sub-Zero dealer. To obtain local dealer information, visit our website, subzero.com.



Refrigerator storage drawer removal



Door shelf removal



Adjustable glass shelf removal

FREEZER STORAGE

FREEZER BASKET REMOVAL

All freezer and side-by-side models: First, unload the freezer basket. To remove the basket, pull it out until it stops. Behind the bottom two corners of the front face of the basket are metal clips. Pull these clips toward the front of the basket and lift and rotate the basket up.

IMPORTANT NOTE: To remove the baskets from Models ICBBI-36S, ICBBI-42S or ICBBI-42SD, the basket must be raised and pulled through the opening in the door liner after disengaging the basket from the slides.

IMPORTANT NOTE: If Models ICBBI-36F or ICBBI-36S are limited to a 90° opening, it may be necessary to remove the basket and/or shelf above in order to remove the basket.

To reinstall, push the drawer slides back into the freezer. Align the basket with the slides, and push the basket straight back onto the slides until it stops. Press downward on the front of the basket to engage the basket clips with the slides.

Over-and-under models: First, unload the freezer baskets. To remove the upper freezer basket, lift up on the front and pull forward to release the basket. To remove the lower freezer basket, lift the basket directly upward and out. Refer to the illustration below.

To reinstall the lower freezer basket, insert the basket into the four corner retainers. To reinstall the upper freezer basket, position the basket onto the slide rails. Slide the basket towards the back. You should hear an audible click when the engagement is made.

IMPORTANT NOTE: Unload the freezer baskets before removing.

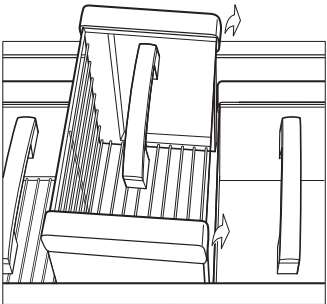
ICE BUCKET REMOVAL

Over-and-under models and Model ICBBI-36F: To remove the ice bucket, pull the freezer drawer or basket out until it stops and lift the ice bucket out.

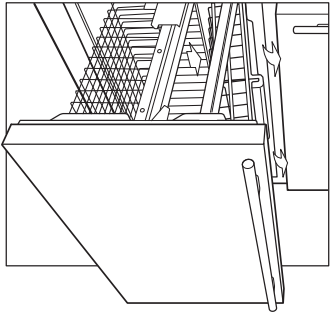
Models ICBBI-36S, ICBBI-42S and ICBBI-48S:

To remove the ice bucket, pull the bucket forward until it stops. Next, lift the bucket to clear the carrier assembly along the back edge of the bucket. Once the bucket has cleared the assembly, continue to pull forward and out. If the door is limited to a 90° opening, repeat the procedure, but when lifting the ice bucket out, pivot the right side of the bucket toward you and out. This will allow the ice bucket to clear the door. Refer to the illustration below.

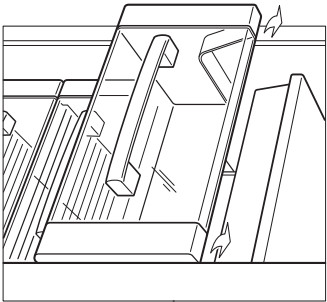
Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD: To remove the ice bucket, pull the bucket out part of the way, then rotate the right side of the bucket as you continue to pull the bucket out. Refer to the illustration below.



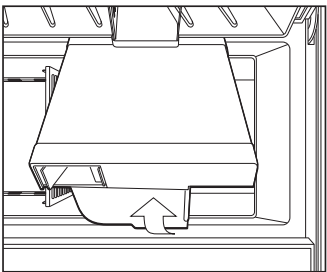
Freezer basket removal—all freezer and side-by-side models



Freezer basket removal—over-and-under models



Ice bucket removal—Models ICBBI-36S, ICBBI-42S and ICBBI-48S



Ice bucket removal—Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD

ICE MAKER OPERATION

The ice maker in your Sub-Zero freezer is fully automatic and has been tested at the factory. To start making ice, activate the  key pad on the Control Center.

The ice maker system will not shut off if the ice bucket is not in place.

When removing the ice bucket for an extended period, deactivate the ice maker by depressing the  key pad on the Control Center.

ICE PRODUCTION

The ice maker is designed to produce enough ice for normal family use. The timing of ice-making cycles will vary depending on load conditions, door openings and room temperature. On average, you can expect a cycle of ice (eight cubes per cycle) every two hours.

The ice maker operates on water pressure of 2.1 bar to 6.9 bar. In some cases, a reverse osmosis water filter system may not be able to maintain the minimum pressure.

IMPORTANT NOTE: If ice is not used regularly it tends to fuse together. To avoid this, empty and replace the ice in the container as needed.

MAX ICE FEATURE

The Max Ice feature increases the rate of ice production for times where you need more than normal. The increased ice production will last for 24 hours, at which time it will return to the normal production level. You can expect about a 40% increase in ice production when this feature is turned on.

To initiate the Max Ice feature, press the  key pad on the Control Center so that the  indicator is visible in the display panel. Refer to the illustration below.

To turn off the Max Ice feature, simply press the  key pad and the unit will return to normal ice production.

AIR PURIFICATION SYSTEM

All Sub-Zero Built-In models (except Model ICBB1-36F) include an advanced air purification system. This system reduces bacteria, odors, and even ethylene gas, which causes premature ripening in fruits and vegetables. The air purification cartridge has been factory installed and is located inside the refrigerator, on the right-hand side of the back wall.

The air purification cartridge will last for approximately one year. The  indicator will flash in the Control Center display panel when it needs to be replaced. To replace the cartridge, grab the outside cover from the bottom and pull it forward. It will flip up and expose another flap and the cartridge. Refer to the illustration below. Pull the flap forward from the top, which will cause the cartridge to pop out of position. Remove the cartridge.

To replace, put the new cartridge into place, with the connector pointing down. Once in place, close the flap until you hear a click. Then flip down the outside cover until it closes against the wall.

Once the air purification cartridge has been replaced, press the  keypad on the Control Center for 5 seconds. This will reset the air purification indicator and will no longer be displayed.

REPLACEMENT CARTRIDGES

Replacement air purification cartridges can be ordered by contacting your Sub Zero dealer.

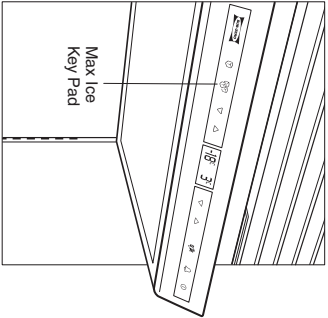
▲ CAUTION

 **LAMP CONTAINS MERCURY**
Manage in accordance with disposal laws.

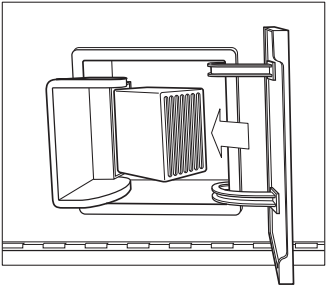
IMPORTANT NOTE: The warranty for the air purification cartridge supplied with the unit only covers defects in materials or workmanship and not replacement due to normal use.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Sub-Zero dealer. To obtain local dealer information, visit our website, subzero.com.



Max Ice Key pad



Air purification cartridge

ICE AND WATER DISPENSER

For dispenser Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD, the automatic ice and water dispenser gives you both ice and chilled water without having to open doors.

ICE DISPENSER OPERATION

To operate the ice dispenser for Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD, set a glass on the water grille of the glasswell, and press and hold the  key pad on the glasswell until you have the ice you need. For larger quantities of ice, open the refrigerator door and place an ice container under the dispenser chute, then press the **BULK ICE** pad on the left hand wall inside the refrigerator section. Refer to the illustration below.

After initial ice maker start-up, discard the first few batches of ice—they may be discolored by the new system plumbing.

⚠ CAUTION

Use a sturdy glass to catch ice crescents. Fragile glasses can break. Also, to avoid breakage, make sure that the glass is sitting vertically on the water grille.

ICE DISPENSING

Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD have a feature that limits the maximum amount of ice that is dispensed each time the  key pad on the glasswell is pressed.

To dispense ice, hold down the  key pad for approximately two seconds. The dispenser will meter out ice for about two seconds, collect the ice directly above the glass, then drop the ice into the glass. If less ice is desired, hold the  key pad down for less than two seconds. If more ice is desired, hold the  key pad down until the dispensing cycle repeats.

IMPORTANT NOTE: Be sure that dispenser key pads are clean and dry when pressed to avoid problems with the dispenser operation.

ICE DISPENSER OPERATING TIPS

- If there's no ice, make sure the ice maker system is turned on and  indicator is illuminated in the Control Center display panel.
- Make sure there is a supply of ice in the ice bucket. See Ice Bucket Removal, page 9.
- Make sure the ice bucket is all the way in and engaging the auger motor at the back of the bucket. If it is not all the way back, push on the ice bucket and depress the  key pad on the glasswell at the same time.
- Press the  key pad on the glasswell. If you do not hear auger motor noise, wait five minutes, then try again. If you do not hear auger noise after the second try, contact your Sub-Zero dealer.
- If the ice dispenser is not used for a long period, the ice may fuse together. To avoid this, empty the ice bucket as needed.

WATER DISPENSER OPERATION

To operate the water dispenser for Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD, set a glass on the water grille of the glasswell, and press and hold the  key pad on the glasswell until the glass is filled.

The first time you use the water dispenser, purge the water system and storage tank for three minutes. This will clear out any air in the system, along with foreign material in the new plumbing connection.

Initially, for water to dispense properly, the  key pad must be depressed and held until water flows from the dispenser. You may have to hold the key pad for 60 seconds for water to fill the internal reservoir tank.

IMPORTANT NOTE: The chilled water reservoir tank is mounted inside the refrigerator section. It will take several hours to chill the water to the refrigerator temperature during the original fill or after a lot of water is used.

⚠ CAUTION

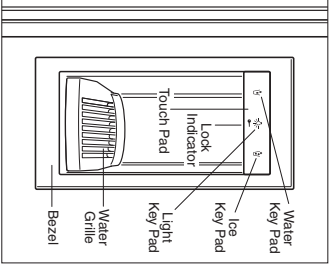
Limit continuous ice and/or water dispenser operation to seven minutes or less, to avoid damaging the equipment.

DISPENSER LIGHTS

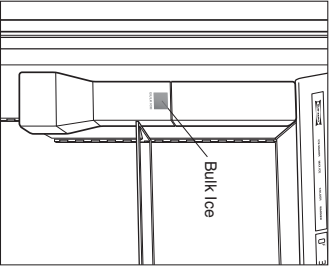
For dispenser models, there are three lighting states than can be cycled by pressing the  key pad on the glasswell.

- All lights OFF
- All lights ON (blue key pad and white glasswell)
- Key pad lights ON only

During water or ice dispensing, all lights will illuminate until dispensing is complete, then lights will return to their previous state.



Glasswell—Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD



Bulk ice dispenser—Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD

ICE AND WATER DISPENSER

DISPENSER WATER GRILLE

For dispenser models, a water grille at the base of the glasswell will catch and evaporate small spills. Because there is no drain in this area, do not pour water into the water grille. To clean the area, remove the water grille by pressing the front left corner of the grille and lifting it out.

LOCK

For dispenser models, the lock feature is used to prevent unintended ice and water dispensing. When the dispenser is locked, all key pads on the glasswell are deactivated to allow cleaning or to prevent small children from using the dispenser.

To activate the lock feature, hold down the  key pad on the glasswell until the key pad lights flash once and the red  icon is illuminated (approximately five seconds). The lights will remain in the state they were in before the lock feature was activated.

To deactivate the lock feature, hold down the  key pad until the key pad lights flash once and the red  icon is no longer illuminated (approximately five seconds). The lights will remain in the state they were in before the lock feature was deactivated.

VACATION TIME

For extended vacations, shut off power to the unit. Empty the unit and block the doors open slightly. A 25 mm space will let fresh air in to keep the interior dry and fresh.

For short vacations, remove all perishable items. Shut off the ice maker and empty the ice bucket. Do not change the control settings.

If the unit is put into service temporarily and later shut off, block the doors open to allow fresh air to circulate inside the unit. Be sure to shut off power to the unit.

If your religious observances (Sabbath Mode) require turning off the lights and ice maker, see Sabbath Mode, page 8.

▲ CAUTION

Be sure to block doors open when unit is not in service. Moisture buildup during even the shortest amount of run time could attack the interior metal surfaces.

OPERATIONS

DOOR AND DRAWER CLOSING

Over-and-under models: Your refrigerator door has a door closing cam to help in closing the door. With the door opened to about 110°, the cam will hold in the open position if the door is stopped. As you close the door, the cam will take over at about 15° to help close the door.

Your freezer drawer has a self-closing mechanism. The incline, built into roller assemblies on the drawer, uses gravity to assist in closing the drawer.

If your Built-In unit is positioned in a corner, you may want to install an optional door stop, which limits door opening to 90°. This door stop is provided with each Built-In model and is shipped in a plastic bag in the grille area.

DOOR CLOSING

All refrigerator, all freezer and side-by-side

models: Your refrigerator and freezer doors have spring-loaded closure mechanisms. As the doors are closed, the door closure engages to help close and seal the doors. A 90° door stop is provided with each unit and is shipped in a plastic bag in the grille area.

CONDENSER FAN MOTOR

All Sub-Zero Built-In models have a fan behind the grille to cool the compressor area. This fan runs with either compressor.

AUTOMATIC DEFROST

Your Sub-Zero unit is equipped with an automatic defrost system. The refrigerator section will defrost during each off cycle of the refrigerator compressor. The freezer section is controlled by an energy-saving Adaptive Defrost system, which defrosts as needed.

SOUNDS

You may hear some noises in the normal operation of the unit. Surrounding acoustics like walls, floors and cabinets may affect the sound of your unit. For example, a gurgling or running water sound is probably refrigerant circulating through the tubing. In Models ICBI-42SD and ICBI-48SD, the ice dispenser motor inside the refrigerator door closes five seconds after either the  or  key pad is released.

During the ice maker cycle you may hear the sound of ice dropping into the container or the water valve operating while refilling the ice maker with water. During the freezer defrost you may hear cracking and/or sizzling as the heat from the defrost element clears the frost from the freezer coil and water runs into the water pan.

While the compressors are in operation, you may hear a slight hum. During the start-up and shutdown of the compressor, you may feel vibration for a few seconds.

Some of these noises may be enhanced when the unit door(s) are open.

CLEANING

STAINLESS STEEL EXTERIOR

Classic stainless steel finish: To clean the exterior of the classic stainless steel finish, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft 100% lint-free cloth.

Different light types and source locations can result in variations in shading on different components and areas of large appliances.

To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the stainless steel.

INTERIOR CLEANING

To clean interior surfaces and removable parts, wash with a mild solution of soap and lukewarm water with a little baking soda. Rinse and dry thoroughly. Avoid getting water on lights, Control Center and display panel.

⚠ CAUTION

Do not submerge or pour hot water over cold glass shelves.

⚠ CAUTION

Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol-based cleaners on any interior surface.

GLASSWELL CLEANING

To clean the glasswell of Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD, use a mild solution of soap and water with a little baking soda. Wipe up spills after removing the dispenser water grille.

For the stainless steel areas of the glasswell on Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD, you may use the Stainless Steel Exterior cleaning procedure.

CONDENSER CLEANING

In all Sub-Zero Built-In models, the condenser is located behind the grille. First, pull out on the bottom edge of the grill and tilt forward. Then using a soft bristle brush, vacuum to remove dust and lint from the condenser. Refer to the illustration below for location of the condenser. NOTE: To avoid bending the condenser fins, be sure to vacuum in the direction of the fins (up and down). Clean the condenser area every three to six months.

⚠ CAUTION

Before cleaning the unit, shut the electricity off at the control panel. When you clean the condenser, wear gloves to avoid injury from the sharp condenser fins.

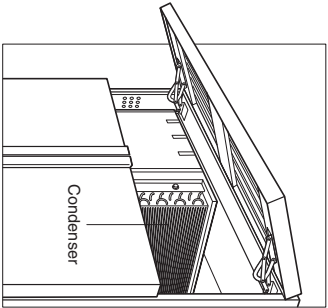
⚠ CAUTION

Failure to clean the condenser could result in temperature loss or mechanical failure or damage.

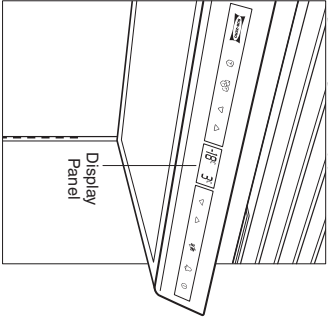
CLEANING COMBINATION UNITS

For over-and-under and side-by-side models, it is possible to turn off one section of your combination unit for an extended period without disrupting the other.

First, turn the unit off. Press and hold the  key pad of the section you want to disable. While holding the  key pad, depress the  key pad. Then, release both key pads. The disabled section will appear blank in the Control Center display panel. Repeat the process to turn the section back on. See Electronic Control System, page 7.



Location of condenser



Control center display panel

LIGHTING INFORMATION

IMPORTANT NOTE: When the refrigerator or freezer doors are left open for a long time, the lights may go off. This protects the internal parts from overheating. To reset the light system, close the door for 15 to 30 minutes.

Your Sub-Zero Built-In unit contains unique 40 watt appliance bulbs (7009935) in refrigerator and freezer sections.

IMPORTANT NOTE: To replace a light bulb, disconnect power supply from the receptacle before changing light bulb. The power cord is located in the far right corner behind the flip-up grille.

OVERHEAD LIGHTING

You'll need to remove the light shield in the top of the refrigerator or freezer to replace the bulbs. Place your hands under the light shield and slide back slowly until the key slots on the sides of the light shield drop past the mounting studs in the upper brackets. Then remove the shield. The bulbs are now accessible. Refer to the illustration below.

Models ICBBI-36RG, ICBBI-30UG and ICBBI-36UG:

Like all Sub-Zero units, lights in glass door models will fully illuminate when the door is open. With the ICBBI-36RG, ICBBI-30UG and ICBBI-36UG, however, you have the option of having subdued lighting even with the door closed. You can easily turn this feature off by depressing the  key pad on the Control Center. The  indicator will appear when accent lights are enabled.

CRISPER LIGHTING

Crisper drawer lighting is located behind the upper crisper drawer and mounted to the back wall of the refrigerator. To remove the light shield first remove the crisper drawer. Next remove the upper crisper shelf. Then place both hands under the bottom right and left sides of the light shield and push upward. See illustration below.

FREEZER LIGHTING

Models ICBBI-30U, ICBBI-30UG, ICBBI-36U and ICBBI-36UG:

Freezer lighting is located in upper front section of the freezer compartment. To remove the light shield, gently compress the shield to release it from the supporting guides.

Models ICBBI-42S and ICBBI-48S:

Freezer basket lighting is located above the ice bucket. To access the bulbs, remove the ice bucket. Next, push the ice bucket assembly to the back of the unit. Once the assembly is against the back wall of the unit, the bulb will be accessible under the fixed shelf in front of the icemaker.

Models ICBBI-42SD and ICBBI-48SD: Freezer lighting above the ice bucket is accessible by removing the ice bucket. See Ice Bucket Removal, page 9. Once the bucket has been removed, remove the light shield. See Overhead Lighting, page 14.

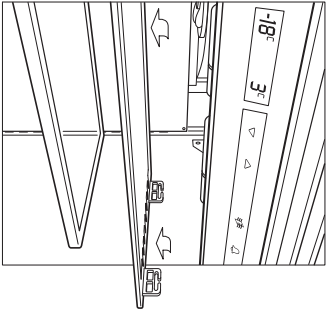
Freezer lighting below the ice bucket is accessible by removing the glass light shield. To remove the glass, press the plastic lip up and pull the glass out of the supporting guides. Freezer basket lighting is located below the fixed shelf on the back wall of the freezer. To access the light first remove the freezer basket below the fixed shelf. To remove the light shield, gently compress the shield to release it from the supporting guides.

⚠ CAUTION

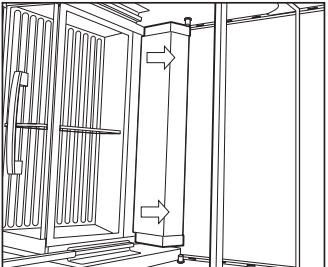
Disconnect power supply from the receptacle before changing light bulb. Wear protective gloves when handling bulbs.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Sub-Zero dealer. To obtain local dealer information, visit our website, subzero.com.



Overhead light shield removal



Light shield removal—crisper

KEEPING FOOD FRESH

Your Sub-Zero unit features our unique dual compressor refrigeration system to keep food fresher longer. However, the quality and safety of your food also depends on how you handle it.

The information in this section gives you the most up-to-date handling and storage recommendations to help you keep food at its best. If you have specific questions that are not addressed here, contact a University or County Extension Service or your local utility company.

Most food inevitably deteriorates over time. From the very beginning until it is consumed, food undergoes changes. Microorganisms get into food, multiply and cause spoiling.

Enzymes that occur naturally in food continue the ripening process even after the food is harvested. Improper temperatures cause food to deteriorate faster. Changes in humidity cause wilting and shriveling that can lead to spoiling.

Sub-Zero's dual refrigeration system is specifically designed to combat these changes and keep your food fresh longer. The individual refrigerator and freezer systems have been designed to maintain accurate, consistent temperatures and proper humidity levels for longer food life expectancy. Dual refrigeration eliminates transfer of fresh food odors to frozen food or ice and does not freeze the moisture out of the air in the fresh food section.

In addition, good handling practices can minimize the rate of changes in food.

HANDLING RECOMMENDATIONS

- Follow the recommended storage times and temperatures in this guide. Your Sub-Zero unit helps to slow the ripening process by tailoring temperatures to each section as needed.
- Use specially designed compartments for dairy foods, deli foods and fresh produce. These compartments maintain temperature and humidity levels that keep specific food groups fresh.
- Rotate food in refrigeration units, using a first-in, first-out system.
- When food does spoil, it's usually obvious. It becomes moldy, has an off-odor and looks rotten. But there are times when spoiling may not be so apparent. If you think a food has been stored too long, discard it. Don't taste it to check if it's okay.

KEEPING FOOD SAFE TO EAT

Most food-borne illness is caused by bacteria such as *Staphylococcus*, *Salmonella*, *E-coli* and *Clostridium botulinum*, the bacteria that causes botulism. These bacteria grow rapidly at temperatures between 4°C and 60°C, a range that's called the **Danger Zone**. Never leave food in the danger zone for more than two hours. When the bacteria have multiplied to the millions in warm temperatures, they cause illness. Some bacteria cause flu-like symptoms, while others cause serious illness or even death. Young children, the elderly and people who are already ill are more likely to become sick from food poisoning.

To reduce your risk of food-borne illness, use the following techniques to keep your food safe to eat:

WHEN YOU'RE SHOPPING

- Place packages of raw meat, seafood or poultry in plastic bags to keep them from dripping on other foods.
- Shop for meat, seafood and poultry last. Don't leave these foods in a hot car when you've finished shopping. Take along a cooler in hot weather or when you have to travel long distances.
- Check **use by** and **sell by** dates on foods to make sure they're fresh. Use extra care when buying deli food. Buy only the amount you will use in 1–2 days. Discard hot or cold deli food that has been at room temperature for more than two hours.

WHEN YOU STORE FOOD

- Monitor temperatures of the refrigerator and freezer sections on the electronic control panel of your Sub-Zero unit. Keep the refrigerator temperature at 4°C or below and freezer temperature at -18°C.
- Follow the recommended refrigerator and freezer storage times and temperatures in this guide.
- Store raw meat, poultry and seafood separate from other foods. Keep juices from these packages from dripping on other food.
- Never taste food that looks or smells strange to test its freshness. Discard it.
- For refrigerator storage, leave raw meat, poultry and seafood in its original wrapper unless it is torn. Repeated handling can introduce bacteria to these foods.
- Wrap food stored in the refrigerator unit in foil or plastic wrap, or place it in plastic bags or airtight containers to keep it from drying out. Date all packages.
- For freezer storage, use freezer wrap, freezer-quality plastic bags or aluminum foil over the commercial wrap if foods will be stored in the freezer for more than a couple of months. This minimizes dehydration and quality loss. Single layers of aluminum foil may tear and cause freezer burn.

KEEPING FOOD SAFE TO EAT

WHEN YOU PREPARE FOOD

- Clean everything that comes in contact with food.
- Wash your hands for 20 seconds before and after handling food.
- Sanitize counters, equipment and utensils after handling raw meat, seafood or poultry. Rinse with a diluted chlorine bleach solution, 5 ml to 1 L of water.
- Use clean kitchen towels, sponges and cloths. Replace sponges every few weeks.
- Use disposable plastic gloves if you have an infected cut or burn on your hands.
- Thaw food in the refrigerator or microwave oven, not on the counter. When you thaw food in a microwave oven, cook it immediately.
- Marinate food only in the refrigerator.
- Rinse poultry and seafood in cold water before cooking.
- Avoid cross-contamination in preparing food. Keep raw meat, poultry and seafood and their juices away from other food. For example, don't use the same surface and utensils for preparing raw meat, poultry and seafood that you use for preparing salad ingredients.
- Thoroughly clean your plastic and wooden cutting boards. Wash with hot water and soap and rinse with a diluted chlorine bleach solution of 5 ml to 1 L of water.

WHEN YOU COOK FOOD

- Cook meat to an internal temperature of 75°C or above, poultry to 80°C or above. For cuts more than 51 mm thick, use a meat thermometer to check the temperature. For thinner cuts, clear juices (not pink) are a sign of doneness.
- If you are cooking frozen meat or poultry that has not been defrosted, increase the cooking time to 1½ times the time required for thawed items.
- Roast meats or poultry in oven temperatures of 165°C or above.
- Cook eggs until the yolk and white are firm, not runny.
- Don't use recipes in which eggs remain raw or partially cooked.
- If your microwave has a temperature probe, use it. Check temperatures of meat and poultry in at least three spots. Rotate foods during microwaving.
- Don't taste raw or partially cooked meat, poultry, eggs or fish.

WHEN YOU HAVE LEFTOVERS

- Refrigerate or freeze cooked leftovers in small, covered containers within 2 hours after cooking. Make sure there is adequate air space around the containers so that food can cool down quickly.
- Remove the stuffing from meat or poultry and store it separately.
- Date packages of leftovers and use within a safe period of time.
- Cover and reheat leftovers thoroughly before serving.
- Bring sauces, soups and gravy to a boil. Heat other foods to 75°C.
- If you think food may be spoiled, discard it. When in doubt, throw it out.

FRESH FOOD STORAGE

Shelf life of fresh foods varies depending on how fresh it is when you buy it. To keep your food fresher longer, follow the recommended storage tips.

Vegetables: Wash vegetables in cool water and drain. Store in airtight containers or plastic wrap. Vegetables stay fresh longer in high humidity storage.

Fruits: Wash and dry fresh fruits. Store more aromatic fruits in plastic bags. Most fruits stay fresh longer in low humidity storage.

Prepackaged Meats: Store in original packaging. After opening, rewrap tightly in plastic wrap or aluminum foil.

Fresh Meats, Fish and Poultry: Remove store wrappings, then rewrap in plastic wrap, foil or waxed paper and refrigerate immediately.

Eggs: Store eggs unwashed in their carton or a portable egg tray. Use within 3 weeks.

Milk, Cream and Cottage Cheese: Keep carton closed. Store on refrigerator shelf and use within 1–2 weeks.

Cheese: Store in original packaging until ready to use. After opening, rewrap tightly in plastic wrap or aluminum foil.

Leftovers: Let cool and cover tightly with plastic wrap or foil. Airtight plastic containers work well to prevent drying out and odor transfer.

ETHYLENE

Some fruits and vegetables will produce ethylene, a gas that initiates the ripening process. Ethylene can cause premature ripening in some foods, while in others, it can actually cause damage. To reduce unnecessary spoilage of your fresh produce, do not store ethylene producing fruits and vegetables with those that are ethylene sensitive. Refer to the chart on page 18.

FROZEN FOOD STORAGE

Freezer Storage: Wrap foods in material designed for frozen food storage. The wrap must seal out air and moisture. **Do not refreeze thawed meats.**

Ice Cream: The firmness of the ice cream will depend on its cream content. Higher quality ice creams usually have a higher cream content, requiring colder freezer temperatures to maintain their firmness. Soft ice cream is not always an indication of a temperature problem.

Make sure your refrigerator and freezer doors close freely and completely. Overloading will affect temperatures inside the unit. Do not fill your freezer with large quantities of unfrozen foods expecting them to fast freeze. Give the freezer ample time to circulate cold air around unfrozen items before adding additional items.

SUGGESTED FOOD STORAGE

The food storage charts on the following pages give you specific information to help you keep food safe and keep it at its best quality. The recommended storage temperatures will help you determine optimal storage conditions for your food. As a general rule, food that is handled properly and kept at temperatures below 4°C will be safe to eat.

Storing food at temperatures below 4°C keeps it out of the **Danger Zone**. The storage times for refrigeration will help keep food from spoiling or becoming dangerous to eat. The time limits for frozen foods are to maintain flavor and texture. Food kept frozen longer than the recommended time will still be safe to eat, but its quality may diminish.

FISH, MEATS AND POULTRY

	Recommended Temperature	Storage Life (refrigerator)	Storage Life (freezer)*	Comments
FRESH FISH & SEAFOOD				
cod, flounder, haddock	1°C	2 days	6 months	Freeze in original wrap up to 2 weeks. Use freezer wrap, freezer-quality plastic bags or aluminum foil over the commercial wrap if foods will be frozen for more than a couple of months.
sole, bluefish, perch	1°C	2 days	2-3 months	
mackerel, salmon	1°C	4 days	5-9 months	
shrimp, oysters	1°C	1 day	6 months	
FRESH MEAT				
beef steaks, roasts	1-2°C	3-5 days	6-12 months	Freeze in original wrap up to 2 weeks. Use freezer wrap, freezer-quality plastic bags or aluminum foil over the commercial wrap if foods will be frozen for more than a couple of months.
lamb chops, roasts	1-2°C	3-5 days	6-9 months	
pork and veal chops, roasts	1-2°C	3-5 days	4-6 months	
variety meats (tongue, liver, etc.)	1-2°C	1-2 days	3-4 months	
HAMBURGER, GROUND & STEW MEATS				
hamburger, stew meats, ground turkey, veal, pork, lamb and mixtures	1-2°C	1-2 days	3-4 months	Freeze in original wrap up to 2 weeks. Use freezer wrap, freezer-quality plastic bags or aluminum foil over the commercial wrap if foods will be frozen for more than a couple of months.
HOTDOGS & LUNCH MEATS				
hotdogs (opened package)	1-2°C	1 week	1-2 months	Freeze in freezer wrap. Check "sell by" dates. Do not use more than 1 week after this date.
hotdogs (unopened package)	1-2°C	2 weeks	1-2 months	
lunch meats (opened package)	1-2°C	3-5 days	1-2 months	
lunch meats (unopened package)	1-2°C	2 weeks	1-2 months	
BACON & SAUSAGE				
bacon	1-2°C	7 days	1 month	Keep wrapped, and store at recommended refrigerator temperatures.
raw sausage (pork, beef, turkey)	1-2°C	1-2 days	1-2 months	
smoked breakfast links or patties	1-2°C	7 days	1-2 months	
hard sausage (pepperoni, jerky sticks)	1-2°C	2-3 weeks	1-2 months	
HAM & CORNED BEEF				
corned beef	1-2°C	5-7 days	1 month	For freezer storage, drain juices.
ham, whole	1-2°C	7 days	1-2 months	
ham, half	1-2°C	3-5 days	1-2 months	
ham, slices	1-2°C	3-4 days	1-2 months	
FRESH POULTRY				
chicken or turkey, whole	1-2°C	1-2 days	12 months	Freeze in original wrap up to 2 weeks. Use freezer wrap, freezer-quality plastic bags or aluminum foil over the commercial wrap if foods will be frozen for more than a couple of months.
chicken or turkey, pieces	1-2°C	1-2 days	9 months	
duck or goose	1-2°C	1-2 days	6 months	

* Recommended freezer storage temperature is -18°C.

FRESH VEGETABLES

	Recommended Temperature	Storage Life (refrigerator)	Comments
FRESH VEGETABLES			
anise	1-2°C	2-3 weeks	Wash vegetables in cool water and drain. Store in airtight container or plastic wrap. Most vegetables should be stored in higher humidity.
artichokes	1°C	1-2 weeks	
asparagus	1-2°C	2-3 weeks	
beans, green/snap/lima*	4-7°C	7-10 days	
bean sprouts	1°C	7-9 days	
beets	1°C	3-4 months	
belgian endive	2-3°C	2-4 weeks	
bok choy	1°C	3 weeks	
broccoli	1°C	1-2 weeks	
brussels sprouts	1°C	3-5 weeks	
cabbage	1°C	3-6 weeks	Discard any fresh vegetables that are moldy or have other signs of spoilage and wipe out the refrigerator compartment.
carrots	1°C	1-5 months	For fresh-cut produce, follow storage directions on package.
cauliflower	1°C	3-4 weeks	Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
celeri/ac	1°C	6-8 months	
celery	1°C	1-2 months	
chinese broccoli	1°C	10-14 days	
chinese cabbage	1°C	2-3 months	
corn, sweet	1°C	5-8 days	Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
cucumbers*	7°C	10-14 days	
dikon	1°C	4 months	
eggplant*	7°C	1-2 weeks	
endive/escarole	1°C	2-3 weeks	
garlic	1°C	6-7 months	
horseradish	1°C	10-12 months	
jerusalem artichokes	1°C	1-2 weeks	
kale	1°C	1-2 months	
kohlrabi	1°C	10-14 days	
leeks	1°C	2 months	Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
lettuce	1°C	2-3 weeks	
mushrooms	1°C	1-2 weeks	
okra*	7°C	1-2 weeks	
onions, bulb	1°C	1-6 months	
onions, green	1°C	7-10 days	Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
parsley	1°C	1-2 months	
parsnips	1°C	4-5 months	
peas, pods and shelled	1°C	1-2 weeks	
peppers, bell*	7°C	2-3 weeks	
peppers, chile	7°C	2-3 weeks	
pumpkins*	3-7°C	3-4 months	
radicchio	1°C	2-3 weeks	

*Sensitive to chill injury, a cause of spoilage. Damage may not be apparent until the vegetable is returned to a warmer temperature.

NOTE: See food preservation guide for complete instructions on freezing vegetables. Recommended freezer storage temperature is -18°C.

FRESH VEGETABLES

	Recommended Temperature	Storage Life (refrigerator)	Comments
FRESH VEGETABLES			
radishes	1°C	1-2 months	Wash vegetables in cool water and drain. Store in airtight container or plastic wrap. Most vegetables should be stored in higher humidity.
romaine	1°C	2-3 weeks	
rutabagas	1°C	4-6 months	
salsify	1°C	2-4 months	
shalots	1°C	6 months	
snow peas	1°C	1-2 weeks	
spinach	1°C	10-14 days	
squash, summer*	4-7°C	1-2 weeks	
tamarillos	3-4°C	10 weeks	Discard any fresh vegetables that are moldy or have other signs of spoilage and wipe out the refrigerator compartment. For fresh-cut produce, follow storage directions on package. Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
tomatoes (ripe)	8-10°C	1-3 weeks	
turnips	1°C	4-5 months	
water chestnuts	1-2°C	2-4 months	
watercress	1°C	2-3 weeks	

*Sensitive to chill injury, a cause of spoilage. Damage may not be apparent until the vegetable is returned to a warmer temperature.

NOTE: See food preservation guide for complete instructions on freezing vegetables. Recommended freezer storage temperature is -18°C.

ETHYLENE GAS

ETHYLENE PRODUCING FOODS			
apples	cherimoyas	mamey sapote	passion fruit
apricots	figs	mangoes	peaches
avocados	guavas	mangosteen	pears
ripening bananas	honeydew	nectarines	persimmons
cantaloupe	kiwifruit	papayas	plantains
ETHYLENE SENSITIVE FOODS			
unripe bananas	cabbage	eggplant	peas
green beans	carrots	unripe kiwifruit	peppers
belgian endive	cauliflower	leafy greens	spinach
broccoli	chard	lettuce	squash
brussels sprouts	cucumbers	okra	sweet potatoes
			watercress
			watermelon

NOTE: Do not store ethylene producing foods with ethylene sensitive foods.

FOOD STORAGE RECOMMENDATIONS

FRESH FRUITS

	Recommended Temperature	Storage Life (refrigerator)	Comments
FRESH FRUITS			
apples* (macintosh, grimes golden, yellow newtown)	1-4°C	1-2 months	Wash and dry most fruits, and store in the crisper compartment. (Do not wash berries and cherries until you are ready to use them, however.)
apples	-1°C	3-6 months	
apricots	1°C	1-2 weeks	Most fruits should be stored in lower humidity.
asian pears	1°C	5-6 months	
avocados*	4°C	2-4 weeks	
blackberries	1°C	2-3 days	
blood oranges	4-7°C	3-8 weeks	
blueberries	1°C	10-18 days	
cantaloupe*	2-5°C	2-3 weeks	
cassavas	1°C	1-2 months	Fully ripe fruits should be stored in the refrigerator at recommended temperatures to slow down the ripening process.
cherries, sweet	1°C	2-3 weeks	
clementines	4°C	2-4 weeks	
cranberries*	2-4°C	2-4 months	To hasten the ripening process, you can place unripe fruit in a paper bag that has holes poked in it. Close the bag and set it on a counter. The fruit will produce ethylene, a gas that initiates the ripening process. Check the bag each day.
figs, fresh	1°C	7-10 days	
grapes	1°C	2-3 weeks	
guavas*	4-7°C	2-3 weeks	
honeydew	7°C	3-4 weeks	
kiwifruit	1°C	4-6 weeks	Discard any fresh fruits that are moldy or have other signs of spoilage and wipe out the refrigerator compartment.
kumquats	4°C	2-4 weeks	
lychees	2°C	3-5 weeks	
nectarines	1°C	2-4 weeks	Refer to the list of ethylene sensitive and ethylene producing vegetables and fruits.
oranges*	1-7°C	3-8 weeks	
papayas*	7°C	1-3 weeks	
peaches	1°C	2-4 weeks	
pears	1°C	2-3 weeks	
persimmons	1°C	3-4 months	
pineapple*	7°C	2-4 weeks	
plums and prunes	1°C	2-5 weeks	
pomegranates*	4°C	2-3 months	
quinces	1°C	2-3 months	
raspberries	1°C	3-6 days	
rhubarb	1°C	2-3 weeks	
strawberries	1°C	7-10 days	
tangerines	4°C	2-4 weeks	
watermelon*	7°C	2-3 weeks	

* Sensitive to chill injury, a cause of spoilage. Damage may not be apparent until the fruit is returned to a warmer temperature.

NOTE: See food preservation guide for complete instructions on freezing fruits. Recommended freezer storage temperature is -18°C.

DELI FOODS, DAIRY PRODUCTS AND OTHER FOODS

	Recommended Temperature	Storage Life (refrigerator)	Storage Life (freezer)*	Comments
DELI FOODS				
thinly sliced lunch meats	1-2°C	1-2 days	NR	Check "use by" or "sell by" dates. These foods do not freeze well. If you need to freeze, do so immediately, not after they have been held in the refrigerator.
egg, chicken, tuna and ham salads	1-2°C	3-5 days	NR	
macaroni salads	1-2°C	3-5 days	NR	
pre-stuffed chops, chicken breasts	1-2°C	1 day	NR	
store-prepared convenience meals	1-2°C	1-2 days	NR	
DAIRY FOODS				
butter	1-2°C	3 months	1 year	Check "sell by" dates.
cottage or ricotta cheese	1-2°C	1-2 weeks	4 weeks	Store cheese in original packaging until ready to use. After opening, rewrap tightly in plastic wrap or aluminum foil.
cream cheese	1-2°C	2 weeks		
natural cheese (cheddar, brick, etc.)	1-2°C	3-6 months	6-8 months	
process cheese	1-2°C	3-4 weeks	6-8 months	
grated Parmesan or Romano	1-2°C	1 year		Thaw frozen cheese in the refrigerator to reduce crumbling.
yogurt	1-2°C	1 month		
whole, lowfat or skim milk	1-2°C	1-2 weeks		
EGGS				
fresh, in shell	1°C	3 weeks	NR	Keep fresh eggs refrigerated.
hard cooked	1-2°C	1 week	NR	Do not eat hard cooked eggs that have been at room temperature for more than 2 hours.
liquid pasteurized or egg substitutes	1-2°C	3 days	NR	
opened	1-2°C	10 days	1 year	
unopened	1-2°C			
COOKED MEAT & POULTRY LEFTOVERS				
cooked meat and meat dishes	1-2°C	3-4 days	2-3 months	Refrigerate or freeze leftovers in covered shallow containers within 2 hours after cooking. Reheat leftovers to 74°C.
gravy and meat broth	1-2°C	1-2 days		
fried or plain chicken, pieces	1-2°C	3-4 days	4 months	
cooked poultry dishes	1-2°C	1-2 days	4-6 months	
pieces covered with broth, gravy	1-2°C	1-2 days	6 months	
chicken nuggets, patties	1-2°C	1-2 days	1-3 months	
SOUPS & STEWS				
vegetable	1-2°C	3-4 days	2-3 months	Reheat to at least 74°C before serving.
meat added	1-2°C	3-4 days	2-3 months	

* Recommended freezer storage temperature is -18°C. (NR) stands for not recommended for freezing.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

ICE PRODUCTION

IMPORTANT NOTE: Make sure that the power is on for your ice maker. The  indicator will be visible in the Control Center display panel.

IMPORTANT NOTE: Dispose of the first two buckets of ice produced by your new unit to ensure that pipe residue or other particles associated with new water lines are not consumed.

Q: My ice maker isn't producing very much ice.

A: On average, you can expect a cycle of ice (eight cubes per cycle) every two hours. Increased ice production can be achieved with the Max Ice feature.

Q: My ice is freezing together and clumping.

A: If ice is not used regularly it tends to fuse together. You may need to discard the ice and allow ice to be replenished.

NOISE

Q: Why do I hear my unit running constantly?

A: It is normal to hear the operation of fans and motors. Sounds will be accentuated based on the placement of the unit and overall room design.

TEMPERATURE

IMPORTANT NOTE: Unless the unit is being serviced, make sure the power for your unit is on. If the unit is not on, OFF will be visible in the Control Center display panel.

Q: How do I adjust the temperatures?

A: To adjust temperatures, refer to Temperature Control, page 7.

Q: What are the suggested temperature settings?

A: The recommended settings are 3°C for the refrigerator section and -18°C for the freezer section.

Q: Condensation is forming on the inside and outside of my unit.

A: In climates with higher humidity, condensation will form and is considered normal. Leaving the door open for a long period of time may also contribute to condensation forming on the inside your unit.

Q: My unit isn't cooling properly.

A: Clean the condenser area as outlined on page 13.

DOOR OPERATION

Q: Why is my door hard to open?

A: Your unit was designed for an airtight seal. A vacuum seal can form after the door is closed. Wait several seconds for pressure to equalize before reopening the door.

Q: The door on my unit is opening too fast and hitting the wall or surrounding cabinets.

A: The unit may not be leveled properly or a door stop may be required. Install the optional 90° door stop provided with the unit.

TROUBLESHOOTING

If your Built-In unit is not operating properly, use the following troubleshooting guide before contacting your Sub-Zero dealer. This guide will save you time and trouble and may help you avoid the expense of a service call.

The  indicator is illuminated or flashing in the Control Center display panel.

- The microprocessor has sensed a problem with the operating system. There may be instructions in the Control Center display panel to solve the problem.

- This may also indicate that the condenser needs cleaning. Follow the Condenser Cleaning procedure outlined on page 13.

- If this occurs, turn the unit off with the  key pad and then restart by depressing the key pad again. If the  indicator is still present, contact your Sub-Zero dealer.

The flashing  with audible chime and  indicators are both flashing in the Control Center display panel.

- Check for excess water near the unit. If you see excess water, turn off the water at the shut-off valve. Also, verify temperatures inside the unit and manage the contents accordingly. Once you have verified there is an issue, contact your Sub-Zero dealer. The audible chime can be reset for 24 hours by holding the  key and depressing the  key.

Refrigerator/Freezer is not running.

- Is there electrical power to the unit?
- Is the home circuit breaker or fuse off?
- Is the refrigerator/freezer control on?

- Is the condenser area clean?

- Has a door or drawer been left open for an extended period? Be sure that food is not obstructing proper door or drawer closing.

- Has one section been manually disabled? See Cleaning Combination Units, page 13.

- If the unit is still not running, it may be in defrost mode.

- Wait 30 minutes and try to restart again.

Refrigerator/Freezer is warmer than usual.

- Is the control set properly?

- Is the condenser area clean?

- Has a door or drawer been left open for an extended period? Be sure that food is not obstructing proper door or drawer closing.

- Has a large amount of food been added recently?

TROUBLESHOOTING

Refrigerator/Freezer runs for long periods of time.

- Is the condenser area clean?
- Has a door or drawer been left open for an extended period? Be sure that food is not obstructing proper door or drawer closing.
- Has a large amount of food been added recently?
- On hot days and in warm room temperatures, the motor runs longer.
- There may be normal operation noises related to refrigerant circulation, fan operation, ice maker operation, defrost cycle or compressor operation.

Refrigerator/Freezer is frosted up.

- Has a door or drawer been left open for an extended period? Be sure that food is not obstructing proper door or drawer closing.
- Are door(s) and/or drawer closing and sealing properly? Contact your dealer if door(s) are not adjusted properly. NOTE: When opening the freezer drawer, you may notice a side-to-side motion in the drawer. This motion is normal, with the tolerance built into the drawer slides. When the drawer is closed it will automatically adjust and close with correct alignment.

You hear unusual noises.

- These noises may be normal operating sounds related to refrigerant circulation, fan operation, ice maker operation, defrost cycle or compressor operation. Noises may be more noticeable when door(s) are open.

You hear occasional buzzing.

- Is the water supply connected to ice maker and turned on?

Condensation forms inside the unit.

- This is normal during periods of higher humidity (summer) and with frequent door openings.
- Are door(s) and/or drawer closing and sealing properly?

Condensation forms outside the unit.

- During periods of high humidity, some condensation may appear on outside surfaces. The condensation will disappear when the humidity drops. Be sure that door(s) and/or drawer are closing and sealing properly. If condensation persists, contact your Sub-Zero dealer.

Outside of the freezer section heats up.

- Clean the condenser area.

There is no ice.

- Is the ice bucket in position?
- Is the ice maker turned on?
- Is the water supply connected?

There is an odor inside the unit.

- Replace air purification system cartridge.
- Clean the unit thoroughly.
- Cover all food tightly.
- Clean the unit drain pipe.
- Clean the drain pan.

Light bulb needs to be replaced.

- See Lighting Information, page 14.

⚠ WARNING

Shut off power to the unit at the circuit breaker before replacing light bulbs. Wear protective gloves when handling bulbs.

You need service.

- If service is necessary, maintain the quality built into your Sub-Zero unit by contacting a Sub-Zero dealer.
- To obtain the name and number of a Sub-Zero dealer, check the Showroom Locator section of our website, subzero.com.
- When calling for service, you will need the model and serial number of your unit. Both numbers are listed on the product rating plate located at the top of the side frame, inside the unit, close to the hinge.

SERVICE INFORMATION

This Use & Care Information book gives you the tools necessary to preserve food at optimum quality in your Built-In unit. Keep doors and drawers closed as much as possible whenever the unit is operating.

If you do need service, be sure to have the model and serial number when you call. You'll find these numbers on the product rating plate located at the top of the side frame, inside the unit, close to the hinge. Refer to pages 4-6 for location of the rating plate for your specific model. Record this information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Sub-Zero Dealer and Phone _____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling a Sub-Zero dealer, refer to the Troubleshooting Guide on pages 20-21. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

The information and images in this guide are the copyright property of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Sub-Zero, Inc.

©Sub-Zero, Inc. all rights reserved.

GRACIAS

Gracias por comprar el nuevo modelo de unidad empotrable de Sub-Zero. Con Sub-Zero, puede confiar en una tradición que avale 60 años de calidad y fiabilidad. La línea de productos empotrable unifica las opciones de decoración más elegantes y novedosas en refrigeración para el hogar con el fin de mantener los alimentos con la máxima frescura posible.

El diseño, la belleza y la calidad de Sub-Zero se reflejan en el amplio conjunto de características de serie que convierten a Sub-Zero en una clase en sí misma. La apariencia personalizada de la línea empotrable de Sub-Zero le da opciones que no le ofrece ninguna otra línea, tanto si ha optado por una unidad revestible/empotrable, de acero inoxidable o de puerta de cristal.

Esta guía de información de uso y mantenimiento responderá a la mayoría de las preguntas que puedan surgirle sobre las características, el funcionamiento y el mantenimiento de su unidad empotrable. Si no encuentra en esta guía respuesta a sus preguntas, póngase en contacto con el distribuidor de Sub-Zero o visite nuestra página web, www.subzero.com.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MODELOS EMPOTRABLES

- Los modelos revestibles se integran a la perfección en el diseño global de la habitación y son el complemento ideal del mobiliario circundante.
- La nueva aplicación empotrable permite que la unidad quede perfectamente al ras con el resto del mobiliario. Entre las opciones disponibles se incluye la de utilizar paneles personalizados o paneles accesorios de Sub-Zero de acero inoxidable. Los modelos clásicos de acero inoxidable incluyen puertas acabadas en este material, tiradores tubulares de acero inoxidable y una rejilla que sale hacia arriba: todo ello diseñado específicamente para mejorar la estética de las cocinas actuales de aspecto profesional.
- Los modelos ICBBI-36RG, ICBBI-30UG e ICBBI-36UG incorporan una característica exclusiva—una puerta de cristal. Estas unidades se entregan con el diseño revestible/empotrable o en acero inoxidable clásico y cumplen estrictos requisitos energéticos.
- Los modelos con puerta de cristal ofrecen un aspecto moderno exclusivo e innovador, con una iluminación interior tenue.
- El diseño de poca profundidad permite el fácil acceso a cualquier zona del frigorífico.
- Todos los modelos combi empotrables disponen del doble sistema de refrigeración de Sub-Zero que garantiza la conservación de los alimentos con la máxima frescura al tiempo que se consigue un ahorro energético. De este modo, puede controlar de forma independiente y precisa los compartimentos del frigorífico y del congelador.

▲ PRECAUCIÓN
indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

▲ AVISO
indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una **NOTA IMPORTANTE** para resaltar información especialmente importante.

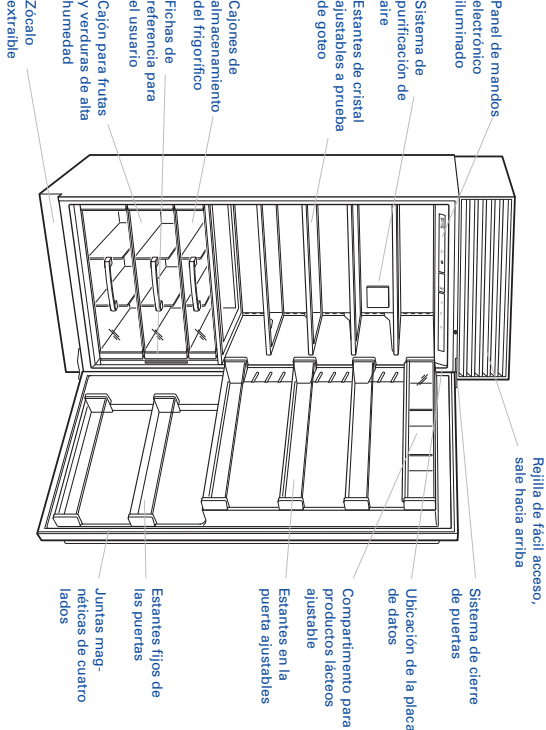
SUB-ZERO® es una marca comercial registrada de Sub-Zero, Inc.

- Todos los modelos empotrables disponen de un microprocésor que le permite un mejor control, un sensor de descongelación automático y que se adapta a sus patrones de uso y una luz indicadora de servicio. Nuestro microprocésor controla permanentemente todos los compartimentos y, en caso de que se produzca un problema, enciende el indicador del panel de mandos.
- Los mandos digitales son de última generación y fáciles de utilizar. Le muestran los valores registrados de forma digital para facilitar y agilizar su consulta. Asimismo, los mandos digitales le mantienen permanentemente informado del funcionamiento de la unidad.
- El compartimento de los productos lácteos es ajustable y consta de una puerta. Además, dispone de un sistema magnético de hermeticidad que asegura la frescura de los productos.
- Los modelos combi ofrecen además un cajón de extracción total para el congelador.
- El fabricante de cubitos de hielo proporciona hielo semicircular de alta calidad.
- La característica Max Ice aumenta la velocidad de producción de hielo durante un período de 24 horas.
- Las juntas magnéticas colocadas alrededor de todas las puertas proporcionan una hermeticidad adicional.
- Las puertas de núcleo sólido de nuestros modelos mejoran el aislamiento y la integridad de la estructura.
- El zócalo sólido y ajustable proporciona un aspecto realmente integrado.

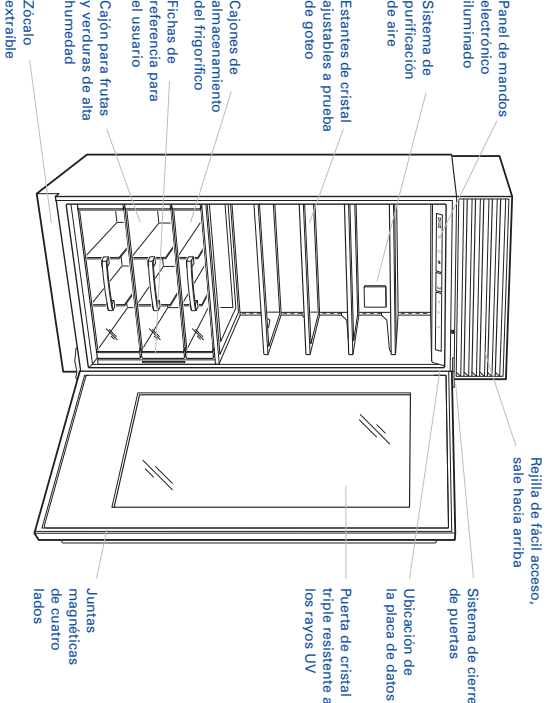
- Todos los modelos empotrables tienen una rejilla que sale hacia arriba, lo que permite limpiar más fácilmente el condensador.
- Purificación del aire: las bacterias, olores y gases se eliminan mediante este avanzado sistema de purificación del aire.
- La iluminación brillante se propaga de forma uniforme por todos los compartimentos. La fuente de la iluminación permanece oculta.
- La alarma de la puerta emitirá un pitido audible si se ha dejado la puerta del frigorífico o del congelador entreabierta.
- Los cajones para frutas y verduras de extracción total y de alta humedad son grandes y profundos, con laterales lisos y divisores extraíbles en la mayoría de los modelos.
- Los estantes de cristal de tipo voladizo reforzados con acero permiten su colocación de forma rápida y sencilla. Son fáciles de limpiar y están hechos a prueba de goteo.
- Los estantes de la puerta se pueden ajustar en incrementos de 25 mm, lo que le ofrece una flexibilidad completa.


Estos aparatos llevan el certificado Star-K que indica que cumplen rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

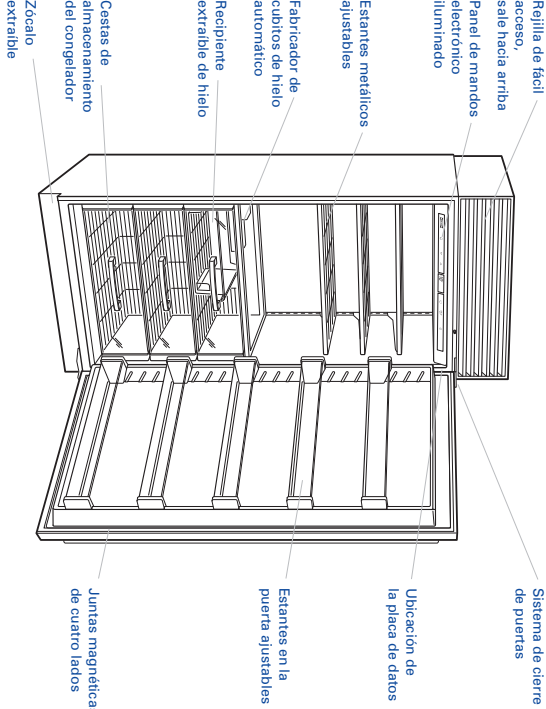
MODELO ICBBI-36R
TODO FRIGORÍFICO



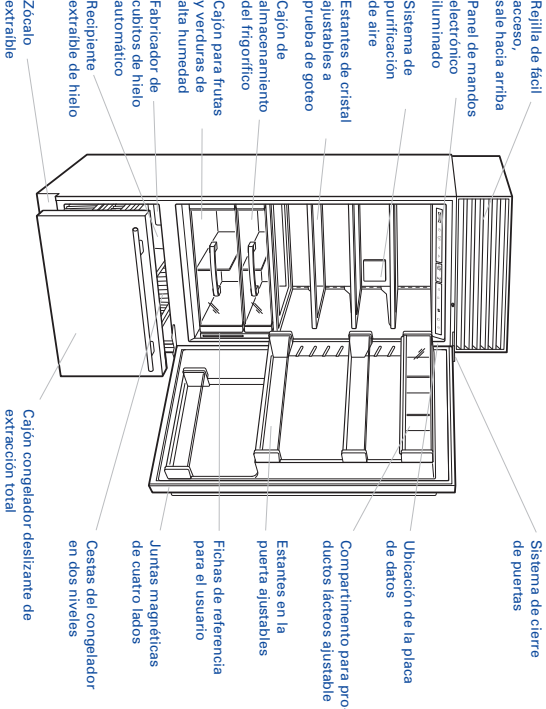
MODELO ICBBI-36RG
TODO FRIGORÍFICO CON PUERTA DE CRISTAL



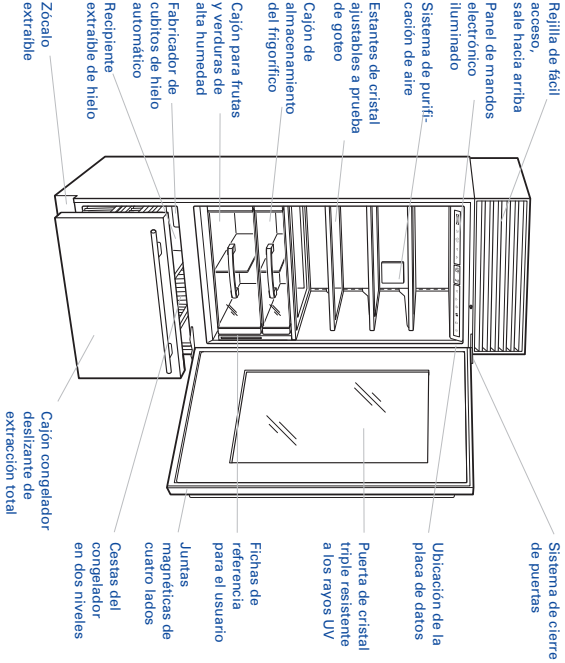
MODELO ICBBI-36F
TODO FRIGORÍFICO



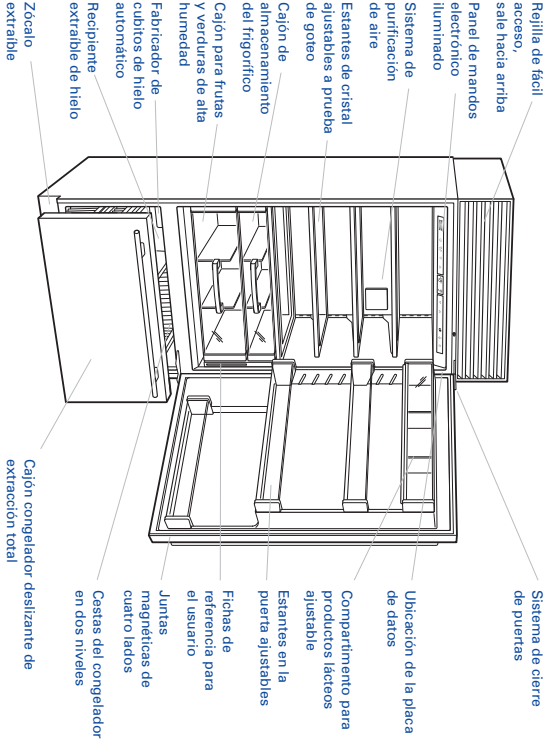
MODELO ICBBI-30U
COMBI FRIGORÍFICO | CONGELADOR



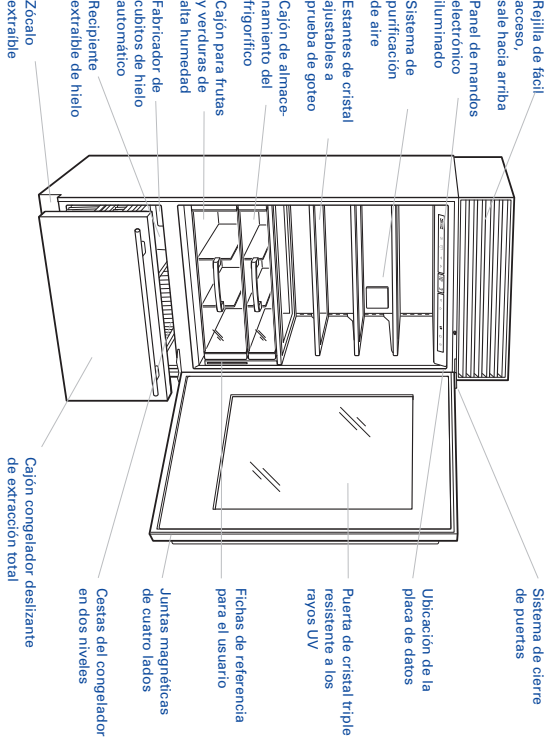
MODELO ICBBI-30UG
COMBI CON PUERTA DE CRISTAL



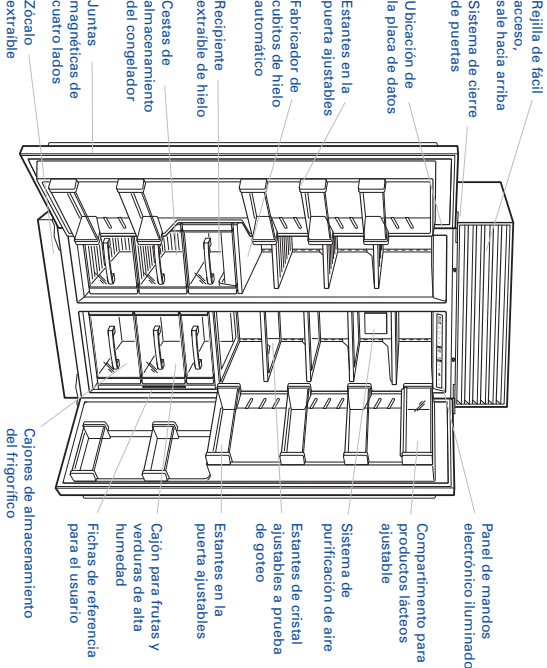
MODELO ICBBI-36U
COMBI FRIGORÍFICO | CONGELADOR



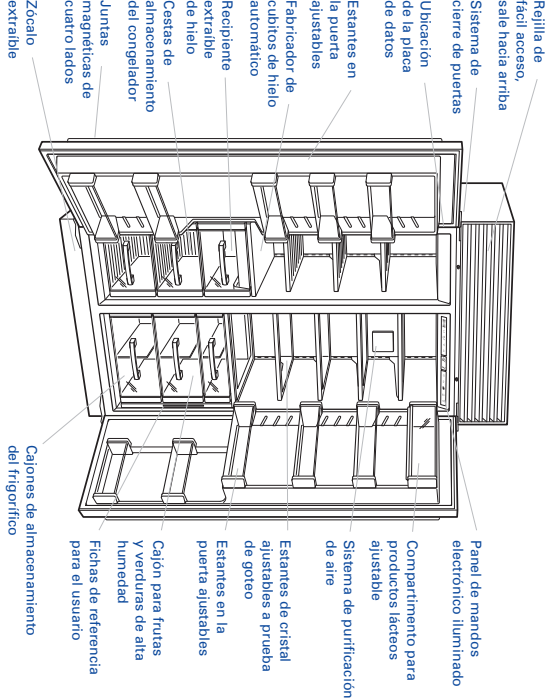
MODELO ICBBI-36UG
COMBI CON PUERTA DE CRISTAL



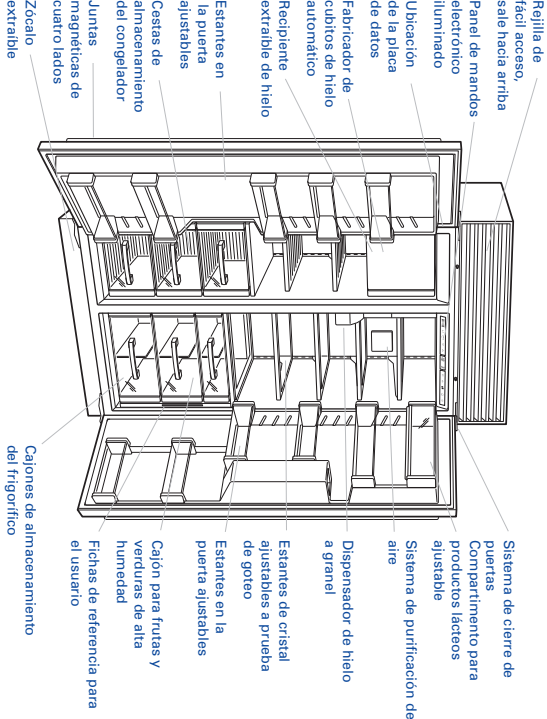
MODELO ICBBI-36S
SIDE-BY-SIDE FRIGORÍFICO | CONGELADOR



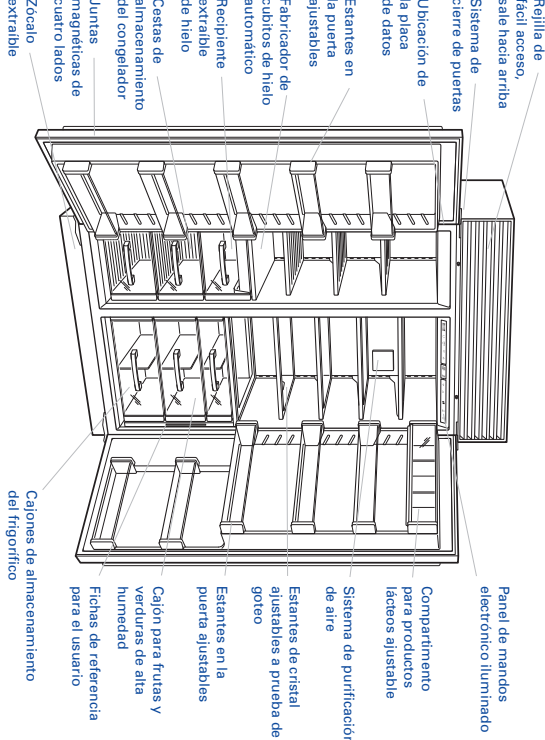
MODELO ICBBI-42S
SIDE-BY-SIDE FRIGORIFICO | CONGELADOR



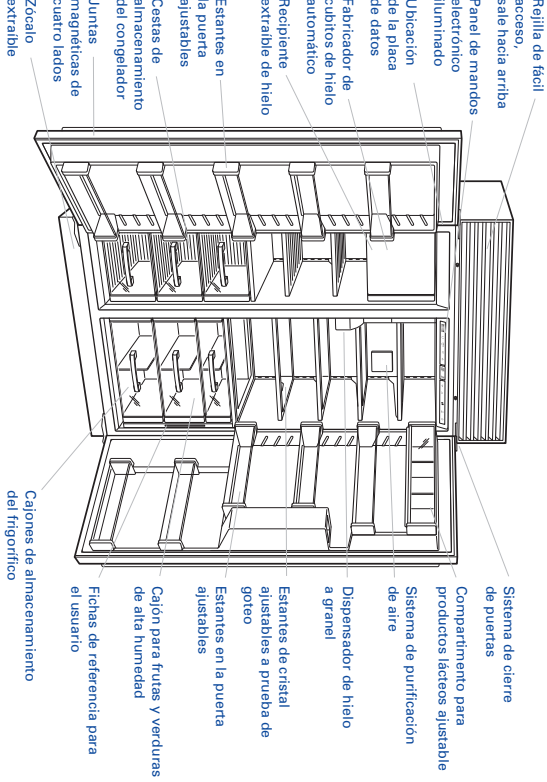
MODELO ICBBI-42SD
SIDE-BY-SIDE CON DISPENSADOR DE HIELO | AGUA



MODELO ICBBI-48S
SIDE-BY-SIDE FRIGORIFICO | CONGELADOR



MODELO ICBBI-48SD
SIDE-BY-SIDE CON DISPENSADOR DE HIELO | AGUA



DOBLE REFRIGERACIÓN

La línea empotrable continúa con la tradición de Sub-Zero de ofrecer una calidad y fiabilidad superiores. Sub-Zero ha sido pionero en el desarrollo de nuestro sistema de doble refrigeración, que permite conservar los alimentos en su máxima frescura en compartimentos independientes. Tanto el frigorífico como el congelador mantienen temperaturas constantes y precisas. La doble refrigeración mantiene los alimentos frescos durante mucho más tiempo que cualquier otro sistema actual.

Con el sistema de doble refrigeración, el congelador mantiene una temperatura constante que se selecciona de grado en grado conforme a su necesidad y que oscila entre -23 °C y -15 °C, evitando así el traspaso de humedades y olores del frigorífico. De igual manera, la temperatura del frigorífico se puede seleccionar entre 1 °C y 7 °C para obtener el nivel de humedad adecuado en el que los alimentos se conserven durante mucho más tiempo.

Con el sistema de doble refrigeración, los alimentos frescos no traspasarán sus olores a los alimentos congelados o al hielo. El sistema Sub-Zero no congela la humedad del aire en los compartimentos de los alimentos frescos.

Asimismo, la doble refrigeración de Sub-Zero ahorra más energía que los sistemas de refrigeración convencionales. Otra de las diferencias es que cuando el frigorífico se utiliza con frecuencia a lo largo del día, con la doble refrigeración el aire seco y frío del congelador no pasa al compartimento del frigorífico. En su lugar, el frigorífico utiliza aire húmedo para mantener los alimentos frescos y así, el consumo de energía es menor.

SISTEMA DE CONTROL ELECTRÓNICO

El sistema de control electrónico de su unidad empotrable de Sub-Zero controla y muestra con precisión la temperatura de grado en grado con respecto a la temperatura preseleccionada. También controla el funcionamiento de la unidad y le permite saber si existe algún problema. Encontrará el Centro de control en la sección del frigorífico en todos los modelos, excepto en el modelo ICBBI-36F, en el que está situado en el congelador. Observe la siguiente ilustración.

CONTROL DE TEMPERATURA

Su nueva unidad empotrable se ha inspeccionado y verificado al completo antes de salir de la fábrica de Sub-Zero. La preselección de la temperatura es de 3 °C para el frigorífico y -18 °C en el congelador. La temperatura se muestra en el panel del Centro de control.

En el caso de unidades combi, tienen dos conjuntos de botones  y  en el Centro de control, uno para el frigorífico y otro para el congelador. Los modelos ICBBI-36R, ICBBI-36RG e ICBBI-36F sólo cuentan con un conjunto de botones  y .

Si desea ajustar la temperatura de los compartimentos, pulse los botones  o  del Centro de control.

La selección de temperatura es de -23 °C a -15 °C en el congelador y de 1 °C a 7 °C en el frigorífico. Es normal que las temperaturas fluctúen ligeramente dependiendo de las circunstancias externas, por ejemplo, una puerta abierta, el grado de humedad y la temperatura ambiente.

NOTA IMPORTANTE: Deje transcurrir siempre 24 horas para que la unidad alcance la temperatura que ha configurado.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Todos los modelos empotrables de Sub-Zero incorporan un botón  en el Centro de control. Este botón desconecta el suministro eléctrico de la unidad. Cuando la unidad esté desconectada, la luz indicadora de apagado (OFF) aparece en la pantalla del Centro de control. Este botón  supone que no tiene que desconectar la alimentación en el cortacircuitos o del enchufe. Para realizar labores de mantenimiento o cambiar una bombilla, desconecte la alimentación eléctrica del enchufe antes de cambiar la bombilla. El cable de alimentación está situado en la esquina del extremo derecho, por detrás de la rejilla que sale hacia arriba.

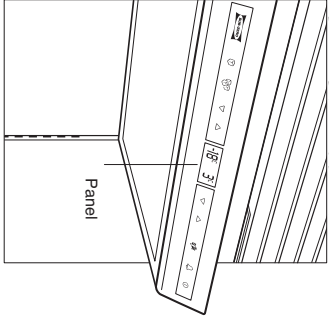
OPCIÓN DE ALARMA

Todos los modelos empotrables disponen de una función de alarma que emite un pitido audible si la puerta queda entreabierta.

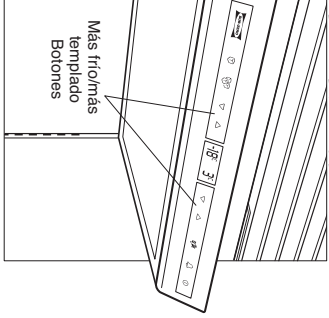
La alarma suena después de 30 segundos. Se puede desactivar al pulsar el botón . Cuando la alarma esté activada, el indicador  aparece en la pantalla del Centro de control.

CONTROL DEL FABRICADOR DE HIELO

Los modelos empotrables con fabricante de cubitos de hielo incorporan un botón de  en el Centro de control. Este botón conecta o desconecta la alimentación del sistema de fabricación de hielo. Si está activado el fabricante de cubitos de hielo, el indicador  se iluminará en el panel del Centro de control. Asimismo, el fabricante de cubitos de hielo también se puede encender mediante el botón , que activa la función Max Ice. El indicador  se iluminará en el panel del Centro de control cuando esté activada esta función. Utilice el botón  para desconectar el fabricante de cubitos de hielo durante periodos de vacaciones largos.



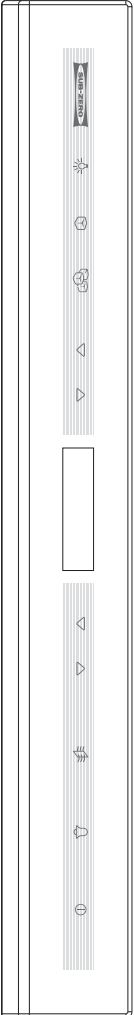
Panel del centro de control electrónico



Botones de ajuste de la temperatura



Panel



Panel de mandos (Modelo ICBBI-30UG)

SISTEMA DE CONTROL ELECTRÓNICO

MODO SABBATH (STAR-K)

Todos los modelos empotrables incorporan el Modo Sabbath. Este modo se utiliza durante determinadas festividades religiosas de modo que las luces y la función de fabricación de hielo permanecen desconectadas esos días.

Para iniciar el modo Sabbath cuando la unidad está encendida, presione el botón  para que se visualice OFF en el panel del Centro de control. A continuación, la unidad se apaga.

Mantenga presionado el botón  durante 10 segundos. Mediante este proceso la unidad volverá a encenderse, pero con las luces y el fabricante de cubitos de hielo desactivados. Para que la unidad vuelva a funcionar de manera normal, presione y suelte el botón .

Si tiene alguna pregunta referente al cumplimiento de la certificación Star-K para productos kosher, visite la página web www.star-k.org.

PANTALLA INFORMATIVA DE MANTENIMIENTO

El Centro de control controla la temperatura del frigorífico y del congelador, así como la del sistema del fabricante de cubitos de hielo. Si se produce algún problema relacionado con la temperatura o el fabricante de cubitos de hielo, se iluminará o parpadeará un indicador  del panel del Centro de control para avisarle. Es posible que el indicador  se ilumine también si detecta que es necesario limpiar el condensador. Antes de avisar al servicio técnico, compruebe si es necesario limpiar el área del condensador. Consulte la sección Limpieza del condensador, página 32.

ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Sub-Zero. Para obtener la información del distribuidor más cercano, visite nuestra página web www.subzero.com

SISTEMA DE ALMACENAJE DEL FRIGORÍFICO

CAJONES DE ALMACENAMIENTO

Para extraer un cajón de almacenamiento del frigorífico, tire del mismo hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera ligeramente y tire del cajón hacia usted. Observe la siguiente ilustración.

NOTA IMPORTANTE: Si la puerta tiene un tope de apertura de 90°, será necesario extraer los estantes de poca profundidad de la puerta para poder sacar el cajón.

Para volver a ponerlo en su sitio, deslice el cajón por las guías dentro del frigorífico. Alinee el cajón con las guías y empuje el cajón hasta que se detenga. La parte delantera del cajón deberá caer un poco y hacer clic una vez que esté correctamente metido en las guías.

ESTANTES DE LA PUERTA Y COMPARTIMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Los estantes de la puerta y el compartimento de productos lácteos se regulan según las guías de la puerta.

NOTA: los modelos con puerta de cristal no tienen estantes en la puerta ni compartimento de productos lácteos.

Si desea extraer un estante o el compartimento de productos lácteos, levántelo y tire de él desde la parte inferior. Para volver a colocarlo en su sitio, presione hasta que encaje en las guías. Observe la siguiente ilustración.

ESTANTES DE CRISTAL AJUSTABLES

Asegúrese de leer y comprender las siguientes instrucciones antes de extraer o regular los estantes. Para extraer o ajustar un estante, incline el estante hacia arriba por la parte delantera y, a continuación, levántelo y sáquele de las guías de la pared trasera del frigorífico. Observe la siguiente ilustración.

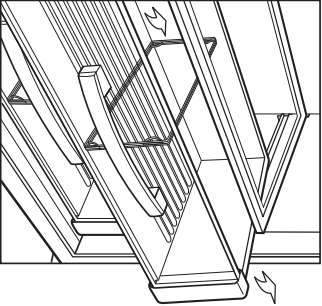
Si la apertura de la puerta está limitada a 90°, antes tendrá que vaciar los estantes de la puerta para poder extraer el estante. Levante y gire hacia arriba el extremo del estante más cercano a la puerta y extráigalo.

Para colocar el estante, insértelo en las guías de la parte trasera del frigorífico con la parte delantera del estante ligeramente levantada. A medida que empuja el estante, baje la parte delantera del mismo hasta que encaje en la posición adecuada.

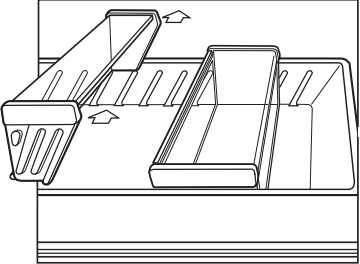
NOTA IMPORTANTE: maneje con cuidado los estantes de cristal para evitar que se rompa o se raye el interior.

⚠ PRECAUCIÓN

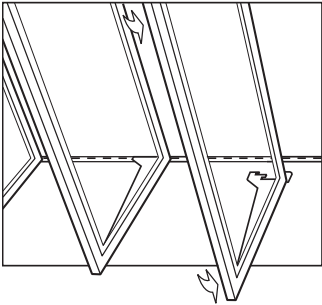
Es necesario que los estantes se calienten a la temperatura ambiente antes de sumergirlos en agua caliente.



Extracción del cajón de almacenamiento del frigorífico



Extracción de los estantes de la puerta



Extracción de los estantes de cristal ajustables

ALMACENAMIENTO DEL CONGELADOR

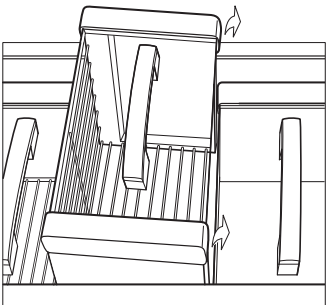
EXTRACCIÓN DE LA CESTA DEL CONGELADOR

Modelos todo congelador y side-by-side: En primer lugar, descargue la cesta del congelador. Para extraerla, tire de ella hasta que llegue al tope. Detrás de las dos esquinas inferiores del frontal de la cesta hay sujeciones metálicas. Tire de estas sujeciones hacia la parte delantera de la cesta y levante y gire la cesta hacia arriba.

NOTA IMPORTANTE: si desea extraer las cestas de los modelos ICBBI-36S, ICBBI-42S o ICBBI-42SD, debe levantar la cesta y tirar de ella a través de la abertura de las guías de la puerta una vez desenganchada de las guías.

NOTA IMPORTANTE: si los modelos ICBBI-36F o ICBBI-36S tienen la apertura de la puerta limitada a 90 grados, es posible que sea necesario extraer la cesta y/o el estante superior para poder hacerlo.

Para volver a ponerlo en su sitio, deslice el cajón por las guías dentro del congelador. Alinee la cesta con las guías y empujela por las mismas hasta que se detenga. Presione hacia abajo en la parte delantera de la cesta para enganchar las sujeciones de ésta con las guías.

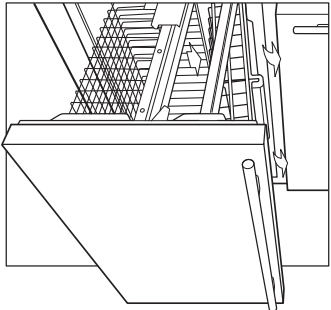


Extracción de las cestas de congelador — modelos todo congelador y side-by-side

Modelos combi: En primer lugar, descargue las cestas del congelador. Si desea extraer la cesta superior del congelador, levante por la parte delantera y tire de ella para liberarla. Para sacar la cesta inferior, levante la cesta directamente y tire de ella para sacarla. Observe la siguiente ilustración.

Para volver a colocar la cesta inferior del congelador, introduzcala en los cuatro retenedores de las esquinas. Para volver a colocar la cesta superior, colóquela en los rieles guía. Deslice la cesta hasta el fondo. Cuando se enganche escuchará un clic.

NOTA IMPORTANTE: Descargue las cestas del congelador antes de extraerlas.



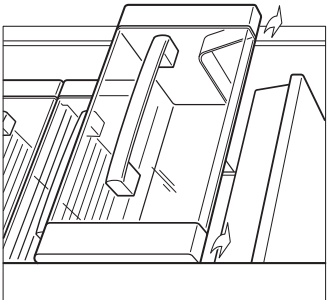
Extracción de las cestas de congelador — modelos combi

Modelos combi y modelo ICBBI-36F: Para extraer la cubeta del hielo, saque el cajón o la cesta del congelador hasta que llegue al tope y levante la cubeta del hielo hasta que salga.

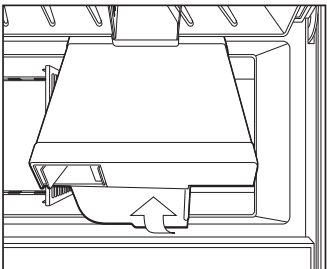
Modelos ICBBI-36S, ICBBI-42S e ICBBI-48S:

Para extraer la cubeta del hielo, tire de ésta hasta que llegue al tope. A continuación, levántela para dejar libre el conjunto de desplazamiento situado a lo largo del borde posterior de la cubeta. Una vez llegado a este punto, siga tirando hacia fuera. Si la apertura de la puerta está limitada a 90 grados, repita el procedimiento, pero al levantar la cubeta del hielo para sacarla, gire el lado derecho de la misma hacia usted y sáquela. Esto permitirá que la cubeta de hielo pueda salir por la puerta. Observe la siguiente ilustración.

Modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD: Para extraer la cubeta del hielo, saque la cubeta parcialmente y a continuación gire el lado derecho de la misma mientras continúa tirando. Observe la siguiente ilustración.



Extracción de la cubeta del hielo — Modelos ICBBI-36S, ICBBI-42S e ICBBI-48S



Extracción de la cubeta del hielo — Modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD

FUNCIONAMIENTO DEL FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO

El fabricante de cubitos de hielo de su congelador Sub-Zero es completamente automático y se ha sometido a numerosas pruebas en la fábrica. Para que comience a producir hielo, active el botón  del Centro de control.

El sistema del fabricante de cubitos de hielo no se desconecta si la cubeta no está en su sitio.

Si va a extraer la cubeta del hielo durante un periodo prolongado de tiempo, desactive el fabricante de cubitos de hielo al pulsar el botón  del Centro de control.

FABRICACIÓN DEL HIELO

El fabricante de cubitos de hielo está diseñado para que fabrique hielo suficiente para el uso normal de una familia. La duración de los ciclos de fabricación de los cubitos de hielo varía según las condiciones de carga, apertura de la puerta y temperatura ambiente. Normalmente, se produce un ciclo de fabricación de hielo cada seis horas (ocho cubitos de hielo por ciclo).

El fabricante de cubitos de hielo funciona con presiones de agua entre 2,1 bares y 6,9 bares. En algunas ocasiones, es posible que el sistema de filtrado de agua por ósmosis invertida no sea capaz de mantener la presión de agua mínima.

NOTA IMPORTANTE: Si los cubitos de hielo no se utilizan de manera regular, el hielo tiende a fundirse. Para evitarlo, vacíe y sustituya el hielo del contenedor según sea conveniente.

ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Sub-Zero. Para obtener la información del distribuidor más cercano, visite nuestra página web www.subzero.com

FUNCIÓN MAX ICE

La función Max Ice aumenta la velocidad de producción de hielo en aquellos momentos en los que necesita más de lo normal. El aumento en la producción de hielo dura 24 horas, después de las cuales el nivel de producción vuelve a su ritmo normal. Si activa esta función, el aumento en la producción de hielo es de aproximadamente un 40%.

Para activar la función Max Ice, pulse el botón  del Centro de control hasta que aparezca el indicador  en el panel. Observe la siguiente ilustración.

Para desactivar la función Max Ice, pulse el botón  y la producción de la unidad volverá al ritmo normal.

SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AIRE

Todos los modelos empotrables de Sub-Zero (excepto el modelo ICBB1-36F) incluyen un sistema avanzado de purificación de aire. Este sistema reduce las bacterias, los olores e incluso el etileno, que provoca la maduración prematura de frutas y verduras. El cartucho de purificación de aire viene instalado de fábrica y está situado en el frigorífico, en el lado derecho de la pared trasera.

El cartucho de purificación del aire dura aproximadamente un año. El indicador  parpadea en el panel del Centro de control cuando es necesario sustituirlo. Para sustituir el cartucho, sujete la cubierta externa por la parte inferior y tire de ella. Esta saldrá hacia arriba y dejará al descubierto otra solapa y el cartucho. Observe la siguiente ilustración. Tire de la solapa por la parte superior, lo que provocará que el cartucho salga de su posición. Extraiga el cartucho.

Para volver a colocarlo, ponga el cartucho nuevo en su sitio con el conector hacia abajo. Una vez que esté en su lugar, cierre la solapa hasta que haga clic. A continuación coloque la cubierta exterior hasta que se cierre contra la pared.

Una vez colocado el cartucho de purificación de aire, pulse el botón  del Centro de control durante cinco segundos. De esta manera se restablecerá el indicador de purificación del aire y ya no aparecerá.

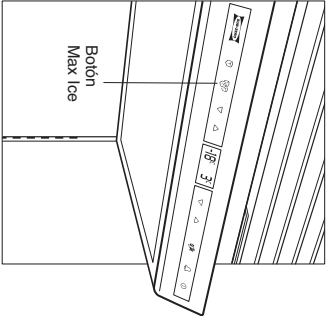
CARTUCHOS DE SUSTITUCIÓN

Puede pedir los repuestos de cartuchos de purificación de aire al ponerse en contacto con su distribuidor de Sub-Zero.

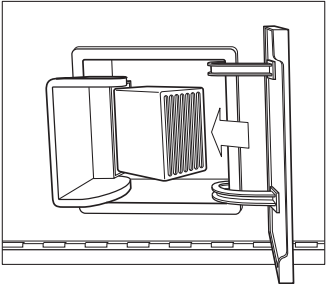
! PRECAUCIÓN

 **LA BOMBILLA CONTIENE MERCURIO**
A la hora de deshacerse de ella, observe las leyes vigentes al respecto.

NOTA IMPORTANTE: La garantía del cartucho de purificación del aire que se suministra con la unidad cubre únicamente defectos de los materiales o mano de obra, pero no su sustitución por el uso normal.



Botón Max Ice



Cartucho de purificación de aire

DISPENSADOR DE HIELO Y AGUA

En los dispensadores de los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD, el dispensador automático de agua y hielo le proporciona hielo y agua fría sin necesidad de abrir la puerta.

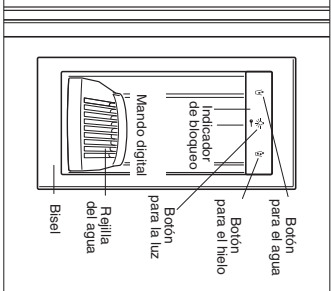
FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR DE CUBITOS DE HIELO

Para utilizar el dispensador de cubitos de hielo en los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD, coloque un vaso en la rejilla del agua del hueco para vasos y pulse de manera continua el botón  del hueco para vasos hasta tener el hielo que necesite. Si necesita cantidades más grandes de hielo, abra la puerta del frigorífico y coloque un contenedor de hielo bajo la tolva del dispensador, pulse el botón **BULK ICE** situado en la pared izquierda del interior del frigorífico. Observe la siguiente ilustración.

Tras la puesta en marcha inicial del fabricante de cubitos de hielo, deseché las primeras tandas de hielo—pueden aparecer descoloridas por los nuevos conductos del sistema.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice un vaso resistente para recoger los cubitos de hielo. Si utiliza un vaso frágil, éste se puede romper. Asimismo, para evitar roturas, compruebe que el vaso esté en posición vertical sobre la rejilla del agua.



Hueco para vasos—Modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD

DISPENSADOR DE CUBITOS DE HIELO

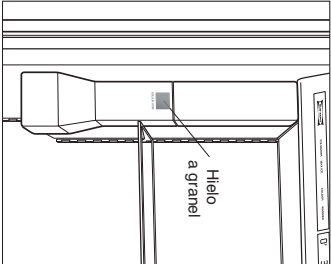
Los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD cuentan con una función que limita la cantidad máxima de hielo que se dispensa cada vez que se pulsa el botón  del hueco para vasos.

Para utilizar el dispensador de hielo, mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente dos segundos. El dispensador medirá el hielo durante alrededor de dos segundos, recogerá los cubitos directamente encima del vaso y a continuación los dejará caer dentro de éste. Si desea menos hielo, mantenga pulsado el botón  menos de dos segundos. Si desea más hielo, mantenga pulsado el botón  hasta que se repita el ciclo de dispensación.

NOTA IMPORTANTE: asegúrese de que los botones del dispensador estén limpios y secos al pulsarlos para así evitar problemas en el funcionamiento del mismo.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR DE HIELO

- Si no hay hielo, compruebe que el sistema del fabricante de cubitos de hielo esté encendido y que el indicador  esté iluminado en el panel del Centro de control.



Dispensador de hielo a granel Modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD

- Asegúrese de que haya producción de hielo en la cubeta del hielo. Consulte Extracción de la cubeta del hielo, página 28.

- Asegúrese de que la cubeta del hielo esté totalmente metida y conectada con el motor transportador de la parte trasera de la misma. Si no está totalmente introducida, empuje la cubeta del hielo y pulse el botón  del hueco para vasos simultáneamente.

- Pulse el botón  del hueco para vasos. Si no escucha el ruido del motor transportador, espere cinco minutos y vuelva a intentarlo. Si tampoco escucha el ruido del transportador tras el segundo intento, póngase en contacto con su distribuidor de Sub-Zero.

- Si no se utiliza el dispensador de hielo durante un periodo de tiempo prolongado, es posible que el hielo se funda. Para evitarlo, vacíe la cubeta del hielo según sea necesario.

FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR DE AGUA

Para utilizar el dispensador de agua de los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD, coloque un vaso en la rejilla del agua del hueco para vasos y pulse de manera continua el botón  del hueco para vasos hasta que se haya llenado el vaso.

La primera vez que utilice el dispensador de agua, purgue el sistema de agua y el depósito de almacenamiento durante tres minutos. Con ello eliminará todo el aire que haya en el sistema, así como los posibles elementos extraños de la nueva conexión de conductos.

Al principio, para que el agua salga correctamente, deberá pulsar el botón  y mantenerlo pulsado hasta que el agua fluya del dispensador. Es posible que tenga que mantener pulsado el botón durante 60 segundos para que se rellene de agua el depósito interno.

NOTA IMPORTANTE: El depósito de agua fría se instala en el interior del compartimento del frigorífico. La primera vez que se rellena el depósito o después de utilizar una gran cantidad de agua se tarda varias horas en enfriar el agua a la temperatura del frigorífico.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice el dispensador de hielo y/o agua durante más de siete minutos seguidos para evitar dañar el equipo.

LUCES DEL DISPENSADOR

En los modelos con dispensador hay tres estados de iluminación cuyos ciclos se pueden pasar al pulsar el botón  del hueco para vasos.

- Todas las luces APAGADAS
- Todas las luces ENCENDIDAS (botón azul y hueco para vasos blanco)

- Sólo luces de los botones ENCENDIDAS
- Al dispensar agua o cubitos de hielo, todas las luces se iluminarán hasta que finalice la operación, momento en el que las luces vuelven a su estado anterior.

DISPENSADOR DE HIELO Y AGUA

REJILLA DEL AGUA DEL DISPENSADOR

Los modelos con dispensador incorporan una rejilla del agua situada en la base del hueco para vasos que recoge y evapora pequeños derrames. Dado que esta zona no tiene drenaje, no vierta agua en esta rejilla. Para limpiar la zona, extraiga la rejilla del agua al presionar la esquina delantera izquierda de la misma y elevarla.

BLOQUEO

En los modelos con dispensador, la función de bloqueo se utiliza para evitar la dispensación involuntaria de hielo o agua. Si el dispensador está bloqueado, todos los botones del hueco para vasos están desactivados, lo que permite su limpieza y evita que los niños puedan utilizar el dispensador.

Para activar la función de bloqueo, mantenga pulsado el botón  del hueco para vasos hasta que parpadeen una vez las luces de los botones y se ilumine el icono  rojo (aproximadamente cinco segundos). Las luces se mantendrán en el estado en el que se encontraban antes de activar la opción de bloqueo.

Para desactivar la función de bloqueo, mantenga pulsado el botón  hasta que parpadeen una vez las luces de los botones y se apague el icono  rojo (aproximadamente cinco segundos). Las luces se mantendrán en el estado en el que se encontraban antes de desactivar la opción de bloqueo.

MODO DE VACACIONES

Si no va a utilizar la unidad durante un tiempo prolongado, por ejemplo en vacaciones, desconecte la unidad de la red eléctrica. Vacíe el contenido de la unidad y deje las puertas ligeramente abiertas. Si deja un espacio de 25 mm, permitirá la entrada de aire para que el interior se mantenga seco y fresco.

Durante periodos de vacaciones cortos, saque los productos que se puedan caducar. Desconecte el fabricante de cubitos de hielo y vacíe la cubeta del hielo. No cambie los ajustes de control.

Si la unidad se pone en funcionamiento temporalmente y a continuación se apaga, deje las puertas abiertas para permitir que circule aire fresco en la unidad. Asegúrese de desconectar la unidad de la red eléctrica.

Si para cumplir los preceptos religiosos (modo Sabbath) necesita que las luces y el fabricante de cubitos de hielo permanezcan desconectados, consulte Modo Sabbath en la página 27.

▲ PRECAUCIÓN

Asegúrese de dejar las puertas bloqueadas en posición abierta cuando la unidad no esté en funcionamiento. La acumulación de humedad que se produce incluso en intervalos breves de funcionamiento puede dañar las superficies metálicas interiores.

FUNCIONAMIENTO

CIERRE DE LA PUERTA Y LOS CAJONES

Modelos combi: La puerta del refrigerador dispone de una leva de cierre que le ayuda a cerrarla. Si la puerta está abierta a aproximadamente 110 grados, la leva la mantiene en posición abierta si se detiene. Al cerrar la puerta, la leva se hace cargo al llegar a aproximadamente 15 grados para ayudarlo a cerrar la puerta.

El cajón del congelador tiene un mecanismo de cierre automático. El conjunto, inclinado y montado sobre ruedas en el cajón, utiliza la gravedad para ayudarlo a cerrarlo.

Si la unidad empotrada va instalada en una esquina, puede instalar un tope de puerta opcional que limita su apertura a 90 grados. Este tope se suministra con todos los modelos empotrables y se encuentra dentro de una bolsa de plástico en la zona de la rejilla.

CIERRE DE LA PUERTA

Modelos todo frigorífico, todo congelador y side-by-side: Las puertas del frigorífico y del congelador incorporan mecanismos de cierre accionados por muelles. Al cerrar las puertas, el sistema de cierre de puertas se acopla para facilitar el cierre hermético de las mismas. Todas las unidades incluyen un tope de puerta de 90 grados, el cual se encuentra dentro de una bolsa de plástico en la zona de la rejilla.

MOTOR DEL VENTILADOR DEL CONDENSADOR

Todos los modelos empotrables de Sub-Zero disponen de un ventilador situado detrás de la rejilla para refrigerar la zona del compresor. Este ventilador funciona con todos los compresores.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Su unidad Sub-Zero está equipada con un sistema de descongelación automática. El compartimento del frigorífico se descongela con cada ciclo de desconexión del compresor del frigorífico. El compartimento del congelador está controlado por un sistema de descongelación adaptada de consumo energético eficiente que descongela la unidad cuando es necesario.

SONIDOS

Durante el funcionamiento normal de la unidad se pueden escuchar algunos sonidos. La acústica que se genera alrededor del aparato por las paredes, los suelos y los armarios puede acen-tuar ese sonido. Por ejemplo, un sonido de gorgoteo o de agua que cae, es posible que se deba a la circulación del gas refrigerante por el tubo. En los modelos ICBI-I-42SD e ICBI-I-48SD, el motor del dispensador de hielo del interior de la puerta del frigorífico se cierra durante cinco segundos después de soltar el botón  o .

Durante el ciclo de fabricación de cubitos de hielo se puede oír el sonido de los cubitos al caer en el recipiente o el funcionamiento de la válvula de agua cuando el fabricante de cubitos de hielo se rellena de agua. También, durante la descon-gelación del congelador puede oír crujidos y/o chisporroteos que produce el calor del elemento de descongelación cuando elimina el hielo del congelador y el agua cae en su bandeja.

Cuando los compresores están funcionando, puede oír un ligero zumbido. Además, cuando el compresor se pone en marcha o se apaga, puede sentir ciertas vibraciones durante unos segundos.

Si las puertas están abiertas, es posible que estos sonidos se oigan más altos.

LIMPIEZA

EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE

Acabado en acero inoxidable: Para limpiar el acabado exterior de acero inoxidable de tipo clásico, utilice un producto de limpieza para el acero inoxidable suave y no abrasivo y aplíquelo con un paño también suave que no deje pelusas.

Las diferentes iluminaciones y ubicaciones pueden producir diferentes tonalidades en los distintos componentes y zonas de los aparatos de gran tamaño.

Para que el acero inoxidable adquiriera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene siempre el paño en contacto con el acero inoxidable.

LIMPIEZA INTERIOR

Para limpiar las superficies interiores y las partes extraíbles, lávelas con una mezcla de jabón suave y agua tibia con un poco de bicarbonato sódico. Aclárela y, a continuación, séquela completamente. Evite que las luces, el Centro de control y el panel entren en contacto con el agua.

⚠ PRECAUCIÓN
No use ni derrame agua caliente en los estantes de cristal fríos.

⚠ PRECAUCIÓN
No utilice vinagre, alcohol de frotar ni otros productos de limpieza con alcohol en ninguna de las superficies del interior.

LIMPIEZA DEL HUECO PARA VASOS

Si desea limpiar el hueco para vasos de los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD, utilice una mezcla suave de jabón y agua con un poco de bicarbonato sódico. Limpie las pequeñas acumulaciones de líquido que quedan al extraer la rejilla del agua del dispensador.

Para las zonas de acero inoxidable del hueco para vasos de los modelos ICBBI-42SD e ICBBI-48SD, puede utilizar el procedimiento de limpieza de exteriores de acero inoxidable que se describe en esta página.

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

En todos los modelos empotrables de Sub-Zero el condensador está situado detrás de la rejilla. En primer lugar, tire del borde inferior de la rejilla e inclínela hacia adelante. Después, elimine el polvo y la pelusa del

condensador con un cepillo de cerdas suaves. Consulte la siguiente ilustración para ver dónde está el condensador. NOTA: Para evitar que las aletas del condensador se doblen, asegúrese de aspirar siguiendo la dirección de las aletas (de arriba hacia abajo). Limpie el área del condensador entre períodos de tres a seis meses.

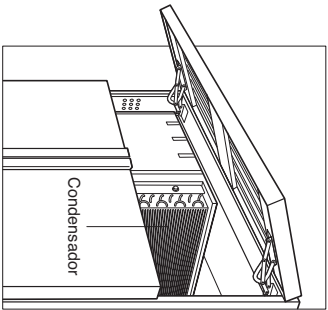
⚠ PRECAUCIÓN
Antes de limpiar la unidad, desconéctela desde el panel de mandos. Cuando limpie el condensador, póngase guantes para evitar que las aletas afiladas del condensador puedan provocarle heridas.

⚠ PRECAUCIÓN
Si no lo hace, es posible que el condensador pueda perder temperatura o que se produzca un fallo o daño mecánico en el mismo.

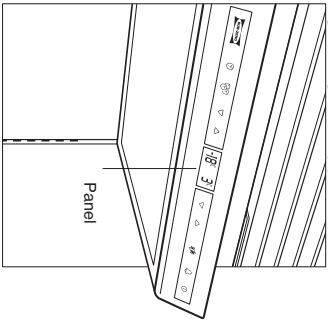
LIMPIEZA DE LAS UNIDADES COMBI

En los modelos combi y side-by side es posible apagar un compartimento de la unidad combi durante un período prolongado sin tener que apagar también el otro.

Primero desconecte la unidad. Pulse y mantenga pulsado el botón  del compartimento que quiere desactivar. Mientras mantiene pulsado el botón , pulse el botón . A continuación, deje de pulsar ambos botones. La sección desactivada aparecerá en blanco en el panel de la parte del Centro de control. Repita el proceso para volver a encender la sección. Consulte Sistema de control electrónico, página 26.



Ubicación del condensador



Panel del centro de control

INFORMACIÓN SOBRE LA ILUMINACIÓN

NOTA IMPORTANTE: Las luces pueden apagarse si se dejan abiertas las puertas del frigorífico o del congelador durante mucho tiempo. Así se evita el sobrecalentamiento del interior. Para reiniciar el sistema de iluminación, mantenga la puerta cerrada entre 15 y 30 minutos.

La unidad empotrable de Sub-Zero incluye bombillas exclusivas de 40 vatios (pieza N.º 7009935) en los compartimentos del frigorífico y del congelador.

NOTA IMPORTANTE: Si va a cambiar una bombilla, desconecte la alimentación eléctrica del enchufe antes de hacerlo. El cable de alimentación está situado en la esquina del extremo derecho, por detrás de la rejilla que sale hacia arriba.

ILUMINACIÓN SUPERIOR

Para cambiar las bombillas debe extraer la protección de la iluminación en la parte superior del frigorífico o del congelador. Coloque las manos debajo de este protector y deslícelo hacia atrás hasta que las ranuras laterales del mismo se caigan al pasar por los montantes en los montantes superiores. A continuación extraiga el protector. Ahora ya tendrá acceso a las bombillas. Observe la siguiente ilustración.

Modelos ICBB1-36RG, ICBB1-30UG e

ICBB1-36UG: Al igual que todas las unidades de Sub-Zero, las luces de los modelos con puerta de cristal se iluminan completamente al abrir la puerta. Sin embargo, en los modelos ICBB1-36RG, ICBB1-30UG e ICBB1-36UG tiene la opción de mantener una luz tenue incluso con la puerta cerrada. Puede desactivar esta función al pulsar el botón  del Centro de control. El indicador  aparecerá cuando se activen las luces decorativas.

ILUMINACIÓN DEL CAJÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS

La iluminación del cajón para frutas y verduras está situada detrás del cajón superior para frutas y verduras y va instalada en la pared trasera del frigorífico. Extraiga dicho cajón para poder sacar el protector de la luz. A continuación, extraiga el estante superior para verduras. Después coloque las manos bajo los laterales derecho e izquierdo inferiores del protector de la luz y empuje hacia arriba. Observe la siguiente ilustración.

ILUMINACIÓN DEL CONGELADOR

Modelos ICBB1-30U, ICBB1-30UG, ICBB1-36U e ICBB1-36UG:

La iluminación del congelador se encuentra en la parte superior delantera de dicho compartimento. Para extraer el protector de la luz, apriételo suavemente para soltarlo de las guías que lo sujetan.

Modelos ICBB1-42S e ICBB1-48S:

La iluminación de la cesta del congelador está situada sobre la cubeta de hielo. Para acceder a las bombillas, extraiga la cubeta. A continuación, empuje el conjunto de la cubeta del hielo hacia la parte trasera de la unidad. Una vez que el conjunto esté en la parte trasera de la unidad podrá acceder a la bombilla debajo del estante fijo delante del fabricante de cubitos de hielo.

Modelos ICBB1-42SD e ICBB1-48SD: La iluminación del congelador situada sobre la cubeta de hielo es accesible si se extrae la cubeta. Consulte Extracción de la cubeta de hielo, página 28. Una vez retirada la cubeta, extraiga el protector de la luz. Consulte Iluminación superior, esta página.

La iluminación del congelador debajo de la cubeta de hielo es accesible si se extrae el protector de cristal de la iluminación. Para retirar el cristal, presione el borde de plástico hacia arriba y tire del cristal para sacarlo de las guías que lo sujetan.

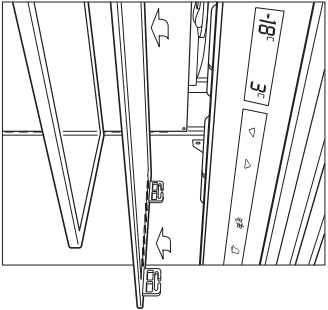
La iluminación de la cesta del congelador está situada bajo el estante fijo de la pared trasera del congelador. Para acceder a la luz, extraiga antes la cesta situada debajo del estante fijo. Para extraer el protector de la luz, apriételo suavemente para soltarlo de las guías que lo sujetan.

⚠ PRECAUCIÓN

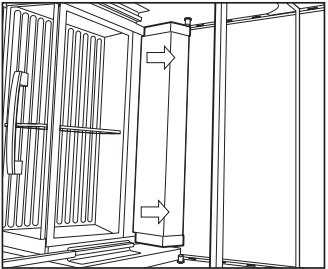
Desconecte la alimentación eléctrica del enchufe antes de cambiar la bombilla. Lleve guantes de protección cuando esté manejando las bombillas.

ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Sub-Zero. Para obtener la información del distribuidor más cercano, visite nuestra página web www.subzero.com



Extracción del protector de las luces



Extracción del protector de las luces

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
FRESCOS

Su unidad Sub-Zero incorpora nuestro exclusivo sistema de refrigeración de compresor doble para mantener los alimentos frescos durante más tiempo. No obstante, la calidad y la seguridad de los alimentos depende asimismo de cómo los manipule.

La información de esta sección le ofrece las recomendaciones más actualizadas en cuanto a la manipulación y el almacenamiento para ayudarle a mantener sus alimentos en las mejores condiciones. Si tiene preguntas específicas que no aparezcan aquí, póngase en contacto con el servicio técnico de su empresa de servicios.

Es inevitable que la mayor parte de los alimentos se deterioren con el paso del tiempo. Desde el principio y hasta que se consumen, estos experimentan cambios. Los microorganismos penetran en los alimentos, se multiplican y hacen que se estropeen.

Las enzimas que aparecen de forma natural en los alimentos continúan el proceso de maduración incluso después de su recolección. Si la temperatura es inadecuada, los alimentos se deterioran más rápidamente. Los cambios de humedad hacen que se marchiten y resequen, lo que puede hacer que se acaben estropeando.

El sistema de refrigeración doble de Sub-Zero está diseñado específicamente para combatir estos cambios y mantener sus alimentos frescos durante más tiempo. Los sistemas individuales del frigorífico y del congelador se han diseñado para mantener una temperatura precisa y constante, así como niveles de humedad adecuados para que los alimentos se mantengan durante más tiempo. La refrigeración doble elimina el traspaso de olores de los alimentos frescos a los congelados o al hielo y no congela la humedad presente en el aire de la sección de alimentos frescos.

Asimismo, desarrollar buenas prácticas de manipulación puede reducir al mínimo los cambios en los alimentos.

RECOMENDACIONES DE MANIPULACIÓN

- Observe las recomendaciones en cuanto a tiempo y temperatura de almacenamiento que se ofrecen en esta guía. Su unidad Sub-Zero contribuye a ralentizar el proceso de maduración al adaptar la temperatura de cada sección según sea conveniente.
- Utilice los compartimentos especialmente diseñados para los lácteos, embutidos y productos frescos. Estos compartimentos mantienen los niveles de temperatura y humedad que conservan frescos grupos específicos de alimentos.
- Mantenga una rotación de los alimentos en las unidades de refrigeración, de forma que consuma primero los más antiguos.
- Cuando la comida se estropea, normalmente resulta obvio. Aparece mohó, desprende cierto olor y parece podrida. No obstante, hay ocasiones en las que es posible que no sea tan reconocible. Si cree que un alimento ha permanecido almacenado demasiado tiempo, deséchelo. No lo pruebe para ver si está bien.

CÓMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS
SANOS PARA SU CONSUMO

La mayor parte de las enfermedades alimentarias están causadas por bacterias como el *estafilococo*, la *salmonela*, *E.coli* y la *Clostridium botulinum*, la bacteria que provoca el botulismo. Estas bacterias crecen rápidamente a temperaturas de entre 4 °C y 60 °C, un intervalo que recibe el nombre de **zona de peligro**.

No deje nunca alimentos dentro de esta zona de peligro durante más de dos horas. Una vez que las bacterias se multiplican por millones en temperaturas cálidas, provocan enfermedades. Algunas de ellas causan síntomas similares a los de la gripe, mientras que otras provocan enfermedades graves o incluso la muerte. Los niños pequeños, las personas mayores y los enfermos tienen más probabilidades de resultar intoxicados a causa de los alimentos.

Para reducir el riesgo de enfermedades relacionadas con los alimentos, siga estas técnicas para mantener los alimentos sanos para su consumo:

A LA HORA DE COMPRAR

- Coloque los paquetes de carne cruda, pescado o aves en bolsas de plástico para evitar que goteen sobre otros alimentos.
- Compre la carne, el pescado y las aves en último lugar. No deje la carne en el coche si hace calor una vez que haya terminado de comprar. Lleve consigo una nevera portátil cuando haga calor o si tiene que viajar largas distancias.
- Compruebe las fechas de **consumo preferente y de venta** de los alimentos para asegurarse de que sean frescos. Tenga especial cuidado en la compra de fiambres. Compre solamente la cantidad que vaya a utilizar en 1-2 días. Deseche los fiambres fríos o calientes que hayan estado a temperatura ambiente durante más de dos horas.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Controle la temperatura del frigorífico y del congelador en el panel de mandos electrónico de la unidad Sub-Zero. Mantenga la temperatura del frigorífico en 4 °C o menos y la del congelador a -18 °C.
- Observe las recomendaciones en cuanto a tiempo y temperatura de almacenamiento del frigorífico y congelador que se ofrecen en esta guía.
- Guarde la carne cruda, las aves y el pescado separados del resto de alimentos. Evite que se derramen líquidos de estos paquetes sobre otros alimentos.
- No pruebe nunca comida que tenga un aspecto raro o que huela para comprobar su frescura. Deséchela.
- Para el frigorífico, deje la carne cruda, las aves y el pescado en su envase original hasta que lo abra. Su manipulación reiterada hará que se introduzcan bacterias en los alimentos.
- Envuelva los alimentos del frigorífico con papel de aluminio o plástico o colóquelos en bolsas de plástico o contenedores herméticos para evitar que se sequen. Ponga fecha a todos los paquetes.
- Para el almacenamiento en el congelador utilice envoltorios especiales, bolsas de plástico para congelador o papel de aluminio por encima del envoltorio comercial si los alimentos se van a mantener congelados durante más de dos meses. Esto reduce al mínimo la deshidratación y la pérdida de calidad. Una capa única de papel de aluminio puede romperse y hacer que se quemen con el hielo.

CÓMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS
SANOS PARA SU CONSUMO

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Limpie todo aquello que entre en contacto con los alimentos.
- Lávese las manos durante 20 segundos antes y después de manipular los alimentos.
- Limpie la encimera, el equipo y los utensilios después de manipular carne cruda, pescado o aves. Enjuague con una solución de blanqueador de cloro diluido, 5 ml por cada litro de agua.
- Utilice toallas, estropajos y paños de cocina limpios. Cambie los estropajos a las pocas semanas.
- Póngase guantes desechables si tiene una herida infectada o una quemadura en las manos.
- Descongele la comida en el frigorífico o en el microondas, no sobre la encimera. Después de descongelar alimentos en el microondas, cocínelos inmediatamente.
- Si desea marinar alimentos, hágalo únicamente dentro del frigorífico.
- Enjuague las aves y el pescado con agua fría antes de cocinarlos.
- Evite la contaminación cruzada de los alimentos al prepararlos. Mantenga la carne cruda, las aves, el pescado y sus líquidos alejados del resto de alimentos. Por ejemplo, no utilice la misma superficie y utensilios para preparar carne cruda, aves o pescado que utiliza para preparar ensaladas.
- Limpie a fondo las tablas de corte de plástico o madera. Límpielos con agua caliente y jabón, y aclárelos con una mezcla de blanqueador de cloro diluido con 5 ml por cada litro de agua.

COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Cocine la carne a una temperatura interna de 75 °C o más y las aves a 80 °C o más. Si la pieza tiene más de 51 mm de grosor, utilice un termómetro de carne para comprobar la temperatura. Con piezas más finas, los líquidos transparentes (no rosados) señalan que el alimento ya está hecho.
- Si va a cocinar carne o aves congeladas que no se hayan descongelado previamente, aumente el tiempo de cocción 1 ½ veces con respecto al tiempo necesario para alimentos descongelados.
- Ase las carnes y las aves a temperaturas superiores a 165 °C en el horno.
- Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén sólidas, no gelatinosas.
- No utilice recetas en las que se coman los huevos crudos o poco hechos.
- Si su microondas dispone de una sonda de temperatura, utilícela. Compruebe la temperatura de la carne y las aves en al menos tres puntos. Gire los alimentos cuando los cocine en el microondas.
- No pruebe la carne, las aves, los huevos o el pescado si están crudos o poco hechos.

QUÉ HACER CON LAS SOBRAS

- Guarde las sobras en el frigorífico o en el congelador en recipientes pequeños y tapados antes de que hayan pasado dos horas después de haberlos cocinado. Asegúrese de que quede suficiente espacio alrededor de los recipientes para que la comida se pueda enfriar rápidamente.
- Extraiga el relleno de la carne y las aves, y guárdelo por separado.
- Ponga fecha a los paquetes de sobras y utilícelos dentro de un periodo de tiempo seguro.
- Cubra y vuelva a calentar bien las sobras antes de servirías.
- En el caso de salsas y sopas, llévelas a ebullición. Caliente el resto de alimentos a 75 °C.
- Si sospecha que la comida puede estar estropeada, deséchela. En caso de duda, tirela.

ALMACENAMIENTO FRESCO
DE LOS ALIMENTOS

La duración de los productos frescos depende de la frescura que tuvieron al comprarlos. Para mantener sus alimentos frescos durante más tiempo, siga las recomendaciones de almacenamiento.

Verduras: Limpie las verduras con agua fresca y escúrralas. Guárdelas en contenedores herméticos o envueltas en plástico. Las verduras se mantienen frescas durante más tiempo si se almacenan en un compartimento de alta humedad.

Fruta: Lave y seque la fruta fresca. Guarde la fruta más aromática en bolsas de plástico. La mayoría de las frutas se mantienen frescas durante más tiempo en compartimentos de baja humedad.

Carnes preemvasadas: Consérvelas en el envase original. Una vez abiertas, envuélvalas con papel de aluminio o plástico.

Carne, pescado y aves frescos: Quite el envoltorio de la tienda y envuélvalos en papel de aluminio, plástico o encerado y colóquelos inmediatamente en el frigorífico.

Huevos: Guarde los huevos sin lavar en su cartón o en una bandeja de huevos portátil. Consumalos antes de tres semanas.

Leche, nata y requesón: Conserve el envase cerrado. Guárdelos en el frigorífico y utilícelos antes de 1-2 semanas.

Queso: Guárdelo en el paquete original hasta que se vaya a consumir. Una vez abierto, envuélvalo con papel de aluminio o plástico.

Sobras: Deje que se enfrien y cúbralas bien con papel de plástico o aluminio. Los recipientes herméticos de plástico vienen muy bien para evitar la transmisión de olores y que se sequen los alimentos.

ETILENO

Determinadas frutas y verduras producen etileno, un gas que inicia el proceso de maduración. El etileno puede provocar la maduración prematura de algunos alimentos, mientras que en otros puede provocar que se estropeen. Para evitar que se estropeen los productos frescos, no guarde frutas y verduras que produzcan etileno junto a aquellos alimentos que sean sensibles a este gas. Consulte la gráfica de la página 34.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

Almacenamiento en el congelador: Envuelva los alimentos en un material específico para conservar productos congelados. El envoltorio debe ser hermético al aire y la humedad. **No vuelva a congelar carne descongelada previamente.**

Helados: La firmeza del helado dependerá de su contenido de crema. Los helados de mayor calidad normalmente tienen más crema, por lo que necesitan temperaturas más bajas de congelación para mantener su firmeza. El hecho de que el helado esté blando no indica necesariamente un problema de temperatura.

Asegúrese de que las puertas del frigorífico y del congelador se cierran totalmente y sin obstáculos. Si la unidad está sobrecargada, esto afectará la temperatura interior. Si llena el congelador con gran cantidad de alimentos descongelados, no espere que se congeleen rápidamente. Déle tiempo suficiente para que circule aire frío alrededor de los productos sin congelar antes de meter más.

ALMACENAMIENTO RECOMENDADO DE ALIMENTOS

Las gráficas de almacenamiento de alimentos de la página siguiente le ofrecen información específica que le ayudará a mantener los alimentos sanos y con la mejor calidad. Las temperaturas recomendadas de almacenamiento le ayudarán a determinar las mejores condiciones para sus alimentos. Por lo general, los alimentos que se manipulan correctamente y se mantienen a temperaturas inferiores a 4 °C son seguros para su consumo.

La conservación de alimentos por debajo de los 4 °C los mantiene fuera de la **zona de peligro**.

Los tiempos de almacenamiento para refrigeración le ayudará a evitar que se estropeen los alimentos o que su consumo se vuelva peligroso. Los límites de tiempo de los alimentos congelados se ofrecen para mantener su sabor y textura. Los alimentos que se mantienen congelados por encima del tiempo recomendado seguirán siendo comestibles, pero es posible que disminuya su calidad.

PESCADO, CARNE Y AVES

	Temperatura almacenamiento recomendada	Tiempo de almacenamiento (frigorífico)	Tiempo de almacenamiento (congelador)*	Observaciones
PESCADO Y MARISCO FRESCO				
bacalao, platija, abadejo	1 °C	2 días	6 meses	Congelar en envoltorio original hasta dos semanas. Utilice envoltorios especiales, bolsas de plástico para congelador o papel de aluminio por encima del envoltorio comercial si los alimentos se van a mantener congelados durante más de dos meses.
linguado, perca	1 °C	2 días	2-3 meses	
caballa, salmón	1 °C	4 días	5-9 meses	
gambas, ostras	1 °C	1 día	6 meses	
CARNE FRESCA				
bistecs, chuletas	1-2 °C	3-5 días	6-12 meses	Congelar en envoltorio original hasta dos semanas. Utilice envoltorios especiales, bolsas de plástico para congelador o papel de aluminio por encima del envoltorio comercial si los alimentos se van a mantener congelados durante más de dos meses.
de cordero asadas, chuletas de cerdo y venado	1-2 °C	3-5 días	6-9 meses	
asadas, carnes diversas	1-2 °C	3-5 días	4-6 meses	
asadas (lengua, hígado, etc.)	1-2 °C	1-2 días	3-4 meses	
HAMBURGUESAS, CARNE PICADA Y ESTOPADOS				
hamburguesas, estofados de carne, pavo, ciervo, cerdo, cordero picado y mezclas	1-2 °C	1-2 días	3-4 meses	Congelar en envoltorio original hasta dos semanas. Utilice envoltorios especiales, bolsas de plástico para congelador o papel de aluminio por encima del envoltorio comercial si los alimentos se van a mantener congelados durante más de dos meses.
PERRITOS CALIENTES Y FIAMBRES				
perritos calientes (paquete abierto)	1-2 °C	1 semana	1-2 meses	Congelar con envoltorio para congelador. Compruebe la fecha de venta preferente. No utilice el alimento si ha pasado más de una semana después de esta fecha.
perritos calientes (paquete cerrado)	1-2 °C	2 semanas	1-2 meses	
fiambres (paquete abierto)	1-2 °C	3-5 días	1-2 meses	
fiambres (paquete cerrado)	1-2 °C	2 semanas	1-2 meses	
BACÓN Y SALCHICHAS				
bacon	1-2 °C	7 días	1 mes	Mantener envuelto y guardar a la temperatura de frigorífico recomendada.
salchicha cruda (cerdo, ternera, pavo)	1-2 °C	1-2 días	1-2 meses	
salchichas o hamburguesas de desayuno ahumadas	1-2 °C	7 días	1-2 meses	
salchichas curadas (salchichón, cecina)	1-2 °C	2-3 semanas	1-2 meses	
JAMÓN Y TERNERA EN CONSERVA				
ternera en conserva	1-2 °C	5-7 días	1 mes	Refrige los líquidos antes de meter un alimento en el congelador.
jamón, jamón	1-2 °C	7 días	1-2 meses	
entero, medio	1-2 °C	3-5 días	1-2 meses	
jamón, lonchas	1-2 °C	3-4 días	1-2 meses	
AVES FRESCAS				
pollo o pavo, pollo o pavo	1-2 °C	1-2 días	12 meses	Congelar en envoltorio original hasta dos semanas. Utilice envoltorios especiales, bolsas de plástico para congelador o papel de aluminio por encima del envoltorio comercial si los alimentos se van a mantener congelados durante más de dos meses.
entero, trozos de	1-2 °C	1-2 días	9 meses	
pavo u oca	1-2 °C	1-2 días	6 meses	

*La temperatura recomendada de congelación es -18 °C.

VERDURAS FRESCAS

	Temperatura recomendada	Tiempo de almacenamiento (frigorífico)	Observaciones
VERDURAS FRESCAS			
anís	1-2 °C	2-3 semanas	Limpie las verduras con agua fresca y escurralas. Guárdelas en un recipiente hermético o envueltas en plástico. La mayor parte de las verduras se deben almacenar con alta humedad. 2-4 semanas 3 semanas
atachofías	1 °C	1-2 semanas	
esparreños	1-2 °C	2-3 semanas	
judías, brotes de judías	4-7 °C	7-10 días	
verdés/cortadas/lima*	1 °C	7-9 días	
remolacha	1 °C	3-4 meses	
erendia	2-3 °C	2-4 semanas	
bok choy	1 °C	3 semanas	
brócoli	1 °C	1-2 semanas	
coles de bruselas	1 °C	3-5 semanas	
repollo	1 °C	3-6 semanas	Deseché las verduras frescas que tengan mohu u otros signos de deterioro y limpie el compartimento del frigorífico. Para productos recién cortados, siga las instrucciones de almacenamiento del paquete. 6-8 meses 1-2 meses 10-14 días
zanahorias	1 °C	1-5 meses	
coliflor	1 °C	3-4 semanas	
rábano	1 °C	6-8 meses	
apio	1 °C	1-2 meses	
brócoli chino	1 °C	10-14 días	
col china	1 °C	2-3 meses	Consulte la lista de verduras y frutas que producen etileno y que son sensibles a este gas. 5-8 días 10-14 días 4 meses 1-2 semanas 2-3 semanas 6-7 meses 10-12 meses
maíz, pepino dulce*	1 °C	5-8 días	
daikon	7 °C	10-14 días	
berenjena*	1 °C	4 meses	
endivia/escalola	7 °C	1-2 semanas	
ajo	1 °C	2-3 semanas	
rábano picante	1 °C	6-7 meses	
	1 °C	10-12 meses	
	1 °C		
	1 °C		
alcachofas de Jerusalén	1 °C	1-2 semanas	1-2 meses 1-2 meses 10-14 días 2 meses 2-3 semanas 1-2 semanas 1-2 semanas 1-6 meses
col rizada	1 °C	1-2 meses	
colinabo	1 °C	10-14 días	
pueros	1 °C	2 meses	
lechuga	1 °C	2-3 semanas	
champiñones	1 °C	1-2 semanas	
quingombó*	7 °C	1-2 semanas	
cebollas, bulbo	1 °C	1-6 meses	
	1 °C		
	1 °C		
cebollas, perejil	1 °C	7-10 días	1-2 meses 1-2 meses 4-5 meses 1-2 semanas 2-3 semanas 7 °C 2-3 semanas 3-4 meses 2-3 semanas
verde	1 °C	1-2 meses	
chirivías	1 °C	1-2 meses	
guisantes, vainas y	1 °C	4-5 meses	
pimientos con cáscara,	7 °C	1-2 semanas	
pimientos*	7 °C	2-3 semanas	
calabaza de Chile*	3-7 °C	3-4 meses	
radichio	1 °C	2-3 semanas	
	1 °C		
	1 °C		

* Sensible al frío, causa de deterioro. El daño puede no ser visible hasta que la verdura vuelve a ponerse a una temperatura más cálida.
NOTA: Consulte la guía de conservación de alimentos para ver las instrucciones completas para congelar verduras. La temperatura recomendada de congelación es -18 °C.

VERDURAS FRESCAS

	Temperatura recomendada	Tiempo de almacenamiento (frigorífico)	Observaciones
VERDURAS FRESCAS			
rebanitos	1 °C	1-2 meses	Limpie las verduras con agua fresca y escurralas. Guárdelas en un recipiente hermético o envueltas en plástico. La mayor parte de las verduras se deben almacenar con alta humedad. 10-14 días 1-2 semanas
lechuga romana	1 °C	2-3 semanas	
colinabo	1 °C	4-6 meses	
salifí	1 °C	2-4 meses	
chalcas	1 °C	6 meses	
guisantes	1 °C	1-2 semanas	
espínacas	1 °C	10-14 días	
calabaza, verduras de verano*	4-7 °C	1-2 semanas	
tanarillos	3-4 °C	10 semanas	Deseché las verduras frescas que tengan mohu u otros signos de deterioro y limpie el compartimento del frigorífico. Para productos recién cortados, siga las instrucciones de almacenamiento del paquete. Consulte la lista de verduras y frutas que producen etileno y que son sensibles a este gas.
tomates (maduros)	8-10 °C	1-3 semanas	
nabos	1 °C	4-5 meses	
castaña de agua	1-2 °C	2-4 meses	
berros	1 °C	2-3 semanas	

* Sensible al frío, causa de deterioro. El daño puede no ser visible hasta que la verdura vuelve a ponerse a una temperatura más cálida.
NOTA: Consulte la guía de conservación de alimentos para ver las instrucciones completas para congelar verduras. La temperatura recomendada de congelación es -18 °C.

ETILENO

ALIMENTOS QUE PRODUCEN ETILENO			
manzanas	chirimoyas	mamey sapote	cítricos
albaricoques	higos	manojos	pasas
aguacates	guayaba	nectarín	membrillo
plátanos maduro	melón	pepino	tomates
cañalupo	kiwi	pepino	
ALIMENTOS SENSIBLES AL ETILENO			
plátanos no maduros	repollo	berenjena	guisantes
judías verdes	zanahorias	kiwis no maduros	pimientos
endibias	coliflor	verduras con hojas	espínacas
brócoli	acelgas	lechuga	calabaza
coles de bruselas	pepinos	quingombó	patatas dulces

NOTA: No guarde alimentos que produzcan etileno junto a otros que sean sensibles a este gas.

FRUTA FRESCA

	Temperatura recomendada	Tiempo de almacenamiento (frigorífico)	Observaciones
FRUTA FRESCA			
manzanas* (macintosh, golden, amarilla)	1-4 °C	1-2 meses	Lave y seque la mayoría de las frutas y guárdelas en el compartimento de frutas y verduras. (No lave las bayas y cerezas hasta el momento de consumirlas).
manzanas	-1 °C	3-6 meses	
albaricoques	1 °C	1-2 semanas	La mayor parte de las frutas se deben almacenar con baja humedad.
peras asiáticas	1 °C	5-6 meses	
aguacates*	4 °C	2-4 semanas	
moras	1 °C	2-3 días	
naranjas sanguinas	4-7 °C	3-8 semanas	
arándanos	1 °C	10-18 días	
cantalupo*	2-5 °C	2-3 semanas	
mandarinas	1 °C	1-2 meses	
cerezas, clementinas	1 °C	2-3 semanas	La fruta ya madura se debe almacenar en el frigorífico a la temperatura recomendada para ralentizar el proceso de maduración.
dulces	4 °C	2-4 semanas	
arándanos*	2-4 °C	2-4 meses	Si desea acelerar el proceso de maduración, coloque la fruta verde en una bolsa de papel con agujeros. Cierre la bolsa y póngala en la encimera. La fruta produce etileno, un gas que inicia el proceso de maduración. Compruebe la bolsa todos los días.
higos, uvas	1 °C	7-10 días	
frescos	1 °C	2-3 semanas	
guayabas*	4-7 °C	2-3 semanas	
melón	7 °C	3-4 semanas	
kiwi/	1 °C	4-6 semanas	
naranjillas chinas	4 °C	2-4 semanas	Deeeche las frutas frescas que tengan moho u otros signos de deterioro Y limpie el compartimento del frigorífico.
lichi	2 °C	3-5 semanas	
nectarinas	1 °C	2-4 semanas	
naranjas	1-7 °C	3-8 semanas	Consulte la lista de verduras y frutas que producen etileno y que son sensibles a este gas.
palayvas*	7 °C	1-3 semanas	
melocotones	1 °C	2-4 semanas	
peras	1 °C	2-3 semanas	
caquis	1 °C	3-4 meses	
piña*	7 °C	2-4 semanas	
ciruelas y pasas	1 °C	2-5 semanas	
granadas*	4 °C	2-3 meses	
membrillos	1 °C	2-3 meses	
frambuesa	1 °C	3-6 días	
rubarbos	1 °C	2-3 semanas	
fresas	1 °C	7-10 días	
mandarinas	4 °C	2-4 semanas	
sandía	7 °C	2-3 semanas	

* Sensible al frío, causa de deterioro. El daño puede no ser visible hasta que la fruta vuelve a ponerse a una temperatura más cálida.

NOTA: Consulte la guía de conservación de alimentos para ver las instrucciones completas para congelar frutas. La temperatura recomendada de congelación es -18 °C.

EMBUTIDOS, PRODUCTOS LÁCTEOS Y OTROS ALIMENTOS

	Temperatura recomendada	Tiempo de almacenamiento (frigorífico)	Tiempo de almacenamiento (congelador)*	Observaciones
EMBUTIDOS				
fiambres loncheados finos	1-2 °C	1-2 días	NR	
ensaladas de huevo, pollo, atún y jamón	1-2 °C	3-5 días	NR	
ensaladas de pasta	1-2 °C	3-5 días	NR	Compruebe la fecha de consumo preferente y venta. Estos alimentos no se congelan bien. Si necesita congelarlos, hágalos inmediatamente, no después de haberlo tenido en el frigorífico.
chuletes rellenos, pechugas de pollo	1-2 °C	1 día	NR	
comidas precocinadas	1-2 °C	1-2 días	NR	
PRODUCTOS LÁCTEOS				
mantenquilla	1-2 °C	3 meses	1 año	Compruebe la fecha de venta preferente.
requesón	1-2 °C	1-2 semanas	4 semanas	
queso crema	1-2 °C	2 semanas		Guarde el queso en el paquete original hasta que se vaya a consumir. Una vez abierto, envuélvalo con papel de aluminio o plástico.
queso natural (cheddar, brick, etc.)	1-2 °C	3-6 meses	6-8 meses	
queso fundido	1-2 °C	3-4 semanas		
parmesano o romano rallado	1-2 °C	1 año		Descongele el queso en el frigorífico para yogur.
yogur	1-2 °C	1 mes		evitar que se desmenue.
leche entera, semidesnatada o desnatada	1-2 °C	1-2 semanas		
HUEVOS				
frescos, con cáscara	1 °C	3 semanas	NR	Mantenga refrigerados los huevos frescos.
duros cocidos	1-2 °C	1 semana	NR	No consuma huevos cocidos que lleven a líquidos pasteurizados o sustitutos.
líquidos pasteurizados o sustitutos	1-2 °C	3 días		
de huevo	1-2 °C	10 días	NR	temperatura ambiente más de dos horas.
abiertos	1-2 °C			
sin abrir				
CARNE COCINADA Y SOBRES DE AVES				
carne cocinada y platos de carne	1-2 °C	3-4 días	2-3 meses	Guarde las sobras en el frigorífico o en el congelador en recipientes de poca profundidad y tapados antes de que hayan pasado
sopa y caldo de carne	1-2 °C	1-2 días	2-3 meses	dos horas después de haberlos cocinado.
pollo frito o a la plancha, trozos	1-2 °C	3-4 días	4 meses	Vuelva a calentar las sobras a 74 °C.
platos de ave cocinados	1-2 °C	3-4 días	6 meses	
trozos con caldo, sopa	1-2 °C	1-2 días	1-3 meses	
nuggets de pollo, hamburguesas	1-2 °C			
SOPAS Y ESTOFADOS				
verduras	1-2 °C	3-4 días	2-3 meses	Vuelva a calentar al menos a 74 °C antes de consumir.
con carne	1-2 °C	3-4 días	2-3 meses	

* La temperatura recomendada de congelación es -18 °C. (NR) significa que no se recomienda congelar.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

FABRICACIÓN DEL HIELO

NOTA IMPORTANTE: Asegúrese de que esté encendido el fabricante de cubitos de hielo. El indicador  aparecerá en el panel de la pantalla del Centro de control.

NOTA IMPORTANTE: Tire las dos primeras cubetas de cubitos de hielo que fabrique cuando conecte el aparato por primera vez para asegurarse de que no consume los residuos de las tuberías u otras partículas asociadas a conductos de agua nuevos.

P: El fabricante de cubitos de hielo está fabricando poco hielo.

R: Normalmente, se produce un ciclo de fabricación de hielo cada dos horas (ocho cubitos de hielo por ciclo). Con la función Max Ice puede incrementar la producción de hielo.

P: Los helios se están agrupando en bloques.

R: Si los cubitos de hielo no se utilizan de manera regular, el hielo tiende a fundirse. Es posible que sea necesario tirar el hielo y dejar que la cubeta se llene de nuevo.

RUIDO

P: ¿Por qué se escucha el ruido de funcionamiento de la unidad constantemente?

R: Es normal escuchar el funcionamiento de los ventiladores y motores. El sonido se acentuará dependiendo del lugar de colocación de la unidad y del diseño general de la habitación.

TEMPERATURA

NOTA IMPORTANTE: A menos que se estén realizando tareas de mantenimiento en la unidad, compruebe que el aparato está encendido. Si la unidad no está encendida, en el panel del Centro de control aparecerá OFF.

P: ¿Cómo puedo regular las temperaturas?

R: Para regular las temperaturas, consulte la sección Control de temperatura en la página 26.

P: ¿Cuáles son las temperaturas más recomendables?

R: Las temperaturas que se recomiendan son 3 °C para el frigorífico y 18 °C para el congelador.

P: Se crea condensación dentro y fuera de la unidad.

R: En climas que tienen un grado de humedad alto, la condensación que se forma se considera normal. Dejar la puerta abierta durante un período de tiempo largo también puede contribuir a que se forme condensación en el interior de la unidad.

P: La unidad no está enfriando correctamente.

R: Limpie el área del condensador tal y como se indica en la página 32.

FUNCIONAMIENTO DE LA PUERTA

P: ¿Por qué cuesta abrir la puerta?

R: La unidad está diseñada con un sistema de cierre hermético. Se puede producir una presión al vacío después de cerrar la puerta. Espere varios segundos para que la presión se regule antes de volver a abrir la puerta.

P: La puerta de la unidad se abre demasiado rápido y golpea la pared o el mobiliario que está alrededor.

R: Es posible que la unidad no esté nivelada correctamente o que necesite un tope de puerta. Coloque el tope opcional de 90° para la apertura de la puerta que incluye la unidad.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la unidad emportable no funciona correctamente, utilice la siguiente guía de localización y solución de problemas antes de llamar al distribuidor de Sub-Zero. Esta guía le ahorrará tiempo y le evitará problemas, así como el gasto de una llamada al servicio técnico.

El indicador se ilumina o parpadea en el panel del Centro de control

- El microprocesador ha detectado un problema en el sistema operativo. Es posible que haya instrucciones en el panel del Centro de control para solucionar el problema.
- También puede indicar que es necesario limpiar el condensador. Siga el procedimiento Limpieza del condensador que se describe en la página 32.
- Si esto ocurre, apague la unidad con el botón  y vuelva a encenderla con el mismo botón. Si sigue apareciendo el indicador , póngase en contacto con su distribuidor de Sub-Zero.

El parpadeo con pitido y los indicadores se encuentran parpadeando en la pantalla del Centro de control

- Compruebe si hay un exceso de agua cerca de la unidad. Si observa que éste es el caso, corte el agua al cerrar la válvula. Asimismo, compruebe la temperatura en el interior de la unidad y manipule el contenido según sea necesario. Una vez que haya constatado que hay un problema, póngase en contacto con su distribuidor de Sub-Zero. El pitido se puede reiniciar durante 24 horas al mantener pulsado el botón  y pulsando el botón .

El frigorífico y/o el congelador no funciona

- ¿Está la unidad conectada a la red eléctrica?
- ¿Ha comprobado que funciona la red eléctrica de la casa o que no estén fundidos los fusibles?
- ¿Está el mando del frigorífico/congelador encendido en el panel de mandos?
- ¿Está limpia el área del condensador?
- ¿Ha dejado alguna puerta o cajón abiertos durante un período de tiempo largo? Asegúrese de que no hay alimentos que estén obstruyendo el cierre de la puerta o cajón.
- ¿Se ha desactivado manualmente algún compartimento? Consulte Limpieza de las unidades combi, página 32.
- Si la unidad sigue sin funcionar, puede que se encuentre en modo de descongelación.
- Espere 30 minutos e intente ponerla en marcha de nuevo.

El frigorífico y/o congelador está más caliente de lo habitual

- ¿Está configurado el mando de control de manera correcta?
- ¿Está limpia el área del condensador?
- ¿Ha dejado alguna puerta o cajón abiertos durante un período de tiempo largo? Asegúrese de que no hay alimentos que estén obstruyendo el cierre de la puerta o cajón.
- ¿Ha introducido recientemente mucha cantidad de alimentos?

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El frigorífico y/o congelador funciona durante periodos de tiempo largos

- ¿Está limpia el área del condensador?
- ¿Ha dejado alguna puerta o cajón abiertos durante un periodo de tiempo largo? Asegúrese de que no hay alimentos que estén obstruyendo el cierre de la puerta o cajón.
- ¿Ha introducido recientemente mucha cantidad de alimentos?
- En días calurosos y cuando la temperatura ambiente es caliente, el motor funciona durante más tiempo.
- Existen ruidos que se consideran normales y que están relacionados con la circulación de gas del refrigerante, con el funcionamiento del ventilador o del fabricante de cubitos de hielo y con el ciclo de descongelación o el funcionamiento del compresor.

El frigorífico y/o congelador forma escarcha

- ¿Ha dejado alguna puerta o cajón abiertos durante un periodo de tiempo largo? Asegúrese de que no hay alimentos que estén obstruyendo el cierre de la puerta o cajón.
- ¿Se cierran herméticamente las puertas y/o los cajones? Póngase en contacto con su distribuidor si las puertas no están ajustadas correctamente. **NOTA:** Cuando abra el cajón del congelador, es posible que observe que se mueve ligeramente de lado a lado. Este movimiento es normal teniendo en cuenta la tolerancia del sistema de desplazamiento de los cajones. Cuando el cajón está cerrado, se ajusta automáticamente y se cierra con la alineación correcta.

- ¿Se cierran herméticamente las puertas y/o los cajones? Póngase en contacto con su distribuidor si las puertas no están ajustadas correctamente. **NOTA:** Cuando abra el cajón del congelador, es posible que observe que se mueve ligeramente de lado a lado. Este movimiento es normal teniendo en cuenta la tolerancia del sistema de desplazamiento de los cajones. Cuando el cajón está cerrado, se ajusta automáticamente y se cierra con la alineación correcta.

Escucha ruidos poco habituales

- Estos ruidos son normales y están relacionados con la circulación del gas refrigerante, con el funcionamiento del ventilador y del fabricante de cubitos de hielo, con el ciclo de descongelación y con el funcionamiento del compresor. Los ruidos pueden hacerse más audibles con las puertas abiertas.

Escucha zumbidos de forma ocasional

- ¿Está conectado el suministro de agua al fabricante de cubitos de hielo y está encendido?

Se forma condensación dentro de la unidad

- Esto es normal durante periodos de humedad alta (verano) y si abre las puertas con frecuencia.
- ¿Se cierran herméticamente las puertas y/o los cajones?

Se forma condensación fuera de la unidad

- Durante periodos de humedad alta puede aparecer algo de condensación en las superficies exteriores. La condensación desaparecerá cuando baje el nivel de humedad. Asegúrese de que las puertas y/o el cajón se cierre herméticamente. Si continúa habiendo condensación, póngase en contacto con el distribuidor de Sub-Zero.

La parte exterior del compartimento del congelador se recalienta

- Limpie el área del condensador.

No hay hielo

- ¿Está en su sitio la cubeta del hielo?
- ¿Está encendido el fabricante de cubitos de hielo?
- ¿Está conectado el suministro de agua?

El interior de la unidad desprende olor

- Sustituya el cartucho del sistema de purificación del aire.
- Limpie a fondo la unidad.
- Tape bien todos los alimentos.
- Limpie el tubo de drenaje de la unidad.
- Limpie el depósito de desague.

Es necesario cambiar la bombilla

- Consulte la sección Información sobre la iluminación en la página 33.

AVISO

Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de cambiar las bombillas. Lleve guantes de protección cuando esté manejando las bombillas.

Necesita asistencia técnica

- Si necesita recurrir a un servicio técnico para una reparación, conserve la alta calidad de su unidad Sub-Zero al ponerse en contacto con el distribuidor de Sub-Zero.
- Para obtener el nombre y el número de un distribuidor de Sub-Zero, visite la sección de localización de distribuidores en nuestra página web, subzero.com.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie de la unidad cuando llame para solicitar asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte superior del marco lateral de la unidad, cerca de la bisagra.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Esta guía de uso y mantenimiento le proporciona las herramientas necesarias para que conserve los alimentos con una calidad óptima en la unidad empotrable. Mantenga las puertas y los cajones cerrados el máximo tiempo posible cuando la unidad esté en funcionamiento.

Le recomendamos que anote el modelo y el número de serie de su aparato cuando llame para solicitar ayuda. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte superior del marco lateral de la unidad, cerca de la bisagra. Consulte las páginas 23-25 para conocer la ubicación de la placa de datos de su modelo específico. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

Referencia de modelo, _____

número de serie, _____

fecha de instalación, _____

tienda donde adquirió el producto y número de teléfono _____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar a un distribuidor de Sub-Zero, consulte la Guía de localización y solución de problemas de la página 39-esta página. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funcione, y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Sub-Zero, Inc. Este documento y la información y las imágenes que en él se incluyen no puede copiarse ni utilizarse total ni parcialmente sin el consentimiento por escrito de Sub-Zero, Inc.

©Sub-Zero, Inc. se reserva todos los derechos.

MERCI

Merci d'avoir fait confiance à Sub-Zero et d'avoir choisi un appareil encastrable. Avec Sub-Zero, vous pouvez compter sur une tradition de qualité et de fiabilité qui se perpétue depuis soixante ans. La gamme des appareils encastrables représente l'amaïgame des caractéristiques d'avant-garde et les plus pointues en matière de réfrigération résidentielle afin de vous assurer la fraîcheur optimale de vos denrées.

Le design, la beauté et la qualité de Sub-Zero sont présents dans le vaste éventail des caractéristiques de série qui mettent Sub-Zero dans une classe à part. Le look personnalisé de la gamme des appareils encastrables de Sub-Zero vous donne des options que vous ne trouverez nulle part ailleurs, que vous ayez choisi un appareil avec panneau d'habillage/panneaux d'affileurement, en acier inoxydable ou avec porte vitrée.

Le présent Guide d'utilisation et d'entretien répond à la plupart des questions relatives aux caractéristiques, au fonctionnement et à l'entretien de votre appareil encastrable. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce guide, contactez votre revendeur Sub-Zero ou consultez notre site Internet, subzero.com.

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien, les mentions **MISE EN GARDE** et **AVERTISSEMENT**, destinées à vous fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité du matériel Sub-Zero.

▲ MISE EN GARDE
signale un danger qui pourrait causer une blessure légère ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

▲ AVERTISSEMENT
signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, toute mention **REMARQUE IMPORTANTE** met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

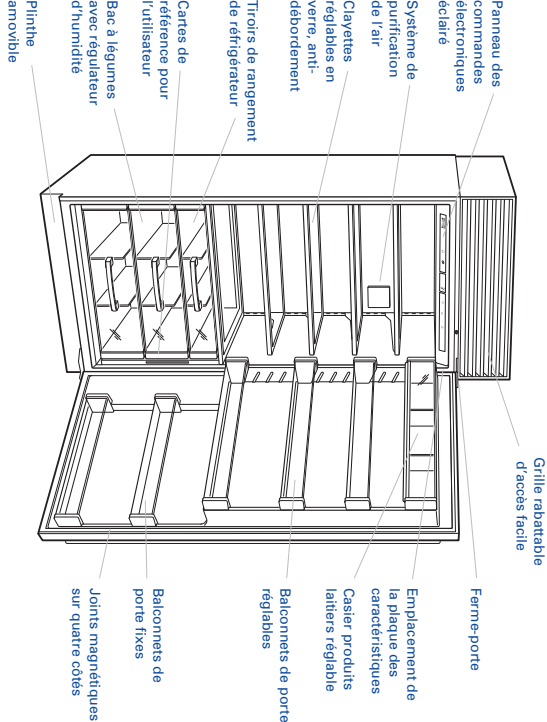
SUB-ZERO® est une marque déposée de Sub-Zero, Inc.

CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS ENCASTRABLES

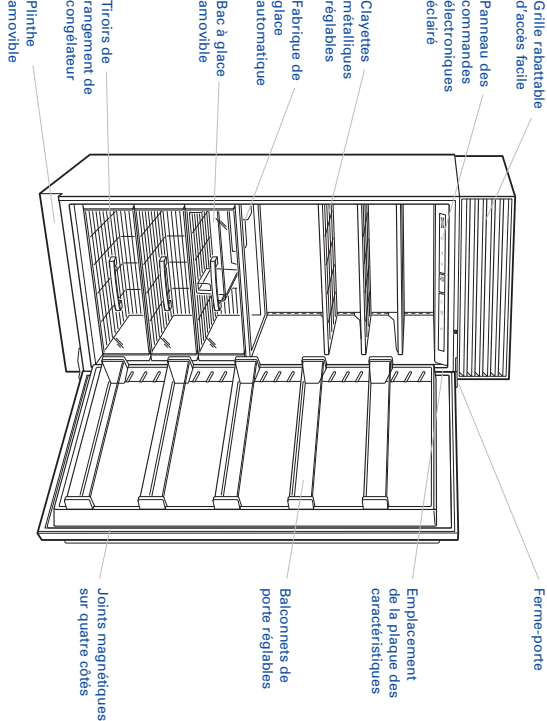
- Les modèles habillables se fondent dans l'ensemble du décor de votre pièce et s'harmonisent avec les éléments de cuisine avoisinants.
- La nouvelle application avec panneau d'affileurement permet à l'appareil d'être installé à fleur des meubles adjacents. Vous pouvez choisir entre les panneaux sur mesure ou les panneaux accessoires de Sub-Zero en acier inoxydable Classique. Les modèles en acier inoxydable Classique sont équipés de portes enveloppantes, de poignées tubulaires en acier inoxydable et d'une grille rabattable, spécialement conçus pour rehausser l'esthétique des cuisines au design professionnel en vogue.
- Les modèles ICBB1-36RG, ICBB1-30UG et ICBB1-36UG sont exclusivement équipés d'une porte vitrée. Ces appareils sont livrés en version avec panneaux d'habillage/d'affileurement ou en acier inoxydable Classique et satisfont aux contraintes les plus strictes en terme de consommation d'énergie.
- Les modèles à porte vitrée apportent une touche contemporaine à la fois unique et innovante, mise en valeur par un éclairage intérieur tamisé.
- Les modèles sont moins profonds pour accéder aisément à toutes les sections du réfrigérateur.
- Tous les modèles encastrables combinés sont équipés du système de réfrigération double Sub-Zero, qui assure la plus grande fraîcheur des denrées tout en optimisant l'efficacité énergétique. Vous disposez de deux commandes précises et distinctes pour les sections du réfrigérateur et du congélateur.
- Le microprocesseur de tous les modèles encastrables vous assure un meilleur contrôle, une fonction dégivrage automatique qui détecte votre profil d'utilisation et s'y adapte, ainsi qu'un témoin de maintenance. Notre microprocesseur surveille en permanence chaque section et, en cas de problème, déclenche le témoin  sur le panneau des commandes.
- Les commandes conviviales se trouvent sur l'avant de l'appareil et affichent les données numériques aux fins de consultation rapide et facile. Grâce à ces commandes, vous êtes au courant en permanence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Tous les modèles encastrables présentent une grille rabattable qui permet de nettoyer plus facilement votre condenseur.
- Purification de l'air—Ce système de purification de l'air avancé permet d'éliminer les bactéries, les odeurs et les gaz indésirables.
- Une lumière vive éclaire uniformément chaque section. La source d'éclairage est dissimulée.
- Une alarme de porte vous avertit à l'aide d'une tonalité sonore si la porte du réfrigérateur ou du congélateur est entrouverte.
- Les bacs à légumes coulissants avec régulateur d'humidité sont spacieux et profonds et dotés de côtés lisses et de séparateurs amovibles dans la plupart des modèles.
- Les clayettes en verre disposées en saillie avec armature en acier assurent un repos-tionnement facile et rapide. Elles sont faciles à nettoyer et anti-débordement.
- Toutes les étagères situées sur la porte peuvent être ajustées par incrément de 25 mm pour une flexibilité totale en terme de positionnement.
- Le compartiment destiné aux produits laitiers est réglable, doté d'une porte unique pour y accéder. L'étagère de ce casier est scellée magnétiquement pour maintenir la fraîcheur.
- Les modèles bottom présentent un tiroir congélateur coulissant entièrement.
- La fabrique de glace fournit des glaçons de haute qualité, en forme de croissant.
- La fonction « Glace Max » permet d'accroître la production de glace pour une période de 24 heures.
- Les joints magnétiques disposés autour des portes assurent une fermeture très hermétique.
- Les portes principales pleines de nos modèles améliorent l'isolation et favorisent l'intégrité structurale.
- La plinthe pleine et réglable est en harmonie avec le look encastrable du modèle.

 Ces appareils électroménagers ont reçu la certification Star-K. Ils répondent aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

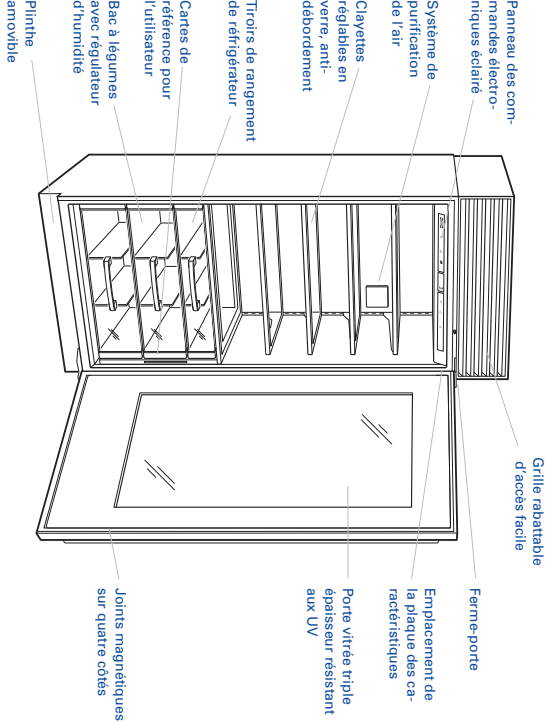
MODÈLE ICBBI-36R
ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR



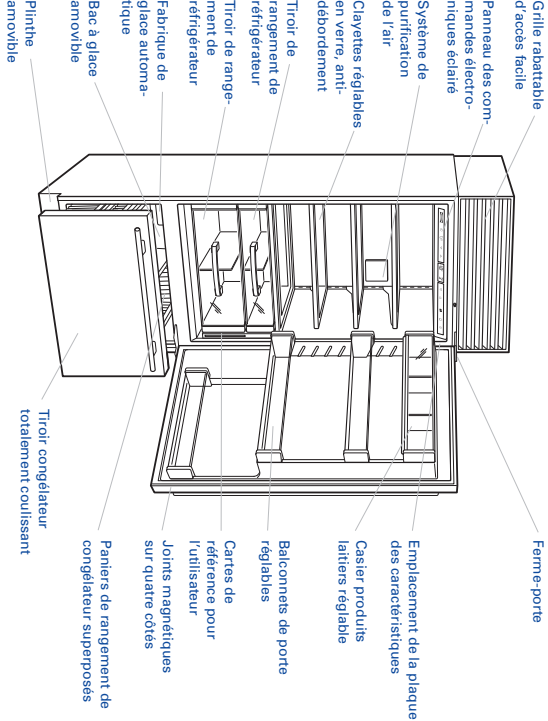
MODÈLE ICBBI-36F
ARMOIRE CONGÉLATEUR



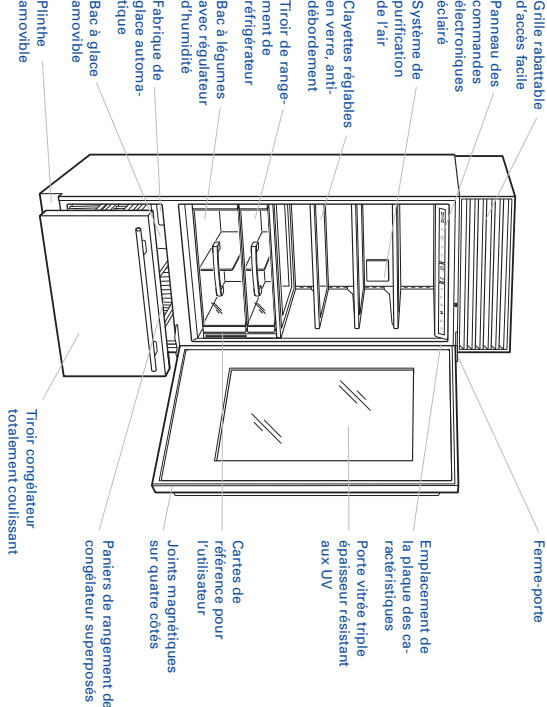
MODÈLE ICBBI-36RG
ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR AVEC PORTE VITRÉE



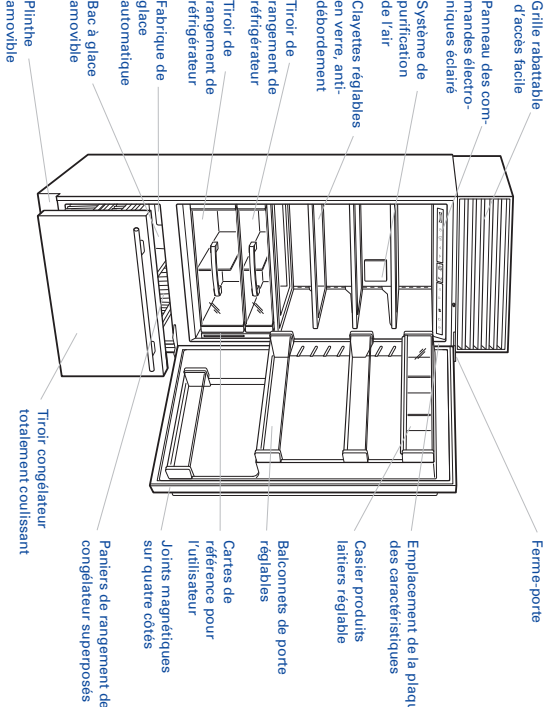
MODÈLE ICBBI-30U
RÉFRIGÉRATEUR | CONGÉLATEUR BOTTOM



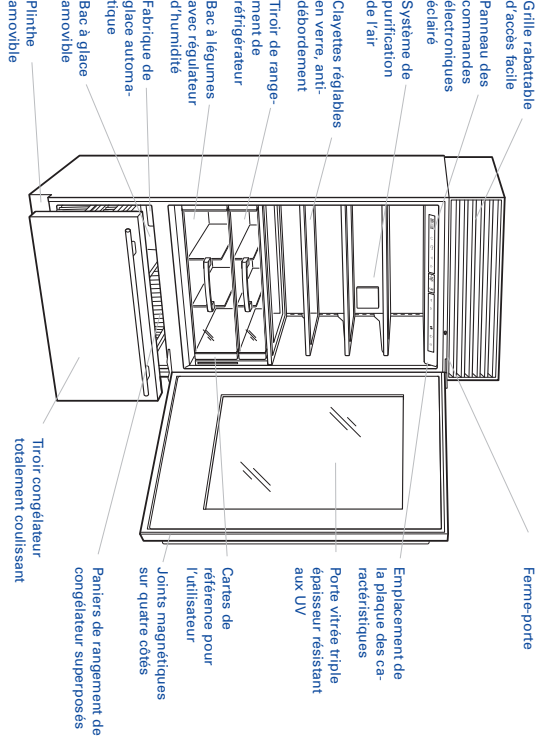
MODÈLE ICBBI-30UG
MODÈLE BOTTOM AVEC PORTE VITRÉE



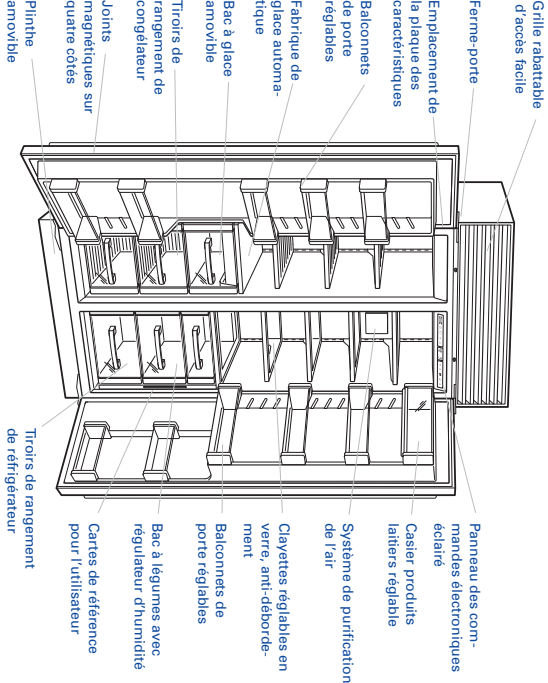
MODÈLE ICBBI-36U
RÉFRIGÉRATEUR | CONGÉLATEUR BOTTOM



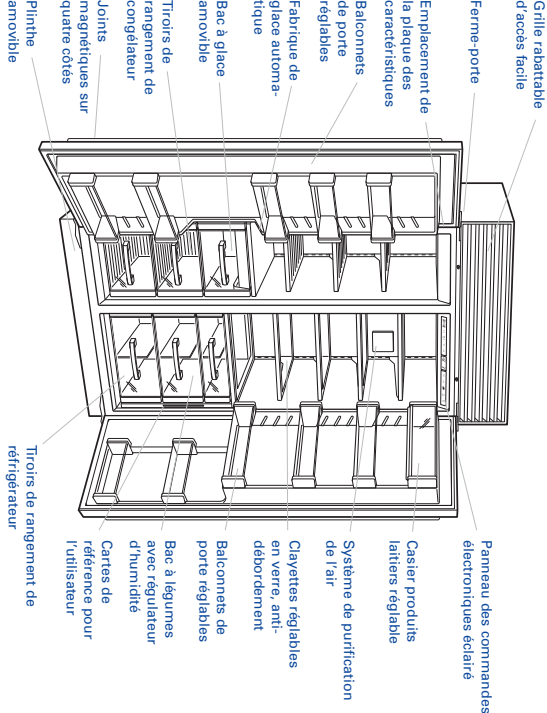
MODÈLE ICBBI-36UG
MODÈLE BOTTOM AVEC PORTE VITRÉE



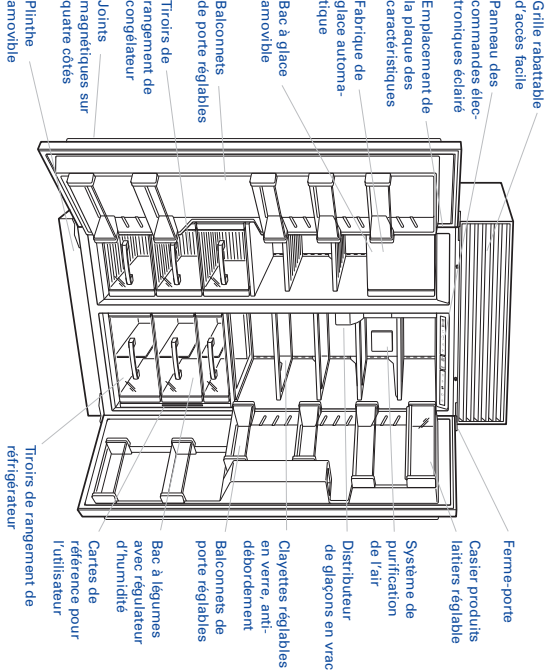
MODÈLE ICBBI-36S
RÉFRIGÉRATEUR | CONGÉLATEUR SIDE-BY-SIDE



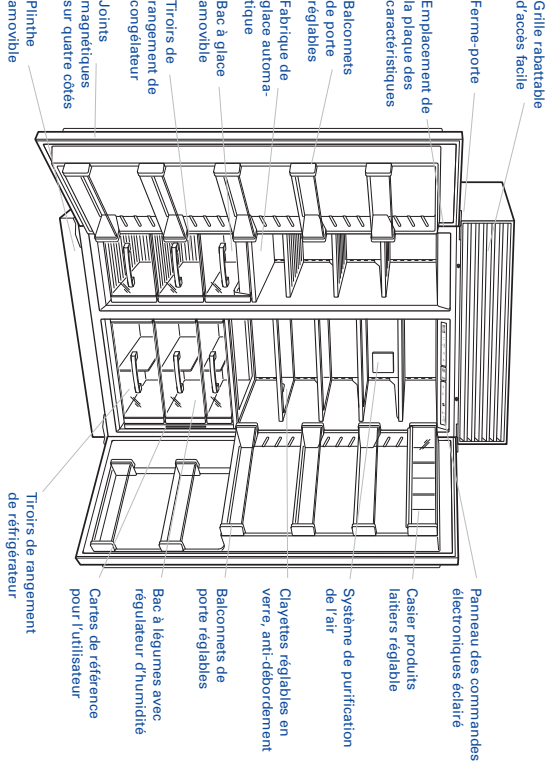
MODÈLE ICBBI-42S
RÉFRIGÉRATEUR | CONGÉLATEUR SIDE-BY-SIDE



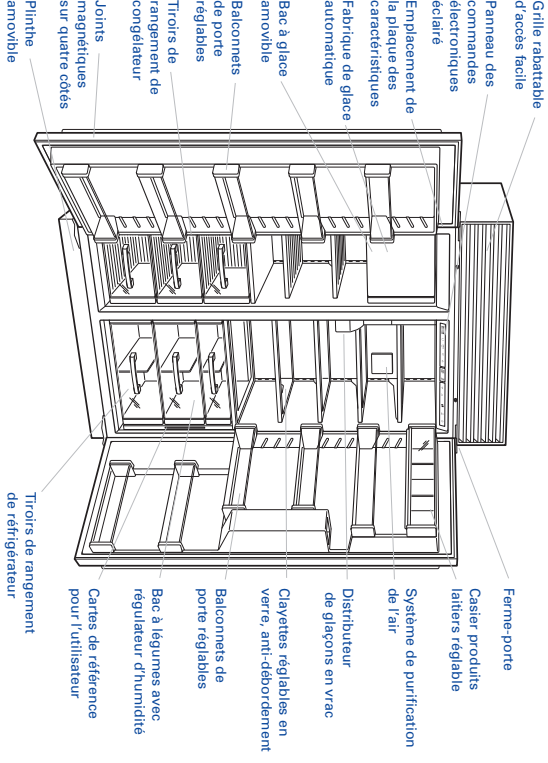
MODÈLE ICBBI-42SD
MODÈLE SIDE-BY-SIDE AVEC DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS ET D'EAU



MODÈLE ICBBI-48S
RÉFRIGÉRATEUR | CONGÉLATEUR SIDE-BY-SIDE



MODÈLE ICBBI-48SD
MODÈLE SIDE-BY-SIDE AVEC DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS ET D'EAU



SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION DOUBLE

La gamme des appareils encastrables perpétue la tradition de qualité et de fiabilité supérieures de Sub-Zero. Sub-Zero a été le précurseur dans la mise au point d'un système de réfrigération double offrant une fraîcheur des denrées optimale et une congélation idéale dans des compartiments indépendants parfaits. Le réfrigérateur et le congélateur maintiennent des températures précises et constantes. La réfrigération double conserve la fraîcheur des denrées plus longtemps que tout autre système.

Elle permet aussi au congélateur de maintenir une température constante à un degré près par rapport à celle que vous avez définie dans la plage de -23 °C à -15 °C que nous vous proposons, sans avoir à subir l'humidité et les odeurs indésirables du réfrigérateur. Parallèlement, vous pouvez régler la température du réfrigérateur selon une plage de 1 °C à 7 °C, afin d'obtenir les degrés d'humidité prévus pour une conservation plus longue des denrées.

Enfin, le système de réfrigération double Sub-Zero est plus éconergétique que les systèmes de réfrigération simple traditionnels. En effet, lorsque le réfrigérateur est fréquemment ouvert pendant la journée, le congélateur n'a pas besoin de transférer d'air très froid et sec vers le réfrigérateur. Celui-ci utilise plutôt l'air humide pour conserver les denrées au frais, ce qui réduit la consommation d'énergie.

SYSTÈME DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Le système de contrôle électronique de votre appareil encastrable Sub-Zero surveille et affiche avec précision les températures des compartiments à un degré près par rapport aux températures que vous avez pré-réglées. Il surveille également le fonctionnement de l'appareil et vous avertit en cas de problème. Le panneau de contrôle se trouve dans la partie réfrigérateur de tous les modèles, à l'exception du modèle ICBBI-36F où il se trouve dans la section congélateur. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Votre nouvel appareil encastrable a été minutieusement inspecté et testé avant de quitter l'usine Sub-Zero. Les températures sont pré-réglées à 3 °C pour la section réfrigérateur et à -18 °C pour la section congélateur. Les températures sont affichées à l'afficheur du panneau de contrôle.

Pour les appareils combinés, vous avez deux jeux de touches  et  sur le panneau de contrôle, l'un pour la section réfrigérateur, l'autre pour la section congélateur. Les modèles ICBBI-36F, ICBBI-36FG et ICBBI-36F n'ont qu'un jeu de touches  et .

Pour régler la température de l'une des sections, enfoncez les touches  ou  sur le panneau de contrôle.

Les plages de températures sont de -23 °C à -15 °C dans la section congélateur et de 1 °C à 7 °C dans la section réfrigérateur. Prenez note qu'il est normal que les températures fluctuent légèrement selon les conditions extérieures telles qu'une porte ouverte, le degré d'humidité ou la température de la pièce.

REMARQUE IMPORTANTE : L'appareil a toujours besoin d'un délai de 24 heures pour atteindre la température que vous avez définie.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le panneau de contrôle de tous les modèles encastrables Sub-Zero possède une touche . Cette touche permet de coudele courant alimentant l'appareil. Lorsque l'alimentation électrique est coupée, le témoin OFF apparaît à l'afficheur du panneau de contrôle. Cette touche  vous permet d'éviter d'avoir à couper le courant au disjoncteur ou de débrancher l'appareil. Pour l'entretien ou le remplacement d'une ampoule, débranchez l'appareil à la prise avant de changer l'ampoule. Le cordon électrique se trouve dans le coin extrême droit derrière la grille rabattable.

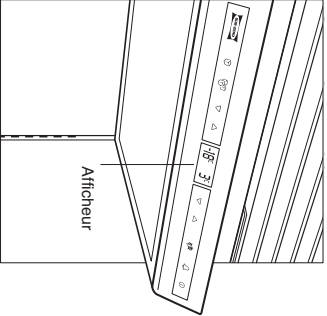
FONCTION D'ALARME

Tous les appareils encastrables sont pourvus d'une fonction d'alarme qui émet un bip sonore si une porte reste entrouverte.

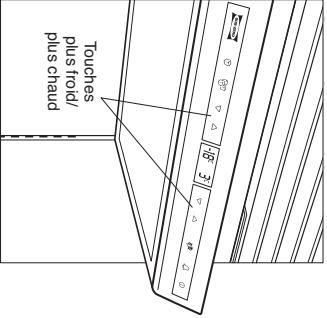
Cette alarme retentit au bout de trente secondes. Elle peut être désactivée en appuyant sur la touche . Lorsque l'alarme est activée, le témoin  apparaît à l'afficheur du panneau de contrôle.

CONTRÔLE DE LA FABRIQUE DE GLACE

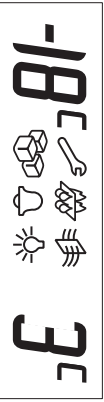
Le panneau de contrôle des modèles encastrables dotés d'une fabrique de glace possède une touche . Cette touche permet d'activer ou de désactiver la fabrique de glace. Lorsque la fabrique de glace est activée, le témoin  s'allume à l'afficheur du panneau de contrôle. Il est également possible d'activer la fabrique de glace à l'aide de la touche , qui active la fonction « Glace Max ». Le témoin  s'allume à l'afficheur du panneau de contrôle lorsque cette fonction est activée. Utilisez la touche  pour arrêter le fonctionnement de la fabrique de glace pendant les périodes d'absence prolongée.



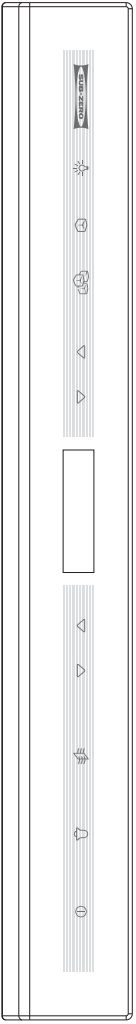
Afficheur du panneau de contrôle électronique



Touches de réglage des températures



Panneau des commandes (Modèle ICBBI-30UG)



Afficheur

SYSTÈME DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

MODE SHABBAT (STAR-K)

Tous les modèles encastrables proposent le mode Shabbat, afin d'observer certains rites religieux exigeant que les éclairages et la fabrique de glace soient éteints.

Pour activer le mode Shabbat alors que l'appareil est en marche, appuyez sur la touche  Le mot « OFF » apparaît aussitôt dans l'afficheur du panneau de contrôle. Votre appareil est alors hors tension.

Appuyez ensuite sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 10 secondes. Ceci a pour effet de remettre l'appareil sous tension et d'éteindre les éclairages et la fabrique de glace. Pour revenir au fonctionnement normal, pressez puis relâchez la touche .

Pour de plus amples renseignements sur la conformité aux normes Star-K, consultez le site www.star-k.org.

AFFICHAGE VISUEL DES AVERTISSEMENTS DE MAINTENANCE

Le panneau de contrôle surveille les températures du réfrigérateur et du congélateur, ainsi que la fabrique à glace. En cas de problème de température ou de fabrication de glace, vous en serez averti(e) par un témoin clignotant ou illuminé  à l'afficheur du panneau de contrôle. Ce témoin  peut également être illuminé si le condenseur a besoin d'être nettoyé. Avant de contacter un réparateur, vérifiez si la zone de votre condenseur a besoin d'être nettoyée. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du condenseur, page 51.

ACCESSOIRES

Des accessoires sont offerts en option chez votre revendeur Sub-Zero. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur le plus proche, consultez notre site Internet, subzero.com.

RANGEMENT DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

TIROIRS DE RANGEMENT

Pour retirer un tiroir de rangement dans la section réfrigérateur, tirez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête. Soulevez légèrement le devant du tiroir et tirez le tiroir vers l'avant sans l'incliner. Reportez-vous à la figure ci-après.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'ouverture de la porte est limitée à un angle de 90°, les balconnets de porte peu profonds devront être retirés en bas de la porte pour permettre le retrait d'un tiroir.

Pour le remettre en place, poussez les coulisses du tiroir dans le réfrigérateur. Alignez le tiroir sur les coulisses, puis enfoncez le tiroir directement sur celles-ci jusqu'au fond. Le devant du tiroir doit tomber légèrement et s'enclencher une fois qu'il est correctement engagé dans les coulisses.

BALCONNETS DE PORTE ET COMPARTIMENT DESTINÉ AUX PRODUITS LAITIERS

Les balconnets de porte et le compartiment destiné aux produits laitiers peuvent se régler dans les guides des montants de porte.

REMARQUE : Les modèles à porte vitrée n'ont ni balconnet de porte, ni compartiment destiné aux produits laitiers.

Pour retirer un balconnet ou le compartiment destiné aux produits laitiers, soulevez l'un ou l'autre pour le dégager par le bas. Pour les remettre en place, enfoncez-les dans les guides en appuyant dessus. Reportez-vous à la figure ci-après.

CLAYETTES AJUSTABLES EN VERRE

Veillez à lire et bien comprendre les directives ci-après avant de retirer ou d'ajuster les clayettes. Pour retirer ou ajuster les clayettes, soulevez d'abord la clayette à l'avant, puis soulevez-la et enlevez-la des guides de la paroi arrière du réfrigérateur. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

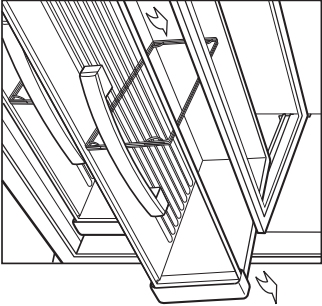
Si l'ouverture de la porte est limitée à un angle de 90°, les balconnets de porte devront être retirés pour permettre le retrait d'une clayette. Soulevez et faites pivoter l'extrémité de la clayette la plus proche de la porte vers le haut puis retirez-la.

Pour replacer une clayette, insérez-la dans les guides à l'arrière du réfrigérateur en soulevant légèrement l'avant de l'étagère. Tandis que vous poussez l'étagère, abaissez la partie avant de celle-ci jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.

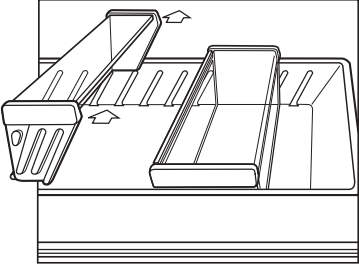
REMARQUE IMPORTANTE : Manipulez toujours les clayettes en verre avec précaution pour ne pas les casser ou rayer l'intérieur.

▲ MISE EN GARDE

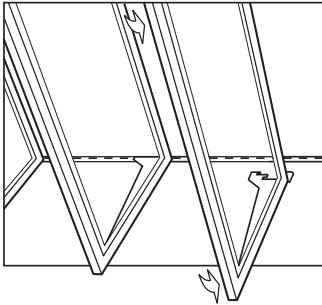
Veillez à toujours réchauffer les clayettes en verre à température ambiante avant de les mettre dans l'eau chaude.



Retrait des tiroirs de rangement de réfrigérateur



Retrait de balconnet de porte



Retrait de clayette réglable en verre

RANGEMENT DANS LE CONGÉLATEUR

RETRAIT DES PANIERS DU CONGÉLATEUR

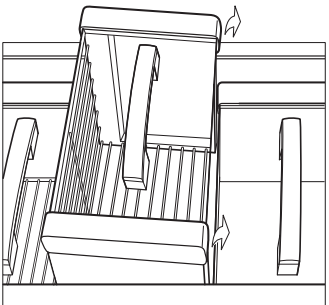
Modèles **Armoire congélateur et side-by-side** :

Videz d'abord le panier du congélateur. Pour retirer le panier, tirez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous trouverez deux pinces en métal derrière les deux coins inférieurs du devant du panier. Tirez ces pinces vers l'avant du panier, puis soulevez et faites basculer le panier vers le haut.

REMARQUE IMPORTANTE : Pour retirer les paniers des modèles ICBBI-36S, ICBBI-42S ou ICBBI-42SD, il faut soulever le panier et le sortir par l'ouverture dans les montants de porte après l'avoir désengagé des coulisses.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'ouverture de la porte des modèles ICBBI-36F ou ICBBI-36S est limitée à un angle de 90°, il sera peut-être nécessaire de retirer le panier et/ou l'étagère qui se trouve au-dessus avant de pouvoir enlever le panier.

Pour le remettre en place, poussez les coulisses du tiroir dans le congélateur. Alignez le panier sur les coulisses, puis enfoncez le panier directement sur celles-ci jusqu'au fond. Appuyez l'avant du panier vers le bas afin d'engager les pinces du panier sur les coulisses.



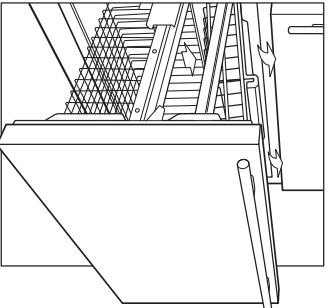
Retrait de paniers du congélateur—
Modèles Armoire congélateur et
side-by-side

Modèles **bottom** : Videz d'abord les paniers du

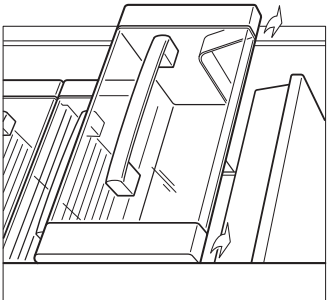
congélateur. Pour retirer le panier supérieur du congélateur, soulevez le devant et tirez vers l'avant pour dégager le panier. Pour retirer le panier inférieur du congélateur, soulevez le panier directement vers le haut pour le sortir. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour remettre le panier inférieur du congélateur, insérez le panier dans les dispositifs de retenue aux quatre coins. Pour remettre le panier supérieur du congélateur, posez le panier sur les coulisses. Faites coulisser le panier vers l'arrière. Vous entendrez un cliquetis lorsqu'il sera enclenché.

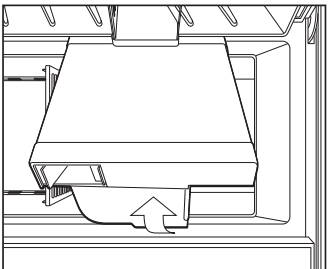
REMARQUE IMPORTANTE : Videz d'abord les paniers du congélateur avant de les retirer.



Retrait de paniers du congélateur—
Modèles bottom



Retrait du bac à glace—Modèles
ICBBI-36S, ICBBI-42S et ICBBI-48S



Retrait du bac à glace—Modèles
ICBBI-42SD et ICBBI-48SD

RETRAIT DU BAC À GLACE

Modèles **bottom et modèle ICBBI-36F** : Pour

retirer le bac à glace, tirez le tiroir du congélateur ou le panier jusqu'à ce qu'il s'arrête, soulevez le bac à glace pour le retirer.

Modèles **ICBBI-36S, ICBBI-42S et ICBBI-48S** :

Pour retirer le bac à glace, tirez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête. Soulevez ensuite le bac pour dégager le dispositif de support le long du rebord arrière du bac. Une fois le bac dégagé du support, continuez à le tirer jusqu'à ce qu'il soit sorti. Si l'ouverture de la porte est limitée à un angle de 90°, répétez la procédure, mais lorsque vous soulevez le bac à glace, faites pivoter le côté droit du bac vers vous pour le sortir. Ainsi le bac à glace évitera de heurter la porte. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Modèles **ICBBI-42SD et ICBBI-48SD** : Pour

retirer le bac à glace, tirez le bac partiellement, puis faites tourner le côté droit du bac tout en continuant à le tirer pour le faire sortir. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

FONCTIONNEMENT DE LA FABRIQUE DE GLACE

La fabrique de glace de votre congélateur Sub-Zero est entièrement automatique et a été testée à l'usine. Pour commencer à fabriquer des glaçons, activez la touche  sur le panneau de contrôle.

La fabrique de glace ne s'interrompt pas lorsque le bac à glace n'est pas en place.

Lorsque vous retirez le bac à glace pour une longue période, désactivez la fabrique de glace en enfonçant la touche  sur le panneau de contrôle.

PRODUCTION DE GLACE

La fabrique de glace est conçue pour produire suffisamment de glace pour un usage familial normal. La fréquence des cycles de production de glace varie selon la charge, l'ouverture des portes et la température ambiante. En moyenne, un cycle de production de glace (huit glaçons par cycle) devrait avoir lieu toutes les deux heures.

La fabrique de glace fonctionne selon une pression d'eau de 2,1 à 6,9 bars. Dans certains cas, un système de filtration à osmose inversé peut ne pas suffire pour maintenir une pression minimale.

REMARQUE IMPORTANTE : Si les glaçons ne sont pas utilisés régulièrement, ils ont tendance à s'agglutiner. Pour éviter cette situation, videz le bac pour renouveler les glaçons le cas échéant.

ACCESSOIRES

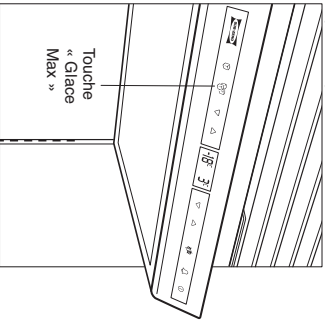
Des accessoires sont offerts en option chez votre revendeur Sub-Zero. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur le plus proche, consultez notre site Internet, subzero.com.

FONCTION « GLACE MAX »

La fonction « Glace Max » permet d'accroître la production de glace pour faire face à un surcroît temporaire de demande. La production de glace accrue durera 24 heures à l'issue de quoi, la production reviendra à son niveau normal. Vous pouvez prévoir une augmentation de 40 % dans la production de glace lorsque cette fonction est activée.

Pour activer la fonction « Glace Max », appuyez sur la touche  du panneau de contrôle de sorte que le témoin  s'allume dans l'afficheur. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour désactiver la fonction « Glace Max », il vous suffit d'appuyer sur la touche  et l'appareil reviendra au niveau normal de production de glace.



Touche « Glace Max »

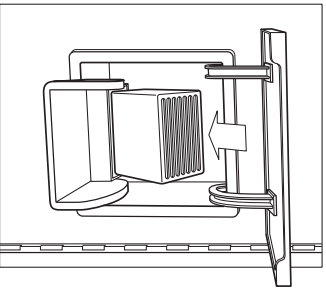
SYSTÈME DE PURIFICATION DE L'AIR

Tous les modèles encastrables Sub-Zero, à l'exception du modèle ICBBI-36F, sont équipés d'un système de purification de l'air avancé. Ce système permet de réduire les bactéries, les odeurs et le gaz éthylène à l'origine du mûrissement prématuré des fruits et légumes. La cartouche de purification de l'air a été installée en usine et se trouve dans le réfrigérateur, à droite sur la paroi arrière.

La cartouche de purification de l'air dure environ un an. Le témoin  s'allume à l'afficheur du panneau de contrôle lorsqu'il faut la remplacer. Pour cela, saisissez le couvercle extérieur par le bas et tirez-le vers l'avant. Il va se rabattre vers le haut et exposer un autre rabat et la cartouche. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Tirez le rabat vers l'avant par le haut pour faire sortir la cartouche de son logement. Retirez la cartouche.

Pour la replacer, mettez la nouvelle cartouche en place, le connecteur dirigé vers le bas. Une fois en place, refermez le rabat jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Rabattez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il soit fermé contre la paroi.

Une fois la cartouche de purification de l'air remplacée, appuyez sur la touche  du panneau de contrôle pendant cinq secondes. Cela va réinitialiser le témoin de purification de l'air et il va s'éteindre.



Cartouche de purification de l'air

CARTOUCHE DE REMPLACEMENT

Vous pouvez commander des cartouches de purification de l'air de remplacement auprès de votre revendeur Sub-Zero.

**LAMPE CONTENANT DU MERCURE**
Gérez conformément à la législation sur la mise au rebut de produits de même nature.

REMARQUE IMPORTANTE : La garantie pour la cartouche de purification de l'air fournie avec l'appareil ne couvre que les défauts de matériau ou vices de fabrication et non pas le remplacement du fait de l'utilisation normale.

DISTRIBUTEUR D'EAU ET DE GLACE

Pour les modèles à distributeur ICBBI-42SD et ICBBI-48SD, le distributeur automatique d'eau et de glaçons vous permet d'avoir des glaçons et de l'eau glacée sans avoir à ouvrir les portes.

FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS

Pour utiliser le distributeur de glaçons pour les modèles Models ICBBI-42SD et ICBBI-48SD, posez un verre sur la grille d'eau du distributeur, puis appuyez sur la touche  sur le distributeur et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous ayez tous les glaçons dont vous avez besoin. Pour obtenir des quantités plus importantes de glace, ouvrez la porte du réfrigérateur et mettez un récipient sous la gouttière du distributeur, puis appuyez sur la touche **GLACE EN VRAC** sur la paroi gauche à l'intérieur de la section réfrigérante. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Lorsque vous aurez mis la fabrique de glace en marche la première fois, débarrassez-vous des premiers glaçons produits — car ils risquent d'être décolorés du fait des nouvelles tuyauteries.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez un verre stable pour récupérer les glaçons. Les verres fragiles peuvent se casser. Pour éviter aussi de casser les verres, veillez à ce qu'ils soient posés verticalement sur la grille d'eau.

DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS

Les modèles ICBBI-42SD et ICBBI-48SD sont dotés d'une fonction permettant de limiter la quantité maximale de glace distribuée chaque fois que l'on appuie sur la touche .

Pour recevoir des glaçons, maintenez la touche  enfoncée pendant environ deux secondes. Le distributeur va mesurer les glaçons pendant environ deux secondes, les accumuler directement au-dessus du verre, puis les faire tomber dans le verre. Si l'on désire moins de glaçons, maintenez la touche  enfoncée pendant moins de deux secondes. Si l'on désire plus de glaçons, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le cycle de distribution recommence.

REMARQUE IMPORTANTE : Veillez à ce que les touches du distributeur soient propres et sèches lorsque vous y appuyez dessus pour éviter tout problème lors de l'utilisation du distributeur.

CONSEILS POUR LE FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS

- S'il n'y a pas de glace, veillez à ce que la fabrique de glace soit activée et le témoin  allumé à l'afficheur du panneau de contrôle.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de glaçons dans le bac à glace. Reportez-vous à la section sur le retrait du bac à glace, page 47.

- Assurez-vous que le bac à glace est bien enfoncé et qu'il engage le moteur de la vis sans fin à l'arrière du bac. S'il n'est pas complètement enfoncé, appuyez sur le bac à glace et appuyez sur la touche  du distributeur simultanément.

- Appuyez sur la touche  du distributeur. Si vous n'entendez pas le bruit du moteur de la vis sans fin, attendez cinq minutes puis essayez à nouveau. Si vous n'entendez pas le bruit du moteur de la vis sans fin après cette deuxième tentative, contactez votre revendeur Sub-Zero.

- Si le distributeur de glaçons n'a pas servi pendant longtemps, les glaçons se seront peut-être collés les uns aux autres. Pour éviter cette situation, videz le bac pour renouveler les glaçons le cas échéant.

FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR D'EAU

Pour utiliser le distributeur d'eau pour les modèles Models ICBBI-42SD et ICBBI-48SD, posez un verre sur la grille d'eau du distributeur, puis appuyez sur la touche  sur le distributeur et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le verre soit rempli.

La première fois que vous utiliserez le distributeur d'eau, purgez le système d'eau et le réservoir pendant trois minutes. Cela permettra de purger tout l'air présent dans le système ainsi que toute matière étrangère présente dans la nouvelle tuyauterie.

Au départ, pour que l'eau coule correctement du distributeur, il faut enfoncer la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'eau coule librement du distributeur. Il vous faudra peut-être maintenir la touche enfoncée pendant soixante secondes, le temps que le réservoir interne se remplisse d'eau.

REMARQUE IMPORTANTE : Le réservoir d'eau glacée est fixé à l'intérieur du réfrigérateur. Il faudra plusieurs heures pour refroidir l'eau à la température du réfrigérateur la première fois ou après s'être servi plusieurs fois du distributeur.

⚠ MISE EN GARDE

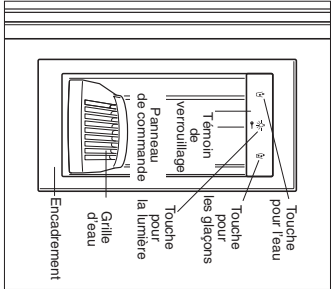
Limitez le fonctionnement ininterrompu du distributeur d'eau et/ou de glaçons à sept minutes au plus pour éviter d'endommager l'équipement.

ÉCLAIRAGE DU DISTRIBUTEUR

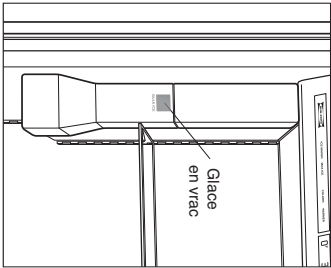
Pour les modèles avec distributeur, vous avez trois modes d'éclairage pouvant être obtenus l'un après l'autre en appuyant sur la touche  du distributeur.

- Toutes les lumières OFF
- Toutes les lumières ON (touche bleue et distributeur blanc)

- Lumières des touches ON uniquement
- Lorsque vous vous servez du distributeur (eau ou glaçons), toutes les lumières s'allument jusqu'à ce que vous ayez terminé. L'éclairage reprend ensuite le mode choisi antérieurement.



Encastrement du distributeur pour les modèles ICBBI-42SD et ICBBI-48SD



Distributeur de glace en vrac sur les modèles ICBBI-42SD et ICBBI-48SD

DISTRIBUTEUR D'EAU ET DE GLAÇONS

GRILLE D'EAU DU DISTRIBUTEUR

Pour les modèles avec distributeur, la grille d'eau se trouvant sur la surface d'accueil du distributeur permet de récupérer les déversements peu importants pour qu'ils puissent ensuite s'évaporer. Il n'y a pas de drain à cet endroit-là. Veillez donc à ne pas verser d'eau dans la grille d'eau. Pour nettoyer, retirez la grille d'eau en appuyant sur l'angle avant gauche de la grille et en la soulevant.

VERROUILLAGE

Pour les modèles avec distributeur, la fonction verrouillage sert à empêcher toute distribution d'eau ou de glaçons par inadvertance. Lorsque le distributeur est verrouillé, toutes les touches du distributeur sont désactivées afin de pouvoir nettoyer ou d'empêcher de jeunes enfants d'utiliser le distributeur.

Pour activer la fonction verrouillage, maintenez la touche  enfoncée sur le distributeur jusqu'à ce que la touche clignote une fois que l'icône rouge  s'allume (environ cinq secondes). L'éclairage restera au mode choisi avant que la fonction verrouillage ne soit activée.

Pour désactiver la fonction verrouillage, maintenez la touche  enfoncée sur le distributeur jusqu'à ce que la touche clignote une fois que que l'icône rouge  s'éteigne (environ cinq secondes). L'éclairage restera au mode choisi avant que la fonction verrouillage ne soit désactivée.

ABSENCE PROLONGÉE

Si vous vous absentez pour une période prolongée, coupez le courant à l'appareil. Videz tout le contenu et bloquez les portes de façon à ce qu'elles demeurent entrouvertes. Un espace de 25 mm laissera pénétrer l'air frais et maintiendra l'intérieur sec et exempt d'odeur.

Pour une courte absence, enlevez toutes les denrées périssables. Arrêtez le fonctionnement de la fabrique de glace et videz le bac à glaçons. Ne changez pas les réglages des commandes.

Si l'appareil est mis en service provisoirement et hors service ensuite, laissez les portes entrouvertes pour laisser circuler l'air frais dans l'appareil. N'oubliez pas de coudele courant alimentant l'appareil.

Si l'observation de votre religion exige que vous éteigniez l'éclairage et arrêtez le fonctionnement de la fabrique de glace (mode Shabbat), reportez-vous à la section sur le Mode Shabbat, page 46.

▲ MISE EN GARDE

Maintenez les portes ouvertes lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. L'accumulation d'humidité, même pendant les périodes les plus courtes pourraient avoir un effet corrosif sur les surfaces en métal intérieures.

FONCTIONNEMENT

FERMETURE DES PORTES ET TIROIR

Modèles bottom : La porte de votre réfrigérateur est équipée d'un système de fermeture de porte à came pour aider à la fermer. Lorsque la porte est ouverte à environ 110 degrés, la came va maintenir la position ouverte si la porte s'arrête. Lorsque vous fermez la porte, la came prend le relais lorsque l'ouverture n'est plus qu'à 15 degrés pour aider à refermer la porte.

Le tiroir du congélateur est doté d'un mécanisme d'auto-fermeture. L'inclinaison, intégrée aux mécanismes de roulement du tiroir, utilise la pesanteur pour aider à fermer le tiroir.

Si votre appareil encastrable est installé en coin, il serait peut-être souhaitable d'installer un arrêt de porte optionnel dont le but est de limiter l'angle d'ouverture de la porte à 90 degrés. Cet arrêt de porte est fourni avec chaque modèle encastrable et expédié dans un sac en plastique placé à l'endroit où se trouve la grille.

FERMETURE DE LA PORTE

Modèles Armoire réfrigérateur, Armoire congélateur et side-by-side : Les portes de votre réfrigérateur et de votre congélateur sont dotées de mécanismes de fermeture à ressort. Lors de la fermeture des portes, le ferme-porte s'engage pour assurer une fermeture hermétique de celles-ci. Un arrêt de porte à 90 degrés est fourni avec chaque appareil et expédié dans un sac en plastique placé à l'endroit où se trouve la grille.

MOTEUR DU VENTILATEUR DU CONDENSATEUR

Tous les modèles encastrables Sub-Zero ont un ventilateur derrière la grille destiné à refroidisseur la zone du condensateur. Ce ventilateur fonctionne avec n'importe lequel des deux compresseurs.

DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Votre appareil Sub-Zero est équipé d'un système de dégivrage automatique. La section réfrigérateur va se dégivrer pendant chaque cycle d'arrêt du compresseur du réfrigérateur. La section congélateur est contrôlée par un système de dégivrage adaptatif économiseur d'énergie qui dégivre lorsque c'est nécessaire.

BRUITS

Pendant le fonctionnement normal de l'appareil, certains bruits peuvent être perçus. L'acoustique environnante, comme les murs, le sol et les meubles peuvent influencer sur les sons émis par votre appareil. Par exemple, un gargarillis ou un bruit d'écoulement d'eau indique généralement que du fluide frigorigène circule dans la tuyauterie. Dans les modèles ICBI-42SD et ICBI-48SD, le moteur du distributeur de glaçons à l'intérieur de la porte du réfrigérateur se coupe cinq secondes après que la touche  ou  a été relâchée.

Pendant la fabrication des glaçons, il est possible d'entendre le bruit de la glace tombant dans le bac ou le bruit du robinet de prise d'eau qui remplit la fabrique de glace d'eau. Pendant le dégivrage du congélateur, vous pourriez entendre des crépitements et/ou des grésillements tandis que la chaleur du système de dégivrage enlève le givre du serpentín du congélateur et que l'eau coule dans la cuve.

Pendant le fonctionnement des compresseurs, vous pourriez entendre un léger bourdonnement. Lors de la mise en marche ou de l'arrêt du compresseur, vous pourriez percevoir des vibrations pendant quelques secondes.

Certains de ces bruits peuvent s'accroître lorsque les portes sont ouvertes.

NETTOYAGE

EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Finition en acier inoxydable Classique : Pour nettoyer les surfaces extérieures d'un modèle en acier inoxydable Classique, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux 100 % non pelucheux.

Selon l'emplacement et le type de votre éclairage, les effets d'ombres peuvent varier sur les composants et les zones des gros appareils.

Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de grain de la finition. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec l'acier inoxydable.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Pour nettoyer les surfaces intérieures et les pièces amovibles, utilisez une solution douce composée de savon doux, d'eau tiède et d'un peu de bicarbonate de soude. Rincez et séchez complètement. Évitez de mettre de l'eau sur les éclairages, sur le panneau de contrôle et l'afficheur.

⚠ MISE EN GARDE

Ne plongez pas les clayettes en verre froides dans de l'eau chaude. N'y versez pas d'eau chaude dessus non plus.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR

Pour nettoyer l'emplacement du distributeur des modèles ICBI-42SD et ICBI-48SD, utilisez une solution douce composée de savon doux, d'eau tiède et d'un peu de bicarbonate de soude. Essuyez les éclaboussures après avoir retiré la grille d'eau du distributeur.

Pour les parties en acier inoxydable du distributeur sur les modèles ICBI-42SD et ICBI-48SD, il est possible d'avoir recours à la procédure de nettoyage de l'extérieur en acier inoxydable décrite plus tôt.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Sur tous les modèles intégrables Sub-Zero, le condensateur est situé derrière la grille. Tirez d'abord sur le bord inférieur de la grille et faites-la basculer vers l'avant. Ensuite, à l'aide d'une brosse à poils doux et d'un aspirateur, enlevez la poussière et les peluches du condensateur. Pour repérer l'emplacement du condensateur, reportez-vous à l'illustration ci-dessous. **REMARQUE** : Pour éviter de plier les ailettes du condensateur, assurez-vous de passer l'aspirateur dans le sens des ailettes (de haut en bas). Le condensateur doit être nettoyé tous les trois à six mois.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation électrique au panneau des commandes. Lorsque vous nettoyez le condensateur, mettez des gants afin d'éviter de vous blesser avec les bords coupants des ailettes du condensateur.

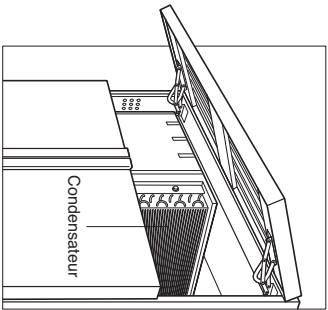
⚠ MISE EN GARDE

Si vous ne nettoyez pas le condensateur, des pertes de température, des défaillances mécaniques ou des dommages pourraient se produire.

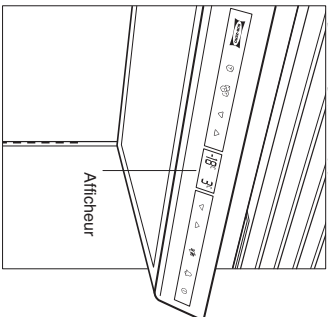
NETTOYAGE DES APPAREILS COMBINÉS

Pour les modèles bottom et side-by-side, il est possible de désactiver une section de votre appareil pendant une longue période dans que l'autre section en soit affectée.

Désactivez d'abord l'appareil. Appuyez ensuite sur la touche  de la section que vous voulez désactiver et maintenez-la enfoncée. Tout en maintenant la touche  enfoncée, appuyez sur la touche . Puis relâchez les deux touches. La section désactivée disparaît à l'afficheur du panneau de contrôle. Répétez le processus pour remettre cette section en marche Consultez la section sur le Système de contrôle électronique, page 45.



Emplacement du condensateur



Afficheur du panneau de contrôle

ÉCLAIRAGE

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque les portes du réfrigérateur ou du congélateur sont laissés ouverts pendant longtemps, la lumière peut s'éteindre. Cela permet d'éviter que les pièces internes ne surchauffent. Pour réinitialiser l'éclairage, fermez la porte pendant 15 à 30 minutes.

Votre appareil encastrable Sub-Zero est doté d'ampoules d'appareil électroménager uniques de 40 watts (réf. N° 7009935) dans les sections réfrigérateur et congélateur.

REMARQUE IMPORTANTE : Débranchez l'appareil avant de remplacer une ampoule. Le cordon électrique se trouve dans le coin extrême droit derrière la grille rabattable.

ÉCLAIRAGE PAR PLAFONNIER

Pour remplacer les ampoules, vous devez d'abord retirer l'écran protecteur du plafonnier du réfrigérateur ou du congélateur. Soutenez l'écran d'une main et faites-le glisser délicatement jusqu'à ce que les encoches situées sur le côté de l'écran protecteur de lampe dépassent les goujons de fixation sur les supports supérieurs. Retirez ensuite l'écran. Vous pouvez maintenant accéder aux ampoules. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Modèles ICBBI-36RG, ICBBI-30UG et

ICBBI-36UG : Comme pour tous les appareils Sub-Zero, les éclairages des modèles à porte vitrée s'allument tous lorsque la porte est ouverte. Dans le cas des appareils ICBBI-36RG, ICBBI-30UG et ICBBI-36UG, vous pouvez toutefois avoir un éclairage tamisé même lorsque la porte est fermée. Vous pouvez facilement désactiver cette fonction en appuyant sur la touche  du panneau de contrôle. Le témoin  apparaît lorsque l'éclairage ambiant est activé.

ÉCLAIRAGE DES BACS À LÉGUMES

L'éclairage des bacs à légumes se situe derrière le bac à légumes supérieur et est fixé à la paroi arrière du réfrigérateur. Pour retirer l'écran protecteur, il faut tout d'abord sortir le bac à légumes. Retirez ensuite la clayette du bac à légumes supérieur. Puis mettez les deux mains sous les côtés droit et gauche inférieurs de l'écran protecteur et poussez vers le haut. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

ÉCLAIRAGE DU CONGÉLATEUR

Modèles ICBBI-30U, ICBBI-30UG, ICBBI-36U et

ICBBI-36UG : L'éclairage du congélateur se situe dans la partie avant supérieure du compartiment du congélateur. Pour retirer l'écran protecteur de lampe, appuyez délicatement sur celui-ci pour le dégager des guides.

Modèles ICBBI-42S et ICBBI-48S :

L'éclairage des paniers du congélateur se trouve au-dessus du bac à glace. Pour accéder aux ampoules, retirez le bac. Poussez ensuite le bac vers le fond de l'appareil. Une fois que le bac à glace se trouve contre la paroi arrière de l'appareil, vous pourrez accéder à l'ampoule sous la clayette fixe se trouvant devant la fabrique de glace.

Modèles ICBBI-42SD et ICBBI-48SD :

Pour accéder à l'éclairage du congélateur au-dessus du bac à glace, il suffit de retirer le bac à glace. Reportez-vous à la section sur le retrait du bac à glace, page 47. Une fois celui-ci retiré, enlevez l'écran protecteur. Reportez-vous à la section sur l'éclairage par plafonnier, sur cette page.

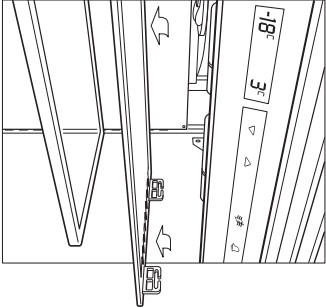
Pour accéder à l'éclairage du congélateur au-dessous du bac à glace, il suffit de retirer l'écran protecteur en verre. Pour cela, appuyez la languette en plastique vers le haut et sortez le verre en le faisant glisser sur les guides.

⚠ MISE EN GARDE

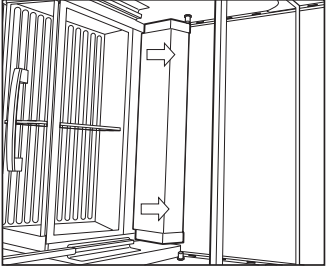
Débranchez l'appareil avant de remplacer une ampoule. Mettez des gants de protection lorsque vous manipulez les ampoules.

ACCESSOIRES

Des accessoires sont offerts en option chez votre revendeur Sub-Zero. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur le plus proche, consultez notre site Internet, subzero.com.



Retrait de l'écran protecteur



Retrait de l'écran protecteur

GARDER LES ALIMENTS FRAIS

Votre appareil Sub-Zero est doté d'un système de réfrigération unique à deux compresseurs grâce auquel les aliments restent frais plus longtemps. Toutefois, la qualité des aliments et l'hygiène alimentaire dépendent également de la manière dont vous vous les manipulez.

Cette section est consacrée aux dernières recommandations sur la manipulation et le rangement pour une conservation optimale des aliments. Pour toute question qui ne serait pas traitée dans la présente, veuillez vous adresser à un organisme universitaire, administratif ou un service public.

La plupart des aliments se détériorent au fil du temps. Les aliments subissent des modifications, de la cueillette ou préparation jusqu'à leur consommation. Les micro-organismes les attaquent, se multiplient et les contaminent.

Les enzymes qui existent naturellement dans les aliments continuent le processus de mûrissement même après la cueillette. Des températures inadéquates peuvent accélérer la détérioration des aliments. Les aliments peuvent se flétrir ou se recroqueviller du fait des fluctuations de l'humidité.

Le système de double réfrigération Sub-Zero est conçu spécialement pour remédier à ces fluctuations et pour conserver vos denrées fraîches le plus longtemps possible. Les systèmes individuels de réfrigération et de congélation ont été conçus afin de maintenir des températures précises et constantes, ainsi que des taux d'humidité adéquats pour une conservation plus longue des aliments. La double réfrigération élimine le transfert des odeurs des aliments frais vers les aliments congelés et ne congèle pas l'humidité de l'air dans les compartiments réservés aux aliments frais.

De plus, une manipulation correcte des aliments peut limiter les altérations qu'ils subissent.

RECOMMANDATIONS DE MANIPULATION

- Respectez les délais et températures de conservation suggérés dans ce guide. Votre appareil Sub-Zero contribue à ralentir le processus de mûrissement en adaptant les températures de chaque section en fonction des besoins.
- Utilisez les compartiments spécifiquement conçus pour les produits laitiers, la charcuterie et les fruits et légumes. Ces compartiments maintiennent des taux d'humidité et des températures spécifiquement adaptés à la conservation optimale de chaque groupe d'aliments.
- Dans les réfrigérateurs, adoptez un système de roulement des aliments (premier entré, premier sorti).
- Lorsqu'un aliment est abîmé, c'est souvent évident. Il se moisit, présente une odeur désagréable et des signes de pourrissement apparaissent. Parfois, la détérioration n'est pas aussi évidente. Si vous pensez qu'un aliment se trouve dans le réfrigérateur depuis trop longtemps, jetez-le. Ne le goûtez pas pour savoir s'il est encore bon.

PRÉSERVER LA QUALITÉ DES ALIMENTS

La plupart des maladies d'origine alimentaire sont causées par des bactéries comme le *staphylocoque*, la *salmonelle*, l'*E. coli* et le *Clostridium botulinum*, la bactérie responsable du botulisme. Ces bactéries prolifèrent rapidement dans la **fourchette des températures dangereuses**, soit entre 4 °C et 60 °C. Ne laissez jamais de nourriture dans cette plage de température pendant plus de deux heures. Une fois que le nombre des bactéries se chiffre en millions, elles peuvent provoquer des maladies. Certaines bactéries peuvent provoquer des symptômes similaires à la grippe, alors que d'autres peuvent être responsables de maladies plus graves, voire mortelles. Les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes déjà malades sont moins de résistance vis-à-vis des intoxications d'origine alimentaire.

Pour réduire le risque d'une maladie d'origine alimentaire, utilisez les techniques suivantes d'hygiène alimentaire :

LORSQUE VOUS FAITES VOS COURSES

- Mettez les paquets de viandes, poissons ou volailles crus dans des sacs en plastique pour éviter le contact des fuites éventuelles avec les autres aliments.
- Achetez les viandes, poissons et volailles en dernier. Ne les laissez jamais dans la voiture chaude lorsque vous avez fini vos courses. Prenez une glacière par temps chaud ou lorsque vous devez parcourir un long trajet.
- Vérifiez les dates de **d'expiration** et de **limite de vente** sur les aliments pour vous assurer de leur fraîcheur. Faites particulièrement attention lorsque vous achetez de la charcuterie. N'achetez que les quantités dont vous aurez besoin pour 1 à 2 jours. Jetez les produits de charcuterie chauds ou froids qui sont restés à température ambiante pendant plus de deux heures.

LORSQUE VOUS ENTREPOSEZ VOS ALIMENTS

- Surveillez les températures de vos sections réfrigérateur et congélateur depuis le panneau de commandes électroniques de votre appareil Sub-Zero. La température du réfrigérateur doit rester à 4 °C ou moins et celle du congélateur à -18 °C.
- Respectez les délais et températures de conservation pour le réfrigérateur et le congélateur suggérés dans ce guide.
- Rangez les viandes, poissons et volailles crus à l'écart des autres aliments. Empêchez les fuites de ces paquets d'entrer en contact avec d'autres aliments.
- Ne goûtez jamais des aliments dont l'aspect ou l'odeur seraient suspects pour en tester la fraîcheur. Jetez-les.
- Pour le rangement au réfrigérateur, laissez les viandes, poissons et volailles crus dans leur emballage d'origine à moins qu'il ne soit déchiré. Une manipulation à répétition de ces aliments peut introduire des bactéries.
- Emballez les aliments conservés dans le réfrigérateur dans du papier d'aluminium ou cellophane ou bien mettez-les dans des sacs en plastique ou des contenants étanches pour les empêcher de se dessécher. Inscrivez la date sur tous les paquets.
- Pour la conservation au congélateur, utilisez du papier à congélation, des sacs à plastique pour congélation ou du papier aluminium pour recouvrir les emballages commerciaux si les aliments doivent être conservés au congélateur pendant plus de deux mois. Cela minimise le risque de déshydratation et de perte de la qualité. Une couche simple en aluminium peut se déchirer et causer une brûlure par le froid.

PRÉSERVER LA QUALITÉ DES ALIMENTS

LORSQUE VOUS PRÉPAREZ VOS ALIMENTS

- Nettoyez tout ce qui entre en contact avec les aliments.
- Lavez-vous les mains pendant 20 secondes avant et après avoir touché les aliments.
- Désinfectez les tables de travail, l'équipement et les ustensiles de cuisine après avoir touché de la viande, du poisson ou de la volaille crus. Rincez avec une solution javellisée diluée (5 ml pour 1 l d'eau).
- Utilisez des torchons de cuisine, des éponges et des chiffons propres. Remplacez régulièrement les éponges.
- Utilisez des gants en plastique jetables si vous avez une plaie ou une brûlure sur les mains.
- Décongelez vos aliments dans le réfrigérateur ou le micro-ondes, pas sur le plan de travail. Lorsque vous décongelez vos aliments dans le micro-ondes, cuisez-les immédiatement après.
- Le seul endroit pour mariner vos aliments doit être le réfrigérateur.
- Rincez les volailles et poissons à l'eau froide avant de les préparer.
- Évitez la contamination croisée lors de vos préparations. Gardez les viandes, poissons et volailles crus et leurs jus à l'écart des autres aliments. Par exemple, n'utilisez pas la même surface, ni les mêmes ustensiles de cuisine pour préparer les aliments crus (viande, volaille, poisson) et la salade.
- Nettoyez soigneusement les planches en bois et plastique utilisées pour découper les aliments. Lavez à l'eau chaude savonneuse et rincez avec une solution javellisée diluée (5 ml pour 1 l d'eau).

LORSQUE VOUS CUISEZ VOS ALIMENTS

- Cuisez toujours la viande à une température interne minimale de 75 °C, les volailles à 80 °C ou plus. Pour les morceaux de plus de 51 mm d'épaisseur, utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température. Pour les morceaux plus minces, la cuisson est terminée lorsque les jus sont transparents (pas roses).
- Si vous cuisez de la viande ou de la volaille congelée, n'ayant pas été décongelée, multipliez la durée de cuisson suggérée pour les ingrédients décongelés par 1,5 fois.
- Faites rôtir les viandes ou les volailles au four à des températures de 165 °C ou plus.
- Cuisez les œufs jusqu'à ce que le blanc et le jaune soient fermes, pas coullants.
- N'utilisez pas de recettes où les œufs ne sont pas cuits ou ne sont que partiellement cuits.
- Si votre micro-ondes est équipé d'une sonde thermique, servez-vous en. Vérifiez les températures des viandes et volailles à trois endroits différents au moins. Faites tourner les aliments pendant la cuisson au micro-ondes.
- Ne goûtez pas les viandes, volailles, œufs ou poissons crus ou partiellement cuits.

LORSQUE VOUS AVEZ DES RESTES

- Mettez les restes au réfrigérateur ou au congélateur dans de petits contenants fermés dans les deux heures qui suivent la cuisson. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de place autour des contenants pour que les aliments puissent se refroidir rapidement.
- Retirez la farce des viandes ou volailles et rangez-la à part.
- Inscrivez la date sur les restes emballés et consommez-les dans les délais prescrits.
- Recouvrez et réchauffez les restes entièrement avant de les servir.
- Portez les sauces, soupes et jus à ébullition.
- Chauffez les autres aliments à 75 °C.
- Si vous pensez qu'un aliment risque d'être abîmé, jetez-le. En cas de doute, débarrassez-vous en.

CONSERVATION DES ALIMENTS FRAIS

La durée de conservation des aliments frais dépend de leur fraîcheur lorsque vous les achetez. Pour conserver vos aliments frais le plus longtemps possible, suivez ces conseils en terme de conservation.

Légumes : Lavez les légumes à l'eau froide et égouttez-les. Rangez-les dans des contenants étanches ou sous cellophane. Les légumes restent frais plus longtemps lorsqu'ils ont conservés dans un milieu à forte humidité.

Fruits : Lavez et séchez les fruits frais. Rangez les fruits les plus aromatiques dans des sacs en plastique. La plupart des fruits restent frais plus longtemps lorsqu'ils ont conservés dans un milieu à faible humidité.

Viandes pré-emballées : Rangez dans leur emballage d'origine. Une fois l'emballage ouvert, réemballez hermétiquement dans du cellophane ou du papier aluminium.

Viandes, poissons et volailles frais : Retirez les emballages du magasin et réemballez dans du cellophane, du papier aluminium ou du papier paraffiné, puis mettez immédiatement au réfrigérateur.

Œufs : Rangez les œufs non lavés dans leur carton ou un casier à œufs. Utilisez dans les trois semaines.

Lait, crème et produits laitiers en pot : Gardez les emballages fermés. Conservez sur une clayette de réfrigérateur et utilisez dans la semaine ou les quinze jours qui suivent.

Fromages : Rangez dans leur emballage d'origine jusqu'à ce que vous les consommiez. Une fois l'emballage ouvert, réemballez hermétiquement dans du cellophane ou du papier aluminium.

Restes : Laissez-les refroidir, puis recouvrez hermétiquement avec du cellophane ou du papier aluminium. Les contenants en plastique hermétiques sont parfaits pour empêcher la déshydratation ou le transfert des odeurs.

ÉTHYLÈNE

Certains fruits et légumes produisent de l'éthylène, un gaz à l'origine du processus de mûrissement. L'éthylène peut entraîner le mûrissement prématuré de certains aliments, mais pour d'autres, il peut favoriser leur détérioration. Pour réduire toute détérioration inutile de vos fruits et légumes, ne rangez pas les fruits et légumes produisant de l'éthylène au même endroit que ceux qui y sont sensibles. Reportez-vous au tableau figurant page 56.

CONSERVATION DES ALIMENTS CONGELÉS

Conservation au congélateur : Enveloppez les aliments dans des matériaux prévus pour la conservation des aliments congelés. L'emballage doit être hermétique à l'air et à l'humidité. **Ne recongelez pas les viandes décongelées.**

Glace : La dureté de la glace dépend de la proportion de crème qui entre dans sa composition. Les glaces de meilleure qualité ont généralement plus de crème et exigent des températures de congélation plus froides pour éviter qu'elles ne se ramollissent. Les glaces ramollies ne suggèrent pas toujours un problème de température.

Veillez à ce que les portes de votre réfrigérateur et de votre congélateur se ferment librement et entièrement. Le fait de mettre trop d'aliments à l'intérieur de l'appareil aura des conséquences sur les températures internes. Ne remplissez pas votre congélateur de larges quantités d'aliments non congelés en espérant les congeler rapidement. Donnez suffisamment de temps à votre congélateur pour que l'air circule autour des aliments non congelés avant d'ajouter d'autres aliments.

SUGGESTIONS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les tableaux de conservation des aliments figurant aux pages suivantes vous donnent des indications précises pour la conservation optimale de vos aliments*, en termes d'hygiène et de qualité. Les températures de conservation recommandées vous aideront à déterminer les conditions de conservation optimales pour vos aliments. En règle générale, les aliments manipulés correctement et conservés à des températures inférieures à 4 °C peuvent être consommés sans problème.

Le fait de conserver les aliments à des températures inférieures à 4 °C permet de rester en dehors de la **fourchette des températures dangereuses**. La durée de conservation pour la réfrigération permet d'empêcher que les aliments ne se détériorent ou deviennent toxiques. Les durées maximales pour les aliments congelés sont établies pour maintenir le goût et la texture. Les aliments congelés plus longtemps que les délais suggérés peuvent être consommés sans problème, mais leur qualité risque d'en souffrir.

VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES

	Température recommandée	Durée de conservation (réfrigérateur)	Durée de conservation (congélateur*)	Commentaires
POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS				
cabillaud, limande, églefin	1 °C	2 jours	6 mois	Congeler dans leur emballage d'origine (deux semaines maximum). Utilisez du papier à congélation, des sacs à plastique pour congélation ou du papier aluminium pour recouvrir les emballages commerciaux si les aliments doivent être conservés au congélateur pendant plus de deux mois.
sole, rascasse noire, perche	1 °C	2 jours	2-3 mois	
maquereau, saumon	1 °C	4 jours	5-9 mois	
crevettes, huîtres	1 °C	1 jour	6 mois	
VIANDES FRAÎCHES				
steaks, rôti de bœuf	1-2 °C	3-5 jours	6-12 mois	Congeler dans leur emballage d'origine (deux semaines maximum). Utilisez du papier à congélation, des sacs à plastique pour congélation ou du papier aluminium pour recouvrir les emballages commerciaux si les aliments doivent être conservés au congélateur pendant plus de deux mois.
côteslettes et rôtis d'agneau	1-2 °C	3-5 jours	6-9 mois	
côteslettes et rôtis de porc et de veau	1-2 °C	3-5 jours	4-6 mois	
autres viandes (abats, langue, foie, etc.)	1-2 °C	1-2 jours	3-4 mois	
HAMBURGER, VIANDES HACHÉES ET POUR RAGOÛT				
Viandes pour hamburgers et ragouts	1-2 °C	1-2 jours	3-4 mois	Congeler dans leur emballage d'origine (deux semaines maximum). Utilisez du papier à congélation, des sacs à plastique pour congélation ou du papier aluminium pour recouvrir les emballages commerciaux si les aliments doivent être conservés au congélateur pendant plus de deux mois.
Viande hachée : dinde, veau, porc, agneau et mélanges	1-2 °C	1-2 jours	3-4 mois	
HOT-DOGS ET VIANDES PRÊT-RÂCHÉES POUR SANDWICH				
hot-dogs (emballage ouvert)	1-2 °C	1 semaine	1-2 mois	Congeler dans un papier à congélation. Vérifiez les dates limites de vente. N'utilisez plus d'une semaine après la date limite de vente mentionnée.
hot-dogs (emballage intact)	1-2 °C	2 semaines	1-2 mois	
viandes prêt-râchées (emballage ouvert)	1-2 °C	3-5 jours	1-2 mois	
viandes prêt-râchées (emballage intact)	1-2 °C	2 semaines	1-2 mois	
BACON & SAUCISSES				
bacon	1-2 °C	7 jours	1 mois	Gardez le produit emballé et conservez aux températures de réfrigérateur suggérées.
saucisses crues (porc, bœuf, dinde)	1-2 °C	1-2 jours	1-2 mois	
saucisses fumées ou chair à saucisse	1-2 °C	7 jours	1-2 mois	
saucisses sèches (saucissons et autres salaisons)	1-2 °C	2-3 semaines	1-2 mois	
JAMBON ET CORNED-BEEF				
corned-beef	1-2 °C	5-7 jours	1 mois	Pour la conservation au congélateur, faites égoutter les jus.
jambon entier	1-2 °C	7 jours	1-2 mois	
moitié de jambon	1-2 °C	3-5 jours	1-2 mois	
tranches de jambon	1-2 °C	3-4 jours	1-2 mois	
VOLAILLES FRAÎCHES				
poulet ou dinde, entier	1-2 °C	1-2 jours	12 mois	Congeler dans leur emballage d'origine (deux semaines maximum). Utilisez du papier à congélation, des sacs à plastique pour congélation ou du papier aluminium pour recouvrir les emballages commerciaux si les aliments doivent être conservés au congélateur pendant plus de deux mois.
poulet ou dinde, morceaux	1-2 °C	1-2 jours	9 mois	
canard ou oie	1-2 °C	1-2 jours	6 mois	

*La température de conservation au congélateur est -18 °C.

LÉGUMES FRAIS

	Température recommandée	Durée de conservation (réfrigérateur)	Commentaires
LÉGUMES FRAIS			
anis	1-2 °C	2-3 semaines	Lavez les légumes à l'eau froide et égouttez-les. Rangez-les dans des conteneurs étanches ou sous cellophane. Le plupart des légumes doivent être conservés dans un milieu à humidité plus élevée.
artichauts	1 °C	1-2 semaines	
asperges	1-2 °C	2-3 semaines	
haricots, verts/mange-tout/de Madagascar*	4-7 °C	7-10 jours	
germes de soja	1 °C	7-9 jours	
betteraves	1 °C	3-4 mois	
endives	2-3 °C	2-4 semaines	
Pak choï	1 °C	3 semaines	
brocoli	1 °C	1-2 semaines	
choux de Bruxelles	1 °C	3-5 semaines	
chou	1 °C	3-6 semaines	Lavez tout légume frais moisi ou présentant d'autres signes de détérioration. Essayez le compartiment du réfrigérateur. Pour les légumes frais emballés, respectez les directions inscrites sur l'emballage en terme de conservation.
carottes	1 °C	1-5 mois	
chou fleur	1 °C	3-4 semaines	
céleri rave	1 °C	6-8 mois	
céleri	1 °C	1-2 mois	
brocoli chinois	1 °C	10-14 jours	
chou chinois	1 °C	2-3 mois	
maïs doux	1 °C	5-8 jours	
concombres*	7 °C	10-14 jours	
délicon	1 °C	4 mois	
aubergine*	7 °C	1-2 semaines	Consultez la liste des fruits et légumes produisant ou sensibles à l'éthylène.
chicorée/scarole	1 °C	2-3 semaines	
ail	1 °C	6-7 mois	
raifort	1 °C	10-12 mois	
	1 °C		

topinambour	1 °C	1-2 semaines	Consultez la liste des fruits et légumes produisant ou sensibles à l'éthylène.
chou fourrager	1 °C	1-2 mois	
chou-rave	1 °C	10-14 jours	
poireaux	1 °C	2 mois	
laitue	1 °C	2-3 semaines	
champignons	1 °C	1-2 semaines	
gombo*	7 °C	1-2 semaines	
oignons, entier	1 °C	1-6 mois	
oignons, verts	1 °C	7-10 jours	
persil	1 °C	1-2 mois	Sensible au froid, peut entraîner une dégradation des aliments. L'altération ne sera visible qu'une fois le légume revenu à la température ambiante.
panais	1 °C	4-5 mois	
pois, entiers et écosés	1 °C	1-2 semaines	
piments carrés, doux*	7 °C	2-3 semaines	
piments de Cayenne	7 °C	2-3 semaines	
citrouille*	3-7 °C	3-4 mois	
radicchio	1 °C	2-3 semaines	

*Sensible au froid, peut entraîner une dégradation des aliments. L'altération ne sera visible qu'une fois le légume revenu à la température ambiante.

REMARQUE : Consultez le guide sur la conservation des aliments pour de plus amples détails sur la congélation des légumes. La température de conservation au congélateur est: -18 °C.

LÉGUMES FRAIS

	Température recommandée	Durée de conservation (réfrigérateur)	Commentaires
LÉGUMES FRAIS			
radis	1 °C	1-2 mois	Lavez les légumes à l'eau froide et égouttez-les. Rangez-les dans des conteneurs étanches ou sous cellophane. Le plupart des légumes doivent être conservés dans un milieu à humidité plus élevée.
romaine	1 °C	2-3 semaines	
chou navet	1 °C	4-6 mois	
salafis	1 °C	2-4 mois	
échalote	1 °C	6 mois	
pois mange-tout	1 °C	1-2 semaines	
épinards	7 °C	10-14 jours	
courgette*	4-7 °C	1-2 semaines	
tamarillos	3-4 °C	10 semaines	Jetez tout légume frais moisi ou présentant d'autres signes de détérioration. Essayez le compartiment du réfrigérateur. Pour les légumes frais emballés, respectez les directions inscrites sur l'emballage en terme de conservation.
tomates (mûres)	8-10 °C	1-3 semaines	
navets	1 °C	4-5 mois	
châtaignes d'eau	1-2 °C	2-4 mois	
cresson	1 °C	2-3 semaines	

*Sensible au froid, peut entraîner une dégradation des aliments. L'altération ne sera visible qu'une fois le légume revenu à la température ambiante.

REMARQUE : Consultez le guide sur la conservation des aliments pour de plus amples détails sur la congélation des légumes. La température de conservation au congélateur est: -18 °C.

GAZ ÉTHYLÈNE

ALIMENTS PRODUISANT LE GAZ ÉTHYLÈNE			
abricot des Antilles	chérimoles	kakis	melon miel
abricots	coing	kiwi	pommes
avocats	figues	mangoustian	pruneaux
bananes en train de mûrir	fruit de la passion	mangues	prunes
bananes plantains	goyaves	melon	pêches
			poires
ALIMENTS SENSIBLES AU GAZ ÉTHYLÈNE			
aubergine	chou	courges	haricots verts
bananes non mûres	chou fleur	cresson	kiwi non mûr
bete	chou fleur	endive	laitue
brocoli	choux de Bruxelles	épinards	légumes à feuilles
carottes	concombres	gombo	alimentaires

REMARQUE : Ne rangez pas les aliments produisant de l'éthylène avec ceux qui y sont sensibles.

FRUITS FRAIS

FRUITS FRAIS	Température recommandée	Durée de conservation (réfrigérateur)	Commentaires
pommes* (macintosh, grimes golden, newton jaunes)	1-4 °C	1-2 mois	Lavez et essuyez la plupart des fruits, puis rangez dans le bac à légumes. (Ne lavez les baies et les cerises qu'au moment de les manger.)
pommes	-1 °C	3-6 mois	
abricots	1 °C	1-2 semaines	
poires asiatiques	1 °C	5-6 mois	La plupart des fruits doivent être conservés dans un milieu à humidité faible.
avocats*	4 °C	2-4 semaines	
mûres	1 °C	2-3 jours	
oranges sanguines	4-7 °C	3-8 semaines	
myrtilles	1 °C	10-18 jours	
melon*	2-5 °C	2-3 semaines	
manioc	1 °C	1-2 mois	
cerises, douces	1 °C	2-3 semaines	Les fruits mûrs doivent être conservés au réfrigérateur aux températures recommandées afin de ralentir leur maturation.
clémentines	4 °C	2-4 semaines	
caneberges*	2-4 °C	2-4 mois	Pour accélérer la maturation, vous pouvez mettre les fruits non mûrs dans un sac en papier percés de trous. Fermez le sac et posez-le sur le plan de travail. Le fruit produira l'éthylène, un gaz qui déclenche le processus de mûrissement. Vérifiez le sac tous les jours.
figues fraîches	1 °C	7-10 jours	
raisins	1 °C	2-3 semaines	
goyaves*	4-7 °C	2-3 semaines	
melon miel	7 °C	3-4 semaines	
kiwi	1 °C	4-6 semaines	
kumquats	4 °C	2-4 semaines	Jetez tout fruit frais moisi ou présentant d'autres signes de détérioration. Essayez le compartiment du réfrigérateur.
lichis	2 °C	3-5 semaines	
nectarines	1 °C	2-4 semaines	Consultez la liste des fruits et légumes produisant ou sensibles à l'éthylène.
oranges*	1-7 °C	3-8 semaines	
papayes*	7 °C	1-3 semaines	
peches	1 °C	2-4 semaines	
poires	1 °C	2-3 semaines	
kakis	1 °C	3-4 mois	
ananas*	7 °C	2-4 semaines	
prunues et pruneaux	1 °C	2-5 semaines	
grenades*	4 °C	2-3 mois	
coings	1 °C	2-3 mois	
framboises	1 °C	3-6 jours	
rhubarbe	1 °C	2-3 semaines	
fraises	1 °C	7-10 jours	
orange de Tanger	4 °C	2-4 semaines	
melon d'eau*	7 °C	2-3 semaines	

**Sensible au froid, peut entraîner une dégradation des aliments. L'aération ne sera visible qu'une fois le fruit revenu à la température ambiante. REMARQUE : Consultez le guide sur la conservation des aliments pour de plus amples détails sur la congélation des fruits. La température de conservation au congélateur est -18 °C.*

CHARCUTERIE, PRODUITS LAITIERS ET AUTRES ALIMENTS

CHARCUTERIE	Température recommandée	Durée de conservation (réfrigérateur)	Durée de conservation (congélateur*)	Commentaires
Viandes en tranches fines	1-2 °C	1-2 jours	NR	Vérifiez les dates d'expiration et les dates limites de vente. Ces aliments ne se congèlent pas bien. Si vous devez les congeler, faites-le immédiatement par après les avoir conservés au réfrigérateur.
salades variées (aux œufs, au poulet, au thon et au jambon)	1-2 °C	3-5 jours	NR	
salades de pâtes	1-2 °C	3-5 jours	NR	
côtellettes et filets de poulet farcis	1-2 °C	1 jour	NR	
repas traiteur	1-2 °C	1-2 jours	NR	
PRODUITS LAITIERS				
beurre	1-2 °C	3 mois	1 an	Vérifiez les dates limites de vente.
fromage cottage ou ricotta	1-2 °C	1-2 semaines	4 semaines	
fromage frais du type Kiri	1-2 °C	2 semaines		Rangez le fromage dans son emballage d'origine jusqu'à ce que vous le consommiez. Une fois l'emballage ouvert, réemballez hermétiquement dans du cellophane ou du papier aluminium.
fromage naturel (cheddar, brick, etc.)	1-2 °C	3-6 mois	6-8 mois	
fromage fondu	1-2 °C	3-4 semaines	6-8 mois	
Parmesan ou Romano râpé	1-2 °C	1 an		
yaourt	1-2 °C	1 mois		
lait entier, en faible teneur en matières grasses, écrémé	1-2 °C	1-2 semaines		Faites décongeler le fromage au réfrigérateur pour réduire l'émiettement.
ŒUFS				
frais, dans leur coquille	1 °C	3 semaines	NR	Conservez les œufs frais au réfrigérateur.
durs (cuits)	1-2 °C	1 semaine	NR	Ne mangez pas les œufs durs qui seraient restés à température ambiante pendant plus de 2 heures.
liquides pasteurisés ou sucrés/danés				
d'œufs	1-2 °C	3 jours	NR	
brique ouverte	1-2 °C	10 jours		
brique non ouverte	1-2 °C		1 an	
RESTES CUITS DE VIANDES & VOLAILLES				
plats préparés à la viande ou viandes cuites	1-2 °C	3-4 jours	2-3 mois	Mettez les restes au réfrigérateur ou au congélateur dans de petits conteneurs fermés, dans les deux heures qui suivent la cuisson.
jus ou bouillon de viande	1-2 °C	1-2 jours	2-3 mois	
poulet frit ou nature, morceaux	1-2 °C	3-4 jours	4 mois	Réchauffez les restes à 74 °C.
plats de volaille préparés	1-2 °C	3-4 jours	4-6 mois	
morceaux recouverts de bouillon ou de jus croquettés ou friadelles de poulet	1-2 °C	1-2 jours	6 mois	
	1-2 °C	1-2 jours	1-3 mois	
SOUPES & RAGOÛTS				
avec des légumes	1-2 °C	3-4 jours	2-3 mois	Réchauffez à 74 °C au moins de servir.
avec de la viande	1-2 °C	3-4 jours		

**La température de conservation au congélateur est -18 °C. (NR) : congélation non recommandée.*

QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES

PRODUCTION DE GLACE

REMARQUE IMPORTANTE : Assurez-vous que la fabrication de glace est en activée et branchée. Le témoin  apparaît à l'afficheur du panneau de contrôle.

REMARQUE IMPORTANTE : Jetez les deux premiers bacs de glaçons produits par votre nouvel appareil pour vous assurer de ne pas consommer des résidus de tuyau ou autres particules provenant de la nouvelle tuyauterie d'eau.

Q : Ma fabrication de glace ne produit pas beaucoup de glaçons.

R : En moyenne, un cycle de production de glace (huit glaçons par cycle) devrait se produire toutes les deux heures. Il est possible d'accroître la production de glace grâce à la fonction « Glace Max ».

Q : Les glaçons se congèlent en bloc et s'agglutinent.

R : Si les glaçons ne sont pas utilisés régulièrement, ils ont tendance à s'agglutiner. Vous devez jeter les glaçons et laisser le bac se remplir à nouveau.

BRUIT

Q : Mon appareil est bruyant en permanence. Pourquoi ?

R : Le bruit du fonctionnement des ventilateurs et des moteurs est tout à fait normal. Certains sont accentués en raison de l'emplacement de l'appareil ou de l'agencement de la pièce.

TEMPÉRATURE

REMARQUE IMPORTANTE : Sauf si l'appareil est en train d'être réparé, assurez-vous qu'il est alimenté en électricité. Lorsque l'appareil n'est pas activé, le mot OFF apparaît à l'afficheur du panneau de contrôle.

Q : Comment puis-je régler les températures ?

R : Pour régler les températures, reportez-vous à la section Contrôle des températures, page 45.

Q : Quels sont les réglages de température recommandés ?

R : Les températures recommandées sont de 3°C dans la section réfrigérateur et de -18°C dans la section congélateur.

Q : De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

R : Durant les périodes où le taux d'humidité est élevé, la formation de condensation est normale. Elle peut également se former sur l'intérieur de l'appareil si la porte est restée ouverte pendant une période prolongée.

Q : L'appareil ne refroidit pas correctement.

R : Nettoyez le condensateur tel qu'indiqué à la page 51.

FONCTIONNEMENT DE LA PORTE

Q : Pourquoi ma porte est-elle difficile à ouvrir ?

R : Votre appareil a été conçu pour se fermer hermétiquement. Une pression par le vide peut se former dès que la porte se referme. Patientez quelques secondes avant de rouvrir la porte afin de permettre à la pression de s'égaliser.

Q : La porte de mon appareil s'ouvre trop vite et cogne le mur ou les meubles adjacents.

R : L'appareil n'est peut-être pas de niveau ou vous avez peut-être besoin d'un arrêt de porte. Installez l'arrêt de porte à 90° en option livré avec votre appareil.

DÉPISTAGE DES PANNES

Si votre appareil encastrable ne fonctionne pas correctement, reportez-vous au guide de dépiستage des pannes ci-après avant de vous adresser à votre revendeur Sub-Zero. Ce guide vous permettra de gagner du temps, d'éviter des inconvénients et peut-être aussi les dépenses liées au dépannage.

Le témoin  apparaît à l'afficheur du panneau de contrôle (soit en continu, soit en clignotant).

- Le microprocesseur a détecté un problème dans le système. L'afficheur du panneau de contrôle peut indiquer les instructions à suivre pour résoudre le problème.
- Ceci pourrait également indiquer que le condensateur doit être nettoyé. Reportez-vous à la procédure Nettoyage du condensateur décrite page 51.
- Si c'est le cas, arrêtez le fonctionnement de l'appareil en appuyant sur la touche , puis remettez-le en marche en appuyant de nouveau sur cette touche. Si le témoin  reste affiché, adressez-vous à votre revendeur Sub-Zero.

Le témoin  clignotant avec tonalité et les témoins  clignotent à l'afficheur du panneau de contrôle

- Vérifiez qu'il n'y ait de l'eau à proximité de l'appareil. Si c'est le cas, coupez l'alimentation d'eau au robinet-vanne. Vérifiez également les températures à l'intérieur de l'appareil et occupez-vous du contenu en conséquence. Une fois que vous avez identifié le problème, adressez-vous à votre revendeur Sub-Zero. La tonalité peut être réinitialisée pour 24 heures en maintenant la touche  enfoncée et en appuyant sur la touche .

Le réfrigérateur / congélateur ne fonctionne pas.

- L'appareil est-il alimenté en électricité ?
- Le disjoncteur ou fusible de votre maison est-il coupé ?
- Le réfrigérateur/congélateur est-il sous tension ?
- La zone du condensateur est-elle propre ?
- Une porte ou un tiroir a-t-il été laissé ouvert pendant une période prolongée ? Assurez-vous qu'aucun aliment ne gêne la fermeture adéquate de la porte ou d'un tiroir.
- Une section a-t-elle été désactivée manuellement ? Reportez-vous à la section sur le nettoyage des appareils combinés, page 51.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, il est peut-être en mode de dégivrage.
- Patiencez 30 minutes et reessayez à nouveau de relancer l'appareil.

Le réfrigérateur / congélateur est plus chaud que d'habitude.

- La commande est-elle réglée correctement ?
- La zone du condensateur est-elle propre ?
- Une porte ou un tiroir a-t-il été laissé ouvert pendant une période prolongée ? Assurez-vous qu'aucun aliment ne gêne la fermeture adéquate de la porte ou d'un tiroir.
- Avez-vous récemment ajouté une grande quantité de nourriture ?

DÉPISTAGE DES PANNES

Le moteur du réfrigérateur/congélateur tourne pendant de longues périodes.

- La zone du condenseur est-elle propre ?
- Une porte ou un tiroir a-t-il été laissé ouvert pendant une période prolongée ? Assurez-vous qu'aucun aliment ne gêne la fermeture adéquate de la porte ou d'un tiroir.
- Avez-vous récemment ajouté une grande quantité de nourriture ?
- Pendant les journées chaudes et lorsque la température de la pièce est élevée, le moteur tourne plus longtemps.
- La circulation du fluide frigorigène, les ventilateurs, la fabrique de glace, le cycle de dégivrage ou le compresseur peuvent émettre des bruits de fonctionnement qui sont normaux.

Le réfrigérateur /congélateur est givré.

- Une porte ou un tiroir a-t-il été laissé ouvert pendant une période prolongée ? Assurez-vous qu'aucun aliment ne gêne la fermeture adéquate de la porte ou d'un tiroir.
- Les portes et/ou les tiroirs se ferment-ils correctement et hermétiquement ? Contactez votre dépositaire si les portes ne sont pas correctement ajustées. REMARQUE : Lorsque vous ouvrez le tiroir du congélateur, vous pourriez noter un mouvement de roulis dans le tiroir. Ce mouvement est normal, conforme à la marge de tolérance prévue pour les coulisses de tiroir. Lorsque le tiroir est fermé, il s'ajuste automatiquement et se ferme en s'alignant correctement.

Vous entendez des bruits inhabituels.

- Il peut s'agir des bruits normaux de la circulation du fluide frigorigène, des ventilateurs, de la fabrique de glace, du cycle de dégivrage ou du compresseur. Vous risquez de remarquer davantage les bruits lorsque les portes sont ouvertes.

Vous entendez un bourdonnement inhabituel.

- L'alimentation d'eau a-t-elle été raccordée et établie à la fabrique de glace ?

De la condensation se forme à l'intérieur de l'appareil.

- Ceci est normal pendant les périodes où l'humidité est élevée (été) ou lorsque les portes sont fréquemment ouvertes.
- Les portes et/ou les tiroirs se ferment-ils correctement et hermétiquement ?

De la condensation se forme à l'extérieur de l'unité.

- Pendant les périodes où le degré d'humidité est élevé, de la condensation peut se former sur les surfaces extérieures. Elle disparaît lorsque le pourcentage d'humidité diminue. Veillez à ce que les portes et/ou les tiroirs se ferment correctement et hermétiquement. Si la condensation persiste, adressez-vous à votre revendeur Sub-Zero.

L'extérieur du compartiment du congélateur chauffe.

- Nettoyez la zone du condenseur.

Il n'y a pas de glace

- Le bac à glace est-il bien placé ?
- La fabrique de glace est-elle en marche ?
- L'alimentation d'eau est-elle raccordée ?

Une odeur se dégage à l'intérieur de l'appareil.

- Remplacez la cartouche de purification de l'air.
- Nettoyez minutieusement l'appareil.
- Couvrez hermétiquement tous les aliments.
- Nettoyez le conduit de vidange de l'appareil.
- Nettoyez le bac de vidange.
- Reportez-vous à la section sur l'éclairage, page 52.

L'ampoule doit être remplacée.

⚠ AVERTISSEMENT
Coupez l'alimentation électrique de l'unité au disjoncteur avant de remplacer les ampoules. Mettez des gants de protection lorsque vous manipulez les ampoules.

Votre appareil doit être dépanné.

- Si un service après-vente est nécessaire, faites appel à un revendeur Sub-Zero afin de préserver la qualité inhérente à votre appareil.
- Pour obtenir le nom et le numéro de téléphone d'un revendeur Sub-Zero, consultez la section « Showroom Locator » de notre site Internet, subzero.com.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le cadre supérieur de votre appareil à l'intérieur de la porte, près de la charnière.

SERVICE APRÈS-VENTE

Le présent Guide d'utilisation et d'entretien vous fournit les outils nécessaires pour une conservation optimale des aliments dans votre appareil encastable. Dans la mesure du possible, maintenez les portes et les tiroirs fermés lorsque votre appareil est en marche.

Si vous avez besoin de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer de la référence modèle et du numéro de série lorsque vous appelez. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le cadre supérieur de votre appareil à l'intérieur de la porte, près de la charnière. Reportez-vous aux pages 42-44 pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques de votre modèle spécifique. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Référence modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du revendeur Sub-Zero _____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter un revendeur Sub-Zero, reportez-vous au Guide de dépiستage des pannes, pages 58 à cette page. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Sub-Zero, Inc. Ni le guide, ni ces informations et images ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Sub-Zero, Inc.

©Sub-Zero, Inc. Tous droits réservés.

GRAZIE

Grazie per aver acquistato la nuova unità da incasso Sub-Zero. Con Sub-Zero potete affidarvi a 60 anni di tradizione che si traducono in qualità e credibilità. La linea da incasso combina le ultime novità in fatto di tecnologie e caratteristiche per la refrigerazione in ambienti residenziali, per garantire la massima freschezza degli alimenti.

Il design, l'estetica e la qualità Sub-Zero sono pienamente riflessi nell'ampia gamma di caratteristiche standard che rendono Sub-Zero una categoria a sé stante. L'aspetto dal design personalizzato della linea da incasso Sub-Zero offre opzioni uniche e introvabili nelle altre linee, sia se si sceglie uno stile a sovrapposizione/con inserto a filo, sia con uno stile in acciaio inossidabile o con porta in vetro.

Queste informazioni su uso e manutenzione rispondono a molte delle vostre domande sulle funzioni, il funzionamento e la manutenzione del frigorifero da incasso che avete scelto. In caso di domande non trattate in questa sede, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero di zona o visitare il sito Web all'indirizzo **subzero.com**.

CARATTERISTICHE DA INCASSO

- I modelli a sovrapposizione si integrano alla perfezione nel design di una stanza, sponendosi perfettamente con i pensili circostanti.
- La nuova applicazione con inserto a filo consente all'unità di essere a filo con i mobili circostanti. Le opzioni includono l'uso di pannelli personalizzati o pannelli accessori Sub-Zero nel design classico in acciaio inossidabile. I modelli classici in acciaio inossidabile presentano porte complete, maniglie tubolari in acciaio inossidabile e una griglia inclinabile concepita in modo specifico per esaltare l'aspetto delle moderne cucine dall'aspetto professionale.
- I modelli ICBBI-36RG, ICBBI-30UG e ICBBI-36UG offrono una caratteristica unica—la porta in vetro. Queste unità sono disponibili nei design a sovrapposizione/con inserto a filo oppure in acciaio inossidabile e soddisfano severi requisiti energetici.
- I modelli con porta in vetro donano un aspetto contemporaneo, unico e innovativo grazie alla tenue illuminazione interna.
- Il design meno profondo offre un più facile accesso a tutte le aree del frigorifero.
- Tutti i modelli da incasso a combinazione sono dotati di un sistema Sub-Zero a doppia refrigerazione che garantisce alimenti sempre freschi e allo stesso tempo un grosso risparmio energetico. L'utente potrà controllare in modo indipendente i vani frigorifero e freezer.

- Tutti i modelli da incasso sono dotati di un microprocessore per garantire un controllo ottimale, lo sbrinatorio automatico che rileva le abitudini dell'utente adattandovisi e una spia di servizio. Il microprocessore controlla in maniera continua tutti i componenti e in caso di problemi il processore fa illuminare la spia  sul pannello di controllo.
- I comandi si trovano in alto sulla parte anteriore e sono facili da usare, offrono letture digitali per un riferimento rapido e facile da leggere. I comandi anteriori tengono inoltre continuamente informati sul funzionamento dell'unità.
- Tutti i modelli da incasso prevedono una griglia inclinabile che rende più facile la pulizia del condensatore.
- Purificazione dell'aria—questo sistema avanzato di purificazione dell'aria elimina batteri, odori e gas.
- La brillante illuminazione distribuisce uniformemente la luce in tutto il vano. La fonte di illuminazione è nascosta.
- Un allarme avvisa con un segnale acustico quando la porta del frigo o del freezer rimane aperta.
- Il cassetto salvafreschezza completamente estraibile ad alta umidità è di grandi dimensioni e profondo, con lati levigati e divisori rimovibili nella maggior parte dei modelli.
- I ripiani a sbalzo in vetro con rinforzo in acciaio sono facili e rapidi da riposizionare. Sono inoltre facili da pulire e a tenuta stagna.

- Tutti i ripiani per porta sono regolabili con scatti da 25 mm per garantire la massima flessibilità.
- Il vano per latticini è regolabile ed è accessibile tramite uno sportello. Il ripiano per latticini è a tenuta magnetica per garantire la massima freschezza degli alimenti.
- I modelli frigo sopra e freezer sotto sono dotati di un cassetto freezer completamente estraibile.
- Il fabbricatore di ghiaccio offre ghiaccio di alta qualità a forma di mezza luna.
- La funzione "Max Ice" accelera i tempi di formazione del ghiaccio per un periodo di 24 ore.
- Le guarnizioni magnetiche intorno alle porte aumentano notevolmente la tenuta.
- Le porte massicce aumentano il livello di isolamento e l'integrità strutturale.
- Lo zoccolo pieno regolabile dona un piacevole aspetto a incasso.

 Questi elettrodomestici sono certificati da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche che sono contenute sul sito www.star-k.org.

Nel leggere queste informazioni su uso e manutenzione, prestare particolare attenzione ai simboli di **ATTENZIONE** e **PERICOLO**. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente degli elettrodomestici Sub-Zero.

▲ ATTENZIONE

segnala i casi in cui possono verificarsi lesioni di lieve entità o danni al prodotto in caso di mancata osservanza.

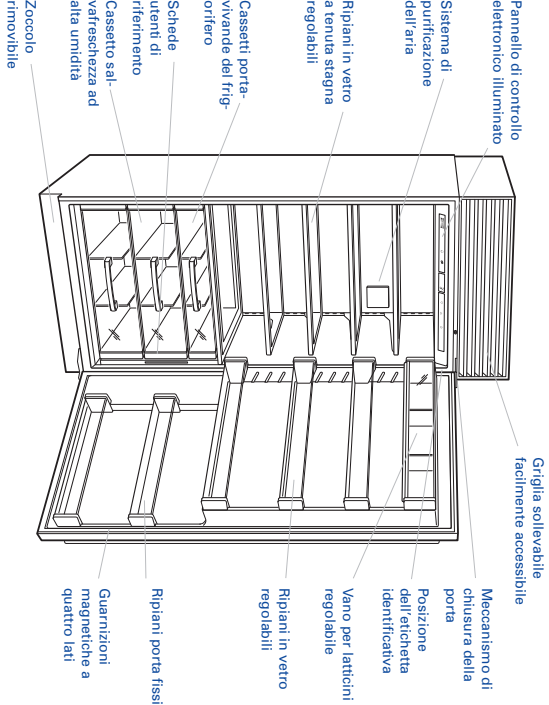
▲ PERICOLO

indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

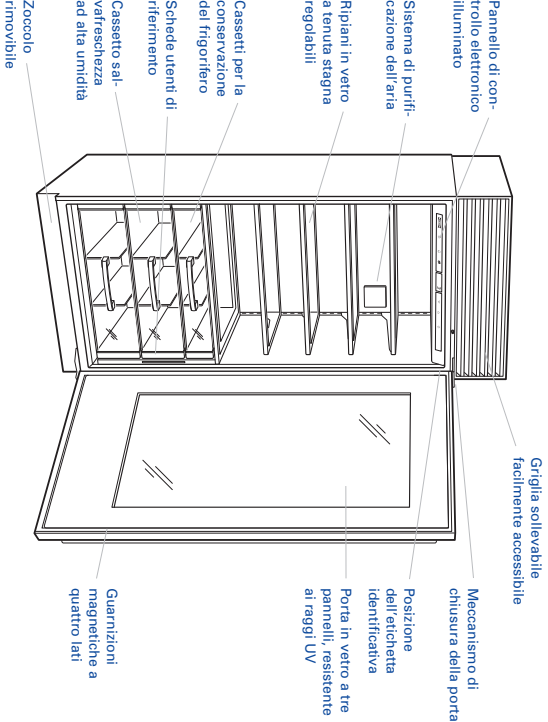
All'interno di queste informazioni potrebbe inoltre essere segnalata una **NOTA IMPORTANTE** che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.

SUB-ZERO® è un marchio depositato di Sub-Zero, Inc.

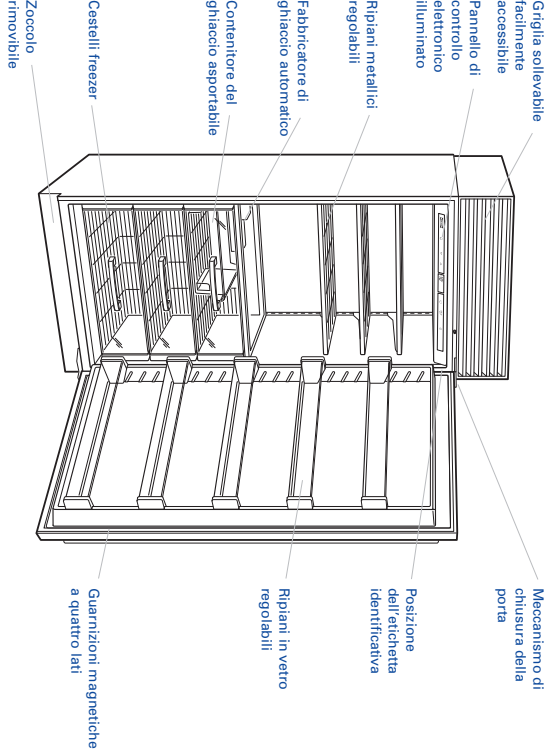
MODELLO ICBBI-36R
SOLO FRIGORIFERO



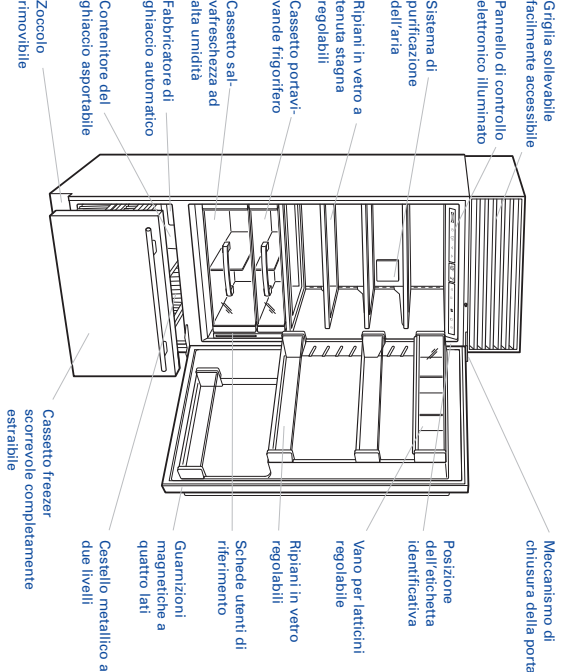
MODELLO ICBBI-36RG
SOLO FRIGORIFERO CON PORTA IN VETRO



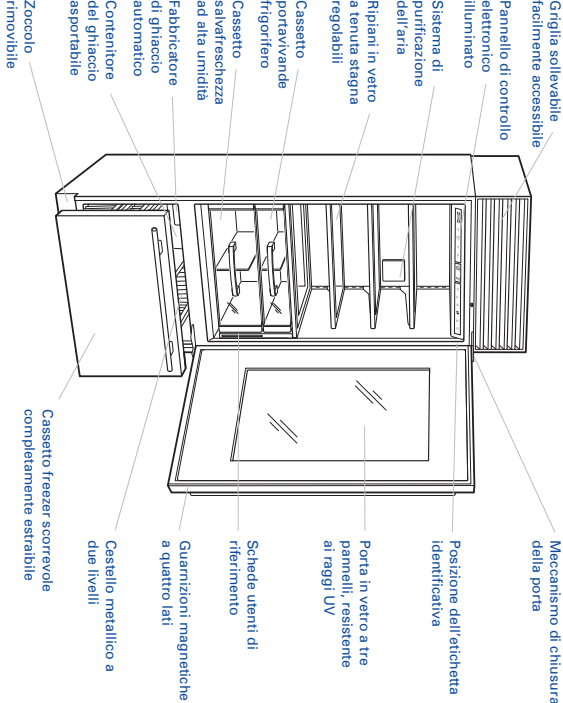
MODELLO ICBBI-36F
SOLO FREEZER



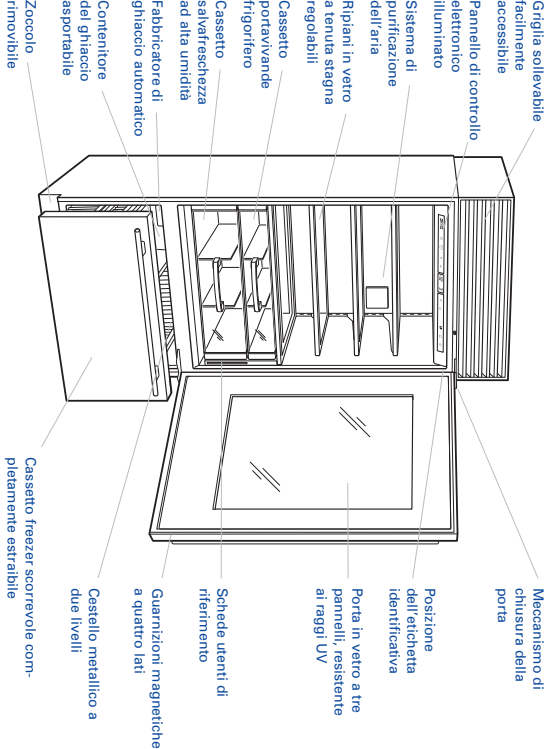
MODELLO ICBBI-30U
FRIGORIFERO SOPRA | FREEZER SOTTO



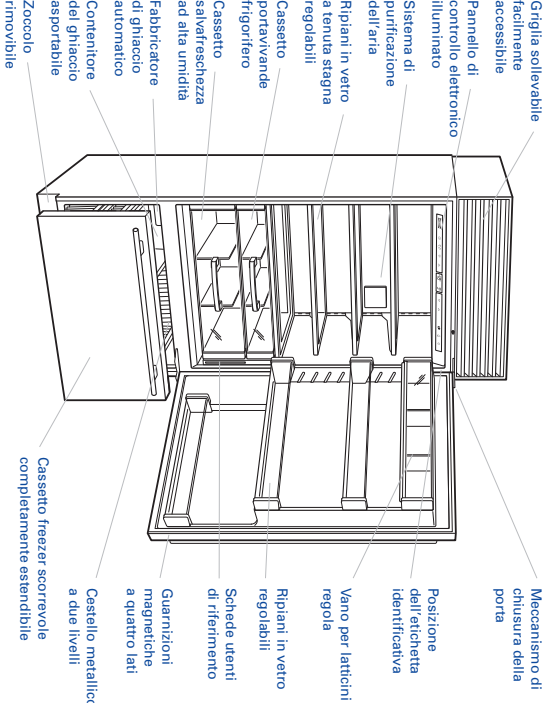
MODELLO ICBI-30UG
FRIGORIFERO SOPRA/FREEZER SOTTO CON PORTA IN VETRO



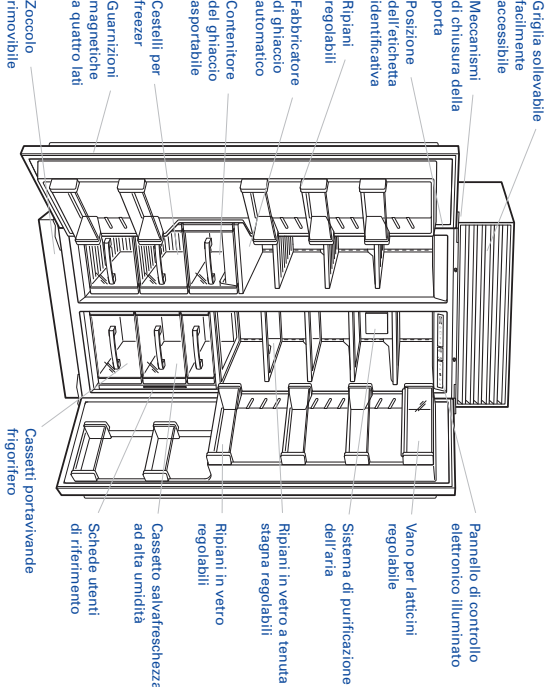
MODELLO ICBI-36UG
FRIGORIFERO SOPRA/FREEZER SOTTO CON PORTA IN VETRO



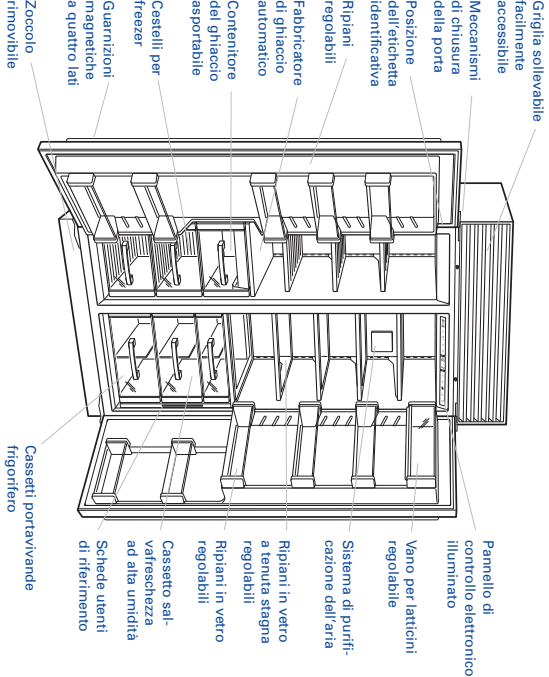
MODELLO ICBI-36U
FRIGORIFERO SOPRA | FREEZER SOTTO



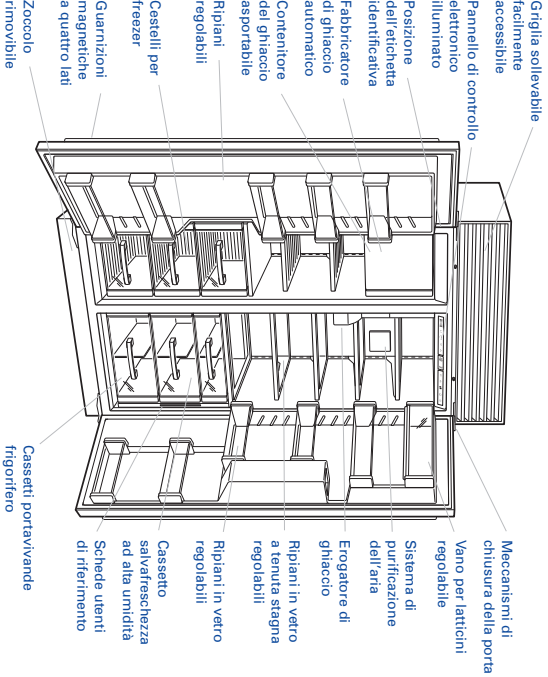
MODELLO ICBI-36S
FRIGORIFERO | FREEZER SIDE-BY-SIDE



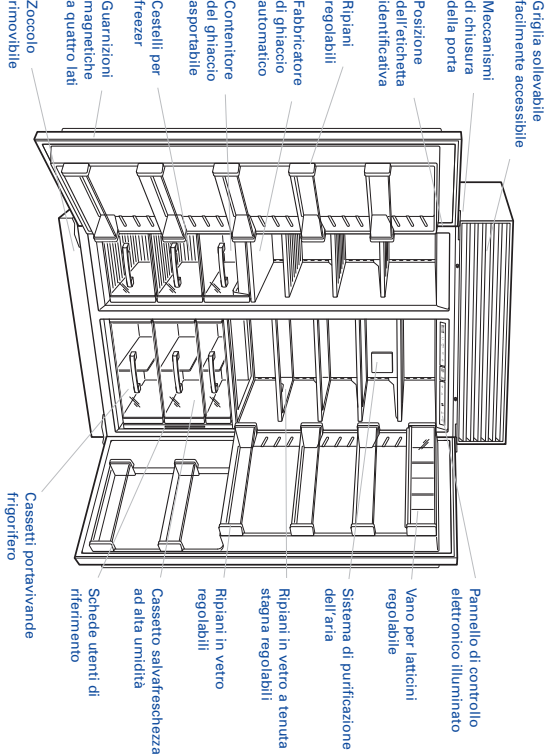
MODELLO ICBI-42S
FRIGORIFERO | FREEZER SIDE-BY-SIDE



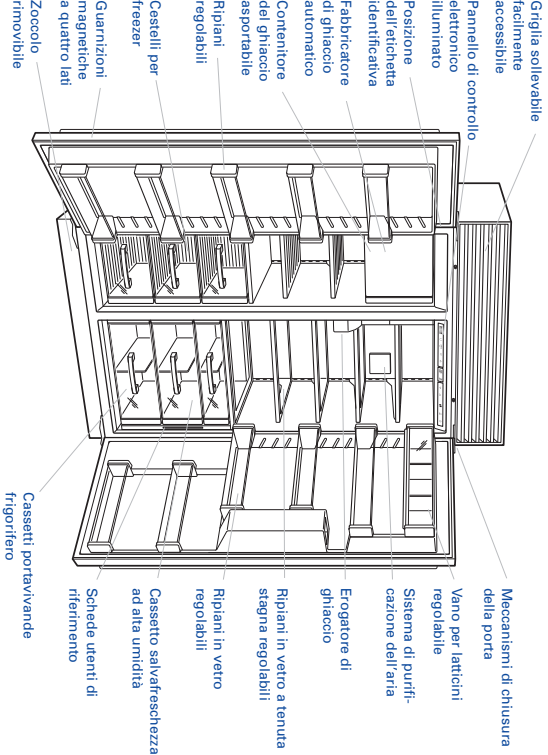
MODELLO ICBI-42SD
SIDE-BY-SIDE CON EROGATORE ACQUA | GHIACCIO



MODELLO ICBI-48S
FRIGORIFERO | FREEZER SIDE-BY-SIDE



MODELLO ICBI-48SD
SIDE-BY-SIDE CON EROGATORE ACQUA | GHIACCIO



DOPPIA REFRIGERAZIONE

La linea da incasso mantiene invariata la tradizione Sub-Zero di qualità e affidabilità insuperabili. Sub-Zero è il leader del settore in termini di sviluppo di esclusivi sistemi a doppia refrigerazione, garantendo alimenti perfetti in comparti isolati ideali per alimenti sia congelati che freschi. Il frigorifero il freezer mantengono temperature precise e costanti. La doppia refrigerazione mantiene gli alimenti freschi più a lungo di qualsiasi altro sistema disponibile.

Con la doppia refrigerazione, il freezer mantiene una temperatura costante entro un grado da quella prestabilita compresa tra -23 °C e -15 °C, senza umidità ed odori indesiderati nel frigorifero. È possibile anche regolare la temperatura del frigorifero in un intervallo compreso tra 1 °C e 7 °C, per livelli di umidità adatti a conservare gli alimenti più a lungo.

Il sistema a doppia refrigerazione impedisce inoltre il trasferimento degli odori al freezer e al ghiaccio. Il sistema Sub-Zero non congela l'umidità dell'aria nel comparto degli alimenti freschi.

Il sistema a doppia refrigerazione Sub-Zero offre inoltre un livello superiore di efficienza energetica rispetto ai vecchi sistemi a refrigerazione singola. Se il frigorifero viene usato frequentemente durante il corso della giornata, non occorre che l'aria fredda e secca del freezer circoli nel frigorifero. Il frigorifero usa invece l'aria umida per tenere freschi gli alimenti e ridurre al minimo il consumo energetico.

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO

Il sistema di controllo elettronico dell'unità Sub-Zero da incasso controlla e visualizza con precisione la temperatura dei vari comparti entro un grado dalle temperature prestabilite. Controlla inoltre il funzionamento dell'unità ed avvisa l'utente in caso di problemi. Il pannello di controllo si trova nel comparto frigorifero di tutti i modelli eccetto il modello ICBBI-36F in cui è previsto nel comparto freezer. Vedere l'illustrazione che segue.

CONTROLLO TEMPERATURA

L'unità da incasso è stata ispezionata e testata con cura prima di essere spedita dalla fabbrica Sub-Zero. Le temperature sono preimpostate su 3°C nel comparto frigo e -18°C nel comparto freezer. Le temperature vengono visualizzate sul display del pannello di controllo.

Delle unità a combinazione vi sono due serie di tasti  e  sul pannello di controllo, una per il comparto frigo e una per il comparto freezer. I modelli ICBBI-36R, ICBBI-36RG e ICBBI-36F sono dotati di una sola serie di tasti  e .

Per regolare la temperatura in entrambi i comparti, premere i tasti  o  sul pannello di controllo.

Gli intervalli di temperatura sono compresi tra -23 °C e -15 °C nel comparto freezer e tra 1 °C e 7 °C nel comparto frigorifero. È normale che le temperature fluttuino leggermente, secondo fattori esterni quali una porta aperta, il livello di umidità e la temperatura ambiente.

NOTA IMPORTANTE: attendere sempre 24 ore perché i comparti possano raggiungere la temperatura impostata.

ACCENSIONE

Tutti i modelli da incasso Sub-Zero sono dotati del tasto  sul pannello di controllo. Questo tasto interrompe l'alimentazione all'unità. Con l'alimentazione disattivata, la spia di indicazione OFF sarà visibile sul display del pannello di controllo. Con questo tasto  non occorre scollegare l'interruttore automatico o l'unità dall'alimentazione. Per riparare o sostituire una lampadina, scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di procedere. Il cavo di alimentazione si trova nell'angolo a destra dietro la griglia inclinabile.

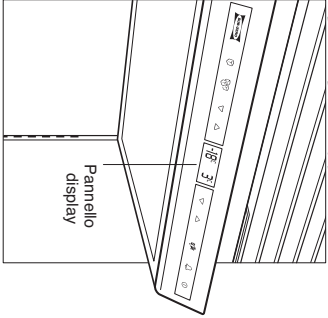
FUNZIONE DI ALLARME

Tutti i modelli da incasso hanno una funzione di allarme con segnalazione acustica quando la porta rimane aperta.

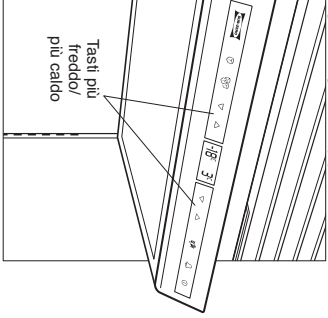
L'allarme suona dopo 30 secondi. L'allarme si disattiva premendo il tasto . Quando l'allarme è attivo, la spia di indicazione  sarà visibile nel display del pannello di controllo.

COMANDO FABBRICATORE DI GHIACCIO

Tutti i modelli da incasso con fabbricatore di ghiaccio sono dotati del tasto  sul pannello di controllo. Questo tasto accende o spegne il fabbricatore di ghiaccio. Quando il fabbricatore di ghiaccio è attivo, la spia di indicazione  si illumina sul display del pannello di controllo. Il fabbricatore di ghiaccio può anche essere utilizzato usando il tasto  attivando la funzione Max Ice. Quando questa funzione è attiva, la spia di indicazione  si illumina sul display del pannello di controllo. Usare il tasto di comando  per spegnere il fabbricatore di ghiaccio durante periodi di tempo prolungati.



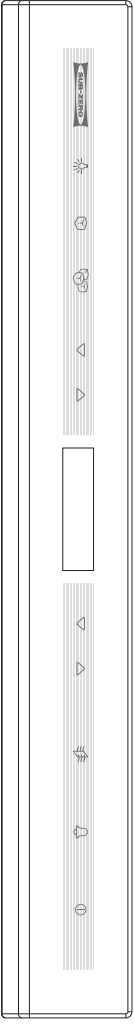
Pannello di controllo elettronico con display



Tasti per la regolazione della temperatura



Display



Pannello di controllo (modello ICBBI-30UG)

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO

MODALITÀ GIORNO SABBATICO (STAR-K)

Tutti i modelli da incasso sono dotati della modalità giorno sabbatco. Ciò per consentire lo spegnimento delle luci e del fabbricatore di ghiaccio in base ad alcune pratiche religiose.

Per avviare la modalità giorno sabbatco con l'unità accesa, premere il tasto **1** in modo da visualizzare OFF sul display del pannello di controllo. L'unità è spenta.

Tenere premuto il tasto **1** per 10 secondi. Ciò consente di ricollegare l'unità disabilitando le luci e il fabbricatore di ghiaccio. Per tornare alle normali condizioni di funzionamento, premere e rilasciare il tasto **1**.

In caso di domande sulla conformità Star-K, visitare il sito Web www.star-k.org.

DISPLAY DI MANUTENZIONE VISIVA

Il sistema di controllo regola la temperatura dei comparti frigorifero e freezer e del fabbricatore di ghiaccio. In caso di problemi con la temperatura o con il fabbricatore di ghiaccio, l'utente viene avvisato con una spia di indicazione fissa o lampeggiante sul display del pannello di controllo. Questa stessa spia lampeggia anche se occorre pulire il condensatore. Prima di contattare l'assistenza controllare se nell'area del condensatore c'è necessità di interventi di pulizia. Consultare Pulizia del condensatore a pagina 25.

CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO

CASSETTI PORTAVIVANDE

Per rimuovere un cassetto portavivande dal comparto frigorifero, estrarre il cassetto fino a che non si arresta. Sollevare delicatamente la parte anteriore del cassetto facendolo fuoriuscire in maniera perpendicolare. Vedere la figura in basso.

NOTA IMPORTANTE: se la porta è vincolata a un'apertura di 90 gradi, i ripiani vanno rimossi dalla parte inferiore della porta per consentire la rimozione del cassetto.

Per la reinstallazione, reinserire le guide del cassetto all'interno del frigorifero. Allineare il cassetto con le guide quindi inserirlo facendolo scivolare sulle guide finché non si arresta. La parte anteriore del cassetto scende delicatamente e fa uno scatto quando è correttamente agganciata alle guide.

RIPIANI PORTA E VANO LATTICINI

I ripiani della porta ed il vano per latticini sono regolabili grazie alle guide presenti sul rivestimento della porta.

NOTA: i modelli con porta in vetro non prevedono i ripiani della porta e il vano per latticini.

Per rimuovere i ripiani della porta o il vano per latticini, sollevarli ed estrarli dal fondo. Per la reinstallazione, reinserirli sulle guide. Vedere la figura in basso.

RIPIANI IN VETRO REGOLABILI

Accertarsi di aver letto e compreso le seguenti istruzioni prima della rimozione o regolazione dei ripiani. Per rimuovere o regolare i ripiani, ribaltare verso l'alto la parte anteriore, sollevarla ed estrarla dai binari sulla parete posteriore del frigorifero. Fare riferimento alla figura di seguito.

Se la porta è limitata ad un'apertura di 90 gradi, è necessario rimuovere i ripiani della porta per poter rimuovere un ripiano dal frigorifero. Sollevare e ruotare l'estremità del ripiano più vicino alla porta, quindi rimuoverlo.

Per rimontare un ripiano, inserirlo nei binari sulla parete posteriore del frigorifero, con la parte anteriore leggermente sollevata. Man mano che lo si spinge indietro, sollevarne la parte anteriore fin quando non si blocca in posizione.

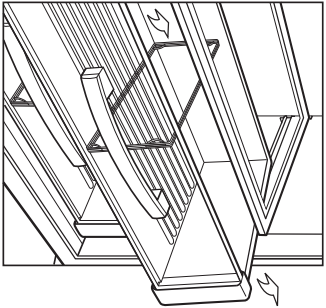
NOTA IMPORTANTE: maneggiare i ripiani in vetro con estrema cura per impedire la rottura o di graffiarne l'interno.

⚠ ATTENZIONE

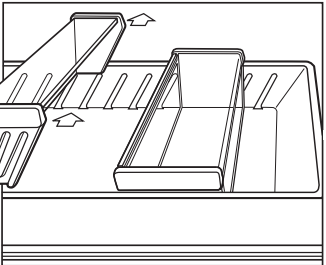
I ripiani in vetro vanno lasciati a temperatura ambiente prima di immergerli in acqua calda.

ACCESSORI

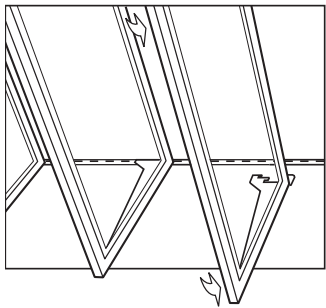
Gli accessori opzionali sono disponibili presso il proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere le informazioni sui rivenditori di zona, visitare il nostro sito all'indirizzo subzero.com.



Rimozione del cassetto portavivande del frigorifero



Rimozione dei ripiani della porta



Rimozione dei ripiani in vetro regolabili

CONSERVAZIONE IN FREEZER

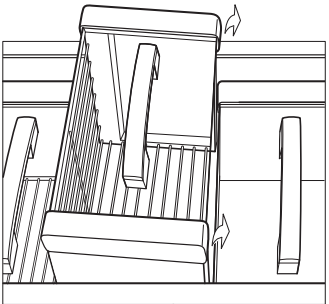
RIMOZIONE CESTELLO FREEZER

Modelli solo freezer e side-by-side: in primo luogo, svuotare il cestello del freezer. Per rimuovere i cestelli, estrarlo finché non si arresta. Dietro ai due angoli inferiori della facciata anteriore del cestello ci sono due morsetti. Tirare i morsetti verso la parte anteriore del cestello sollevandolo e ruotandolo.

NOTA IMPORTANTE: per rimuovere i cestelli dei modelli ICBB1-36S, ICBB1-42S o ICBB1-42SD, il cestello va sollevato e tirato attraverso l'apertura nel rivestimento della porta dopo averlo sganciato dalle guide.

NOTA IMPORTANTE: se i modelli ICBB1-36F e ICBB1-36S sono limitati a un'apertura porte di 90 gradi potrebbe essere necessario rimuovere il cestello e/o il ripiano superiore per poter procedere.

Per la reinstallazione, reinserire le guide del cassetto all'interno del frigorifero. Allineare il cestello con le guide quindi inserirlo facendolo scivolare sulle guide finché non si arresta. Spingere all'indietro sulla parte anteriore per agganciare i morsetti del cestello alle guide.



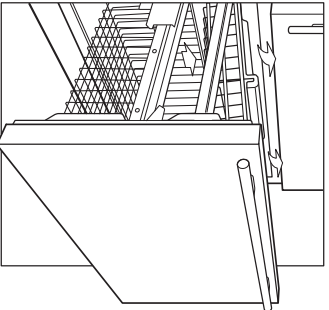
Rimozione cestello freezer—modelli solo freezer e side-by-side

Modelli frigorifero sopra / freezer sotto: in

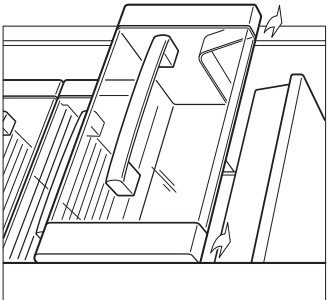
primo luogo, svuotare i cestelli del freezer. Per rimuovere il cestello freezer superiore, sollevarlo dalla parte anteriore ed tirarlo in fuori per rilasciarlo. Per rimuovere il cestello freezer inferiore, sollevarlo direttamente verso l'alto ed estrarlo. Fare riferimento alla figura di seguito.

Per la reinstallazione del cestello inferiore, inserire il cestello nei quattro fermi degli angoli. Per la reinstallazione del cestello superiore, posizionare il cestello nei binari a scorrimento. Fare scivolare il carrello all'indietro. Dovrebbe udirsi uno scatto quando avviene l'incastro.

NOTA IMPORTANTE: svuotare i cestelli del freezer prima della rimozione.



Rimozione cestello freezer—modelli frigorifero sopra / freezer sotto



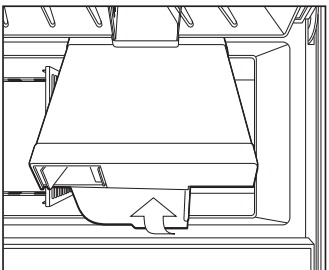
Rimozione secchiello ghiaccio—modelli ICBB1-36S, ICBB1-42S e ICBB1-48S

RIMOZIONE DEL SECCHIELLO DEL GHIACCIO

Modelli frigorifero sopra / freezer sotto e modello ICBB1-36F: per rimuovere il secchiello

del ghiaccio, tirare completamente in fuori il cassetto o il cestello del freezer fin quando non si arresta, sollevare il secchiello del ghiaccio d estrarlo.

Modelli ICBB1-36S, ICBB1-42S e ICBB1-48S: per rimuovere il secchiello del ghiaccio, tirarlo in avanti finché non si arresta. Successivamente, sollevare il cestello per togliere il gruppo del carrello lungo il bordo posteriore del secchiello. Una volta tolto il secchiello dal carrello, continuare a tirarlo in avanti ed estrarlo. Se la porta è limitata a un'apertura di 90 gradi, basta ripetere la procedura ma quando si solleva il secchiello per estrarlo è necessario ruotare il lato destro del secchiello verso di sé. Ciò per consentire al secchiello del ghiaccio di liberare la porta. Fare riferimento alla figura di seguito.



Rimozione secchiello ghiaccio—modelli ICBB1-42SD e ICBB1-48SD

Modelli ICBB1-42SD e ICBB1-48SD: per rimuovere il secchiello del ghiaccio, estrarre il secchiello parzialmente quindi ruotare il lato destro continuando a estrarlo. Fare riferimento alla figura di seguito.

FUNZIONAMENTO DEL FABBRICATORE DI GHIACCIO

Il fabbricatore di ghiaccio nel freezer Sub-Zero è completamente automatico e collaudato in fabbrica. Per iniziare a produrre ghiaccio, attivare il tasto  sul pannello di controllo.

Il fabbricatore non si spegne se il secchiello non è in posizione.

Quando si rimuove il secchiello del ghiaccio per lunghi periodi, disattivare il fabbricatore del ghiaccio premendo il tasto  sul pannello di controllo.

FORMAZIONE DI GHIACCIO

Il fabbricatore di ghiaccio è concepito per creare ghiaccio sufficiente per l'uso regolare di una famiglia. Il tempo necessario per i cicli di formazione di ghiaccio dipende dalle condizioni di carico, dall'apertura delle porte e dalla temperatura ambiente. In media è possibile prevedere un ciclo di ghiaccio (otto cubetti per ciclo) ogni 2 ore.

Il fabbricatore di ghiaccio funziona con una pressione idrica compresa tra 2,1 e 6,9 bar. In alcuni casi, un impianto con filtro ad osmosi inversa potrebbe non riuscire a mantenere costante la pressione idrica minima.

NOTA IMPORTANTE: se il ghiaccio non viene usato regolarmente, i cubetti tendono a sciogliersi e ad attaccarsi gli uni con gli altri. Per evitare che ciò accada, sostituire il ghiaccio nel contenitore in base alle proprie esigenze.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere le informazioni sui rivenditori di zona, visitare il nostro sito all'indirizzo subzero.com.

FUNZIONE MAX ICE

La funzione "Max Ice" accelera i tempi di formazione del ghiaccio in base alle proprie esigenze. L'aumento di produzione di ghiaccio dura 24 ore allo scadere delle quali torna al normale livello di produzione. Quando la funzione è attiva la produzione di ghiaccio aumenta fino al 40%.

Per avviare la funzione Max Ice, premere il tasto  sul pannello di controllo per visualizzare la spia  sul display del pannello. Fare riferimento alla figura di seguito.

Per disattivare la funzione Max Ice, basta premere il tasto  e l'unità ritorna alla normale produzione di ghiaccio.

SISTEMA DI PURIFICAZIONE DELL'ARIA

Tutte le unità Sub-Zero da incasso, tranne il modello ICBBI-36F, includono il sistema avanzato di purificazione dell'aria. Questo sistema riduce la presenza di batteri, odori e persino di gas etilene che causa il deterioramento prematuro di frutta e verdura. Una cartuccia di purificazione dell'aria installata in fabbrica è posizionata all'interno del comparto frigorifero, nella parte destra della parete posteriore.

La cartuccia di purificazione dell'aria dura all'incirca un anno. Quando questa funzione è attiva, viene visualizzata la spia  sul display del pannello di controllo. Per sostituire la cartuccia, affermare la parte inferiore della copertura esterna ed estrarla. Ciò la farà inclinare scoprendo un'altro coperchio e la cartuccia. Fare riferimento alla figura di seguito. Tirare in avanti il coperchio dalla parte superiore per estrarre la cartuccia dalla propria posizione. Rimuovere la cartuccia.

Per riposizionarla, mettere la nuova cartuccia in posizione con il connettore rivolto verso il basso. Una volta posizionata, chiudere il coperchio fino a che non si sente uno scatto. A questo, punto abbassare la copertura esterna fino a che non si blocca contro la parete.

Una volta riposizionata la cartuccia per la purificazione dell'aria, tenere premuto il tasto  sul pannello di controllo per 5 secondi. Ciò per resettare la spia di purificazione dell'aria che non sarà più visibile.

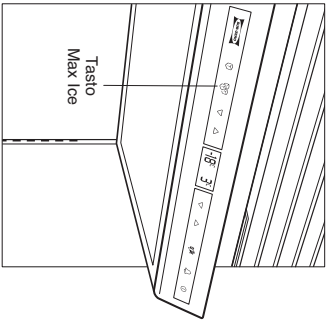
CARTUCCIE SOSTITUTIVE

Le cartucce sostitutive possono essere ordinate contattando il proprio rivenditore Sub-Zero.

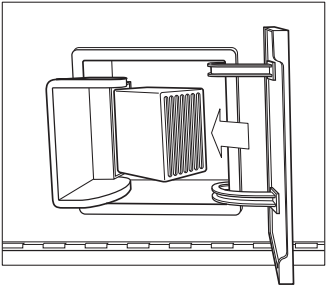
ATTENZIONE

 **LA LAMPADA CONTIENE MERCURIO**
Rispettare le normative di smaltimento.

NOTA IMPORTANTE: la garanzia delle cartucce di purificazione dell'aria in dotazione con l'unità copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione e non la sostituzione dovuta alla normale usura.



Tasto Max Ice



Cartucce di purificazione dell'aria

EROGATORE GHIACCIO E ACQUA

Nei modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD con erogatore, l'erogatore automatico di acqua e ghiaccio offre ghiaccio e acqua fresca senza dover aprire gli sportelli.

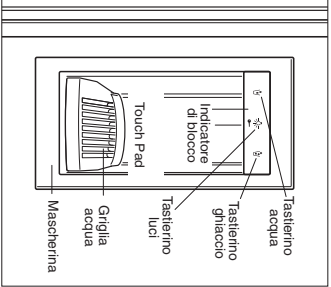
FUNZIONAMENTO DELL'EROGATORE DI GHIACCIO

Per far funzionare l'erogatore di ghiaccio nei modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD, collocare un bicchiere sulla griglia dell'acqua nel vano per il bicchiere e tenere premuto il tasto  sul vano fino a che non si ottiene la quantità di ghiaccio desiderata. Per maggiori quantità di ghiaccio aprire la porta del frigorifero e posizionare un contenitore per ghiaccio al di sotto del condotto del ghiaccio, quindi premere il tasto **BULK ICE**. Fare riferimento alla figura di seguito.

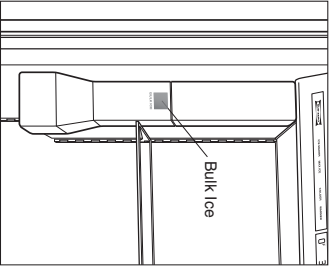
Alla prima attivazione del fabbricatore di ghiaccio, gettare via i primi cubetti di ghiaccio—poiché potrebbero assumere un sapore spiacevole a causa delle nuove condutture idriche.

⚠ ATTENZIONE

Usare un bicchiere robusto per raccogliere i cubetti a mezzaluna. I bicchieri fragili potrebbero rompersi. Inoltre, per evitare rotture, accertarsi che il bicchiere sia riposto sulla griglia verticalmente.



Vano bicchiere—Modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD



Erogatore Bulk Ice—Modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD

EROGAZIONE DI GHIACCIO

I modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD sono dotati di una funzione che limita la quantità massima di ghiaccio erogato ogni volta che si preme il tasto  nel vano per bicchiere.

Per erogare il ghiaccio, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi. L'erogatore doserà il ghiaccio per circa 2 secondi, quindi raccoglierà tutto il ghiaccio al di sopra del bicchiere e lo verserà nel bicchiere. Per erogare meno ghiaccio, tenere premuto il tasto  per meno di 2 secondi. Per erogare più ghiaccio, tenere premuto il tasto  fino a ripetere il ciclo di erogazione.

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che i tasti dell'erogatore siano asciutti e puliti quando vengono premuti per evitare problemi al funzionamento dell'erogatore.

SUGGERIMENTI SUL FUNZIONAMENTO DELL'EROGATORE DI GHIACCIO

- Quando non esce ghiaccio, accertarsi che il fabbricatore di ghiaccio sia in funzione e che la spia  sia illuminata sul display del pannello di controllo.
- Accertarsi che ci siano scorte di ghiaccio nel secchiello del ghiaccio. Consultare Rimozione del secchiello a pagina 66.

- Accertarsi che il secchiello del ghiaccio sia correttamente inserito e agganciato la trivella dietro al secchiello. Se non è completamente inserito, premere sul secchiello e il tasto  sul vano bicchiere contemporaneamente.

- Premere il tasto  sul vano bicchiere. Se non si sente il rumore di trivella, attendere 5 minuti e riprovare. Se non si sente il rumore di trivella dopo il secondo tentativo, contattare il proprio rivenditore Sub-Zero.

- Se l'erogatore del ghiaccio resta inutilizzato per lunghi periodi, i cubetti di ghiaccio potrebbero fondersi tra di loro. Per evitare che ciò accada, svuotare il secchiello.

FUNZIONAMENTO DELL'EROGATORE DELL'ACQUA

Per far funzionare l'erogatore dell'acqua nei modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD, collocare un bicchiere sulla griglia dell'acqua nel vano bicchiere e tenere premuto il tasto  sul vano fino a che non si riempie il bicchiere.

La prima volta che si utilizza l'erogatore dell'acqua, far spurgare l'impianto idrico e la tanica per 3 minuti. Ciò per eliminare l'aria contenuta nel sistema e i materiali residui dovuti alle tubature nuove.

Inizialmente, per un'erogazione corretta, tenere premuto il tasto  fino a che l'acqua non fluisce dal dispenser. Potrebbero essere necessari 60 secondi per il riempimento della tanica interna dell'acqua.

NOTA IMPORTANTE: la tanica dell'acqua fredda è installata all'interno del comparto frigorifero. Ci vogliono diverse ore per raffreddare l'acqua alla temperatura del frigorifero durante il primo riempimento o dopo aver usato molta acqua.

⚠ ATTENZIONE

Limitare l'erogazione continua di acqua e/o ghiaccio a sette minuti o meno per evitare danni al dispositivo.

ILLUMINAZIONE DELL'EROGATORE

Per i modelli con erogatore, esistono tre livelli di illuminazione che ricorrono ciclicamente premendo il tasto  sul vano bicchiere.

- Tutte le luci SPENTE
- Tutte le luci ACCESE (tasto blu e vano bicchiere bianca)
- Solo luci tasti ACCESE

Durante l'erogazione dell'acqua, si accendono tutte le luci fino a che l'erogazione non è completa, quindi ritornano allo stato precedente.

SUGGERIMENTI SUL FUNZIONAMENTO DELL'EROGATORE DI GHIACCIO

GRIGLIA DELL'EROGATORE

I modelli con erogatore sono dotati di una griglia alla base del vano bicchiere che raccoglie e fa evaporare le piccole fuoriuscite d'acqua. Dal momento che non esiste uno scarico in quest'area, evitare di versare l'acqua sulla griglia. Per pulire l'area, rimuovere la griglia per l'acqua, premere l'angolo anteriore sinistro della griglia, sollevarlo ed estrarlo.

BLOCCO

Nei modelli con erogatore, la funzione blocco serve a prevenire l'erogazione involontaria di ghiaccio e acqua. Quando l'erogatore è bloccato, tutti i tasti sul vano bicchiere vengono disattivati per consentire la pulizia o evitare che i bambini usino l'erogatore.

Per attivare la funzione di blocco, tenere premuto il tasto  sul vano bicchiere finché le luci dei tasti non lampeggiano una volta e l'icona rossa  non si illumina (per circa 5 secondi). Le luci rimarranno nello stato in cui si trovavano prima dell'attivazione della funzione di blocco.

Per disattivare la funzione di blocco, tenere premuto il tasto  finché le luci dei tasti non lampeggiano una volta e l'icona rossa  non si spegne (per circa 5 secondi). Le luci rimarranno nello stato in cui si trovavano prima della disattivazione della funzione di blocco.

PERIODI DI INATTIVITÀ

In caso di vacanze prolungate, scollegare dalla corrente l'unità. Svuotare completamente l'unità e bloccare le porte in posizione leggermente aperta. Uno spazio di 25 mm consente l'ingresso di aria pulita per mantenere l'interno fresco e asciutto.

Per periodi di inattività brevi, eliminare tutti gli alimenti deperibili. Spegnere il fabbricatore del ghiaccio e svuotare il secchiello. Non cambiare le impostazioni di controllo.

Se il frigorifero viene messo in funzione temporaneamente e quindi spento, bloccare le porte in posizione aperta per far circolare aria all'interno dei comparti. Assicurarsi di scollegare l'unità dalla presa di corrente.

L'osservanza di talune feste religiose (modalità giorno sabbatico) richiede lo spegnimento delle luci e del fabbricatore del ghiaccio; consultare la sezione Modalità giorno sabbatico a pagina 65.

▲ ATTENZIONE

Accertarsi di bloccare le porte in posizione aperta quando l'unità non è in funzione. L'unità formata durante anche brevi periodi di funzionamento potrebbe attaccare le superfici metalliche interne.

OPERAZIONI

CHIUSURA PORTE E CASSETTI

Modelli frigorifero sopra / freezer sotto: il frigorifero è dotato di una camma per agevolare la chiusura della porta. Con la porta aperta di circa 110 gradi, la camma si mantiene in posizione di apertura se la porta viene bloccata. Mentre si chiude la porta, la camma incorporata ne accompagna la chiusura per gli ultimi 15 gradi.

Il cassetto del freezer è dotato di un meccanismo di autochiusura. Un piano inclinato, integrato nei gruppi rotelle del cassetto, sfrutta la gravità per assecondare la chiusura del cassetto.

Se l'unità da incasso è posizionata in un angolo, è necessario installare un fermaporta opzionale per limitare l'apertura della porta a 90°. Il fermaporta è in dotazione con ogni modello da incasso e viene spedito in un sacchetto di plastica nell'area della griglia.

CHIUSURA DELLA PORTA

Modelli solo frigorifero, solo freezer e side-by-side: le porte dei frigoriferi e dei freezer sono dotate di meccanismi di chiusura a molla.

Quando la porta viene chiusa, il meccanismo di chiusura ha la funzione di agevolare la chiusura e di tenere sigillata la porta. Un fermaporta da 90 gradi è in dotazione con ogni unità e viene spedito in un sacchetto di plastica nell'area della griglia.

VENTOLA DEL CONDENSATORE

Tutti i modelli da incasso Sub-Zero sono dotati di una ventola dietro alla griglia per il raffreddamento dell'area del condensatore. Questa ventola funziona con entrambi i compressori.

SBRINATORE AUTOMATICO

Le unità Sub-Zero sono dotate di un sistema di sbrinamento automatico. Il comparto frigorifero si sbrina durante lo spegnimento di ogni ciclo del compressore del frigorifero. Il comparto freezer è controllato da un sistema di sbrinamento adattivo a risparmio energetico che sbrina in base alle esigenze.

RUMORI

In condizioni di utilizzo regolare dell'unità si potrebbero sentire alcuni rumori. L'acustica circostante, quale pareti, pavimenti e pensili, possono incidere sui rumori emessi dall'unità. Ad esempio, un rumore di acqua che scorre è probabilmente refrigerante che circola attraverso la tubazione. Nei modelli ICBB1-42SD e ICBB1-48SD, il rumore del motorino dell'erogatore del ghiaccio all'interno della porta del frigorifero si interrompe per 5 secondi dopo aver rilasciato il tasto  o .

Durante il ciclo di fabbricazione del ghiaccio si potrebbe sentire il rumore dei cubi di ghiaccio che cadono nel contenitore o dell'acqua azionata durante il riempimento del fabbricatore del ghiaccio. Durante lo scongelamento del freezer è possibile sentire dei leggeri schioppetti man mano che il calore dall'elemento scongelante elimina il gelo dalla bobina del freezer e l'acqua scorre nella bacinella.

Quando i compressori sono in funzione si potrebbe sentire un leggero ronzio. Durante l'accensione e lo spegnimento del compressore è possibile percepire delle vibrazioni per alcuni secondi.

Alcuni di questi rumori potrebbe essere amplificati se si aprono le porte dell'unità.

PULIZIA

ESTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Finitura classica in acciaio inossidabile: per pulire l'esterno delle finiture in acciaio inossidabile classico, usare un detergente neutro e non abrasivo per acciaio inossidabile ed applicarlo con un panno morbido e senza filaccia.

Diversi tipi di luce di ambienti possono portare a giochi di ombre sui componenti e le aree degli elettrodomestici di dimensioni superiori.

Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibre umido e poi con un panno di camoscio asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con l'acciaio inossidabile.

PULIZIA DEGLI INTERNI

Per pulire le superfici interne e le parti rimovibili, lavare con detergente neutro, acqua tiepida e un cucchiaino di bicarbonato. Sciacquare e asciugare bene. Evitare di far passare acqua sulle luci, su l pannello di controllo e sul display.

⚠ ATTENZIONE

Non immergere i ripiani in vetro freddo in acqua calda e non versarvi sopra acqua calda.

⚠ ATTENZIONE

Non usare aceto, alcol o altri detergenti a base di alcol sulle superfici interne.

PULIZIA DEL VANO BICCHIERE

Per pulire il vano bicchiere dei modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD, utilizzare una soluzione di acqua e detergente neutro con un cucchiaino di bicarbonato. Asciugare le eventuali furiscite nell'estrarre la griglia dell'erogatore dell'acqua.

Delle aree in acciaio inossidabile del vano bicchiere nei modelli ICBI-42SD e ICBI-48SD, seguire la procedura di pulizia degli esterni in acciaio inossidabile descritta in questa pagina.

PULIZIA DEL CONDENSATORE

Per tutti i modelli da incasso Sub-Zero, il condensatore si trova dietro la griglia. In primo luogo, estrarre il bordo inferiore della griglia e inclinarla verso l'alto. Usare una spazzola morbida ed un aspirapolvere per togliere polvere e lanuggine dal condensatore. Fare riferimento alla figura in basso per la posizione del condensatore. **NOTA:** per evitare di piegare le lamelle del condensatore, assicurarsi di aspirare nella stessa direzione della lamelle (dall'alto verso il basso). Pulire il condensatore ogni tre-sei mesi.

⚠ ATTENZIONE

Prima di pulire il frigorifero, disattivare il pannello di controllo. Prima di pulire il condensatore, indossare guanti onde evitare di tagliarsi con le lamelle appuntite del condensatore.

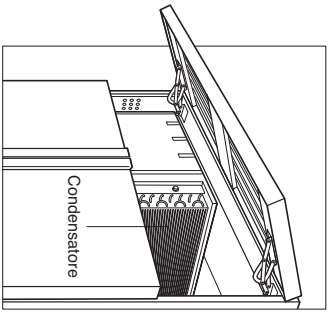
⚠ ATTENZIONE

La mancata pulizia del condensatore potrebbe causare un calo della temperatura, guasti meccanici o danni.

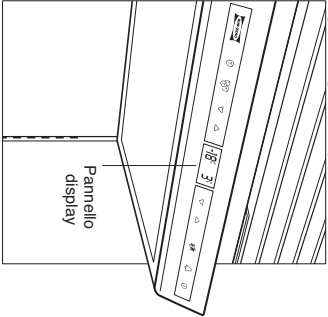
PULIZIA DELLE UNITÀ A COMBINAZIONE

Nei modelli frigorifero sopra / freezer sotto e side-by-side, è possibile spegnere uno dei compartimenti dell'unità a combinazione per un periodo prolungato senza interferire con l'altro.

In primo luogo spegnere l'unità. Tenere premuto il tasto  del comparto che si desidera disattivare. Tenendo premuto il tasto  premere il tasto . A questo punto rilasciare entrambi i tasti. Il comparto disattivato viene visualizzato in bianco sul display del pannello di controllo. Ripetere la procedura per riattivare il comparto. Consultare Sistema di controllo elettronico a pagina 64.



Posizione del condensatore



Pannello di controllo con display

**INFORMAZIONI SUL SISTEMA
DI ILLUMINAZIONE**

NOTA IMPORTANTE: quando le porte del frigorifero o del freezer rimangono aperte per periodi prolungati, potrebbero spegnersi le luci. Ciò per proteggere le parti interne dal surriscaldamento. Per resettare il sistema di illuminazione, chiudere le porte per 15-30 minuti.

Ciacuna unità Sub-Zero da incasso contiene lampadine uniche da 40 W (n. parte 7009935) nei comparti frigorifero e freezer.

NOTA IMPORTANTE: per sostituire una lampadina, scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di procedere. Il cavo di alimentazione si trova nell'angolo a destra dietro la griglia inclinabile.

ILLUMINAZIONE SUPERIORE

Per sostituire le lampadine nella parte superiore del frigorifero o del freezer occorre rimuovere lo scudo che le ricopre. Posizionare le mani al di sotto dello scudo e farlo scivolare delicatamente all'indietro fino a quando le fessure laterali dello schermo non scendono oltre i perni di montaggio nelle staffe superiori. A questo punto togliere lo scudo. Le lampadine sono ora accessibili. Fare riferimento alla figura di seguito.

Modelli ICBBI-36RG, ICBBI-30UG e

ICBBI-36UG: come per tutte le unità Sub-Zero, le luci nei modelli con porta in vetro si illuminano completamente quando la porta è aperta. Tuttavia, nei modelli ICBBI-36RG, ICBBI-30UG e ICBBI-36UG, è possibile scegliere un'illuminazione tenue anche con porta chiusa. La funzione si disattiva semplicemente premendo il tasto  sul pannello di controllo. Viene visualizzata la spia  quando tale illuminazione è attivata.

**ILLUMINAZIONE DEL CASSETTO
SALVAFRESCHIEZZA**

Le luci del cassetto salvafreschezza si trovano dietro al cassetto salvafreschezza superiore e sono applicate alla parete posteriore del frigorifero. Per rimuovere lo scudo delle luci rimuovere prima il cassetto salvafreschezza. Quindi rimuovere il ripiano del cassetto superiore. A questo punto posizionare le mani al di sotto dei lati destro e sinistro inferiori dello scudo e spingere verso l'alto. Consultare la figura in basso.

ILLUMINAZIONE DEL FREEZER

Modelli ICBBI-30U, ICBBI-30UG, ICBBI-36U e

ICBBI-36UG: l'illuminazione del freezer si trova in alto nella parte anteriore del comparto freezer. Per rimuovere lo schermo, esercitare una leggera pressione per farlo staccare dalle guide di supporto.

Modelli ICBBI-42S e ICBBI-48S: l'illuminazione

del cestello del freezer si trova al di sopra del secchiello del ghiaccio. Per accedere alle lampadine, rimuovere il secchiello del ghiaccio. Successivamente, spingere il gruppo dei secchielli nella parte posteriore dell'unità. Una volta che il gruppo si trova contro la parete posteriore dell'unità, la lampadina può essere raggiunta al di sotto del ripiano fisso di fronte al fabbricatore del ghiaccio.

Modelli ICBBI-42SD e ICBBI-48SD: le luci del freezer al di sopra del secchiello del ghiaccio sono raggiungibili rimuovendo il secchiello del ghiaccio. Vedere Rimozione del secchiello del ghiaccio a pagina 66. Una volta che il secchiello è stato rimosso, rimuovere lo scudo delle luci. Consultare Illuminazione superiore in questa pagina.

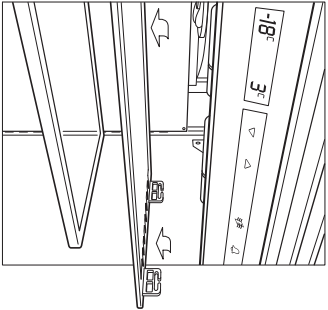
Le luci del freezer al di sotto del secchiello del ghiaccio sono raggiungibili rimuovendo lo scudo in vetro. Per rimuovere il vetro, premere il bordo in plastica ed estrarre il vetro dalle guide di supporto. Le luci del cestello del freezer si trovano al di sotto del ripiano fisso nella parete posteriore del freezer. Per accedere alla luci in primo luogo rimuovere il cestello del freezer al di sotto del ripiano fisso. Per rimuovere lo schermo, esercitare una leggera pressione per farlo staccare dalle guide di supporto.

⚠ ATTENZIONE

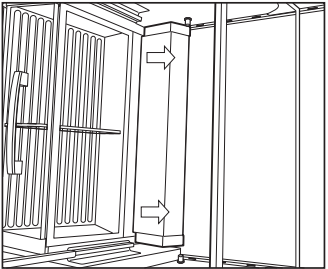
Per sostituire una lampadina, scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di procedere. Indossare guanti di protezione prima di toccare le lampadine.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili presso il proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere le informazioni sui rivenditori di zona, visitare il nostro sito all'indirizzo subzero.com.



Rimozione dello schermo
illuminato



Rimozione dello schermo illuminato

ALIMENTI SEMPRE FRESCHI

Tutte le unità Sub-Zero sono dotate del nostro unico sistema a doppia refrigerazione per mantenere gli alimenti freschi più a lungo. Tuttavia, la qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono da come vengono gestiti.

Le informazioni contenute in questa sezione forniscono le raccomandazioni più aggiornate su come trattare e conservare gli alimenti per ottenere il massimo della freschezza. In caso di domande specifiche che non sono trattate in questa sede, contattare gli uffici universitari competenti o gli enti di servizio locali.

La maggior parte degli alimenti si deteriorano inevitabilmente con il passare del tempo. Dal principio al momento in cui vengono consumati, gli alimenti subiscono delle trasformazioni.

I microrganismi che si formano in essi si moltiplicano e ne causano il deterioramento.

Gli enzimi che si trovano naturalmente negli alimenti continuano il processo di alterazione anche dopo la loro raccolta. Temperature inadeguate fanno alterare i cibi più rapidamente. I cambiamenti di umidità provocano l'appassimento e l'avvizzimento che portano al deterioramento.

Il sistema di doppia refrigerazione Sub-Zero è progettato in modo specifico per contrastare questi cambiamenti e mantenere gli alimenti freschi più a lungo. I sistemi che prevedono la separazione di frigorifero e freezer sono stati progettati per mantenere le temperature costanti e adeguate e i corretti livelli di umidità per allungare in modo significativo la durata degli alimenti. La doppia refrigerazione elimina il trasferimento di odori degli alimenti freschi agli alimenti congelati o al ghiaccio e fa sì che l'umidità che si forma nell'aria nel vano dei cibi freschi non si congeli.

Inoltre, buone pratiche nella gestione degli alimenti riducono al minimo il tasso di alterazione degli alimenti.

CONSIGLI PER LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI

- Seguire i tempi e le temperature per la conservazione degli alimenti contenute in questa guida. Tutte le unità Sub-Zero contribuiscono a rallentare il processo di deterioramento stabilendo temperature adeguate a ciascun comparto in base alle esigenze.
- Utilizzare i compartimenti specifici per i latticini, per i salumi e per i prodotti freschi. Tali compartimenti mantengono i livelli di temperatura e di umidità tali a mantenere freschi i vari gruppi specifici di alimenti.
- Ruotare gli alimenti all'interno del comparto frigorifero, usando il sistema "il primo a entrare è il primo a uscire".
- Quando un alimento si deteriora è di subito evidente. Diventa ammuffito, emana un cattivo odore e ha un aspetto guasto. Tuttavia, a volte, l'alterazione non è così evidente. Se si è convinti che un alimento è stato conservato troppo a lungo va gettato via. Non bisogna assaggiare per controllarne lo stato.

PER CONSERVARE GLI ALIMENTI INTEGRALI

Molte delle malattie legate al cibo sono causate da batteri quali *Stafilococco*, *Salmonella*, *E. coli* e *Clostridio botulino*, il batterio che provoca il botulismo. Questi batteri si riproducono rapidamente a temperature tra i 4 e i 60 °C, intervallo chiamato **Zona di pericolo**. Mai lasciare gli alimenti nella zona di pericolo per più di due ore. Una volta che i batteri si sono moltiplicati nell'ordine di milioni a temperature calde possono provocare malattie. Alcuni batteri causano i sintomi dell'influenza mentre altri causano malattie più gravi o persino la morte. I bambini, gli anziani o le persone che sono già malate sono più soggetti alle intossicazioni alimentari.

Per ridurre il rischio di intossicazioni alimentari, utilizzare le seguenti tecniche per la sicurezza degli alimenti:

QUANDO SI ACQUISTA

- Riporre le confezioni di carne, pesce o pollame crudo in sacchetti di plastica per prevenire che colino sugli altri alimenti.
- Acquistare carne, pesce e pollame per ultimi. Non lasciare tali alimenti nelle automobili al caldo una volta terminati gli acquisti. Portare con sé una borsa termica nelle giornate più calde o quando si percorrono lunghe distanze.
- Controllare le date di **scadenza e confezionamento** sulle confezioni per accertarsi che gli alimenti siano freschi. Prestare estrema attenzione quando si acquistano i salumi. Acquistare solo la quantità necessaria per 1–2 giorni. Gettare via i salumi che sono rimasti a temperatura ambiente per più di due ore.

QUANDO SI CONSERVANO GLI ALIMENTI

- Controllare le temperature dei comparti frigo e freezer sul pannello di controllo elettronico della propria unità Sub-Zero. Mantenere la temperatura del frigo a 4 °C o al di sotto e la temperatura del freezer a -18 °C.
- Seguire i tempi e le temperature per frigorifero e freezer consigliate in questa guida.
- Conservare carne, pesce e pollame crudi separatamente rispetto agli altri alimenti. Evitare che i liquidi dei sacchetti colino sulle altre pietanze.
- Non assaggiare mai il cibo che ha un odore dubbio per appurarne la freschezza. Questi alimenti vanno gettati via.
- Lasciare la carne, il pesce e il pollame crudo nelle confezioni originali in frigorifero a meno che queste non siano danneggiate. Una manipolazione frequente degli alimenti può causare l'ammidamento di batteri.
- Avvolgere gli alimenti conservati in frigorifero con pellicola o alluminio, oppure in sacchetti di plastica o contenitori sigillati per evitare che si seccino. Datare tutte le confezioni.
- Per il freezer, utilizzare pellicola da freezer, sacchetti in plastica o alluminio al di sopra della confezione originale se gli alimenti resteranno in freezer per più di due mesi. Ciò per prevenire la disidratazione e la perdita di qualità. Gli strati singoli di alluminio potrebbero strapparsi e causare il congelamento.

PER CONSERVARE GLI ALIMENTI INTEGRALI

QUANDO SI PREPARANO GLI ALIMENTI

- Pulire tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti.
- Lavarsi le mani per 20 secondi prima e dopo aver maneggiato gli alimenti.
- Disinfettare ripiani, elettrodomestici e utensili dopo aver maneggiato carne, pesce e pollame crudi. Sbiacquare con una soluzione di 5 ml di clorina diluita in 1 l d'acqua.
- Utilizzare panni, spugne e strofinacci puliti. Sostituire le spugne periodicamente.
- Utilizzare guanti in gomma monouso se si hanno tagli o bruciature infette sulle mani.
- Scongelerare gli alimenti in frigorifero o nel forno a microonde, non sul piano di lavoro. Quando si scongelano gli alimenti in microonde vanno cucinati immediatamente.
- Marinare gli alimenti esclusivamente in frigorifero.
- Sbiacquare pollame e pesce con acqua fresca prima della cottura.
- Evitare la contaminazione incrociata nella preparazione degli alimenti. Tenere carne, pesce e pollame crudi e i rispettivi liquidi lontano dagli altri alimenti. Ad esempio, non utilizzare le stesse superfici e gli stessi utensili usati per la preparazione di carne, pollame e pesce crudi per preparare le insalate.
- Pulire accuratamente i taglieri in plastica e in legno. Lavare con acqua e detergente e sbiacquare con una soluzione di 5 ml di clorina diluita in 1 l d'acqua.

QUANDO SI CUCINA

- Cuocere la carne a una temperatura interna pari o superiore a 75 °C, il pollame a una temperatura interna pari o superiore a 80 °C. Per i tagli spessi più di 51 mm, utilizzare un termometro per controllare la temperatura. Per tagli meno spessi, liquidi chiari (non rosa) sono un chiaro segno di alterazione.
- Se si sta cucinando carne o pollame non scongelati precedentemente, aumentare i tempi di cottura di 1 1/2 rispetto al tempo richiesto per quell'alimento normalmente scongelato.
- Arrostiti carne o pollo in forno a temperature pari o superiori a 165°C.
- Cuocere le uova fino a che il tuorlo e l'albume non siano solidi.
- Non utilizzare ricette che prevedono uova crude o parzialmente cotte.
- Utilizzare la sonda termica del microonde se se ne possiede una. Controllare le temperature di cottura di carne e pollo almeno in tre momenti diversi. Ruotare gli alimenti durante la cottura a microonde.
- Non assaggiare la carne, il pollo, il pesce o le uova quando sono crude o parzialmente cotte.

CON GLI ALIMENTI AVANZATI

- Conservare in frigo o in freezer gli alimenti cucinati avanzati in contenitori sigillati entro 2 ore dalla cottura. Accertarsi che vi sia uno spazio adeguato attorno ai contenitori affinché i cibi si raffreddino più rapidamente.
- Rimuovere il ripieno da carne o pollame e conservarlo separatamente.
- Datare le confezioni degli avanzati e usarli in un breve periodo di tempo.
- Coprire e riscaldare accuratamente gli alimenti avanzati prima di servirli.
- Portare le salse, le zuppe e i sughi a ebollizione. Riscaldare gli altri alimenti a 75 °C.
- Se si pensa che qualche alimento si sia guastato, gettarlo via. Se si è nel dubbio, gettarlo via ugualmente.

CONSERVAZIONE ALIMENTI FRESCHI

La durata "sugli scaffali" degli alimenti freschi dipende dalla loro freschezza al momento dell'acquisto. Per mantenere gli alimenti più freschi e più a lungo, seguire i suggerimenti sulla loro conservazione.

Verdure: lavare le verdure in acqua fredda e lasciarle asciugare. Conservare in un contenitore sottovuoto o un sacchetto di plastica. Le verdure restano fresche più a lungo in luoghi ad alta umidità.

Frutta: la vare e asciugare la frutta fresca. Conservare la frutta più aromatica in sacchetti di plastica. Molti tipi di frutta restano freschi più a lungo in luoghi a bassa umidità.

Carni preconfezionate: conservare nelle confezioni originali. Dopo l'apertura, avvolgerli nella pellicola trasparente o nella carta alluminio.

Carne, pesce e pollame freschi: rimuovere la confezione originale, quindi avvolgerli in pellicola, alluminio o carta cerata e riporli in frigo immediatamente.

Uova: conservare le uova non lavate nella propria confezione originale. Utilizzare entro 3 settimane.

Latte, panna e formaggi freschi: mantenere le confezioni chiuse. Conservare sui ripiani frigorifero e utilizzare entro 1-2 settimane.

Formaggio: conservare nelle confezioni originali fino a che non sono pronti per essere serviti. Dopo l'apertura, riavvolgerli nella pellicola trasparente o nella carta alluminio.

Avanzi: lasciarli raffreddare e sigillarli con pellicola o alluminio. I contenitori a tenuta stagna prevengono meglio l'asciugamento e il trasferimento di odori.

ETILENE

Alcuni tipi di frutta e verdura producono etilene, un gas che avvia il processo di deterioramento. L'etilene causa il deterioramento prematuro in alcuni alimenti mentre in altri può addirittura diventare nocivo. Per ridurre l'alterazione inutile degli alimenti freschi, non conservare frutta e verdura che producono etilene con gli alimenti sensibili all'etilene. Fare riferimento alla tabella a pagina 75.

CONSERVAZIONE ALIMENTI SURGELATI

Conservazione in freezer: avvolgere gli alimenti in materiali destinati alla conservazione dei surgelati. Le confezioni devono essere a prova di aria e di umidità. **Non ricongelare la carne già scongelata.**

Gelati: la consistenza dei gelati dipende dal contenuto di panna. I gelati di alta qualità hanno normalmente un più alto contenuto di panna e richiedono temperature freezer più basse per mantenerne la consistenza. La morbidezza del gelato non è sempre indice di un problema di temperatura.

Accertarsi che le porte del frigo e del freezer siano sgonfierree si chiudano completamente. Il sovraccaricamento influisce sulle temperature all'interno dell'unità. Non riempire il freezer con grandi quantità di alimenti non congelati aspettandosi che si congelino rapidamente. È necessario concedere al freezer il tempo per far circolare l'aria sugli alimenti non congelati prima di aggiungere altri alimenti.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONSIGLIATA

Le tabelle sulla conservazione degli alimenti nelle pagine che seguono forniscono informazioni specifiche per favorire una conservazione sicura delle pietanze e garantirne la migliore qualità. Le temperature consigliate aiutano a determinare le condizioni ottimali di conservazione degli alimenti. Come regola generale, gli alimenti conservati correttamente e mantenuti a temperature al di sotto dei 4 °C sono sicuri da mangiare.

La conservazione degli alimenti al di sotto dei 4 °C è esclusa dalla **Zona di pericolo**. I tempi di conservazione per il comparto frigorifero aiutano ad evitare che gli alimenti si guastino o diventino pericolosi da mangiare. I limiti di tempo per i cibi congelati servono a conservare i sapori e la consistenza. Gli alimenti congelati oltre i tempi consigliati sono sicuri da mangiare ma la qualità potrebbe risultare ridotta.

CARNE, PESCE E POLLAME

	Temperatura consigliata	Durata (frigorifero)	Durata (freezer)*	Commenti
PESCE E FRUTTI DI MARE FRESCHI				
merluzzo, platessa, egelino	1°C	2 giorni	6 mesi	Congelare nella confezione originale fino a due settimane. Ricoprire la confezione originale con involucri e sacchetti per il freezer o carta alluminio se il pesce rimarrà congelato per oltre due mesi.
sogliola, pesce azzurro, persico	1°C	2 giorni	2-3 mesi	
sgombro, salmone	1°C	4 giorni	5-9 mesi	
gamberetti, ostriche	1°C	1 giorno	6 mesi	
CARNE FRESCA				
bisteche di manzo, arrostiti	1-2°C	3-5 giorni	6-12 mesi	Congelare nella confezione originale fino a due settimane. Ricoprire la confezione originale con involucri e sacchetti per il freezer o carta alluminio se la carne rimarrà congelata per oltre due mesi.
costata di agnello, arrostiti	1-2°C	3-5 giorni	6-9 mesi	
costata di manzo e vitello, arrostiti	1-2°C	3-5 giorni	4-6 mesi	
carni varie (lingua, fegato ecc.)	1-2°C	1-2 giorni	3-4 mesi	
HAMBURGER, CARNI MACINATE E STUFATE				
hamburger, carni stufate, tacchino macinato, vitello, manzo, agnello e miste	1-2°C	1-2 giorni	3-4 mesi	Congelare nella confezione originale fino a due settimane. Ricoprire la confezione originale con involucri e sacchetti per il freezer o carta alluminio se la carne rimarrà congelata per oltre due mesi.
WURSTEL E CARNI IN SCATOLA				
wurstel (conf. aperta)	1-2°C	1 sett.	1-2 mesi	Congelare avvolgendo in carta da freezer. Controllare le date di "scadenza". Non usare più di una settimana oltre la data di scadenza.
wurstel (conf. chiusa)	1-2°C	2 sett.	1-2 mesi	
carni in scatola (confez. aperta)	1-2°C	3-5 giorni	1-2 mesi	
carni in scatola (conf. chiusa)	1-2°C	2 sett.	1-2 mesi	
PANCETTA E SALSICCE				
pancetta	1-2°C	7 giorni	1 mese	Incettare e conservare alle temperature consigliate.
salsicce crude (manzo, manzo, tacchino)	1-2°C	1-2 giorni	1-2 mesi	
smoked breakfast links (cotiche affumicate) o pasticci	1-2°C	7 giorni	1-2 mesi	
salsicce dure (salami picanti, jerky stitico - bastoncini di manzo affumicato)	1-2°C	2-3 sett.	1-2 mesi	
PROSCIUTTO E MANZO SOTTO SALE				
manzo sotto sale	1-2°C	5-7 giorni	1 mese	Per congelare in freezer, scolare i liquidi.
prosciutto, intero	1-2°C	7 giorni	1-2 mesi	
prosciutto, metà	1-2°C	3-5 giorni	1-2 mesi	
prosciutto, fette	1-2°C	3-4 giorni	1-2 mesi	
POLLAME FRESCO				
pollo e tacchino, intero	1-2°C	1-2 giorni	12 mesi	Congelare nella confezione originale fino a due settimane. Ricoprire la confezione originale con involucri e sacchetti per il freezer o carta alluminio se il pollame rimarrà congelato per oltre due mesi.
pollo e tacchino, pezzi	1-2°C	1-2 giorni	9 mesi	
anatra e oca	1-2°C	1-2 giorni	6 mesi	
	1-2°C			

*La temperatura di conservazione consigliata del freezer è -18°C.

VERDURE FRESCHE

	Temperatura consigliata	Durata (frigorifero)	Commenti
VERDURE FRESCHE			
ance	1-2°C	2-3 settimane	Lavare le verdure con acqua fredda e lasciarle asciugare. Conservare in un contenitore sottovuoto o un sacchetto di plastica. La maggior parte delle verdure vanno conservate in luoghi ad alta umidità
carciofi	1°C	1-2 settimane	
asparagi	1-2°C	2-3 settimane	
fagiolini, fagiolini/fagiolini	4-7°C	7-10 giorni	
secoli/lima*			
germogli di fagioli	1°C	7-9 giorni	
barbabietole	1°C	3-4 mesi	
indivia belga	2-3°C	2-4 settimane	
cavolo cinese	1°C	3 settimane	
broccoli	1°C	1-2 settimane	
cavolini di Bruxelles	1°C	3-5 settimane	Eliminare le verdure marce o che mostrano segni di avvizzimento e lavare lo scomparto del frigo. Per i prodotti freschi, seguire le istruzioni per la conservazione.
verza	1°C	3-6 settimane	
carote	1°C	1-5 settimane	
carciofi/ore	1°C	3-4 settimane	
rapa	1°C	6-8 mesi	
sedano	1°C	1-2 mesi	
broccoli cinesi	1°C	10-14 giorni	
cavolo cinese	1°C	2-3 mesi	Fare riferimento all'elenco di frutta e verdura sensibili all'etilene e che producono etilene.
mais dolce	1°C	5-8 giorni	
carciofi*	7°C	10-14 giorni	
daikon (ravanello giapponese)	1°C	4 mesi	
melenzana*	7°C	1-2 settimane	
indivia/scarola	1°C	2-3 settimane	
aglio	1°C	6-7 mesi	
rafano	1°C	10-12 mesi	
topinambur	1°C	1-2 settimane	
cavolo riccio	1°C	1-2 mesi	
verza naona	1°C	10-14 giorni	2-3 settimane
porri	1°C	2 giorni	
lattuga	1°C	2-3 settimane	
finocchi	1°C	1-2 settimane	
ocra*	7°C	1-2 settimane	
cipolle, tuberi	1°C	1-6 mesi	
cipolle verdi	1°C	7-10 giorni	2-3 settimane
prezzenolo	1°C	1-2 mesi	
psitraca	1°C	4-5 mesi	
piselli, baccelli e sguccati	1°C	1-2 settimane	
peperoni*	7°C	2-3 settimane	
peperoncini	7°C	2-3 settimane	
zucca*	3-7°C	3-4 mesi	
radicchio	1°C	2-3 settimane	

* Sensibile a danni da freddo, cause di avvizzimento. I danni possono non essere visibili fino a quando il prodotto non viene riportato a una temperatura più elevata. **NOTA:** per istruzioni dettagliate sul congelamento delle verdure, consultare la guida alla conservazione degli alimenti. La temperatura di conservazione consigliata del freezer è -18°C.

VERDURE FRESCHE

	Temperatura consigliata	Durata (frigorifero)	Commenti
VERDURE FRESCHE			
ravanello	1°C	1-2 mesi	Lavare le verdure in acqua fredda e lasciarle asciugare. Conservare in un contenitore sottovuoto o un sacchetto di plastica. La maggior parte delle verdure vanno conservate in luoghi ad alta umidità
lattuga romana	1°C	2-3 settimane	
rapa bianca	1°C	4-6 mesi	
salefica	1°C	2-4 mesi	
scalogno	1°C	6 mesi	
piselli	1°C	1-2 settimane	
spinaci	1°C	10-14 giorni	
zucchine gialle*	4-7°C	1-2 settimane	
tamarillo (stagionati)	3-4°C	10 settimane	Eliminare le verdure marce o che mostrano segni di avvizzimento e lavare lo scomparto del frigo. Per i prodotti freschi, seguire le istruzioni per la conservazione. Fare riferimento all'elenco di frutta e verdura sensibili all'etilene e che producono etilene.
pomodori	8-10°C	1-3 settimane	
rape	1°C	4-5 mesi	
castagne d'acqua	1-2°C	2-4 mesi	
crecione	1°C	2-3 settimane	

* Sensibile a danni da freddo, cause di avvizzimento. I danni possono non essere visibili fino a quando il prodotto non viene riportato a una temperatura più elevata. **NOTA:** per istruzioni dettagliate sul congelamento delle verdure, consultare la guida alla conservazione degli alimenti. La temperatura di conservazione consigliata del freezer è -18°C.

GAS ETILENE

ALIMENTI CHE PRODUCONO ETILENE			
mele	annona cherimola	mamey sapote	passion fruit
albicocche	fichi	mango	pesche
avocado	guava	mangostano	pere
banane mature	ambrosia	pesche nectarine	cachi
canaiupo	kiwi	papaya	platani
ALIMENTI SENSIBILI ALL'ETILENE			
banane acerbe	verza	melanzane	piselli
fagiolini	carote	kiwi acerbi	peperoni
indivia belga	cavolfiore	verdure con foglie	spinaci
broccoli	bietole	lattuga	zucca
cavolini di Bruxelles	cetrioli	ocra	patate dolci

NOTA: non conservare gli alimenti che producono etilene insieme agli alimenti sensibili all'etilene.

FRUTTA FRESCA

	Temperatura consigliata	Durata (frigorifero)	Commenti
FRUTTA FRESCA			
mela* (macintosh, golden, newtown gialle)	1-4°C	1-2 mesi	Lavare e asciugare la frutta conservandola nel comparto degli alimenti freschi. (Non lavare i frutti di bosco e le ciliegie se non quando si è pronti a servirli).
mela	-1°C	3-6 mesi	
albicocche	1°C	1-2 settimane	La maggior parte della frutta va conservata in luoghi con bassa umidità.
pere asatiche	1°C	5-6 mesi	
avocado*	4°C	2-4 settimane	
more	1°C	2-3 giorni	
arance sanguigne	4-7°C	3-8 settimane	
mirtilli	1°C	10-18 giorni	
centauro*	2-5°C	2-3 settimane	
manioca	1°C	1-2 mesi	La frutta completamente matura va conservata in frigorifero alle temperature consigliate per rallentare il processo di deterioramento.
ciliegie.	1°C	2-3 settimane	
clémentine	4°C	2-4 settimane	
mirtilli*	2-4°C	2-4 mesi	
fichi,	1°C	7-10 giorni	Per accelerare il processo di maturazione, conservare la frutta acerba in un sacchetto di plastica bucherellato. Chiudere il sacchetto e lasciarlo su un piano di lavoro. Alcuni tipi di frutta e verdura producono etilene, un gas che avvia il processo di deterioramento. Controllare il sacchetto quotidianamente.
uva	1°C	2-3 settimane	
guava*	4-7°C	2-3 settimane	
ambrosia	7°C	3-4 settimane	
kiwi	1°C	4-6 settimane	Eliminare la frutta marcia o che mostrano segni di avvizzimento e lavare lo scomparto del frigo.
fortunelle	4°C	2-4 settimane	
lychee	2°C	3-5 settimane	
pesche nectarine	1°C	2-4 settimane	Fare riferimento all'elenco di frutta e verdura sensibili all'etilene e che producono etilene.
arance*	1-7°C	3-8 settimane	
papaya*	7°C	1-3 settimane	
pesche	1°C	2-4 settimane	
pere	1°C	2-3 settimane	
cachi	1°C	3-4 mesi	
ananas*	7°C	2-4 settimane	
susine e prugne	1°C	2-5 settimane	
melagrana*	4°C	2-3 mesi	
cologne	1°C	2-3 mesi	
ribes	1°C	3-6 giorni	
rabarbaro	1°C	2-3 settimane	
fragole	1°C	7-10 giorni	
crecione	4°C	2-4 settimane	
anguria*	7°C	2-3 settimane	

Sensibile ai danni da freddo, causa di avvizzimento. I danni possono non essere visibili fino a quando il prodotto non viene riportato a una temperatura più elevata. **NOTA: Per istruzioni dettagliate sul congelamento della frutta, consultare la guida sulla conservazione degli alimenti. La temperatura di conservazione consigliata del freezer è -18°C.*

SALUMI, LATTICINI E ALTRI ALIMENTI

	Temperatura consigliata	Durata (frigorifero)	Durata (freezer)*	Commenti
SALUMI E PIETANZE				
fettine sottili di carne insaccata	1-2°C	1-2 giorni	NR	Controllare le date di "scadenza". Questi alimenti non si congelano bene. Congelare gli alimenti immediatamente e non dopo averli conservati in frigorifero.
insalate di uova, pollo, tonno e prosciutto	1-2°C	3-5 giorni	NR	
insalate di pasta	1-2°C	3-5 giorni	NR	
costate ripiene, petti di pollo	1-2°C	1 giorno	NR	
cibi precotti	1-2°C	1-2 giorni	NR	
LATTICINI				
burro	1-2°C	3 mesi	1 anno	Controllare le date di "scadenza". Conservare nelle confezioni originali fino a che non sono pronti per essere serviti. Dopo l'apertura, riavvolgerli nella pellicola trasparente o nella carta alluminio.
ricotta o formaggio fresco	1-2°C	1-2 settimane	4 settimane	
formaggio spalmabile	1-2°C	2 settimane		
formaggi naturali (cheddar, provolone, ecc.)	1-2°C	3-6 mesi	6-8 mesi	
formaggi strigliati	1-2°C	3-4 settimane	6-8 mesi	Scongelaire il formaggio congelato in frigorifero per evitare che si sbricioli.
parmigiano o pecorino grattugiati	1-2°C	1 anno		
yogurt	1-2°C	1 mese		
intero, ligh o scemato	1-2°C	1-2 settimane		
UOVA				
fredche, con guscio	1°C	3 settimane	NR	Conservare le uova fresche in frigorifero. Gettare via le uova sode che sono rimaste a temperatura ambiente per più di 2 ore.
sode	1-2°C	1 settimana	NR	
liquide pastorizzate o sostituiti delle uova	1-2°C	3 giorni	NR	
uova aperte	1-2°C	10 giorni	1 anno	
non aperte				
AVANZI DI CARNE E POLLAME CUCINATI				
carne cotta e pietanze a base di carne	1-2°C	3-4 giorni	2-3 mesi	Conservare in frigo o in freezer gli alimenti cucinati avanzati in contenitori bassi sigillati entro 2 ore dalla cottura. Riscaldare gli avanzi a 74°C.
sugo e brodo di carne	1-2°C	1-2 giorni	2-3 mesi	
pollo fritto o non fritto, pezzi	1-2°C	3-4 giorni	4 mesi	
pietanze a base di pollo	1-2°C	3-4 giorni	4-6 mesi	
pezzi ricoperti di brodo, sugo	1-2°C	1-2 giorni	6 mesi	
pepité di pollo, pasticci	1-2°C	1-2 giorni	1-3 mesi	
ZUPPE E STUFATI				
verdure	1-2°C	3-4 giorni	2-3 mesi	Riscaldare almeno a 74°C prima di servire.
carni aggiunte	1-2°C	3-4 giorni	2-3 mesi	

**La temperatura di conservazione consigliata del freezer è -18°C. (NR) sta per non raccomandando per il congelamento.*

DOMANDE PIU' FREQUENTI

FORMAZIONE DI GHIACCIO

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che il fabbricatore di ghiaccio sia acceso. La spia  sarà visibile nel display del pannello di controllo.

NOTA IMPORTANTE: gettare il contenuto del primo ghiaccio prodotto dal fabbricatore, per accertarsi che non vi siano residui delle nuove tubazioni idriche.

D: Il mio fabbricatore di ghiaccio non produce molto ghiaccio.

R: In media è possibile prevedere un ciclo di ghiaccio (otto cubetti per ciclo) ogni 2 ore. La funzione Max Ice fa aumentare la produzione di ghiaccio.

D: Il mio ghiaccio si scioglie e forma blocchi.

R: Se il ghiaccio non viene usato regolarmente, i cubetti tendono a sciogliersi e ad attaccarsi gli uni con gli altri. Si consiglia di gettare il ghiaccio e di attendere che si riformi.

RUMORE

D: Sento che il frigorifero funziona di continuo; perché?

R: È normale sentire che le ventole e i motori dell'unità siano in funzione. I rumori vengono accentuati dalla posizione dell'unità e dal design della stanza.

TEMPERATURA

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che il frigorifero sia collegato elettricamente a meno che non si stia eseguendo la riparazione. Quando l'unità è spenta, l'indicazione OFF sarà visibile nel display del pannello di controllo.

D: Come si regola la temperatura?

R: Per regolare la temperatura, consultare la sezione Controllo della temperatura, a pagina 64.

D: Quali sono le impostazioni suggerite per la temperatura?

R: Le impostazioni consigliate sono 3 °C per la zona frigorifero e -18 °C per la zona freezer.

D: All'interno ed all'esterno del frigorifero si forma della condensa.

R: In ambienti con umidità elevata, la formazione di condensa è normale. Anche una porta aperta per un periodo di tempo prolungato contribuisce alla formazione di condensa all'interno dell'unità.

D: La cantina non raffredda correttamente.

R: Pulire il condensatore, come spiegato a pagina 70.

FUNZIONAMENTO DELLA PORTA

D: Perché la mia porta si apre a fatica?

R: Il frigorifero è stato concepito con un sistema a tenuta stagna. In questo caso, dopo la chiusura della porta si forma il vuoto. Attendere alcuni secondi affinché la pressione si stabilizzi ed aprire quindi la porta.

D: La porta del frigorifero si apre troppo in fretta e batte contro la parete o i pensili circostanti.

R: Il frigorifero potrebbe non essere livellato correttamente o potrebbe essere necessario un fermaporta. Installare il fermaporta da 90 gradi opzionale in dotazione con il frigorifero.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'unità da incasso non funziona correttamente, consultare la guida alla soluzione dei problemi prima di chiamare il proprio rivenditore Sub-Zero. Questa guida consente di risparmiare tempo e denaro, evitando l'intervento di un tecnico.

La spia si illumina o lampeggia nel display del pannello di controllo

- Il microprocessore ha rilevato un problema con il sistema di funzionamento. Il display del pannello di controllo potrebbe riportare delle istruzioni per risolvere il problema.
- Questo potrebbe indicare anche che occorre pulire il condensatore. Attenersi alla procedura per la pulizia del condensatore dell'unità a pagina 70.
- Se si verifica ciò, spegnere l'unità con il tasto  e riavviarla premendo nuovamente il tasto. Se la spia  è ancora presente, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero.

La spia lampeggia con il segnale acustico e la spia lampeggiano entrambe sul display del pannello di controllo

- Controllare che non vi sia acqua in eccesso in prossimità dell'unità. In caso di eccesso di acqua, chiudere la valvola di arresto. Verificare inoltre le temperature all'interno dell'unità e occuparsi adeguatamente del contenuto. Una volta appurata l'esistenza di un problema, contattare il rivenditore Sub-Zero. Il segnale acustico può essere reimpostato per 24 ore tenendo premuto il tasto  e premendo il tasto .

Il frigorifero/freezer non funziona

- L'unità è collegata all'alimentazione?
- L'interruttore automatico di casa è staccato?
- Il controllo del frigorifero/freezer è azionato?
- Il condensatore è pulito?
- Una porta o un cassetto sono rimasti aperti per un periodo di tempo prolungato? Accertarsi che non vi siano alimenti che ostruiscono la chiusura della porta o dei cassetti.
- Uno dei comparti è stato disattivato manualmente? Consultare Pulizia delle unità a combinazione a pagina 70.
- Se l'unità ancora non funziona potrebbe essere attiva la modalità di sbrinamento.
- Attendere 30 minuti e riprovare.

Il frigorifero/freezer è più caldo del solito

- Il pannello di controllo è impostato correttamente?
- Il condensatore è pulito?
- Una porta o un cassetto sono rimasti aperti per un periodo di tempo prolungato? Accertarsi che non vi siano alimenti che ostruiscono la chiusura della porta o dei cassetti.
- Si è aggiunta di recente una grossa quantità di alimenti?

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il frigorifero/freezer funziona per periodi prolungati di tempo

- Il condensatore è pulito?
- Una porta o un cassetto sono rimasti aperti per un periodo di tempo prolungato? Accertarsi che non vi siano alimenti che ostruiscono la chiusura della porta o dei cassetti.
- Si è aggiunta di recente una grossa quantità di alimenti?
- Quando fa molto caldo ed a temperatura ambiente calda, il motore funziona più a lungo.
- Potrebbe trattarsi di rumori di funzionamento regolari tipici della circolazione del refrigerante, del funzionamento della ventola, del funzionamento del fabbricatore di ghiaccio, del ciclo di sbrinamento o del funzionamento del compressore.

Il frigorifero/freezer presenta formazioni di brina

- Una porta o un cassetto sono rimasti aperti per un periodo di tempo prolungato? Accertarsi che non vi siano alimenti che ostruiscono la chiusura della porta o dei cassetti.
- Le porte e/o i cassetti si chiudono ed aderiscono correttamente? Rivolgersi al distributore di zona se le porte non sono regolate correttamente. NOTA: durante l'apertura del cassetto del freezer si potrebbe notare un movimento laterale. Questo movimento è normale, dato un margine di tolleranza incorporato sugli scorrimenti. Quando il cassetto si chiude, si regola automaticamente e si chiude con l'allineamento giusto.

Si sentono rumori insoliti

- Potrebbe trattarsi di rumori di funzionamento regolari tipici della circolazione del refrigerante, del funzionamento della ventola, del funzionamento del fabbricante di ghiaccio, del ciclo di sbrinamento o del funzionamento del compressore. I rumori potrebbero essere più accentuati con le porte aperte.

Si sente un ronzio occasionale

- Il collegamento all'acqua è aperto, il fabbricatore di ghiaccio è acceso?

All'interno dell'unità si forma della condensa

- Questo è normale durante periodi di umidità elevata (estate) e se le porte vengono aperte di frequente.
- Le porte e/o i cassetti si chiudono ed aderiscono correttamente?

All'esterno dell'unità si forma della condensa

- Durante periodi di umidità elevata, sulle superfici esterne potrebbe formarsi della condensa. La condensa sparisce con il calore dell'umidità. Accertarsi che le porte e/o i cassetti si chiudano e aderiscano correttamente. Se la condensa continua, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero.

L'esterno del comparto freezer si riscalda

- Pulire il condensatore.

Non c'è ghiaccio

- Il secchiello del ghiaccio è inserito?
- Il fabbricatore di ghiaccio è acceso?
- Il collegamento all'acqua è aperto?

All'interno dell'unità si sente un cattivo odore

- Sostituire le cartucce di purificazione dell'aria.
- Pulire con cura l'unità.
- Coprire bene tutti gli alimenti.
- Pulire il condotto di scarico dell'unità.
- Pulire la vaschetta di scarico.

Occorre sostituire la lampadina

- Consultare la sezione sul sistema di illuminazione, a pagina 71.

⚠ PERICOLO

Prima di sostituire le lampadine spegnere il frigorifero dall'interruttore automatico. Indossare guanti di protezione prima di toccare le lampadine.

Occorre assistenza

- In caso di assistenza, garantire la qualità tipica dei prodotti Sub-Zero rivolgendosi ad un rivenditore autorizzato Sub-Zero.
- Per ottenere il nome e il numero di telefono di un centro di assistenza Sub-Zero autorizzato, visitare la sezione Showroom Locator del nostro sito Web, subzero.com.
- Prima di contattare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono elencati sulla piastrina di identificazione del prodotto situata sul lato superiore del telaio laterale accanto al cardine.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Queste informazioni sull'uso e sulla manutenzione offrono gli strumenti necessari per conservare gli alimenti nel modo ottimale all'interno della propria unità da incasso. Con il frigorifero in funzione, tenere porte e cassetti chiusi il più possibile.

Per ottenere assistenza, prima di chiamare accertarsi di avere a disposizione il numero di modello o di serie. Questi numeri sono elencati sulla piastrina di identificazione del prodotto situata sul lato superiore del telaio laterale accanto al cardine. Consultare le pagine 61-63 per la posizione della piastrina identificativa del modello in dotazione. Annotare le seguenti informazioni come riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Sub-Zero e telefono _____

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Prima di chiamare il distributore Sub-Zero, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 77- questa pagina. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non si sia bruciato o non sia scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un blackout.

Le informazioni e le immagini contenute in questa sede sono protette da copyright della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o le immagini qui contenute non potranno essere copiate o usate, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Sub-Zero, Inc.

©Sub-Zero, Inc. Tutti i diritti riservati.

VIELEN DANK

Vielen Dank dafür, dass Sie sich für ein neues Einbaugerät von Sub-Zero entschieden haben. Mit Sub-Zero können Sie auf eine 60 Jahre alte Tradition der Qualität und Zuverlässigkeit bauen. Die Einbauproduktgruppe vereint die neuesten und forgeschrittensten Leistungsmerkmale im Bereich Heimkühltechnik in sich und gewährleistet die absolute Frische der gelagerten Lebensmittel.

Design, Schönheit und Qualität der Geräte von Sub-Zero spiegeln sich in einer breiten Palette von Standardmerkmalen wider, die Sub-Zero eine ganz besondere Klasse verleihen. Das maßgefertigte Aussehen der Einbauproduktgruppe von Sub-Zero stellt Ihnen Optionen zur Verfügung, die keine andere Produktgruppe anbietet, ganz egal, ob Sie sich für ein Verteilungs- bzw. /bündiges/voll integriertes Modell oder für ein Gerät mit Edelstahl- oder Glasüren entscheiden.

Diese Bedienungs- und Pflegeanleitung beantwortet die meisten Ihrer Fragen über die Funktion, die Bedienung und Pflege Ihres Einbaugeräts. Falls Sie irgendwelche Fragen haben, die hier nicht angesprochen sind, wenden Sie sich an Ihren Sub-Zero-Händler oder besuchen Sie unsere Website subzero.com.

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Sub-Zero-Geräten wichtig.

▲ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

▲ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung **WICHTIGE HINWEISE** auf besonders wichtige Informationen.

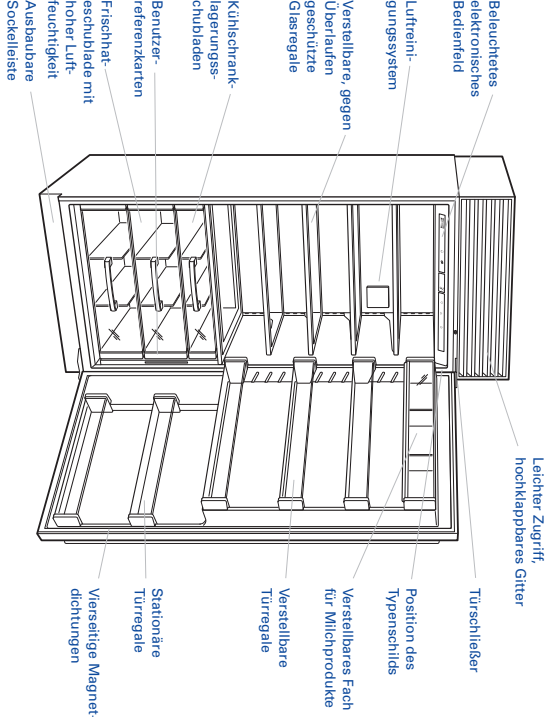
SUB-ZERO® ist eine eingetragene Marke der Sub-Zero, Inc.

EINBAUMERKMALE

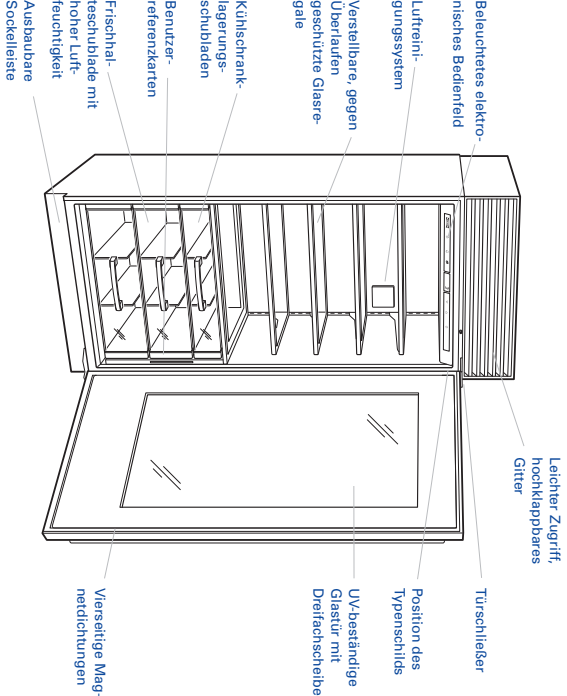
- Verkleidungsmodelle fügen sich nahtlos in das Gesamtesign Ihres Raums ein und bilden eine Ergänzung zu den restlichen Möbeln.
- Durch eine neue bündige/voll integrierte Ausführung kann das Gerät bündig in die angrenzenden Schränke integriert werden. Zu den Optionen zählen maßgefertigte Platten oder Zubehörplatten von Sub-Zero in klassischem Edelstahl. Klassische Edelstahlmodelle sind mit Umarmelungstüren, Rundgriffen aus Edelstahl und einem hochklappbaren Gitter ausgestattet, die speziell zur Verschönerung moderner, professionell aussehender Küchen konzipiert wurden.
- Modelle ICB1-36RG, ICB1-30UG und ICB1-36UG sind mit einem besonderen Leistungsmerkmal ausgestattet – einer Glastür. Diese Geräte sind als Verkleidungs- bzw. bündige/voll integrierte oder klassische Edelstahlkonstruktion erhältlich und erfüllen strenge Energieauflagen.
- Glastürmodelle sorgen für einen modernen Look, der zugleich auffallend und innovativ ist, und enthalten eine dezente Innenbeleuchtung.
- Das Design mit einer flachen Tiefe bedeutet, dass auf jeden Teil des Kühlschranks problemlos zugegriffen werden kann.
- Alle Einbaukombinationsmodelle sind mit dem Doppelkühlsystem von Sub-Zero ausgestattet, das die Frischhaltung der Lebensmittel und gleichzeitig einen möglichst energiesparenden Betrieb gewährleistet. Sie verfügen über eine präzise, unabhängige Steuerung von Kühlschrank- und Gefrierschränken.
- Alle Einbaumodelle sind mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der Ihnen eine bessere Kontrolle verschafft, einer automatischen Abtaufunktion, die Ihr Nutzungsmuster erkennt und sich daran anpasst, sowie eine Wartungsanzeigeleuchte. Unser Mikroprozessor überwacht ständig jedes Teil, und sollte einmal ein Problem auftreten, schaltet der Prozessor die  Anzeige im Steuerungs-Displayfeld ein.
- Die Steuerelemente befinden sich vorne am Gerät und sind benutzerrfreundlich in der Bedienung. Sie sorgen für digitale Messwerte, die schnell und leicht abgelesen werden können. Die vorne angebrachten Steuerelemente halten Sie außerdem bezüglich des Gerätebetriebs kontinuierlich auf dem Laufenden.
- Alle Einbaumodelle sind mit einem hochklappbaren Gitter ausgestattet, sodass der Kondensator noch leichter gereinigt werden kann.
- Luftreinigung – Bakterien, Gerüche und Gase werden durch dieses fortgeschrittene Luftreinigungssystem ausgefiltert.
- Die helle Beleuchtung verteilt das Licht gleichmäßig in jedem Teil. Die Beleuchtungsquelle ist verdeckt.
- Ein Türalarm informiert Sie durch einen hörbaren Glockenton, wenn Ihre Kühlschrank- oder Gefrierschranktür offen gelassen wurde.
- Die ganz herausziehbaren Kühlschrankblenden mit hoher Feuchtigkeit sind groß und tief und verfügen in den meisten Modellen über glatte Seiten und herausnehmbare Teile.
- Die mit Stahl verstärkten Auslegerregale aus Glas machen eine Umpositionierung schnell und einfach. Sie sind leicht zu reinigen und haben einen Überlappschutz.
- Türregale lassen sich in Abständen von 25 mm verstellen und sind somit äußerst flexibel.
- Das Fach für Milchprodukte ist verstellbar und bietet Zugriff mit einer Tür. Das Regal für Milchprodukte ist magnetisch abgedichtet, um eine optimale Frische zu gewährleisten.
- Übereinander-Modelle haben eine Gefrierfachschublade, die sich vollständig herausziehen lässt.
- Der Eismwürfelbereiter stellt hochwertige, halbmondförmige Eismwürfel her.
- Die Max-Eis-Funktion erhöht die Eisherstellungsrate für einen Zeitraum von 24 Stunden.
- Magnetische Dichtungen um alle Türen sorgen für eine besonders hohe Dichtkraft.
- Unsere Türen mit Massivkern verbessern die Isolierung und strukturelle Beständigkeit.
- Die robuste, verstellbare Sockelleiste verleiht dem Gerät einen echten Einbaulook.

 Diese Geräte erfüllen die Star-K-Auflagen und entsprechen den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

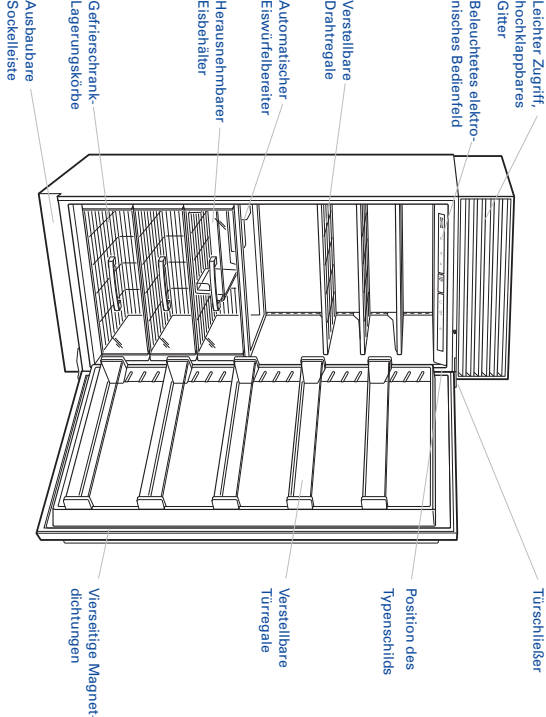
MODEL ICBB1-36R
NUR KÜHLSCHRANK



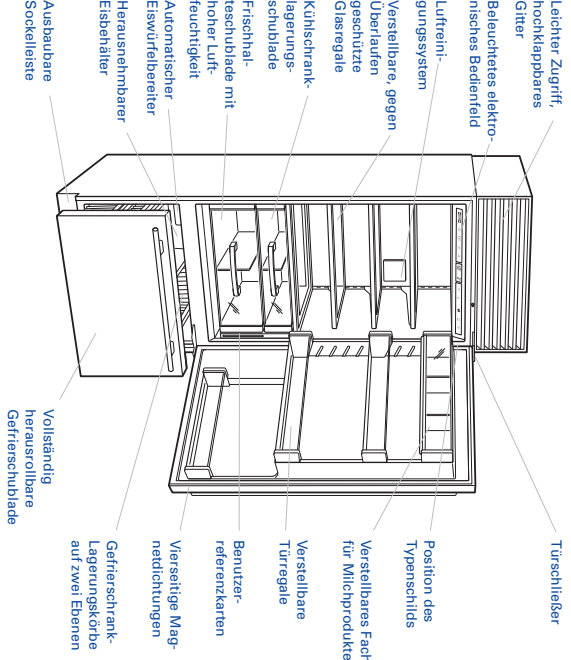
MODEL ICBB1-36RG
NUR KÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR



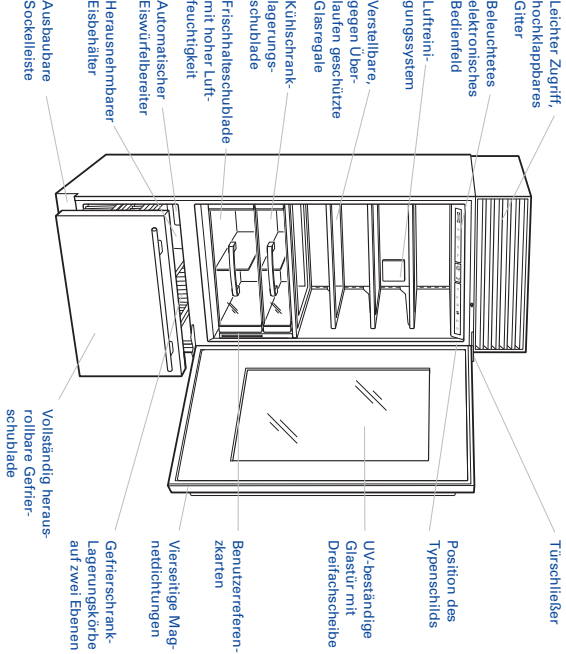
MODEL ICBB1-36F
NUR GEFRIERSCHRANK



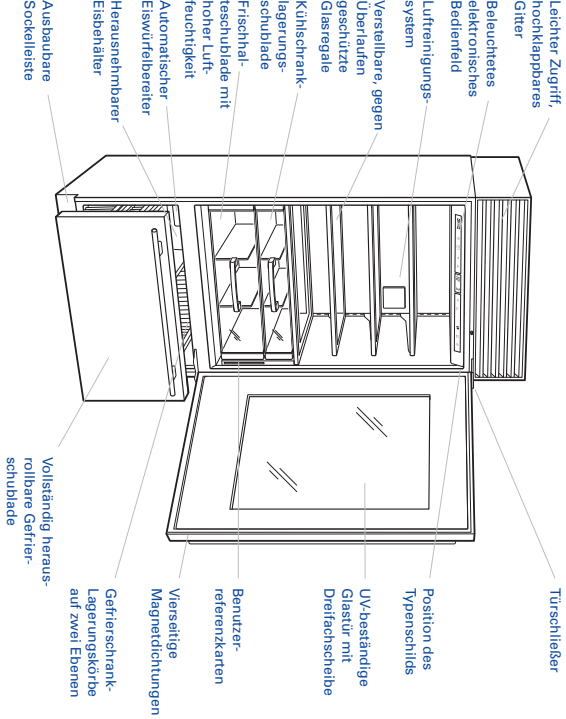
MODEL ICBB1-30U
ÜBEINANDER-MODELL KÜHLSCHRANK | GEFRIERSCHRANK



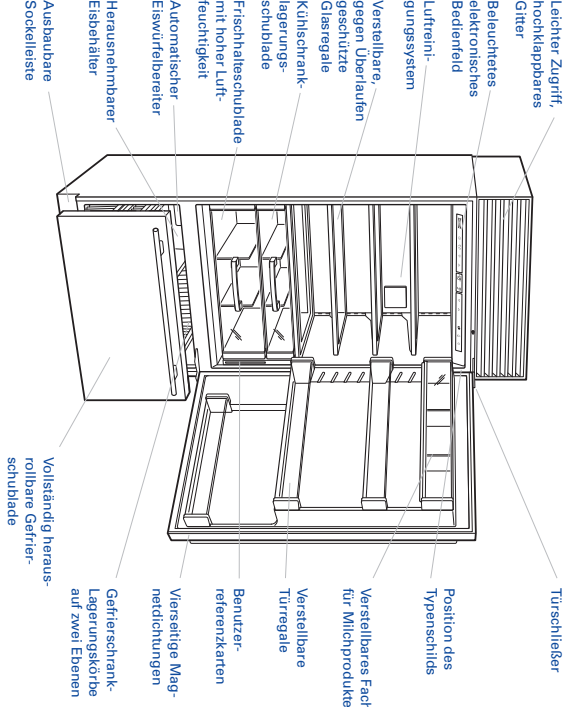
MODELL ICBBI-30UG
ÜBEREINANDER-MODELL MIT GLASTÜR



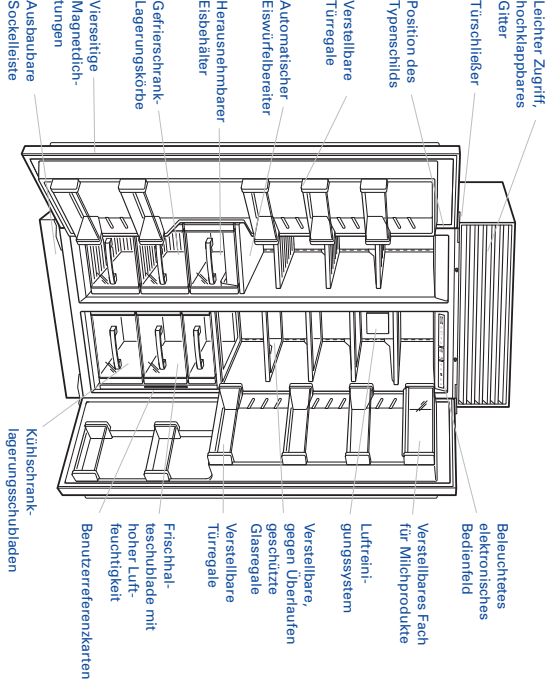
MODELL ICBBI-36UG
ÜBEREINANDER-MODELL MIT GLASTÜR



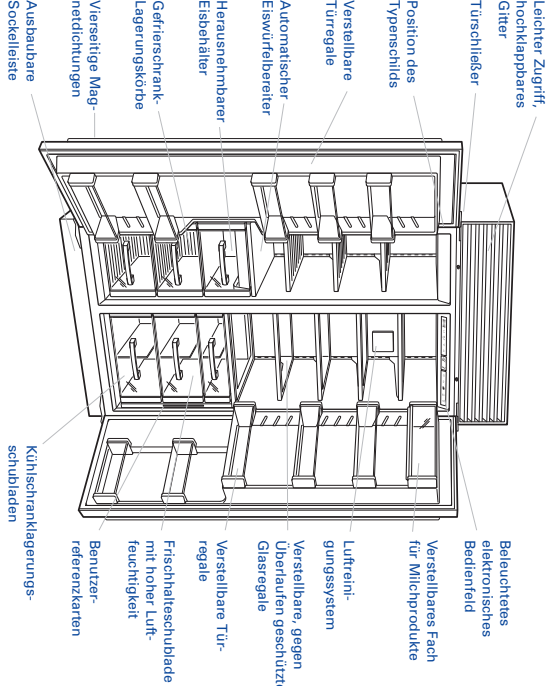
MODELL ICBBI-36U
ÜBEREINANDER-MODELL KÜHLSCHRANK | GEFRIERSCHRANKSCHRANK



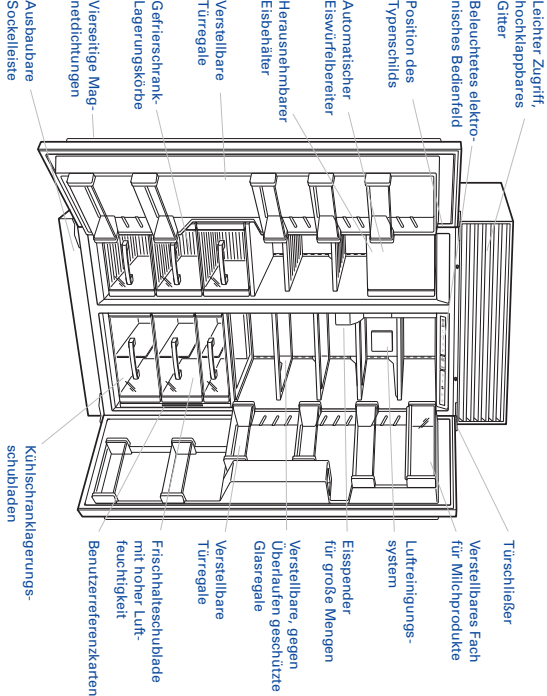
MODELL ICBBI-36S
SIDE-BY-SIDE-MODELL KÜHLSCHRANK | GEFRIERSCHRANK



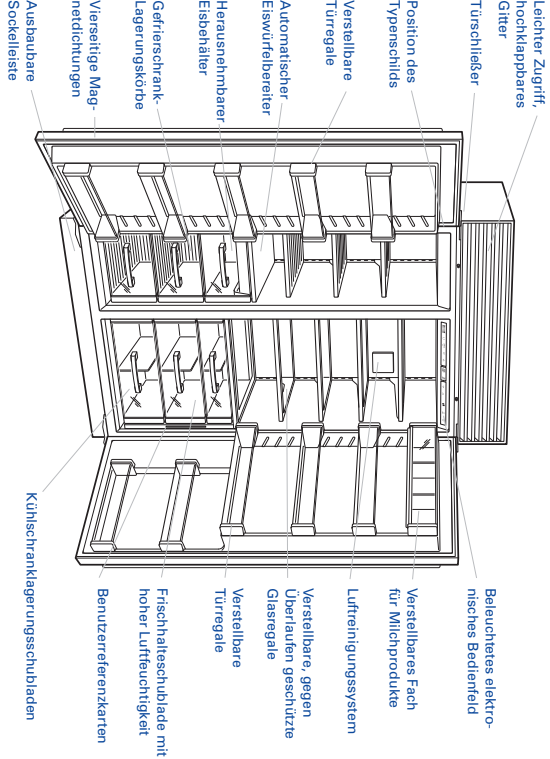
MODELL ICBBI-42S
SIDE-BY-SIDE-MODELL KÜHLSCHRANK | GEFRIERSCHRANK



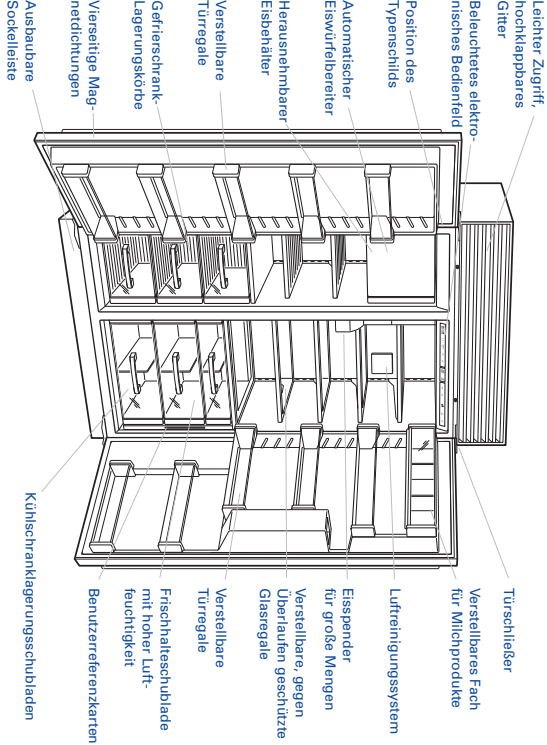
MODELL ICBBI-42SD
SIDE-BY-SIDE-MODELL MIT EIS- | WASSERSPENDER



MODELL ICBBI-48S
SIDE-BY-SIDE-MODELL KÜHLSCHRANK | GEFRIERSCHRANK



MODELL ICBBI-48SD
SIDE-BY-SIDE-MODELL MIT EIS- | WASSERSPENDER



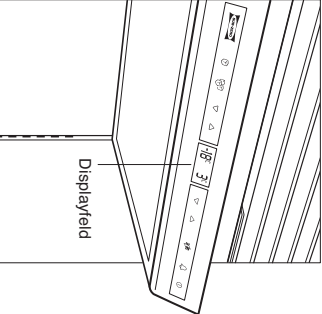
DOPELKÜHLUNG

Die Einbauproduktgruppe knüpft an die Tradition erstklassiger Qualität und Zuverlässigkeit von Sub-Zero an. Sub-Zero leistete Pionierarbeit bei der Entwicklung seines Doppelkühlsystems und gewährleistet eine optimale Lagerung von frischen Lebensmitteln und Tiefkühlkost in idealen, in sich geschlossenen Abschnitten. Sowohl der Kühlschrank als auch der Gefrierschrank halten präzise, konstante Temperaturen aufrecht. Die Doppelkühltechnik sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel länger frisch bleiben als in anderen verfügbaren Systemen.

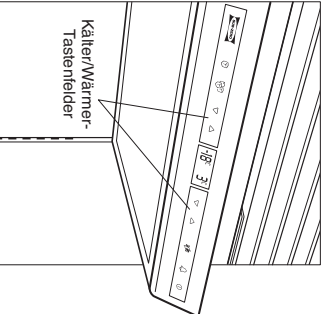
Mithilfe der Doppelkühltechnik erhält der Gefrierschrank eine konstante Temperatur aufrecht, die Sie aus einem Bereich von -23 °C bis -15 °C wählen und bis auf ein Grad präzise ist. Dabei gibt es keine unerwünschte Feuchtigkeit und Gerüche vom Kühlschrank. Auf ähnliche Weise können Sie die Kühlschranktemperatur innerhalb eines Bereichs von 1 °C bis 7 °C einstellen, damit sich Lebensmittel bei genau der richtigen Feuchtigkeit länger halten.

Das Doppelkühltechniksystem bedeutet außerdem, dass keine Gerüche von frischen Lebensmitteln auf Tiefkühlkost oder Eis übertragen werden. Das Sub-Zero-System gefriert nicht die Feuchtigkeit in der Luft des Abteils für frische Lebensmittel.

Darüber hinaus ist die Doppelkühlung von Sub-Zero energiesparender als herkömmliche Einzelkühlsysteme. Wenn der Kühlschrank tagsüber häufig benutzt wird, muss der Gefrierschrank seine sehr kalte, trockene Luft nicht zum Kühlschrank zirkulieren. Statt dessen verwendet der Kühlschrank feuchte Luft, um frische Lebensmittel frisch zu halten und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu beschränken.



Displayfeld im elektronischen Kontrollzentrum



Tastenfelder zum Einstellen der Temperatur

ELEKTRONISCHES STEUERSYSTEM

Das elektronische Steuersystem Ihres Einbaugeräts von Sub-Zero sorgt für eine Überwachung und präzisen Anzeige der Temperatur, die maximal um ein Grad von Ihrer voreingestellten Temperatur abweicht. Außerdem überwacht sie den Betrieb des Geräts und meldet Ihnen eventuelle Probleme. Das Steuerungszentrum befindet sich bei allen Modellen im Kühlschrankteil des Geräts, außer bei Modell ICBBI-36F, wo es sich im Gefrierschrankteil befindet. Siehe die Abbildung unten.

TEMPERATURREGELUNG

Ihr neues Einbaugerät wurde gründlich insiziert und getestet, bevor es vom Sub-Zero-Werk versandt wurde. Die Temperaturen sind im Kühlschrankteil auf 3 °C und im Gefrierschrankteil auf -18 °C voreingestellt. Die Temperaturen werden auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum angezeigt.

Bei Kombinationsgeräten gibt es zwei Sätze mit den Tastenfeldern und im Kontrollzentrum, einen für den Kühlschrankteil und einen für den Gefrierschrankteil. Modelle ICBBI-36R, ICBBI-36FG und ICBBI-36F verfügen nur über einen Satz der Tastenfelder und .

Zur Einstellung der Temperatur in jedem Teil die Tastenfelder oder im Kontrollzentrum drücken.

Die Temperaturbereiche liegen bei -23 °C bis -15 °C im Gefrierschrankteil und bei 1 °C bis 7 °C im Kühlschrankteil. Es ist normal, dass die Temperaturen je nach äußeren Einflüssen, wie beispielsweise eine offene Tür, der Grad der Luftfeuchtigkeit und die Raumtemperatur, leicht schwanken.

WICHTIGER HINWEIS: Stets 24 Stunden warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

STROM

Alle Einbaumodelle von Sub-Zero verfügen über das Tastenfeld auf dem Kontrollzentrum. Dieses Tastenfeld schaltet jegliche Stromversorgung zum Gerät aus. Bei ausgeschalteter Stromzufuhr ist die Anzeigelampe AUS auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum sichtbar. Dieses Tastenfeld bedeutet, dass Sie die Stromzufuhr nicht am Schutzschalter oder an der Netzsteckdose ausschalten brauchen. Zum Warten oder Ersetzen einer Glühbirne das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, bevor Sie die Glühbirne auswechseln. Das Netzkabel befindet sich ganz rechts in der Ecke hinter dem hochklappbaren Gitter.

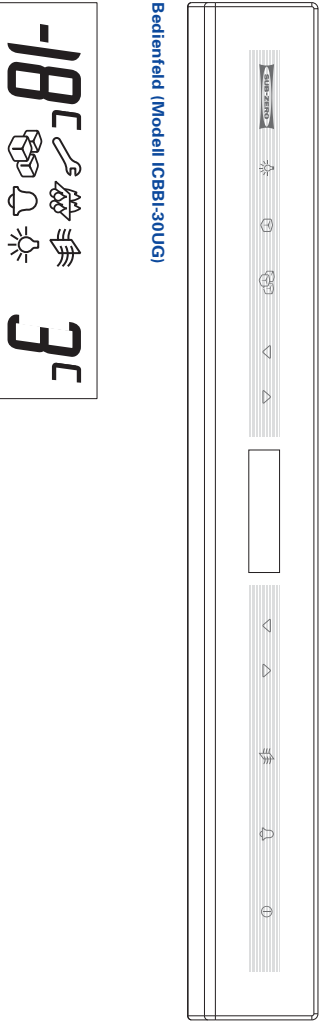
ALARMFUNKTION

Alle Einbaumodelle verfügen über eine Alarmfunktion mit einem hörbaren Glockenton, wenn die Tür offen gelassen wird.

Der Alarm ertönt nach 30 Sekunden. Er kann durch Drücken des Tastenfelds deaktiviert werden. Wenn der Alarm aktiviert wird, ist die Anzeige im Displayfeld des Kontrollzentrums sichtbar.

STEUERUNG DES EISWÜRFELBEREITERS

Einbaumodelle mit einer Eiswürfelbereiterfunktion sind mit dem Tastenfeld im Kontrollzentrum ausgestattet. Dieses Tastenfeld schaltet die Stromversorgung zum Eiswürfelbereitersystem ein oder aus. Wenn das Eiswürfelbereitersystem eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeige im Displayfeld des Kontrollzentrums. Der Eiswürfelbereiter kann außerdem mit dem Tastenfeld eingeschaltet werden, das die Max-Eis-Funktion aktiviert. Die Anzeige leuchtet am Displayfeld im Kontrollzentrum, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. Verwenden Sie das Tastenfeld um den Eiswürfelbereiter bei einem längeren Urlaub auszuschalten.



Displayfeld

ELEKTRONISCHES STEUERSYSTEM

SABBATMODUS (STAR-K)

Alle Einbaumodelle sind mit dem Sabbatmodus ausgestattet. Damit können während bestimmter religiöser Feiertage die Lampen und die Eiswürfelbereiterfunktion ausgeschaltet bleiben.

Zur Einleitung des Sabbatmodus bei eingeschaltetem Gerät das Tastenfeld  drücken, damit auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum OFF (Aus) sichtbar ist. Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

Anschließend das Tastenfeld  10 Sekunden lang drücken und gedrückt halten. Dadurch wird das Gerät wieder eingeschaltet, und die Lampen und der Eiswürfelbereiter werden deaktiviert. Um die normalen Betriebsbedingungen des Geräts wiederherzustellen, das Tastenfeld  drücken und loslassen.

Wenn Sie Fragen zur Konformität mit Star-K haben, besuchen Sie www.star-k.org.

VISUELLE SERVICEANZEIGE

Das Kontrollzentrum überwacht die Kühlschrank- und Gefrierschranktemperaturen sowie das Eiswürfelbereitersystem. Wenn es ein Problem mit der Temperatur oder dem Eiswürfelbereiter gibt, werden Sie durch eine beleuchtete oder blinkende

 Anzeige auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum darauf aufmerksam gemacht. Die  Anzeige kann auch aufleuchten, wenn der Kondensator gereinigt werden muss. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, prüfen Sie, ob der Kondensatorbereich gereinigt werden muss. Siehe „Reinigung des Kondensators“ auf Seite 89.

KÜHLSCHRANKLAGERUNG

LAGERUNGSSCHUBLADEN

Zum Ausbauen einer Lagerungsschublade aus dem Kühlschrankteil die Schublade bis zum Anschlag herausziehen. Die Vorderseite des Schublade leicht anheben, und die Schublade gerade nach vorne ziehen. Siehe die Abbildung unten.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn die Tür auf eine Türöffnung von 90 Grad begrenzt ist, müssen die kurzen Türregale aus der Unterseite der Tür herausgenommen werden, um eine Schublade zu entfernen.

Zum erneuten Einbauen die Schubladenführungen wieder in den Kühlschrank hinein-schieben. Die Schublade auf die Führungen ausrichten, und anschließend die Schublade bis zum Anschlag gerade nach hinten auf die Führungen schieben. Die Vorderseite der Schublade sollte leicht nach unten abkippen und klicken, wenn sie richtig in die Führungen eingreift.

TÜRREGALE UND FACH FÜR MILCHPRODUKTE

Die Türregale und das Fach für Milchprodukte sind in den Führungen der Türauskleidung verstellbar.

HINWEIS: Glasürmodelle verfügen nicht über Türregale bzw. ein Fach für Milchprodukte.

Zum Ausbauen eines Regals oder Fachs für Milchprodukte dieses anheben und aus dem Unterteil herausheben. Zum Einbauen wird es wieder in die Führungen hineingedrückt. Siehe die Abbildung unten.

VERSTELLBARE GLASREGALE

Die folgenden Anweisungen müssen genau gelesen und verstanden werden, bevor irgendwelche Regale ausgebaut oder verstellt werden. Zum Ausbauen oder Verstellen der Regale zuerst das Regal vorne nach oben kippen, dann hoch- und aus den Schienen der Rückwand der Kühlschrank herausheben. Siehe die Abbildung unten.

Wenn die Tür auf eine 90-Grad-Öffnung begrenzt ist, müssen Sie die Türregale räumen, um ein Regal auszubauen. Das Ende des Regals, das sich am nächsten zur Tür befindet, anheben, drehen und herausnehmen.

Zum Einbauen eines Regals wird dieses so in die Schienen hinten im Kühlschrank eingeführt, dass die Vorderseite des Regals leicht angehoben ist. Während Sie das Regal hineinschieben, die Vorderseite des Regals so weit absenken, bis es in Position einrastet.

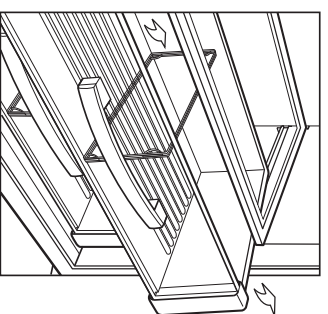
WICHTIGER HINWEIS: Bei Umgang mit Glasregalen stets vorsichtig vorgehen, um ein Beschädigen oder Verkratzen des Innenraums zu vermeiden.

▲ VORSICHT

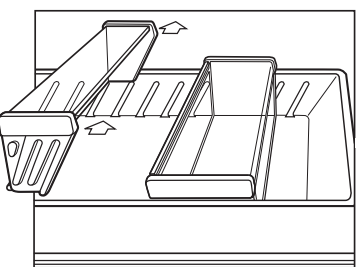
Glasregale sollten sich zuerst auf Zimmertemperatur erwärmen, bevor sie in warmes Wasser eingetaucht werden.

ZUBEHÖR

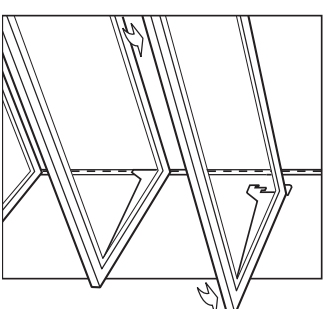
Optionale Zubehörteile können von Ihrem Sub-Zero-Händler bezogen werden. Ihren örtlichen Händler finden Sie auf unserer Website subzero.com.



Ausbauen der Kühlschranklagerungsschublade



Ausbauen des Türregals



Ausbauen des verstellbaren Glasregals

GEFRIERSCHRANKLAGERUNG

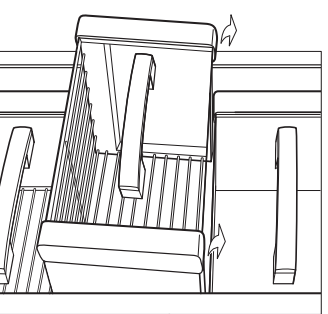
AUSBAUEN DES GEFRIERSCHRANKSCHRANKKORBS

Alle Gefrierschrank- und Side-by-Side-Modelle: Zuerst den Gefrierschrankkorb ausräumen. Zum Herausnehmen des Korbs diesen bis zum Anschlag herausziehen. Hinter den unteren zwei Ecken der Frontfläche des Korbs befinden sich Metallklammern. Diese Klammern im Korb nach vorne ziehen, und den Korb anheben und drehen.

WICHTIGER HINWEIS: Zum Herausnehmen der Körbe bei Modellen ICBB1-36S, ICBB1-42S oder ICBB1-42SD muss der Korb angehoben und durch die Öffnung in der Türauskleidung gezogen werden, nachdem der Korb aus den Führungen ausgerastet wurde.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn Modelle ICBB1-36F oder ICBB1-36S durch eine 90-Grad-Öffnung begrenzt sind, müssen der Korb und/oder das Regal darüber eventuell ausgebaut werden, damit dieser Korb ebenfalls herausgenommen werden kann.

Zum erneuten Einbauen die Schubladenführungen wieder in den Gefrierschrank hineinschieben. Den Korb auf die Führungen ausrichten, und anschließend den Korb bis zum Anschlag gerade nach hinten auf die Führungen schieben. Den Korb vorne nach unten drücken, um die Korbklammern in die Führungen einrasten zu lassen.

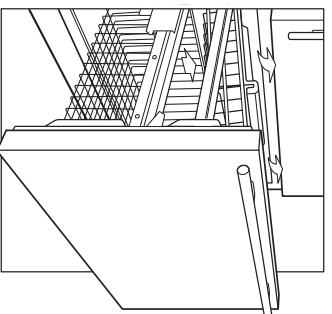


Ausbauen des Gefrierschrankkorbs – Nur-Kühlschrank- und Side-by-Side-Modelle

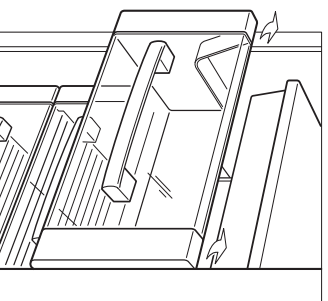
Übereinander-Modelle: Zuerst die Gefrierschrankkörbe ausräumen. Zum Ausbauen des oberen Gefrierschrankkorbs den Korb an der Vorderseite anheben und nach vorne ziehen, um den Korb zu lösen. Zum Ausbauen des unteren Gefrierschrankkorbs den Korb direkt nach oben und heraus heben. Siehe die Abbildung unten.

Zum Wiedereinbauen des unteren Gefrierschrankkorbs diesen in die vier Eckenhalterungen einführen. Zum Wiedereinbauen des oberen Gefrierschrankkorbs diesen auf die Führungsschienen positionieren. Den Korb nach hinten schieben. Sie sollten ein hörbares Klicken vernehmen, wenn der Korb einrastet.

WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Ausbauen die Gefrierschrankkörbe ausräumen.



Ausbauen des Gefrierschrankkorbs – Übereinander-Modelle



Ausbauen des Eisbehälters – Modelle ICBB1-36S, ICBB1-42S und ICBB1-48S

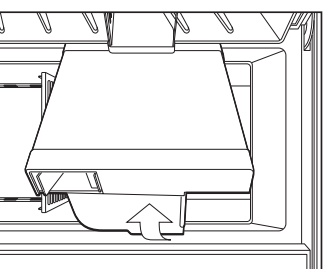
AUSBAUEN DES EISBEHÄLTERS

Übereinander-Modelle und Modell ICBB1-36F:

Zum Ausbauen des Eisbehälters die Gefrierschrankschublade bzw. den Korb bis zum Anschlag herausziehen und den Eisbehälter herausheben.

Modelle ICBB1-36S, ICBB1-42S und ICBB1-48S:

Zum Ausbauen des Eisbehälters diesen bis zum Anschlag herausziehen. Als Nächstes den Behälter anheben, damit er die Trägerbaugruppe entlang der hinteren Kante des Behälters passiert. Nachdem der Korb die Baugruppe passiert hat, wird er weiter nach vorne und ganz herausgezogen. Wenn die Tür auf eine 90-Grad-Öffnung begrenzt ist, das Verfahren wiederholen; wenn jedoch der Eisbehälter herausgehoben wird, muss die rechte Seite des Behälters auf Sie zu und herausgedreht werden. Dadurch kann der Korb die Tür passieren. Siehe die Abbildung unten.



Ausbauen des Eisbehälters – Modelle ICBB1-42SD und ICBB1-48SD

Modelle ICBB1-42SD und ICBB1-48SD: Zum Ausbauen des Eisbehälters diesen teilweise herausziehen, dann die rechte Seite des Behälters drehen und den Behälter weiter herausziehen. Siehe die Abbildung unten.

BEDIENUNG DES EISWÜRFELBEREITERS

Der Eiswürfelbereiter in Ihrem Sub-Zero-Gefrier-schrank ist vollautomatisch und wurde ab Werk getestet. Um mit der Eiswürfelbereitung zu beginnen, das Tastenfeld  im Kontrollzentrum aktivieren.

Das Eiswürfelbereitersystem schaltet sich nicht aus, wenn sich der Eisbehälter nicht in Position befindet.

Wenn der Eisbehälter für längere Zeit herausgenommen wird, den Eiswürfelbereiter deaktivieren, indem Sie das Tastenfeld  im Kontrollzentrum drücken.

EISHERSTELLUNG

Der Eiswürfelbereiter ist so konzipiert, dass genügend Eis für den normalen Verbrauch einer Familie hergestellt wird. Die Zeitgebung von Eisherstellungszyklen hängt von Belastungsbedingungen, dem Öffnen der Tür und der Zimmertemperatur ab. Im Durchschnitt ist ein Eiszyklus (acht Eiswürfel pro Zyklus) alle zwei Stunden zu erwarten.

Der Eiswürfelbereiter arbeitet mit einem Wasserdruck von 2,1 bar bis 6,9 bar. In manchen Fällen kann ein Umkehrosmose-Wasserfiltersystem den Mindestdruck nicht aufrechterhalten.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn Eis nicht regelmäßig benutzt wird, neigt es zum Zusammenkleben. Um dies zu verhindern, das Eis im Behälter nach Bedarf entleeren und ersetzen.

ZUBEHÖR

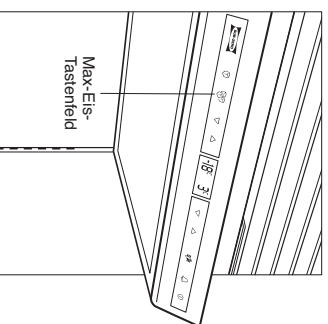
Optionale Zubehörteile können von Ihrem Sub-Zero-Händler bezogen werden. Ihren örtlichen Händler finden Sie auf unserer Website subzero.com.

MAX-EIS-FUNKTION

Die Max-Eis-Funktion erhöht die Geschwindigkeit der Eisherstellung für den Fall, dass Sie einmal mehr Eis als gewohnt brauchen. Die erhöhte Eisherstellung dauert 24 Stunden; danach kehrt sie wieder zum normalen Niveau zurück. Sie können mit einer Erhöhung der Eisherstellung von ca. 40 % rechnen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist.

Zum Einleiten der Max-Eis-Funktion das Tastenfeld  im Kontrollzentrum so drücken, dass die Anzeige  im Displayfeld sichtbar ist. Siehe die Abbildung unten.

Zum Ausschalten der Max-Eis-Funktion ganz einfach das Tastenfeld  drücken, und das Gerät kehrt zum normalen Eisproduktionsniveau zurück.



Max-Eis-Tastenfeld

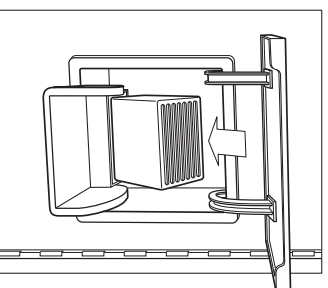
LUFTREINIGUNGSSYSTEM

Alle Einbaumodelle von Sub-Zero (mit Ausnahme von Modell ICBBI-36F) sind mit einem fortgeschrittenen Luftreinigungssystem ausgestattet. Dieses System reduziert Bakterien, Gerüche und selbst Ethylengas, was zum frühzeitigen Reifen von Obst und Gemüse führt. Eine ab Werk installierte Luftreinigungskassette befindet sich im Kühlschrank auf der rechten Seite der Rückwand.

Die Luftreinigungskassette hält ca. ein Jahr lang. Die Anzeige  blinkt auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum, wenn sie ersetzt werden muss. Zum Auswechseln der Kassette die Außenabdeckung von der Unterseite aus packen und nach vorne ziehen. Sie wird nach oben geklappt und legt eine weitere Klappe und die Kassette frei. Siehe die Abbildung unten. Die Klappe vom Oberteil aus nach vorne ziehen; dadurch springt die Kassette aus ihrer Position heraus. Die Kassette herausnehmen.

Zum Wiedereinbauen die neue Kassette so in Position bringen, dass das Anschlussstück nach unten weist. Wenn sie in Position ist, die Klappe schließen, bis Sie ein Klicken hören. Anschließend die Außenabdeckung nach unten klappen, bis sie geschlossen ist und an der Wand ruht.

Nach dem Auswechseln der Luftreinigungskassette das Tastenfeld  im Kontrollzentrum 5 Sekunden lang drücken. Dadurch wird die Luftreinigungsanzeige zurückgesetzt und nicht mehr eingeblendet.



Luftreinigungskassette

ERSATZKASSETTEN

Ersatzluftreinigungskassetten können über Ihren Sub-Zero-Händler bezogen werden.

▲ VORSICHT
 **LAMPE ENTHÄLT QUECKSILBER**
 Umgang in Übereinstimmung mit Entsorgungsvorschriften.

WICHTIGER HINWEIS: Die Garantie für die Luftreinigungskassette, die im Lieferumfang des Geräts enthalten ist, erstreckt sich lediglich auf Materialmängel oder Herstellungsängel und nicht auf einen Ersatz, der aufgrund des normalen Gebrauchs erforderlich ist.

EIS- UND WASSERSPENDER

Bei Spendermodellen ICBI-42SD und ICBI-48SD liefert der automatische Eis- und Wasserspender sowohl Eis als auch gekühltes Wasser, ohne dass die Türen geöffnet werden müssen.

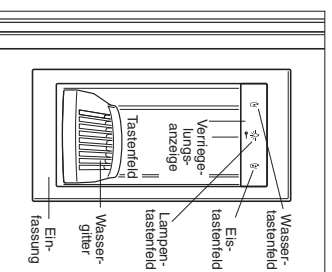
BEDIENUNG DES EISSPENDERS

Zur Bedienung des Eisspenders bei Modellen ICBI-42SD und ICBI-48SD ein Glas auf das Wassergitter des Glasbetts stellen, und das Tastenfeld  drücken und gedrückt halten, bis das benötigte Eis abgegeben wurde. Bei größeren Eisportionen die Kühlschranktür öffnen und einen Eisbehälter unter den Auswurfschacht halten. Dann das Feld **BULK ICE** (Große Eisportionen) auf der linken Wand im Kühlschrankteil drücken. Siehe die Abbildung unten.

Nach der anfänglichen Inbetriebnahme des Eiswürfelbereiters müssen die ersten Eisportionen weggeworfen werden – sie sind eventuell von der neuen Systemverrohrung verfräht.

⚠ VORSICHT

Zum Auffangen der Eiswürfel ein robustes Glas verwenden. Dünne Gläser können zerbrechen. Um ein Zerbrechen zu vermeiden, muss auch sichergestellt werden, dass das Glas senkrecht auf dem Wassergitter steht.



Glasbett – Modelle ICBI-42SD und ICBI-48SD

EISABGABE

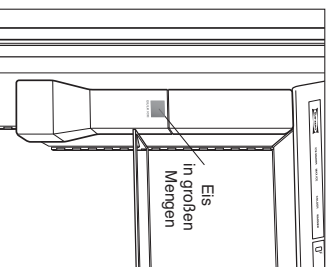
Modelle ICBI-42SD und ICBI-48SD sind mit Funktionen ausgestattet, die die Höchstmenge Eis begrenzen, die bei jedem Drücken des Tastenfelds  auf dem Glasbett abgegeben werden.

Zum Spenden von Eis das Tastenfeld  ca. zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Spender gibt ca. zwei Sekunden lang eine bemessene Eisportion ab, sammelt das Eis direkt über dem Glasbett und wirft es dann in das Glas ab. Wenn weniger Eis benötigt wird, das Tastenfeld  weniger als zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn mehr Eis benötigt wird, das Tastenfeld  gedrückt halten, bis sich der Abgabezyklus wiederholt.

WICHTIGER HINWEIS: Es muss sichergestellt werden, dass die Tastenfelder des Spenders beim Drücken sauber und trocken sind, um Probleme bei Spenderbetrieb zu vermeiden.

BEDIENUNGSHINWEISE FÜR DEN EISSPENDER

- Wenn kein Eis vorhanden ist, stellen Sie sicher, dass der Eiswürfelbehalter eingeschaltet und die Anzeige  im Displayfeld des Kontrollzentrums beleuchtet ist.
- Sicherstellen, dass im Eisbehälter ein Eisvorrat vorhanden ist. Siehe „Ausbauen des Eisbehälters“ auf Seite 85.



Eisspender für große Mengen – Modelle ICBI-42SD und ICBI-48SD

- Sicherstellen, dass der Eisbehälter ganz eingeführt ist und in den Schneckenmotor an der Rückseite des Behälters eingreift. Wenn er sich nicht ganz hinten befindet, auf den Eisbehälter drücken und gleichzeitig das Tastenfeld  auf dem Glasbett betätigen.

- Das Tastenfeld  auf dem Glasbett drücken. Wenn Sie keine Geräusche vom Schneckenmotor hören, fünf Minuten warten, und es dann erneut versuchen. Wenn Sie nach dem zweiten Versuch keine Motorgeräusche hören, setzen Sie sich mit Ihrem Sub-Zero-Händler in Verbindung.

- Wenn der Eisspender über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann das Eis zusammenkleben. Um dies zu vermeiden, den Eisbehälter nach Bedarf entleeren.

BEDIENUNG DES WASSERSPENDERS

Zur Bedienung des Wasserspenders für Modelle ICBI-42SD und ICBI-48SD ein Glas auf das Wassergitter des Glasbetts stellen, und das Tastenfeld  auf dem Glasbett drücken und gedrückt halten, bis das Glas voll ist.

Bei der erstmaligen Verwendung des Wasserspenders das Wassersystem und den Vorratsstank drei Minuten lang durchspülen. Dadurch werden die im System befindliche Luft sowie jegliche Fremdkörper in der neuen Verrohrung ausgespült.

Damit das Wasser richtig abgegeben wird, muss das Tastenfeld  anfänglich gedrückt und gedrückt gehalten werden, bis das Wasser aus dem Spender fließt. Sie müssen das Tastenfeld eventuell 60 Sekunden lang gedrückt halten, damit sich der innere Vorratsstank mit Wasser füllen kann.

WICHTIGER HINWEIS: Der Vorratsstank für gekühltes Wasser ist im Kühlschrankteil montiert. Es dauert mehrere Stunden, um das Wasser auf Kühlschranktemperatur zu kühlen, wenn der Tank zum ersten Mal gefüllt wird oder wenn viel Wasser verwendet wird.

⚠ VORSICHT

Um eine Beschädigung des Systems zu vermeiden, begrenzen Sie den kontinuierlichen Betrieb des Eis- und/oder Wasserspenders auf sieben Minuten oder weniger.

SPENDERLAMPEN

Für Spendermodelle gibt es drei Beleuchtungszustände, die durch Drücken des Tastenfelds  durchlaufen werden können.

- Alle Lampen AUS
- Alle Lampen EIN (blaues Tastenfeld und weißes Glasbett)
- Nur Tastenfeldlampen EIN

Während der Abgabe von Wasser oder Eis leuchten alle Lampen, bis die Abgabe abgeschlossen ist; dann kehren die Lampen zu ihrem vorherigen Zustand zurück.

EIS- UND WASSERSPENDER

WASSERGITTER DES SPENDERS

Bei Spendermodellen fängt ein Wassergitter am Unterteil des Glasbetts kleine Verschüttungen auf und verdunstet sie. Da in diesem Bereich kein Abfluss vorhanden ist, darf kein Wasser in das Wassergitter geschüttet werden. Zur Reinigung des Bereichs das Wassergitter herausnehmen, indem Sie die vordere linke Ecke des Gitters drücken und es herausheben.

VERRIEGELUNG

Bei Spendermodellen wird die Verriegelungsfunktion benutzt, um eine unbeabsichtigte Abgabe von Eis und Wasser zu verhindern. Wenn der Spender verriegelt ist, werden alle Tastenfelder auf dem Glasbett deaktiviert, um eine Reinigung zu ermöglichen oder kleine Kinder am Herumspielen mit dem Spender zu hindern.

Zur Aktivierung der Verriegelungsfunktion das Tastenfeld  auf dem Glasbett gedrückt halten, bis die Tastenfeldlampen einmal blinken und das rote Symbol  leuchtet (ca. fünf Sekunden lang). Die Lampen bleiben in dem Zustand, in dem Sie sich vor Aktivierung der Funktion befanden.

Zur Deaktivierung der Verriegelungsfunktion das Tastenfeld  gedrückt halten, bis die Tastenfeldlampen einmal blinken und das rote Symbol  nicht mehr leuchtet (ca. fünf Sekunden lang). Die Lampen bleiben in dem Zustand, in dem sie sich vor Deaktivierung der Funktion befanden.

URLAUSZEIT

Bei längerem Urlaub die Stromzufuhr zum Gerät ausschalten. Das Gerät ausräumen und die Türen in leicht leicht geöffnete Position blockieren. Eine Öffnung von 25 mm lässt frische Luft in das Gerät, damit das Innere trocken und frisch bleibt.

Bei kurzer Abwesenheit alle verderblichen Artikel herausnehmen. Den Eismwürfeler bereiter ausschalten und den Eishälter leeren. Nicht die Stueereinstellungen ändern.

Wenn das Gerät für kurze Zeit in Betrieb genommen und später ausgeschaltet wird, die Türen in geöffnete Position blockieren, damit frische Luft im Gerät zirkulieren kann. Darauf achten, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet ist.

Wenn zum Einhalten religiöser Feiertage (Sabbatmodus) die Lampen und der Eismwürfeler bereiter ausgeschaltet werden müssen, siehe „Sabbatmodus“ auf Seite 84.

⚠ VORSICHT
Es muss darauf geachtet werden, dass die Türen in geöffnete Position blockiert sind, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Selbst nur kurzfristige Feuchtigkeitssammlungen könnten die Metallflächen innen angreifen.

BEDIENUNG

SCHLIESSEN VON TÜREN UND SCHUBLADEN

Übereinander-Modelle: Ihre Kühlschranktür ist mit einer Schließnocke ausgestattet, die das Schließen der Tür unterstützt. Wenn die Tür um ca. 110 Grad geöffnet ist, hält die Nocke sie in geöffnete Position, wenn die Tür stillsteht. Wenn die Tür geschlossen wird, übernimmt die Nocke bei ca. 15 Grad, um den Schließvorgang zu unterstützen.

Ihre Gefrierschrankschublade verfügt über einen selbstschließenden Mechanismus. Die in der Rollenbaugruppe der Schublade integrierte Neigung verwendet Schwerkraft zur Unterstützung des Schließvorgangs.

Wenn Ihr Einbaugerät in einer Ecke aufgestellt ist, können Sie einen optionalen Türanschlag installieren, der die Türöffnung auf 90 Grad begrenzt. Dieser Türanschlag ist im Lieferumfang jedes Einbaumodells enthalten und wird in einer Plastiktüte im Gitterbereich mitgeliefert.

SCHLIESSEN DER TÜR

Alle Kühlschrank-, Gefrierschrank- und Side-by-Side-Modelle: Ihre Kühlschrank- und Gefrierschrankschubladen verfügen über Schließmechanismen mit Federbelastung. Beim Schließen der Türen greift der Türschließer ein und dichtet die Türen ab. Ein 90-Grad-Türanschlag ist im Lieferumfang jedes Geräts enthalten und wird in einer Plastiktüte im Gitterbereich mitgeliefert.

MOTOR DES KONDENSATORVENTILATORS

Alle Einbaumodelle von Sub-Zero verfügen über einen Ventilator hinter dem Gitter, der den Kompressorbereich kühlt. Dieser Ventilator läuft mit beiden Kompressoren.

AUTOMATISCHES ABTAUEN

Ihr Sub-Zero-Gerät ist mit einem automatischen Abtausystem ausgestattet. Der Kühlschrankteil taut nach jedem Zyklus des Kühlschrankkompressors ab. Der Gefrierschrankteil wird von einem energiesparenden automatischen Abtausystem gesteuert, das nach Bedarf abtaut.

GERÄUSCHE

Beim normalen Betrieb des Geräts sind eventuell einige Geräusche zu hören. Die umgebende Akustik wie beispielsweise Wände, Böden und Schränke können sich auf das vom Gerät ausgehende Geräusch auswirken. Beispielsweise ist ein gurgelndes Geräusch oder das Geräusch laufenden Wassers wahrscheinlich das Kühlmittel, das durch die Schläuche zirkuliert. Bei Modellen ICBI-42SD und ICBI-48SD schließt der Eisspendermotor in der Kühlschranktür fünf Sekunden, nachdem das Tastenfeld  oder  losgelassen wird.

Während des Eismwürfelerzyklus hören Sie u. U. des Geräusch von Eismwürfeln, die in den Behälter fallen, oder den Betrieb des Wasserventils, während der Eismwürfeler sich mit Wasser füllt. Während des Abtauens des Gefrierschranks hören Sie eventuell ein knackendes und/oder zischendes Geräusch, wenn die Wärme vom Abtauelement den Frost von der Gefrierschlange abhaut und wenn Wasser in die Wasserschale läuft.

Während die Kompressoren in Betrieb sind, hören Sie eventuell ein leichtes Summen. Während des Ein- und Ausschaltens des Kompressors spüren Sie u. U. wenige Sekunden lang eine Vibration.

Einige der Geräusche werden eventuell verstärkt, wenn die Gerätetüren offen sind.

REINIGUNG

AUSSENFINISH AUS EDELSTAHL

Klassisches Edelstahlfinish: Zum Reinigen der Außenseite eines Finish im klassischen Edelstahl wird ein weicher, nicht scheuernder Edelstahlreiniger mit einem weichen, zu 100 % fusselfreien Tuch aufgetragen.

Unterschiedliche Beleuchtungsarten und Positionen der Lichtquellen können zu Schattierungsvariationen auf den verschiedenen Komponenten und Bereichen von großen Haushaltsgeräten führen.

Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Edelstahloberfläche abnehmen.

REINIGUNG DES INNENRAUMS

Zum Reinigen der Innenflächen und herausnehmbaren Teile diese mit einer milden Lösung aus Seife und lauwarmem Wasser mit etwas Natriumbicarbonat abwaschen. Abspülen und gründlich trocknen. Es darf nach Möglichkeit kein Wasser auf die Lampen, das Kontrollzentrum und Displayfeld kommen.

▲ VORSICHT

Kalte Glasregale nicht in heißes Wasser eintauchen bzw. kein heißes Wasser auf sie gießen.

▲ VORSICHT

Auf den Innenflächen keinen Essig bzw. Reinigungsalkohol oder sonstige auf Alkohol basierte Reiniger verwenden.

REINIGUNG DES GLASBETTS

Zum Reinigen des Glasbetts von Modellen ICBI-42SD und ICBI-48SD eine milde Lösung aus Seife und warmem Wasser mit ein wenig Natriumbicarbonat verwenden. Versüßtes Wasser nach dem Herausnehmen des Spenderwassergitters aufwischen.

Für die Edelstahlbereiche des Glasbetts bei Modellen ICBI-42SD und ICBI-48SD können Sie das auf dieser Seite beschriebene Verfahren zur Reinigung von Außenflächen aus Edelstahl verwenden.

REINIGUNG DES KONDENSATORS

Bei allen Einbaumodellen von Sub-Zero befindet sich der Kondensator hinter dem Gitter. Zunächst die untere Kante des Gitters nach vorne ziehen und nach oben kippen. Dann mit einer Bürste mit weichen Borsten den Kondensator zum Entfernen von Staub und Fusseln absaugen. Die Position des Kondensators entnehmen Sie der nachstehenden Abbildung. HINWEIS: Um ein Verbiegen der Kondensatorrippen zu vermeiden, darf nur in Richtung der Rippen gesaugt werden (auf und ab). Der Kondensator sollte alle drei bis sechs Monate gereinigt werden.

▲ VORSICHT

Vor dem Reinigen des Geräts den Strom am Bedienfeld ausschalten. Wenn Sie den Kondensator reinigen, sollten Sie Handschuhe tragen, um Verletzungen durch die scharfen Kondensatorrippen zu vermeiden.

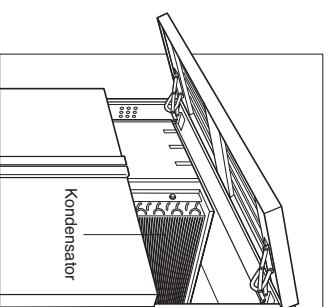
▲ VORSICHT

Wenn der Kondensator nicht gereinigt wird, könnte ein Temperaturverlust, ein mechanisches Versagen oder eine Beschädigung die Folge sein.

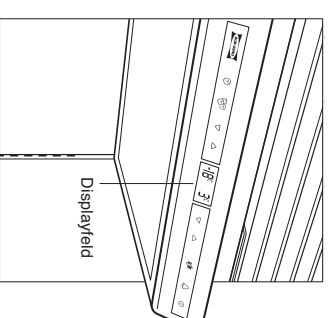
REINIGUNG VON KOMBINATIONSGERÄTEN

Bei Übereinander- und Side-by-Side-Modellen ist es möglich, einen Teil Ihres Kombinationsgeräts längere Zeit auszuschalten, ohne den Betrieb des anderen Teils zu unterbrechen.

Zuerst das Gerät ausschalten. Das Tastenfeld  des zu aktivierenden Teils drücken und gedrückt halten. Während das Tastenfeld  gedrückt bleibt, das Tastenfeld  betätigen. Dann beide Tastenfelder loslassen. Im deaktivierten Teil erscheint das Displayfeld auf dem Kontrollzentrum leer. Diesen Vorgang wiederholen, um diesen Teil wieder einzuschalten. Siehe „Elektronisches Steuersystem“ auf Seite 83.



Position des Kondensators



Displayfeld im Kontrollzentrum

INFORMATIONEN ZUR BELEUCHTUNG

WICHTIGER HINWEIS: Wenn die Kühlschrank- oder Gefrierschränke längere Zeit offen gelassen werden, können sich die Lampen eventuell ausschalten. Dadurch werden die internen Elemente vor einem Überhitzen geschützt. Um das Beleuchtungssystem zurückzusetzen, die Tür 15 bis 30 Minuten lang schließen.

Ihr Einbaugerät von Sub-Zero enthält spezielle 40-Watt-Gerätebirnen (Teilnr. 7009935) im Kühlschrank- und Gefrierschrankteil.

WICHTIGER HINWEIS: Zum Warten oder Ersetzen einer Glühbirne das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, bevor Sie die Glühbirne auswechseln. Das Netzkabel befindet sich ganz rechts in der Ecke hinter dem hochklappbaren Gitter.

DECKENBELEUCHTUNG

Zum Auswechseln der Birnen müssen Sie die Lampenabschirmung oben im Kühlschrank oder Gefrierschrank ausbauen. Mit den Händen unter die Lampenabschirmung greifen und diese langsam zurückschieben, bis die Nutenschlitze auf der Seite der Lampenabschirmung die Montagebolzen in den oberen Halterungen passiert haben. Dann die Abschirmung herausnehmen. Die Glühbirnen sind jetzt zugänglich. Siehe die Abbildung unten.

Modelle ICBBI-36RG, ICBBI-30UG und ICBBI-36UG:

Wie bei allen Sub-Zero-Geräten schaltet sich die Beleuchtung in Glastürmodellen bei geöffneter Tür vollständig ein. Bei den Modellen ICBBI-36RG, ICBBI-30UG und ICBBI-36UG haben Sie jedoch die Option einer dezenten Beleuchtung selbst bei geschlossener Tür. Diese Funktion kann durch Drücken des Tastenfelds  im Kontrollzentrum leicht eingeschaltet werden. Die Anzeige  erscheint, wenn die Akzentleuchten aktiviert sind.

BELEUCHTUNG DER FRISCHHALTESCHUBLADE

Die Beleuchtung der Frischhalteschublade befindet sich hinter der oberen Frischhalteschublade und ist an der Rückwand montiert. Zum Entfernen der Lampenabschirmung zuerst die Frischhalteschublade herausnehmen. Als Nächstes das obere Frischhalteregal entfernen. Dann mit beiden Händen unter die untere rechte und linke Seite der Lampenabschirmung greifen und nach oben drücken. Siehe Abbildung unten.

GEFRIERSCHRANKBELEUCHTUNG

Modelle ICBBI-30U, ICBBI-30UG, ICBBI-36U und ICBBI-36UG: Die Gefrierschrankbeleuchtung befindet sich im oberen, vorderen Abschnitt des Gefrierfachs. Zum Ausbauen der Lampenabschirmung diese vorsichtig zusammenrücken, um sie aus den Stützführungen zu lösen.

Modelle ICBBI-42S und ICBBI-48S: Die Beleuchtung des Gefrierschrankkorbs befindet sich über dem Eisbehälter. Um auf die Birnen zugreifen zu können, muss der Eisbehälter entfernt werden. Als Nächstes die Eisbehälterbaugruppe im Gerät nach hinten schieben. Wenn sich die Baugruppe an der Rückwand des Geräts befindet, ist die Birne unter dem stationären Regal vor dem Eiswürfelbereiter zugänglich.

Modelle ICBBI-42SD und ICBBI-48SD: Die Gefrierschrankbeleuchtung über dem Eisbehälter ist durch Ausbauen des Eisbehälters zugänglich. Siehe „Ausbauen des Eisbehälters“ auf Seite 85. Nachdem der Behälter ausgebaut wurde, die Lampenabschirmung entfernen. Siehe „Deckenbeleuchtung“ auf diese Seite.

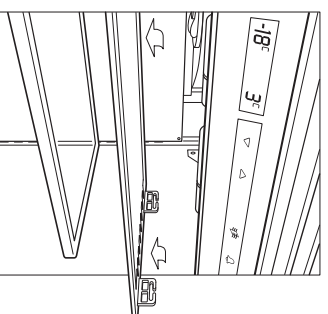
Die Gefrierschrankbeleuchtung unter dem Eisbehälter ist durch Ausbauen der Lampenabschirmung aus Glas zugänglich. Zum Ausbauen des Glases den Kunststoffvorsprung nach oben drücken und das Glas aus den Stützführungen herausziehen.

⚠ VORSICHT

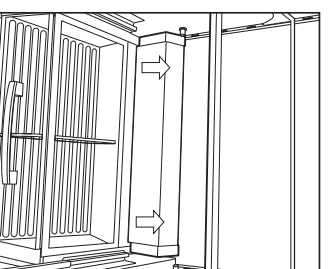
Das Netzteil aus der Steckdose ziehen, bevor die Glühbirne ausgetauscht wird. Beim Umgang mit Glühbirnen Schutzhandschuhe tragen.

ZUBEHÖR

Optionale Zubehörteile können von Ihrem Sub-Zero-Händler bezogen werden. Ihren örtlichen Händler finden Sie auf unserer Website subzero.com.



Ausbauen der Lampenabschirmung



Ausbauen der Lampenabschirmung

LEBENSMITTEL FRISCH HALTEN

Ihr Sub-Zero-Gerät ist mit unserem speziellen Kühlsystem mit zwei Kompressoren ausgestattet, damit Lebensmittel länger frisch bleiben. Die Qualität und Sicherheit Ihrer Lebensmittel hängen außerdem davon ab, wie sie behandelt werden.

Die Informationen in diesem Abschnitt enthalten die neuesten Empfehlungen bezüglich Behandlung und Lagerung, um Ihre Lebensmittel so frisch wie möglich zu halten. Wenn Sie spezielle Fragen haben, die hier nicht angesprochen werden, wenden Sie sich an einen Universitäts- oder Kreisservice oder an Ihr örtliches Stromversorgungsumnehmen.

Die Qualität der meisten Lebensmittel verschlechtert sich im Laufe der Zeit. Von Anfang an und bis Lebensmittel verbraucht werden, durchlaufen sie Änderungen. Mikroorganismen gelangen in Lebensmittel, vermehren sich und verursachen das Verderben.

Enzyme, die von Natur aus in Lebensmitteln enthalten sind, setzen den Reifungsprozess fort, nachdem das Lebensmittel geerntet wurden. Inkorrekte Temperaturen führen dazu, dass Lebensmittel schneller schlecht werden. Änderungen der Luftfeuchtigkeit führen zum Verwelken und Schrumpfen, das letztendlich zum Verderben führt.

Das Doppelkühlsystem von Sub-Zero ist speziell so konzipiert, dass diese Änderungen bekämpft werden und Ihre Lebensmittel länger frisch bleiben. Die einzelnen Kühlschränke- und Gefrierschranksysteme sind so ausgelegt, dass zur Verlängerung der Lebensdauer von Lebensmitteln genaue, kontinuierliche Temperaturen und ein korrektes Feuchtigkeitsniveau aufrechterhalten werden. Eine Doppelkühlung verhindert die Übertragung von Gerüchen, die von frischen Lebensmitteln ausgehen, auf Tiefkühlkost oder Eis, und sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit im Frischhaltetisch nicht aus der Luft gefroren wird. Außerdem können gute Praktiken beim Umgang mit Lebensmitteln die Geschwindigkeit der Änderung minimieren.

EMPFEHLUNGEN ZUM UMGANG

- Die empfohlenen Lagerungszeiten und Temperaturen in dieser Anleitung befolgen. Ihre Sub-Zero-Geräte verlangsamen den Reifungsprozess, indem die Temperaturen nach Bedarf an jedes Fach angepasst werden.
- Verwenden Sie für Milchprodukte, Feinkost und frisches Obst und Gemüse spezielle entwickelte Fächer. In diesen Fächern wird ein Temperatur- und Feuchtigkeitsniveau aufrechterhalten, das spezielle Lebensmittelgruppen frisch hält.
- Die Lebensmittel so in Kühlschnitten unterbringen, dass immer die ältesten Nahrungsmittel zuerst verzehrt werden.
- Wenn Lebensmittel verderben, ist das in der Regel offensichtlich. Wenn Sie schimmelig werden, verbreiten sie einen schlechten Geruch und sehen verfault aus. Manchmal ist es jedoch nicht gleich offenkundig, wenn etwas verdorben ist. Wenn Sie der Meinung sind, dass Lebensmittel zu lange gelagert wurden, werfen Sie sie weg. Probieren Sie sie auf keinen Fall, um festzustellen, ob sie noch genießbar sind.

LEBENSMITTEL FÜR DEN VERZEHRSICHER AUFBEWAHREN

Die meisten über Lebensmittel verbreitete Krankheiten werden von Bakterien verursacht, z. B. *Staphylokokken*, *Salmonellen*, *E. coli* und *Clostridium botulinum*, d. h. Bakterien, die Botulismus verursachen. Diese Bakterien vermehren sich bei Temperaturen zwischen 4 °C und 60 °C sehr schnell; dieser Bereich wird auch als **Gefahrenzone** bezeichnet. Auf keinen Fall Lebensmittel mehr als zwei Stunden lang in dieser Gefahrenzone belassen. Wenn die Bakterien sich in warmen Temperaturen auf Millionen vermehrt haben, verursachen sie Krankheiten. Manche Bakterien führen zu grippeähnlichen Symptomen, andere wiederum verursachen ernsthafte Krankheiten, manchmal sogar mit Todesfolgen. Kleine Kinder, ältere Leute und Personen, die bereits krank sind, erkranken leichter an Lebensmittelvergiftung.

Um das Risiko von über Lebensmittel verbreitete Krankheiten zu reduzieren, benutzen Sie die folgenden Techniken, um Lebensmittel für den Verzehr sicher zu halten:

WENN SIE EINKAUFEN

- Packungen mit rohem Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel in Plastiktüten aufbewahren, damit sie nicht auf andere Lebensmittel tropfen.
- Fleisch, Meeresfrüchte und Geflügel zuletzt in den Einkaufswagen legen. Diese Lebensmittel nicht in einem heißen Auto lassen, wenn Sie mit dem Einkaufen fertig sind. Bei heißem Wetter oder wenn Sie lange unterwegs sind, eine Kühltasche mitnehmen.
- Das **Verfalldatum** und **Haltbarkeitsdatum** auf Lebensmitteln prüfen, um sicherzustellen, dass sie frisch sind. Beim Einkauf von Feinkost von der Theke besonders vorsichtig sein. Nur die Menge einkaufen, die Sie in 1–2 Tagen verbrauchen. Warme oder kalte Feinkost, die mehr als zwei Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurde, sollte weggeworfen werden.
- Temperaturen der Kühlschrank- und Gefrierschränke auf dem elektronischen Bedienfeld Ihres Sub-Zero-Geräts überwachen. Die Kühlschranktemperatur bei 4 °C oder darunter und die Gefrierschrantemperatur bei -18 °C aufrechterhalten.
- Die empfohlenen Lagerungszeiten und Temperaturen für Kühlschrank und Gefrierschrank in dieser Anleitung befolgen.
- Rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte separat von anderen Lebensmitteln lagern. Säfte von diesen Packungen nicht auf andere Lebensmittel tropfen lassen.
- Auf keinen Fall Lebensmittel, die seltsam aussehen oder riechen, probieren, um ihre Frische zu testen. Sie müssen weggeworfen werden.
- Für die Lagerung im Kühlschrank rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte in der Originalverpackung lassen, sofern diese nicht eingerissen ist. Durch wiederholtes Berühren können Bakterien auf diese Lebensmittel transferiert werden.
- Im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel in Alu- oder Plastikfolie einwickeln oder in Plastikbeutel oder luftdichten Containern verpacken, damit sie nicht austrocknen. Alle Packungen mit Datum versehen.
- Beim Lagern im Gefrierschrank Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastikbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden. Dadurch wird die Dehydratation und der Qualitätsverlust minimiert. Einzelne Lagen Aluminiumfolie können reißen und zu Gefrierbrand führen.

WENN SIE LEBENSMITTEL LAGERN

- Temperaturen der Kühlschrank- und Gefrierschränke auf dem elektronischen Bedienfeld Ihres Sub-Zero-Geräts überwachen. Die Kühlschranktemperatur bei 4 °C oder darunter und die Gefrierschrantemperatur bei -18 °C aufrechterhalten.
- Die empfohlenen Lagerungszeiten und Temperaturen für Kühlschrank und Gefrierschrank in dieser Anleitung befolgen.
- Rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte separat von anderen Lebensmitteln lagern. Säfte von diesen Packungen nicht auf andere Lebensmittel tropfen lassen.
- Auf keinen Fall Lebensmittel, die seltsam aussehen oder riechen, probieren, um ihre Frische zu testen. Sie müssen weggeworfen werden.
- Für die Lagerung im Kühlschrank rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte in der Originalverpackung lassen, sofern diese nicht eingerissen ist. Durch wiederholtes Berühren können Bakterien auf diese Lebensmittel transferiert werden.
- Im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel in Alu- oder Plastikfolie einwickeln oder in Plastikbeutel oder luftdichten Containern verpacken, damit sie nicht austrocknen. Alle Packungen mit Datum versehen.
- Beim Lagern im Gefrierschrank Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastikbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden. Dadurch wird die Dehydratation und der Qualitätsverlust minimiert. Einzelne Lagen Aluminiumfolie können reißen und zu Gefrierbrand führen.

LEBENSMITTEL FÜR DEN VERZEHR SICHER AUFBEWAHREN

WENN SIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

- Alles, was mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, reinigen.
- Die Hände 20 Sekunden vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln waschen.
- Arbeitsplatten, Geräte und Utensilien nach der Handhabung von rohem Fleisch, Meeresfrüchten oder Geflügel hygienisch reinigen. Mit einer verdünnten Lösung aus Chlorbleiche in einem Verhältnis von 5 ml zu 1 l Wasser spülen.

- Saubere Küchenhandtücher, Schwämme und Tücher verwenden. Schwämme alle paar Wochen ersetzen.

- Wegwerfhandschuhe aus Kunststoff verwenden, wenn Sie an der Hand eine infizierte Schnitt- oder Brandwunde haben.

- Lebensmittel im Kühlschrank oder Mikrowellenherd, nicht auf der Arbeitsplatte auftauen lassen. Wenn Sie Lebensmittel im Mikrowellenherd auftauen, müssen sie sofort gegart werden.

- Lebensmittel nur im Kühlschrank marinieren.

- Geflügel und Meeresfrüchte vor dem Garen in kaltem Wasser abspülen.

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln eine Kreuzkontaminierung vermeiden. Rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte sowie ihre Säfte von anderen Lebensmitteln fernhalten. Beispielsweise dürfen Sie nicht dieselbe Arbeitsfläche und dieselben Utensilien für die Zubereitung von rohem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte und für die Zubereitung von Salat verwenden.

- Schneidbretter aus Kunststoff und Holz gründlich reinigen. Mit heißem Wasser und Seife waschen, und mit einer verdünnten Lösung aus Chlorbleiche in einem Verhältnis von 5 ml zu 1 l Wasser spülen.

WENN SIE LEBENSMITTEL GAREN

- Fleisch auf eine Innentemperatur von 75 °C oder höher, Geflügel auf 80 °C oder höher erwärmen. Bei Fleischstücken, die mehr als 51 mm dick sind, zum Überprüfen der Temperatur ein Fleischthermometer verwenden. Bei dünner geschnittenen Fleischstücken sind klare Säfte (nicht rosa) ein Zeichen dafür, dass sie durchgebraten sind.

- Wenn Sie gefrorenes Fleisch oder Geflügel garen, das nicht aufgetaut wurde, die Garzeit auf das 1 1/2-fach der Zeit erhöhen, die für aufgetaute Speisen notwendig ist.

- Fleisch oder Geflügel im Backofen bei Temperaturen von mehr als 165 °C braten.

- Eier so lange kochen, bis das Eigelb und Eiweiß nicht mehr flüssig, sondern fest sind.

- Keine Rezepte verwenden, in denen Eier roh bleiben oder nur teilweise gegart werden.

- Wenn Ihr Mikrowellenherd über eine Temperatursonde verfügt, benutzen Sie sie. Temperaturen von Fleisch und Geflügel an mindestens drei Stellen überprüfen. Lebensmittel beim Garen im Mikrowellenherd drehen.

- Fleisch, Geflügel, Eier oder Fisch, die roh oder nur teilweise gegart sind, nicht probieren.

WENN SIE ESSENSRESTE HABEN

- Essensreste in kleinen Behältern mit Deckel innerhalb von zwei Stunden nach dem Kochen im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Sicherstellen, dass um die Behälter eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist, damit die Lebensmittel schnell abkühlen können.

- Bei Fleisch oder Geflügel mit Füllung diese herausnehmen und separat aufbewahren.

- Packungen mit Essensresten mit Datum versehen und innerhalb einer sicheren Zeit verbrauchen.

- Vor dem Servieren Essensreste abdecken und gut aufwärmen.

- Saucen und Suppen zum Kochen bringen. Andere Speisen auf 75 °C aufwärmen.

- Wenn Sie denken, dass Lebensmittel verdorben sind, sollten Sie sie wegwerfen. Im Zweifelsfall immer wegwerfen.

LAGERUNG VON FRISCHEN LEBENSMITTELEN

Die Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln hängt davon ab, wie frisch sie beim Einkauf sind. Um Ihre Lebensmittel länger frisch zu halten, die folgenden Empfehlungen zur Lagerung befolgen.

Gemüse: Gemüse in kühlem Wasser waschen und abtropfen lassen. In luftdichten Behältern oder Plastikfolie aufbewahren. Gemüse bleibt bei einer Lagerung mit hoher Luftfeuchtigkeit länger frisch.

Obst: Frisches Obst waschen und abtrocknen. Aromatischer Früchte in Plastikbeuteln aufbewahren. Die meisten Früchte bleiben bei einer Lagerung mit niedriger Feuchtigkeit länger frisch.

Abgepacktes Fleisch: In der Originalverpackung aufbewahren. Nach dem Öffnen fest mit Plastik- oder Aluminiumfolie umwickeln.

Frisches Fleisch, Geflügel und frischer Fisch: Verpackungsmaterial vom Geschäft entfernen, dann erneut in Plastik- oder Aluminiumfolie oder in Wachspapier einwickeln und sofort in den Kühlschrank legen.

Eier: Eier ungewaschen im Karton oder einem tragbaren Eierbehälter aufbewahren. Innerhalb von 3 Wochen verbrauchen.

Milch, Sahne und Quark: Karton geschlossen lassen. Auf dem Kühlschrankregal lagern und innerhalb von 1-2 Wochen aufbrauchen.

Käse: In der Originalverpackung aufbewahren, bis er verzehrbereit ist. Nach dem Öffnen fest mit Plastik- oder Aluminiumfolie umwickeln.

Essensreste: Abkühlen lassen und mit Plastik- oder Aluminiumfolie fest umwickeln. Luftdichte Plastikbehälter eigenen sich sehr gut und verhindern ein Austrocknen und die Übertragung von Gerüchen.

ETHYLEN

Manches Obst und Gemüse produziert Ethylen, ein Gas, das den Reifeprozess einleitet. Ethylen kann bei manchen Lebensmitteln zu vorzeitigem Reifen führen, während es bei anderen tatsächlich zu Schäden führen kann. Um ein unnötiges Verderben von frischem Obst und Gemüse zu minimieren, ethylenproduzierendes Obst und Gemüse nicht zusammen mit Lebensmitteln aufbewahren, die empfindlich auf Ethylen reagieren. Siehe das Diagramm auf Seite 94.

LAGERUNG VON TIEFKÜHLKOST

Lagerung im Gefrierschrank: Lebensmittel in Materialien einpacken, die speziell für Tiefkühlkost geeignet sind. Die Verpackung muss Luft und Feuchtigkeit abhalten. **Aufgetautes**

Fleisch nicht erneut einfrieren.

Speiseeis: Die Festigkeit von Speiseeis hängt vom Sahnegehalt ab. Speiseeis höherer Qualität, hat in der Regel einen höheren Sahnegehalt, sodass kältere Gefrieremperaturen notwendig sind, um die Festigkeit zu gewährleisten. Weiches Speiseeis ist nicht unbedingt ein Anzeichen für ein Temperaturproblem.

Achten Sie darauf, dass sich Kühlschrank und Gefrierschrank leicht und vollständig schließen lassen. Ein zu volles Gerät hat Auswirkungen auf die Temperaturen. Den Gefrierschrank nicht mit großen Mengen ungefrorener Lebensmittel füllen und dann erwarten, dass sie schnell einfrieren. Der Gefrierschrank muss genügend Zeit haben, kalte Luft um ungefrorene Produkte zu zirkulieren, bevor zusätzliche Artikel hineingelegt werden.

VORSCHLÄGE ZUR LEBENSMITTEL-
LAGERUNG

Die Diagramme zur Lebensmittellagerung auf den folgenden Seiten enthalten spezifische Informationen für die sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln und die Gewährleistung einer optimalen Qualität. Die empfohlenen Lagerungstemperaturen helfen Ihnen dabei, die optimalen Lagerungsbedingungen für Ihre Lebensmittel zu bestimmen. Allgemein gilt, dass Lebensmittel, die richtig behandelt und bei Temperaturen unter 4 °C aufbewahrt werden, für den Verzehr unbedenklich sind.

Eine Lagerung von Lebensmitteln bei Temperaturen unter 4 °C hält sie aus der **Gefahrenzone** fern. Die Lagerungszeiten für die Kühlung hilft dabei, ein Verderben von Lebensmitteln zu verhindern. Die Zeitlimits für Tiefkühlkost dienen dazu, den Geschmack und die Struktur aufrechtzuerhalten. Tiefkühlkost, die länger als die empfohlene Zeit gefroren aufbewahrt wird, kann trotzdem noch unbedenklich verzehrt werden; die Qualität leidet jedoch.

EMPFEHLUNGEN ZUR LAGERUNG VON LEBENSMITTELEN

FISCH, FLEISCH UND GEFLÜGEL

	Empfohlene Temperatur	Haltbarkeit (Kühlschrank)	Haltbarkeit (Gefrierschrank)*	Kommentare
FRISCHER FISCH & MEERESFRÜCHTE				
Kabeljau, Funder, Schellfisch	1 °C	2 Tage	6 Monate	In der Originalverpackung bis zu 2 Wochen einfrieren. Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden.
Seezunge, Blaufisch, Barsch	1 °C	2 Tage	2-3 Monate	
Makrel, Lachs	1 °C	4 Tage	5-9 Monate	
Garnelen, Austern	1 °C	1 Tag	6 Monate	
FRISCHES FLEISCH				
Beefsteak, Braten	1-2 °C	3-5 Tage	6-12 Monate	In der Originalverpackung bis zu 2 Wochen einfrieren. Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden.
Lammkoteletts, Braten	1-2 °C	3-5 Tage	6-9 Monate	
Schweinefleisch und Kalbschnitzel, Braten	1-2 °C	3-5 Tage	4-6 Monate	
verschiedene Fleischsorten (Zunge, Leber usw.)	1-2 °C	1-2 Tage	3-4 Monate	
HAMBURGER, HACKFLEISCH & FLEISCH FÜR EINTOPF				
Hamburger Fleisch für Eintopf, Trüthahn, Kalb-, Schweine-, Lammhackfleisch und Kombinationen	1-2 °C	1-2 Tage	3-4 Monate	In der Originalverpackung bis zu 2 Wochen einfrieren. Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden.
HOTDOGS & WURSTAUFSCNITT				
Hotdogs (geöffnete Packung)	1-2 °C	1 Woche	1-2 Monate	In Tiefkühlfolie einfrieren. Haltbarkeitsdatum prüfen. Nicht mehr als 1 Woche nach diesem Datum verzehren.
Hotdogs (ungeöffnete Packung)	1-2 °C	2 Wochen	1-2 Monate	
Wurstaufschnitt (geöffnete Packung)	1-2 °C	3-5 Tage	1-2 Monate	
Wurstaufschnitt (ungeöffnete Packung)	1-2 °C	2 Wochen	1-2 Monate	
SCHINKEN & WÜRSTE				
Schinken	1-2 °C	7 Tage	1 Monat	Verpackt lassen und bei empfohlenen Kühlschranktemperaturen aufbewahren.
rohe Wurst (Schweine- und Rindfleisch, Trüthahn)	1-2 °C	1-2 Tage	1-2 Monate	
geräucherte Frühstückswurstchen	1-2 °C	7 Tage	1-2 Monate	
Herzwurst (Salami, Dörr- oder Rauchfleisch)	1-2 °C	2-3 Wochen	1-2 Monate	
KOCHSCHINKEN & CORNED BEEF				
Corned Beef	1-2 °C	5-7 Tage	1 Monat	Für die Lagerung im Gefrierschrank Säfte ablaufen lassen.
Kochschinken, ganz	1-2 °C	7 Tage	1-2 Monate	
Kochschinken, halb	1-2 °C	3-5 Tage	1-2 Monate	
Kochschinken, Schneiden	1-2 °C	3-4 Tage	1-2 Monate	
FRISCHES GEFLÜGEL				
Hühnchen oder Trüthahn, ganz	1-2 °C	1-2 Tage	12 Monate	In der Originalverpackung bis zu 2 Wochen einfrieren. Tiefkühlfolie, Tiefkühlplastbeutel oder Aluminiumfolie zusätzlich über der bereits abgepackten Ware verwenden, wenn Lebensmittel mehr als ein paar Monate im Gefrierschrank gelagert werden.
Hühnchen oder Trüthahn, Stücke	1-2 °C	1-2 Tage	9 Monate	
Ente oder Gans	1-2 °C	1-2 Tage	6 Monate	

*Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C.

FRISCHES GEMÜSE

	Empfohlene Temperatur	Halbbarkeit (Kühlschrank)	Kommentare
FRISCHES GEMÜSE			
Aris	1-2 °C	2-3 Wochen	Gemüse in kühlem Wasser waschen und abtropfen lassen. In luft-dichtem Behälter oder Plastikfolie aufbewahren. Die meisten Gemüsesorten sollten bei höherer Feuchtigkeit gelagert werden.
Artischocken	1 °C	1-2 Wochen	
Spargel	1-2 °C	2-3 Wochen	
Bohnen, grün/Brech-bohnen/Limabohnen*	4-7 °C	7-10 Tage	
Bohnensprossen	1 °C	7-9 Tage	
Beete	1 °C	3-4 Monate	
Belgische Endivien	1 °C	2-3 Wochen	
Pak Choy	1 °C	3 Wochen	
Brokkoli	1 °C	1-2 Wochen	
Rosenkohl	1 °C	3-6 Wochen	
Weißkohl	1 °C	3-6 Wochen	Frisches Gemüse, das schimmig ist oder sonstige Anzeichen von Fäulnis aufweist, wegwerfen und das Kühlfach austauschen. Bei frisch geschnittenem Gemüse die Anweisungen auf der Packung befolgen.
Karotten	1 °C	1-5 Monate	
Brummkohl	1 °C	3-4 Wochen	
Kohlensellerie	1 °C	6-9 Monate	
Sellerie	1 °C	1-2 Monate	
Chinesischer Brokkoli	1 °C	10-14 Tage	
Chinakohl	1 °C	2-3 Monate	Siehe die Liste mit auf Ethylen empfindlich reagierende und ethy-lenproduzierende Gemüse- und Obstsorten.
Gemüsenmais	1 °C	5-8 Tage	
Gurken*	7 °C	10-14 Tage	
Dalton-Rettich	1 °C	4 Monate	
Auberginen*	7 °C	1-2 Wochen	
Endivien/gekruselte Knoblauch	1 °C	2-3 Wochen	
Meerrettich	1 °C	6-7 Monate	
	1 °C	10-12 Monate	

Jerusalemartischocken	1 °C	1-2 Wochen	Siehe die Liste mit auf Ethylen empfindlich reagierende und ethy-lenproduzierende Gemüse- und Obstsorten.
Grünkohl	1 °C	1-2 Monate	
Kohlrabi	1 °C	10-14 Tage	
Lauch	1 °C	2 Monate	
Kopfsalat	1 °C	2-3 Wochen	
Pilze	1 °C	1-2 Wochen	
Okra*	7 °C	1-2 Wochen	
Knollenzwiebel	1 °C	1-6 Monate	
Zwiebel, grün	1 °C	7-10 Tage	* Reagiert empfindlich auf Kältschaden, eine Ursache von Fäulnis. Der Schaden ist eventuell erst dann offensichtlich, wenn das Gemüse wieder wärmeren Temperaturen ausnimmt. HINWEIS: Vollständige Anweisungen für das Einfrieren von Gemüse finden Sie in der Anleitung zum Konservieren von Lebensmitteln. Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C.
Petersilie	1 °C	1-2 Monate	
Pastinakwurzel	1 °C	4-5 Monate	
Erbsen, in der Schote und enthülst	1 °C	1-2 Wochen	
Paprikaschoten*	7 °C	2-3 Wochen	
Chilipfeffer	7 °C	2-3 Wochen	
Kürbis*	3-7 °C	3-4 Monate	
Radichio	1 °C	2-3 Wochen	

* Reagiert empfindlich auf Kältschaden, eine Ursache von Fäulnis. Der Schaden ist eventuell erst dann offensichtlich, wenn das Gemüse wieder wärmeren Temperaturen ausnimmt. HINWEIS: Vollständige Anweisungen für das Einfrieren von Gemüse finden Sie in der Anleitung zum Konservieren von Lebensmitteln. Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C.

FRISCHES GEMÜSE

	Empfohlene Temperatur	Halbbarkeit (Kühlschrank)	Kommentare
FRISCHES GEMÜSE			
Radieschen	1 °C	1-2 Monate	Gemüse in kühlem Wasser waschen und abtropfen lassen. In luftdichtem Behälter oder Plastikfolie aufbewahren. Die meisten Gemüsesorten sollten bei höherer Feuchtigkeit gelagert werden.
Romansalat	1 °C	2-3 Wochen	
Kohlraben	1 °C	4-6 Monate	
Schwarzwurzelin	1 °C	2-4 Monate	
Schalcoten	1 °C	6 Monate	
Kaiserschoten	1 °C	1-2 Wochen	
Spinat	1 °C	10-14 Tage	
Sommerkürbis*	4-7 °C	1-2 Wochen	
Tamarillos	3-4 °C	10 Wochen	Frisches Gemüse, das schimmig ist oder sonstige Anzeichen von Fäulnis aufweist, wegwerfen und das Kühlfach austauschen. Bei frisch geschnittenem Gemüse die Anweisungen auf der Packung befolgen.
Tomaten (reif)	8-10 °C	1-3 Wochen	
Steckrüben	1 °C	4-5 Monate	
Wasserkrantzen	1-2 °C	2-4 Monate	
Brummkresse	1 °C	2-3 Wochen	
			Siehe die Liste mit auf Ethylen empfindlich reagierende und ethylenproduzierende Gemüse- und Obstsorten.

* Reagiert empfindlich auf Kältschaden, eine Ursache von Fäulnis. Der Schaden ist eventuell erst dann offensichtlich, wenn das Gemüse wieder wärmeren Temperaturen ausnimmt. HINWEIS: Vollständige Anweisungen für das Einfrieren von Gemüse finden Sie in der Anleitung zum Konservieren von Lebensmitteln. Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C.

ETHYLENGAS

ETHYLENPRODUZIERENDE LEBENSMITTEL			
Apfel	Cherimoyas	Große Sapoten	Pflaumen
Aprikosen	Feygen	Mangos	Dorrrpflaumen
Avokados	Guaven	Mangostanen	Quitten
reifende Bananen	Hongimelone	Nektarinen	Tomaten
Caraboupe	Kiwis	Papayas	Kochbananen
AUF ETHYLEN EMPFINDLICH REAGIERENDE LEBENSMITTEL			
unreife Bananen	Weißkohl	Auberginen	Erbsen
grünen Bohnen	Karotten	unreife Kiwis	Paprikaschoten
Belgische Endivien	Blumenkohl	Blattgemüse	Spinat
Brokkoli	Mangold	Kopfsalat	Sommerkürbis
Rosenkohl	Gurken	Okra	Süßkartoffeln

HINWEIS: Ethylenproduzierende Lebensmittel nicht zusammen mit Lebensmitteln aufbewahren, die empfindlich auf Ethylen reagieren.

FRISCHES OBST

FRISCHES OBST	Empfohlene Temperatur	Haltbarkeit (Kühlschrank)	Kommentare
Äpfel* (McIntosh, Grimes Golden, gelbe Newtown)	1-4 °C	1-2 Monate	Die meisten Früchte waschen und trocknen und im Frischhaltetisch aufbewahren. (Beeren und Kirschen allerdings erst direkt vor dem Verzehr waschen.)
Äpfel	-1 °C	3-6 Monate	
Aprikosen	1 °C	1-2 Wochen	Die meisten Früchte sollten bei niedrigerer Feuchtigkeit gelagert werden.
asiatische Birnen	1 °C	5-6 Monate	
Avocados*	4 °C	2-4 Wochen	
Brombeeren	1 °C	2-3 Tage	
Butterbeeren	4-7 °C	3-8 Wochen	
Heidelbeeren	1 °C	10-18 Tage	
Cantaloupe*	2-5 °C	2-3 Wochen	
Maniokwurzeln	1 °C	1-2 Monate	
Süßkirschen	1 °C	2-3 Wochen	Ganz reife Früchte sollten bei den empfohlenen Temperaturen im Kühlschrank gelagert werden, um den Reifungsprozess zu verlangsamen.
Klementinen	4 °C	2-4 Wochen	
Pfeilschoten*	2-4 °C	2-4 Monate	
frische Feigen	1 °C	7-10 Tage	Um den Reifungsprozess zu beschleunigen, können Sie eine unreife Frucht in eine Papertüte geben und Löcher in die Tüte stanzen. Die Tüte verschließen und auf eine Abstellfläche legen. Die Frucht produziert Ethylen, ein Gas, das den Reifungsprozess einleitet. Die Tüte jeden Tag überprüfen.
Trauben	1 °C	2-3 Wochen	
Gruaven*	4-7 °C	2-3 Wochen	
Honigmelone	7 °C	3-4 Wochen	
Kiwis	1 °C	4-6 Wochen	
Kumquats	4 °C	2-4 Wochen	Frisches Obst, das schimmelig ist oder sonstige Anzeichen von Fäulnis aufweist, wegschwerfen und das Kühlschrank auswaschen.
Litschis	2 °C	3-5 Wochen	
Nektarinen	1 °C	2-4 Wochen	Steh die Liste mit auf Ethylen empfindlich reagierende und ethylenproduzierende Gemüse- und Obstsorten.
Orangensaft*	1-7 °C	3-8 Wochen	
Papayas*	7 °C	1-3 Wochen	
Pfirsiche	1 °C	2-4 Wochen	
Birnen	1 °C	2-3 Wochen	
Dattelpflaumen	1 °C	3-4 Monate	
Ananas*	7 °C	2-4 Wochen	
Pflaumen und Dörrpflaumen	1 °C	2-5 Wochen	
Granatapfel*	4 °C	2-3 Monate	
Quitten	1 °C	2-3 Monate	
Himbeeren	1 °C	3-6 Tage	
Rhabarber	1 °C	2-3 Wochen	
Erdbeeren	1 °C	7-10 Tage	
Mandarinchen	4 °C	2-4 Wochen	
Wassermelone*	7 °C	2-3 Wochen	

* Reagiert empfindlich auf Kühlschrank, eine Ursache von Fäulnis. Der Schaden ist eventuell erst dann offensichtlich, wenn das Obst wieder wärmere Temperaturen annimmt. HINWEIS: Vollständige Anweisungen für das Einfrieren von Obst finden Sie in der Anleitung zum Konservieren von Lebensmitteln. Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C.

FEINKOST, MILCHPRODUKTE UND SONSTIGE NAHRUNGSMITTEL

FEINKOST	Empfohlene Temperatur	Haltbarkeit (Kühlschrank)	Haltbarkeit (Gefrierschrank)*	Kommentare
dünn geschnittener Wurstaufschnitt	1-2 °C	1-2 Tage	NE	Das Verfall- bzw. Haltbarkeitsdatum prüfen.
Eier-, Hühner-, Thunfisch- und Schinken-salate	1-2 °C	3-5 Tage	NE	Diese Lebensmittel lassen sich nicht gut einfrieren. Wenn sie eingefroren werden müssen, sollte dies sofort geschehen, nicht nachdem sie einige Zeit im Kühlschrank gelagert wurden.
Nudelsalate	1-2 °C	3-5 Tage	NE	
gefüllte Koteletts, Hühnerbrust	1-2 °C	1 Tag	NE	
Fertiggerichte	1-2 °C	1-2 Tage		
MILCHPRODUKTE				
Butter	1-2 °C	3 Monate	1 Jahr	Haltbarkeitsdatum prüfen.
Quark oder Hüttenkäse	1-2 °C	1-2 Wochen	4 Wochen	Käse in der Originalverpackung aufbewahren, bis er verzehrfertig ist. Nach dem Öffnen fest mit Plastik- oder Aluminiumfolie umwickeln.
Frischkäse	1-2 °C	2 Wochen	6-8 Monate	
Naturkäse (Cheddar, Backsteinkäse usw.)	1-2 °C	3-6 Monate		
Schmelzkäse	1-2 °C	3-4 Wochen	6-8 Monate	
geriebener Parmesan- oder Romankäse	1-2 °C	1 Jahr		
Joghurt	1-2 °C	1 Monat		
Vollmilch, Magermilch und fettarme Milch	1-2 °C	1-2 Wochen		Gefrorenen Käse im Kühlschrank auftauhen lassen, damit er nicht so stark körnelt.
EIER				
frisch, in der Schale	1 °C	3 Wochen	NE	Frische Eier im Kühlschrank aufbewahren.
hartgekocht	1-2 °C	1 Woche	NE	Keine hartgekochten Eier essen, die länger als 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurden.
flüssig, pasteurisiert oder Ei-Ersatz				
geköchelt	1-2 °C	3 Tage	NE	
ungekocht	1-2 °C	10 Tage	1 Jahr	
RESTE VON GEKOCHTEM FLEISCH & GEFÜGEL				
gekochtes Fleisch und Fleischgerichte	1-2 °C	3-4 Tage	2-3 Monate	Essensreste in flachen Behältern mit Deckel innerhalb von zwei Stunden nach dem kochen im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Essensreste bis zu 74 °C aufwärmen.
Soße und Fleischbrühe	1-2 °C	1-2 Tage		
gebratenes oder gekochtes Huhn, Stücke	1-2 °C	3-4 Tage	4 Monate	
gekochte Geflügelgerichte	1-2 °C	3-4 Tage	4-6 Monate	
Stücke in Brühe oder Soße	1-2 °C	1-2 Tage	6 Monate	
Hühnerchen-Nuggets, Frikadellen	1-2 °C	1-2 Tage	1-3 Monate	
SUPPEN & EINTÖPFE				
Gemüse mit Fleisch	1-2 °C	3-4 Tage	2-3 Monate	Vor dem Servieren auf mindestens 74 °C erwärmen.

* Empfohlene Gefrierschranklagerungstemperatur ist -18 °C. (NE) steht für nicht empfohlen zum Einfrieren.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

EISHERSTELLUNG

WICHTIGER HINWEIS: Sicherstellen, dass die Stromzufuhr für den Eiswürfelbereiter eingeschaltet ist. Die Anzeige  ist auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum sichtbar.

WICHTIGER HINWEIS: Die beiden ersten Eisbehälterinhalte mit neu hergestelltem Eis wegwerfen, um zu gewährleisten, dass Ablagerungen im Rohr oder sonstige Partikel, die bei neuen Wasserleitungen auftreten, nicht konsumiert werden.

F: Mein Eiswürfelbereiter produziert nur wenig Eis.

A: Im Durchschnitt ist ein Eiszyklus (acht Eiswürfel pro Zyklus) alle zwei Stunden zu erwarten. Eine Erhöhung der Eisproduktion kann mit der Max-Eis-Funktion erzielt werden.

F: Mein Eis friert zusammen und klumpt.

A: Wenn Eis nicht regelmäßig benutzt wird, neigt es zum Zusammenkleben. Sie müssen das Eis eventuell wegwerfen und neues Eis produzieren lassen.

GERÄUSCHE

F: Warum höre ich mein Gerät ständig laufen?

A: Es ist normal, wenn man die Ventilatoren und Motoren während des Betriebs hört. Die Geräusche können je nach Platzierung des Geräts und Raumgesamtdesign etwas verstärkt werden.

TEMPERATUR

WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr für Ihr Gerät eingeschaltet ist, es sei denn, das Gerät wird erwartet. Wenn das Gerät nicht eingeschaltet ist, erscheint OFF auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum.

F: Wie stelle ich die Temperaturen ein?

A: Zur Einstellung der Temperaturen siehe „Temperaturregelung“ auf Seite 83.

F: Was sind die empfohlenen Temperatureinstellungen?

A: Die empfohlenen Einstellungen sind 3 °C für den Kühlschrankteil und -18 °C für den Gefrierschrankteil.

F: Auf der Innen- und Außenseite meines Geräts bildet sich Kondensation.

A: In Klimazonen mit höherer Luftfeuchtigkeit bildet sich immer Kondensation. Dies ist ganz normal. Wenn die Tür längere Zeit offen gelassen wird, kann dies ebenfalls dazu führen, dass sich auf der Innenseite Ihres Geräts Kondensation bildet.

F: Mein Gerät kühlt nicht richtig.

A: Reinigen Sie den Kondensatorbereich wie auf Seite 89 beschrieben.

BEDIENUNG DER TÜR

F: Warum lässt sich meine Tür nur schwer öffnen?

A: Ihr Gerät wurde mit einer luftdichten Abdichtung konzipiert. Nach Schließen der Tür kann eine Unterdruckabdichtung entstehen. Warten Sie mehrere Sekunden lang, bis sich der Druck ausgeglichen hat, bevor Sie die Tür erneut öffnen.

F: Die Tür an meinem Gerät öffnet sich zu schnell und schlägt gegen die Wand oder angrenzende Schränke.

A: Das Gerät ist eventuell nicht richtig nivelliert, oder es ist ein Türanschlag erforderlich. Den optionalen 90-Grad-Türanschlag installieren, der im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten ist.

FEHLERSUCHE

Wenn Ihr Einbaugerät nicht richtig funktioniert, verwenden Sie die folgende Anleitung zur Fehlersuche, bevor Sie sich an Ihren Sub-Zero-Händler wenden. Diese Anleitung spart Zeit und erspart Ihnen Probleme, sodass ein teurer Besuch eines Kundendienstvertreters eventuell nicht notwendig ist.

Die Anzeige leuchtet oder blinkt auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum

- Der Mikroprozessor hat ein Problem im Betriebssystem erkannt. Zur Lösung des Problems finden Sie eventuell Anweisungen auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum.
- Dies kann auch ein Hinweis dafür sein, dass der Kondensator gereinigt werden muss. Das auf Seite 89 beschriebene Verfahren zum Reinigen des Kondensators befolgen.
- Wenn diese Situation eintritt, das Gerät mit dem Tastenfeld  ausschalten und dann durch erneutes Drücken des Tastenfelds neu starten. Wenn die Anzeige  immer noch erscheint, setzen Sie sich mit Ihrem Sub-Zero-Händler in Verbindung.

Das blinkende Symbol mit hörbarem Glockenton und die Anzeige blinken beide auf dem Displayfeld im Kontrollzentrum

- Auf überschüssiges Wasser in der Nähe des Geräts prüfen. Wenn Sie überschüssiges Wasser sehen, die Wasserzufuhr am Absperrventil unterbrechen. Außerdem die Temperaturen im Gerät überprüfen und den Inhalt entsprechend versorgen. Wenn Sie festgestellt haben, dass ein Problem vorliegt, wenden Sie sich an Ihren Sub-Zero-Händler. Der hörbare Glockenton kann für 24 Stunden zurückgesetzt werden, indem die Taste  niedergehalten und die Taste  gedrückt werden.

Kühlschrank/Gefrierschrank läuft nicht

- Wird dem Gerät Strom zugeführt?
- Ist der Schutzschalter bzw. die Sicherung ausgeschaltet?
- Ist die Kühlschrank-/Gefrierschrank-Steuerung eingeschaltet?
- Ist der Kondensatorbereich sauber?
- Wurde eine Tür oder Schublade für einen längeren Zeitraum offen gelassen? Sicherstellen, dass die Tür bzw. Schublade nicht durch irgendwelche Lebensmittel am Schließen gehindert werden.
- Wurde ein Teil des Geräts manuell deaktiviert? Siehe „Reinigung von Kombinationsgeräten“ auf Seite 89.
- Wenn das Gerät immer noch nicht läuft, befindet es sich eventuell im Abtaumodus.
- 30 Minuten warten und dann einen Neustart probieren.

Kühlschrank/Gefrierschrank ist wärmer als gewöhnlich

- Ist der Regler richtig eingestellt?
- Ist der Kondensatorbereich sauber?
- Wurde eine Tür oder Schublade für einen längeren Zeitraum offen gelassen? Sicherstellen, dass die Tür bzw. Schublade nicht durch irgendwelche Lebensmittel am Schließen gehindert werden.
- Wurde vor kurzem eine große Menge Lebensmittel hineingelegt?

FEHLERSUCHE

Kühlschrank/Gefrierschrank läuft sehr lange

- Ist der Kondensatorbereich sauber?
- Wurde eine Tür oder Schublade für einen längeren Zeitraum offen gelassen? Sicherstellen, dass die Tür bzw. Schublade nicht durch irgendwelche Lebensmittel am Schließen gehindert werden.
- Wurde vor kurzem eine große Menge Lebensmittel hineingelegt?
- An heißen Tagen und bei warmen Raumtemperaturen läuft der Motor länger.
- Es können normale Betriebsgeräusche auftreten, die im Zusammenhang mit der Kühlmittelzirkulation, dem Ventilatorbetrieb, Eiswürfelbereiterbetrieb, Abtauzyklus oder Kompressorbetrieb stehen.

Kühlschrank/Gefrierschrank ist mit Eis bedeckt

- Wurde eine Tür oder Schublade für einen längeren Zeitraum offen gelassen? Sicherstellen, dass die Tür bzw. Schublade nicht durch irgendwelche Lebensmittel am Schließen gehindert werden.
- Schließen die Türen und/oder Schubladen richtig und dichten sie richtig ab? Wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn die Türen nicht richtig eingestellt sind. HINWEIS: Beim Öffnen der Gefrierschrankschublade bemerken Sie eventuell eine seitliche Bewegung in der Schublade. Diese Bewegung ist aufgrund der in die Schubladenführungen integrierte Toleranz normal. Wenn die Schublade geschlossen ist, passt sie sich automatisch an und schließt in richtiger Ausrichtung.

Sie hören ungewöhnliche Geräusche

- Dabei kann es sich um normale Betriebsgeräusche handeln, die im Zusammenhang mit der Kühlmittelzirkulation, dem Ventilatorbetrieb, Eiswürfelbereiterbetrieb, Abtauzyklus oder Kompressorbetrieb stehen. Die Geräusche sind eventuell auffälliger, wenn die Türen offen ist/sind.

Sie hören gelegentlich ein Summen

- Ist die Wasserversorgung am Eiswürfelbereiter angeschlossen und eingeschaltet?

Im Gerät bildet sich Kondensation

- Dies ist bei höherer Luftfeuchtigkeit (im Sommer) und beim häufigen Öffnen der Tür normal
- Schließen die Türen und/oder Schubladen richtig und dichten sie richtig ab?

An der Außenseite des Geräts bildet sich Kondensation

- Während längerer Zeiträume mit hoher Luftfeuchtigkeit kann sich auf den Außenflächen Kondensation bilden. Die Kondensation verschwindet, wenn die Feuchtigkeit abnimmt. Achten Sie darauf, dass die Türen und/oder Schubladen richtig abschließen und richtig abdichten? Wenn sich weiterhin Kondensation bildet, wenden Sie sich an Ihren Sub-Zero-Händler.

Der Teil außerhalb des Gefrierschranks heizt sich auf

- Kondensatorbereich reinigen.

Es ist kein Eis vorhanden

- Befindet sich der Eishälter in Position?
- Ist der Eiswürfelbereiter eingeschaltet?
- Ist die Wasserversorgung angeschlossen?

Im Gerät ist ein Geruch bemerkbar

- Luftreinigungskassette auswechseln.
- Gerät gründlich reinigen.
- Alle Lebensmittel gut abdecken.
- Das Abflusrohr des Geräts reinigen.
- Die Abtaufwanne reinigen.

Glühlampe muss ersetzt werden

- Siehe „Beleuchtungsinformationen“ auf Seite 90.

! ACHTUNG

Die Stromzufuhr am Schutzschalter unterbrechen, bevor Glühlampen ausgetauscht werden. Beim Umgang mit Glühlampen Schutzhandschuhe tragen.

Sie benötigen Kundendienst

- Wenn Serviceleistungen erforderlich sind, halten Sie die in Ihr Sub-Zero-Gerät integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an einen Sub-Zero-Händler wenden.
- Den Namen und die Telefonnummer eines von Sub-Zero autorisierten Kundendienstzentrums finden Sie im Abschnitt unserer Website mit Kontakt- und Supportinformationen unter **subzero.com**.
- Wenn Sie den Kundendienst anrufen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummer Ihres Geräts. Beide Nummern befinden sich auf dem Produkttypenschild, das oben am Seitenrahmen im Gerät in der Nähe des Scharniers angebracht ist.

SERVICEINFORMATIONEN

Diese Bedienungs- und Pflegeanleitung enthält die Hilfsmittel, die Sie benötigen, um Ihre Lebensmittel bei optimaler Qualität in Ihrem Einbaugerät aufzubewahren. Halten Sie Türen und Schubladen nach Möglichkeit meistens geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wenn Kundendienstarbeiten erforderlich sind, müssen Sie für den Anruf die Modell- und Seriennummer bereithalten. Diese Nummern befinden sich auf dem Produkttypenschild, das oben am Seitenrahmen im Gerät in der Nähe des Scharniers angebracht ist. Die Position des Typenschildes für Ihr spezifisches Modell finden Sie auf den Seiten 80–82. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Sub-Zero-Händler und Telefon _____

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in „Fehlersuche und -behebung“ auf Seite 96—diese Seite durch, bevor Sie sich an den Sub-Zero-Händler wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Schutzschalter ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Sub-Zero, Inc. kopiert oder verwendet werden.

©Sub-Zero, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

SUB-ZERO, INC.
PO BOX 44130
MADISON, WI 53744 USA
SUBZERO.COM



7009828 8/2008

