





## Mode d'emploi et instructions de montage Cave à vin



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	14
<b>Économies d'énergie</b> .....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	16
Explication des symboles.....	17
<b>Accessoires</b> .....	20
Accessoires fournis .....	20
Accessoires en option .....	20
<b>Mise en marche et arrêt de la cave à vin</b> .....	21
Nettoyer l'appareil frigorifique .....	21
Utiliser l'armoire à vin .....	21
Enclencher la cave à vin.....	21
Désactiver la cave à vin.....	22
En cas d'absence prolongée.....	22
<b>Autres réglages</b> .....	23
Verrouillage  .....	23
Signaux sonores  .....	24
Luminosité de l'afficheur  .....	25
<b>Température et qualité d'air optimales</b> .....	26
Température optimale.....	26
Réglage de la température .....	27
Températures affichées .....	28
Qualité et humidité de l'air.....	29
Utiliser la fonction DynaCool (humidité de l'air constante)  .....	29
Renouvellement de l'air par les filtres Active AirClean .....	30
<b>Alarme de température et de porte</b> .....	31
<b>Éclairage de présentation</b> .....	33
Activer et désactiver l'éclairage de présentation.....	33
Modifier la luminosité de l'éclairage de présentation .....	33
Réglage de la durée de l'éclairage de présentation .....	34

<b>Stockage des bouteilles</b> .....	36
Clayettes en bois .....	37
Déplacement des clayettes .....	37
Adaptation des clayettes en bois .....	38
Identifier les bouteilles .....	38
Présentoir à bouteilles .....	39
Capacité de stockage maximale .....	39
<b>Set sommelier</b> .....	40
Installation du set sommelier .....	40
Mettre les caches des rails en place .....	40
Mise en place du porte-verres .....	40
Mise en place du porte-bouteilles .....	41
Montage du coffret d'accessoires .....	41
Assemblage des clayettes de décantation .....	42
Montage du caillebotis déco .....	42
Présentoirs à bouteilles supplémentaires .....	42
<b>Dégivrage automatique</b> .....	43
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	44
Conseils concernant les détergents .....	44
Avant de nettoyer la cave à vin .....	45
Espace intérieur, accessoires, parois extérieures, porte .....	45
Nettoyer les fentes d'aération et d'évacuation .....	46
Nettoyer le joint de porte .....	46
Au dos : nettoyer le compresseur et la grille métallique .....	46
Après le nettoyage .....	46
<b>Filtres Active AirClean</b> .....	47
Remplacer les filtres Active AirClean .....	47
<b>En cas d'anomalie</b> .....	49
<b>Origines des bruits</b> .....	54
<b>Service après-vente et garantie</b> .....	55
Contact en cas d'anomalies .....	55
Base de données EPREL .....	55
Garantie .....	55
<b>Informations pour les revendeurs</b> .....	56
Mode expo ■ .....	56
<b>Raccordement électrique</b> .....	58

# Contenu

---

<b>Installation de la cave à vin</b> .....	59
Lieu d'installation .....	59
Classe climatique .....	59
Aération et évacuation d'air.....	60
Monter les entretoises murales jointes.....	60
Installation de la cave à vin .....	61
Sol de la niche.....	61
Positionner la cave à vin.....	61
Limiteur d'ouverture de porte.....	62
Dimensions de l'appareil .....	63
Dimensions porte ouverte .....	63
<b>Inversion du sens d'ouverture de porte</b> .....	64

## Consignes de sécurité et mises en garde

Cette cave à vin est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la cave à vin en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer la cave à vin.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de la cave à vin et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez précieusement ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.



Risque de blessure par bris de verre.

À plus de 1.500 m d'altitude, la vitre de la porte de la cave à vin risque de se briser en raison des variations de pression.

Les éclats de verre tranchants peuvent provoquer de graves blessures.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

► La cave à vin est conçue pour un usage ménager dans un environnement domestique ou similaire, comme par exemple

- dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail similaires

- dans des exploitations agricoles

- par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou d'autres lieux d'habitation habituels.

Cette cave à vin ne doit pas être utilisée en extérieur.

► Utiliser la cave à vin exclusivement dans le cadre domestique habituel pour le stockage du vin.

Toute autre utilisation n'est pas autorisée.

► La cave à vin ne convient ni au stockage ni au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances ou produits similaires soumis à la directive relative aux dispositifs médicaux. L'utilisation non conforme de cette cave à vin risque d'altérer ou de détruire les produits stockés. Elle ne doit pas non plus être utilisée dans des zones à risques d'explosion.

Miele décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou inappropriée.

► Les personnes (enfants inclus) qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser l'armoire à vin en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Ces personnes sont autorisées à utiliser l'armoire à vin sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger et risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

### Enfants dans le foyer

- ▶ Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être éloignés de la cave à vin à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser la cave à vin sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement et que la sécurité est garantie. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir la cave à vin sans surveillance.
- ▶ Les enfants se trouvant à proximité de la cave à vin doivent être surveillés. Ils ne doivent jamais jouer avec la cave à vin.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

► Le circuit du fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. La cave à vin est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives européennes applicables.



► Cette cave à vin contient du fluide frigorigère isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement, mais inflammable. Ce fluide ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.

L'utilisation de ce fluide frigorigère écologique a tendance à rendre l'appareil plus bruyant. En plus des bruits de fonctionnement du compresseur, l'ensemble du circuit frigorigère peut émettre des bruits d'écoulement. Ces effets sont hélas inévitables, mais ils n'ont aucun impact sur la performance de la cave à vin.

Lorsque vous transportez et montez/installez la cave à vin, veillez à ne pas endommager les éléments du circuit frigorigère. Les projections du fluide frigorigère peuvent provoquer des lésions oculaires.

En cas de dommages :

- Évitez d'allumer une flamme ou tout ce qui pourrait causer une étincelle.
  - Débranchez la cave à vin du secteur.
  - Aérez pendant quelques minutes la pièce où est installée la cave à vin.
  - Informez le service après-vente.
- Plus la cave à vin est dotée de fluide frigorigère, plus le local dans lequel la cave à vin est installée doit être grand. En cas de fuite, un mélange gaz-air inflammable peut se former dans les locaux trop petits. Le volume de la pièce doit être de 1 m<sup>3</sup> pour 11 g de fluide frigorigère. La quantité de fluide frigorigère est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la cave à vin.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les données de raccordement (fusible, tension, fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la cave à vin, doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.  
Comparer les données avant de brancher l'appareil et contacter un électricien en cas de doute.
- ▶ La sécurité électrique de cette cave à vin n'est garantie que si cette dernière est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Ce dispositif de sécurité fondamental doit être installé. En cas de doute, faire vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sûr de la cave à vin est uniquement garanti si cette dernière est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement, afin d'éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.
- ▶ Les câbles de rallonge ou multiprises ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne pas brancher la cave à vin au réseau électrique avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ Si les éléments sous tension ou le câble d'alimentation sont exposés à l'humidité, cela peut provoquer un court-circuit. N'installez par conséquent jamais la cave à vin dans des locaux présentant des risques d'humidité ou d'éclaboussures (garages, buanderies etc.).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Cette cave à vin ne doit pas être utilisée dans des lieux mobiles (par ex. sur un bateau).
- ▶ Une cave à vin endommagée peut représenter un danger pour la sécurité. Contrôler les défauts apparents éventuels. Ne jamais faire fonctionner une cave à vin défectueuse !
- ▶ Lors des travaux d'installation, d'entretien et de réparation, la cave à vin doit impérativement être déconnectée du réseau électrique. Elle n'est débranchée que si, et seulement si, :
  - les fusibles correspondants sont coupés ou si
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique ou si
  - la prise de l'appareil est débranchée. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation, mais tenir la prise fermement pour débrancher l'appareil.
- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Seuls des professionnels agréés par Miele sont habilités à réaliser des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation sur votre appareil.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si la cave à vin n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele. Miele ne garantit le respect total des critères de sécurité qu'en cas d'utilisation de ces pièces.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Cette cave à vin est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et aux vibrations). Cette ampoule convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Le remplacement doit exclusivement être réalisé par un technicien agréé ou par le service après-vente Miele. Cette cave à vin contient plusieurs sources de lumière qui appartiennent au minimum à la classe d'efficacité énergétique E.

### Utilisation conforme

► La cave à vin a été conçue pour une classe climatique précise (plage de température ambiante). Les limites indiquées sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de la cave à vin doivent être respectées. Une température ambiante inférieure provoque l'arrêt prolongé du compresseur, la cave à vin ne pouvant ainsi pas maintenir la température requise.

► Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les fentes d'aération, faute de quoi la circulation de l'air ne serait plus assurée, la consommation en électricité augmenterait et les éléments de l'appareil risqueraient d'être endommagés.

► Si vous conservez dans la cave à vin des aliments contenant de la graisse ou de l'huile, veillez à ce que la graisse ou l'huile ne coule pas sur les éléments en plastique de la cave à vin. Le plastique risquerait de se fissurer et, par conséquent, de se briser ou se déchirer.

► Risque d'incendie et d'explosion. Ne conservez dans la cave à vin aucune substance explosive ni aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols). Des mélanges gazeux inflammables risquent de prendre feu au contact de composants électriques.

► Risque d'explosion. N'utilisez pas d'appareils électriques dans la cave à vin. Des étincelles risqueraient de se former.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Accessoires et pièces de rechange

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre cave à vin.

## Nettoyage et entretien

- ▶ Ne traitez pas le joint de porte avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.
- ▶ La vapeur d'un système de nettoyage peut humidifier les éléments sous tension et provoquer un court-circuit. N'utiliser surtout pas de systèmes à la vapeur pour nettoyer ou dégivrer la cave à vin.
- ▶ Les objets pointus ou tranchants risquent d'endommager les générateurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de la cave à vin. N'utiliser donc pas d'objets pointus ou tranchants pour
  - retirer les couches de givre,
  - enlever les résidus comme les étiquettes.

## Transport

- ▶ Transporter toujours la cave à vin à la verticale, dans son emballage, pour ne pas l'endommager.
- ▶ Risque de dommages corporels et matériels. La cave à vin étant très lourde, transportez-la toujours à l'aide d'une deuxième personne.

### Élimination de votre ancien appareil

- ▶ Le cas échéant, détruisez la serrure de porte de votre cave à vin ou appareil frigorifique.  
Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans et mettent leur vie en danger.
- ▶ Les projections de fluide frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires ! N'endommagez aucune partie du circuit frigorifique, par exemple en
  - perçant les conduits de fluide frigorigène de l'évaporateur ;
  - pliant les conduits ;
  - grattant les revêtements de surface.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

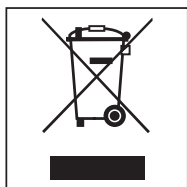
## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège la cave à vin des dommages éventuellement occasionnés par le transport. Les matières utilisées pour les emballages sont sélectionnées en fonction des critères écologiques et de recyclage afin de pouvoir être éliminés.

Le recyclage des emballages permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Le commerçant reprend les emballages usagés.

## Recyclage de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement

responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer.

Veillez à ce que les tubulures de votre cave à vin ne soit pas endommagées en attendant son évacuation en vue de son élimination dans le respect des normes environnementales.

On évitera ainsi que le fluide frigorigère contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.

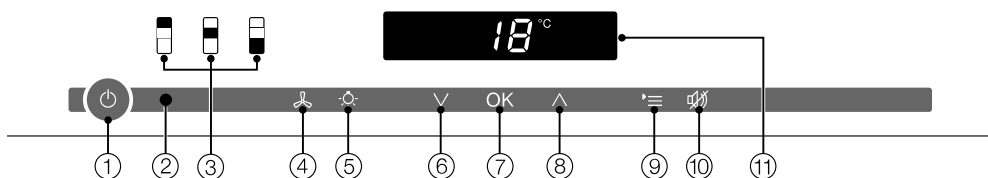
Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d'emploi et instructions de montage.

# Économies d'énergie

	consommation d'énergie normale	consommation d'énergie élevée
<b>installation/entre-tien</b>	Dans des locaux aérés.	Dans des locaux fermés, non aérés.
	Pas d'exposition directe à la lumière du soleil.	Exposition directe à la lumière du soleil.
	Éloigné d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	Près d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	Température ambiante idéale d'env. 20 °C.	À une température ambiante élevée.
	Ne recouvrez pas les fentes d'aération et dépoussiérez régulièrement.	Fentes d'aération et de ventilation obstruées ou empoussiérées.
<b>Réglage de la température</b>	10 à 12 °C	Plus la température est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
<b>Utilisation</b>	Clayettes en bois disposées comme à la livraison.	
	N'ouvrir la porte qu'en cas de nécessité et le moins longtemps possible. Ranger et trier les bouteilles.	Si la porte est ouverte trop souvent et trop longtemps, de l'air chaud pénètre, ce qui entraîne des pertes de froid. La cave à vin fait ensuite redescendre la température et le compresseur tourne plus longtemps.
	Pour que l'air puisse circuler, ne pas surcharger les compartiments.	Une mauvaise circulation d'air diminue la puissance frigorifique.

# Description de l'appareil









## Tableau de commande



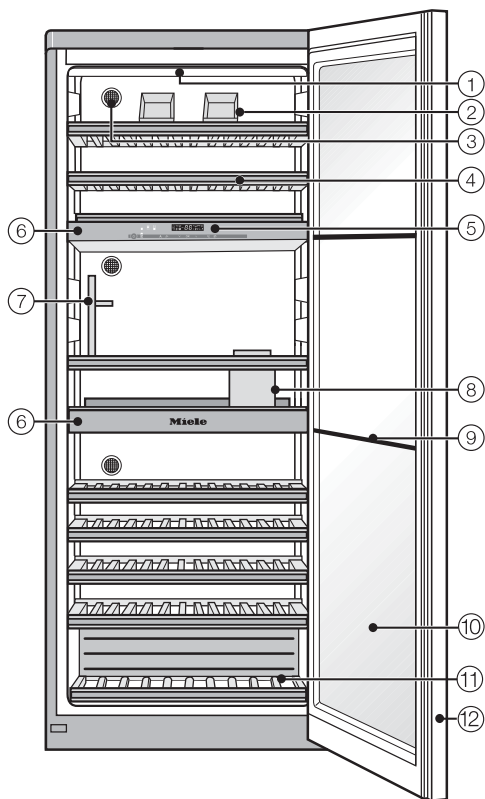
- ① Mise en marche/arrêt de l'ensemble de la cave à vin
- ② Interface optique (pour le service après-vente uniquement)
- ③ Sélection de la zone de mise en température supérieure, intermédiaire ou inférieure
- ④ Activation/désactivation de la fonction DynaCool (taux d'humidité constant)
- ⑤ Activation/désactivation de l'éclairage du présentoir
- ⑥ Réglage de la température (∨ pour plus de froid)
- ⑦ Confirmation d'une sélection (touche OK)
- ⑧ Réglage de la température (∧ pour plus de chaleur)
- ⑨ Activation ou désactivation du mode réglage
- ⑩ Désactivation de l'alarme de température ou de porte
- ⑪ Ecran avec affichage de la température et symboles (symboles visibles uniquement en mode réglage ; explication des symboles voir tableau)



## Explication des symboles

Symbole	Signification	Fonction
	Verrouillage	Protection contre la mise hors tension involontaire et ce avant le réglage des paramètres.
	Signaux sonores	Possibilités de sélection pour le bip des touches et l'alarme de porte
	Miele@home	Visible seulement si la clé de communication Miele@home est installée et connectée
	Mode expo (uniquement visible en cas d'activation du mode expo)	Désactivation du mode expo
	Luminosité de l'afficheur	Réglage de la luminosité de l'afficheur
	Filtres Active AirClean	S'allume lorsque le filtre doit être remplacé
	Raccordement au réseau électrique (visible uniquement lorsque l'armoire à vin est hors tension ou en cas de panne de courant)	Confirme que l'armoire à vin est raccordée au réseau électrique lorsqu'elle est hors tension ; clignote en cas de panne de courant
	Alarme (visible uniquement en cas d'alarme de porte ou de température)	S'allume en cas d'alarme de porte, clignote en cas d'alarme de température, de panne de courant et d'autres messages d'erreur

## Description de l'appareil



- ① Baguette d'éclairage  
(dans les trois zones de mise en température des vins)
- ② Présentoir de bouteilles (Selector)\*
- ③ Filtre Active AirClean  
(dans les trois zones de mise en température des vins)
- ④ Clayettes en bois avec réglettes d'identification (cadres flexibles avec carte mémo)
- ⑤ Commande de la zone de température supérieure, intermédiaire et inférieure
- ⑥ Plaques isolantes assurant la séparation thermique des zones de température sur lesquelles reposent des clayettes de décantation\*
- ⑦ Porte-verres\*
- ⑧ Porte-bouteilles (ConvinoBox) auquel est accrochée une boîte d'accessoires
- ⑨ Baguettes d'isolation pour la séparation thermique des zones de mise en température
- ⑩ Porte en verre de sécurité résistant aux UV
- ⑪ Caillebotis déco\*
- ⑫ Poignée intégrée

**\* Le set sommelier est composé de :**

Deux présentoirs de bouteilles supplémentaires, trois clayettes en bois (deux clayettes de décantation, un caillebotis déco), deux baguettes pour les clayettes de décantation, un porte-verre, un porte-bouteilles, une boîte d'accessoires et quatre caches pour les rails coulissants.

# Accessoires

---

## Accessoires fournis

### Filtres Active AirClean

Les filtres Active AirClean situés dans la paroi arrière assurent une circulation d'air optimale et, par conséquent, une excellente qualité de l'air à l'intérieur de la cave à vin.

### Crayon pour réglette

Utiliser le crayon fourni pour écrire sur les réglettes magnétiques des clayettes. Les types de vins entreposés sont ainsi parfaitement visibles.

## Accessoires en option

Conçus spécialement pour l'appareil, des accessoires et des produits de nettoyage et d'entretien sont disponibles dans la gamme de produits Miele.

### Filtres Active AirClean

Description voir chapitre "Accessoires fournis".

### Chiffon microfibre multi-usage

Le chiffon microfibre permet d'éliminer facilement traces de doigts et salissures légères sur les façades en inox, bandeaux de commande, fenêtres, meubles, vitres de voiture, etc.

### Entretien de l'inox

À chaque utilisation, le **produit d'entretien pour l'inox** forme un film de protection contre l'eau et les salissures. Il élimine les traces d'eau et de doigts et autres taches, et permet d'obtenir une surface homogène et brillante.

Vous pouvez commander des accessoires en option sur la boutique en ligne [shop.miele.be](http://shop.miele.be) ou adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente Miele (voir fin du mode d'emploi).

# Mise en marche et arrêt de la cave à vin

## Avant la première utilisation

### Emballages de transport

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur.

### Film de protection

La surface en inox est pourvue d'un film de protection destiné à la protéger pendant le transport.

- Ne retirer le film de protection qu'après avoir placé la cave à vin à l'emplacement définitif. Commencer par le coin supérieur droit.

### Nettoyer l'appareil frigorifique

Respecter les instructions correspondantes mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien".

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires.

## Utiliser l'armoire à vin

Pour le fonctionnement de l'armoire à vin, il suffit d'effleurer les touches avec le doigt.

Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip si vous le souhaitez (voir "Autres réglages – Signalisation sonore 🎵").

### Enclencher la cave à vin

Dès que la cave à vin est raccordée au réseau électrique, le symbole du branchement électrique s'affiche au bout de quelques instants ⚡.



- Effleurez la touche marche/arrêt.


Le symbole de raccordement au réseau ⚡ s'éteint et la cave à vin commence à refroidir.



Le rétroéclairage jaune de la zone de mise en température réglée s'allume, et à l'écran apparaît la température de la zone de mise en température sélectionnée.

Lors de la première mise en service, les touches sensibles des zones de mise en température et le symbole d'alarme ⚠ clignotent, jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

# Mise en marche et arrêt de la cave à vin

Dès que les différentes températures sont atteintes, la touche sensitive de la zone de mise à température reste allumée en continu et le symbole d'alarme  s'éteint.

L'éclairage intérieur s'allume lorsque la porte est ouverte.

## Effectuer les réglages

Vous pouvez effectuer des réglages individuels pour chaque zone de mise à température.

- Appuyez sur la touche de la zone dans laquelle vous souhaitez effectuer des réglages.

La touche sélectionnée est rétroéclairée en jaune. Vous pouvez désormais :


- régler la température,
- activer la fonction DynaCool.

**Remarque :** Des informations supplémentaires sont disponibles dans les chapitres correspondants.


Si une autre zone de mise à température est sélectionnée, les réglages de la zone de mise à température sélectionnée auparavant restent valides.

## Désactiver la cave à vin



- Effleurer la touche marche/arrêt.  
Si ce n'est pas possible, c'est que le verrouillage  est activé !

Les touches des trois zones de mise en température s'éteignent sur le bandeau de commande.

Sur l'écran, l'indication de température et le symbole du raccordement au réseau électrique  s'éteignent.

L'éclairage intérieur s'éteint et la réfrigération s'arrête.

## En cas d'absence prolongée

Si la cave à vin n'est pas utilisée pendant une période prolongée :

- Eteignez la cave à vin.
- Débranchez la fiche de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Nettoyez la cave à vin.
- Laissez la cave à vin ouverte pour assurer une aération suffisante et éviter les mauvaises odeurs.

En cas d'arrêt prolongé de la cave à vin, de la moisissure risque de se former si la porte de l'appareil reste fermée et si l'appareil n'a pas été nettoyé.

Nettoyez impérativement la cave à vin.

Certains réglage ne peuvent être exécutés sur la cave à vin qu'en mode réglage.

En mode réglage, l'alarme de la porte est automatiquement désactivée.

### Verrouillage


Le verrouillage permet de protéger la cave à vin contre :

- toute mise hors tension intempestive,
- toute modification inopinée de la température,
- toute sélection intempestive de la fonction DynaCool,
- toute activation intempestive de l'éclairage des présentoirs.

### Activation et désactivation du verrouillage




- effleurez la touche des réglages.

Tous les symboles sélectionnables apparaissent dans l'afficheur, et le symbole  clignote.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.


Dans l'afficheur, le dernier réglage sélectionné clignote, et le symbole  est affiché.



- Effleurez la touche  $\wedge$  ou  $\vee$  pour indiquer si vous souhaitez que le verrouillage soit ou non activé.  
 $\vee$  : le verrouillage est désactivé  
 $\wedge$  : le verrouillage est activé.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le réglage sélectionné est mémorisé. Le symbole  clignote.



- Effleurez la touche des réglages pour quitter le mode Réglage. Dans le cas contraire, le système électronique quitte automatiquement le mode Réglage après une minute environ.

Lorsque le verrouillage est activé,  s'allume dans l'afficheur.

## Autres réglages

### Signaux sonores 🎵

La cave à vin est dotée de signaux sonores, comme le bip des touches et l'alarme de porte et de température.

Le bip des touches et l'alarme de la porte peuvent être activés ou désactivés, l'alarme de température, par contre, ne peut pas être désactivée.

Quatre réglages sont disponibles. Le choix 3 est réglé en usine, c'est-à-dire que le bip des touches et l'alarme de la porte sont activés.

### Activation et désactivation de la signalisation sonore



- Effleurez la touche des réglages.

Tous les symboles disponibles s'affichent à l'écran et le symbole 🗄️ clignote.



- Effleurez les touches de réglage de la température (^ ou v), jusqu'à ce que le symbole 🎵 clignote à l'écran.



- Effleurez la touche OK pour confirmer la sélection.

Le dernier réglage sélectionné clignote, et le symbole 🎵 est affiché à l'écran.



- Appuyez sur les touches ^ ou v pour choisir une des options suivantes :
  - 0 : signal sonore touches désactivé ; alarme de porte désactivée
  - 1 : signal sonore touches désactivé ; alarme de porte activée (au bout de 4 minutes)
  - 2 : signal sonore touches désactivé ; alarme de porte activée (au bout de 2 minutes)
  - 3 : signal sonore touches activé ; alarme de porte activée (au bout de 2 minutes).



- Effleurez la touche OK pour confirmer la sélection.

Le réglage sélectionné est enregistré, le symbole 🎵 clignote.



- Pour quitter le mode "Réglages", effleurez la touche correspondante. Sans action de votre part, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'une minute environ.



### Luminosité de l'afficheur ☼


Vous pouvez adapter la luminosité de l'afficheur aux conditions lumineuses de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Vous pouvez modifier la luminosité de l'afficheur par incréments, de 1 à 3. Le choix 3 est réglé en usine (luminosité maximale).


### Modification de la luminosité de l'afficheur



- effleurez la touche des réglages.


Tous les symboles sélectionnables apparaissent dans l'afficheur, et le symbole  clignote.



- Effleurez les touches de réglage de la température ( $\wedge$  ou  $\vee$ ), jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'afficheur.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.


Dans l'afficheur, le dernier réglage sélectionné clignote, et le symbole  est affiché.



- En effleurant les touches  $\wedge$  ou  $\vee$  vous pouvez modifier la luminosité de l'afficheur :  
1 : luminosité minimale  
2 : luminosité moyenne  
3 : luminosité maximale.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le réglage sélectionné est mémorisé. Le symbole  clignote.



- Effleurez la touche des réglages pour quitter le mode Réglage. Dans le cas contraire, le système électronique quitte automatiquement le mode Réglage après une minute environ.

# Température et qualité d'air optimales

Les vins vieillissent plus ou moins bien en fonction des conditions ambiantes. Par conséquent, la température et la qualité de l'air sont deux paramètres essentiels à la bonne conservation du vin.

Avec une température constante adaptée au vin, un taux d'humidité légèrement plus élevé et l'absence d'odeurs, les conditions de stockage de cette cave à vin sont optimales.

Elle garantit en outre (contrairement au réfrigérateur) très peu de vibrations afin de ne pas entraver le processus de maturation du vin.

## Température optimale

Les vins peuvent être stockés entre 6 et 18 °C. Pour conserver des vins rouges avec des vins blancs, la température doit se situer entre 12 et 14 °C. Elle convient tant aux vins blancs qu'aux vins rouges. Les vins rouges doivent être sortis et ouverts au moins deux heures avant d'être bus pour que le vin soit suffisamment oxygéné et que l'arôme puisse se développer.

Si la température de stockage est trop élevée (supérieure à 22 °C), le vin vieillira trop rapidement et ses arômes ne pourront pas se développer convenablement. Par contre, si la température de stockage est trop basse (inférieure à 5 °C), le vin ne pourra pas vieillir de façon optimale.

Le vin se dilate avec la chaleur et se rétracte avec le froid. Les variations de température stressent le vin et peuvent

interrompre le vieillissement. C'est pourquoi il est primordial de garantir une température pratiquement stable.

Typologie des vins	Température de dégustation conseillée*
Vins rouges, légers et fruités :	+14 °C à +16 °C
Vins rouges lourds :	+18 °C
Vins rosés :	+8 °C à +10 °C
Vins blancs fins et aromatiques :	+8 °C à +12 °C
Vins blancs lourds ou moelleux :	+12 °C à +14 °C
Champagnes, vins mousseux, prosecco :	+6 °C à +10 °C

\* Le vin ayant tendance à se réchauffer une fois servi, nous recommandons de le conserver à 1 ou 2 °C de moins que la température de dégustation conseillée.

**Remarque :** les vins rouges corsés devraient être ouverts 2 à 3 heures avant dégustation pour avoir le temps d'absorber l'oxygène ambiant et pouvoir ainsi libérer leurs arômes.

# Température et qualité d'air optimales

## Dispositif de sécurité en cas de faible température ambiante

Pour que le vin soit protégé des températures trop faibles, un thermostat de sécurité permet d'éviter que la température ne baisse de trop à l'intérieur de la cave à vin. Si la température ambiante devait exceptionnellement être inférieure à la normale, un chauffage se mettrait automatiquement en route afin de maintenir une température constante à l'intérieur de la cave à vin. Si la température ambiante continue à chuter, la cave à vin finit par se désactiver d'elle-même.

## Plaques isolantes assurant la séparation thermique

La cave à vin est équipée de deux plaques isolantes fixes qui séparent l'espace intérieur en trois zones de mise en température. Il est ainsi possible de stocker simultanément jusqu'à trois sortes de vin différents, par ex. du vin rouge, du vin blanc et du champagne. Les baguettes d'isolation à l'intérieur de la porte vitrée permettent d'éviter les transferts de température entre les différentes zones.

## Réglage de la température

Les températures des différentes zones peuvent être réglées indépendamment les unes des autres.

- Effleurer la touche correspondant à la zone de mise en température à modifier, pour qu'elle s'allume sur fond jaune.

La température actuelle de la zone de mise en température sélectionnée s'affiche.

- Pour régler la température, utilisez les deux touches situées sous l'écran.

En effleurant la touche



- la température diminue,



- la température augmente.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre sélection

**ou**

- attendez environ 5 secondes après le dernier effleurement d'une touche.

Pendant le réglage de la température, la valeur de température clignote.

# Température et qualité d'air optimales

---

En effleurant les touches, les modifications suivantes peuvent être observées au niveau de l'écran :

- Effleurez la première fois :  
la **dernière valeur de température réglée** clignote.
- À chaque effleurement supplémentaire :  
la température augmente ou diminue de 1 °C.
- Mettez le doigt sur la touche :  
la valeur de température change de façon continue.

Après avoir atteint la valeur température minimale ou maximale, un signal sonore retentit (si le bip des touches est activé).

Environ 5 secondes après le dernier effleurement de touche, l'écran affiche automatiquement la température **réelle** qui règne dans la zone de mise en température.

Si la température a été modifiée, un certain temps est nécessaire avant d'atteindre la température souhaitée.

L'affichage de température sur l'écran indique toujours la température **réelle**.

## Valeurs de réglage possibles pour la température

Les trois zones de mise en température peuvent être réglées entre 5 °C et 20 °C.

## Températures affichées


En mode normal, l'écran affiche la température réelle de la zone de mise en température respective.

Si la température d'une zone ne se situe pas dans la plage autorisée, l'écran n'affiche que des traits.

Selon la température ambiante et le réglage, plusieurs heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température souhaitée et l'afficher de manière permanente.

## Qualité et humidité de l'air

L'humidité de l'air est trop faible pour du vin dans un réfrigérateur classique, c'est pourquoi le réfrigérateur n'est pas adapté au stockage du vin. Il est très important pour le stockage du vin d'avoir une humidité de l'air importante, afin que le bouchon reste humide à l'extérieur. Le bouchon sèche par l'extérieur lorsque l'humidité de l'air est faible et ne ferme plus la bouteille de manière hermétiquement. Les bouteilles de vin doivent également être entreposées horizontalement pour que le vin maintienne le bouchon humide de l'intérieur. Si de l'air pénètre dans la bouteille, le vin s'oxyde et ne pourra plus être consommé !

 Risque de dommages dû à une humidification supplémentaire.

L'humidité de l'air augmente et génère de la condensation à l'intérieur de l'armoire à vin. L'eau de condensation peut endommager l'armoire à vin, telle que corrosion, entre autres. Ne **pas** humidifier davantage l'atmosphère à l'intérieur de l'armoire à vin en y déposant, par exemple, un bol d'eau.

## Utiliser la fonction DynaCool (humidité de l'air constante)

La fonction DynaCool permet d'augmenter le taux d'humidité relatif dans l'armoire à vin. En même temps, l'humidité de l'air et la température sont uniformément réparties de l'armoire à vin de façon à ce que tous les vins soient stockés dans les mêmes conditions.

Ainsi à l'intérieur, un climat est créé en permanence, ce qui correspond à celui d'une cave à vin.

## Activer la fonction DynaCool

Si vous souhaitez utiliser l'appareil pour un entreposage à long terme de votre vin, nous vous conseillons d'activer la fonction DynaCool.



- Effleurez la touche d'activation/désactivation de la fonction DynaCool pour qu'elle soit allumée en jaune.

Même si le système DynaCool n'est pas activé, l'armoire à vin met les ventilateurs automatiquement en marche dès que le refroidissement s'enclenche. Ceci permet de maintenir un climat optimal pour le vin.

Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, les ventilateurs s'arrêtent automatiquement pendant un certain temps !

# Température et qualité d'air optimales

---

## Désactiver la fonction DynaCool

Étant donné que la consommation d'énergie augmente et que le fonctionnement de l'armoire à vin est quelque peu plus bruyant lorsque la fonction DynaCool est activée, vous pouvez désactiver cette fonction quand vous n'en avez pas besoin.



- Effleurez la touche d'activation/désactivation de la fonction DynaCool pour qu'elle ne soit plus allumée en jaune.

## Renouvellement de l'air par les filtres Active AirClean

Les filtres Active AirClean garantissent une excellente qualité de l'air grâce au renouvellement optimal de l'air.

L'air frais extérieur pénètre dans la cave à vin par les filtres Active AirClean. Cet air est ensuite réparti de manière homogène par les ventilateurs (fonction DynaCool).


Le filtrage de l'air extérieur par les filtres Active AirClean garantit que l'air qui pénètre à l'intérieur de la cave à vin est pur, sans poussière ni odeurs. Le vin est ainsi protégé contre d'éventuelles transmissions d'odeurs, celles-ci pouvant être transférées au vin par le bouchon.

Les filtres Active AirClean doivent être remplacés régulièrement, un message s'affiche sur l'écran 🌐 pour le rappeler (voir "Filtres Active AirClean").

# Alarme de température et de porte


La cave à vin est équipée d'un système d'alarme qui empêche que la température n'augmente ou ne chute sans que vous vous en rendiez compte, ce qui pourrait avoir des conséquences néfastes pour le vin.

## Alarme de température

Si la température augmente ou baisse d'une certaine valeur dans l'une des zones de mise à température, la touche sensitive de la zone de mise à température concernée clignote sur le bandeau de commande en même temps que le symbole d'alarme  sur l'écran d'affichage. En outre, un signal sonore retentit.

Le signal sonore et visuel se déclenche entre autres dans les cas suivants :

- si vous allumez l'appareil mais que la température dans l'appareil s'écarte trop de la température programmée,
- lorsque trop d'air chaud pénètre à l'intérieur de l'appareil lors du tri ou du retrait de bouteilles de vin,
- si vous déposez un grand nombre de bouteilles de vin,
- après une panne de courant,
- lorsque la cave à vin rencontre une anomalie.


Dès que l'état critique est passé, le signal sonore s'arrête et le symbole d'alarme  s'éteint. La touche sensitive de la zone de mise à température concernée est à nouveau allumée en permanence.

## Désactiver l'alarme de température prématurément

Si le signal sonore dérange, il peut être désactivé prématurément à la main.




- Effleurer le bouton de l'alarme de température pour la désactiver.


Le signal d'alarme sonore s'éteint. La zone de mise en température correspondante du bandeau de commande et le symbole d'alarme  continuent à clignoter jusqu'à la fin de l'état d'alarme.


# Alarme de température et de porte

---

## Alarme de la porte

Un signal sonore retentit si la porte de l'appareil reste ouverte plus de deux minutes. Les touches sensibles des zones de mise en température clignotent sur le bandeau de commande. Le symbole d'alarme  s'allume à l'écran.

L'alarme cesse de sonner dès que l'on referme la porte. Les touches sensibles des zones de mise en température ainsi que le symbole d'alarme  s'éteignent et le signal d'alarme s'arrête.

Si aucun signal sonore ne retentit alors que l'alarme de porte est activée, cela signifie que le signal d'alarme a été désactivé dans le mode de réglage (voir chapitre "Autres réglages", section "Signalisation sonore ").


## Désactivation prématurée de l'alarme de porte

Si le signal sonore vous dérange, vous pouvez le désactiver manuellement.



- Appuyez sur la touche de l'alarme de porte pour la désactiver.

Le signal sonore s'éteint.

Les touches sensibles des zones de mise en température clignotent et le symbole d'alarme  continue à briller jusqu'à ce que la porte soit refermée.



# Éclairage de présentation

Si les bouteilles de vin doivent rester visibles même lorsque la porte de la cave à vin est fermée, l'éclairage intérieur peut être réglé pour qu'il reste actif lorsque la porte est fermée.

Chaque zone de température est dotée d'une rampe d'éclairage afin de bien éclairer toutes les zones.

L'utilisation de LED dans les réglettes d'éclairage permet d'exclure toute altération du vin due au chauffage ou aux UV.

## Activer et désactiver l'éclairage de présentation



- Effleurez la touche d'activation/désactivation de l'éclairage de présentation pour qu'elle soit allumée en jaune.

L'éclairage intérieur est alors activé, même lorsque la porte de l'armoire à vin est fermée.

### Pour désactiver l'éclairage de présentation,

- Effleurez la touche d'activation/désactivation de la fonction d'éclairage de présentation pour qu'elle ne soit plus allumée en jaune.

L'éclairage intérieur est alors désactivé lorsque la porte de l'armoire à vin est fermée.

## Modifier la luminosité de l'éclairage de présentation

Vous pouvez moduler la luminosité de l'éclairage de présentation.



- Effleurez la touche d'activation/désactivation de l'éclairage de présentation pour qu'elle soit allumée en jaune.
- Maintenez la touche sensible de l'éclairage de présentation enfoncée pendant quatre secondes environ jusqu'à ce que *l* clignote (au bout de deux secondes, *h* se met à clignoter).
- Modifiez la luminosité de l'éclairage à l'aide des touches de réglage de la température ( $\nabla$  et  $\wedge$ ). Gardez les touches appuyées. Le réglage s'effectue automatiquement et sans étape intermédiaire. L'intensité de l'éclairage ne varie pas à l'écran.

En effleurant la touche,



- l'éclairage baisse en intensité



- l'éclairage augmente en intensité.

# Éclairage de présentation



- Pour valider le réglage sélectionné, appuyez sur OK.

L'intensité de l'éclairage que vous venez de sélectionner, sera enregistrée. La température s'affiche de nouveau à l'écran.

Dès que la porte de l'appareil est fermée, l'éclairage de présentation s'allume à l'intensité réglée. Dès que la porte est ouverte, l'éclairage intérieur normal se rallume.

## Réglage de la durée de l'éclairage de présentation

La durée de l'éclairage de présentation est réglée sur 30 minutes.

Cette durée peut être augmentée à 30, 60 ou 90 minutes ou réglée sur 00 (infini). L'intensité de l'éclairage de présentation est désormais conforme aux souhaits de l'utilisateur.

- Ouvrir la porte de l'appareil.



- Effleurer la touche de mise en marche/arrêt de la fonction d'éclairage de présentation pour qu'elle s'allume sur fond jaune.
- Effleurer à nouveau la touche d'éclairage de présentation jusqu'à ce que *h* clignote (pendant environ deux secondes).

- Régler la durée de l'éclairage à l'aide des touches de réglage de la température (∨ et ∧).  
Les durées (en minutes) clignent.

En effleurant la touche



- la durée d'éclairage est réduite de 30 minutes,




- la durée d'éclairage est augmentée de 30 minutes.



- Effleurer la touche OK pour confirmer le réglage.

La durée de l'éclairage est enregistrée. L'écran affiche à nouveau la température.

La durée d'éclairage réglée recommence à chaque ouverture et fermeture de la porte de la cave à vin.

 Risque de blessure dû à l'éclairage à LED.

Cet éclairage correspond au groupe de risque RG 2. Si le cache est défectueux, cela peut provoquer des blessures oculaires.

Si le cache de la lampe est défectueux, ne regardez pas directement dans l'éclairage de près avec des instruments optiques (une loupe ou un objet similaire).

## Stockage des bouteilles

---

Les vibrations et les déplacements se répercutent négativement sur le processus de vieillissement du vin et peuvent altérer son goût.


Pour garantir le stockage idéal des autres bouteilles après en avoir retiré une, essayez d'entreposer les types de vin similaires sur les mêmes clayettes dans la mesure du possible. Par ailleurs, il est déconseillé d'empiler les bouteilles sur une même clayette.

Dans l'absolu, entreposez toujours les bouteilles de vin horizontalement, de façon à maintenir la partie intérieure du bouchon en liège humide et d'empêcher toute pénétration d'air dans la bouteille.

 Risque de blessure en cas de chute de bouteilles de vin.

Certaines bouteilles peuvent être coincées sur les clayettes en bois situées au-dessus et chuter de l'armoire à vin lorsque vous tirez sur les clayettes.

Retirez toujours doucement, et avec attention, les clayettes en bois.

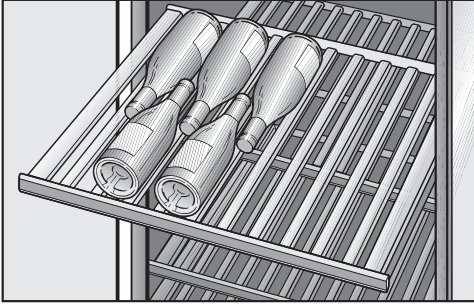
 Risque de dommages et de blessures dû au verre brisé..

Si des clayettes ou des bouteilles dépassent à l'avant, vous risquez d'endommager la porte en verre en la fermant.

Assurez-vous que les clayettes et les bouteilles ne fassent pas obstacle à la fermeture de porte !

N'obstruez pas les fentes de ventilation et d'aération sur la paroi arrière – c'est essentiel pour la puissance frigorifique !

## Clayettes en bois



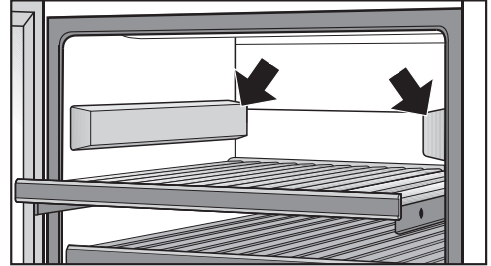
Les clayettes en bois posées sur des rails coulissants sont amovibles afin de faciliter le rangement et le retrait du vin. Deux clayettes sont posées sur des tiroirs entièrement télescopiques dans les zones de mise en température intermédiaire et inférieure (les deuxième et troisième clayettes en partant du haut), rendant le chargement et le prélèvement des bouteilles plus confortables. Les autres clayettes disposent d'un tiroir partiel.

Attention, seules les clayettes en bois courtes sont adaptées aux rails coulissants supérieurs des trois zones de températures.

## Déplacement des clayettes

Les clayettes peuvent être retirées puis remises en place selon les besoins.

- Tirer la clayette vers l'avant jusqu'à la butée puis la soulever et la retirer des rails coulissants. Tenir la clayette par son cadre.

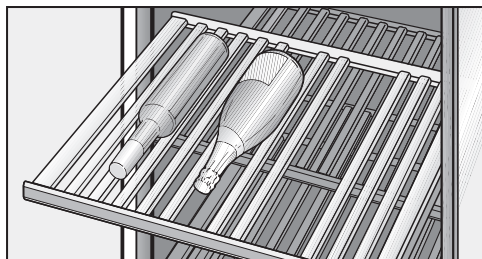


- Si la place disponible est insuffisante (par ex. pour monter un présentoir de bouteilles), couvrir des deux côtés les rails télescopiques supérieurs dégagés à l'aide des caches fournis. Le côté le plus épais du cache doit se trouver vers l'avant. Les caches sont fixés magnétiquement.
- Pour remettre la clayette en place, sortir les rails de guidage puis glisser la clayette dans ces derniers jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. La baguette magnétique est orientée vers l'avant.

# Stockage des bouteilles

## Adaptation des clayettes en bois

Les différentes tiges des clayettes en bois peuvent être réglées individuellement pour les adapter à la taille correspondante des bouteilles. Chaque bouteille bénéficie ainsi d'un maintien assuré.



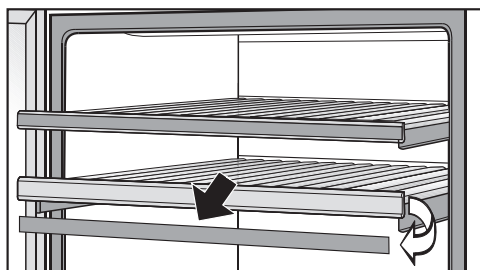
- Pour déplacer ou retirer une baguette de la clayette, tirez cette baguette vers le haut. Chaque bouteille de vin bénéficie ainsi de conditions de stockage optimales.

Les tiges des clayettes de décantation et du caillebotis déco du set sommier ne peuvent pas être déplacées.

## Identifier les bouteilles

Pour avoir un bon aperçu des types de vins stockés, vous pouvez étiqueter les bandeaux magnétiques des clayettes, revêtus de peinture tableau.

Pour cela, utilisez la craie fournie. Vous pouvez étiqueter le bandeau magnétique ou bien le retirer de la clayette :



- Saisissez le bandeau magnétique par les côtés puis tirez légèrement dessus afin qu'elle se détache de la clayette en bois. Les bandeaux magnétiques sont fixés à la clayette par des aimants.
- Pour effacer des étiquettes indésirables, utilisez un chiffon humide.

⚠ Risque de dommages dû à un produit de nettoyage inadapté.

Le revêtement pour tableau peut être endommagé en cas de nettoyage des bandeaux magnétiques avec un produit de nettoyage.

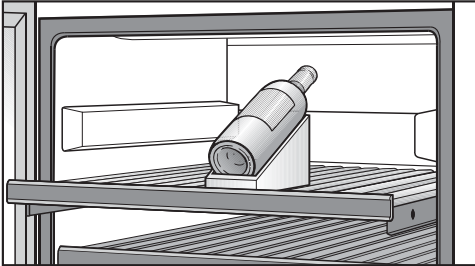
Nettoyez les bandeaux magnétiques uniquement à l'eau claire.

- Identifiez la bande magnétique avec le stylo à craie fourni et fixez-la à nouveau sur le devant de la clayette.

## Présentoir à bouteilles

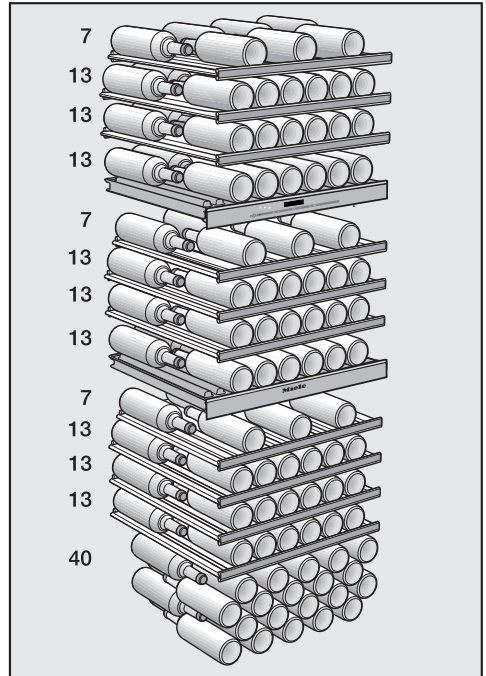
Le présentoir permet de mettre en valeur certaines bouteilles, de sorte que l'étiquette du vin soit visible même si la porte est fermée.

Pour monter le présentoir, retirer la clayette située juste au-dessus :



- Retirer la clayette puis poser les deux caches de protection sur les rails de guidage.
- Placer le présentoir tout à l'avant de la clayette souhaitée puis poser la bouteille sur le présentoir.
- Pour mettre la bouteille en valeur, l'éclairage de présentation peut aussi être allumé (cf. "Eclairage de présentation").

## Capacité de stockage maximale



178 bouteilles maximum (0,75 l ; forme : vins de Bordeaux) peuvent être stockées dans la cave à vin : 46 dans la zone supérieure, 46 au centre et 86 dans la zone inférieure.

Le nombre de 178 bouteilles ne peut être atteint qu'en utilisant toutes les clayettes en bois.

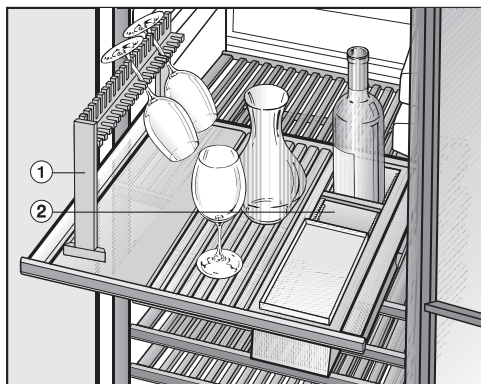
Sauf les clayettes de décantation, un entreposage col à col étant déconseillé, ainsi que le caillebotis déco tout en bas de la cave à vin.

Chaque clayette ne doit être chargée que de 35 kg maximum.  
Éviter de superposer les bouteilles sur les clayettes.

# Set sommelier

## Installation du set sommelier

Le set sommelier permet de préparer les vins à la dégustation dans la cave à vin. Les verres à vin et les accessoires peuvent y être conservés, le vin décanter et les bouteilles ouvertes déposées.

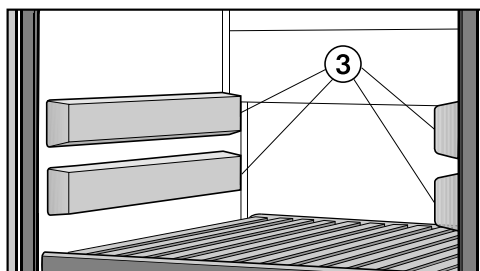


Le porte-verre ① et le porte-bouteilles avec le coffret d'accessoires ② peuvent être installés dans la zone de mise en température intermédiaire ou inférieure. L'essentiel est de choisir une clayette avec tiroir entièrement télescopique (les deuxième et troisième clayettes des zones de mise en température intermédiaire et inférieure sont entièrement rétractables).

Retirer les deux clayettes en bois situées au-dessus :

- Tirer la clayette vers l'avant jusqu'à la butée puis la soulever et la retirer des rails coulissants. Tenir la clayette par son cadre.

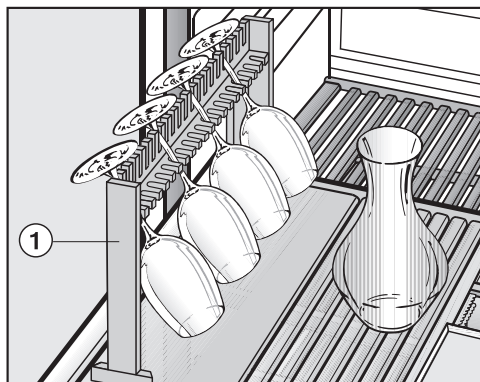
## Mettre les caches des rails en place



- Placer les quatre caches ③ joints sur les rails coulissants dégagés. Le côté plus épais du cache doit être orienté vers l'avant.

## Mise en place du porte-verres

Le porte-verres permet de ranger ou de refroidir les verres à vin au préalable.



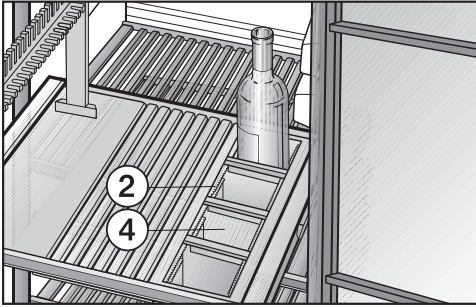
- Pour mettre le porte-verres ① en place, retirer le nombre de tiges nécessaire sur la clayette pour y déposer le porte-verres ①.

La carafe à décanter peut être placée et conservée au milieu de la clayette.



## Mise en place du porte-bouteilles

Le porte-bouteilles ② permet de conserver les bouteilles de vin ouvertes.

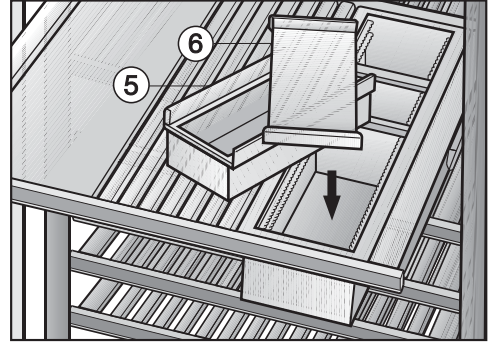


- Retirer le nombre de tiges nécessaire sur la clayette pour y déposer le porte-bouteilles ②.
- Dans le porte-bouteilles, adapter les tiges de séparation ④ à la taille des bouteilles de vin de manière à maintenir ces dernières sans qu'elles ne s'entrechoquent.

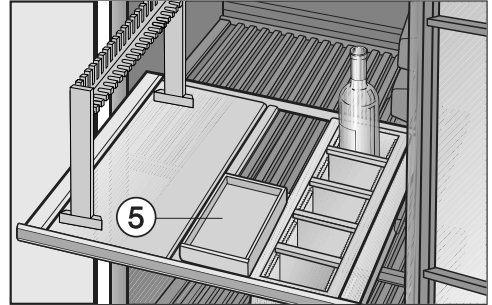
**Remarque :** Si la bouteille est entamée, il est recommandé d'en extraire l'oxygène pour éviter que le vin ne perde son arôme et son goût, et ne s'abîme plus rapidement. Des dispositifs spéciaux (par ex. un bouchon à pompe) aspirent l'air en créant un vide.

## Montage du coffret d'accessoires

Des accessoires tel que le tire-bouchon, le coupe-capsule ou le crayon pour réglette, peuvent être rangés dans le coffret correspondant.



- Accrocher le coffret ⑤ sur le porte-bouteilles, et le fermer si nécessaire avec le couvercle ⑥.



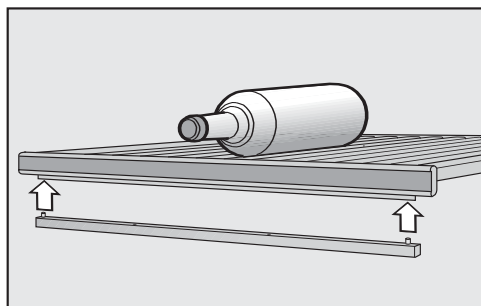
- Le coffret d'accessoires ⑤ peut aussi être accroché au milieu de la clayette. Pour cela, retirer les barres correspondantes et insérer le coffret pour qu'il repose des deux côtés sur les barres. Ce système permet de disposer de plus de place pour poser d'autres bouteilles dans le porte-bouteilles.

# Set sommelier

## Assemblage des clayettes de décantation

Avant d'ouvrir une bouteille de vin, il est recommandé de la poser pendant quelques jours sur la clayette de décantation. Comme la clayette est légèrement inclinée, le fond de la bouteille est plus bas que son col, de sorte que les sédiments se déposent dans le fond. En versant le vin avec précaution, ces dépôts restent ainsi dans la bouteille.

Les deux clayettes et baguettes à fixer, livrées avec le set sommelier, peuvent être assemblées pour former une clayette de décantation.



- Insérer la baguette par le dessous en introduisant les chevilles dans les trous de la clayette.

La baguette peut être fixée à l'avant ou à l'arrière de la clayette. Dans le premier cas, elle s'incline légèrement vers l'arrière. Poser alors les bouteilles en orientant le fond vers l'arrière (voir illustration). Dans le second cas, la clayette s'incline légèrement vers l'avant. Le fond des bouteilles doit alors être orienté vers l'avant.

- Placer toujours la clayette de décantation au-dessus d'une plaque isolante (voir "Description de la cave à vin") pour qu'elle s'enclenche à l'ar-

rière. Si la clayette de décantation est placée sous le coffret d'accessoires, retirer d'abord jusqu'à la butée la clayette située au-dessus.

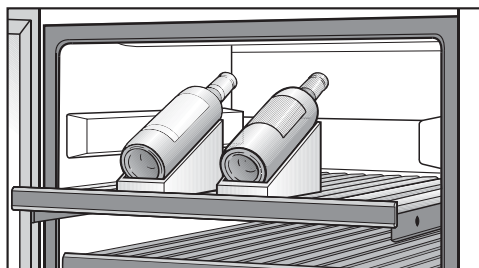
- Poser les bouteilles de vin sur la clayette en inclinant le fond vers le bas pour que les sédiments se déposent dans le fond de la bouteille.

**Remarque :** Les clayettes de décantation ne permettent pas d'atteindre la capacité de stockage maximale. Il faut donc retirer les baguettes situées sous les clayettes de décantation et remettre les clayettes en place. Comme la clayette n'est plus inclinée, les bouteilles peuvent être rangées "col à col".

## Montage du caillebotis déco

- Monter le caillebotis déco tout en bas dans la cave à vin (voir "Description de l'appareil").

## Présentoirs à bouteilles supplémentaires




Pour garantir la présentation appropriée des vins, le set sommelier est fourni avec deux présentoirs supplémentaires (voir "Stockage des bouteilles de vin – présentoirs").

La cave à vin se dégivre automatiquement.

## Nettoyage et entretien

Veuillez vous assurer que l'eau ne pénètre pas dans les composants électroniques ni dans l'éclairage.

 Risque d'endommagement en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur du nettoyeur vapeur peut endommager les plastiques et les composants électriques.

N'utilisez en aucun cas un nettoyeur vapeur pour nettoyer l'armoire à vin.

La plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'armoire à vin, ne doit pas être enlevée. C'est nécessaire en cas d'une panne !

### Conseils concernant les détergents

Pour ne pas endommager les surfaces en les nettoyant, ne **pas** utiliser de :

- détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure
- détergents à effet détartrant
- détergents abrasifs (par ex. poudre et crème à récurer, pierres de nettoyage)
- détergents contenant des solvants
- détergents pour inox
- détergents pour lave-vaisselle
- décapants pour four en bombe
- produits pour vitres (sauf pour la vitre de la porte de l'appareil)
- éponges et brosses abrasives (par ex. : éponges à récurer)
- gomme de nettoyage
- racloirs métalliques tranchants.

À l'intérieur de la cave à vin, utilisez exclusivement des détergents et produits d'entretien sans danger pour les aliments.

Pour le nettoyage, nous vous conseillons l'utilisation d'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle.

## Avant de nettoyer la cave à vin

- Eteignez la cave à vin.
- Sortez les bouteilles de la cave à vin et entreposez-les dans un endroit frais.
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.
- Avant de nettoyer les clayettes en bois, retirez les ardoises magnétiques.

## Espace intérieur, accessoires, parois extérieures, porte

Nettoyer la cave à vin au moins une fois par mois.

Ne pas laisser les salissures sécher, les nettoyer le plus rapidement possible.

- Pour nettoyer et entretenir les surfaces en inox à l'intérieur et à l'extérieur de la cave à vin, utiliser le détergent spécial inox de Miele (disponible auprès du service après-vente Miele). Ce produit contient des substances protectrices. Contrairement aux autres détergents pour l'inox, il présente l'avantage d'être exempt de tout agent polissant. Il nettoie en douceur et dépose à chaque application un film de protection contre l'eau et les salissures.
- **Après chaque nettoyage**, appliquer impérativement le détergent spécial inox de Miele sur les surfaces en inox.  
Ce produit dépose à chaque application un film de protection contre l'eau et les salissures. La surface en inox est ainsi protégée, le film empêchant qu'elle ne s'encrasse rapidement !
- Nettoyer la porte de l'appareil à l'aide d'un nettoyant pour vitres.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'eau tiède additionnée d'un peu de li-  
quide vaisselle.
- Nettoyer toutes les pièces en bois à l'aide d'un chiffon légèrement humide, les pièces ne doivent **pas** être mouillées.
- Ne **pas** utiliser de détergent sur les réglottes magnétiques situées à l'avant des clayettes, les laver de préférence à l'eau claire pour ne pas endommager leur revêtement !
- Rincer l'espace intérieur et les accessoires à l'eau claire, puis les sécher à l'aide d'un chiffon. Laisser la porte de la cave à vin ouverte pendant quelques instants.


# Nettoyage et entretien

## Nettoyer les fentes d'aération et d'évacuation

Les dépôts de poussière augmentent la consommation énergétique.

- Nettoyez régulièrement toutes les fentes d'aération et de ventilation avec un pinceau ou un aspirateur (utilisez par exemple la brosse à meubles des aspirateurs Miele).

## Nettoyer le joint de porte

 Risque de dommages dû à un nettoyage incorrect.


L'entretien du joint de porte avec des grasses ou des huiles, peuvent rendre le joint poreux.

Ne traitez jamais le joint de la porte avec des huiles ou des graisses.

- Nettoyez régulièrement le joint à l'eau claire puis séchez-le soigneusement à l'aide d'un chiffon.

## Au dos : nettoyer le compresseur et la grille métallique

Les dépôts de poussière augmentent la consommation énergétique.

 Risque de dommages dû à un nettoyage incorrect.

Les câbles ou autres composants peuvent être pliés, détachés ou endommagés.

Nettoyez le compresseur et la grille métallique avec précaution.


Le compresseur et la grille métallique situés à l'arrière de l'appareil (échangeur thermique) doivent être dépoussiérés au moins une fois par an.

## Après le nettoyage

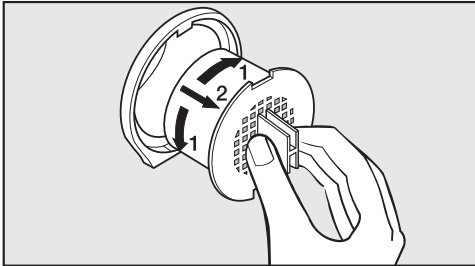
- Remettez tous les éléments en place dans la cave à vin.
- Rebranchez la cave à vin et mettez-la en marche.
- Replacez les bouteilles dans la cave à vin et fermez la porte.

L'air frais provenant de l'extérieur pénètre dans la cave à vin par les filtres Active AirClean. Avec le filtrage de l'air extérieur par les filtres Active AirClean, l'air frais qui entre dans la cave à vin est exempt de poussières et d'odeurs.

Les filtres Active AirClean doivent être remplacés au plus tard tous les 12 mois.

Dès que le message exigeant le remplacement des filtres Active AirClean  s'affiche sur l'écran, les filtres doivent être remplacés dans les trois zones de mise en température.

## Remplacer les filtres Active AirClean




- Tourner le filtre de 90 degrés vers la droite ou vers la gauche.
- Retirer le filtre.
- Placer le nouveau filtre avec la poignée en position verticale.
- Faire pivoter le filtre de 90 degrés vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

Les filtres Active AirClean sont disponibles auprès du service après-vente Miele, dans les commerces spécialisés ou sur le site Internet de Miele.


Pour confirmer le remplacement du filtre,



- effleurez la touche des réglages.


Tous les symboles disponibles s'affichent et le symbole  clignote.



- Effleurez les touches de réglage de la température (∨ ou ∧), jusqu'à ce que le symbole  clignote à l'écran.



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le 1 clignote sur l'écran (signifie : le filtre Active AirClean est installé dans la cave à vin), et le symbole  s'allume.



- Appuyez plusieurs fois sur les touches de réglage de la température (∨ ou ∧), jusqu'à ce que 2 s'affiche (signifie : le compteur est réinitialisé).

## Filtres Active AirClean

---



- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le réglage sélectionné est enregistré, le symbole 🌐 clignote.



- Effleurez la touche des réglages pour quitter le mode Réglage.


Dans le cas contraire, le système électronique quitte automatiquement le mode Réglage après une minute environ.





L'affichage 🌐 à l'écran s'éteint.



La plupart des défauts ou erreurs susceptibles de se produire quotidiennement peuvent être éliminés par l'utilisateur lui-même. Voir tableau ci-dessous. Contacter le service après-vente si la cause du défaut ou de l'erreur n'a pas pu être détectée ou éliminée.

Pour éliminer le défaut, éviter si possible d'ouvrir la porte de la cave à vin afin de limiter au maximum les pertes de froid.






 Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

Problème	Cause et solution
<p><b>La cave à vin ne refroidit pas, l'éclairage intérieur ne fonctionne pas lorsque la porte est ouverte et l'écran est éteint.</b></p>	<p>La cave à vin n'est pas branchée et l'écran affiche le symbole du raccordement au réseau électrique .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enclencher la cave à vin.</li> </ul>
	<p>La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brancher la fiche correctement dans la prise. Si la cave à vin est hors tension, le symbole de raccordement au réseau électrique  s'affiche.</li> </ul>
	<p>Le disjoncteur de l'installation électrique a sauté. La cave à vin, la tension du réseau électrique ou un autre appareil peut être défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contacter un électricien ou le service après-vente.</li> </ul>
<p><b>Le symbole  s'allume à l'écran, la cave à vin ne produit pas de froid bien que les commandes de l'appareil et l'éclairage intérieur continuent de fonctionner.</b></p>	<p>Le mode expo est activé et le symbole  s'affiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactiver le mode expo (voir chapitre "Informations pour les revendeurs - Mode expo").</li> </ul>

## En cas d'anomalie



Problème	Cause et solution
<b>Le compresseur fonctionne de plus en plus souvent et longtemps, la température à l'intérieur de la cave à vin diminue.</b>	La température réglée à l'intérieur de la cave à vin est trop faible. ■ Corriger les réglages de température.
	La porte de la cave à vin n'est pas fermée correctement. ■ Vérifier si la porte de la cave à vin se ferme correctement.
	La porte de la cave à vin a été ouverte trop souvent. ■ Ouvrir la porte uniquement si nécessaire et le moins longtemps possible.
	Vérifier si les fentes d'aération et de ventilation sont obstruées ou poussiéreuses. ■ Ne pas recouvrir les fentes d'aération, les dégager régulièrement.
	La grille métallique (échangeur thermique) à l'arrière de la cave à vin, est poussiéreuse. ■ Dépoussiérer la grille métallique.
	La température ambiante est trop élevée. ■ Garantir une température ambiante plus faible. test

## Messages affichés

Message	Cause et solution
<p><b>Le symbole d'alarme  s'affiche. Les trois touches des zones de mise en température clignotent sur le bandeau de commande. Un signal sonore retentit également.</b></p>	<p>L'alarme de la porte s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermer la porte de la cave à vin. Les trois touches des zones de mise en température et le symbole d'alarme  s'éteignent, le signal sonore s'arrête.</li> </ul>
<p><b>Le symbole d'alarme  et la touche sensitive d'une zone de mise à température clignotent à l'écran. En outre, un signal sonore retentit.</b></p>	<p>La température de la zone de mise en température correspondante est trop élevée ou trop faible par rapport à la valeur définie</p> <p>Voici quelques exemples possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La porte de l'appareil a été ouverte trop souvent.</li> <li>– Les fentes de ventilation et d'aération ont été recouvertes.</li> <li>– Il y a eu une panne de courant prolongée (coupure de courant).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remédiez à l'état d'alarme. Le symbole d'alarme  s'éteint, et la touche sensitive de la zone de mise à température du vin concernée s'allume à nouveau en permanence. Le signal sonore s'éteint.</li> </ul>
<p><b>Le message pour le remplacement des filtres Active AirClean  s'affiche.</b></p>	<p>Ce message invite à remplacer les filtres Active AirClean.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacer les filtres Active AirClean dans les trois zones de mise en température puis confirmer le changement des filtres dans le mode réglage (voir "Filtres Active AirClean").</li> </ul>
<p><b>Un trait est allumé/clignote sur l'afficheur de température.</b></p>	<p>La température ne s'affiche que si la température à l'intérieur de la cave à vin se situe dans les limites affichables.</p>
<p><b>L'affichage indique "F0" à "F3" ou "S1" à "S3".</b></p>	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

### L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Problème	Cause et solution
<b>L'éclairage intérieur LED ne fonctionne pas.</b>	<p>La cave à vin n'est pas allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Allumez la cave à vin.</li></ul> <p>Lorsque la porte de l'appareil reste ouverte, l'éclairage LED s'éteint automatiquement après environ 15 minutes pour éviter la surchauffe.</p> <p>Si ce n'est pas le cas, cela signale une anomalie technique.</p> <div data-bbox="404 496 1038 719" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessures provoqué par un choc électrique !</p><p>Sous le cache de l'ampoule se trouvent des éléments sous tension.</p><p>Seul le SAV est habilité à remplacer les ampoules de l'éclairage LED.</p></div> <div data-bbox="404 735 1038 1023" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessure par l'éclairage LED.</p><p>Cet éclairage correspond au groupe de risque RG 2. Si le cache est défectueux, cela peut provoquer des blessures oculaires.</p><p>Si le cache de la lampe est défectueux, ne fixez pas directement l'éclairage à proximité immédiate à l'aide d'instruments optiques (une loupe ou similaire).</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contactez le SAV !</li></ul>
<b>L'éclairage LED est allumé même si la porte de la cave à vin est fermée.</b>	<p>L'éclairage de présentation est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactiver l'éclairage de présentation (voir chapitre "Éclairage de présentation").</li></ul>

## Problèmes d'ordre général concernant la cave à vin

Problème	Cause et solution
<b>Aucun signal d'alarme ne retentit, alors que la porte de l'appareil est ouverte depuis un certain temps.</b>	Ceci n'est pas une anomalie. Le signal d'alarme a été désactivé en mode "Réglages" (voir chapitre "Autres réglages", section "Signalisation sonore 🎵").
<b>Impossible d'éteindre la cave à vin.</b>	Le verrouillage est activé. ■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre "Autres réglages", section "Activer/désactiver le verrouillage 🔒").
<b>Les tiges sur les clayettes en bois se déforment.</b>	Le changement de volume dû à l'action de l'humidité ou de la sécheresse est une caractéristique typique du bois. Si le taux d'humidité à l'intérieur de la cave à vin est élevé, les éléments en bois dans l'appareil "travaillent". Ainsi, certains éléments en bois peuvent se déformer et des fissures peuvent apparaître. Les nœuds et les veinures dans le bois font partie des caractéristiques du bois.
<b>Les étiquettes des bouteilles se couvrent de moisissure.</b>	Selon le type de colle utilisée pour les étiquettes, une légère formation de moisissure peut apparaître. ■ Éliminer totalement la moisissure. Nettoyer les bouteilles et ôter tout résidu de colle éventuel.
<b>Un dépôt blanc se forme sur les bouchons des bouteilles.</b>	Les bouchons sont oxydés par le contact avec l'air. ■ Nettoyer le dépôt à l'aide d'un chiffon sec. Ce dépôt n'influe en aucun cas sur la qualité du vin.

## Origines des bruits

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
<b>Brrrr....</b>	Le vrombissement vient du moteur (compresseur). Il peut être plus fort pendant un moment donné, lorsque le moteur se met en route.
<b>Blubb, blubb....</b>	Les gargouillements ou les ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui passe dans les conduits.
<b>Clic...</b>	Les cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le moteur.
<b>Sssrrrrr....</b>	Dans les appareils frigorifiques à plusieurs zones ou des appareils NoFrost, un léger bruit de fond provenant de la circulation d'air peut se faire entendre à l'intérieur.
<b>Crac...</b>	Des bruits de craquement peuvent se faire entendre en cas d'expansion de certains matériaux de l'appareil.

N'oubliez pas qu'on ne peut pas éviter les bruits de moteur et d'arrivée du fluide dans le circuit frigorifique.

Bruits que l'on peut facilement éviter	Cause	Solution
<b>Claquement, cliquètement</b>	L'appareil frigorifique n'est pas nivelé.	Ajustez l'appareil frigorifique à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds d'ajustage sous l'appareil.
	L'appareil frigorifique est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils.	Éloignez l'appareil frigorifique des meubles et des autres appareils.
	Des tiroirs ou des tablettes bougent ou coïncent.	Contrôlez les pièces amovibles et remplacez-les correctement le cas échéant.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent.	Séparez-les.
	Le câble de transport se trouve encore à l'arrière de l'appareil.	Retirez-le.

## Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située à l'intérieur de l'appareil.

## Base de données EPREL

À partir du 1er mars 2021, les informations sur l'étiquetage énergétique et les exigences d'écoconception seront disponibles dans la base de données européenne sur les produits (EPREL). Pour accéder à la base de données sur les produits, utilisez le lien <https://ep-rel.ec.europa.eu/>. Vous serez invité(e) à saisir la référence du modèle.

La référence du modèle figure sur la plaque signalétique.

<b>Miele</b>			
XXXXXX		Nr. XX/XXXXXXXXXX.	
WEINTEMPERERSCHRANK-INTERTECH-KÜBELL MULTI-TEMPERATURE WINE STORAGE CABINET-UNDERWORKTOP ARMOIRE DE MISE EN TEMP. DES VINS-MOD. ENCASTRABLE SOUS PLAN ARMOIRE P. ACONDICIONAMTO. VINGOS-MODER.POTRBAUJ ENCIEMERA ВИННИЙ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ШКАФ			
Klasse/Class Classe/Clase SN-ST	Ap-Typ/AP-Type AP-Type/AP-Tipo	Bruttinhalt/Gross Capacity Volume Brut/Capacidad Bruta XXX l	Gefriervermögen/Freezing Capacity Pouvoir de Congel/Capac.Congeladora
NetCapacity Volume U e Capac. Util	Ges / K / G / WINE / KALT Tot / R / F / WINE / CHILL Tot / R / C / WINE / CHILL	R600: XXg	

## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies auprès du service après-vente Miele.

# Informations pour les revendeurs


## Mode expo

La fonction "Mode expo" permet d'exposer la cave à vin dans les magasins et les espaces d'exposition. La commande de la cave à vin et l'éclairage intérieur restent activés mais le compresseur est arrêté, si bien que l'appareil ne produit pas de froid.


### Activation du mode expo




- Désactiver la cave à vin en effleurant la touche marche/arrêt.

L'affichage de température à l'écran s'éteint et le symbole du raccordement électrique  apparaît à l'écran.







- Placer un doigt sur la touche  et maintenir.



- Ensuite, effleurez avec un autre doigt la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche  !)



- Laissez le doigt reposer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'afficheur.
- Relâcher la touche .


Le mode expo est activé et le symbole  s'allume dans l'afficheur.

### Désactivation du mode expo




Le symbole  s'allume dans l'afficheur.



- effleurez la touche des réglages.



Tous les symboles sélectionnables apparaissent dans l'afficheur, et le symbole  clignote.



- Effleurez les touches de réglage de la température ( ou ) jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'afficheur.




- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le  clignote (signification: le mode expo est activé) et le symbole  s'allume dans l'afficheur.






- Effleurez plusieurs fois la touche √ ou ∧, jusqu'à ce que le  apparaisse (signification : le mode expo est désactivé).




- Effleurez la touche OK pour confirmer votre choix.

Le réglage sélectionné est mémorisé.  
Le symbole  clignote.



- Effleurez la touche des réglages pour quitter le mode Réglage.  
Dans le cas contraire, le système électronique quitte automatiquement le mode Réglage après une minute environ.


Le mode expo est désactivé, le symbole  s'éteint.

## Raccordement électrique

---

La cave à vin est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.


Installez la cave à vin de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement de l'appareil de froid sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.


Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de la cave à vin.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un technicien qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le présent mode d'emploi ou la plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée et la protection électrique correspondante. Comparez ces instructions avec les données du raccordement électrique sur site.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Ne branchez pas la cave à vin sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autosuffisante comme une alimentation en énergie solaire par exemple. Sinon, des pics de tension peuvent se produire lors de l'activation de la cave à vin, et sont susceptibles d'entraîner un arrêt de sécurité. L'électronique peut être endommagée.

 Risque d'incendie et de dommages ! Les appareils qui dégagent de la chaleur sur l'appareil, comme un mini-four, un réchaud électrique ou un grille-pain, peuvent prendre feu.

Ne pas les poser sur l'appareil frigorifique.

## Lieu d'installation

Éviter de placer l'appareil juste à côté d'une cuisinière, d'un chauffage ou à proximité d'une fenêtre exposée à la lumière directe du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur doit fonctionner longtemps et plus l'appareil consomme de l'énergie. Choisir une pièce facile à aérer et à l'abri de l'humidité.

Pour installer la cave à vin, respecter les points suivants :

- La prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil et doit rester accessible en cas d'urgence.
- La fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas toucher la face arrière de la cave à vin pour ne pas être endommagés par les vibrations de cette dernière.
- Aucun autre appareil ne doit être raccordé à une prise située dans la zone arrière de la cave à vin.


## Classe climatique

La cave à vin est déterminée pour une classe climatique précise (plage de température ambiante) dont les limites doivent être respectées. Cette classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la cave à vin.

Classe climatique	Température ambiante
SN	de +10 °C à +32 °C
N	de +16 °C à +32 °C
ST	de +16 °C à +38 °C
T	de +16 °C à +43 °C

Une température ambiante plus faible augmente la durée d'arrêt du compresseur. Dans ce cas, la température à l'intérieur de la cave à vin augmente de trop, ce qui peut occasionner des dégâts consécutifs.

# Installation de la cave à vin

 Risque de dommages dus à une forte humidité de l'air.

Lorsque l'air est très humide, de la condensation peut se former sur les surfaces extérieures de la cave à vin et entraîner la formation de corrosion.

Installez l'armoire à vin dans une pièce suffisamment bien aérée à l'abri de l'humidité et/ou climatisée.

Après l'installation, assurez-vous que la porte de l'appareil se ferme correctement, que les fentes d'aération et d'évacuation d'air ne sont pas recouvertes et que la cave à vin a été installée conformément aux instructions du mode d'emploi et des instructions de montage.

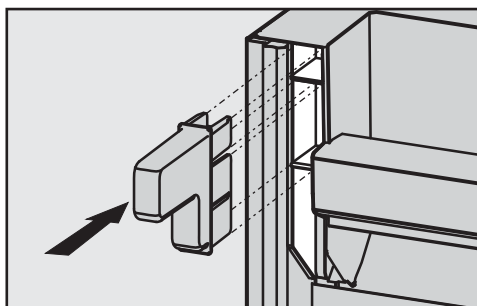
## Aération et évacuation d'air

La cave à vin peut être installée avec la partie arrière directement contre le mur. Toutefois, les fentes d'aération et d'évacuation d'air ne doivent pas être obstruées pour garantir une bonne ventilation.

De même, les fentes d'aération et d'évacuation d'air doivent être dépoussiérées régulièrement.

## Monter les entretoises murales jointes

Afin de respecter les indications relatives à la consommation d'électricité et d'éviter la formation de condensation lorsque la température ambiante est élevée, utilisez les entretoises murales. Prévoyez une augmentation de la profondeur de l'appareil de 35 mm environ une fois les entretoises murales montées. Le fait de ne pas les monter n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Toutefois, un écart réduit entre l'appareil et le mur augmente légèrement la consommation d'énergie.



- Montez les entretoises murales du côté haut gauche et droit au dos de l'appareil, à côté du compresseur.

## Installation de la cave à vin

- Retirer d'abord le passe-câble situé à l'arrière.
- Vérifier si tous les éléments au dos de l'appareil peuvent osciller librement. Dans le cas contraire, les éloigner avec précaution.
- Glisser la cave à vin avec précaution jusqu'à l'emplacement prévu.

## Sol de la niche

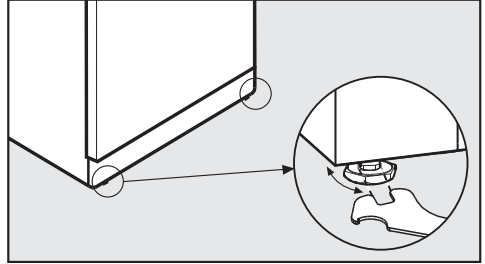
Pour garantir une installation sûre et le bon fonctionnement de la cave à vin, le sol de la niche doit être horizontal et régulier.

Le sol sur lequel est installée la cave à vin doit être composé d'un matériau dur et rigide. En raison du poids en charge élevé de la cave à vin, celle-ci doit impérativement reposer sur une surface dont la capacité de charge est particulièrement importante. Si nécessaire, se renseigner auprès d'un architecte ou d'un expert en bâtiment.

Le poids à vide de la cave à vin est d'env. 145 kg.

Le poids d'une cave à vin entièrement chargée est d'env. 375 kg.

## Positionner la cave à vin



- À l'aide de la clé à fourche jointe, positionner la cave à vin en la fixant sur une surface plane et en ajustant les pieds de réglage avant.

# Installation de la cave à vin

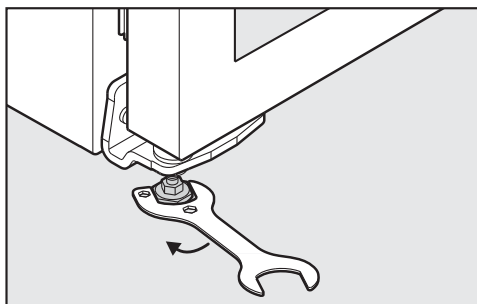
## Soutien de la porte de la cave à vin

⚠ Risque de dommages et de blessures en cas de basculement ou de chute de la cave à vin.

Si le pied d'ajustage sur la charnière de fixation inférieure n'est pas placé correctement sur le sol, la porte de l'appareil peut tomber ou la cave à vin basculer.

Dévisser systématiquement le pied d'ajustage avec la clé à fourche jusqu'à ce que ce dernier repose sur le sol.

Puis continuez à dévisser le pied ajustable sur un quart de tour supplémentaire.



- Dévisser **systématiquement** le pied réglable de la charnière inférieure pour qu'il repose sur le sol. Puis le desserrer encore d'un quart de tour.

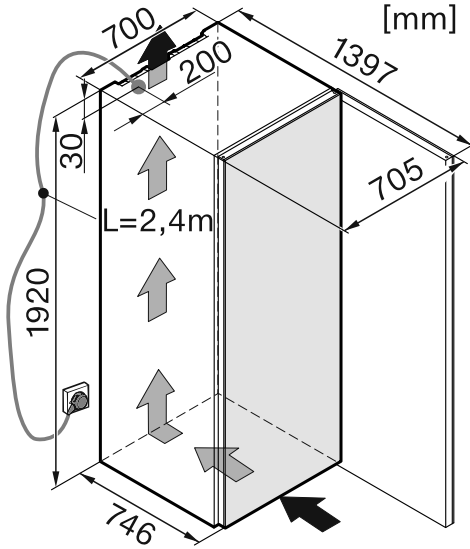
## Limiteur d'ouverture de porte

Le limiteur d'ouverture de porte permet de limiter l'angle d'ouverture de la porte à 90 ° ou 110 °. De cette manière, en s'ouvrant, la porte ne peut pas cogner contre un mur adjacent ni être endommagée.

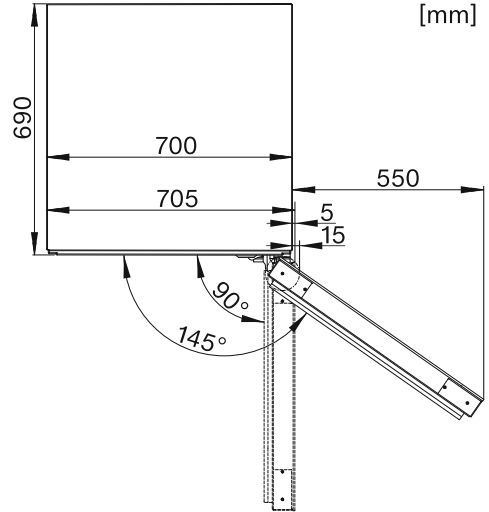
Les limiteurs d'ouverture de porte sont disponibles dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

# Installation de la cave à vin

## Dimensions de l'appareil



## Dimensions porte ouverte

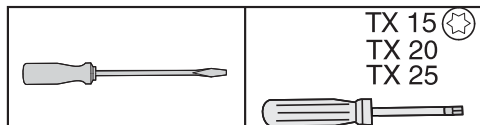


\* Dimensions sans entretoises murales.  
Avec les entretoises, la profondeur augmente de 35 mm.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

La cave à vin est livrée avec une ouverture à droite. Pour l'ouverture à gauche, il faut inverser la butée de porte.

**Pour inverser la butée de porte, les outils suivants sont nécessaires :**



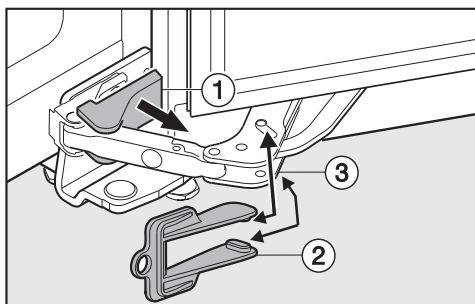
La vitre est lourde (env. 30 kg) et pourrait se briser !

Ne procéder à cette opération qu'avec l'aide d'une deuxième personne.

- Pour protéger la porte et le sol pendant le changement de butée, poser un support adéquat sur le sol, devant l'appareil.

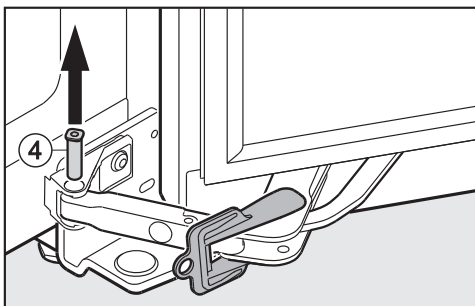
Veiller à ne pas abîmer le joint de porte. Si ce dernier est endommagé, la porte risque de ne plus se fermer convenablement et le refroidissement serait insuffisant.

- Ouvrir la porte jusqu'à la butée.



- Retirer avec précaution le cache ① situé dans le bas de la cave à vin, à l'aide d'un tournevis à tête plate.
- Poser le dispositif de sécurité rouge ② (joint à la livraison de la cave à vin) sur l'amortisseur de fermeture de porte ③ de manière à ce qu'il s'enclenche.

Si le dispositif de sécurité est en place, l'articulation ne peut pas se fermer brusquement. Ne le retirer qu'après y avoir été invité!



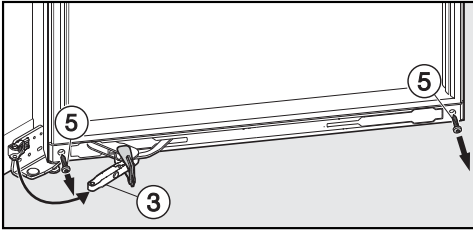
- Retirer le boulon ④ en le poussant du bas vers le haut.

Maintenant, l'amortisseur et la cave à vin ne sont plus connectés.

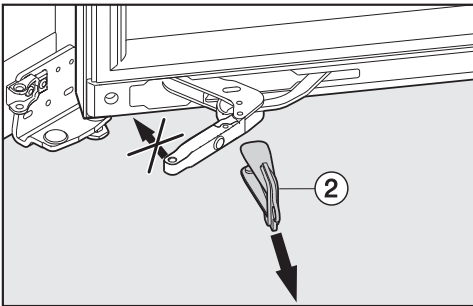


# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Déplacer l'amortisseur de fermeture de porte



- Déplacer l'amortisseur ③ vers l'extérieur.
- Dévisser en bas sur la porte les vis ⑤ à gauche et à droite de l'amortisseur.

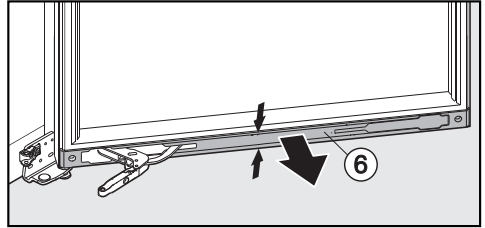


### ⚠ Prudence

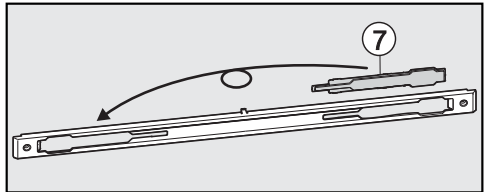
Risque de blessure

Ne pas déplacer la partie avant de l'amortisseur dans le sens affiché lorsque le dispositif de sécurité est retiré ② !

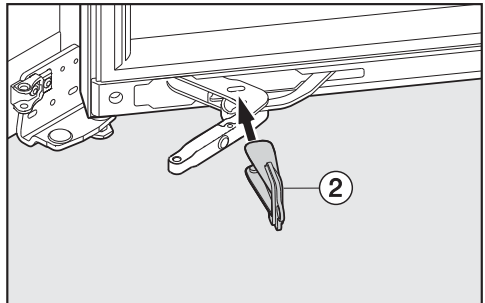
- Retirer le dispositif de sécurité rouge ② de l'amortisseur de fermeture.



- Appuyer sur la protection ⑥ au milieu et le retirer.

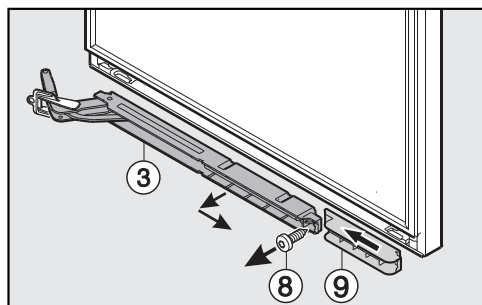


- Placer le cache ⑦ de la protection sur le côté opposé.

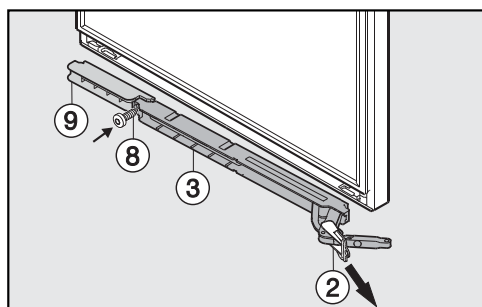


- Replacer le dispositif de sécurité rouge ② sur l'amortisseur de fermeture.

## Inversion du sens d'ouverture de porte



- Dévisser la vis ⑧.
- Tirer l'amortisseur de fermeture ③ vers l'extérieur et l'enlever.
- Glisser l'entretoise ⑨ vers le côté et la retirer.



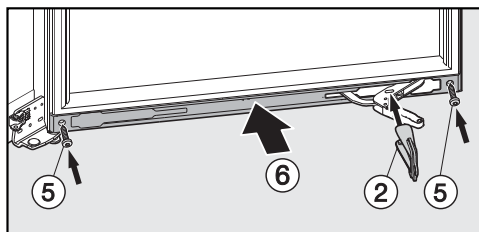
- Tourner l'entretoise ⑨ sur 180 ° et la remettre en place sur le côté opposé. Glisser l'entretoise vers l'extérieur autant que possible.
- Tourner l'amortisseur de fermeture ③ sur 180 °. Mettre l'amortisseur d'abord en place sur le côté extérieur.
- Fixer l'entretoise ⑨ et l'amortisseur ③ avec la vis ⑧.

### ⚠ Prudence

Risque de blessure

Ne pas déplacer la partie avant de l'amortisseur dans le sens affiché lorsque le dispositif de sécurité est retiré ② !

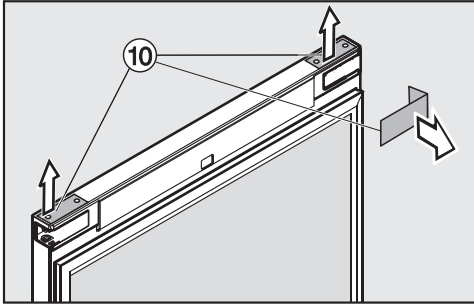
- Retirer le dispositif de sécurité rouge ② de l'amortisseur de fermeture.



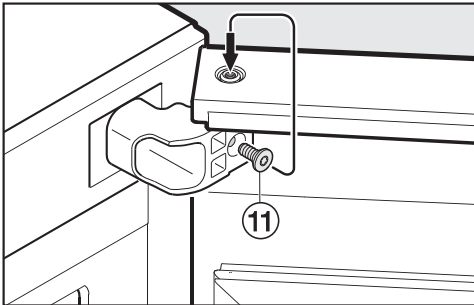
- Remettre la protection ⑥ en place sur l'amortisseur de fermeture.
- Replacer le dispositif de sécurité rouge ② sur l'amortisseur de fermeture.
- Fixer la protection ⑥ à l'aide des vis ⑤.

# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Retirer la porte de la cave à vin

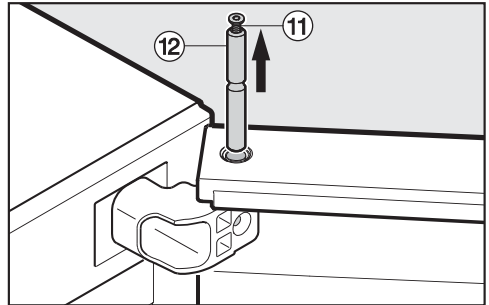


- Retirer les protections ⑩ en haut sur la porte à l'aide d'un petit tournevis à tête plate.
- Ouvrir la porte jusqu'à la butée.



- Dévisser la vis ⑪ de la charnière et la visser en haut dans les boulons sur 3-4 rotations.

Prudence ! A la prochaine étape, la porte est détachée de la cave à vin. Comme elle est lourde, elle doit être soutenue par une deuxième personne.



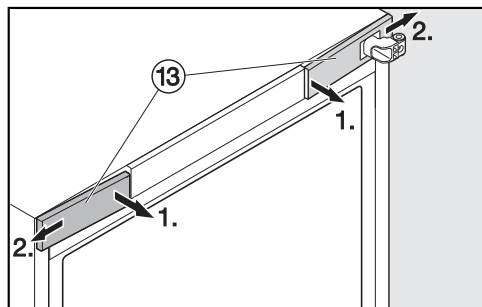
- Retirer le boulon ⑫ par le haut.

**Remarque :** Laisser la vis ⑪ dans le boulon jusqu'à ce que ce dernier soit inséré sur le côté opposé !

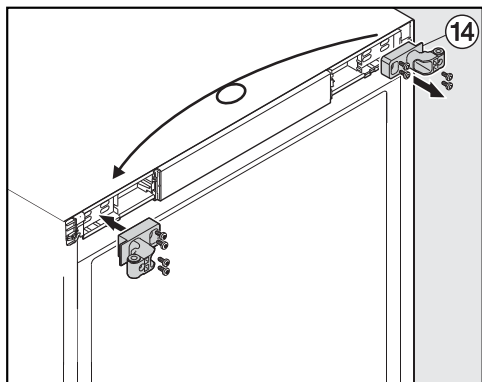
- Retirer la porte avec précaution par le haut et la poser prudemment de côté.

# Inversion du sens d'ouverture de porte

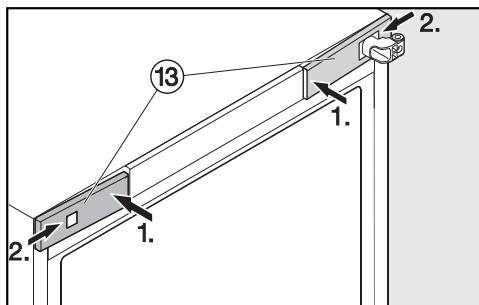
## Déplacer la charnière



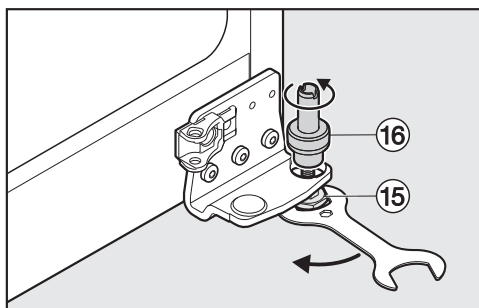
- Retirer les deux protections (13) en haut sur le côté avant de la cave à vin.



- Dévisser la charnière (14) dans la partie supérieure, le tourner sur 180 ° puis le revisser sur le côté opposé.

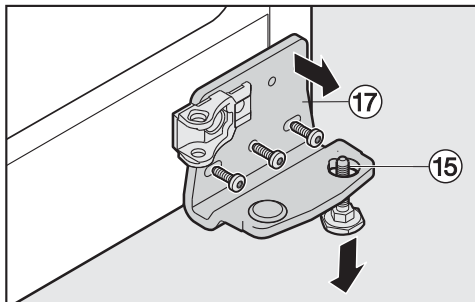


- Poser les protections (13) des deux côtés par l'avant de manière à ce qu'elles s'enclenchent. La découpe de la protection doit passer au-dessus de la charnière.

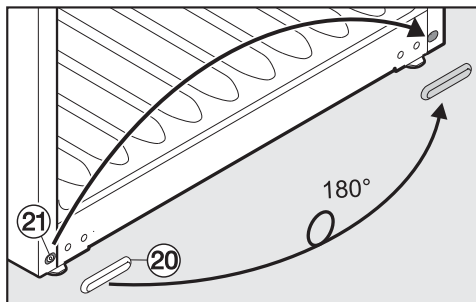


- Dévisser le pied réglable (15) en bas à l'aide de la clé à fourche jointe.
- Tirer le boulon (16) vers le haut et le dévisser du pied réglable (15). Pendant cette opération, maintenir le pied.

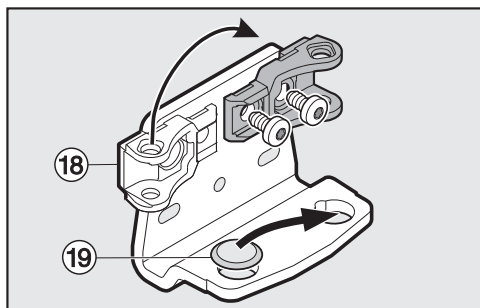
## Inversion du sens d'ouverture de porte



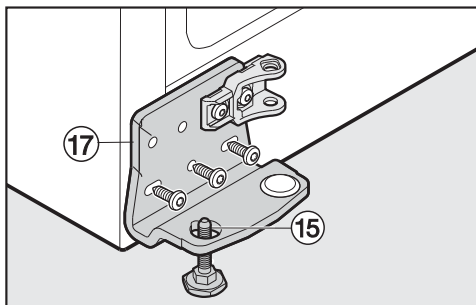
- Dévisser la charnière ⑰ de l'appareil dans la partie inférieure.
- Puis retirer le pied ⑮ par le bas.



- Retirer la protection ⑳ dans la partie inférieure.
- Dévisser la vis ㉑ en bas de l'appareil et la placer sur le côté opposé.
- Placer la protection ⑳ sur le côté opposé.

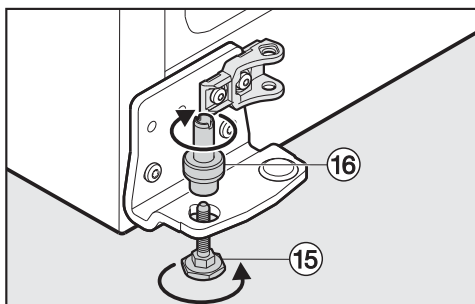


- Placer le support ⑱ de l'amortisseur de fermeture de porte sur la charnière du côté opposé.
- Placer la protection ronde ⑲ de même sur le côté opposé.



- Introduire le pied réglable ⑮ par le bas dans la charnière ⑰.
- Visser la charnière ⑰ d'abord avec la vis du milieu, puis avec les deux autres vis.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

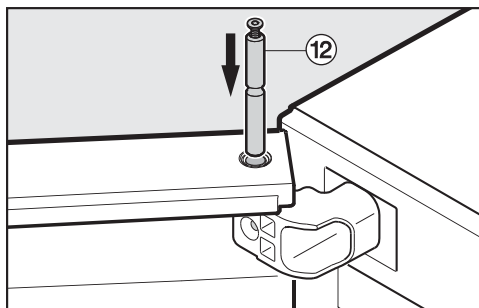


- Visser le boulon ⑯ par le haut sur le pied réglable ⑮, attention à la rainure.
- Resserrer le pied réglable ⑮ à fond.

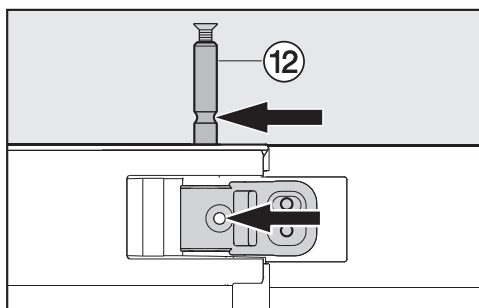
### Mettre la porte en place

- Poser la porte sur le boulon inférieur ⑫ et l'amener en haut vers la charnière.

⚠ Prudence ! La porte est lourde et doit être soutenue par une deuxième personne !

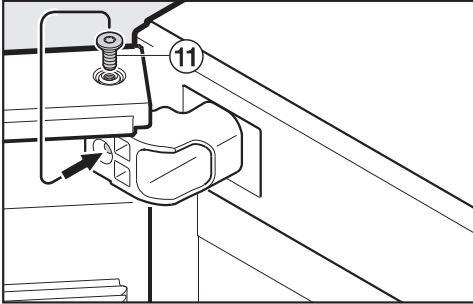


- Introduire le boulon ⑫ par le haut dans la charnière.

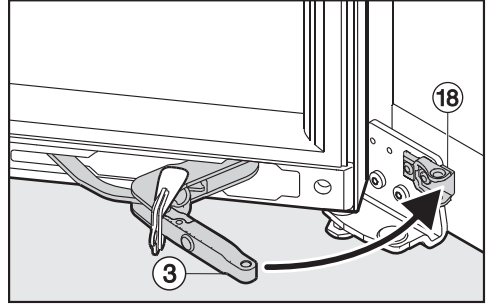


- Insérer le boulon ⑫ jusqu'à ce que la rainure du boulon soit alignée avec la perforation de la charnière.

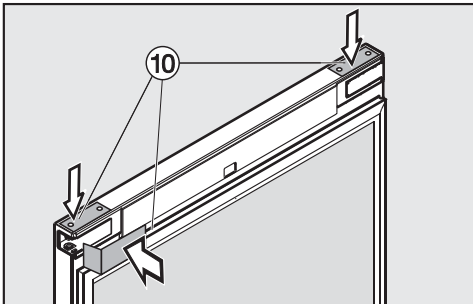
## Inversion du sens d'ouverture de porte



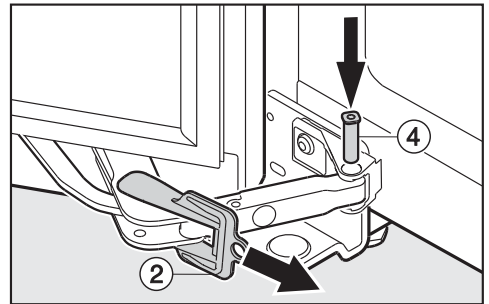
- Retirer la vis ⑪ du boulon et la visser dans la perforation de la charnière.



- Tirer l'articulation de l'amortisseur de fermeture ③ vers le support ⑱.

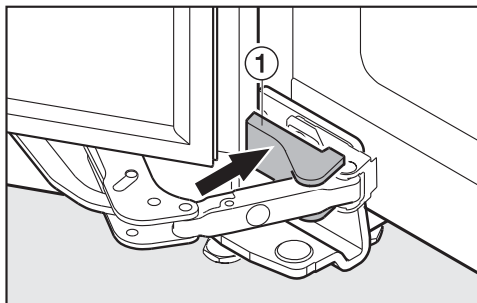


- Replacer les protections ⑩ sur la porte.

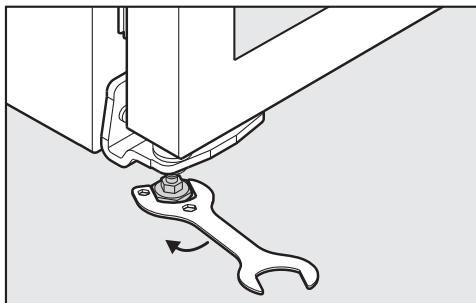


- Introduire le boulon ④ par le haut dans l'amortisseur.
- Retirer le dispositif de sécurité rouge ②.

## Inversion du sens d'ouverture de porte



- Encliquer la protection ①.
- Positionner la cave à vin sur l'emplacement définitif.



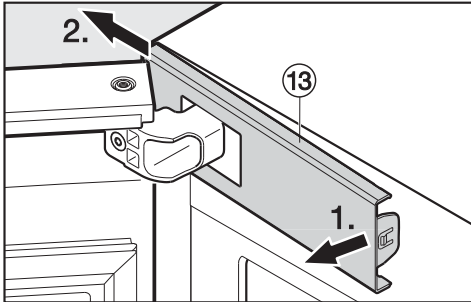
- Dévisser **systematiquement** le pied réglable de la charnière inférieure de sorte qu'il repose sur le sol. Puis le desserrer encore d'un quart de tour.



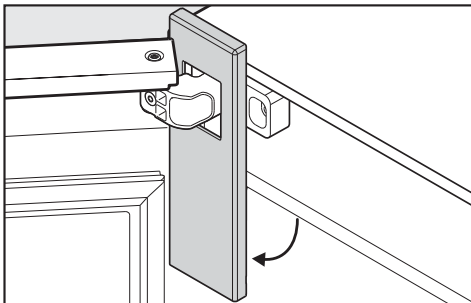
# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Régler le positionnement latéral de la porte

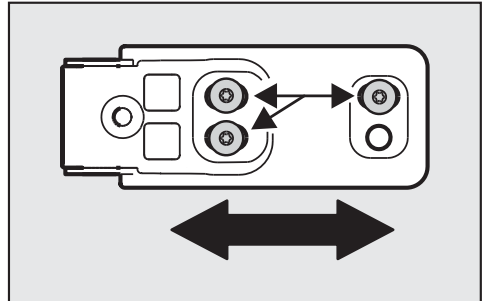
Si la porte n'est pas parfaitement alignée avec les parois latérales de la cave à vin, elle peut être positionnée via la charnière supérieure.



- Décrocher la protection ⑬ au niveau de la charnière à l'intérieur et la glisser vers l'extérieur.



- Tourner la protection vers le bas.



- Détacher les trois vis de la charnière et déplacer la charnière vers la gauche ou la droite.
- Resserrer les vis à fond.
- Remettre la protection en place.
- Fermer la porte de la cave à vin et vérifier si elle est parfaitement alignée avec les parois latérales de la cave à vin.



## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

KWT 6834 SGS

fr-BE

M.-Nr. 10 438 950 / 04