

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.

Cantinetta da incasso 45 cm

Guida di consultazione rapida

IT

“ 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. ”

Grazie per aver scelto

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO KITCHENAID




Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.kitchenaid.eu/register



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

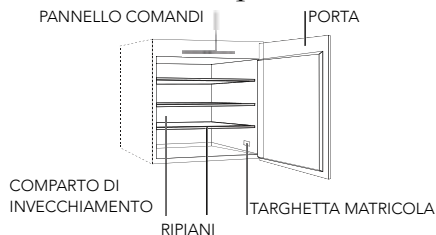
Primo utilizzo

Quando si collega la cantinetta alla rete elettrica, il display mostra la temperatura interna: l'unità è impostata per raggiungere una temperatura di 15°C e mantenerla costante. Se fosse necessario regolarla, seguire le istruzioni sotto riportate:

1. Quando si collega la cantinetta alla rete elettrica, il display mostra la temperatura impostata
2. Premere il tasto  per un secondo (vedere il pannello comandi). La temperatura indicata inizierà a lampeggiare.
3. Premere i tasti  o  fino a raggiungere la temperatura desiderata.
4. Attendere 5 secondi finché la temperatura smette di lampeggiare.
5. Attendere che la cantinetta raggiunga la temperatura desiderata prima di introdurre le bottiglie.

La luce interna non si accende (o si spegne temporaneamente) se la temperatura interna supera i 24° C. Questo permette di raggiungere più velocemente la temperatura impostata.

Componenti e caratteristiche del prodotto



Comparto di invecchiamento

La funzione principale di questo comparto è garantire che i vini si conservino in condizioni ottimali.

La temperatura viene preimpostata in fabbrica a un valore che si è dimostrato ottimale nella maggior parte dei casi, ed è pari a 15°C nella zona superiore.

Il vino è un prodotto complesso, che esprime al meglio le sue qualità dopo un processo di produzione lento e prolungato condotto in condizioni molto controllate.

Tutti i vini vengono conservati alla stessa temperatura, ma a seconda delle loro caratteristiche vanno serviti e gustati a temperature differenti (vedere la tabella delle temperature ideali).

Per questa ragione, come nelle cantine delle aziende vinicole, non è tanto la temperatura assoluta dell'apparecchio il fattore importante per la conservazione dei vini, quanto piuttosto la costanza di questa temperatura nel tempo. Qualsiasi temperatura può essere ideale per la conservazione del vino, purché non subisca variazioni.

Pannello comandi

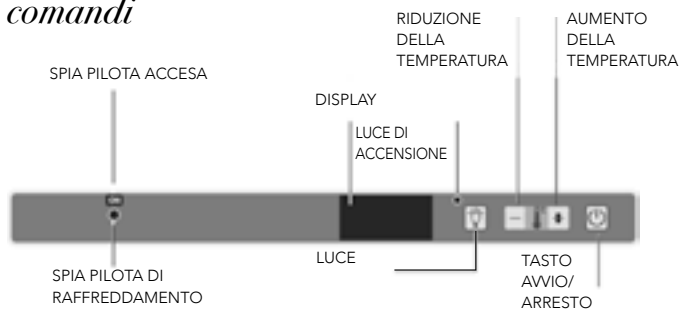


Tabella delle temperature ideali dei vini

Questa tabella indica le temperature approssimative a cui il vino dovrebbe essere servito. Se un vino dovesse essere servito a una temperatura più alta di quella presente all'interno della cantinetta, si raccomanda di estrarre la bottiglia dalla cantinetta con un anticipo sufficiente.

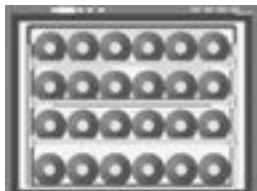
Amarone	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux bianco liquoroso	6°C
Bordeaux bianco secco	8°C
Bordeaux rosso	17°C
Vini bianchi di Borgogna	11°C
Vini rossi di Borgogna	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Vini rosé di Provenza	12°C

Vini frizzanti, secchi e dolci	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Vini bianchi del Trentino Alto Adige	11°C
Vini bianchi Franciacorta	11°C
Vini bianchi secchi aromatici	10°C
Vini bianchi secchi, giovani e fruttati	8°C
Vini bianchi del Friuli Venezia Giulia	11°C
Vini della Valle del Rodano	15°C
Vini bianchi secchi della Valle della Loira	10°C
Vini liquorosi della Valle della Loira	7°C
Vini rossi della Valle della Loira	14°C
Vini passiti liquorosi	8-18°C
Vini rosé, vini novelli	12°C
Vini rossi leggeri e poco tannici	14°C
Vini rossi molto tannici con struttura media	16°C

Disposizione delle bottiglie di vino

Disposizione standard a 24 bottiglie

La disposizione a 24 bottiglie (per bottiglie standard, miste e renane) è consigliata per i vini che devono essere visibili e facili da estrarre.



STANDARD
24 bottiglie (tutte distese)
3 ripiani

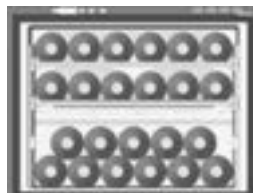
Posizionare le bottiglie disponendone una in ogni incavo sui tre ripiani di legno. Sulla base della cantinetta è possibile disporre sei bottiglie. Si raccomanda di disporre le bottiglie renane sul ripiano inferiore e sulla base della cantinetta, perché questi sono gli spazi più adatti per le bottiglie relativamente grandi.

! Il ripiano di legno può sostenere con sicurezza fino a 22 bottiglie.



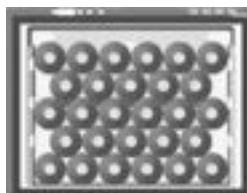
Disposizione per bottiglie di champagne

Le bottiglie di champagne sono più grandi di quelle standard. Devono perciò essere disposte sulla base della cantinetta, che può contenere fino a cinque bottiglie.



Se si desidera conservare nella cantinetta più di cinque bottiglie di champagne, rimuovere il terzo ripiano e disporre le bottiglie su due file (collocando le bottiglie della seconda fila alternate a quelle in appoggio sulla base). Questa disposizione permette di introdurre fino a nove bottiglie.

Alcuni esempi di disposizione



CONSERVAZIONE
28 bottiglie (tutte distese)

Pulizia

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, staccare l'apparecchio dalla presa elettrica o scollegarlo dalla rete di alimentazione.

Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.

Pulire periodicamente l'apparecchio utilizzando un panno e una soluzione di acqua tiepida e detergente neutro specifico per la pulizia interna.

Anomalie e rimedi

Prima di contattare il servizio di Assistenza Clienti:

Riavviare l'apparecchio e verificare se il problema si è risolto. Se necessario, ripetere l'operazione dopo un'ora. Se necessario, ripetere l'operazione dopo un'ora.

Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di Assistenza Clienti più vicino.

Sarà necessario descrivere il problema al tecnico e indicare con precisione il tipo e il modello dell'apparecchio, insieme al codice di assistenza riportato sulla targhetta matricola all'interno del comparto frigorifero. Queste informazioni permetteranno al tecnico di identificare prontamente il tipo di intervento richiesto.

Se è richiesta una riparazione, si raccomanda di rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Anomalia

Il compressore non funziona

Possibili cause / rimedi:

- La spina non è inserita nella presa elettrica, oppure non è inserita a sufficienza per stabilire un contatto elettrico. Oppure, è possibile che si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- La presa elettrica è guasta o difettosa. Collegare la cantinetta a un'altra presa per verificarne il funzionamento.

Il compressore non si arresta

- Rivolgersi al Servizio Assistenza

I guasti di breve durata, come le interruzioni temporanee di corrente, non compromettono la conservazione dei vini. Il vino potrà subire alterazioni solo in caso di guasti che non vengano riparati in tempi brevi.

Le istruzioni d'uso complete sono disponibili sul sito www.kitchenaid.eu.

Il sito contiene molte altre informazioni utili sui prodotti, tra cui raffinate ricette create e testate dai nostri ambasciatori del marchio o dalla scuola di cucina KitchenAid più vicina.

IT

Stampato in Italia



400011189395

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.