

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Alvorens het apparaat te gebruiken	4
Milieutips	4
Algemene voorzorgsmaatregelen en adviezen	6
Belangrijkste kenmerken	7
Belangrijkste onderdelen	7
Elektronische regeling	8
Hoofdbedieningspaneel	8
Inschakeling en uitschakeling	10
De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen	11
Informatie en storingsen op het display	11
Personalisatie en instelling taal	12
Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden	13
Basisinstellingen van het Menu	15
Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering)	18
Verlichting	18
Gebruik van het Multi-temperature-compartment	19
Conservering van wijnen - Algemene aanwijzingen	19
Conservering van wijnen - Conserveringstemperaturen van wijn	20
Conservering van wijnen - Conserveringstijd	21
Conservering van wijnen - Proeftemperaturen	21
Conservering van wijnen - Plaatsing van de flessen	22
Tips voor een goede conservering van vers voedsel	23
Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel	23
Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel	24
Verzorging en reiniging	26
Reiniging ventilatierooster, filter en condensor	26
Gids voor het oplossen van problemen	27
Storingsindicaties die op het display kunnen verschijnen	28
Klantenservice	29
Kaart van het Menu - Functions	30
Kaart van het Menu - Settings	31

Alvorens het apparaat te gebruiken

- Het apparaat dat u zojuist gekocht heeft, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het gebruik in:
 - keukens van werkplekken, winkels en/of kantoren
 - op boerderijen
 - in hotels, motels, residences, bed & breakfast voor het gebruik door de verschillende klanten.

Voor een optimaal gebruik van uw apparaat is het raadzaam de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen, hierin vindt u een beschrijving van het apparaat en adviezen voor het conserveren van voedingsmiddelen.

Bewaar dit boekje zodat u het naderhand nog eens kunt raadplegen.

1. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is en of de deur goed sluit. Uw leverancier dient binnen 24 uur vanaf de levering van het product van eventuele schade op de hoogte te worden gesteld.
2. Het is raadzaam minstens twee uur te wachten alvorens het apparaat in werking te stellen, om het koelcircuit perfect te kunnen laten functioneren.
3. Zorg ervoor dat de installatie en de elektrische aansluiting door een gekwalificeerd technicus worden verricht overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant en de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
4. Reinig de binnenkant van het product alvorens het in gebruik te nemen.

Milieutips

1. Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is voor 100% recyclebaar en draagt het recyclingsymbool . Voor de verwerking moeten de plaatselijke voorschriften worden nageleefd. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, stukken polystyreen enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het een bron van gevaar kan vormen.

2. Afdanken van het apparaat

Het product is vervaardigd van materiaal dat kan worden gerecycled. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Maak het apparaat op het moment dat het wordt afgedankt onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden en de deuren en schappen te verwijderen, zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen kruipen.

Volg bij het afdanken van het apparaat de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking en breng het naar een speciaal afvalverwerkingscentrum, en laat het niet onbewaakt achter, ook niet voor slechts een paar dagen, aangezien het voor kinderen een bron van gevaar kan opleveren. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Informatie:

Dit apparaat bevat geen CFK. Het koelcircuit bevat R134a (HFC) of R600a (HC), zie serienummerplaatje in het apparaat.

Voor apparaten met isobutaan (R600a): isobutaan is een natuurlijk gas dat geen schadelijke invloed heeft op het milieu, maar wel ontvlambaar is. Het is daarom noodzakelijk om te controleren of de leidingen van het koelcircuit niet beschadigd zijn.

Dit product kan een gefluorideerd broeikasgas bevatten dat onder het Protocol van Kyoto valt; het koelgas zit in een hermetisch verzegeld systeem.

Koelgas: R134a heeft een globaal verwarmingsvermogen (GWP) van 1300.

Milieutips

Conformiteitsverklaring

- Dit apparaat is bestemd voor het conserveren van voedingsmiddelen en is vervaardigd in overeenstemming met de Verordening (EG) nr. 1935/2004
- Dit apparaat is ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere verordeningen vervangt);
 - de veiligheidsvereisten van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

De elektrische veiligheid is alleen gewaarborgd wanneer het op de juiste wijze op een efficiënt werkende installatie is aangesloten, die volgens de wettelijke voorschriften is geaard.

Algemene voorzorgsmaatregelen en adviezen

INSTALLATIE

- Het apparaat moet door twee of meerdere personen worden verplaatst en geïnstalleerd.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat om te voorkomen dat de vloer beschadigd raakt (b.v. parket).
- Zorg ervoor dat het product tijdens de installatie de voedingskabel niet beschadigt.
- Installeer het product niet in de buurt van een warmtebron.
- Laat een vrije ruimte aan de zijkanten en boven het apparaat om een goede ventilatie te garanderen of volg de installatie-instructies.
- Houd de ventilatie-openingen van het apparaat vrij van obstakels.
- Beschadig de leidingen van het koelcircuit van de koelkast niet.
- Installeer het product waterpas op een vloer die het gewicht kan dragen en in een ruimte die geschikt is voor de afmetingen en het gebruik van het product.
- Plaats het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte. Het apparaat is afgesteld om te werken in ruimten waarin de temperatuur binnen de volgende waarden ligt, die op hun beurt weer afhankelijk zijn van de klimaatklasse die op het serienummerplaatje staat aangegeven: het is mogelijk dat het apparaat niet goed functioneert als het voor een lange tijd in een ruimte wordt gelaten met een hogere of lagere temperatuur dan het genoemde bereik.

Klimaatklasse	Omg. Temp. (°C)	Omg. Temp. (°F)
SN	van 10 tot 32	van 50 tot 90
N	van 16 tot 32	van 61 tot 90
ST	van 16 tot 38	van 61 tot 100
T	van 16 tot 43	van 61 tot 110

- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning in uw woning.
- Gebruik geen enkele of meervoudige adapters of verlengsnoeren.
- Gebruik voor de aansluiting op de waterleiding de bij het nieuwe apparaat geleverde slang en niet die van het vorige apparaat.
- De voedingskabel mag alleen door gekwalificeerd personeel of door de Klantenservice worden gewijzigd of vervangen.
- Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een tweepolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst.

VEILIGHEID

- Voorkom de opslag in het apparaat van sprays of houders met drijfgassen of brandbare stoffen.

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere gassen en licht ontvlambare stoffen in de buurt van het apparaat of van andere elektrische huishoudelijke apparatuur. De dampen die hieruit voortkomen kunnen brand of explosies veroorzaken.
- Gebruik geen andere mechanische, elektrische of chemische systemen die het ontdooiproces versnellen dan door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Gebruik of plaats geen elektrische apparaten in de vakken van het apparaat, als hiervoor geen uitdrukkelijke toestemming door de fabrikant is gegeven.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of zonder ervaring of kennis van het apparaat, behalve als zij tijdens het gebruik instructies ontvangen van of begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om het risico te vermijden dat kinderen in de koelkast opgesloten raken en stikken, mag hen niet worden toegestaan in het product te spelen of zich erin te verstoppen.
- Slik de (niet-giftige) vloeistof uit de vrieselementen niet in (niet op alle modellen).
- Eet geen ijsblokjes of waterijsjes die net uit de vriezer komen, aangezien deze zo koud zijn dat ze ijsbrand kunnen veroorzaken.

GEBRUIK

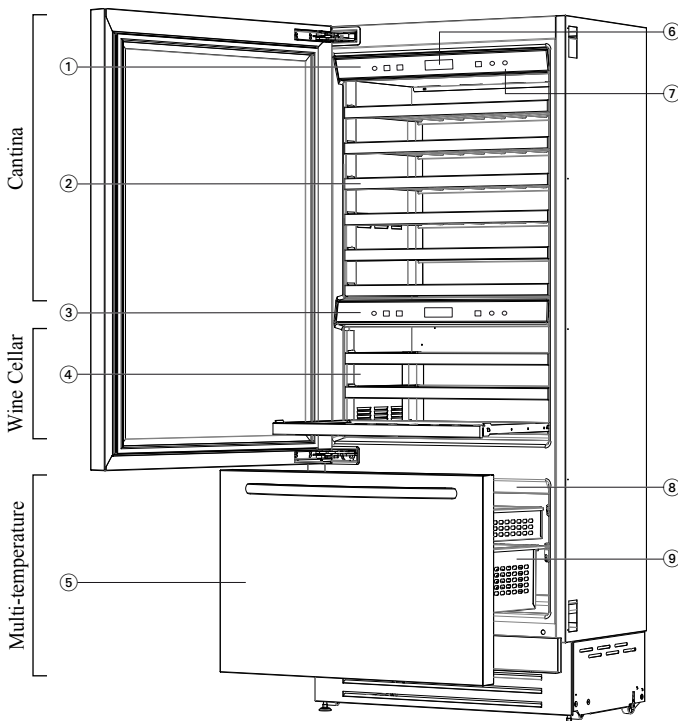
- Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer af voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.
- Alle apparaten met ijsmakers en waterdispensers moeten op een waterleidingnet aangesloten worden dat uitsluitend drinkwater levert (met een waterleidingsdruk van tussen de 0,17 en 0,81 MPa (1,7 en 8,1 bar)). De ijsmakers en/of waterdispensers die niet rechtstreeks op het waterleidingnet zijn aangesloten, mogen uitsluitend met drinkwater worden gevuld.
- Gebruik het koelgedeelte uitsluitend voor het bewaren van verse levensmiddelen en het vriesgedeelte uitsluitend voor het bewaren van diepvriesproducten, het invriezen van verse levensmiddelen en het maken van ijsblokjes.
- Bewaar geen dranken in glas in het vriesvak, omdat glazen potten of flessen kunnen barsten.
- Leg onverpakt voedsel niet tegen de interne onderdelen van de koelkast of het vriesvak aan.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld, indien bovenstaande adviezen en voorzorgsmaatregelen niet in acht zijn genomen.

Belangrijkste kenmerken

- Exclusief design
- Het driedvoudige koelsysteem en de efficiënte scheiding van de interne vakken garanderen optimale conserveringsomstandigheden in alle verschillende vakken
- De elektronische regeling garandeert dat de door de gebruiker ingestelde temperaturen en luchtvochtigheidsniveaus constant blijven
- Dankzij de dubbele compressor kunnen de voor het vak Kelder, het vak Wine Cellar en voor het vak Multi-temperaturen ingestelde temperaturen en luchtvochtigheid gescheiden beheerd worden
- Dit laatste vak kan op drie verschillende manieren werken: als freezer, als koelkast of als Dynamic 0°-vak
- Installatie free-standing of inbouw
- Dankzij een interactief menu (Menu) kan het beheer van de functies van het apparaat en de weergave van de berichten met betrekking tot de werking aan de eigen wensen worden aangepast
- Optimalisering van het energieverbruik tijdens vakantieperiodes
- Oppervlakken van roestvrij staal met luxueuze aluminium afwerking
- Gepatenteerd systeem van scharnieren waarmee de deuren automatisch gesloten kunnen worden
- Grote Multi-temperaturenlade met Soft zelfsluitingssysteem
- Op speciale plaatsen aangebrachte verlichting met ledsysteem
- Systeem ter voorkoming van omkantelen met beugel voor bevestiging aan de muur.

Belangrijkste onderdelen

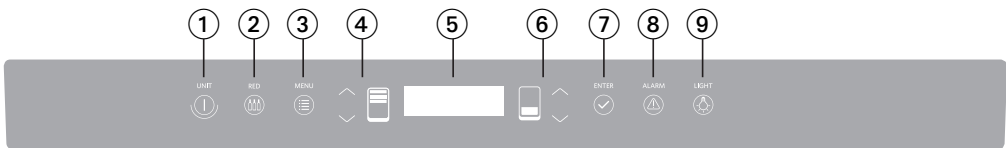


- 1 Bedieningspaneel met Menu
- 2 Op wieltjes verschuifbare leggers voor flessen die makkelijk uitneembaar zijn
- 3 Bedieningspaneel Riservazone
- 4 Wine Cellar-compartiment
- 5 Multi-temperaturenlade, kan werken als Vriesvak, Koelvak of Dynamic 0°-vak
- 6 Temperatuurdisplay
- 7 Geluidssignalen
- 8 Innovatieve verlichting
- 9 Automatisch sluiten deuren en laden

Elektronische regeling

Het innovatieve elektronische regelsysteem houdt de temperatuur van de drie vakken constant en geeft deze weer op het display van het bedieningspaneel. Het maakt bovendien de interactie van de gebruiker mogelijk met het regelsysteem, door middel van de gepersonaliseerde instelling van de verschillende functies en de verzending van geluids- en/of beeldberichten indien zich storingen in de werking voor zouden doen.

Hoofdbedieningspaneel



Unit

Zorgt voor de volledige uitschakeling en de inschakeling van het apparaat (hierop langer dan 3 seconden drukken).



Cantina

Hiermee kan alleen het vak Kelder uit- of ingeschakeld worden (hierop gedurende 3 seconden drukken).



Menu

Zorgt voor toegang tot het menu van de functies van de apparatuur



**Up/down
Wine Cellar**

Door de toetsen Up (omhoog) en Down (omlaag) lichtjes aan te raken, kan de reeds voor het Wine Cellar-compartiment ingestelde temperatuur gewijzigd worden en kan men zich binnen het interactieve menu verplaatsen.



Display

Geeft de temperaturen van het Wine Cellar- en het Multi-temperature-compartiment, de datum en de tijd, de Menu functies en de meldingen weer.



**Up/Down
(TriMode)**

Door de toetsen Up/Down lichtjes aan te raken, kan de ingestelde temperatuur gewijzigd worden op basis van de gekozen gebruikswijze van het Multi-temperature-compartiment (vriezer, koelkast of Dynamic 0°).



Enter

Zorgt voort het bevestigen van de keuzes gemaakt via Menu.



Alarm

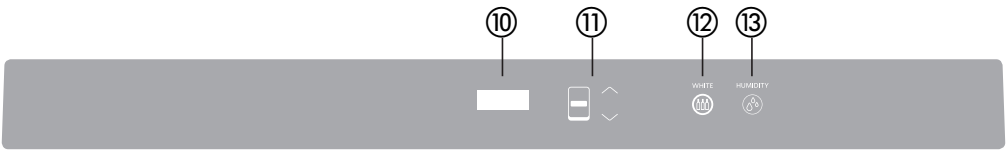
Knipperd om eventuele storingen in de werking aan te geven, die ook door een geluidssignaal worden gemeld, dat uitgeschakeld kan worden door de toets lichtjes aan te raken.



Light

Zorgt voor het verlichten van de compartimenten Wine Cellar en Riserva, ook bij gesloten deur. Eenmaal geactiveerd, zal het licht van het bovenste compartiment automatisch uitgaan na zes uur.

Hoofdbedieningspaneel



- | | | |
|--|----------------------------|--|
| | Display | Geeft de temperatuur van het Riserva-compartiment weer. |
| | Up/Down Wine Cellar | Door de toetsen Up/Down lichtjes aan te raken, kan de temperatuur die is ingesteld voor het Wine Cellar-compartiment gewijzigd worden. |
| | Wine Cellar | Zorgt voor de uitschakeling en inschakeling van alleen het Wine Cellar-compartiment (hierop langer dan 3 seconden drukken). |
| | Humidity | Hiermee kan de luchtvochtigheid binnenin het vak Wine Cellar op drie niveaus geregeld worden: Hoog (HI), Gemiddeld (A), Laag (LO). |

Inschakeling en uitschakeling

Eerste inschakeling

Wanneer de apparatuur op het elektriciteitsnet is aangesloten maar nog niet ingeschakeld is, wordt op het display de melding

Stand by

weergegeven (veiligheidsmelding om te waarschuwen dat de apparatuur onder spanning staat), terwijl alle toetsen van het paneel uit zijn. Druk, om alle compartimenten van de apparatuur in

te schakelen, 3 seconden op de toets Unit . Houd er rekening mee dat bij elke inschakeling de apparatuur een zelfdiagnose uitvoert die 3 minuten duurt, alvorens compleet te starten.

Uitschakeling van het Wijnkoelkastcompartiment

Zodra alle compartimenten van de apparatuur ingeschakeld zijn, kan alleen het Wijnkoelkastcompartiment uitgeschakeld worden, door 3 seconden op de betreffende toets te drukken. Het Multi-temperature-compartiment blijft altijd ingeschakeld en kan alleen worden uitgeschakeld via de volledige uitschakeling van de apparatuur.

Inschakeling van het Wijnkoelkastcompartiment

Druk opnieuw 3 seconden op de betreffende toets.

Complete uitschakeling

Druk, om de apparatuur compleet uit te schakelen tijdens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden, 3

seconden op de toets Unit .

Verwijder ook de stekker uit het stopcontact of bedien de meerpolige schakelaar die het stopcontact voedt.

Uitschakeling voor langer perioden

Maak, nadat de apparatuur volledig is uitgeschakeld en van het stopcontact is losgekoppeld, de koelkast volledig leeg, reinig en droog hem en laat de deuren en laden gedeeltelijk open om de vorming van onaangename geurtjes te voorkomen.



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding “keypad locked”. Druk, om het toetsenbord weer te activeren, gelijktijdig op de toetsen **Menu** en **Up/Down (Down)** gedurende 3 seconden.

Als bij de eerste inschakeling niet het opschrift **Standby** verschijnt, betekent dit dat de apparatuur reeds de koelprocedure heeft gestart. In dit geval moeten eventuele geluidssignalen afgezet worden door de Alarm-

toets  aan te raken. Sluit de deur en wacht tot de geprogrammeerde temperaturen bereikt worden.

Tijdens de eerste inschakeling is het tot het bereiken van de vooraf ingestelde temperatuur niet mogelijk om het **Menu** te gebruiken om de fabrieksinstellingen te wijzigen. Het is echter mogelijk om meteen de tijd en de datum in te stellen, parameters die sowieso nodig zijn om enkele speciale functies te activeren.

Als alleen het **Riserva**-compartiment of het **Wine Cellar**-compartiment wordt uitgeschakeld, blijft de betreffende ventilator zelfstandig werken om de mogelijke vorming van geuren en schimmels te voorkomen.

De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen

Bedien, om de temperatuur in de diverse

compartimenten te regelen, de toets Up/Down  van het betreffende compartiment (zie hoofdstuk 3.5).

Druk, als het toetsenbord geblokkeerd blijkt (melding “keypad locked”) gelijktijdig op de

toetsen Menu  en Up/Down (Down)  gedurende 3 seconden.

Wijnkoelkastcompartiment

Elk model is zorgvuldig getest voordat het de fabriek verlaat en zodanig afgesteld dat hoge prestaties en een bescheiden verbruik zijn verzekerd.

De ideale temperatuur voor de conservering van wijnen hangt echter af van de soort wijnen die men wil conserveren, van de conserveringswijze (Wine Cellar voor conserveren en proeven of Cantinavoor conserveren en rijpen van kostbare wijnen), maar ook van de persoonlijke voorkeur.

Wij nodigen u in elk geval uit om de gids over de conservering van wijnen verderop in deze handleiding te raadplegen.

Afhankelijk van de behoeften, kunnen de temperaturen als volgt worden ingesteld:

- Riserva-compartiment:

+10° C t/m +18° C (50° F t/m 53.6° F), de vooraf ingestelde temperatuur is +12° C (53.6° F).

- Wine Cellar-compartiment:

+4° C t/m +12° C (39.2 ° F t/m 53.6 ° F), de vooraf ingestelde temperatuur is +10° C (50° F).

Multi-temperature-compartiment

Het Multi-temperature-compartiment verlaat de fabriek met instelling als vriezer maar kan ook als koelkast- of als Dynamic 0°-compartiment werken.

De aanwijzingen voor de wijziging van de werking zijn te vinden in de paragraaf “Instellingen en speciale functies”.

Afhankelijk van de behoefte, kunnen de temperaturen als volgt worden ingesteld:

- Vriezercompartiment: -15° C t/m -22° C (5° F t/m -7,6° F), de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is -18° C (0° F).

- Koelkastcompartiment: +2° C t/m +8° C (35.6° F t/m 46.4° F), de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is +5° C (41° F).

- Dynamic 0°-compartiment: -2° C t/m +2° C (28.4° F t/m 35.6° F), de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is 0° C (32° F).



Druk, als het toetsenbord geblokkeerd blijkt (melding “keypad locked”) gelijktijdig op de

toetsen Menu  en Up/Down (Down)  gedurende 3 seconden.



De weergegeven temperatuur kan iets afwijken van de ingestelde temperatuur, wegens het continu openen van deuren of inbrengen van voedsel op kamertemperatuur of in grote hoeveelheden. Er kunnen 6 tot 12 uur nodig zijn om de geselecteerde temperatuur te bereiken.

Informatie en storingen op het display

Een ingebouwd controlesysteem geeft informatie via lichtsignalen of tekstmeldingen op het display.

Een informatiemelding wordt altijd met een vast brandende tekst weergegeven en een storingsmelding met een knipperende tekst.

Het geluidssignaal dat enkele storingsmeldingen vergezelt, kan afgezet worden door de toets Alarm  op het hoofdbedieningspaneel aan te raken.

De lijst van storingsmeldingen is achterin deze handleiding opgenomen.

Personalisatie en instelling taal

De werking van uw Vertigo kan gepersonaliseerd worden om deze aan de verschillende gebruiksbehoeften aan te passen, door de belangrijkste parameters opnieuw in te stellen (Settings) of speciale functies te activeren (Functions). De functies worden op het hoofddisplay weergegeven door de toets Menu

 aan te raken.

Met de toetsen Up/Down  kunnen de beschikbare functies worden doorlopen, die

geselecteerd worden door de toets Enter  aan te raken; het display zal de huidige status van de functie weergeven.

Men kan zich ook met behulp van de toetsen

Up/Down  binnen de geselecteerde functie verplaatsen, door deze te activeren of te

deactiveren, door de toets Enter  aan te raken. Zodra de functie bevestigd is, zal het display automatisch het hoofdmenu weergeven om andere functies te kunnen kiezen.

Op elk moment kan men naar de vorige keuze

terugkeren met behulp van de toets Menu .

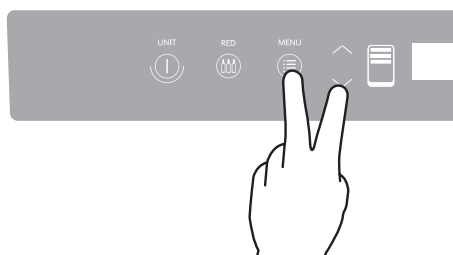
De taal van de meldingen die op het display verschijnen kan als volgt worden ingesteld:

Open het menu door de toets Menu  aan te

raken, selecteer m.b.v. de toetsen Up/Down  Settings (Instellingen), en bevestig vervolgens met

de toets Enter .

Selecteer de functie Language (Taal) en de gewenste taal.



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding “keypad locked”.

Druk, om het toetsenbord weer te activeren,

gelijktijdig op de toetsen Menu  en Up/Down  gedurende minstens 3 seconden.

Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden

Selecteer, om de speciale functies te gebruiken, de toets Menu  en open via de toets Up/Down  het menu en bevestig de keuze `Functions`.

Shopping TriMode

Deze functie moet minstens 24 uur voordat er in het Multi-temperaturenvak levensmiddelen op omgevingstemperatuur gelegd worden of enkele uren voordat er reeds ingevroren levensmiddelen die een enigszins hogere temperatuur gekregen hebben. De functie wordt automatisch uitgeschakeld na afloop van de geprogrammeerde werkingstijd.

Het is mogelijk de inschakeling van de functie van te voren te programmeren. Na een langdurige stroomuitval moet de functie opnieuw ingeschakeld worden. Deze programmering kan tussen 1 en 12 uren eerder uitgevoerd worden.

Activeren

`Functions` →   →  `Shopping TriMode` →   → 
`ShoppingTriMode ON/OFF` →   →  `Shopping TriMode On` →  

Deactiveren

`Functions` →   →  `Shopping TriMode` →   → 
`ShoppingTriMode ON/OFF` →   →  `Shopping TriMode Off` →  

Om de activering vooraf te programmeren

`Functions` →   →  `Shopping TriMode` →   → 
`Shopping Time` →   →  `Set Hours: 1` →  

Vakantie TriMode

Deze functie (aanbevolen in geval van langdurige afwezigheid omdat hiermee een aanzienlijke energiebesparing mogelijk is) stelt de temperatuur van het vak Multi-temperaturen in op -18°C (46.4°F) indien het vak is ingesteld als Freezer en op +14°C (57.2°F) als het vak is ingesteld als koelkast. Deze functie kan niet worden ingeschakeld als het vak is ingesteld als Dynamic 0°. Deze functie blijft actief ook als de stroom langdurig uitvalt. Het is mogelijk een periode te programmeren van 1 tot 90 dagen.

Activeren

`Functions` →   →  `Vacation TriMode` →   → 
`Vacation ON/OFF` →   →  `Vacation TriMode On` →  

Uitschakelen bij terugkomst van vakantie

`Functions` →   →  `Vacation TriMode` →   → 
`Vacation ON/OFF` →   →  `Vacation TriMode Off` →  

De duur programmeren

`Functions` →   →  `Vacation TriMode` →   → 
`Vacation Time` →   →  `Set Days: 1` →  

Bottle Cooler

De functie kan geactiveerd worden wanneer dranken in korte tijd gekoeld moeten worden, door ze in het vriezercompartiment te doen.

Er kan een koeltijd van 1 tot 45 minuten geselecteerd worden. Een geluidssignaal zal het bereiken van de optimale temperatuur melden.

Nadat de flessen zijn uitgenomen, moet het geluidssignaal afgezet worden door de toets Alarm  aan te raken.

Activeren

Functions →  →  Bottle Cooler →  → 
Bottle Cooler ON/OFF →  →  Bottle Cooler On → 

Deactiveren

Functions →  →  Bottle Cooler →  → 
Bottle Cooler ON/OFF →  →  Bottle Cooler Off → 

De duur programmeren

Functions →  →  Bottle Cooler
Set Cooling Time →  Set time : 20 min →  → 

Sabbath Mode (optie)

De functie zorgt voor inachtneming van enkele religieuze gebruiken die voorschrijven dat de werking van de apparatuur niet beïnvloedt mag worden door het openen van de deuren (de thermostaatwerking, de binnenverlichting en de productie van ijs zijn uitgeschakeld).

Activeren

Functions →  →  Sabbath Mode →  → 
Sabbath Mode ON/OFF →  →  Sabbath Mode On → 

Deactiveren

Functions →  →  Sabbath Mode →  → 
Sabbath Mode ON/OFF →  →  Sabbath Mode Off → 

Basisinstellingen van het Menu

Selecteer de toets Menu  kies via de toets Up/Down  Settings .

Multi-temperature Options

Het vriezercompartiment kan indien nodig als koelkast- of als Dynamic 0°-compartiment functioneren, en dus met geschikte temperaturen voor deze compartimenten werken.

De functie Fridge kiezen

Settings →  →  TriMode Options →  → 
Fridge →  Enter to confirm → 

De functie Dynamic 0° kiezen

Settings →  →  TriMode Options →  → 
Fresco →  Enter to confirm → 

De functie Freezer herstellen

Settings →  →  TriMode Options →  → 
Freezer →  Enter to confirm → 

Default Setting

Biedt de mogelijkheid om de basisinstellingen die in de fabriek zijn ingesteld te herstellen, door later gemaakte wijzigingen te annuleren.

De basisafstellingen herstellen

Settings →  →  Default Setting → 
Enter to confirm → 



LET OP: Als u herstellen van de “basisinstellingen” je moet activeren de keuze van de werking van het compartiment Multi-temperature indien zij voorheen ingesteld als koelkast of Dynamic 0°.

Set Date

Het display geeft het uur en de minuten als hh:mm weer en met hh: knipperend. Met de toetsen Up/Down

 kan de instelling gewijzigd worden die vervolgens bevestigd wordt met de toets Enter  om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van de mm: is de tijd ingesteld.

De tijd instellen

Settings →  →  Date →  →  Set Date
→  DATE: 01-01-2009 → 

Show Date

Met deze functie kan de weergave van de datum op het display in- of uitgeschakeld worden.

De datum activeren

Settings → → Date → → Show Date
→ → DATE: 01-01-2009 On →

De datum deactiveren

Settings → → Date → → Show Date
→ → DATE: 01-01-2009 OFF →

Set Time

Het display zal de datum weergeven als dd:mm:yy (dag:maand:jaar),
gg zal knipperen.

Wijzig de instelling met de toetsen Up/Down bevestig met Enter om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van het jaar zal de datum ingesteld zijn.

De datum instellen

Settings → → Time → → Set Time
→ TIME: 01:01 →

Set 12/24

Met deze functie kiest men voor weergave met 12 of met 24 uur.

Weergave 12 h instellen

Settings → → Time → → Set View → →
Set:12 → →

Weergave 24 h instellen

Settings → → Time → → Set View → →
Set:24 → →

Show Time

Met deze functie kan de permanente weergave van de tijd op het display in- of uitgeschakeld worden.

De permanente tijd activeren

Settings → → Time → → Show Time
→ → TIME: 01:01 On →

De permanente tijd deactiveren

Settings → → Time → → Show Time
→ → TIME: 01:01 OFF →

Language

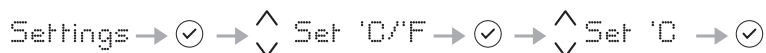
Zorgt voor keuze van de taal waarin de meldingen op het display worden weergegeven.



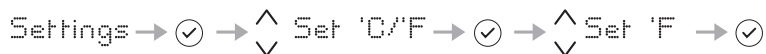
Set °C/°F

Deze functie zorgt voor weergave van de tijd in graden Celsius of in graden Fahrenheit. Gewoonlijk is de apparatuur ingesteld voor weergave in graden Celsius.

Graden Celsius instellen



Graden Fahrenheit instellen

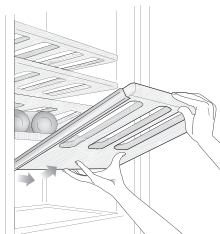


Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering)

Wijnleggers

De leggers kunnen eenvoudig verwijderd worden om gereinigd te worden.

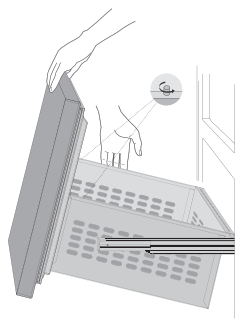
Verwijder de flessen, neem de legger volledig uit, zet hem schuin omhoog totdat de schuifwieltjes uit hun zitting vrijkomen, en verwijder vervolgens de legger.



Multi-temperature-schuiflade

Deze wordt eenvoudig op de schuifrails geplaatst.

- om de lade te verwijderen, deze opheffen en uitnemen.
- om de onderste lade te verwijderen, de vier bevestigingsknoppen losdraaien.



Verlichting

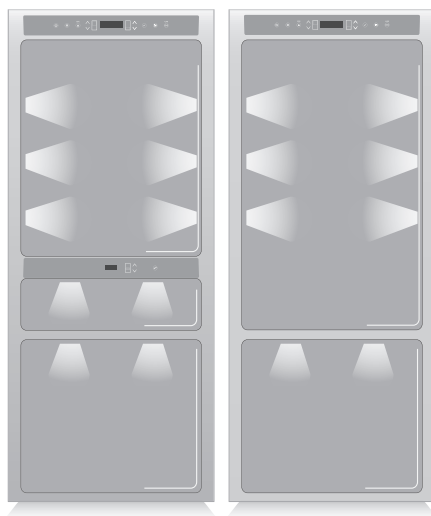
Om een optimaal binnenzicht toe te staan, is een led-systeem voorzien dat rechtstreeks diverse zones van het koelkastcompartiment, de Dynamic 0°-laden en de vriezerlade verlicht.

Bij sommige modellen is bovendien een extern nachtverlichtingssysteem aan de onderkant van de apparatuur aanwezig.

In geval van storingen en/of defecten van het verlichtingssysteem moet men zich uitsluitend tot de technische servicedienst.



Eenmaal geactiveerd, zal het licht van het bovenste compartiment automatisch uitgaan na zes uur.



Gebruik van het Multi-temperature-compartment

Het Multi-temperature-compartment staat, in combinatie met het Wine Cellar- en het Riserva-compartment, een grote flexibiliteit in het gebruik van de apparatuur toe.

Enkele gebruiksmogelijkheden:

Freezer-werkwijze

- Likeuren zoals wodka, gin, tequila, schnaps, limoncello en de glazen waarin ze worden geserveerd
- Snelle koeling van dranken, door de functie Bottle Cooler te activeren
- Conservering van grote hoeveelheden ijs.

Fridge-werkwijze

- Als uitbreiding van de Wine Cellar of de Riserva
- Voor het koelen van bier en frisdranken
- Voor het conserveren van koude gerechten en snacks.

Dynamic 0°-werkwijze

- Voor het conserveren van ham, zalm
- gourmetgerechten.

Het is vanzelfsprekend mogelijk om het compartiment op traditionele wijze te gebruiken en met het oog hierop worden aanwijzingen en tips gegeven om de voedingsmiddelen zo goed, lang en veilig mogelijk te conserveren.

Conservering van wijnen - Algemene aanwijzingen

Zoals bekend is, kunnen wijnen langere tijd geconserveerd worden als ze op een geschikte plek worden bewaard die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Geschikte temperatuur die nauwelijks veranderingen ondergaat
- Gecontroleerd vochtigheidsniveau
- Bescherming tegen licht
- Afwezigheid van geluiden en trillingen
- Afwezigheid van geuren
- Horizontale plaatsing van de flessen.

Al deze voorwaarden worden volledig in acht genomen door de KitchenAid wijnkoelkast.

Conservering van wijnen - Conserveringstemperaturen

De ruimte geboden door het Wine Cellar- en Riserva-compartiment, die uitgebreid kan worden door ook het Multi-temperature-compartiment als Wine Cellar te laten werken, zorgt ervoor dat uw beste wijnen op drie verschillende temperaturen bewaard kunnen worden.

De drie compartimenten worden aanvankelijk geregeld voor de volgende temperaturen:

Riserva-compartiment

+12° C (53.6° F) - instelbaar van +4° C t/m +18° C (39,2° F t/m 64,4° F)

Wine Cellar-compartiment

+10° C (50° F) - instelbaar van +4° C t/m +18° C (39,2° F t/m 64,4° F)

Multi-temperature-schuiflade

-18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (freezer mode)

Om het Multi-temperature-compartiment om te vormen in Wine Cellar-compartiment: open het Menu, stel het in als koelkastcompartiment en stel de temperatuur in tussen +4° C en +8° C (39.2° F en 46.4° F).

Alle temperaturen kunnen gewijzigd worden op basis van de eigenschappen van de wijnen en de persoonlijke voorkeur, maar houd er sowieso rekening mee dat het belangrijk is om de temperatuur in de loop der tijd zo constant mogelijk te houden.

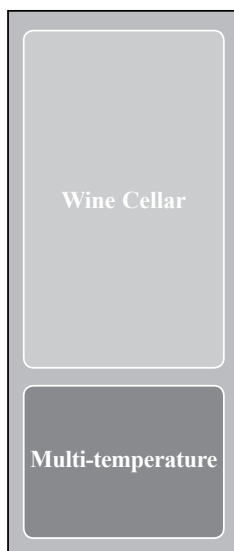
Snelle en grote temperatuurschommelingen kunnen namelijk de dilatatie van de vloeistof en een vervroegde rijping van de wijn veroorzaken.

Bovendien moet een zeer lage temperatuur vermeden worden (onder 4° C - 39.2° F) die de vorming van bezinsel kan veroorzaken en de esthetische kwaliteit van de wijn kan schaden. Alle compartimenten bieden optimale condities en houden met al deze behoeften en vereisten rekening.

Men wijst erop dat met name het Riserva-compartiment op bijzonder geraffineerde manier thermostatisch gecontroleerd wordt en optimale zorg en aandacht voor uw kostbare flessen garandeert.



Modellen met Cantina en Wine Cellar



Modellen met Wine Cellar

Conservering van wijnen - Conserveringstijd

De verbetering van de wijn en zijn leeftijd in het algemeen hangt af van de kenmerken van de soort waartoe de wijn behoort.
Hieronder wordt de optimale conserverings- en rijpingsperiode aangegeven voor de verschillende soorten wijnen, onder de ideale conserveringsomstandigheden die door uw apparatuur worden geboden.
Volg in elk geval, vooral bij kostbaardere wijnen, de tips van de producent van de fles op.

TYPE WIJN	CONSERVERINGS- TEMPERATUUR	CONSERVERINGS- PERIODE
Primeurwijnen	12° t/m 14° C	6 maanden
Zoete Spumante wijnen	8° t/m 10° C	1 jaar
Rosé wijnen	10° t/m 14° C	1 jaar
Frizzante (licht prikkelende) wijnen	10° t/m 12° C	1-2 jaar
Normale witte wijnen	10° t/m 14° C	1-2 jaar
Lichte rode wijnen	12° t/m 14° C	2 jaar
Droge Spumante wijnen	8° t/m 10° C	2 jaar
Klassieke Spumante wijnen	8° t/m 10° C	3-4 jaar
Kloeke witte wijnen of witte barrique-wijnen	8° t/m 12° C	3-5 jaar
Normale rode wijnen	14° t/m 16° C	3-5 jaar
Kloeke rode wijnen of rode barrique-wijnen	14° t/m 18° C	7-10 jaar
Passito- of likeurachtige wijnen	16° t/m 18° C	10-15 jaar

Conservering van wijnen - Proeftemperaturen

Als algemene regel geldt voor witte wijn een optimale serveertemperatuur tussen 10° C en 12° C (50°F en 53,6°F) en voor rode wijn tussen 12 en 14° C (53,6 en 57,2° F).
Sommige wijnen bieden echter het beste als ze op lagere of hogere temperaturen worden geserveerd. Er moet ook rekening mee worden gehouden dat men 's zomers de wijnen liever iets kouder dan in de winter proeft.
Met name moet met het volgende rekening worden gehouden:

Witte wijnen

Witte wijnen worden normaliter niet op hoge temperaturen geserveerd, omdat ze meestal zuurder zijn dan rode wijnen en weinig tannine bevatten en dus aangenamer op lage temperaturen blijken. Men serveert deze wijnen het liefst tussen 10 en 14° C (50 en 57,2°F). Jonge, frisse en aromatische wijnen kunnen ook op 10° C (50°F) geserveerd worden, en minder aromatische wijnen op 12°C

(53,6°F). Temperaturen tussen 12 en 14° C (53,6 en 57,2°F) worden echter voorbehouden aan zachte en rijpe witte wijnen die enkele jaren in de fles zijn gerijpt. Hogere proeftemperaturen brengen het zoete karakter van de wijn naar voren, wat ten koste gaat van de zuurte en smaak die als aangename en gewenste eigenschappen van dit soort wijnen worden beschouwd. Rosé wijnen worden op dezelfde temperatuur als witte wijnen geserveerd.

Rosé wijnen

Er moet echter opgemerkt worden dat deze wijnen een zeker gehalte aan tannine kunnen bevatten en dus aangenamer bij hogere temperaturen kunnen smaken.
Ze worden dus geserveerd op een temperatuur van 10° C (50°F) tot 12° (53,6°F) C als ze jong en fris zijn en op een temperatuur van 12° C (53,6°F) tot 14° C (57,2°F) als ze robuuster en rijper zijn.

Conservering van wijnen - Proeftemperaturen

Primeurwijnen

Vanwege hun bijzondere bereidingstechniek hebben primeurwijnen een laag tanninegehalte en zijn dus smakelijker als ze tussen 12 en 14° C (53,6 en 57,2°F) worden geserveerd.

Rode wijnen

Aangezien rode wijnen meer tannine bevatten en een lagere zuurtegraad bezitten, worden ze gewoonlijk op hogere temperaturen geserveerd. Jonge wijnen met laag tanninegehalte worden gewoonlijk tussen 14 en 16° C (57,2 en 60,8°F) geserveerd, terwijl wijnen met meer body en hoger tanninegehalte ook op 18° C (64,4°F) worden geserveerd. Sommige wijnen die jaren in de fles zijn gerijpt, die body en een hoog tanninegehalte hebben, kunnen op 18° C (64,4°F) en zelfs op 20° C (68°F) geserveerd worden. Jonge rode wijnen met weinig tannine en weinig structuur zijn echter aangenaam op lagere temperaturen, tussen 12 en 14° C (53,6 en 57,2°F).

Spumante wijnen

Het is moeilijk om goede aanwijzingen voor de grote verscheidenheid aan spumante wijnen te

geven. Als algemene regel worden de zoetere en aromatische spumante wijnen op lagere temperaturen geserveerd, tot 8° C (46,4°F), terwijl spumante wijnen met meer tannine geserveerd kunnen worden op hogere temperaturen, tot 14° C (57,2°F).

Oude spumante wijnen worden normaliter geserveerd tussen 8 en 10° C (46,4 en 50°F). Ook de “klassieke” spumante wijnen worden normaliter op deze temperaturen geserveerd, ook al kunnen ze ook op 12° C (53,6°F) geserveerd worden indien ze lang gerijpt zijn.

Het is goede zaak om, vooral bij de kostbaardere wijnen, altijd de tips en aanbevelingen van de producent van de fles op te volgen.

Liqueur and straw wines

Dit soort wijnen kan op temperaturen tussen 16 en 18° C (60,8 en 64,4°F) geserveerd worden, maar ook, naar persoonlijke smaak, op een temperatuur van 10° C (50°F) om de zoete smaak wat af te zwakken.

Conservering van wijnen - Plaatsing van de flessen

De uittrekbare schappen zijn uitgevoerd in hout en zodanig gevormd dat er plaats is voor flessen in de meest klassieke, traditionele formaten of van het meest moderne design. Of uw collectie nu is opgebouwd uit kostbare bouteilles of petit bouteilles voor allebei hier plaats.

Ook Magnumflessen kunnen erin gelegd worden, door het schap rechtstreeks boven het schap waar u ze neer wil leggen te verwijderen. Indien het Multi-temperaturenvak niet gebruikt wordt, kan ook dit dienen als Wine Cellar, hierin kunnen de flessen in stabiele verticale stand geplaatst worden, zorg er wel voor dat ze niet van hun plaats komen en dat ze elkaar onderling niet raken. Een speciaal accessoire, geschikt voor dat doel, kan op aanvraag geleverd worden.

Tips voor een goede conservering van vers voedsel

Groente	Was de groente in koud water en droog goed af. Doe de groente in vacuumbakjes, plastic bakjes of geperforeerde zakjes.
Fruit	Was en droog het verse fruit. Doe sterk geurend fruit in plastic zakjes. Fruit moet in het Dynamic 0° -compartiment met lage vochtigheid worden gelegd.
Verpakt vlees	Leg het in de koelkast in de originele verpakking. Wikkel het overblijvende voedsel na het openen in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.
Vers vlees, vis en kip/kalkoen	Verwijder de originele verpakking, doe ze in plastic zakjes of speciale bakjes en doe ze onmiddellijk in de koelkast.
Eieren	Doe de eieren, zonder ze te wassen, in hun karton of speciale bakje. Controleer de houdbaarheidsdatum en consumeer ze sowieso binnen twee weken na aanschaf.
Melk, room en verse kaas	Deze worden in hun oorspronkelijke gesloten verpakking bewaard. Plaats ze op de leggers van de koelkast en consumeer ze binnen 5 dagen.
Kazen	Deze worden in hun oorspronkelijke verpakking bewaard. Wikkel ze, als ze eenmaal geopend zijn, in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.
Restjes	Laat ze afkoelen en dek ze hermetisch af met aluminiumfolie of doe ze in hermetisch gesloten bakjes die uitdroging en afgifte van geuren voorkomen.

Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel

Diepvriesvoedsel	Doe het voedsel in speciale plastic diepvrieszakjes. Deze zakjes mogen noch lucht, noch vocht binnenlaten. Ontdooide vlees mag niet opnieuw diepgevroren worden.
-------------------------	--



Wanneer na langdurige stroomuitval de stroom weer terugkeert, geeft een geluidssignaal aan dat de temperaturen de meest geschikte conserveringswaarden hebben overschreden. Deze temperaturen worden een minuut lang op het display weergegeven: dit om de gebruiker in staat te stellen om te beslissen hoe hij het

geconserveerde voedsel het beste kan gebruiken. Na een minuut hervatten de displays hun

normale werking, terwijl de toets Alarm

blijft knipperen; als de toets Alarm

lichtjes wordt aangeraakt, kunnen opnieuw de geregistreerde hoogste temperaturen worden bekeken.

Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel

Vers voedsel	Conserveringszone	Tijden
Rauw vlees		
Groot stuk	Dynamic 0°-compartiment	4 dagen
Biefstukken, kip/kalkoen en wild	Dynamic 0°-compartiment	3 dagen
Gehakt	Dynamic 0°-compartiment	1-2 dagen
Carpaccio	Dynamic 0°-compartiment	meteen
Gekookt vlees		
Gekookt en gebraden vlees	Koelkastcompartiment	2 dagen
Vleesragout	Koelkastcompartiment	6 dagen
Rauwe en gekookte vis	Dynamic 0°-compartiment	2 dagen
Dunne en dikke soepen en bouillon	Koelkastcompartiment	2 dagen
Pasta	Koelkastcompartiment	2 dagen
Open vleeswaren	Koelkastcompartiment	3 dagen
Verse kazen	Koelkastcompartiment	2-3 dagen
Goed beschermde gerijpte kazen	Koelkastcompartiment	enkele maanden
Eieren (vers en niet gewassen)	Koelkastcompartiment	2 weken
Open blikken	Koelkastcompartiment	2-3 dagen
Rauwe groente (in geperforeerde zakjes)	Koelkastcompartiment	1 week

Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel

Diepgevroren voedsel	Conserveringszone	Tijden
Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees	Vriezercompartiment	(biefstukken) 6-12 maanden
Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees	Vriezercompartiment	(vlees met bot) 4-6 maanden
Gehakt rundervlees	Vriezercompartiment	1-2 maanden
Varkensvlees	Vriezercompartiment	(zonder bot) 4-6 maanden
Varkensvlees	Vriezercompartiment	(met bot) 2-3 maanden
Gehakt varkensvlees	Vriezercompartiment	1-2 maanden
Vleesrestjes	Vriezercompartiment	2-3 maanden
Hele kip en kalkoen	Vriezercompartiment	8-12 maanden
Gans, eend en parelhoen	Vriezercompartiment	4-8 maanden
Vis	Vriezercompartiment	1-2 maanden
Schaaldieren	Vriezercompartiment	2-3 maanden
Gekookt voedsel	Vriezercompartiment	1-2 maanden
Groente	Vriezercompartiment	8-12 maanden
Fruit	Vriezercompartiment	6-12 maanden
Taart, gebak en toetjes	Vriezercompartiment	2-3 maanden

Verzorging en reiniging

Gebruik voor het reinigen van de stalen delen de microvezeldoek en het speciale sponsje uit de kit die bij de apparatuur geleverd is.

Volg met de doek en het sponsje altijd de richting van de satinerings van het staal.

Gebruik af en toe de licht bevochtigde microvezeldoek om de glans van het staal te herstellen.

Gebruik het sponsje niet op aluminium onderdelen zoals bijvoorbeeld de handgrepen en de profielen van de glazen leggers.

Met name de interne en externe ventilatieopeningen van de apparatuur moeten vrij van verstoppingen worden gehouden.

Reiniging ventilatierooster, filter en condensor

Achter het voorstel ventilatierooster (dat in het onderste deel van het apparaat zit) bevindt zich een filter van sponsachtig materiaal dat het ventilatiesysteem beschermt tegen stof. Gebruik om het schoon te maken een stofzuiger met een zachte borstel op maximum zuigvermogen, ga hiermee over de openingen van het rooster. Indien er sprake is van erg veel stof, kan het ventilatierooster verwijderd worden, zodat het filter grondiger gereinigd kan worden. Controleer bij die gelegenheid ook de toestand van de vinnen van de condensor en maak deze, indien nodig, schoon.

Ga als volgt te werk:

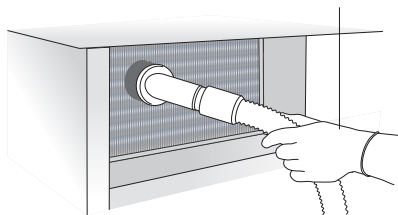
Schakel het apparaat uit door ongeveer 3 seconden

op de toets Unit  op het hoofdbedieningspaneel te drukken. Draai de schroeven van het rooster die op de sokkel zitten los en verwijder het rooster. Maak, met de stofzuiger, het rooster en het filter grondig schoon. Wacht ongeveer 30 minuten zodat de condensor de



Volg aandachtig de gedetailleerde aanwijzingen die u in de bijgeleverde kit aantreft en gebruik in geen geval schurende of metalen producten want die kunnen de gesatineerde afwerking van de apparatuur blijvend krassen en beschadigen.

Voordat het apparaat gereinigd wordt, moet het van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Zorg ervoor dat het koelcircuit op geen enkele manier beschadigd wordt.



omgevingstemperatuur kan bereiken. Maak de condensor grondig schoon van alle stofophoping, zoals aangegeven in de afbeelding let er op dat u hem niet beschadigt. Start het apparaat weer door nogmaals gedurende ongeveer 3 seconden op de

toets Unit  te drukken.



De vinnen van de condensor zijn erg scherp, gebruik geschikte bescherming voor uw handen en armen om de condensor op een veilige manier schoon te maken.

Interne reiniging

Reinig alle inwendige en verwijderbare delen door ze te wassen met een oplossing van lauw water, een heel klein beetje afwasmiddel en een snuffje natriumcarbonaat.

Spoel en droog onmiddellijk af.

Men adviseert op geen mechanische gereedschappen of andere middelen te gebruiken om het ontdooiingsproces te versnellen.



Gebruik geen water op de elektrische onderdelen, de lichten en de bedieningspanelen.



Breng de koude glazen onderdelen niet in contact met kokend water. Was geen enkel onderdeel van de koelkast in de afwasmachine, omdat dit op onherstelbare wijze beschadigd of vervormd kan raken.

Gids voor het oplossen van problemen

Als u storingen in de werking van uw apparatuur mocht constateren, gebruikt u dan eerst deze gids alvorens de servicedienst te bellen: deze gids kan u helpen het probleem zelf op te lossen of geeft belangrijke informatie die aan de servicedienst doorgegeven moet worden om een snellere en efficiëntere service te garanderen.	
Melding “Call Service”	Een probleem betreffende de werking wordt gewoonlijk op het display weergegeven. Problemen die niet door de gebruiker opgelost kunnen worden, worden gemeld via een storingscode en de melding “Call Service”.
De apparatuur werkt niet	Is de apparatuur aangesloten op het elektriciteitsnet? Komt er stroom bij het stopcontact? Is de toets Unit geactiveerd? Is de condensator schoon?
De binnentemperaturen zijn hoger dan normaal	Meldt het display een storingscode? Is de temperatuur correct afgesteld? Is de condensator schoon? Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven? Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht?
De apparatuur blijft gedurende lange tijd werken	Houd er rekening mee dat op zeer warme dagen en bij hoge temperaturen het normaal is dat de compressor langdurig blijft werken. Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven? Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht? Is de condensator schoon? Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of het voedsel of de recipiënten niet een perfecte sluiting hinderen.
Men hoort vreemde geluiden	Het is normaal dat er geluiden worden gehoord die verband houden met de werking van de ventilatoren of de compressoren of tijdens het ontdooien. Het geluid kan ook geaccentueerd worden door de plaatsing van de apparatuur en de omliggende omgeving.
Er wordt binnen en buiten condens gevormd	Als het klimaat zeer vochtig is, is het normaal dat een beetje condens verschijnt. Het openen van de deur of de laden gedurende langere tijd kan bijdragen aan de vorming van condens. Controleer in elk geval of de deuren altijd perfect gesloten zijn.
De koelkast of de vriezer vertoont rijp of ijs	Hebt u de deuren gedurende langere tijd open gelaten? Sluiten de deuren niet perfect? Neem contact op met de installateur als de deuren niet perfect sluiten. Indien er rijp of ijs wordt gevormd wegens het frequent en langdurig openen van deuren, schakel dan een bepaalde tijd de Dynamic 0°-functie uit m.b.v. de betreffende knop op het bedieningspaneel. Wacht tot de rijp of het ijs smelt, verwijder de lade en droog de wanden en de bodem van het vak.
Er komen onaangename geuren uit de koelkast	Reinig de apparatuur volledig volgens de aanwijzingen. Sluit alle voedingsmiddel hermetisch af. Conserveer het voedsel niet gedurende lange perioden.
De deur gaat moeilijk open	De apparatuur is voor een hermetische sluiting ontworpen. Wanneer de deur dicht is, kan een vacuümsituatie optreden: in dit geval moet enkele seconden gewacht worden tot de druk weer in evenwicht komt, alvorens de deur te openen.

Storingsindicaties die op het display kunnen verschijnen

Melding op het display	Beschrijving storing
Power Failure	Langdurige stroomonderbreking de apparatuur start automatisch weer op en meldt de hoogst geregistreerde temperaturen
Door open	Deur open de melding verschijnt een minuut na het openen van de deur
Drawer open	Schuiflade open de melding verschijnt een minuut na het openen van de schuiflade
Cellar too warm	Wine Cellar-compartiment te warm zie de gids voor het oplossen van problemen
Cellar too cold	Wine Cellar-compartiment te koud wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst
Riserva too warm	Riserva-compartiment te warm zie de gids voor het oplossen van problemen
Riserva too cold	Riserva-compartiment te koud wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst
Fridge too warm	Multi-temperature-compartiment (Fridge-werkwijze) te warm zie de gids voor het oplossen van problemen
Fridge too cold	Multi-temperature-compartiment (Fridge-werkwijze) te koud wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst
Fresco too warm	Multi-temperature-compartiment (Dynamic 0°-werkwijze) te warm zie de gids voor het oplossen van problemen
Fresco too cold	Multi-temperature-compartiment (Dynamic 0°-werkwijze) te koud wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst
Freezer too warm	Multi-temperature-compartiment (Freezer-werkwijze) te warm zie de gids voor het oplossen van problemen
Freezer too cold	Multi-temperature-compartiment (Freezer-werkwijze) te koud wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst
Error Code...	Storingscode neem contact op met de klantendienst

Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de klantenservice KitchenAid:

1. Ga na of u de storingen zelf kunt verhelpen (zie "Storingen opsporen").
2. Zet het apparaat opnieuw aan om te zien of het ongemak is verholpen. Als dit niet het geval is, schakel het apparaat dan opnieuw uit en herhaal de handeling na een uur.
3. Als ook dat niet helpt, wend u dan tot onze klantenservice.

Vermeld de volgende gegevens:

- de aard van de storing
- het model
- het servicenummer (nummer achter het woord SERVICE op het typeplaatje binnenin het apparaat)

- uw volledige adres
- uw telefoonnummer

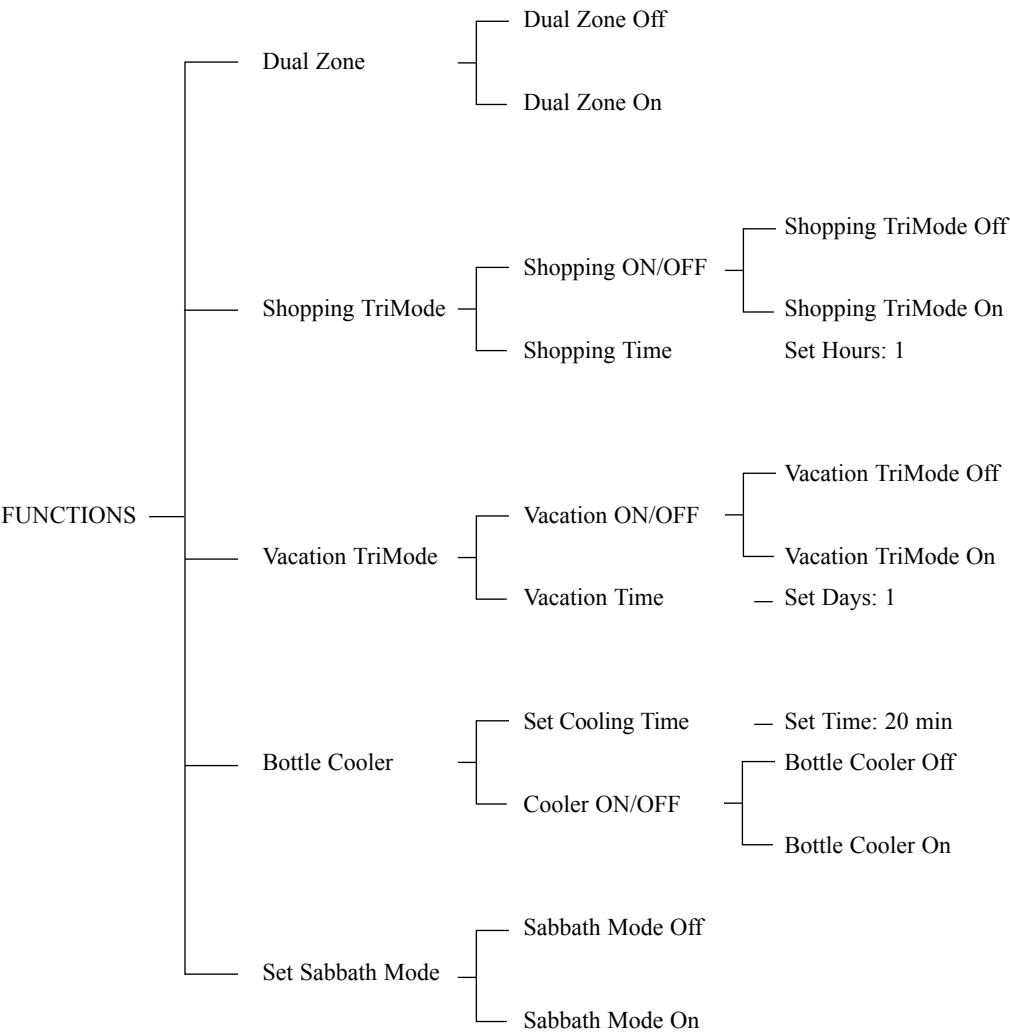
SERVICE 0000 000 00000



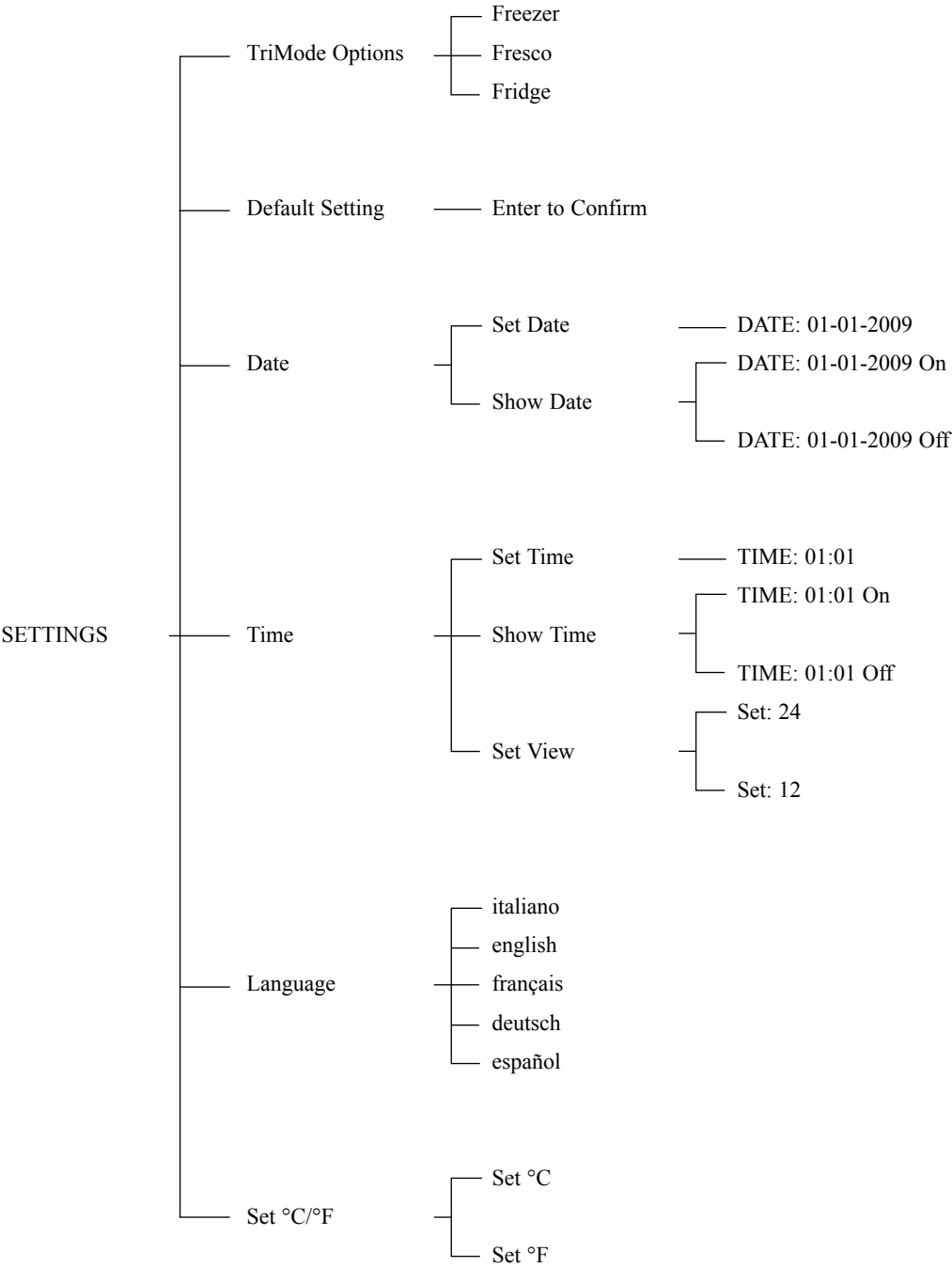
Opmerking:

Het omkeren van de deur van het apparaat door onze klantenservice wordt niet beschouwd als een ingreep die onder de garantie valt.

Kaart van het Menu - Functions



Kaart van het Menu - Settings





FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
Q 09/16

400011025860

