

Quick Reference Guide



“ This story begins with a cool glimpse of light which easily burns into a creative mind. A story of timeless moments of a serious passion prepared to become a delicious art creation. ”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Innehåll

SV

sid. 3

Inbyggd vinkyl, 45 cm
Snabbguide

SV

“ This story begins with a cool glimpse of light which easily burns into a creative mind. A story of timeless moments of a serious passion prepared to become a delicious art creation. ”

Tack för ditt val av

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID




För en bättre kundservice, registrera din apparat på
www.kitchenaid.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

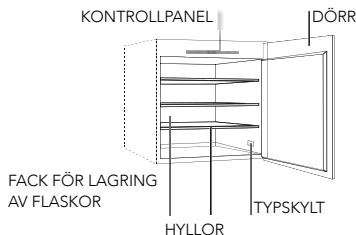
Första användningen

Temperaturen i vinkylen visas när du kopplar in den: Den är inställd på att uppnå 15 °C och hålla en jämn temperatur. Om temperaturen behövs ändras följer du anvisningarna nedan:

1. Den inställda temperaturen i vinkylen visas när du kopplar in den
2. Tryck på knappen  under en sekund (se kontrollpanelen). Temperaturen börjar blinka.
3. Använd knapparna  eller  för att ställa in önskad temperatur.
4. Vänta tills temperaturen slutar att blinka (fem sekunder).
5. Vänta med att lägga in vinflaskorna tills vinkylen uppnått önskad temperatur.

Om vinkylens temperatur överstiger 24 °C kommer inte belysningen på insidan att tändas (eller slöcknar tillfälligt). På så sätt uppnås den förinställda temperaturen snabbare.

Produktens delar och funktioner



Fack för lagring av flaskor

I lagringsfacket för flaskor förvaras flaskorna under garanterat optimala förhållanden.

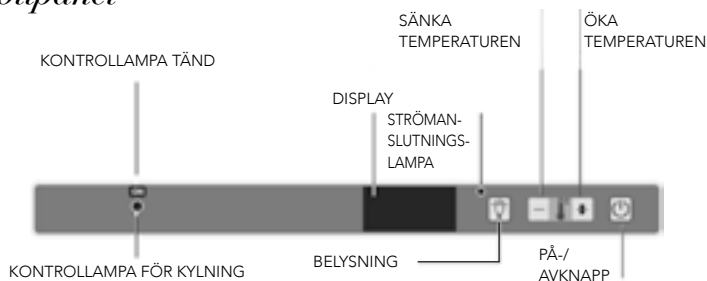
Den fabriksinställda temperaturen på 15 °C i det översta facket har visat sig vara optimal i de flesta fall.

Vinhantering är av naturen komplicerad och bygger på en långsam tillverkningsprocess. Specifika förhållanden krävs för att få ut det bästa av vinet.

Alla viner förvaras i samma temperatur, men serveras och avnjuts i olika temperaturer beroende på sin karaktär (se tabellen över optimala vintemperaturer).

Det är därför inte det absoluta temperaturvärdet i apparaten som är det viktigaste när det gäller vinförvaring, utan apparatens förmåga att hålla en jämn temperatur på lång sikt. Det är en viktig aspekt vid vinförvaring. Det går att förvara viner i alla temperaturer, så länge den håller sig jämn.

Kontrollpanel



Tabell över optimala vintemperaturer

Tabellen innehåller de ungefärliga temperaturerna som vin bör serveras i. Om det rekommenderas att vinet serveras i en högre temperatur än den i vinkylan, tar du ut flaskan vid lämplig tid före serveringen.

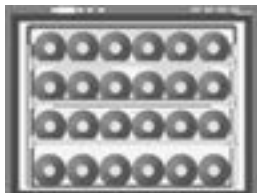
Amarone	17 °C
Barbaresco	17 °C
Barolo	17 °C
Beaujolais	13 °C
Vitt Bordeaux-likörvin	6 °C
Torr, vitt Bordeaux	8 °C
Rött Bordeaux	17 °C
Vitt Bourgogne	11 °C
Rött Bourgogne	18 °C
Brunello	17 °C
Champagne	6 °C
Chianti Classico	16 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Passito di Pantelleria	6 °C
Rosé Provence	12 °C

Torra och söta mousserande viner	6 °C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8 °C
Vita viner från Trentino Alto Adige	11 °C
Vita viner från Franciacorta	11 °C
Torra, aromatiska vita viner	10 °C
Torra, unga och fruktiga vita viner	8 °C
Vita viner från Friuli Venezia Giulia	11 °C
Rodano-viner	15 °C
Torra, vita viner från Loire-området	10 °C
Likörviner från Loire-området	7 °C
Röda viner från Loire-området	14 °C
Passito-likörviner	8–18 °C
Rosévin, nya viner	12 °C
Ljusa, röda viner med mild garvsyra	14 °C
Röda viner med måttlig garvsyra och mediumstruktur	16 °C

Förvara vinflaskor

Standardförvaring för 24 flaskor

Den här förvaringen för 24 flaskor (för standardflaskor, Renana-flaskor och blandade flaskor) rekommenderas för viner som vara synliga och lättillgängliga.



STANDARD
24 flaskor (liggande)
Tre hyllor

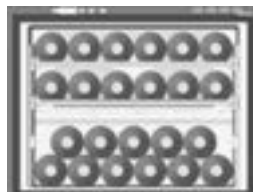
Placera flaskorna i facken på de tre trähyllorna. Det finns plats för sex flaskor längst ner i vinkylen. Vi rekommenderar att du placerar Renana-flaskorna längst ner i vinkylen eller på den nedersta hyllan eftersom utrymmet är gjort för större flaskor.

! Upp till 22 flaskor ryms på trähyllan.



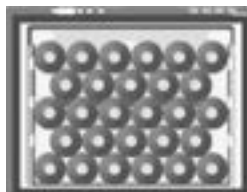
Förvaring av champagneflaskor

Champagneflaskor är större än standardflaskor. De ska placeras längst ner i vinkylen. Det ryms upp till fem flaskor.



Om du förvarar fler än fem champagneflaskor i vinkylen tar du bort den tredje hyllan och staplar flaskorna i två rader (sätt flaskorna på den andra raden mellan dem som ligger på den nedersta). På så sätt får du plats med upp till nio flaskor.

Förvaringskonfigurationer



KONSERVERING
28 flaskor (liggande)

Rengöring

Dra alltid ut stickkontakten från eluttaget eller koppla bort apparaten från elnätet på annat sätt innan någon typ av rengöring och underhåll utförs.

Använd aldrig slipande rengöringsprodukter. Rengör aldrig kylskåpets delar med lättantändliga vätskor.

Använd inte ångtvätt.

Knapparna och kontrollpanelens display får inte rengöras med alkohol eller liknande ämnen utan med en torr trasa.

Rengör regelbundet apparaten med en trasa och en lösning av ljummet vatten och ett mildt rengöringsmedel som passar för rengöring av insidan.

Felsökning

Innan du kontaktar kundservice:

Kontrollera om problemet kan lösas genom att starta om apparaten. Upprepa vid behov efter en timme. Upprepa vid behov efter en timme.

Kontakta närmaste kundservicecenter om problemet kvarstår.

Du behöver beskriva problemet för en tekniker och uppge exakt typ och modell på apparaten, liksom den Assistance Code (hjälpkod) som står på typskylten inne i kylutrymmet. Denna information gör att teknikerna direkt kan identifiera vilken typ av åtgärd som behövs.

Om reparation behövs föreslår vi att du vänder dig till ett auktoriserat tekniskt servicecenter.

Problem

Kompressorn fungerar inte

Kompressorn fortsätter att gå

Möjliga orsaker/Åtgärder:

- Kontakten är inte ansluten till ett vägguttag eller glappar. Det kan även bero på ett strömavbrott i fastigheten.
- Vägguttaget är trasigt. Prova att ansluta vinkylen till ett annat vägguttag.
- Kontakta servicecentret

Kortare driftstörningar som strömavbrott påverkar inte vinerna. De påverkas bara om störningarna håller i sig under en längre tid.

På vår webbplats www.kitchenaid.eu finns fullständiga bruksanvisningar.

Dessutom kan du hitta mycket annan användbar information om dina produkter, som inspirerande recept som skapats och testats av våra varumärkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-matlagningsskola.

SV

Tryckt i Italien



400011189395

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.