

Gebrauchsanweisung

KitchenAid

Vor dem gebrauch des geräts	4
Informationen zum umweltschutz	4
Allgemeine hinweise und ratschläge	6
Haupteigenschaften	7
Hauptbauteile	7
Elektronische Steuerung	8
Touch-Control-Bedien-Element für den oberen Weinkühlerbereich	8
Ein- und Ausschalten	10
Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche	11
Informations- und Störmeldungen am Display	11
Einstellungen und Sonderfunktionen	12
Sonderfunktionen, die über das Menü Menu zugeschaltet werden können	13
Grundeinstellungen des Menüs Menu	15
Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen)	18
Beleuchtung	18
Gebrauch des Multi-temperature	19
Aufbewahrung von Weinen - Allgemeine Angaben	19
Aufbewahrung von Weinen - Aufbewahrungstemperaturen des Weins	20
Aufbewahrung von Weinen - Aufbewahrungszeit	21
Aufbewahrung von Weinen - Degustationstemperaturen	21
Aufbewahrung von Weinen - Einlegen der Flaschen	22
Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln	23
Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln	23
Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmitteln	24
Pflege und Reinigung	26
Reinigung des Lüftungsgitters, Filters und Kondensators	26
Vorschläge zur Problemlösung	27
Störmeldungen, die am Display erscheinen können	28
Kundendienst	29
Abbild des Menüs - Funktionen	30
Abbild des Menüs - Einstellungen	31

Vor dem gebrauch des geräts

- Das von Ihnen erworbene Gerät ist ein Haushaltsgerät, das auch folgenden Bereichen bestimmt ist:
 - Küchen von Arbeitsbereichen, Geschäften und/oder Büros
 - landwirtschaftliche Betriebe
 - Hotels, Motels, Wohngemeinschaften, Bed & Breakfast.

Damit Sie den größtmöglichen Nutzen aus Ihrem Gerät ziehen, lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung, in der Sie die Gerätebeschreibung sowie nützliche Ratschläge zur

Aufbewahrung der Lebensmittel finden.

Heben Sie diese Anleitung bitte als Nachschlagwerk gut auf.

1. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts das einwandfreie Schließen der Türen. Mögliche Transportschäden müssen dem Händler innerhalb von 24 Stunden nach Anlieferung gemeldet werden.
2. Warten Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes mindestens zwei Stunden, damit der Kühlkreislauf seine volle Funktionstüchtigkeit erreichen kann.
3. Die Installation und der elektrische Anschluss müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstelleranweisungen und den gültigen örtlichen Bestimmungen ausgeführt werden.
4. Vor der Inbetriebnahme den Innenraum des Geräts reinigen.

Informationen zum umweltschutz

1. Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wieder verwertbar und durch ein Recyclingsymbol gekennzeichnet

 Für die Entsorgung die örtlichen Vorschriften beachten. Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styroporsteile, usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.

2. Entsorgung

Das Gerät ist aus wieder verwertbaren Materialien hergestellt.

Dieses Gerät verfügt über die Konformitätskennzeichnung entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Bei einer korrekten Entsorgung des Gerätes durch den Benutzer werden Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit ausgeschlossen.

Das Symbol  auf dem Gerät oder dem Begleitdokument weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei speziellen Sammel- und Recyclingstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abzugeben ist.

Vor der Entsorgung des Gerätes das Speisekabel durchtrennen, Türen und Ablageflächen entfernen, damit das Gerät funktionsuntüchtig ist und keine Gefahrenquelle für spielende Kinder darstellen kann.

Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung beachten und das Gerät bei den zugelassenen Entsorgungsbetrieben abliefern; das Gerät auf keinen Fall, auch nicht für wenige Tage, unbewacht stehen lassen, da es eine Gefahrenquelle für spielende Kinder darstellen kann.

Für weitere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling dieses Gerätes das zuständige örtliche Amt, das Abfallentsorgungsunternehmen oder den Händler kontaktieren, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Information:

Dieses Gerät ist FCKW-frei. Der Kältekreislauf enthält R134a (HFC) oder R600a (HC), siehe Typenschild im Innenraum.

Für Geräte mit Isobutan (R600a): Isobutan ist ein Naturgas ohne umweltschädigende Auswirkungen, es ist jedoch entflammbar. Die Leitungen des Kältekreislaufs müssen daher unbedingt auf ihre Unversehrtheit überprüft werden.

Dieses Gerät könnte fluoridierte Treibhausgase im Sinne des Kyoto-Protokolls enthalten. Das Kühlmittel befindet sich in einem hermetisch versiegelten System.

Kühlmittel: R134a hat ein Treibhauspotential (GWP) von 1300.

Informationen zum umweltschutz

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/CE (die 73/23/CEE und nachfolgende Änderungen ersetzt);
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie 2004/108 "EMV".

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.

Allgemeine hinweise und ratschläge

INSTALLATION

- Zum Transport und zur Installation des Geräts sind zwei oder mehrere Personen erforderlich.
- Beim Auf- bzw. Umstellen des Gerätes darauf achten, dass der Fußboden nicht beschädigt wird (z. B. Parkett).
- Während der Installation sicherstellen, dass das Gerät nicht auf dem Stromkabel steht.
- Das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen.
- Zur Gewährleistung einer angemessenen Belüftung ausreichend Freiraum über und neben dem Gerät lassen.
- Die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht abdecken oder zustellen.
- Die Leitungen des Kühlkreislaufs dürfen nicht beschädigt werden.
- Installieren Sie und nivellieren Sie das Gerät auf einer tragfähigen Fußbodenfläche und wählen Sie dazu einen seinen Abmessungen und seinem Verwendungszweck angemessenen Raum.
- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und gut belüfteten Raum auf. Das Gerät ist für den Einsatz in Räumen mit nachstehenden Temperaturbereichen ausgelegt, die ihrerseits von der Klimaklasse auf dem Typenschild abhängig sind:
Der Gerätebetrieb könnte beeinträchtigt werden, wenn das Gerät über längere Zeit bei höheren oder tieferen Temperaturwerten als denen des vorgeschriebenen Bereichs läuft.

Klimaklasse	Raumtemp. (°C)	Raumtemp. (°F)
SN	von 10 bis 32	da 50 a 90
N	von 16 bis 32	da 61 a 90
ST	von 16 bis 38	da 61 a 100
T	von 16 bis 43	da 61 a 110

- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der in der Wohnung übereinstimmt.
- Weder Einzel- noch Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel verwenden.
- Verwenden Sie zum Anschluss an die Wasserleitung den im Lieferumfang des neuen Geräts eingegriffenen Schlauch und nicht den Ihres Vorgängergeräts.
- Das Netzanschlusskabel darf nur von qualifizierten Technikern oder von der Kundendienststelle geändert oder ersetzt werden.
- Die elektrische Abschaltung des Gerätes muss durch Ziehen des Netzsteckers oder durch einen der Steckdose vorgeschalteten Zweipolschalter möglich sein.

SICHERHEIT

- Im Gerät keine Spraydosen oder Behälter mit Treibgasen oder Brennstoffen lagern.

- Kein Benzin, Gas oder andere entflammbare Stoffe in der Nähe des Geräts oder anderer Haushaltsgeräte aufbewahren oder verwenden. Durch die ausströmenden Dämpfe bestände Brandoder Explosionsgefahr.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorganges niemals zu anderen mechanischen, elektrischen oder chemischen Hilfsmitteln greifen als zu den vom Hersteller empfohlenen.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Geräträumen, wenn diese nicht denen vom Hersteller genehmigten entsprechen.
- Dieses Gerät sollte von Kindern, Behinderten und im Umgang mit dem Gerät unerfahrenen Personen nur nach einer Einweisung zum Gebrauch und unter Aufsicht benutzt werden.
- Kindern das Spielen und Verstecken im Gerät untersagen, um Erstickungs- und Einschließgefahr zu vermeiden.
- Die in den Kälteakkus enthaltene (ungiftige) Flüssigkeit nicht verschlucken (nicht bei allen Modellen).
- Eiswürfel oder Wassereis nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierraum verzehren, da sie Kälteverbrennungen hervorrufen können.

GEBRAUCH

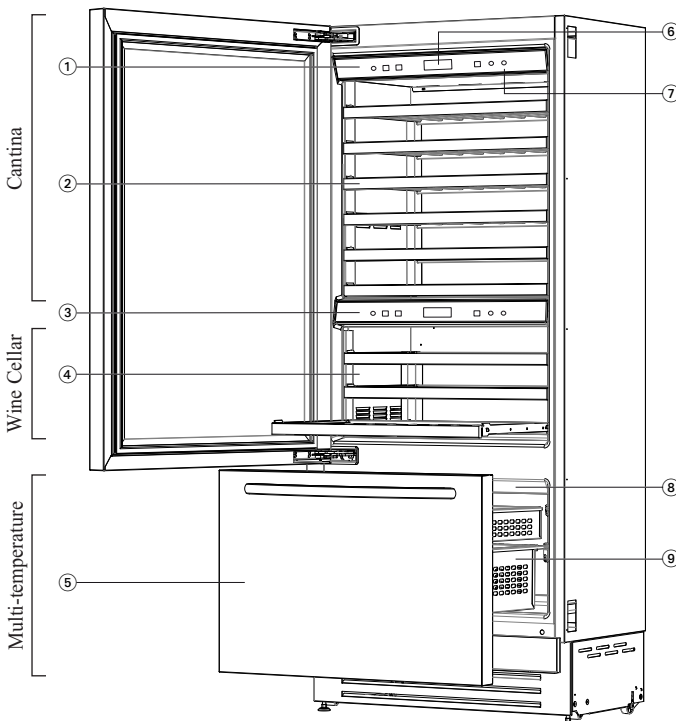
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
- Sämtliche Geräte mit Eisbereiter und Wasserspender müssen ausschließlich an eine Trinkwasserleitung angeschlossen werden (mit Wasserleitungsdruck zwischen 0,17 und 0,81 MPa (1,7 und 8,1 bar)). Nicht direkt an die Wasserleitung angeschlossene Eisbereiter bzw. Wasserspender dürfen nur mit Trinkwasser gefüllt werden.
- Das Kühlabteil nur zur Lagerung frischer Lebensmittel und das Gefrierabteil nur zur Lagerung von Tiefkühlware, zum Einfrieren frischer Lebensmittel und zum Herstellen von Eiswürfeln verwenden.
- Bewahren Sie keine Flüssigkeiten in Glasbehältern im Gefrierraum auf, da die Behälter platzen können.
- Vermeiden Sie, dass unverpackte Lebensmittel mit den Innenwänden des Kühl- oder Gefrierraums in direkten Kontakt kommen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbefolgen oben angeführter Ratschläge und Vorsichtsmaßnahmen.

Haupteigenschaften

- Exklusives Design
- Das dreifache Kühlsystem und die voneinander getrennten Kühlbereiche sorgen für optimale Lagerbedingungen in jedem Fach.
- Die elektronische Steuerung gewährleistet, dass die Temperaturen und Luftfeuchtigkeit konstant auf den vom Benutzer Eingestellten Werten bleiben.
- Der Doppelkompressor ermöglicht die getrennte Steuerung der eingestellten Temperaturen und Feuchtigkeit im Kellerfach (Cantina), im Weinkühlfach (Wine Cellar) und Multi-Temperaturfach.
- Letzteres kann sowohl als Gefrierbereich, Normalkühlbereich und 0°C-Zone (Dynamic 0°) benutzt werden.
- Aufstellung als freistehendes Standgerät oder als Einbaugerät Ein interaktives Menü (Menu) ermöglicht die individuelle Steuerung der Gerätefunktionen und die Anzeige von Funktionsmeldungen.
- Optimierter Energieverbrauch während der Urlaubszeit
- Edelstahloberflächen mit hochwertigem Aluminium-Finish
- Patentiertes Scharniersystem mit automatischer Türschließung
- Multitemperatur-Auszug mit Softschließer
- Lokalisierte LED-Innenbeleuchtung
- Kippschutzbügel für die Wandbefestigung des Geräts.

Hauptbauteile

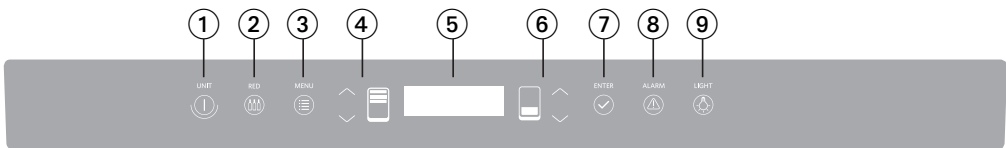


- 1 Touch-Control-Element für den oberen Weinkühlschrank und den Multi-temperature Auszugsbereich
- 2 Auf Rollen verschiebbare und leicht ausziehbare Einlegeböden für Flaschen
- 3 Bedienfeld der Zone für fassgereifte Weine
- 4 Fach für fassgereifte Weine
- 5 Multi-temperature mit Auszugswagen, der wahlweise als Gefrierfach, Kühlschrank oder Dynamic 0°-Zone benutzt werden kann.
- 6 Temperaturdisplay
- 7 Akustische Meldungen
- 8 Innovative LED-Beleuchtung
- 9 Automatisch schließende Türen und Schubfächer

Elektronische Steuerung

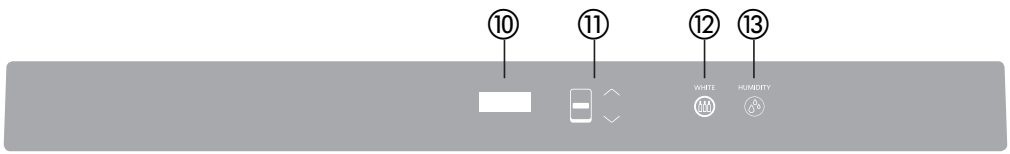
Die innovative elektronische Steuerung hält die Temperatur der drei Bereiche konstant und zeigt sie am Display der Bedienblende an. Sie ermöglicht zudem die Interaktion zwischen dem Benutzer und dem Steuersystem mittels individueller Einstellung der verschiedenen Funktionen und Ausgabe von akustischen bzw. visuellen Alarmen im Fall von Betriebsstörungen.

Touch-Control-Bedien-Element für den oberen Weinkühlerbereich



①		Unit	Dient zum kompletten Ausschalten und Einschalten des Geräts (3 Sekunden lang betätigen).
②		Cantina	Ein-/Ausschalten nur des Cantina-Fachs (3 Sekunden gedrückt halten).
③		Menu	Dient zum Aufrufen des Menüs der Gerätefunktionen.
④		Up/down Wine Cellar	Durch Berühren der Tasten Up (Auf) und Down (Ab) kann die vorher eingestellte Temperatur für den Weinkühler geändert werden oder man bewegt sich im interaktiven Menü.
⑤		Display	Zeigt die Temperaturen im Weinkellerfach und im Multi-temperature-Fach, das Datum und die Uhrzeit, sowie die Funktionen von Menu und die visuellen Meldungen an.
⑥		Up/Down (TriMode)	Durch Berühren der Tasten Up/Down kann die voreingestellte Temperatur je nach Nutzung des Multi-temperature-Fach (Gefrierfach, Kühlfach oder Dynamic 0°) geändert werden.
⑦		Enter	Dient zur Bestätigung der über Menu ausgeführten Funktionen.
⑧		Alarm	Blinkt zur Anzeige von Betriebsstörungen, die auch mit einem akustischen Signal gemeldet werden, und kann durch Berühren der Taste quittiert werden.
⑨		Light	Hier schalten Sie die Beleuchtung des Weinkühlers ein und aus, auch für Licht bei geschlossener Tür. Einmal aktiviert, wird das Licht der obere Fach eine automatische Abschaltung nach 6 Stunden.

Touch-Control-Bedien-Element für den oberen Weinkühlerbereich



- ⑩

Display

Zeigt die Temperatur im Cantina-Fach an.
- ⑪

Up/Down Wine Cellar

Durch Berühren der Tasten Up/down kann die vorher eingestellte Temperatur geändert werden.
- ⑫

Wine Cellar

Hier schalten sie das Wine Cellar-Fach EIN und AUS (3 Sekunden lang gedrückt halten).
- ⑬

Humidity

Dreistufige Regelung der Luftfeuchtigkeit im Wine Cellar-Fach: Hoch (HI), Mittel (A), Niedrig (LO).

Ein- und Ausschalten

Erstmaliges Einschalten

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, aber noch nicht eingeschaltet ist, erscheint am Display die Meldung

Stand by

(Sicherheitshinweis, um anzuzeigen, dass das Gerät unter Spannung steht), wobei alle Tasten des Bedienfelds ausgeschaltet sind.

Um alle Fächer des Geräts einzuschalten, die Taste

Unit  3 Sekunden lang drücken.

Es wird darauf hingewiesen, dass das Gerät bei jedem Einschalten eine 3-minütige Selbstdiagnose ausführt, bevor es sich komplett einschaltet.

Ausschalten des Wein-kühlers und des Cantina Bereichs

Sobald alle Bereiche des Gerätes eingeschaltet sind, kann der Cantina-Bereich separat ausgeschaltet werden, indem die Taste Cantina für 3 Sekunden gedrückt wird. Der obere Weinkühler kann ausgeschaltet werden, indem die Taste Wine Cellar 3 Sekunden gedrückt wird.

Das Multi-temperature-Fach bleibt immer eingeschaltet und kann nur durch das komplette Ausschalten des Geräts ausgeschaltet werden.

Einschalten des Cantina-Bereichs und des Weinkühlers

Die Taste Cantina bzw. Wine Cellar erneut für 3 Sekunden gedrückt halten.

Komplettes Ausschalten

Um das Gerät während der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten komplett auszuschalten, die Taste

Unit  3 Sekunden lang drücken.

Auch den Gerätestecker aus der Netzsteckdose ziehen und das Gerät allpolig vom Netz trennen.

Ausschalten für einen längeren Zeitraum

Nachdem das Gerät komplett ausgeschaltet und der Gerätestecker aus der Netzsteckdose gezogen wurde, das Gerät vollständig entleeren, reinigen und trocknen, sowie die Türen und Schubfächer teilweise offen lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.



Um eine unbeabsichtigte Änderung der Einstellungen zu vermeiden, verriegelt sich die Tastatur nach einem gewissen Zeitraum automatisch und am Display erscheint die Meldung “keypad locked”.

Um sie zu entriegeln, die Tasten Menu und Up/Down (Down) für 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

Wenn beim ersten Einschalten nicht der Text Standby erscheint, bedeutet dies, dass das Gerät den Kühlbetrieb bereits aufgenommen hat.

In diesem Fall die akustischen Meldungen durch

Berühren der Alarmtaste  quittieren, die Tür wieder schließen und abwarten, bis die programmierten Temperaturen erreicht sind. Während des ersten Einschaltens ist es nicht möglich, die werksseitigen Voreinstellungen über das Menü Menu zu ändern, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

Es können jedoch sofort Datum und Uhrzeit, sowie die zum Zuschalten einiger Sonderfunktionen erforderlichen Parameter eingestellt werden.

Wenn nur das Fach für fassgereifte Weine oder das Weinkellerfach ausgeschaltet wird, läuft der entsprechende Ventilator selbsttätig weiter, um Geruchs- und Schimmelbildung vorzubeugen.

Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche

Um die Temperatur in den einzelnen Fächern zu regeln, die Taste Up/Down  des jeweiligen Fachs betätigen (siehe Kapitel 3.5).

Wenn die Tastatur gesperrt ist (Meldung “keypad locked”), die Tasten Menu  und Up/Down (Down)  für 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

Weinkühler

Jedes Modell ist werksseitig umfassend geprüft und so geregelt, dass es optimale Betriebseigenschaften und niedrige Verbrauchswerte aufweist. Die ideale Temperatur für die Aufbewahrung der Weine hängt jedoch von den Weinsorten, die gelagert werden sollen, von der Aufbewahrungsart, aber auch vom individuellen Geschmack ab.

Bitte konsultieren Sie in jedem Fall die Anleitung zur Aufbewahrung der Weine, die später in diesem Handbuch angeführt ist.

Anhand der Erfordernisse können die Temperaturen wie folgt neu eingestellt werden:

- Cantina-Bereich:

Von +10 bis +18°C. Die Werkseinstellung beträgt +12°C

- Oberer Weinkühler:

von +4°C bis +12°C. Die Werkeinstellung beträgt +10°

Multi-temperature-Fach

Das Multi-temperature-Fach ist werksseitig als Gefrierfach eingestellt, kann jedoch auch als Kühlfach oder Dynamic 0° betrieben werden.

Für die Anleitung zur Wechsel der Betriebsart wird auf den Abschnitt “Einstellungen und Sonderfunktionen” verwiesen.

Anhand der Erfordernisse können die Temperaturen wie folgt neu eingestellt werden:

- Gefrierfach: von -15° C bis -22° C (von 5° F bis -7,6° F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt -18° (0° F)

- Kühlfach: von +2° C bis +8° C (von 35,6° F bis 46,4° F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt +5° (41° F).

- Dynamic 0°-Fach: von -2° C bis +2° C (von 28,4° F bis 35,6° F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt 0° (32° F).



Wenn die Tastatur gesperrt ist (Meldung

“keypad locked”), die Tasten Menu  und

Up/Down (Down)  für 3 Sekunden gleichzeitig drücken.



Die angezeigte Temperatur kann bei häufigem Öffnen der Türen oder beim Einlegen von Lebensmitteln mit Raumtemperatur bzw. von großen Mengen an Lebensmitteln leicht von der eingestellten Temperatur abweichen.

Es kann 6 bis 12 Stunden dauern, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Informations- und Störmeldungen am Display

Ein integriertes Kontrollsystem liefert über Leuchtanzeigen oder Textmeldungen, die am Display erscheinen, Informationen. Die Informationsmeldung wird immer mit einem dauerhaft eingeblendeten Text angezeigt, während die Störmeldung mit einem blinkenden Text angezeigt wird. Das akustische Signal in

Verbindung mit einigen Störmeldungen kann durch Berühren der Alarmtaste  am Hauptbedienfeld quittiert werden. Das Verzeichnis der Störmeldungen ist am Ende dieses Handbuchs angeführt.

Einstellungen und Sonderfunktionen

Der Betrieb Ihres Geräts von Fhiaba kann individuell gestaltet werden, um ihn den unterschiedlichen Nutzungsanforderungen anzupassen, indem die Hauptparameter (Setting) neu eingestellt oder Sonderfunktionen (Functions) zugeschaltet werden.

Die Funktionen werden am Hauptdisplay durch

Berühren der Taste Menu  dargestellt.

Mit den Tasten Up/Down  können die verfügbaren Funktionen gescrollt

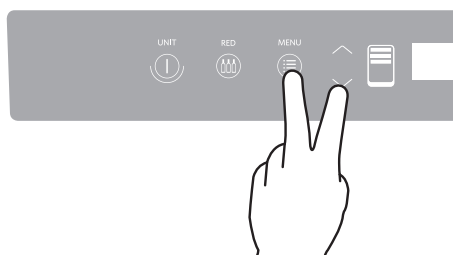
und durch Berühren der Taste Enter  ausgewählt werden; das Display zeigt den aktuellen Status der Funktion an.

Ebenfalls über die Tasten Up/Down  kann man sich innerhalb der angewählten Funktion bewegen und sie durch Berühren der

Taste Enter  zuschalten oder abschalten. Sobald die Funktion bestätigt wird, zeigt das Display automatisch das Hauptmenü an, um andere Funktionen auszuwählen.

Die Rückkehr zur vorhergehenden Auswahl ist

jederzeit über die Taste Menu  möglich. Selezionare quindi la funzione Language (Lingua) e la lingua desiderata.



Um eine unbeabsichtigte Änderung der Einstellungen zu vermeiden, verriegelt sich die Tastatur nach einem gewissen Zeitraum automatisch und am Display erscheint die Meldung “keypad locked”.

Um sie zu entriegeln, die Tasten Menu  und Up/Down  für mindestens 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

Sonderfunktionen, die über das Menü Menu zugeschaltet werden können

Für die Verwendung der Sonderfunktionen die Taste Menu  anwählen, über die Taste Up/Down  das Menü aufrufen und die Auswahl bestätigen **Functions** .

Shopping TriMode (Einkauf TriMode)

Die Funktion muss mindestens 24 Stunden vordem Einlagern von Lebensmitteln mit Raumtemperatur bzw. einige Stunden vor dem Einlagern von Tiefkühlkost, die kurzzeitig höheren Temperaturen ausgesetzt war, eingeschaltet werden. Die Funktion schaltet sich nach Ablauf der programmierten Dauer selbsttätig aus. Die Zuschaltung der Funktion kann vorab programmiert werden. Nach einem längeren Stromausfall muss sie erneut eingeschaltet werden. Sie kann zwischen 1 und 12 Stunden im Voraus programmiert werden.

Zuschalten

Funktionen →   Einkauf TriMode →   Einkauf
TriMode Ein/Aus →   Einkauf TriMode Ein → 

Abschalten

Funktionen →   Einkauf TriMode →  
TriMode Ein/Aus →   Einkauf TriMode Aus → 

Die Zuschaltung vorab programmieren

Funktionen →   Einkauf TriMode →   Einkauf
Einkaufdauer →   Zeit einstellen: 1 →  

Vacanza TriMode (Ferien TriMode)

Es empfiehlt sich, diese Funktion vor einer längeren Abwesenheit einzuschalten, denn sie ermöglicht eine signifikante Reduzierung des Stromverbrauchs: Die Temperatur im Multi-Temperaturfach wird abhängig von dessen Betriebsmodus als Gefrierfach oder Kühlfach entsprechend auf - 18 °C (46,4 °F) bzw. auf +14 °C (57,2 °F) geregelt. Für die Betriebsart Dynamic 0° kann die Funktion nicht zugeschaltet werden. Sie bleibt auch bei längerem Stromausfall aktiv. Sie kann für eine Dauer zwischen 1 und 90 Tagen programmiert werden.

Zuschalten

Funktionen →   Ferien TriMode →   Ferien
TriMode Ein/Aus →   Ferien TriMode Ein → 

Abschalten bei der Rückkehr aus den Ferien

Funktionen →   Ferien TriMode →   Ferien
TriMode Ein/Aus →   Ferien TriMode Aus → 

Die Dauer programmieren

Funktionen →   Ferien TriMode →  
Feriendauer →   Datum einstellen: 1 → 

Flaschen Kühlung

Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn Getränke in kurzer Zeit gekühlt werden müssen, indem sie in das Gefrierfach gelegt werden. Die Dauer der Kühlzeit kann zwischen 1 und 45 Minuten gewählt werden. Ein akustisches Signal meldet das Erreichen der optimalen Temperatur. Nach der Entnahme der

Getränke das akustische Signal durch Berühren der Alarmtaste  quittieren.

Zuschalten

Funktionen →  →  Flaschen Kühlung →  →  Flaschen
Kühlung Ein/Aus →  →  Flaschen Kühlung Ein → 

Abschalten

Funktionen →  →  Flaschen Kühlung →  →  Flaschen
Kühlung Ein/Aus →  →  Flaschen Kühlung Aus → 

Die Dauer programmieren

Funktionen →  →  Flaschen Kühlung →  → 
Kuehlungzeit →  Zeit einstellen: 20 min →  → 

Sabbath Modus (Optional)

Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn der Verbrauch des Kühlfachs auf ein Minimum reduziert werden soll.

Zuschalten

Funktionen →  →  Sabbath Modus →  →  Sabbath
Modus Ein/Aus →  →  Sabbath Modus Ein → 

Abschalten

Funktionen →  →  Sabbath Modus →  →  Sabbath
Modus Ein/Aus →  →  Sabbath Modus Aus → 

Grundeinstellungen des Menüs

Die Taste Menu  anwählen und über die Taste Up/Down  auswählen Settings .

Multi-temperature Optionen

Das Gefrierfach kann bei Bedarf als Kühlfach oder als Dynamic 0°-Fach und folglich mit den für diese Fächer idealen Temperaturen betrieben werden.

Auswahl der Funktion Kühlfach

Einstellungen →  →  TriMode Optionen →  → 
Fridge →  Enter > bestaigen → 

Auswahl der Funktion Dynamic 0°-Fach

Einstellungen →  →  TriMode Optionen →  → 
Fresco →  Enter > bestaigen → 

Rückkehr zur Funktion Gefrierfach

Einstellungen →  →  TriMode Optionen →  → 
Freezer →  Enter > bestaigen → 

Grundeinstellung

Bietet die Möglichkeit, die werksseitig vorgenommenen Grundeinstellungen wiederherzustellen und alle später durchgeführten Änderungen rückgängig zu machen.

Rückkehr zu den Grundeinstellungen

Einstellungen →  →  Grundeinstellung → 
Enter > bestaigen → 



ACHTUNG: Wenn Sie die “Grundeinstellungen” wieder herzustellen, müssen Sie reaktivieren die Wahl des Betriebs der Kammer bei Multi-temperature sie zuvor gesetzt wie Kühlschrank oder Dynamic 0°.

Datum einstellen

Am Display erscheint das Datum als dd:mm:yy (Tag:Monat:Jahr), wobei der Tag blinkt. Mit den Tasten

Up/Down  die Einstellung ändern, mit Enter  bestätigen, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei der Bestätigung des Jahres ist das Datum eingestellt.

Einstellen des Datums

Einstellungen →  →  Datum →  →  Datum
einstellen →  DATUM: 01-01-2009 → 

Datum Schauen

Mit dieser Funktion kann die Anzeige des Datums am Display zugeschaltet/abgeschaltet werden.

Zuschalten des Datums

Einstellungen → ✓ →  Datum → ✓ →  Datum
schauen → ✓ →  DATUM: 01-01-2009 Ein → ✓

Abschalten des Datums

Einstellungen → ✓ →  Datum → ✓ →  Datum
schauen → ✓ →  DATUM: 01-01-2009 Aus → ✓

Zeit einstellen

Am Display erscheinen die Stunden und die Minuten als hh:mm, wobei hh: blinkt. Mit den Tasten

Up/Down  kann die Einstellung geändert werden, die dann über die Taste Enter  bestätigt wird, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei Bestätigung der mm: ist die Uhrzeit eingestellt.

Einstellen der Uhrzeit

Einstellungen → ✓ →  Zeit → ✓ →  Zeit einstellen
→ ✓ → ZEIT: 01:01 → ✓

12/24 Anzeigen

Mit dieser Funktion wählen sie die Zeitanzeige im 12 oder 24 Stunden-Modus.

12-Stunden-Modus einstellen

Einstellungen → ✓ →  Zeit → ✓ →  12/24 anzeigen
→ ✓ →  anzeigen:12 → ✓

24-Stunden-Modus einstellen

Einstellungen → ✓ →  Zeit → ✓ →  12/24 anzeigen
→ ✓ →  anzeigen:24 → ✓

Zeit anzeigen

Mit dieser Funktion kann die permanente Anzeige der Uhrzeit zugeschaltet/abgeschaltet werden.

Die permanente Uhrzeit zuschalten

Einstellungen → ✓ →  Zeit → ✓ →  Zeit anzeigen
→ ✓ →  ZEIT: 01:01 Ein → ✓

Die permanente Uhrzeit abschalten

Einstellungen → ✓ →  Zeit → ✓ →  Zeit anzeigen
→ ✓ →  ZEIT: 01:01 Aus → ✓

Sprache

Mit dieser Funktion wählen sie die gewünschte Menu-Sprache.

Italienisch	Einstellungen → ✓ → ^ v Sprache → ✓ → ^ v italiano → ✓
Englisch	Einstellungen → ✓ → ^ v Sprache → ✓ → ^ v english → ✓
Französisch	Einstellungen → ✓ → ^ v Sprache → ✓ → ^ v français → ✓
Deutsch	Einstellungen → ✓ → ^ v Sprache → ✓ → ^ v deutsch → ✓
Spanisch	Einstellungen → ✓ → ^ v Sprache → ✓ → ^ v español → ✓

°C/°F Wahlen

Mit dieser Funktion kann die Temperatur in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit angezeigt werden. Normalerweise ist das Gerät auf die Anzeige in Grad Celsius eingestellt.

Auf Grad Celsius einstellen

Einstellungen → ✓ → ^
v 'C/'F wahlen → ✓ → ^
v einstellen 'C → ✓

Auf Grad Fahrenheit einstellen

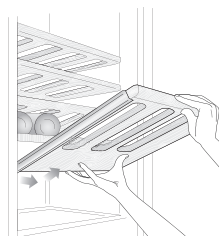
Einstellungen → ✓ → ^
v 'C/'F wahlen → ✓ → ^
v einstellen 'F → ✓

Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen)

Einlegeböden für Wein

Die Einlegeböden können für die Reinigung leicht entfernt werden.

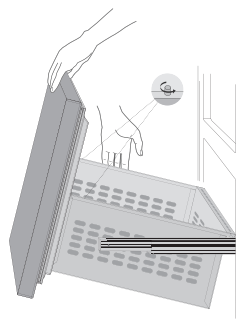
Die Flaschen entnehmen, den Einlegeboden komplett herausziehen und schräg nach oben bewegen, bis die Rollen aus ihrer Aufnahme gleiten, dann den Einlegeboden herausnehmen.



Multi-temperature-Fach

Es liegt nur auf Führungsschienen auf.

- zur Entnahme das Fach anheben und herausziehen.
- zur Entnahme des unteren Schubfachs die vier Befestigungsgriffe losschrauben.



Beleuchtung

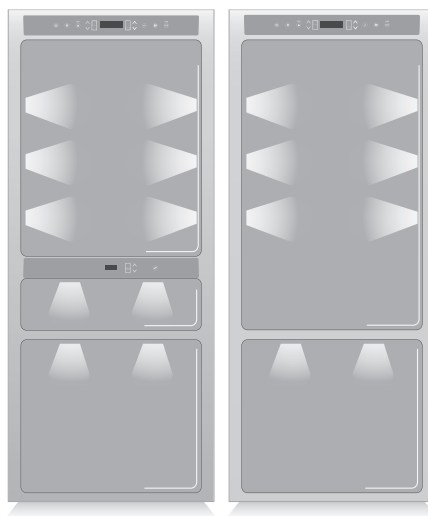
Der Innenraum wird mit LED-Licht optimal ausgeleuchtet.

Einige Modelle verfügen zudem über ein Nacht-Licht, dass sich im Sockelbereich befindet.

Bei Störungen und/oder Defekten des Beleuchtungssystems wenden Sie sich bitte ausschließlich an autorisierte Service-Stellen.



Einmal aktiviert, wird das Licht der obere Fach eine automatische Abschaltung nach 6 Stunden.



Gebrauch des Multi-temperature-Fachs

Der Multi-temperature-Bereich bietet neben dem Weinkühlbereich besonders flexible Nutzungsmöglichkeiten.

Einige der möglichen Verwendungen:

Betrieb als Gefrierbereich

- Liköre, wie Wodka, Gin, Tequila, Schnaps, Limoncello und die Gläser zum Servieren
- Schnelkkühlung von Getränken durch Zuschalten der Funktion Bottle Cooler
- Aufbewahrung von großen Mengen Eis.

Betrieb als Normalkühlbereich

- Erweiterung der Lagerfunktion als Weinkühler
- Für die Kühlung von Bier und Softdrinks.

Betrieb als Dynamic 0°

- Für die Aufbewahrung von kalten Gerichten und Snacks.
- Für die Aufbewahrung von Schinken, Lachs und Gourmetgerichten.

Natürlich können Sie den TriMode-Bereich auch herkömmlich zur optimalen Lebensmittellagerung nutzen.

Aufbewahrung von Weinen - Allgemeine Angaben

Es ist bekannt, dass Weine lange gelagert werden können, wenn sie an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt:

- Angemessene Temperatur und ohne nennenswerte Schwankungen im Laufe der Zeit
- Kontrolliertes Feuchtigkeitsniveau
- Lichtgeschützt
- Geräusch- und schwingungsfrei
- Geruchsfrei
- Waagrechtes Liegen der Flasche.

Alle diese Bedingungen sind bei Wine Cellar KitchenAid vollauf erfüllt.

Aufbewahrung von Weinen - Aufbewahrungstemperaturen

Der obere Weinkühlschrank bzw. der Cantina-Bereich kann erweitert werden, wenn auch der Multi-temperature-Auszugsbereich genutzt wird.

Cantina-Bereich

Werkseinstellung +12°C, regelbar von +4°C bis +18°C

Oberer Weinkühler (Wine Cellar)

Werkseinstellung +10°C, regelbar von +4°C bis +18°C

Multi-temperature-Auszugsbereich

Werkseinstellung -18°C, regelbar von -15°C bis -22°C (Freeze-Modus)

Werkseinstellung Gefrierfach -18°C, aber auch nutzbar als 0°C-Zone oder Weinkühlbereich von +4°C bis +8°C. Die Umstellung erfolgt im Menü-Menü.

Die Lagertemperaturen können den jeweiligen Weinen und Getränken angepasst werden. Wichtig ist, dass für jeden Wein eine konstante Lagertemperatur gewählt wird.

Schnelle und häufige Temperaturschwankungen schaden dem Wein und führen zu einer verkürzten Lagerdauer.

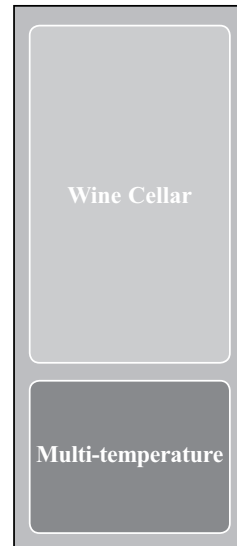
Temperaturen unter 4°C sollten vermeiden werden, da sie zur Bildung von Ablagerungen führen können und die optische Qualität des Weins beeinträchtigen.

Alle Lagerbereiche im Weinkühlschrank bieten optimale Lagerbedingungen und berücksichtigen die Anforderungen.

Der Cantina-Bereich mit Luftfeuchtigkeitsregelung ermöglicht eine langfristige und schonende Weinlagerung besonders edler Weine.



Modell mit Cantina-Zone und Oberer Weinkühlschrank



Modell mit Oberer Weinkühlschrank

Aufbewahrung von Weinen - Aufbewahrungszeit

Die Verbesserung der Weinqualität im Laufe der Zeit und seine Haltbarkeit im Allgemeinen hängen von den sortentypischen Eigenschaften und der jeweiligen Weinsorte ab. Im Folgenden ist der optimale Zeitraum für die Aufbewahrung und die Lagerung der einzelnen Weinsorten unter den von Ihrem Gerät gebotenen idealen Aufbewahrungsbedingungen angegeben. Befolgen Sie in jedem Fall, insbesondere bei sehr edlen Weinen, die Empfehlungen des Weinerzeugers.

WEINSORTE	AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR	AUFBEWAHRUNGSZEIT
Jungweine	von 12° bis 14° C	6 Monate
Süße Schaumweine	von 8° bis 10° C	1 Jahr
Roséweine	von 10° bis 14° C	1 Jahr
Perlweine	von 10° bis 12° C	1-2 Jahre
Normale Weißweine	von 10° bis 14° C	1-2 Jahre
Leichte Rotweine	von 12° bis 14° C	2 Jahre
Trockene Schaumweine	von 8° bis 10° C	2 Jahre
Klassische Schaumweine	von 8° bis 10° C	3-4 Jahre
Kräftige Weißweine oder barrique-gereifte Weißweine	von 8° bis 12° C	3-5 Jahre
Normale Rotweine	von 14° bis 16° C	3-5 Jahre
Kräftige Rotweine oder barrique-gereifte Rotweine	von 14° bis 18° C	7-10 Jahre
Strohweine oder Likörweine	von 16° bis 18° C	10-15 Jahre

Aufbewahrung von Weinen - Degustationstemperatur

Als generelle Regel gilt bei Weißweinen eine optimale Serviertemperatur zwischen 10 und 12° C (50 und 53,6° F) und bei Rotweinen zwischen 12 und 14° C (53,6 und 57,2° F). Dennoch entfalten einige Weine ihren Geschmack bei höheren oder niedrigeren Temperaturen am Besten.

Es ist auch zu berücksichtigen, dass im Allgemeinen die Weine im Sommer gerne etwas kühler getrunken werden als im Winter. Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass:

Weißweine

Weißweine werden im Regelfall nicht mit hohen Temperaturen serviert, da sie im Allgemeinen mehr Säure und weniger Tannin als Rotweine haben, und somit bei niedrigen Temperaturen angenehmer zu trinken sind. Diese Weine werden vorzugsweise zwischen 10° C (50°F) und 14° C (57,2°F) serviert. Junge, frische und aromatische Weißweine können auch bei 10° C (50°F) serviert werden, während weniger aromatische Weißweine eine

Serviertemperatur von 12° C (53,6°F) verlangen. Temperaturen zwischen 12° C und 14° C sind hingegen weichen und reifen Weißweinen vorbehalten, die einige Jahre in der Flasche ausgebaut wurden. Höhere Degustationstemperaturen würden den süßen Charakter des Weines zu sehr betonen, wodurch Säure und Würze verdrängt würden, die als angenehme und wünschenswerte Eigenschaften dieser Weinsorte gelten.

Roséweine

Roséweine werden im Allgemeinen wie Weißweine serviert. Durch den tendenziell höheren Tanningehalt kann auch eine leicht höhere Trink-Temperatur angemessen sein. Junge Rosés werden zwischen 10°C (50°F) und 12°C (53,6°F) serviert, für reife und kräftige Rosé-Weine werden 12°C (53,6°F) bis 14°C (57,2°F) empfohlen.

Aufbewahrung von Weinen - Degustationstemperatur

Jungweine

Jungweine, eine österreichische Spezialität, verfügen über einen geringen Tanningehalt. Die empfohlene Trinktemperatur beträgt 12°C bis 14°C (53,6 bis 57,2°F).

Rotweine

Da sie von Natur aus einen höheren Tanningehalt und einen geringeren Säuregehalt haben, werden Rotweine normalerweise bei höheren Temperaturen serviert. Jüngere, weniger tanninhaltige Weine werden üblicherweise zwischen 14° C und 16° C (57,2 und 60,8°F) serviert, während körperreiche und stark tanninhaltige Weine auch bei 18° C (64,4°F) serviert werden.

Einige langjährig in der Flasche ausgebaute, noch körperreiche und tanninhaltige Weine, können bei 18° C (64,4°F) oder sogar bei 20° C (68°F) serviert werden. Junge Rotweine mit wenig Tannin und schwacher Struktur sind bei niedrigeren Temperaturen zwischen 12° C und 14° C (53,6 und 57,2°F) angenehm zu trinken.

Schaumweine

Es ist schwer, für die bestehende große Auswahl an Schaumweinen treffende Angaben zu machen.

Als generelle Regel gilt, dass süßere und aromatischere Schaumweine bei niedrigeren Temperaturen von bis zu 8° C (46,4°F) serviert werden, während tanninhaltigere Schaumweine auch bei höheren Temperaturen von bis zu 14° C (57,2°F) serviert werden können.

Trockene Schaumweine werden im Regelfall zwischen 8° C und 10° C (46,4 und 50°F) serviert. Auch die "klassischen" Schaumweine werden im Regelfall bei diesen Temperaturen serviert, die jedoch bei lange ausgebauten Schaumweinen auch 12° C (53,6°F) erreichen können.

Es ist jedoch immer empfehlenswert, insbesondere bei sehr edlen Weinen, die Empfehlungen und Hinweise des Weinerzeugers zu beachten.

Likörweine und Strohweine

Diese Weinsorte kann bei Temperaturen zwischen 16° C und 18° C (60,8 und 64,4°F) serviert werden, dennoch ist, je nach persönlichem Geschmack, auch eine Serviertemperatur von 10° C (50°F) möglich, um das süße Aroma der Strohweine etwas zu mildern.

Aufbewahrung von Weinen - Einlegen der Flaschen

Die ausziehbaren Holzeinschübe aus sind so geformt, dass sowohl traditionelle Flaschenformen als auch moderne Designerflaschen eingelagert werden können. Egal, ob Ihre Kollektion edle Schlegel- oder Piccolo-Flaschen enthält, alle finden genau ihren richtigen Platz.

Auch Magnumflaschen können eingelagert werden, wenn das Fach darüber herausgenommen wird. Bei Bedarf kann das Multi-Temperaturfach als Weinkühlfach verwendet werden: Die Flaschen werden stabil stehend gelagert, sie sollten sich jedoch nicht berühren. Auf Wunsch ist ein Abstandshalter lieferbar.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln

Gemüse	Waschen Sie Gemüse in kaltem Wasser und trocknen Sie es gut ab. Legen Sie es in Vakuumbehälter, Kunststoffschüsseln oder in gelochte Beutel.
Obst	Waschen Sie frisches Obst und trocknen Sie es ab. Verschließen Sie stark duftendes Obst in Kunststoffbeuteln. Obst muss im Frischfach bei niedriger Feuchtigkeit aufbewahrt werden.
Verpacktes Fleisch	Legen Sie es in seiner Originalverpackung in den Kühlschrank. Packen Sie übrig gebliebene Speisen nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.
Frisches Fleisch, Fisch und Geflügel	Entfernen Sie die Originalverpackung, packen Sie sie in Kunststoffbeutel oder in spezielle Behälter und legen Sie sie sofort in den Kühlschrank zurück.
Eier	Lassen Sie Eier ohne sie zu waschen in ihrem Karton oder setzen Sie sie in die dafür vorgesehene Ablage. Kontrollieren Sie das Verfallsdatum und verzehren Sie sie in jedem Fall innerhalb von zwei Wochen nach dem Kauf.
Milch, Cremes und frischer Käse	Sie müssen in ihrer Originalverpackung verschlossen aufbewahrt werden. Legen Sie sie auf die Einlegeböden des Kühlschranks und verzehren Sie sie innerhalb von 5 Tagen.
Käse	Verstauen Sie sie in ihrer Originalverpackung. Packen Sie sie nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.
Speisereste	Lassen Sie sie abkühlen und decken Sie sie luftdicht mit Aluminiumfolie ab oder packen Sie sie in luftdichte Behälter, die verhindern, dass sie austrocknen und Gerüche verbreiten.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln

Tiefgekühlte Lebensmittel	Packen Sie die Lebensmittel in spezielle Tiefkühlbeutel. Diese Beutel müssen luftdicht und feuchtigkeitsdicht sein. Bereits aufgetautes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden.
----------------------------------	--



Nach einem längeren Stromausfall zeigt ein akustisches Signal bei Rückkehr der Spannungsversorgung an, dass die Temperatur des Kühlschranks die Temperaturschwelle für die richtige Aufbewahrung überschritten hat, während an den Displays für eine Minute die höchsten in den Fächern gemessenen Temperaturen erscheinen, damit der Benutzer entscheiden kann, wie er die aufbewahrten Lebensmittel am Besten verwendet.

Nach einer Minute kehren die Displays zum normalen Betrieb zurück, während die

Alarmtaste  weiterhin blinkt; durch

Berühren der Alarmtaste  können die aufgezeichneten Höchsttemperaturen erneut angezeigt werden.

Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel

FrISChe Lebensmittel	Aufbewahrungszone	Zeiten
Rohes Fleisch		
Große Stücke	Dynamic 0°-Fach	4 Tage
Steaks, Geflügel und Wild	Dynamic 0°-Fach	3 Tage
Hackfleisch	Dynamic 0°-Fach	1-2 Tage
Carpaccio	Dynamic 0°-Fach	sofort
Gegartes Fleisch		
Gekochtes Fleisch und Braten	Kühlfach	2 Tage
Hackfleischsauce	Kühlfach	6 Tage
Roher und gegarter Fisch	Dynamic 0°-Fach	2 Tage
Suppen, Gemüsesuppe und Brühe	Kühlfach	2 Tage
Feingebäck	Kühlfach	2 Tage
Offener Aufschnitt	Kühlfach	3 Tage
Frischer Käse	Kühlfach	2-3 Tage
Reifer gut geschützter Käse	Kühlfach	einige Monate
Eier (frisch und ungewaschen)	Kühlfach	2 Woche
Offene Dosen	Kühlfach	2-3 Tage
Rohes Gemüse (in gelochten Beuteln)	Kühlfach	1 Woche

Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel

Tiefgekühlte Lebensmittel	Aufbewahrungszone	Zeiten
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege	Gefrierfach	(Steaks) 6-12 Monate
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege	Gefrierfach	(Fleisch mit Knochen) 4-6 Monate
Rinderhackfleisch	Gefrierfach	1-2 Monate
Schweinefleisch	Gefrierfach	(ohne Knochen) 4-6 Monate
Schweinefleisch	Gefrierfach	(mit Knochen) 2-3 Monate
Schweinehackfleisch	Gefrierfach	1-2 Monate
Fleischreste	Gefrierfach	2-3 Monate
Ganzes Huhn und Truthahn	Gefrierfach	8-12 Monate
Gans, Ente und Perlhuhn	Gefrierfach	4-8 Monate
Fisch	Gefrierfach	1-2 Monate
Krustentiere	Gefrierfach	2-3 Monate
Gegarte Speisen	Gefrierfach	1-2 Monate
Gemüse	Gefrierfach	8-12 Monate
Obst	Gefrierfach	6-12 Monate
Kuchen und Torten	Gefrierfach	2-3 Monate

Pflege und Reinigung

Für die Reinigung der Stahlteile ein Mikrofasertuch und den Spezialschwamm verwenden, der in einem Set mitgeliefert wird, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist. Beim Abwischen mit dem Tuch und dem Schwamm immer in Richtung der Satinierung des Stahls vorgehen. Von Zeit zu Zeit das Mikrofasertuch vor dem Abwischen leicht anfeuchten, um den Glanz des Stahls wieder aufzufrischen. Den Schwamm nicht auf den Aluminiumteilen, wie beispielsweise den Griffen und den Profilen der Glasböden verwenden, vor allem dürfen die Belüftungsöffnungen des Geräts oder in der Einbaukonstruktion nicht verdeckt werden.

Reinigung des Lüftungsgitters, Filters und Kondensators

Hinter dem frontseitigen Lüftungsgitter im unteren Geräteteil befindet sich ein Schaumfilter, der das Lüftungssystem vor Staub schützt. Saugen Sie die Schlitzte des Lüftungsgitters mit einem Staubsauger mit weichem Bürstenaufsatz bei höchster Saugstufe ab. Bei starker Verschmutzung kann das Gitter abgenommen werden, um den Filter besser reinigen zu können. Bei dieser Gelegenheit sollte auch der Zustand der Kondensatorrippen überprüft und diese ggf. ebenfalls gesäubert werden.

Folgendermaßen vorgehen:

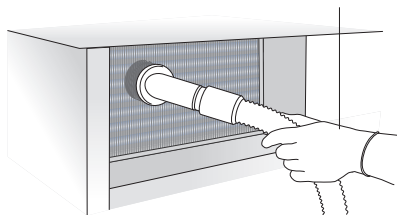
Halten Sie die Taste Unit  auf der Bedienblende etwa 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
Drehen Sie die Gitterschrauben am Sockel aus und nehmen Sie das Gitter ab.
Gitter und Filter mit einem Staubsauger gründlich reinigen.
Warten Sie etwa 30 Minuten, bis der Kondensator auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Innenreinigung

Reinigen Sie die Innenteile und die ausbaubaren Teile, indem Sie sie in einer Lauge aus warmem Wasser, wenig Geschirrspülmittel und einer Prise Natriumhydrogencarbonat waschen.
Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie sofort ab.
Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.



Beachten Sie strikt die im mitgelieferten Set enthaltenen detaillierten Angaben und verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder metallische Produkte, da sie die satinierte Oberfläche des Geräts dauerhaft verkratzen oder beschädigen könnten. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Achten Sie darauf, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.



Entfernen Sie den angesammelten Staub vom Kondensator wie in der Abbildung dargestellt. Hierbei bitte vorsichtig vorgehen, um ihn nicht zu

beschädigen. Drücken Sie die Taste Unit  erneut für etwa 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.



Die Kondensatorrippen haben scharfe Kanten: Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Hände und Arme vor Schnitten zu schützen.



Verwenden Sie kein Wasser auf den elektrischen Teilen, den Lampen und den Bedienfeldern.



Bringen Sie die kalten Teile aus Glas nicht mit siedendem Wasser in Kontakt. Waschen Sie kein Teil des Kühlschranks in der Spülmaschine, da es beschädigt werden oder sich dauerhaft verformen könnte.

Vorschläge zur Problemlösung

Wenn Sie Betriebsstörungen an Ihrem Gerät feststellen, verwenden Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie den Kundendienst anfordern: sie kann Ihnen helfen, das Problem selbst zu lösen oder liefert wichtige Informationen, die dem Kundendienst mitgeteilt werden müssen, um den Service schnell und erfolgreich zu gestalten.	
Meldung “Call Service”	Eine Betriebsstörung wird im Regelfall vom Display angezeigt. Probleme, die nicht vom Benutzer gelöst werden können, werden mit einem Fehlercode und der Meldung “Call Service” angezeigt
Das Gerät funktioniert nicht	Ist das Gerät an das Spannungsversorgungsnetz angeschlossen? Führt die Netzsteckdose Strom? Ist die Taste Unit zugeschaltet? Ist der Kondensators sauber?
Die Innentemperaturen sind höher als normal	Zeigt das Display einen Fehlercode an? Ist die Temperatur richtig geregelt? Ist der Kondensators sauber? Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet? Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt?
Das Gerät bleibt für einen langen Zeitraum in Betrieb	An sehr warmen Tagen und bei hohen Raumtemperaturen ist es normal dass der Kompressor für längere Zeit in Betrieb bleibt. Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet? Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt? Ist der Kondensator sauber? Prüfen Sie, dass die Türen richtig geschlossen sind und dass die Lebensmittel oder die Behälter nicht verhindern, dass die Türen richtig schließen.
Es sind unnormale Geräusche zu hören	Es ist normal, dass beim Betrieb der Ventilatoren oder der Kompressor bzw. während des Abtaubetriebs Geräusche zu hören sind. Das Geräusch kann je nach Aufstellposition des Geräts und nach Aufstellunggebung auch stärker sein.
Innen und außen bildet sich Kondensat	Bei sehr feuchtem Klima ist eine leichte Kondensatbildung normal. Das Öffnen der Türen oder der Schubfächer für längere Zeit kann zur Kondensatbildung beitragen. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass die Türen immer richtig geschlossen sind.
Das Kühlfach oder das Gefrierfach bildet Reif oder Eis	Haben Sie die Türen für längere Zeit offen gelassen? Schließen die Türen nicht richtig? Wenn die Türen nicht richtig schließen, fordern Sie bitte Ihren Installateur an. Bei Reif- oder Eisbildung durch häufiges und längeres Öffnen der Türen, die Dynamic 0°-funktion über die entsprechende Taste am Bedienfeld für einen gewissen Zeitraum abschalten. Warten, bis der Reif oder das Eis abgetaut sind, dann das Schubfach herausziehen und die Wände und den Boden des Fachs abtrocknen.
Im Inneren ist ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar	Das Gerät anhand der Angaben komplett reinigen. Alle Lebensmittel hermetisch abdecken. Bewahren Sie keine Speisen für längere Zeit auf.
Die Tür öffnet sich nur schwer	Das Gerät wurde konstruiert, damit es hermetisch schließt. Wenn die Tür geschlossen ist, kann ein Vakuum entstehen: in diesem Fall ist es erforderlich, vor dem Öffnen der Tür einige Sekunden zu warten, damit der Druck sich wieder ausgleicht.

Störmeldungen, die am Display erscheinen können

Displaymeldungen Beschreibung der Störung

Power Failure	Längere Stromausfall das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein und zeigt die wärmsten aufgezeichneten Temperaturen an
Door open	Tür offen die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen der Tür
Drawer open	Auszug offen die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen des Auszugs
Cellar too warm	Weinkellerfach zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Cellar too cold	Weinkellerfach zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Cantina too warm	Fach für fassgereifte Weine zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Cantina too cold	Fach für fassgereifte Weine zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Fridge too warm	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Kühlfach) zu warm Siehe Vorschläge zur Problemlösung
Fridge too cold	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Kühlfach) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Cooler too warm	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Dynamic 0°) zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Cooler too cold	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Dynamic 0°) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Freezer too warm	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Gefrierfach) zu warm Siehe Vorschläge zur Problemlösung
Freezer too cold	Multi-temperature-Fach (Betriebsart Gefrierfach) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Error Code...	Fehlercode den Kundendienst anfordern

Kundendienst

Bevor Sie den KitchenAid Kundendienst rufen:

1. Prüfen Sie erst, ob Sie die Störung selbst beheben können (siehe "Erst einmal selbst prüfen").
2. Schalten Sie das Gerät neu ein, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist. Haben Sie keinen Erfolg, schalten Sie das Gerät aus und wiederholen Sie den Versuch nach einer Stunde.
3. Bleibt das Ergebnis negativ, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art der Störung
- Gerätemodell
- die Servicenummer (die Zahl hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild im Geräteinnern)

- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl

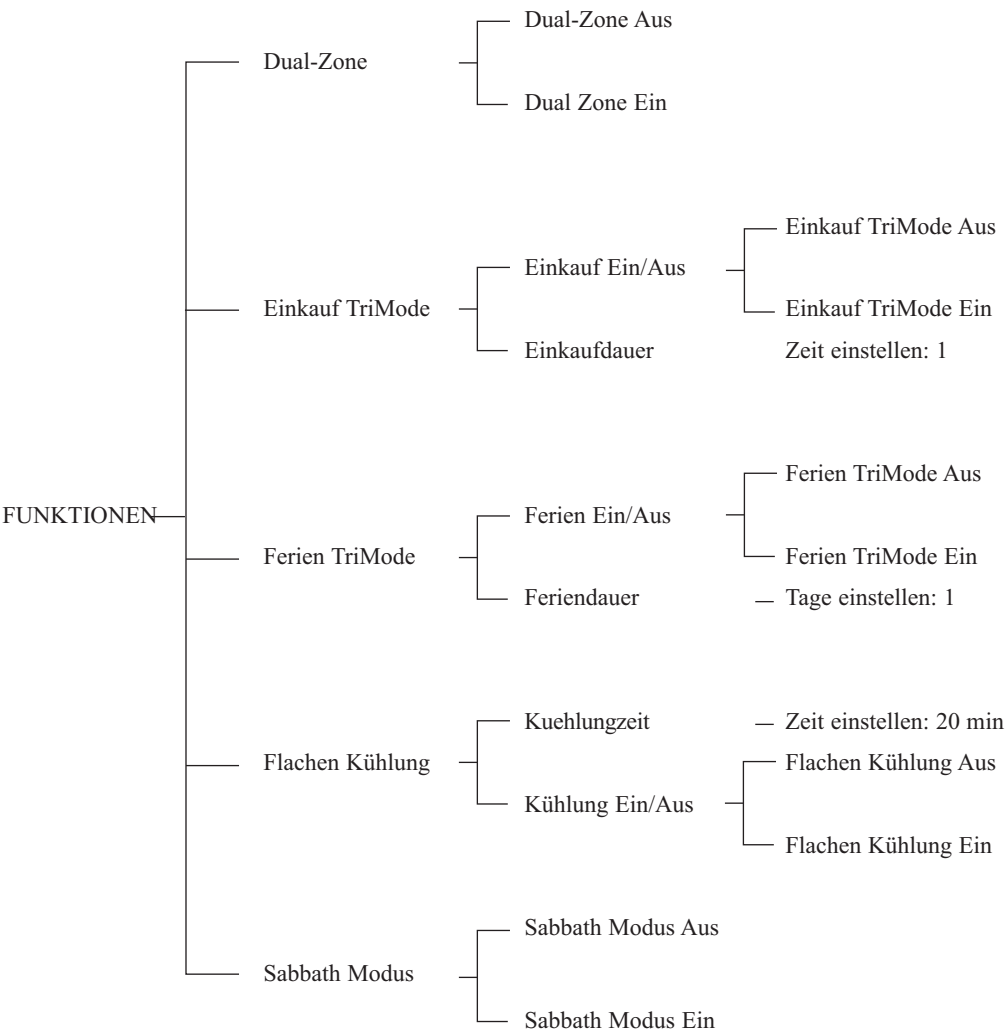
SERVICE 0000 000 00000



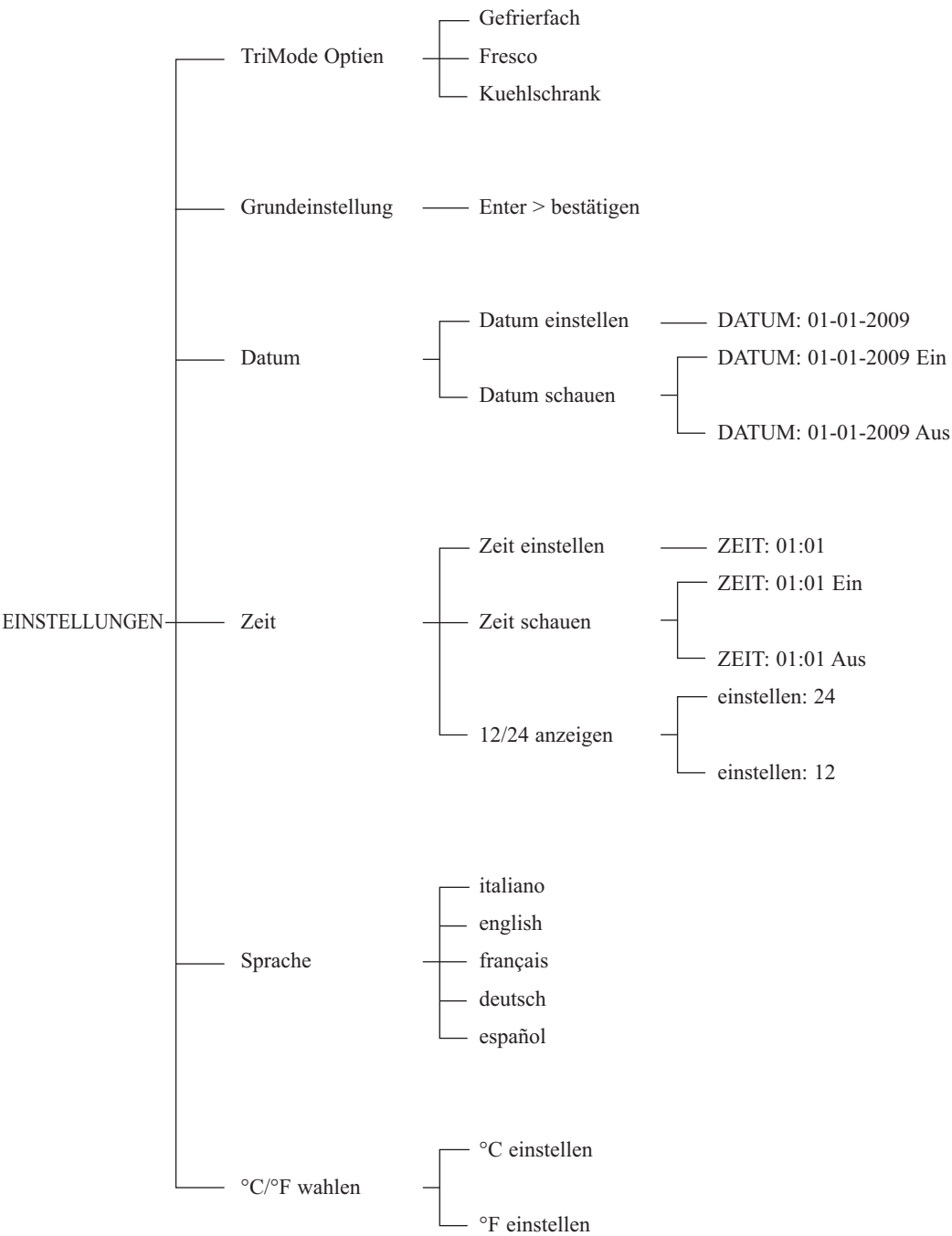
Hinweis:

Wird der Türanschlagwechsel vom Kundendienst durchgeführt, fällt dies nicht unter die Garantieleistung.

Abbild des Menüs - Funktionen



Abbild des Menüs - Einstellungen





FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
04/13

5019 600 00426

