

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.

Встраиваемый винный шкаф 45 см

RU

Краткое руководство по эксплуатации

“ 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. ”

Спасибо за Ваш выбор

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Краткое руководство



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на сайте www.kitchenaid.eu/register



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

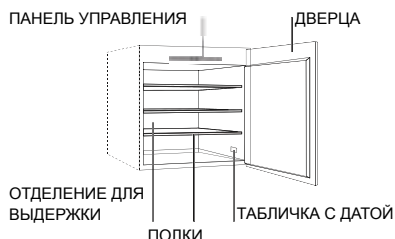
Первое использование

При подключении винного шкафа к электросети дисплей показывает температуру внутри шкафа: он настроен на достижение и поддержание температуры 15 °С. Если вам нужно отрегулировать ее, следуйте инструкциям:

1. При подключении винного шкафа к электросети дисплей показывает заданную температуру
2. Нажмите кнопку  на одну секунду (см. "Панель управления"). Значение температуры на дисплее начнет мигать.
3. Нажимайте кнопку  или  до достижения нужного значения.
4. Подождите 5 секунд, пока мигание температуры не прекратится.
5. Подождите, пока в винном шкафу не установится нужная температура, прежде чем помещать в него бутылки вина.

Внутренняя подсветка не будет включаться (или будет временно отключаться), если температура внутри превышает 24 °С. Это позволит быстрее достичь заданной температуры.

Элементы и функции прибора



Отделение для выдержки

Основная функция отделения для выдержки – обеспечить хранение ваших вин в оптимальных условиях.

Заводская настройка температуры является оптимальной для большинства случаев и составляет 15 °С в верхнем отделении.

Вино по своей природе является сложным продуктом и результатом длительного и медленного производственного процесса. Это требует особых условий, чтобы оптимально выявить его качества.

Все вина хранятся при одной и той же температуре, однако подаются и дегустируются при самых разных температурах в зависимости от их характеристик (см. таблицу идеальной температуры вин).

Поэтому, как и в винных погребах у виноделов, для хранения вашего вина важно не абсолютное значение температуры в вашем новом приборе, а скорее постоянство температуры в течение долгого времени. Вино идеально хранится при любой температуре, если эта температура не меняется.

Панель управления

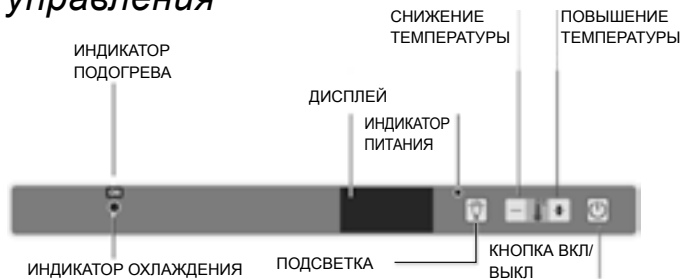


Таблица идеальной температуры вин

В этой таблице указаны приблизительные значения температуры, при которой вино нужно подавать к столу. Если какое-либо из ваших вин нужно подавать при температуре выше, чем внутри вашего винного шкафа, рекомендуем заблаговременно вынуть его из шкафа.

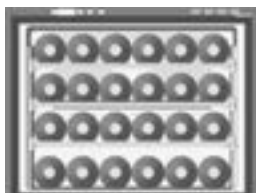
Амароне	17 °C
Барбареско	17 °C
Бароло	17 °C
Божоле	13 °C
Белые ликерные вина Бордо	6 °C
Сухие белые вина Бордо	8 °C
Красные вина Бордо	17 °C
Белое Бургундское	11 °C
Красное Бургундское	18 °C
Брунелло	17 °C
Шампанское	6 °C
Кьянти Классико	16 °C
Лангедок-Русильон	13 °C
Пассито ди Пантеллерия	6 °C
Прованское розовое вино	12 °C

Сухие и сладкие игристые вина	6 °C
Вердикьо ди Мателика э дей Кастелли ди Йезе	8 °C
Белые вина из Трентино-Альто Адидже	11 °C
Белые вина Франчакорта	11 °C
Сухие, ароматные белые вина	10 °C
Сухие, молодые и фруктовые белые вина	8 °C
Белые вина из Фриули – Венеция-Джулия	11 °C
Вина из Родано	15 °C
Сухие белые вина из долины Луары	10 °C
Ликерные вина из долины Луары	7 °C
Красные вина из долины Луары	14 °C
Ликерные вина Пассито	8–18 °C
Розовые вина, ранние вина	12 °C
Легкие, красные вина с мягким танином	14 °C
Красные, довольно танинные вина средней структуры	16 °C

Размещение бутылок

Стандартная схема на 24 бутылки

Схема размещения на 24 бутылки (для обычных, смешанных и рейнских бутылок) рекомендуется для вин, которые должны быть видны и легко выниматься.



СТАНДАРТНАЯ СХЕМА

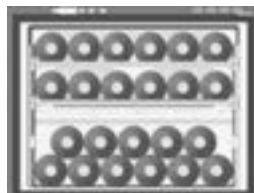
24 бутылки (все горизонтально)
3 полки

Уложите все бутылки в щели на трех деревянных полках. Шесть бутылок можно положить на дно винного шкафа. Рейнские бутылки рекомендуем укладывать на нижнюю полку и на дно винного шкафа, потому что эти места специально рассчитаны на размещение больших бутылок. ! Деревянная полка надежно выдерживает до 22 бутылок.



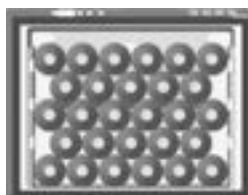
Схема для шампанского

Бутылки шампанского крупнее обычных бутылок. Их следует укладывать на дно винного шкафа, где поместится до пяти бутылок.



Если вы хотите поместить в свой винный шкаф больше пяти бутылок шампанского, выньте нижнюю полку и уложите бутылки в два слоя (верхние между нижними). В этом случае поместится до девяти бутылок.

Некоторые схемы размещения



ХРАНИТЕ
28 бутылок (все
горизонтально)

Очистка

Перед выполнением любых операций по чистке или уходу отсоедините прибор от электросети.

Не применяйте абразивные средства. Не используйте воспламеняющиеся жидкости для очистки элементов холодильника.

Не используйте пароочистители.

Не очищайте кнопки и дисплей панели управления спиртом и спиртосодержащими средствами. Пользуйтесь сухой тканью.

Регулярно выполняйте чистку прибора, пользуясь тряпкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным чистящим средством, предназначенным специально для чистки внутренних поверхностей.

Поиск и устранение неисправностей

Прежде чем обратиться в центр обслуживания клиентов:

Выключите и включите прибор и убедитесь, что проблема не исчезла. При необходимости повторите это действие через час. При необходимости повторите эту процедуру через час.

Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр обслуживания клиентов.

Необходимо описать проблему техническому специалисту и точно указать тип и модель прибора, а также вспомогательный код, указанный на табличке с паспортными данными, которая находится внутри холодильного отделения. Эта информация позволит техническому специалисту быстро определить действия, необходимые для решения проблемы.

Если требуется ремонт, советуем обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема

Компрессор не работает

Возможные причины / способы устранения:

- Вилка кабеля не вставлена в розетку или вставлена недостаточно плотно для нормального контакта. Или в вашем доме отключили подачу электроэнергии.
- Розетка неисправна. Подсоедините винный шкаф к другой розетке для проверки.
- Обратитесь в сервисный центр

Компрессор не останавливается

От кратковременных неполадок, таких как перебои в энергоснабжении, вино не испортится. Вино пострадает только в том случае, если неполадки не устраняются в течение долгого времени.

Полные инструкции по использованию прибора приведены на нашем сайте www.kitchenaid.eu.

Кроме того, на сайте можно найти много полезной информации, такой как вдохновляющие рецепты, созданные и проверенные представителями нашего бренда, или данные о ближайших школах кулинарного искусства KitchenAid.

RU

Напечатано в Италии



400011189395

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.