

## *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.



# *Inbouw-wijnbewaarkast 45 cm*

## *Beknopte handleiding*

NL

“ 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. ”

*We danken u voor uw keuze van*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.



## DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

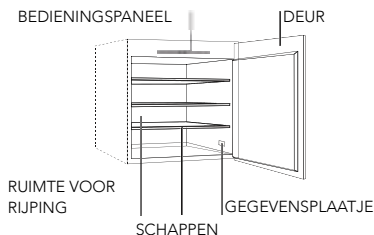
## Eerste gebruik

Als u uw wijnbewaarkast aansluit, toont het display de temperatuur in de kast: De kast is ingesteld op een constante temperatuur van 15°C. Volg de onderstaande instructies als u de temperatuur wilt wijzigen:

1. Als u uw wijnbewaarkast aansluit, toont het display de ingestelde temperatuur
2. Druk gedurende één seconde op de knop  op het bedieningspaneel. De getoonde temperatuur begint te knipperen.
3. Druk op de knop  of  totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Na 5 seconden houdt de getoonde temperatuur op met knipperen.
5. Wacht tot de wijnbewaarkast de gewenste temperatuur bereikt voordat u de wijnflessen erin legt.

De binnerverlichting blijft (tijdelijk) uit als de binnentemperatuur hoger is dan 24°C. Hierdoor wordt de ingestelde temperatuur sneller bereikt.

## Productonderdelen en kenmerken



## Ruimte voor rijping

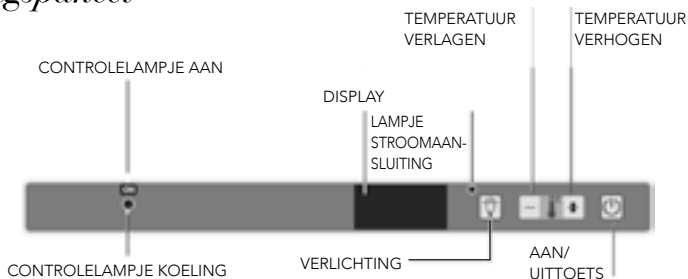
De belangrijkste functie van de ruimte voor rijping is om uw wijnen in optimale omstandigheden te bewaren.

De in de fabriek ingestelde temperatuur van 15°C in het bovencompartiment is in de meeste gevallen optimaal.

Wijn is complex en is het resultaat van een lang en geleidelijk productieproces. Er zijn specifieke omstandigheden nodig om het karakter van de wijn goed tot zijn recht te laten komen. Alle wijnen worden op dezelfde temperatuur bewaard. Ze worden echter geserveerd en geproefd bij verschillende temperaturen, afhankelijk van de eigenschappen van de wijn (zie de tabel met ideale wijntemperaturen).

Een constante bewaartemperatuur over een lange periode is daarom het belangrijkste voor het bewaren van uw wijn, net als in de wijnkelders van wijnproducenten, en niet de absolute temperatuur in uw nieuwe apparaat. Wijn kan bij elke temperatuur worden bewaard, zolang de temperatuur maar constant is.

# Bedieningspaneel



## Tabel met ideale wijntemperaturen

Deze tabel toont de temperatuur waarop verschillende wijnen behoren te worden geserveerd. Als een wijn moet worden geserveerd op een temperatuur die hoger is dan de temperatuur in uw wijnbewaarkast, kunt u de wijn het beste buiten de kast laten voor een bepaalde periode, voordat u de wijn serveert.

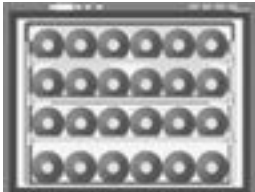
Amarone	17 °C
Barbaresco	17 °C
Barolo	17 °C
Beaujolais	13 °C
Versterkte witte Bordeaux	6 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C
Rode Bordeaux	17 °C
Witte Bourgogne	11 °C
Rode Bourgogne	18 °C
Brunello	17 °C
Champagne	6 °C
Chianti Classico	16 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Passito di Pantelleria	6 °C
Rosé Provence	12 °C

Droge, zoete, mousserende wijnen	6 °C
Verdicchio van Matelica en de kastelen van Jesi	8 °C
Witte Trentinowijnen	11 °C
Witte Franciacortawijnen	11 °C
Droge aromatische witte wijnen	10 °C
Droge, jonge en fruitige witte wijnen	8 °C
Witte wijnen van Friuli Venezia Giulia	11 °C
Rodanowijnen	15 °C
Droge witte Loirewijnen	10 °C
Versterkte Loirewijnen	7 °C
Rode Loirewijnen	14 °C
Versterkte Passitowijnen	8-18 °C
Roséwijnen, jonge wijnen	12 °C
Lichte rode wijnen, weinig tanninehoudend	14 °C
Rode wijnen met gemiddelde structuur, redelijk tanninehoudend	16 °C

# Opslag van de wijnflessen

## Standaardopslag van 24 flessen

Wij adviseren de standaardopslag van 24 flessen (voor normale en Rijnwijnflessen of een combinatie daarvan) voor wijnen die goed zichtbaar en gemakkelijk te pakken moeten zijn.



### STANDAARD

24 flessen (allen liggend bewaard)  
3 schappen

Plaats elke fles in de uitsparingen op de drie houten schappen. Zes flessen kunnen onderin de bewaarkast worden geplaatst.

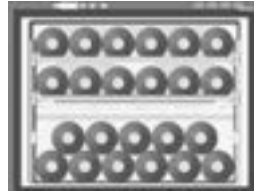
We suggereren om de Rijnwijn op het onderste schap te leggen en onderin de bewaarkast, omdat deze plekken speciaal voor grotere flessen zijn ontworpen.

! Het houten schap kan zonder problemen tot 22 flessen dragen.



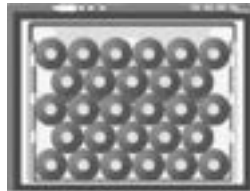
## Opslag van Champagneflessen

Champagneflessen zijn groter dan standaardflessen. Ze moeten onderin de bewaarkast worden geplaatst, waar plaats is voor maximaal vijf flessen.



Als u meer dan vijf Champagneflessen in de bewaarkast wilt opslaan, kunt u het derde schap verwijderen en de flessen in twee lagen stapelen, waarbij u de tweede rij in de uitsparingen van de onderste rij plaatst. Op die manier kunt u maximaal negen flessen opslaan.

## Voorbeelden van indelingen



### CONSERVERING

28 flessen (allen liggend bewaard)

## Reiniging

**Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer af voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.**

**Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. Maak de onderdelen van de koelkast nooit schoon met licht ontvlambare vloeistoffen.**

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**De toetsen en het display van het bedieningspaneel mogen niet gereinigd worden met middelen op basis van alcohol of daarvan afgeleide stoffen; gebruik in plaats daarvan een droge doek.**

Maak het apparaat regelmatig schoon met een doek met een oplossing van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het reinigen van de binnenkant.

## Probleemoplossing

### **Alvorens contact op te nemen met het Klantenservicecentrum:**

Start het apparaat opnieuw op om te kijken of het probleem op die manier verdwijnt. Doe dit zo nodig opnieuw na een uur tijd. Herhaal dat zo nodig na een uur tijd.

Neem contact op met het dichtstbijgelegen Klantenservicecentrum als het probleem aanhoudt.

U dient het probleem aan de technicus te beschrijven en het juiste type en model van uw apparaat te melden, alsook de Assistentiecode die u op het gegevensplaatje in het koelkastcompartiment vindt. Met deze informatie kan de technicus onmiddellijk het type vereiste werkzaamheid identificeren.

Als reparatie nodig is, raden we u aan om contact op te nemen met een erkend technisch servicecenter.

### **Probleem**

#### **De compressor werkt niet**

### **Mogelijke oorzaken/oplossingen:**

- De stekker zit niet (goed) in het stopcontact. Er kan ook sprake zijn van een stroomstoring in uw huis.
- Het stopcontact staat niet onder spanning. Sluit de bewaarkast ter controle aan op een ander stopcontact.

#### **De compressor slaat niet af**

- Neem contact op met de Klantenservice

Kortstondige storingen, zoals een stroomstoring, hebben geen invloed op de opgeslagen wijn. De wijn zal pas worden beïnvloed als de storingen lange tijd blijven voortduren.

Raadpleeg onze website [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) voor complete gebruiksaanwijzingen.

U vindt daar bovendien nuttige informatie over onze producten, zoals inspirerende recepten die werden gecreëerd en getest door onze merkvertegenwoordigers of de dichtbijgelegen kookschool van KitchenAid.

NL

Gedrukt in Italië



400011189395

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.