

Mode d'emploi Cave à vin



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégez et évitez ainsi de détériorer votre matériel.

Table des matières














Consignes de sécurité et mises en garde	6
Développement durable et protection de l'environnement	14
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Économies d'énergie	15
Prise en main	16
Description de l'appareil.....	16
Vue d'ensemble de l'appareil.....	16
Écran.....	18
Mode Réglages 	19
Éclairage de présentation 	19
Fonction de verrouillage 	19
Éteindre la cave à vin (toutes les zones de mise en température du vin ensemble) 	19
Mode Shabbat 	19
Information concernant le mode Shabbat i	19
Délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte 	20
Miele@home 	20
Bip de touches 	20
Signaux sonores et d'avertissement 	21
Luminosité de l'écran 	21
Unité de température °C/°F	21
Mode expo 	21
Réglages d'usine 	21
Informations sur la cave à vin i	22
Indicateur de filtre Active AirClean 	22
Accessoires fournis	22
Sécurité.....	23
Alarme de température	23
Alarme de porte	24
Utiliser la serrure de la porte.....	24
Aménagement intérieur.....	25
Retirer les clayettes en bois et les remettre en place	25
Adapter les clayettes en bois à la taille des bouteilles.....	25
Capacité maximale	26
Chargement maximal des clayettes en bois.....	26
Chargement maximal avec l'aide à l'empilage	27
Inscrire sur la réglette d'identification (Noteboard)	27

Table des matières


Mise en service	29
Avant la première utilisation	29
Branchement de la cave à vin	29
Activer le filtre à charbon actif (filtre Active AirClean) 	29
Aménager le kit Sommelier	29
Positionner les entretoises sur les clayettes en bois	30
Mettre en place une aide à l'empilage	30
Mise en marche de la cave à vin	30
Arrêt de la cave à vin	30
En cas d'absence prolongée	31
Utilisation	32
Régler les températures dans les zones de mise en température du vin	32
Possibilités de réglage de la température	32
Affichage de la température zones de mise à température du vin	32
Régler l'humidité de l'air (ActiveHumidity) dans la zone inférieure de mise en température du vin δ	33
Valeurs de réglage possibles pour l'humidité de l'air	33
Consulter le taux d'humidité réel i	33
Kit sommelier	34
Tablette amovible avec revêtement en silicone	34
Support pour verres	35
Présentoir de bouteilles	35
Boîte pour bouteilles	35
Compartiment pour accessoires	35
Bon à savoir	36
Conservation optimale du vin	36
Choisir la bonne température	36
Humidité de l'air	37
Qualité de l'air	37
Conservation anti-vibrations	37
Protection contre les rayons UV	37

Table des matières















Ajuster les réglages	38
Explications sur les réglages correspondants	38
Modifier la luminosité de l'éclairage de présentation 	38
Activation de la fonction de verrouillage  / 	38
Activer le mode Shabbat 	39
Désactiver le mode Shabbat 	39
Modifier le délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte 	39
Installer pour la première fois Miele@home	40
Désactiver la connexion WLAN	40
Activer la connexion WLAN	40
Désactiver le bip touches 	41
Activer le bip de touches 	41
Modifier le volume des signaux sonores et d'avertissement  / 	41
Modifier la luminosité de l'écran 	41
Modifier l'unité de température °C/°F	41
Désactiver le mode expo 	42
Réinitialiser les réglages d'usine 	42
Activer le témoin du filtre Active AirClean 	42
Nettoyage et entretien	43
Conseils d'entretien	43
Préparer la cave à vin pour le nettoyage	44
Nettoyage de l'intérieur	44
Remplacer le filtre Active AirClean (filtre à charbon actif)	45
Confirmer le remplacement du filtre Active AirClean	46
Nettoyer la façade et les parois latérales	46
Nettoyer le joint de porte	47
Nettoyer les ouvertures d'aération et d'évacuation	47
Après le nettoyage	47
Dégivrage automatique	47
Corriger les problèmes	48
Origines des bruits	56
Service après-vente	58
Contact en cas d'anomalies	58
Base de données EPREL	58
Garantie	58
Accessoires disponibles en option	59
Installation	60
Lieu d'installation	60
Classe climatique	61
Exigences en matière d'aération et évacuation d'air	61
Installation de plusieurs caves à vin/ appareils de froid	62

Table des matières

Inversion du sens d'ouverture de porte	62
Monter les entretoises murales jointes	62
Installer une cave à vin	63
Positionner la cave à vin	64
Intégrer une cave à vin dans un coin cuisine	64
Cotes	66
Branchement électrique	68
Déclaration de conformité	69
Droits d'auteur et licences	70

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 votre matériel.

Conformément à la norme IEC 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 pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

 Risque de blessure par bris de verre !

À plus de 1500 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.

Utilisation conforme

► Cette cave à vin est conçue pour un usage ménager dans un environnement domestique ou similaire, 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 types de logements de vacances.

Cette cave à vin ne doit pas être utilisée à l'extérieur.

► Utilisez cette cave à vin dans le cadre domestique exclusivement pour conserver du vin.

Toute autre utilisation est à proscrire et peut s'avérer dangereuse.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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. Une utilisation non conforme de cette cave à vin risque d'altérer ou d'endommager les produits qui y sont stockés. Par ailleurs, n'utilisez pas cette cave à vin dans des zones potentiellement explosives.

Miele décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée de l'appareil.

► Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser la cave à vin en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

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

Précautions à prendre avec les enfants

► Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la cave à vin à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► 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 de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil hors de la surveillance d'un adulte.

► Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de la cave à vin. Ne laissez jamais les enfants 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.

Sécurité technique

► Le circuit frigorifique a été testé pour détecter les fuites. L'appareil est conforme aux consignes de sécurité en vigueur et aux directives européennes en vigueur.

Consignes de sécurité et mises en garde



► Avertissement : risque d'incendie/matériaux inflammables. Ce symbole se trouve sur le compresseur et indique la présence de matériaux inflammables. Ne retirez pas cet autocollant.

Le fluide frigorigène contenu (indications sur la plaque signalétique) est écologique, mais inflammable.

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 de refroidissement. Les projections de fluide frigorigère peuvent provoquer des lésions oculaires et les fuites de fluide peuvent s'enflammer.

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.
- Contactez le service après-vente.

► La taille de la pièce où est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de fluide frigorigère contenue dans l'appareil. En cas de fuite, un mélange air-gaz inflammable risque de se former si la pièce est trop petite. La pièce doit avoir un volume d'au moins 1 m³ pour 8 g de fluide frigorigère. La quantité de fluide frigorigère est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager votre appareil.

Comparez ces données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de la cave à vin en toute sécurité. Cette condition de sécurité de base doit être remplie.

En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par une pièce de rechange d'origine pour éviter tout danger pour l'utilisateur. Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

► N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre cave à vin : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

► Lorsque l'humidité atteint les éléments sous tension ou le câble d'alimentation, cela peut engendrer 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.).

► Cette cave à vin ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

► Une cave à vin endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service une cave à vin endommagée.

► Cette cave à vin n'est pas destinée à être encastrée.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, la cave à vin doit être mise hors tension. La cave à vin est débranchée du réseau électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez 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. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la cave à vin par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele. Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.
- ▶ 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. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement. Cette cave à vin dispose de plusieurs sources lumineuses indiquant au moins la classe d'efficacité énergétique G.

Installation conforme

- ▶ Changez la charnière de la porte (si nécessaire) en suivant les instructions d'installation ci-jointes.
- ▶ Portez toujours des gants de protection lorsque vous transportez et installez la cave à vin.
- ▶ Installez la cave à vin avec l'aide d'une deuxième personne.

Utilisation conforme

- ▶ Cette cave à vin est prévue pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la cave à vin. Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur, de sorte que la cave à vin ne peut pas maintenir la température requise.
- ▶ Ne recouvrez pas et n'obstruez jamais les fentes d'aération et d'évacuation de l'air, faute de quoi la ventilation 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). Certains gaz inflammables risquent de prendre feu en présence de composants électriques.
- ▶ Risque d'explosion ! N'utilisez pas d'appareils électriques dans la cave à vin. Des étincelles risqueraient de se former.

Accessoires et pièces détachées

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées 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.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cave à vin : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Avertissement. N'utilisez pas d'accessoires mécaniques ou d'autres moyens qui ne sont pas conseillés par le fabricant pour accélérer le dégivrage.
- ▶ Les objets pointus ou tranchants risquent d'endommager les générateurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de la cave à vin. N'utilisez donc pas d'objets pointus ou tranchants pour
 - éliminer des couches de givre,
 - décoller des résidus tels que des étiquettes.

Transport

- ▶ L'appareil doit impérativement être transporté à la verticale et dans son emballage afin de ne subir aucun dommage.
- ▶ Risque de dommages corporels et matériels. La cave à vin étant très lourde, transportez-la toujours à l'aide d'une deuxième personne.

Votre ancien appareil

- ▶ Les enfants qui jouent peuvent s'enfermer dans l'appareil et s'asphyxier.
 - Démontez la ou les portes de l'appareil.
 - Laissez les clayettes en bois/métal dans la cave à vin afin que les enfants ne puissent pas y grimper facilement.
 - Pour les caves à vin avec serrure de porte : empêchez les enfants qui jouent de s'enfermer et de mettre ainsi leur vie en danger.
- ▶ Risque de choc électrique !
 - Coupez la fiche d'alimentation du câble d'alimentation électrique.
 - Coupez le câble d'alimentation de l'ancien appareil.

Éliminez la fiche d'alimentation et le câble de raccordement au réseau séparément de l'appareil usagé.

- ▶ Pendant et après la mise au rebut, assurez-vous que la cave à vin n'est pas placée à proximité d'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie dû à une fuite d'huile ou de fluide frigorigène ! Le fluide frigorigène et l'huile qu'ils contiennent sont inflammables. Ils peuvent s'enflammer en cas de concentration élevée et de contact avec une source de chaleur externe. Lors de la mise au rebut, vérifiez que le circuit frigorifique n'est pas endommagé afin d'éviter toute fuite de fluide frigorigène (indications sur la plaque signalétique) et d'huile.

► Les projections d'agent réfrigérant peuvent provoquer des lésions oculaires ! N'endommagez aucune partie du circuit de refroidissement :

- ne percez jamais les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène,
- ne coudez pas les conduits,
- ne grattez pas les revêtements de surfaces.

Symbole sur le compresseur (selon modèle)

Cette remarque est uniquement significative pour le recyclage. Il n'y a aucun danger en fonctionnement normal.



► L'huile dans le compresseur peut être mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires.

Développement durable et protection de l'environnement

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

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.



Veillez à ce que votre appareil de froid ne soit pas endommagé jusqu'à ce qu'il soit éliminé de manière appropriée et

respectueuse de l'environnement.

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

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. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

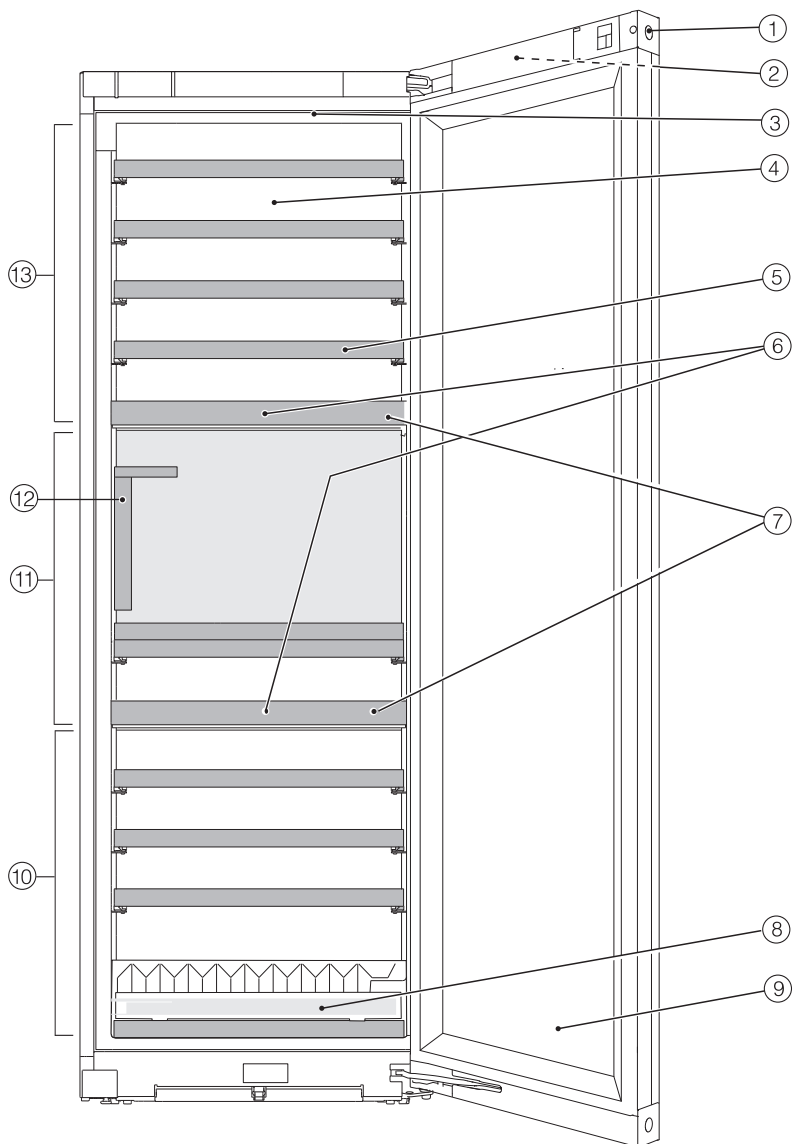
Économies d'énergie

- Lieu d'installation** La cave à vin doit refroidir plus souvent à des températures ambiantes plus élevées et utilise plus d'énergie dans le processus. Par conséquent :
- Installez la cave à vin dans une pièce bien ventilée.
 - Ne placez pas la cave à vin à côté d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière).
 - Protégez la cave à vin de la lumière directe du soleil.
 - Veillez à ce que la température ambiante idéale se situe autour de 20 °C.
 - Maintenez les sections d'aération et de ventilation libres et enlevez régulièrement la poussière des sections d'aération et de ventilation.
- Réglage de la température** Plus vous abaissez la température, plus la consommation énergétique augmente ! Les réglages suivants sont conseillés :
- +12 à +14 °C.
- Utilisation** La consommation d'énergie est augmentée par l'apport de chaleur et la circulation d'air entravée. Par conséquent :
- Ouvrez toujours brièvement la porte de l'appareil. Un bon rangement des bouteilles de vin permet de s'orienter.
 - Refermez bien la porte après ouverture.
 - Pour la disposition des clayettes en bois, respectez l'état de livraison.
 - Pour une meilleure ventilation de l'appareil, ne surchargez pas les compartiments.
 - Gardez les fentes d'aération du ventilateur libres dans la cave à vin.
 - Utilisez les entretoises murales. Les entretoises murales à l'arrière de votre cave à vin permettent d'atteindre la consommation d'énergie déclarée.

Prise en main

Description de l'appareil

Vue d'ensemble de l'appareil



- ① Serrure de porte
- ② Écran extérieur sur la porte de l'appareil
- ③ Éclairage intérieur et lumière de présentation (dans toutes les zones de mise en température des vins)
- ④ Paroi arrière sèche pour éviter la condensation
- ⑤ Clayettes en bois et baguette d'identification avec revêtement ardoise (FlexiFrames avec Noteboard)
- ⑥ Filtres anti-odeurs : les Filtres Active AirClean sont situés derrière les Noteboards.
- ⑦ Plaque d'isolation entre les zones de mise à température du vin : différents types de vin peuvent être stockés simultanément à des températures différentes.
- ⑧ Aide à l'empilage pour un stockage optimisé des bouteilles
- ⑨ Porte en verre : le verre de sécurité résistant aux UV protège votre vin des rayons UV nocifs.
- ⑩ Zone inférieure de mise en température du vin avec réglage de l'humidité de l'air (ActiveHumidity) pour un stockage à long terme
- ⑪ Zone de mise en température du vin moyenne
- ⑫ Kit Sommelier avec :
support pour verres,
plateau amovible,
présentoir à bouteilles,
boîte à bouteilles et pour les accessoires (avec couvercle et porte-crayon)
- ⑬ Zone supérieure de mise en température du vin

Prise en main



Écran

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran.

Effleurez l'écran uniquement avec les doigts.

Si votre doigt est froid, il est possible que l'écran ne réagisse pas.





- ① Affichage du mode Expo
(visible uniquement si la fonction Mode Expo a été activée)
- ② Affichage de la température pour la zone supérieure de mise en température du vin et
Touche sensitive pour le réglage de la température
- ③ Touche de détection Lumière de présentation  pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur lorsque la porte de l'appareil est fermée
- ④ Affichage de la température pour la zone centrale de mise en température du vin et
Touche sensitive pour le réglage de la température
- ⑤ Affichage de la température pour la zone inférieure de mise en température du vin et
Touche sensitive pour le réglage de la température et de l'humidité (ActiveHumidity)
- ⑥ Touche sensitive mode réglage  pour la sélection de diverses fonctions en mode Réglages
- ⑦ Affichage Miele@home, statut de la connexion
(visible uniquement si la fonction Miele@home a été configuré)

Mode Réglages

Éclairage de présentation

Si une fois la porte de la cave à vin refermée, vous souhaitez mettre en valeur quelques-unes de vos meilleures bouteilles, vous pouvez régler l'éclairage de présentation pour qu'il reste allumé.

L'éclairage de présentation s'allume et s'éteint via la touche sensitive  de l'écran. Lorsque la lumière de présentation est allumée, la touche sensitive  s'allume en orange.

La lumière de présentation peut être réglée ou éteinte séparément pour chaque zone de mise en température des vins (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Fonction de verrouillage /

La fonction de verrouillage activée protège contre l'arrêt involontaire de la cave à vin et contre les réglages involontaires effectués par des personnes non autorisées, par exemple des enfants.

Si vous ne souhaitez régler la température que brièvement, vous pouvez désactiver temporairement la fonction de verrouillage (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Éteindre la cave à vin (toutes les zones de mise en température du vin ensemble)

Voir chapitre « Mise en service », section « Allumer et éteindre la cave à vin ».

Mode Shabbat

La cave à vin propose un mode Shabbat qui permet de faciliter l'observance des pratiques religieuses (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Les éléments suivants sont provisoirement désactivés lorsque le mode Shabbat est activé :

- l'éclairage intérieur déclenché par l'ouverture de la porte,
- la lumière de présentation lorsque la porte de l'appareil est fermée
- l'écran
- toute la signalisation sonore et visuelle
- une connexion WLAN active
- les rappels (par ex. affichage du filtre Active AirClean) : l'intervalle de temps réglé est arrêté

Toutes les autres fonctions préalablement activées restent activées.

Lorsque le mode Shabbat est activé, vous ne pouvez procéder à aucun réglage sur votre cave à vin.

Information concernant le mode Shabbat

Ce produit est certifié par Star-K, un institut international de certification casher. Vous pouvez télécharger ici la version de la certification Star-K.

Prise en main

Délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte

Vous pouvez régler ici le délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte après l'ouverture de la porte de l'appareil (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Miele@home

Votre cave à vin est équipée d'un module Wi-Fi intégré.

La mise en réseau est désactivée par défaut.

Vous pouvez installer ici la fonction Miele@home pour la 1ère fois, activer et désactiver le Wi-Fi ou réinitialiser la configuration réseau (voir chapitre « Ajuster les réglages »)

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele.

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre l'appareil et le réseau Wi-Fi local.

Une fois la cave à vin connectée au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- obtenir des informations sur le statut de votre appareil,
- modifier les réglages de votre cave à vin

En connectant la cave à vin à votre réseau Wi-Fi, vous consommez plus d'énergie, même si l'appareil est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre cave à vin.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Bip de touches

Vous pouvez ici activer ou désactiver le bip de touches (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Signaux sonores et d'avertissement



Il est possible de modifier le volume des signaux sonores et d'avertissement (par ex. pour une alarme de porte ou un message d'erreur). Il est également possible de désactiver les signaux sonores et d'avertissement s'ils sont gênants (voir chapitre « Ajuster les réglages »).


Luminosité de l'écran

Vous pouvez ici adapter la luminosité de l'écran aux conditions d'éclairage de votre environnement (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Unité de température °C/°F

Vous pouvez régler ici l'unité de température souhaitée (°Celsius ou °Fahrenheit) (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Mode expo

Ici, vous pouvez désactiver le circuit de mesure si le circuit de mesure est activé à l'usine (l'écran affiche ) (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Le mode Expo permet aux revendeurs de présenter l'appareil sans activer la production de froid. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Réglages d'usine

Ici, vous pouvez réinitialiser les réglages de la cave à vin à son état de livraison (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Conseil : Rétablissez les paramètres de la cave à vin aux réglages d'usine, si vous vous débarrassez de votre cave à vin, la vendez ou mettez en service une cave à vin d'occasion. Cela réinitialisera aussi la configuration du réseau, de façon à effacer toutes les données personnelles de la cave à vin. Par ailleurs, un précédent propriétaire ne pourra plus accéder à la cave à vin.

Prise en main

Informations sur la cave à vin


Vous pouvez consulter ici le code du modèle et le numéro de fabrication de votre cave à vin.

Conservez ces données d'appareil :

- pour l'intégration de la cave à vin dans votre réseau WLAN (voir chapitre « Ajuster les réglages », paragraphe « Configurer Miele@home pour la première fois »).
- pour annoncer une anomalie au service après-vente Miele (voir chapitre « service après-vente Miele ».)
- pour la consultation d'informations auprès de la base de données EPREL (voir chapitre « Service après-vente »).

Indicateur de filtre Active AirClean

Grâce au filtrage de l'air par l'intermédiaire du filtre Actif AirClean, l'air qui pénètre dans la cave à vin est pur et inodore.

L'affichage du filtre Active AirClean  sur l'écran vous rappelle tous les 12 mois environ que les filtres Active AirClean doivent être remplacés (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacer le filtre Active AirClean »).

Ici, vous pouvez activer l'affichage du filtre Active AirClean (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Accessoires fournis

Clé pour verrouiller la porte de l'appareil

Filtre Active AirClean

Les filtres Actifs AirClean entre les zones de mise à température du vin assurent une circulation d'air optimale et, ainsi, une excellente qualité de l'air dans la cave à vin.



Marqueur craie

Utilisez le marqueur craie fourni pour écrire sur les tableaux d'affichage sur les clayettes en bois. Grâce à l'étiquetage des NoteBoard, vous avez une bonne vue d'ensemble des types de vin entreposés.

Sécurité

Alarme de température

La cave à vin est équipée d'une alarme de température afin d'éviter que la température ne monte ou ne descende sans que l'on s'en aperçoive, ce qui pourrait nuire au vin.

Si la température atteint une plage de température trop chaude ou trop froide,   s'affichera en rouge dans l'affichage de température correspondante.

De plus, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'état d'alarme se termine ou que le signal soit désactivé manuellement.

Le moment où une plage de température est reconnue comme trop chaude ou trop froide dépend de la température réglée.



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


- Lorsque trop d'air chaud pénètre à l'intérieur de l'appareil lorsque vous rangez ou sortez des bouteilles de vin,
- Vous stockez une grande quantité de bouteilles de vin.
- Une panne de courant est survenue.
- La cave à vin rencontre une anomalie.

Désactiver l'alarme de température

Avant de désactiver l'alarme de température, il est nécessaire de déterminer et éliminer la cause de l'alarme.

Si l'alarme vous dérange, vous pouvez l'interrompre avant la fin.

■ Appuyez sur  .


Le signal sonore s'arrête et   disparaît à l'écran.


Dans l'affichage de la température de la zone de mise en température du vin concernée, la température la plus chaude qui régnait jusqu'à présent dans la zone de mise en température des vins s'affiche en clignotant pendant environ 1 minute. Pour terminer, l'affichage de la température bascule sur la température actuelle dans la zone de mise à température du vin.

Prise en main


Alarme de porte

La cave à vin est équipée d'une alarme de porte afin d'éviter une perte d'énergie lorsque la porte de l'appareil est ouverte et de protéger les bouteilles de vin stockées des variations de température.

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant une longue période, l'écran affiche  en jaune. De plus, un signal d'alarme retentit et l'éclairage intérieur clignote.


Le délai avant le déclenchement de l'alarme de porte peut être ajusté (voir chapitre « Ajuster les réglages », section « Modifier le délai avant le déclenchement de l'alarme de porte  »).

Le signal sonore de l'alarme de porte peut également être désactivé (voir le chapitre « Ajuster les réglages », section « Modifier le volume des signaux sonores et d'avertissement / »).

Dès que la porte de l'appareil est fermée, le signal sonore s'arrête et  s'éteint.

Désactiver l'alarme de porte

- Appuyez sur .

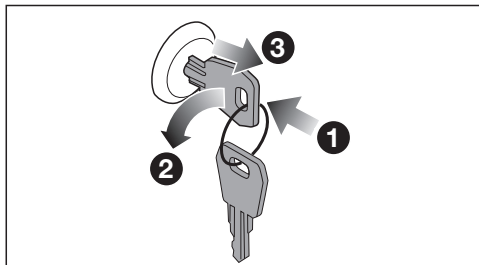
Le signal sonore d'avertissement s'arrête, le symbole  s'éteint et l'éclairage intérieur s'allume à nouveau de manière constante.




Si la porte de l'appareil n'est pas fermée, l'alarme de la porte se répète après environ 1 minute.

Utiliser la serrure de la porte

La serrure de porte mécanique vous permet de protéger votre stock de vin contre tout accès non autorisé.

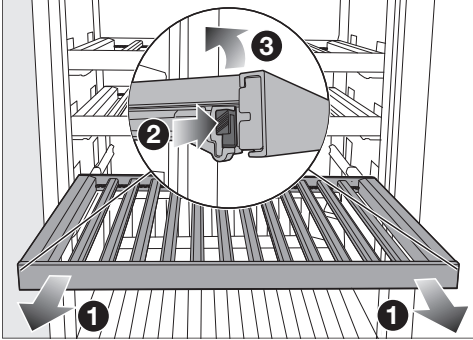
Débrancher et ouvrir la cave à vin



- Insérez la clé dans la serrure de la porte  dans la porte de l'appareil.
- Pour verrouiller : enfoncez la serrure et tournez la clé de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre .
- Retirez la clé  et conservez la clé dans un endroit sûr.
- Pour déverrouiller : insérez la clé dans la serrure de la porte, poussez la serrure de la porte et tournez la clé de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Aménagement intérieur

Retirer les clayettes en bois et les remettre en place



- Tirez la clayette en bois vers l'avant jusqu'à la butée ❶.
- Appuyez sur les ergots d'arrêt des deux côtés de la clayette en bois ❷ et soulevez la clayette en bois vers le haut ❸.
- Pour le remettre en place, placez d'abord la clayette en bois à l'arrière sur les glissières de manière à ce qu'elle s'enclenche.
- Poussez la clayette en bois vers le bas dans la partie avant sur les rails télescopiques de manière à ce que les ergots d'arrêt s'enclenchent.

⚠ Risque de blessures provoquées par la chute de bouteilles de vin. Des bouteilles risquent de s'imbriquer sur les clayettes de bois et en retirant la clayette en bois, attention à ne pas faire tomber de bouteilles hors de la cave à vin/ l'appareil à froid. Tirez toujours lentement et avec précaution la clayette en bois.

⚠ Risque de dommages et de blessures provoqués par des éclats de verre.

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

Veillez à ce que les clayettes et les bouteilles ne fassent pas obstacle à la fermeture de porte !

Adapter les clayettes en bois à la taille des bouteilles

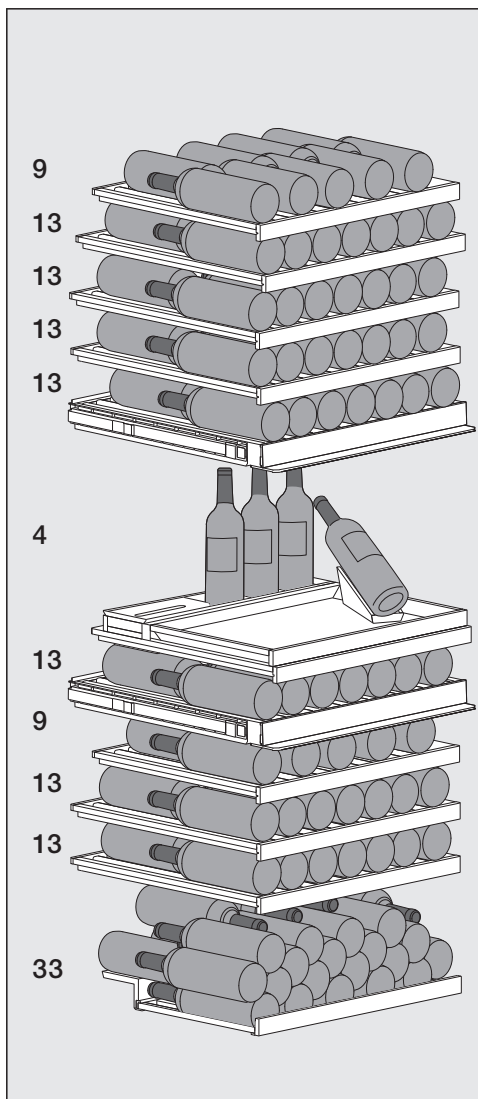


- Vous pouvez retirer ou déplacer à volonté les différentes entretoises sur la clayette en bois.

Vous pouvez ainsi adapter la clayette en bois de manière flexible à la taille de vos bouteilles de vin.

Prise en main

Capacité maximale

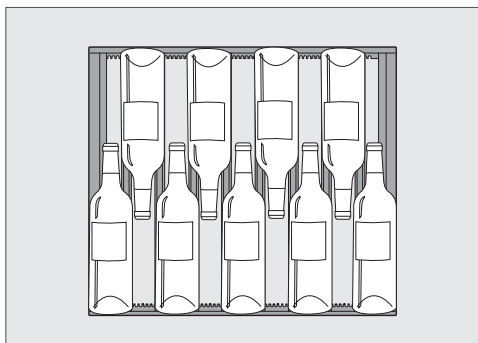


Vous pouvez stocker jusqu'à 146 bouteilles de type Bordeaux, 0,75 l.

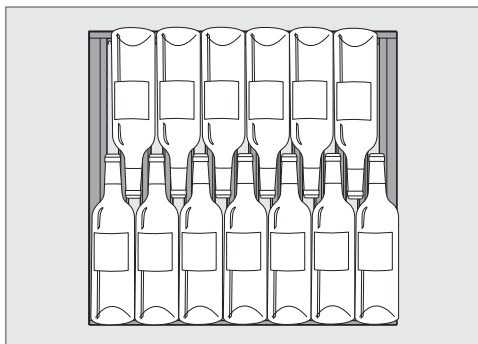
- 61 bouteilles dans la zone supérieure de mise en température des vins

- 17 bouteilles dans la zone centrale de mise en température des vins (dont 3 bouteilles dans le casier à bouteilles, 1 bouteille dans le présentoir à bouteilles)
- 68 bouteilles dans la zone inférieure de mise en température des vins (dont 33 bouteilles empilées sur l'aide à l'empilage sur la clayette en bois inférieure)


Chargement maximal des clayettes en bois



Disposition des 9 bouteilles sur les clayettes en bois supérieures dans les zones de mise en température des vins supérieure et inférieure



Disposition des 13 bouteilles sur les autres clayettes en bois

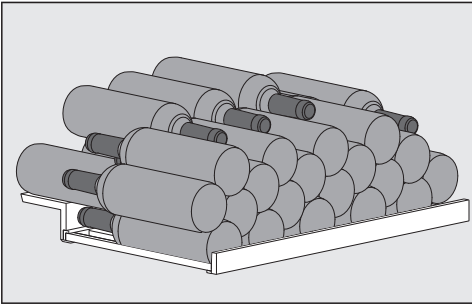
 Risque de dommages en cas de surcharge.

Un dépassement de la recommandation de charge maximale peut entraîner des dommages sur les clayettes en bois.

Chaque clayette en bois ne doit pas dépasser 25 kg de charge.

Évitez d'empiler vos bouteilles de vin sur les clayettes en bois.

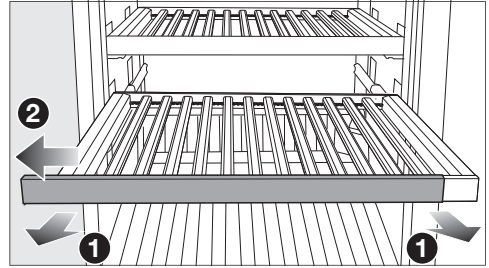
Chargement maximal avec l'aide à l'empilage




Disposition des 33 bouteilles de vin sur l'aide à l'empilage

Inscrire sur la réglette d'identification (Noteboard)

Pour avoir un bon aperçu des types de vins stockés, vous pouvez étiqueter les NoteBoard sur les clayettes en bois.



- Tirez la clayette en bois un peu vers l'avant **1**.
- Retirez le Noteboard d'un côté de la clayette en bois **2**.
- Pour effacer des inscriptions, utilisez un chiffon humide.

 Risque d'endommagement en cas de détergent inapproprié.


Le nettoyage des réglettes d'identification (NoteBoard) avec un produit de nettoyage peut endommager leur revêtement.

Nettoyez les NoteBoard uniquement à l'eau claire.

- Inscrivez sur le NoteBoard à l'aide du marqueur craie fourni.
Comme alternative, nous recommandons les produits suivants pour l'étiquetage :

- des marqueurs craies liquides, comme un marqueur craie Ed- ding 4095
- des craies classiques pour tableau

Prise en main

 Risque de dommages dus à l'utilisation de produits inappropriés.

N'utilisez jamais de stylo bille, de feutre, de crayon de papier, de stylo correcteur, de crayon gras, de pastel gras ni de stylo feutre (tels des marqueurs permanents, des surligneurs, des stylos pour transparents, etc.) sur le NoteBoard. Il est difficile, voire impossible, de les retirer du NoteBoard.

Pour le marquage, utilisez uniquement des produits recommandés qui peuvent bien s'effacer du NoteBoard.


- Faites glisser le Noteboard sur la clayette en bois par le côté.

Avant la première utilisation



- Retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Branchement de la cave à vin


- Raccordez la cave à vin au réseau électrique comme décrit dans le chapitre « Installation », section « Raccordement électrique ».

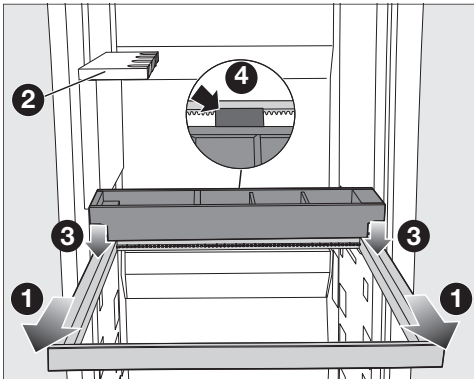
L'écran affiche d'abord Miele, puis .



Activer le filtre à charbon actif (filtre Active AirClean)



- Activez l'affichage du filtre Active AirClean  (voir chapitre « Ajuster les réglages », section « Activer l'affichage du filtre Active AirClean  »).

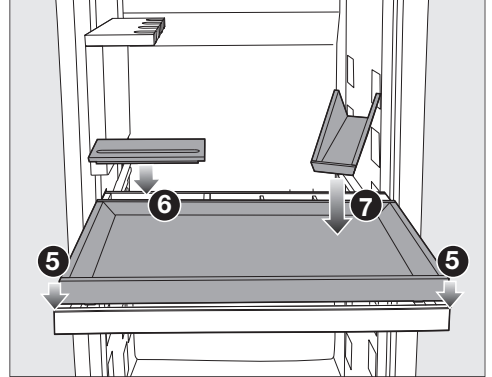
Aménager le kit Sommelier




Placez les pièces du kit Sommelier dans la cave à vin dans l'ordre suivant. Le support pour verres  est déjà monté dans la cave à vin.



- Retirez complètement le cadre en bois  sous le support pour verres .

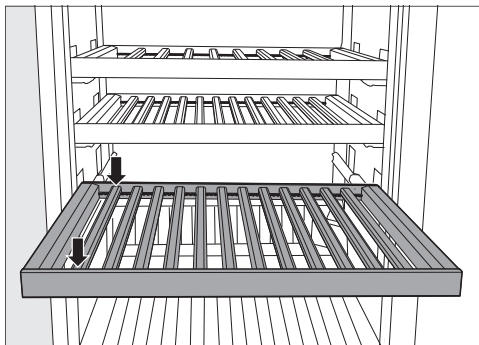
- Placez le casier à bouteilles par le haut sur le cadre en bois , de sorte que l'entretoise du casier à bouteilles soit en contact avec l'arrière du cadre en bois .



- Placez la tablette  par le haut sur le cadre en bois.
- Placez le couvercle sur la boîte pour accessoires .
- Placez le présentoir de bouteilles sur la tablette .

Mise en service

Positionner les entretoises sur les clayettes en bois

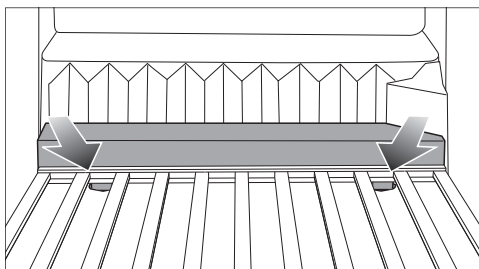


- Positionnez les entretoises en bois à intervalles réguliers sur la clayette en bois et enclenchez chacune d'entre elles à cette position.

Vous obtenez ainsi de la place sur la clayette en bois pour la capacité maximale de bouteilles (forme de bouteille : bouteille de Bordeaux).

Mettre en place une aide à l'empilage

En utilisant l'aide à l'empilage, vous atteignez la capacité maximale dans la zone inférieure de mise en température du vin.



- Placez l'aide à l'empilage derrière la clayette en bois inférieure.
- Enclenchez les pieds de l'aide à l'empilage à gauche et à droite dans les logements.

Mise en marche de la cave à vin




- Appuyer à l'écran sur .

Si l'écran reste inactif pendant un certain temps, l'écran passe en mode d'économie d'énergie et s'assombrit.

La cave à vin commence à produire du froid et l'éclairage intérieur s'allume à chaque fois que vous ouvrez la porte.

En fonction de la température ambiante et des réglages, il faut parfois plusieurs heures avant que les températures sélectionnées soit atteintes et affichées dans les zones de mise à température du vin correspondantes.

Arrêt de la cave à vin

- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .

L'éclairage intérieur s'éteint et la production de froid s'arrête.

L'écran affiche .

Attention : la cave à vin n'est pas déconnectée du secteur lorsqu'elle est éteinte.

En cas d'absence prolongée

En cas d'arrêt prolongé de la cave à vin, de la moisissure risque de se former si les portes restent fermées et si l'appareil n'a pas été nettoyé.
Nettoyez la cave à vin.

Si la cave à vin doit rester longtemps sans fonctionner, respectez ce qui suit :



- Éteignez la cave à vin.
- Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation domestique.
- Pour aérer suffisamment la cave à vin et éviter la formation d'odeurs, nettoyez la cave à vin et laissez-la ouverte.

Utilisation

Régler les températures dans les zones de mise en température du vin

Les températures se règlent séparément dans 3 zones de mise à température des vins.

Pour la conservation à long terme de vos vins, une température comprise entre 12 et 14 °C est recommandée.

- Effleurez l'affichage de température de la zone de mise à température du vin que vous souhaitez régler.
- **Zone inférieure de mise en température du vin:** effleurez .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche au milieu.
- Touchez la température souhaitée pour valider.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

L'affichage de la température revient à la température réelle qui prévaut actuellement dans la zone de mise à température du vin.

Si vous avez modifié le réglage de température :

- Vérifiez l'affichage de température au bout de quelques heures. Ce n'est que passé ce délai que la température réelle s'est effectivement établie.
 - après environ 6 heures avec un appareil frigorifique peu rempli
 - au bout de 24 heures avec un appareil rempli

Si la température est trop élevée ou trop basse après ce délai :

- Réglez à nouveau la température.

Possibilités de réglage de la température

Toutes les zones de mise en température peuvent être réglées entre 5 °C et 20 °C.

Affichage de la température zones de mise à température du vin

En fonctionnement normal, l'écran affiche la **température moyenne réelle** qui règne dans la zone de température du vin concernée.

En fonction de la température ambiante et des réglages, il faut parfois plusieurs heures avant que la température sélectionnée soit atteinte et affichée.

Régler l'humidité de l'air (ActiveHumidity) dans la zone inférieure de mise en température du vin ◦...Δ

Pour que le réglage de l'humidité de l'air fonctionne de manière optimale, une température ambiante de 19 à 28 °C est nécessaire.

- Effleurez à l'écran l'affichage de température d'une zone de mise à température du vin inférieure.
- Balayez vers la gauche pour que ◦...Δ s'affiche au centre.
- Appuyez sur ◦...Δ.
- Balayez vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que le taux d'humidité de l'air souhaité (Δ, ΔΔ, ΔΔΔ) s'affiche au centre.
- Effleurez le réglage souhaité pour valider.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur ↵.

Selon la température ambiante et l'humidité de l'air réglée, il peut s'écouler quelques jours avant que l'humidité de l'air réelle ne soit atteinte et s'affiche.

Valeurs de réglage possibles pour l'humidité de l'air

Vous pouvez régler l'humidité de l'air sur 3 niveaux et l'adapter ainsi à vos besoins individuels.

- Δ: faible humidité de l'air
- ΔΔ: humidité moyenne de l'air
- ΔΔΔ: humidité de l'air élevée

N'oubliez pas que la consommation d'énergie augmente légèrement avec le niveau d'humidité réglé.

Si vous souhaitez utiliser la zone de mise à température du vin inférieure pour stocker à long terme des bouteilles de vin avec des bouchons en liège naturel, nous vous conseillons de choisir une humidité moyenne ΔΔ.

Consulter le taux d'humidité réel **i**

Selon la température ambiante et l'humidité de l'air réglée, il peut s'écouler quelques jours avant que l'humidité de l'air réelle ne soit atteinte et s'affiche.

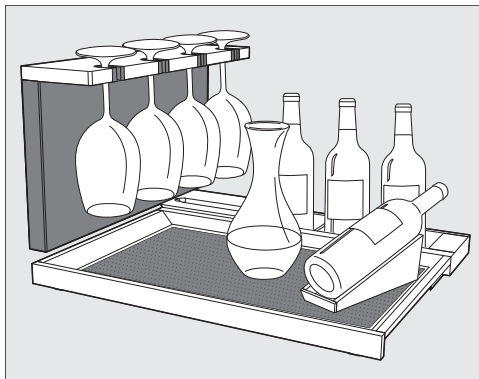
- Effleurez à l'écran l'affichage de température d'une zone de mise à température du vin inférieure.
- Balayez vers la gauche pour que ◦...Δ s'affiche au centre.
- Appuyez sur **i**.

L'écran affiche l'**humidité réelle** qui règne actuellement dans la zone inférieure de mise en température du vin (la valeur est calculée en moyenne sur environ 2 heures).

- Pour quitter l'écran, appuyez sur ⏪.

Utilisation

Kit sommelier



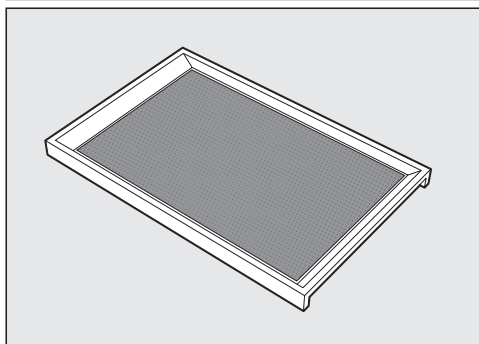
Grâce au kit Sommelier, vous pouvez préparer votre vin dans la cave à vin pour qu'il soit prêt à être dégusté. Vous pouvez ainsi ranger des accessoires et verres à vin, décanner le vin et y conserver des bouteilles déjà ouvertes.

Tablette amovible avec revêtement en silicone

Les pièces en bois de votre cave à vin ne sont pas traitées, sont fragiles et ne sont pas protégées contre les influences extérieures.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures sur les pièces en bois.

Pour protéger la tablette, utilisez le support en silicone.



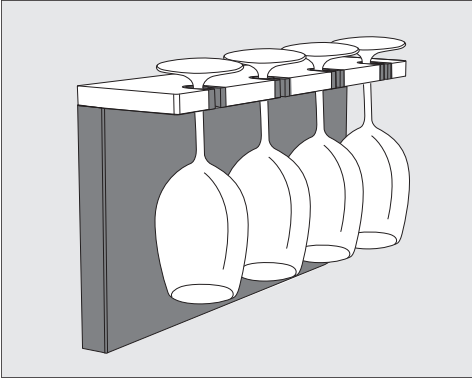
La tablette amovible vous permet de porter le vin décanté directement à vos invités si nécessaire.

Le support en silicone assure alors une bonne stabilité des verres sur le plateau.

De plus, le revêtement en silicone effaçable évite les taches inesthétiques sur le plateau.

Lorsque vous remettez la tablette en place, veillez à ce que la tablette et le support en silicone soient propres. Les impuretés introduites (par exemple aussi dans les restes d'aliments ou de boissons) peuvent favoriser l'apparition de moisissures dans la cave à vin si la température et l'humidité de l'air sont élevées.

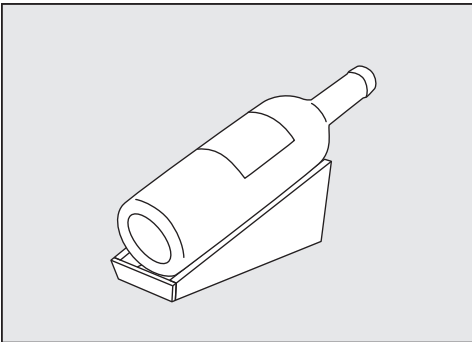
Support pour verres



Vous avez la possibilité de suspendre les verres dans le support à verres et de les refroidir ainsi dans la cave de mise à température.

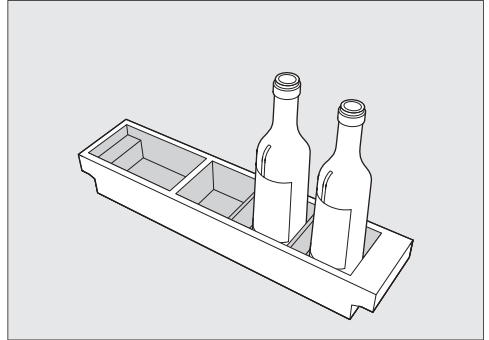
Le support pour verres qui peut être retiré séparément, peut accueillir 4 verres.

Présentoir de bouteilles



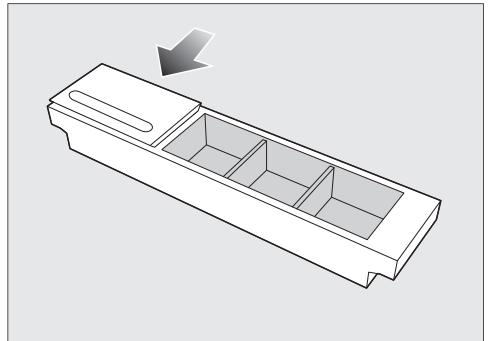
Le présentoir de bouteilles permet de conserver avec style les bouteilles de vin ouvertes.

Boîte pour bouteilles



La boîte pour bouteilles permet de conserver les bouteilles de vin ouvertes.

Compartment pour accessoires



La boîte pour accessoires permet de ranger des accessoires tels que le tire-bouchon ou le couteau à capsules.

Au besoin, fermez la boîte pour accessoires avec le couvercle et utilisez le plumier intégré.

Bon à savoir

Conservation optimale du vin

Les vins se bonifient plus ou moins bien en fonction des conditions ambiantes. Ainsi, la qualité de l'air est aussi importante que la température de l'air pour préserver le vin.

Avec une température constante et adaptée aux vins, un taux d'humidité optimal et un environnement inodore, les caves à vin Miele réunissent toutes les conditions optimales pour conserver vos bouteilles.

De plus, la cave à vin (contrairement au réfrigérateur) garantit un environnement sans vibrations, de sorte que le processus de maturation du vin n'est pas perturbé.

Choisir la bonne température

Les vins se conservent de manière optimale à une température comprise entre 6 et 18 °C. Les vins de garde doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Si vous souhaitez conserver des vins rouges et des vins blancs ensemble, choisissez une température comprise entre 12 et 14°C. Cette température est adaptée aux vins blancs et rouges. Les vins rouges doivent alors être sortis et ouverts au moins deux heures avant d'être bus, afin que le vin soit oxygéné et puisse développer ses arômes.

Une température de stockage trop élevée (plus de 22 °C) fait mûrir les vins trop rapidement, ce qui empêche les arômes de se développer. En revanche, une température de stockage trop basse (inférieure à 5 °C) ne permet pas au vin de mûrir de manière optimale.

Le vin se dilate lorsqu'il fait chaud et se contracte lorsqu'il fait froid - les variations de température sont synonymes de stress pour le vin, ce qui interrompt

sa maturation. C'est pourquoi il est très important de garantir un maintien de la température quasiment sans fluctuation.

Températures de dégustation recommandées

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
Champagne, pro-secco :	7 °C à 9 °C
Champagne :	5 °C à 7 °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.

Conseil : 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.

Humidité de l'air

Un taux d'humidité élevé est nécessaire pour le stockage des bouteilles de vin avec bouchon en liège naturel, afin de maintenir le bouchon naturel humide de l'extérieur. Si ce dernier est trop faible, son bouchon se déshydrate : la fermeture de la bouteille n'est plus hermétique. Si de l'oxygène pénètre dans la bouteille, la qualité du vin s'en trouve définitivement altérée !

Pour que le bouchon naturel des bouteilles de vin soit en outre humidifié de l'intérieur, il est préférable de stocker les bouteilles de vin à plat afin que le bouchon naturel reste étanche même en cas de stockage prolongé.

Qualité de l'air

Les filtres Active AirClean dans les zones de mise en température du vin garantissent une qualité d'air élevée en fixant les odeurs gênantes.

Grâce au filtrage de l'air par l'intermédiaire du filtre Actif AirClean, l'air qui pénètre dans la cave à vin est pur et inodore.

Le vin sera ainsi protégé contre d'éventuelles transmissions d'odeurs car les odeurs peuvent se transmettre par le bouchon au vin.

Conservation anti-vibrations

Les vibrations et déplacements des bouteilles se répercutent négativement sur le processus de maturation du vin. Vous risquez d'altérer les saveurs.

Le compresseur antivibratoire de votre cave à vin permet de conserver vos bouteilles de vin en douceur.

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.

Protection contre les rayons UV


La lumière ultraviolette a un effet négatif sur la durée de conservation du vin. Le vin vieillit prématurément. De plus, des réactions chimiques et des altérations du goût du vin peuvent se produire.

La porte en verre est en verre de sécurité résistant aux UV et protège votre vin des rayons UV nocifs.

Les diodes de l'éclairage intérieur n'altèrent pas les qualités du vin : elles ne réchauffent pas les bouteilles et ne les soumettent pas à une exposition aux rayons UV.






Ajuster les réglages

Explications sur les réglages correspondants




En mode Réglages , l'alarme de la porte et d'autres messages d'avertissement sont automatiquement bloqués.


Modifier la luminosité de l'éclairage de présentation



L'éclairage de présentation peut être réglée séparément pour chaque zone de mise en température du vin à différents niveaux de luminosité ou est complètement éteinte.

- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la zone de mise à température du vin souhaitée s'affiche au milieu.
- Effleurez la zone de mise en température du vin souhaitée.
- Sélectionnez le niveau de luminosité souhaité en balayant vers la gauche ou la droite sur la barre de segments (niveau 1-7).
- Si vous souhaitez éteindre complètement l'éclairage de présentation, glissez vers la gauche jusqu'à ce que la barre de segment s'éteigne complètement.
- Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments.
- Autre option : Confirmez le réglage souhaité en tapant sur .
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Activation de la fonction de verrouillage /

- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .

Lorsque la fonction de verrouillage est activée,  s'allume en orange.


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .
- Fermez et ouvrez la porte de l'appareil. Ce n'est qu'alors que la fonction de verrouillage  est active.

Désactiver brièvement la fonction de verrouillage /





- Effleurez l'affichage de température de la zone de mise à température du vin que vous souhaitez régler.
- Effleurez la touche  pendant 6 secondes.

L'affichage bascule vers le réglage de température.


- Effectuez maintenant les réglages souhaités.

Ouvrez et fermez la porte de l'appareil pour réactiver la fonction de verrouillage .


Désactiver totalement la fonction de verrouillage /





- Appuyez sur .
- Effleurez la touche  pendant 6 secondes.
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .


Lorsque la fonction de verrouillage est désactivée,  s'allume en blanc.


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Activer le mode Shabbat

Lorsque le mode Shabbat  est activé, vous ne pouvez pas effectuer de modifications sur les réglages.

- Appuyez sur .
 - Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
 - Appuyez sur .
-  devient orange.


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Un mode Shabbat activé  s'affiche à l'écran pendant environ 3 secondes.

L'écran s'éteint ensuite.

La signalisation sonore et visuelle étant désactivée, vous devez contrôler que la porte est bien fermée.

Désactiver le mode Shabbat

Le mode Shabbat  se désactive automatiquement au bout de 80 heures environ.

Vous pouvez également désactiver prématurément le mode Shabbat .


- Appuyez sur l'écran noir.


L'écran affiche : .

- Appuyez sur .


 devient orange.


- Effleurez de nouveau le symbole .

Si le mode Shabbat est désactivé, le symbole  s'allume en blanc.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Modifier le délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte


- Appuyez sur .

- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.

- Appuyez sur .




- Faites glisser vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la durée souhaitée soit comprise entre 30 secondes et 3 minutes : 30 secondes s'affichent au milieu.


- Effleurez le réglage souhaité pour valider.


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Ajuster les réglages

Installer pour la première fois Miele@home





- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur la méthode de connexion que vous souhaitez (APP ou WPS).

Une fois l'inscription réussie, l'écran affiche .


Si la connexion n'a pas pu être établie,  apparaît à l'écran.

- Dans ce cas, redémarrez le processus.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .





Désactiver la connexion WLAN

- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Pour désactiver la connexion Wi-Fi, appuyez sur .


L'écran affiche : .

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Activer la connexion WLAN








- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Pour réactiver la connexion Wi-Fi, appuyez sur .

L'écran affiche : .


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Si la connexion Wi-Fi est activée,  s'allume sur l'écran d'accueil.

Réinitialiser la configuration du réseau





- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite, jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Tous les réglages effectués et les valeurs saisies pour Miele@home sont réinitialisés.

La connexion Wi-Fi a été désactivée,  s'éteint sur l'écran.





Réinitialisez la configuration réseau si vous vous débarrassez de votre cave à vin, si vous la vendez ou si vous mettez en service une cave à vin d'occasion. Toutes les données personnelles sont supprimées de la cave à vin. Par ailleurs, un précédent propriétaire ne pourra plus accéder à la cave à vin.


Désactiver le bip touches

- Appuyez sur .
 - Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
 - Appuyez sur .
- Lorsque la tonalité des touches est désactivée,  s'allume en blanc.




- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Activer le bip de touches


- Appuyez sur .
 - Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
 - Appuyez sur .
- Lorsque la tonalité des touches est activée,  s'allume en orange.


- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Modifier le volume des signaux sonores et d'avertissement /





- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Sélectionnez le volume souhaité en faisant glisser le doigt vers la gauche ou la droite sur la barre à segments (niveau 1-7).
- Si vous souhaitez désactiver complètement les signaux sonores d'avertissement et de signalisation, balayez vers la gauche jusqu'à ce que la barre de segment s'éteigne complètement.
- Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments.

Lorsque les signaux sonores et d'avertissement sont désactivés,  apparaît en blanc.



Lorsque les signaux d'avertissement et de signalisation sont activés,  apparaît en orange.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Modifier la luminosité de l'écran





- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .
- Sélectionnez le niveau de luminosité souhaité en balayant vers la gauche ou la droite sur la barre de segments (niveau 1-7).
- Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .


Modifier l'unité de température °C/°F

- Appuyez sur .
 - Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que °C ou °F s'affiche au milieu.
 - Appuyez sur °C ou °F pour modifier l'unité de température.
- °C ou °F s'affiche.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .




Ajuster les réglages

Désactiver le mode expo

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .

Après l'arrêt du mode Expo , la cave à vin s'arrête et doit être remis en marche.

Réinitialiser les réglages d'usine




- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .


L'écran affiche : .


- Appuyez sur .

La cave à vin s'arrête et doit être rallumée.

Activer le témoin du filtre Active AirClean


- Appuyez sur .
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.
- Appuyez sur .


Lorsque le voyant du filtre Active AirClean est activé,  s'allume en orange.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

La plaque signalétique apposée à l'intérieur de la cave à vin ne doit pas être enlevée. Elle vous sera utile en cas de panne !

Veuillez vous assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'électronique ni dans l'éclairage.

 Risque d'endommagement en cas de pénétration d'humidité. La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut endommager les plastiques et les composants électriques. N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cave à vin.

 Danger pour la santé dû aux impuretés introduites. Les impuretés introduites de l'extérieur (par exemple aussi dans les restes d'aliments ou de boissons) peuvent favoriser l'apparition de moisissures dans la cave à vin si la température et l'humidité de l'air sont élevées. Ne placez que des bouteilles de vin et des accessoires propres dans la cave à vin.

- de détergent abrasif (par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de produits nettoyants inox,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- décapant four en bombe
- de produits de lavage pour tables de cuisson en vitrocéramique (sauf pour le nettoyage de la façade en verre)
- de nettoyant pour vitres (sauf pour le nettoyage de la façade en verre : nettoyant pour vitres à faible teneur en alcool, sans additifs, par ex. des extraits d'agrumes ou équivalent),
- d'éponges et de brosses abrasives (par ex. éponges à récurer),
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir en métal acéré.

Pour le nettoyage, nous recommandons d'utiliser de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Conseils d'entretien

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

Pour éviter d'endommager toutes les surfaces, **ne pas utiliser** :

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,

Nettoyage et entretien

Préparer la cave à vin pour le nettoyage

- Éteignez la cave à vin.

☾ apparaît à l'écran et le système de refroidissement est désactivé.

- Sortez les bouteilles de la cave à vin et entreposez-les dans un endroit frais.
- Si nécessaire, retirez toutes les parties amovibles pour les nettoyer (voir le chapitre « Prise en main », section « Aménager l'intérieur »).
- Retirez les accessoires qui peuvent être retirés pour les nettoyer.
- Avant de nettoyer les clayettes en bois, retirez les réglettes d'identification (NoteBoard).

Nettoyage de l'intérieur

Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer. Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer. Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge propre, de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle.
- Lavez toutes les pièces sous l'eau courante, et non au lave-vaisselle.
- Nettoyez toutes les pièces en **bois** à l'aide d'un chiffon légèrement humide mais **pas** mouillé.



Risque d'endommagement en cas de détergent inapproprié.

Le nettoyage des réglettes d'identification (NoteBoard) avec un produit de nettoyage peut endommager leur revêtement.

Nettoyez les NoteBoard uniquement à l'eau claire.

- Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon.
- Pour que la cave à vin soit suffisamment aérée et pour éviter la formation d'odeurs, laissez-la encore ouverte pendant un court moment.

Retirer et nettoyer les supports en silicone

⚠ Risque de dommages en cas de nettoyage incorrect.

Les supports en silicone sont endommagés s'ils sont nettoyés dans un lave-vaisselle ou un lave-linge. Nettoyez les supports en silicone uniquement à la main.

- Retirez les supports en silicone de la tablette et de la boîte pour bouteilles.
- Nettoyez les supports en silicone avec de l'eau chaude et un détergent doux pour les mains.
- Séchez ensuite les supports en silicone avec un chiffon.
- Ne replacez les supports en silicone sur la tablette et dans le casier pour bouteilles que lorsqu'ils sont complètement secs.

⚠ Risque d'endommagement en cas de séchage inappropriée.

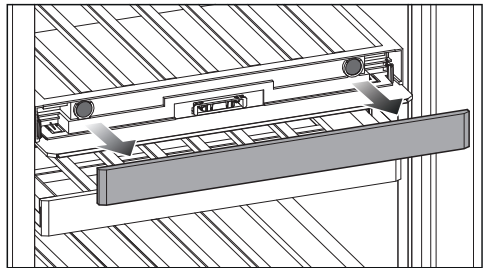
Les supports en silicone sont endommagés s'ils sont séchés dans un four.

Ne séchez jamais les supports en silicone dans le four.

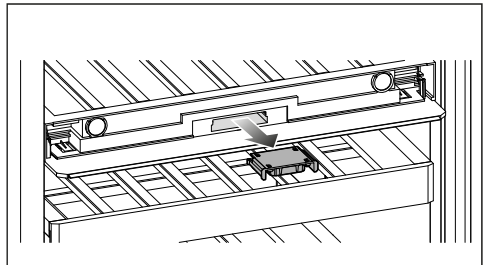
Remplacer le filtre Active AirClean (filtre à charbon actif)

Vous pouvez vous procurer des filtres Active AirClean chez votre revendeur, auprès du service après-vente Miele ou sur la boutique en ligne Miele.

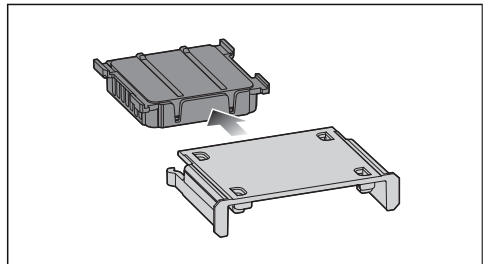
Les filtres Active AirClean se trouvent derrière les Noteboards (réglettes d'identification) entre les zones de mise en température du vin.



- Retirez le NoteBoard.



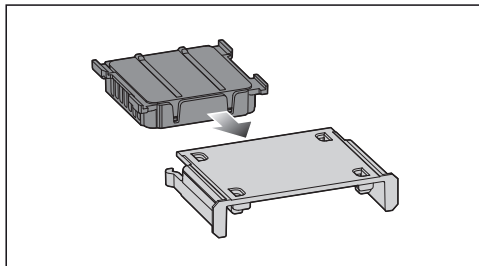
- Retirez le logement du filtre.



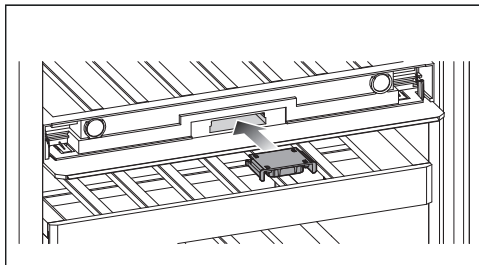
- Retirez le filtre Active AirClean usagé.

Nettoyage et entretien

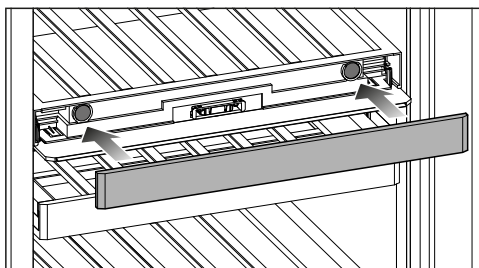
- Jetez le filtre Active AirClean usagé avec les ordures ménagères.



- Placez le nouveau filtre Active AirClean dans le logement du filtre.




- Insérez le logement du filtre avec le nouveau filtre AirClean.



- Mettez le Noteboard en place.

Confirmer le remplacement du filtre Active AirClean

- Effleurez le symbole  à l'écran.

Le symbole  disparaît de l'écran et le compteur de temps est remis à zéro.

Nettoyer la façade et les parois latérales

Des dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer. Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.


Nous recommandons d'éliminer les salissures présentes sur la façade et les parois latérales le plus vite possible.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et risquent de se tacher au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Veuillez consulter la section « Conseils pour l'entretien » au début du présent chapitre.

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'un carré vaisselle propre, de produit vaisselle et d'eau chaude. Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en micro-fibres, sans détergent.
- Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon doux.
- Nettoyez la porte avec un produit vitres.

Nettoyer le joint de porte

 Risque de dommages en cas de nettoyage incorrect.

Si un corps gras est appliqué sur le joint de porte, il risque de devenir poreux.

N'appliquez aucun corps gras sur le joint de porte.

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

Nettoyer les ouvertures 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).

Après le nettoyage

- Remettez tous les éléments en place dans la cave à vin.
- Allumez la cave à vin.
- Placez les bouteilles dans la cave à vin et fermez la porte.

Dégivrage automatique

La cave à vin dégivre automatiquement.



Corriger les problèmes

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

En cas de panne ou d'anomalie, évitez d'ouvrir la porte de l'appareil afin de réduire au maximum la perte de froid.

Problème	Cause et solution
La cave à vin ne refroidit pas et l'éclairage intérieur ne fonctionne pas lorsque la porte est ouverte.	La cave à vin n'est pas allumée et l'écran affiche  . ■ Allumez la cave à vin.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise. Lorsque la cave à vin est éteinte, l'écran affiche  .
	Le disjoncteur de l'installation domestique s'est déclenché. Il est possible que la cave à vin, la tension domestique ou un autre appareil soit défectueux. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.

Corriger les problèmes





Problème	Cause et solution
<p>Le compresseur fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps et la température à l'intérieur de la cave à vin baisse.</p>	<p>Les fentes d'aération et de ventilation sont obstruées ou empoussiérées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation de l'air. ■ Dépoussiérez-les régulièrement.
	<p>La porte de l'appareil a été ouverte souvent. Ou de grandes quantités de bouteilles de vin ont été fraîchement entreposées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ N'ouvrez la porte de l'appareil que si nécessaire et aussi brièvement que possible. <p>La température requise revient peu à peu à la normale.</p>
	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte de l'appareil. <p>La température requise revient peu à peu à la normale.</p>
	<p>La température ambiante est trop élevée. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Suivez les indications du chapitre « Installation », section « Lieu d'installation ».
	<p>La température à l'intérieur de la cave à vin est réglée sur une valeur trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrigez les réglages de température.
	<p>Le compresseur s'enclenche de moins en moins souvent et de moins en moins longtemps, la température à l'intérieur de l'appareil augmente.</p>
<p>De la condensation se forme à l'intérieur de la cave à vin. La porte de l'appareil ne ferme pas bien.</p>	<p>Le joint de porte a glissé de la rainure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le joint de porte est bien calé dans la rainure.
	<p>Le joint de porte est endommagé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le joint de porte est endommagé.
<p>Le joint de porte est endommagé ou doit être remplacé.</p>	<p>Le joint de porte peut être remplacé sans outil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Il est disponible auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

Corriger les problèmes







Problèmes d'ordre général avec la cave à vin

Problème	Cause et solution
L'humidité de l'air souhaitée dans la zone inférieure de mise en température du vin ne s'établit pas.	L'écran affiche les modifications de l'humidité réelle dans la cave à vin avec un décalage dans le temps. ■ Vérifiez à nouveau l'humidité de l'air à une date ultérieure.
	La température ambiante est trop élevée ou trop basse. ■ Veillez à ce que la température ambiante soit comprise entre 19 et 28 °C.
	La température dans la zone inférieure de mise en température du vin est réglée trop haut. ■ Réglez la température de la zone de mise à température du vin inférieure à 10 °C maximum.
	L'humidité ambiante est trop basse. ■ Si l'humidité ambiante est très basse, il se peut que l'on n'obtienne pas un taux d'humidité élevé dans la cave à vin.
	L'humidité de l'air dans la cave à vin dépend en principe de la fréquence et de la durée d'ouverture des portes, de la température et de l'humidité ambiantes, du chargement et du réglage de l'appareil.
Les entretoises sur les clayettes en bois se déforment.	Le changement de volume dû à l'absorption d'humidité ou au séchage est une caractéristique typique du bois. L'augmentation de l'humidité dans la cave à vin fait que les pièces en bois de la cave à vin 'travaillent'. Dans certaines circonstances, les pièces de bois peuvent se déformer et des fissures peuvent apparaître. Les nœuds et les veines du bois font partie des caractéristiques du bois.
De la moisissure se développe sur les étiquettes des bouteilles.	Selon la colle utilisée pour les étiquettes, il arrive que de la moisissure se développe. ■ Retirez toute la moisissure, nettoyez les bouteilles de vin puis éliminez les éventuels résidus de colle.
Un dépôt blanc se forme sur le bouchon des bouteilles de vin.	Les bouchons s'oxydent au contact de l'air. ■ Essuyez le dépôt avec un torchon sec. Le dépôt n'a aucune influence sur la qualité du vin.















Corriger les problèmes













Problème	Cause et solution
Aucun signal d'alarme ne retentit, alors que la porte de l'appareil est ouverte depuis un certain temps.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le signal d'avertissement a été désactivé dans le mode Réglages. Si vous souhaitez réactiver l'alarme sonore :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Appuyez sur .■ Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.■ Appuyez sur .■ Sélectionnez le volume souhaité en faisant glisser le doigt vers la droite sur la barre à segments.■ Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments. <p>Lorsque les signaux d'avertissement et de signalisation sont activés,  orange apparaît.</p>

Messages à l'écran





Message	Cause et solution
 s'allume à l'écran, la cave à vin ne produit pas de froid bien que la commande de l'appareil et l'éclairage intérieur continuent de fonctionner.	<p>Le Mode expo est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Appuyez sur .■ Appuyez sur .■ Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que  s'affiche au milieu.■ Appuyez sur . <p>Après l'arrêt du mode Expo , la cave à vin s'arrête et doit être remis en marche.</p>

Corriger les problèmes


Message	Cause et solution
L'écran n'affiche rien. Il reste noir.	<p>Le mode Shabbat  est activé : l'éclairage intérieur est désactivé et la cave à vin refroidit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur l'écran noir. <p>L'écran affiche : .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur . <p> devient orange.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez de nouveau le symbole . <p>Si le mode Shabbat est désactivé, le symbole  s'allume en blanc.</p> <hr/> <p>L'écran n'est pas correctement raccordé à la cave à vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le changement de butée de porte a-t-il été effectué correctement ? Vérifiez encore une fois ultérieurement la connexion entre la cave à vin et l'écran (voir les instructions de montage jointes). <hr/> <p>Le mode d'économie d'énergie est activé : si l'écran reste inactif pendant un certain temps, l'écran passe en mode d'économie d'énergie et devient sombre.</p>
L'écran affiche  , la cave à vin ne peut pas être utilisée.	<p>La fonction de verrouillage est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Déverrouillez brièvement la cave à vin ou désactivez complètement la fonction de verrouillage (voir chapitre « Ajuster les réglages »).
 s'allume à l'écran et un signal sonore retentit.	<p>L'indicateur du filtre ActiveAirClean  vous rappelle que le filtre ActiveAirClean doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le filtre ActiveAirClean (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacement du filtre ActiveAirClean »). Confirmez le changement du filtre ActiveAirClean en appuyant sur  à l'écran. <p> s'éteint à l'écran.</p>
L'écran affiche  en jaune, de plus un signal d'alarme retentit et l'éclairage intérieur clignote.	<p>L'alarme de porte a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur . <p>Le signal sonore d'avertissement s'arrête, le symbole  s'éteint et l'éclairage intérieur s'allume à nouveau de manière constante.</p>


Message	Cause et solution
<p>Dans une zone de mise en température du vin,   s'allume en rouge, et un signal sonore d'avertissement retentit.</p>	<p>L'alarme de température a été activée. La zone de mise à température du vin concernée est plus chaude ou froide que la température réglée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur  . <p>Le signal sonore s'arrête et   disparaît à l'écran.</p> <p>Dans l'affichage de la température de la zone de mise en température du vin concernée, la température la plus chaude qui régnait jusqu'à présent dans la zone de mise en température des vins s'affiche en clignotant pendant environ 1 minute. Pour terminer, l'affichage de la température bascule sur la température actuelle dans la zone de mise à température du vin.</p> <p>Vous pouvez quitter l'affichage de température clignotant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'affichage de température de la zone de mise à température du vin. <p>L'affichage de la température maximale atteinte s'éteint. La température effective de la zone de mise à température du vin s'affiche ensuite de nouveau en temps réel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remédiez à l'état d'alarme.
<p>  s'allume en rouge à l'écran et un signal d'alarme retentit.</p>	<p>Une panne de courant est indiquée : au cours des heures ou des jours qui ont suivi la panne de courant, la température de l'appareil a beaucoup trop augmenté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur  . <p>Le signal sonore s'arrête et   disparaît à l'écran.</p> <p>Sur l'affichage, la température la plus chaude qui régnait jusqu'à présent dans la cave à vin, clignote pendant env. 1 minute. Pour terminer, l'affichage de la température bascule sur la température actuelle.</p> <p>Vous pouvez quitter l'affichage de température clignotant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'affichage de température. <p>L'affichage de la température maximale atteinte s'éteint. La température effective s'affiche ensuite de nouveau en temps réel. La cave à vin continue alors à fonctionner selon le dernier réglage de température.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remédiez à l'état d'alarme.









Corriger les problèmes

Message	Cause et solution
L'écran s'allume en rouge , un code d'erreur F avec des chiffres peut apparaître. En outre, un signal sonore retentit.	<p>Une anomalie a été détectée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le signal sonore en effleurant  à l'écran.■ Contactez le service après-vente Miele. <p>Pour identifier l'anomalie, le service après-vente a besoin du code d'anomalie affiché, de la référence du modèle et du numéro de fabrication de votre cave à vin. Vous pouvez afficher directement ces informations.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Effleurez pour ce faire  à l'écran. <p>Les caractéristiques de l'appareil s'affichent à l'écran. Confirmez avec  pour quitter l'affichage des informations et le code d'anomalie s'affiche de nouveau. Vous pouvez également éteindre la cave à vin directement à partir de l'affichage des erreurs.</p>
	<p>Une anomalie s'affiche : cet affichage est prioritaire et interrompt immédiatement tout autre réglage que vous effectuez.</p> <p>Les anomalies s'affichent en priorité, avant une alarme de porte et/ou une alarme de température.</p>

Éclairage intérieur

 Risque d'électrocution en raison d'éléments non protégés sous tension. En retirant le cache de l'ampoule, vous pouvez toucher les parties conductrices. Ne retirez pas le cache de l'ampoule. Seul le service après-vente est habilité à remplacer les ampoules de l'éclairage LED.

 Risque de blessure par l'éclairage 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 fixez pas directement l'éclairage à proximité immédiate à l'aide d'instruments optiques (une loupe ou similaire).

Problème	Cause et solution
<p>L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.</p>	<p>La cave à vin n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Allumez la cave à vin.
	<p>Le mode Shabbat  est activé : l'écran est noir et la cave à vin refroidit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur l'écran noir. <p>L'écran affiche : .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur . <p> devient orange.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez de nouveau le symbole . <p>Si le mode Shabbat est désactivé, le symbole  s'allume en blanc.</p>
	<p>L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'env. 15 minutes d'ouverture de la porte en raison d'un risque de surchauffe. Si ce n'est pas le cas, cela signale une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>L'éclairage intérieur s'active même lorsque la porte de l'appareil est fermée.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'éclairage de présentation est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour éteindre l'éclairage de présentation, touchez la touche sensible éclairage de présentation  à l'écran. <p>La touche sensible  ne s'allume plus en orange.</p>
<p>L'éclairage intérieur clignote.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'alarme de la porte a été activée et l'éclairage intérieur clignote avec le signal d'avertissement.</p>

Corriger les problèmes

Origines des bruits

La cave à vin produit différents bruits pendant son fonctionnement. Lorsque la puissance frigorifique est faible, la cave à vin fonctionne en économisant de l'énergie, mais plus longtemps. Le volume est plus faible. Une forte puissance de refroidissement permet de refroidir les aliments plus rapidement. Le volume est plus fort.

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
Des bruits de soufflement, de sifflement se font entendre	Le fluide frigorigène est injecté dans le circuit de refroidissement.
Bulles, gargouillis, clapotis	Le fluide frigorigène s'écoule dans les tuyaux.
Bourdonnement	La cave à vin refroidit.
Cliquetis	Le thermostat met en marche ou arrête le compresseur.
Bourdonnement, bruissement	Le ventilateur fonctionne.
Craquement	Il se produit des dilatations de matériaux dans la cave à vin.
Cliquetis	Les vannes ou les clapets sont actifs.
Bruits d'aspiration (caves à vin avec amortisseur de fermeture de porte)	La porte de l'appareil avec amortisseur de fermeture de porte est ouverte ou fermée.

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

Corriger les problèmes

Bruits	Cause et solution
Vibration, claquement et cliquetis	La cave à vin n'est pas d'aplomb. Ajustez-la à l'aide d'un niveau à bulle. Utilisez pour cela les pieds de réglage sous la cave à vin.
	La cave à vin touche d'autres meubles ou appareils. Détachez la cave à vin.
	Les clayettes en bois ou les grilles métalliques bougent ou se coincent. Contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent. Séparez-les.
	Le câble de transport (selon modèle) se trouve encore au dos de l'appareil. Retirez le câble de transport.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, N° de fabrication). Vous trouverez ces deux informations sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil de froid ou, selon le modèle, dans le mode de réglage sous Informations **i**.

Base de données EPREL

Depuis le 1er mars 2021, des informations sur l'étiquetage énergétique et les exigences en matière d'écoconception seront disponibles dans la base de données européenne sur les produits (EPREL). Le lien suivant <https://eprel.ec.europa.eu/> permet d'accéder à la base de données sur les produits. Il vous est demandé de saisir ici la désignation du modèle.

Vous trouverez la référence du modèle sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil de froid ou, selon le modèle, dans le mode de réglage sous Informations **i**.

Miele			
XXXXXX		Nr. XX/XXXXXXXXX	
WEINTEMPERIER-SCHRANK-UNTERTISCH-MODELL MULTI-TEMPERATURE WINE STORAGE CABINET UNDERWORKTOP FRIGORIFERO IN CANTINA TEMPERATO, DES VINO, SOTTO L'ARMADIO IN CANTINA FRIGORIFERO P. ACCONDISIONAMENTO VINO SOTTO L'ARMADIO POTREBA UJENI CANTINA ВИННИЙ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ШКАФ			
Klasse/Class Classe/Clase SN-ST	Ap-Type/AP-Type AP-Type/AP/Type	Bruttinhalt/Gross Capacity Volume Brut/Capacidad Bruta XXXX l	Gefriervermögen/Freezing Capacity Pouvoir de Congélation/Capacidad Congeladora
Nutzhalt Net Capacity Volume Utile	Ges / K / G / WINE / KALT Tot / R / F / WINE / CHILL Tot / R / C / WINE / CHILL	R600a: XXg	

Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Chiffon microfibre multi-usages

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.

Kit MicroCloth

Le kit MicroCloth contient 1 chiffon multi-usages, 1 essuie-verres et 1 chiffon lustrant.

Ces chiffons sont extrêmement résistants. Ils contiennent des microfibres très fines qui assurent une haute performance de nettoyage.

MicroCloth HyClean

MicroCloth HyClean est un chiffon multi-usage antibactérien et est particulièrement résistant aux déchirures. Il peut être utilisé sec ou humide, avec ou sans détergent.


Filtre Active AirClean

Les filtres Actifs AirClean entre les zones de mise à température du vin assurent une circulation d'air optimale et, ainsi, une excellente qualité de l'air dans la cave à vin.

Possibilité de commander des accessoires en option dans la boutique en ligne Miele. Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Installation

Lieu d'installation


 Risque de dommages dû à un taux d'humidité élevé.

Lorsque le taux d'humidité est élevé, de la condensation peut s'accumuler sur les parois extérieures de la cave à vin.

Cette eau de condensation peut corroder les parois extérieures.


Nous recommandons d'installer la cave à vin dans une pièce sèche et/ou climatisée et suffisamment aérée.

Une fois l'installation effectuée, assurez-vous que la porte de l'appareil ferme correctement, que les fentes d'aération et d'évacuation d'air ne sont pas recouvertes et que l'appareil a été correctement installé.

 Risque d'incendie et de dommages provoqué par des appareils qui dégagent de la chaleur.

Les appareils qui dégagent de la chaleur peuvent s'enflammer et la cave à vin peut prendre feu.

Ne placez pas d'appareils dégageant de la chaleur, tels que des mini-four, des cuisinières doubles ou des grille-pain, sur la cave à vin.

 Risque d'incendie et de dommages provoqué par des flammes non recouvertes.

Les flammes nues peuvent mettre le feu à la cave à vin.

Maintenez éloigné la cave à vin, des flammes non recouvertes, par ex. une bougie.

Choisissez une pièce très peu humide que vous pouvez aérer facilement.

Au moment de choisir le lieu d'installation, gardez à l'esprit que la consommation énergétique de l'appareil augmente lorsqu'il est à proximité immédiate d'un chauffage, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur. Évitez une exposition directe au soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité augmente.

Lors de l'installation de la cave à vin, contrôlez aussi les points suivants :

- La prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil. Elle doit rester accessible en cas d'urgence.
- La fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec le dos de la cave à vin. Ils pourraient être endommagés par les vibrations de l'appareil.
- Évitez aussi de brancher d'autres appareils à des prises situées derrière l'appareil.
- Lors de l'installation de la cave à vin, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ne placez pas et n'utilisez pas de prises multiples ou de barrettes de distribution ou d'autres appareils électroniques (tels que des transformateurs halogènes) dans la zone arrière de l'appareil.
- Le sol du lieu d'installation doit être horizontal et plat et doit avoir la même hauteur que le sol environnant.


Classe climatique

Cette cave à vin est prévue pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la cave à vin.

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

Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur, de sorte que la cave à vin ne peut pas maintenir la température requise.

Exigences en matière d'aération et d'évacuation d'air

 Risque d'incendie et de dommages en raison d'une aération insuffisante.

Si la cave à vin n'est pas suffisamment aérée, le compresseur réagit plus souvent et fonctionne pendant une durée prolongée. Cela entraîne une consommation d'énergie plus importante et une température de fonctionnement plus élevée du compresseur, ce qui peut endommager ce dernier.

Vérifiez que la cave à vin reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Respecter impérativement les consignes concernant les fentes d'aération et d'évacuation de l'air.

Les fentes d'aération et d'évacuation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées.

De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

L'air présent sur la face arrière de l'appareil a tendance à se réchauffer. C'est pourquoi il faut garantir un guidage parfait de l'air (voir la section « Dimensions de l'appareil »).

Installation

Installation de plusieurs caves à vin/ appareils de froid

⚠ Risque de dommages provoqué par l'eau condensée sur les parois extérieures de l'appareil.

Lorsque le taux d'humidité est élevé, de la condensation peut s'accumuler entre les parois extérieures des caves à vin et peut engendrer une corrosion.

En principe, ne placez **pas** une cave à vin avec d'autres caves à vin/appareils de froid **directement** côte à côte.

Un espace d'au moins 70 mm doit être maintenu entre les caves à vin/ appareils de froid.

Inversion du sens d'ouverture de porte

Votre cave à vin est livrée avec une ouverture à droite. Si vous souhaitez une ouverture à gauche, vous devez inverser la butée de porte (voir instructions de montage jointes).

Conseil : Afin de protéger la porte de l'appareil et votre sol de tout dommage lors de l'inversion de la butée de porte, placez une cale appropriée sur le sol devant la cave à vin.

⚠ Risque de blessure et d'endommagement par des pièces conductrices de courant.

Lors du changement de butée de porte, vous entrez en contact avec des pièces conductrices de courant. Débranchez la fiche d'alimentation avant de procéder au changement de butée de porte.

⚠ Risque de dommages corporels et matériels en raison du poids élevé de la porte.

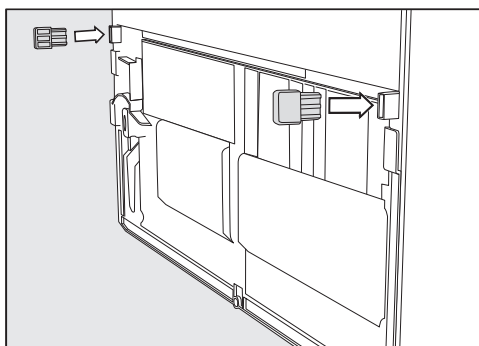
Si le remplacement de la butée de porte est effectué par une seule personne, il existe un risque élevé de dommages corporels et matériels.

L'aide d'une deuxième personne est indispensable pour modifier le sens d'ouverture de la porte.

Monter les entretoises murales jointes


Utilisez les entretoises murales afin de respecter les indications relatives à la consommation d'énergie et d'éviter la formation de condensation lorsque la température ambiante est élevée. Avec les écarteurs muraux montés, la profondeur de la cave à vin augmente d'environ 15 mm.

Si les entretoises murales ne sont pas utilisées, leur absence n'affecte pas le fonctionnement de la cave à vin. Toutefois, un écart réduit entre l'appareil et le mur augmente légèrement la consommation d'énergie.




- Montez les entretoises murales au dos de la cave à vin, en bas à gauche et à droite.

Installer une cave à vin

 Risque de lésions corporelles et de dégâts matériels en cas de basculement de la cave à vin.


Si la cave à vin est installée par une seule personne, il existe un risque élevé de lésions corporelles et de dégâts matériels.

Installez impérativement la cave à vin avec l'aide d'une deuxième personne.

 Risque de dommages et de blessures provoqués par le choc de la porte de l'appareil.

La porte de l'appareil peut toucher le mur et par conséquent être endommagée. Dans le cas d'une porte en verre, le verre endommagé peut entraîner des blessures.

Protégez la porte de l'appareil contre les coups à l'aide de patins de protection en feutre disposés sur le mur.

 Risque d'endommagement du sol.

Le déplacement de la cave à vin peut entraîner des dommages sur votre sol.

Déplacez la cave à vin avec précaution sur des sols fragiles.

Pour une installation plus facile, des poignées de transport se trouvent en haut sur l'arrière de la cave à vin et des roulettes de transport en bas de l'appareil.


Conseil : N'installez la cave à vin que lorsqu'elle n'est pas chargée.

- Placez la cave à vin le plus près possible de son emplacement prévu.

- Raccordez la cave à vin au réseau électrique comme décrit dans le chapitre "Installation", section "Raccordement électrique".
- Déplacez la cave à vin avec précaution jusqu'à l'endroit prévu pour son installation.
- Les entretoises (si elles sont montées) ou le dos de l'appareil doivent toucher le mur.

Installation

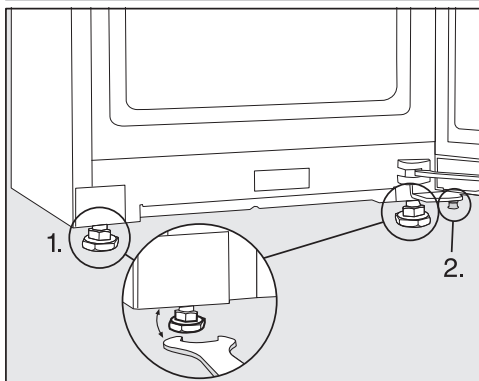
Positionner la cave à vin

 Risque de dommages et de blessures dus à la chute de la porte de l'appareil ou au basculement de la cave à vin.

Si le pied supplémentaire réglable du support de palier inférieur ne repose pas correctement sur le sol, la porte de la cave à vin peut tomber ou l'appareil de froid peut basculer.

À l'aide de la clé à fourche fournie, dévissez le pied réglable jusqu'à ce que ce dernier repose sur le sol.

Puis continuez à dévisser le pied sur $\frac{1}{4}$ de tour supplémentaire.

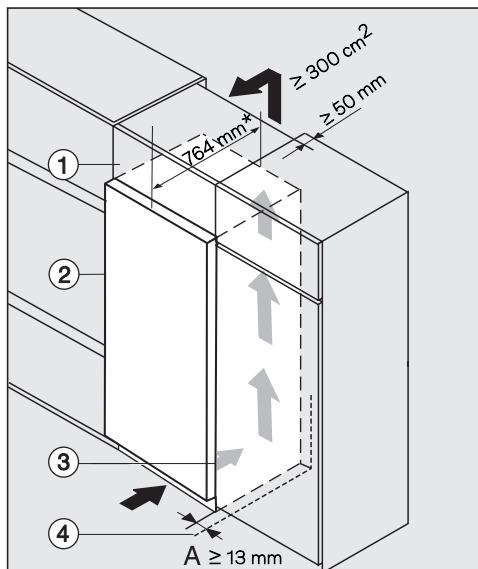


■ Mettez la cave à vin à niveau à l'aide d'un niveau à bulle et de la clé plate fournie et soutenez la porte de l'appareil.

1. Réglez les pieds de réglage avant.
2. Dévissez le pied de réglage supplémentaire jusqu'à ce qu'il repose sur le sol. Puis continuez à dévisser le pied sur $\frac{1}{4}$ de tour supplémentaire.


Intégrer une cave à vin dans un coin cuisine

la cave à vin peut être transformée avec des armoires de cuisine.



- ① Surmeuble
- ② Cave à vin, profondeur de porte = 75 mm
- ③ Armoire de cuisine
- ④ Mur

* Pour les caves à vin avec des entretoises murales installées, prévoir une augmentation de la profondeur de l'appareil de 15 mm env.

 Risque d'incendie et de dommages en raison d'une aération insuffisante.

Si la cave à vin n'est pas suffisamment aérée, le compresseur réagit plus souvent et fonctionne pendant une durée prolongée. Cela entraîne une consommation d'énergie plus importante et une température de fonctionnement plus élevée du compresseur, ce qui peut endommager ce dernier.

Vérifiez que la cave à vin reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Respecter impérativement les consignes concernant les fentes d'aération et d'évacuation de l'air.

Les fentes d'aération et d'évacuation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées.

De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

Plus la fente d'évacuation de l'air est grande, plus le compresseur économise de l'énergie.

- Placez la cave à vin à côté du placard de la cuisine.
- La façade de l'appareil doit dépasser d'au moins de la profondeur de porte par rapport à la façade de meuble. La porte de l'appareil peut ainsi s'ouvrir et se fermer sans problème.
- Si la cave à vin est placée à côté d'un mur ④, une distance **(A)** est nécessaire côté charnière entre le mur ④ et la cave à vin ②.
- Pour adapter la cave à vin à la hauteur de la ligne de cuisine, il est possible de monter au-dessus de la cave à vin un surmeuble correspondant ①.

Un canal d'évacuation de 50 mm de profondeur doit être prévu sur toute la largeur du surmeuble.

La fente d'aération en dessous du plafond doit être d'au moins 300 cm² pour que l'air chaud puisse s'évacuer librement.

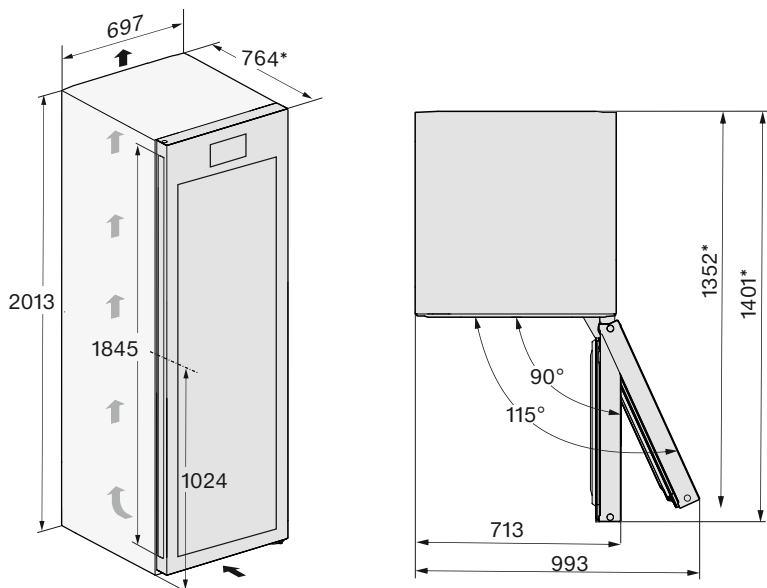
Installation

Cotes

Dimensions d'installation/Vue de dessus

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

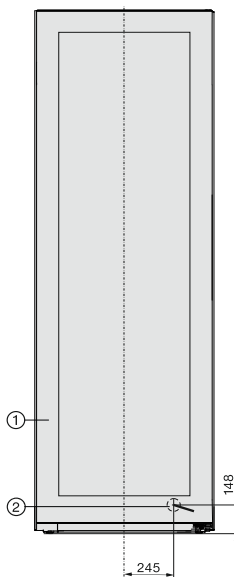
Le bon fonctionnement de la cave à vin est garanti si les sections d'aération et de ventilation indiquées sont maintenues libres.



* Dimensions sans entretoises murales montées. Avec les entretoises, la profondeur augmente de 15 mm.

Raccordements

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.




- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 000 mm
Un câble d'alimentation plus long est disponible auprès du service après-vente Miele.

Installation

Branchement électrique

La cave à vin doit exclusivement être raccordée à une prise avec mise à la terre, à l'aide du câble d'alimentation fourni.


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 la cave à vin sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

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.

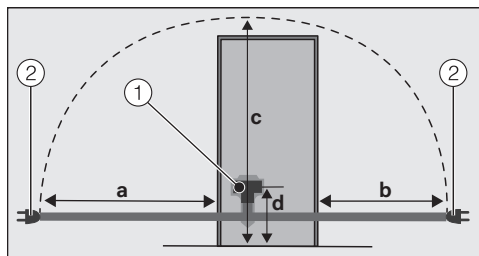
Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Dimensions de raccordement



Dos de l'appareil de froid/ de la cave à vin

① Fiche de l'appareil

② Prise de courant

a	b	c	d
1 750 mm	1 350 mm	2 100 mm	200 mm

Branchement de la cave à vin

■ Branchez la fiche de l'appareil.

Vérifiez que la fiche est correctement enfoncée.

■ Insérez bien la fiche d'alimentation de la cave à vin dans la prise de courant.

La cave à vin est maintenant raccordée au réseau électrique.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que cette cave à vin est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------	----------------------------

Puissance maximale d'émission	< 100 mW
-------------------------------	----------

Droits d'auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication intégré dans l'appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web ([http\[s\]://<Adresse IP>/Licenses](http[s]://<Adresse IP>/Licenses)). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele
Experience Center de Bruxelles,
Mollem, Anvers ou Hasselt**

[https://www.miele.be/fr/c/
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile
et autres renseignements :
+352 497 11 30**

(Lu.-Jeu. 8h30-17h //

Vend. 8h30-16h)

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

**Prenez un rendez-vous au Miele
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/
miele-experience-center-
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

KWT 4999 ...

fr-FR

M.-Nr. 12 546 640 / 00