



Instrucciones de manejo y montaje Acondicionador de vino



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	4
Su contribución a la protección del medio ambiente	14
Ahorro de energía	15
Descripción del aparato	17
Accesorios	19
Accesorios que forman parte del suministro	19
Accesorios especiales.....	19
Conectar y desconectar el acondicionador de vino	20
Antes de la primera utilización	20
Conectar el acondicionador de vino	20
Desconectar la señal de aviso	20
Desconectar el acondicionador de vino.....	21
En caso de ausencias prolongadas	21
Realizar otros ajustes	22
Bloqueo 	22
Desconectar/conectar la función Bloqueo.....	22
Modificar la intensidad luminosa de la indicación de temperatura.....	23
La temperatura y calidad del aire óptimas	24
La temperatura óptima	24
Ajustar la temperatura	25
Posibles valores de ajuste de temperatura	26
Indicación de temperatura.....	26
Calidad del aire y humedad.....	27
DynaCool (humedad del aire constante) 	27
Renovación del aire a través del filtro Active AirClean.....	28
Alarma de la temperatura y de la puerta	29
Alarma de temperatura.....	29
Alarma de la puerta	30
Luz de presentación	31
Conectar y desconectar la luz de presentación.....	31
Ajustar la intensidad de la luz de presentación.....	31
Almacenar botellas de vino	32
Rejillas de madera.....	33
Cambio de posición de las rejillas de madera.....	33
Capacidad máxima	34

Descongelación automática	35
Limpieza y mantenimiento	36
Consejos respecto a los productos de limpieza	36
Antes de la limpieza del acondicionador de vino	37
Interior del aparato, accesorios, puerta	37
Limpieza de las rejillas de ventilación y de evacuación de aire	37
Limpieza de la junta de la puerta	37
Limpieza del filtro de aire	38
Después de la limpieza	38
Filtros Active AirClean	39
Cambiar el filtro Active AirClean.....	39
¿Qué hacer si ...?	40
Causas de ruidos	45
Servicio Post-venta y garantía	46
Contacto en caso de anomalías.....	46
Base de datos EPREL	46
Garantía.....	46
Conexión eléctrica	47
Instrucciones de montaje	48
Lugar de emplazamiento.....	48
Side-by-side	49
Clase climática	49
Ventilación	50
Antes del montaje del acondicionador de vino	51
Medidas de empotramiento	52
Vista superior	53
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	54
Montaje del acondicionador de vino	57
Preparar el acondicionador de vino	58
Combinar el acondicionador con las puertas de los muebles superiores	60
Introducir el acondicionador de vino en el hueco de empotramiento.....	61
Fijar el acondicionador de vino en el hueco de empotramiento	
.....	62
Ajuste de la alineación lateral de la puerta.....	63

Advertencias e indicaciones de seguridad

Este acondicionador de vino cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, el manejo indebido puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento el acondicionador de vino. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el acondicionador de vino.

Según la norma internacional IEC 60335-1, Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del acondicionador de vino, así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.



Riesgo de sufrir lesiones por rotura del cristal.

A una altura superior a 1.500 m el cristal de la puerta del aparato podría romperse debido al comportamiento de la presión del aire. Los fragmentos afilados podrían causar heridas graves.

Uso apropiado

- ▶ El acondicionador de vino está destinado a su uso en el hogar o en emplazamientos similares a los domésticos, como por ejemplo
 - en tiendas, oficinas y entornos de trabajo similares
 - en propiedades agrícolas
 - para clientes de hoteles, moteles, pensiones que ofrecen desayuno y otros entornos residenciales típicos.

Este acondicionador de vino no es apto para el uso en zonas exteriores.

- ▶ Utilice el acondicionador de vino exclusivamente en el ámbito doméstico para refrigerar y almacenar vino.

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

- ▶ El acondicionador de vino no está indicado para almacenar o refrigerar medicamentos, plasma sanguíneo, preparados de laboratorio o productos médicos similares debido a las sustancias o productos que contienen. El uso inadecuado del acondicionador de vino puede dañar los productos almacenados o provocar su descomposición. Tampoco está indicado para ser utilizado en zonas con riesgo de explosiones.

Miele no se hace responsable de daños ocasionados por el uso indebido o por el manejo incorrecto del aparato.

- ▶ Aquellas personas (niños incluidos) que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el acondicionador de vino de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. El uso del acondicionador de vino por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del mismo de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura y pueden reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del acondicionador de vino, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el acondicionador de vino sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el acondicionador de vino sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del acondicionador de vino. No deje jamás que los niños jueguen con él.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

► Se ha comprobado la estanqueidad del circuito de refrigerante. El aparato cumple todas las normas de seguridad pertinentes así como las directivas aplicables de la UE.



► Este acondicionador de vino contiene el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural de alta compatibilidad medioambiental, aunque inflamable. No provoca daños en la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero.

El uso de este refrigerante respetuoso con el medio ambiente ha provocado un ligero aumento del ruido de funcionamiento. Además de los ruidos de funcionamiento del compresor, pueden producirse ruidos debidos al flujo en todo el circuito de frío. Aunque, lamentablemente, estos efectos no pueden evitarse, no influyen en el rendimiento del acondicionador de vino.

Asegúrese de que ninguna parte del circuito de frío resulte dañada durante el transporte y la instalación del acondicionador de vino. Se podrían producir salpicaduras de refrigerante que pueden provocar graves lesiones oculares.

En caso de daños:

- Evite el contacto con fuego u otras fuentes de ignición.
- Separe el acondicionador de vino de la red eléctrica.
- Procure ventilar durante algunos minutos la estancia en la que se encuentre emplazado el acondicionador de vino.
- Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Cuando más refrigerante hay en un acondicionador de vino, mayor debe ser la habitación en la que se emplaza el acondicionador de vino. En caso de fuga eventual, en las habitaciones de menor tamaño se puede formar una mezcla inflamable de aire y gas. Por 11 g de refrigerante, la sala debe tener un tamaño mínimo de 1 m³. La cantidad de refrigerante se indica en la placa de características en el interior del acondicionador de vino.

▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (fusibles, frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del acondicionador de vino con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el mismo. Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

▶ La seguridad eléctrica del acondicionador de vino quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

▶ El funcionamiento fiable y seguro del acondicionador de vino queda garantizado solo si está conectado a la red eléctrica pública.

▶ Si el cable de conexión a red estuviese dañado debería ser sustituido por un técnico electricista autorizado por Miele a fin de evitar peligros para el usuario.

▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el acondicionador de vino a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.

▶ Si la humedad llega a los componentes conductores de corriente o al cable de conexión se puede provocar un cortocircuito. No utilice el acondicionador de vino en zonas con humedad o en las que haya salpicaduras de agua (p. ej. garajes, lavaderos, etc.).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ No se puede utilizar este acondicionador de vino en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).
- ▶ Los daños en el acondicionador de vino pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no presente daños. Nunca ponga un acondicionador de vino dañado en funcionamiento.
- ▶ Utilice el acondicionador de vino únicamente cuando esté montado para poder garantizar su funcionamiento correcto.
- ▶ En caso de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el acondicionador de vino deberá desconectarse de la red. El acondicionador de vino está desconectado de la red eléctrica únicamente si se cumplen las siguientes condiciones:
 - se han desactivado los automáticos de la instalación eléctrica, o
 - se han desenroscado totalmente los fusibles roscados de la instalación eléctrica, o
 - se ha desenchufado el cable de conexión del aparato. En aparatos dotados de un cable de conexión con clavija, no tire del cable, utilice siempre la clavija para desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- ▶ Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el acondicionador de vino no es reparado por el Servicio Post-venta autorizado de Miele.
- ▶ Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele. Miele solo podrá garantizar el total cumplimiento de los requisitos de seguridad si se utilizan piezas originales.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej., relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental. La sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado por Miele o por el Servicio Post-venta. Las lámparas de este acondicionador de vino son al menos de la clase de eficiencia energética E.

Uso apropiado

► El acondicionador de vino está diseñado para una determinada clase climática (temperatura ambiente) y requiere el cumplimiento de los correspondientes márgenes de temperatura. En la placa de características situada en el interior del acondicionador de vino encontrará la indicación de la clase climática correspondiente a su modelo. Una temperatura ambiente más baja originará un excesivo tiempo de parada del compresor, de modo que el acondicionador de vino no podrá mantener la temperatura necesaria.

► Cerciérese de que las rejillas de ventilación no queden tapadas u obstruidas por objetos. De lo contrario, no quedaría garantizada la correcta conducción del aire, lo que incrementaría el consumo de energía eléctrica y podría causar daños en los componentes de aparato.

► Si almacena alimentos que contengan grasa o aceite, observe que la grasa o el aceite que pueda derramarse no entre en contacto con los componentes de material sintético del acondicionador de vino. Se podrían producir fisuras de tensión en el material sintético y podría romperse o rasgarse.

► Riesgo de incendio y de explosión. No almacene materiales explosivos ni productos con gases combustibles en el acondicionador de vino (p. ej., botes de spray). Los gases inflamables pueden llegar a arder debido a los componentes eléctricos.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ ¡Riesgo de explosión! No utilice aparatos eléctricos en el acondicionador de vino. Pueden producirse chispas eléctricas.

Accesorios y repuestos

▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su armario bodega.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpieza y mantenimiento

▶ No aplique aceites o grasas en la junta de la puerta, ya que con el tiempo ésta se volvería porosa.

▶ El vapor de un limpiador a vapor podría penetrar en las piezas conductoras de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el acondicionador de vino.

▶ Los objetos puntiagudos o con bordes afilados dañan el generador de frío y pueden causar un mal funcionamiento del acondicionador de vino. No utilice en ningún caso objetos puntiagudos o con bordes afilados para

- eliminar capas de escarcha,
- retirar restos como p. ej. etiquetas.

Transporte

- ▶ Transporte siempre el acondicionador de vino en posición vertical y en el embalaje de transporte para evitar que se produzcan daños.
- ▶ Peligro de sufrir daños y lesiones. Transporte el acondicionador de vino con la ayuda de una segunda persona, ya que es muy pesado.

Reciclaje de un aparato inservible

- ▶ En caso necesario, destruya el cierre de la puerta del armario bodega o del aparato de frío.
Así evitará que los niños se queden encerrados jugando poniendo en peligro su vida.
- ▶ ¡Se podrían producir salpicaduras de refrigerante que pueden provocar graves lesiones oculares! Cerciórese de no dañar ningún componente del circuito refrigerador, p. ej.
 - pinchando los conductos del refrigerante del evaporador,
 - doblando las conducciones,
 - raspando recubrimientos protectores.

Su contribución a la protección del medio ambiente

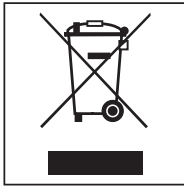
Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al acondicionador de vino de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclaje contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específico.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.



En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único

responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar.

Cerciórese de que las conducciones del acondicionador de vino no puedan sufrir desperfectos hasta la entrega del aparato a un establecimiento especializado para su reciclaje.

De este modo se garantiza que el refrigerante en el circuito de frío y el aceite del compresor no lleguen a contaminar el medio ambiente.

Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace. Encontrará información al respecto en las instrucciones de manejo, en el capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad».

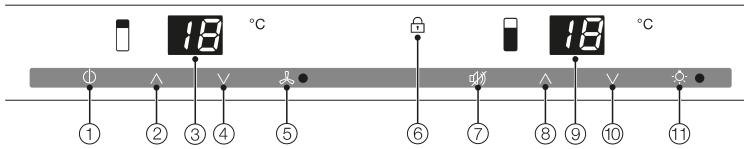
Ahorro de energía

	Consumo energético normal	Consumo energético elevado
Emplazamiento/ mantenimiento	En estancias con ventilación.	En estancias cerradas, sin ventilación.
	Protegido de la radiación solar directa.	Expuesto a la radiación solar directa.
	Alejado de una fuente de calor (elemento calefactor, cocina).	Junto a una fuente de calor (elemento calefactor, cocina).
	A una temperatura ambiente ideal aprox. de 20 °C	A una temperatura ambiente alta a partir de 25 °C.
	No cubrir las secciones de entrada y salida para la ventilación y limpiar el polvo regularmente.	En caso de que las secciones de entrada y salida de ventilación estén cubiertas o tengan polvo.
	Desmontar el filtro de salida de aire al menos una vez al año y limpiar con el aspirador.	En caso de depósitos de polvo en el filtro de salida de aire.
Ajuste de temperatura	10 a 12 °C	¡Cuanto más baja sea la temperatura ajustada, mayor será el consumo energético!

Ahorro de energía

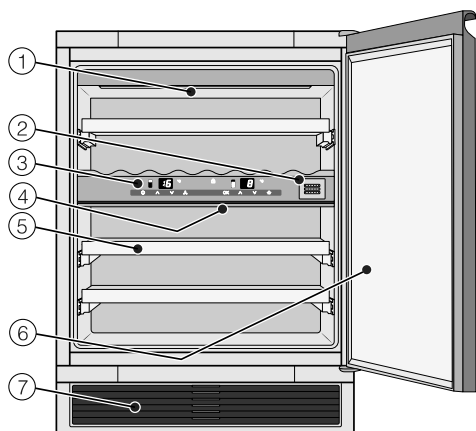
Manejo	Colocación de las rejillas de madera como en el estado de suministro.	
	Abrir la puerta únicamente cuando sea necesario y lo más brevemente posible. Colocar las botellas de vino correctamente clasificadas.	La apertura de la puerta repetida y prolongadamente provoca pérdida de frío y que entre aire caliente ambiental. El acondicionador de vino intenta bajar la temperatura y el tiempo de funcionamiento del compresor aumenta.
	No llene excesivamente los compartimentos para que pueda circular el aire.	Una corriente de aire insuficiente causa pérdidas en la potencia frigorífica.

Descripción del aparato



- ① Conexión y desconexión de todo el acondicionador de vino
- ② Ajustar la temperatura de la zona superior (^ para más calor)
- ③ Indicación de temperatura zona superior
- ④ Ajuste de la temperatura de la zona superior (∇ para más frío)
- ⑤ Conectar/desconectar la función DynaCool (humedad constante del aire) y el piloto de control
- ⑥ Piloto de control para el bloqueo (visible solo en caso de estar conectado)
- ⑦ Desconectar la alarma de la temperatura o de la puerta
- ⑧ Ajuste de la temperatura de la zona inferior (^ para más calor)
- ⑨ Indicación de temperatura zona inferior
- ⑩ Ajuste de la temperatura de la zona inferior (∇ para más frío)
- ⑪ Conexión/desconexión de la luz de presentación y de los pilotos de control

Descripción del aparato



- ① Regleta de iluminación
(en ambas zonas de atemperado)
- ② Filtro Active AirClean
- ③ Manejo de las zonas de atemperado superior e inferior/
Placa aislante para separación térmica de zonas de atemperado
- ④ Listón de aislamiento para separación térmica de las zonas de atemperado
- ⑤ Rejillas de madera
- ⑥ Puerta de cristal con filtro UV
Cristal de seguridad
- ⑦ Rejilla de ventilación con filtro de aire situado por detrás

Accesorios que forman parte del suministro

Filtro Active AirClean

El filtro Active AirClean garantiza la óptima renovación del aire y, por lo tanto, una buena calidad del mismo en el acondicionador de vino.

Filtro del aire

El filtro de aire se encuentra detrás de las rejillas de ventilación, para evitar que la potencia frigorífica se vea alterada por acumulaciones de polvo.

Accesorios especiales

Miele le ofrece una serie de prácticos accesorios y productos de limpieza y mantenimiento creados específicamente para el acondicionador de vino.

Paño multiuso de microfibra

El paño de microfibra ayuda a eliminar las huellas dactilares y la suciedad ligera depositada sobre frontales de acero inoxidable, paneles de aparatos, ventanas, muebles, ventanas de vehículos, etc.

Kit MicroCloth

El kit MicroCloth se compone de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir.

Los paños son extremadamente resistentes al desgarro y al desgaste. Gracias a sus finas microfibras, el paño logra un gran rendimiento de limpieza.

Filtros Active AirClean

Descripción, véase «Accesorios de serie».

Podrá adquirir los accesorios especiales en nuestra tienda online o a través de nuestro Servicio Post-venta (ver información al final de este manual de instrucciones) y en distribuidores especializados.

Conectar y desconectar el acondicionador de vino

Antes de la primera utilización

Material de embalaje

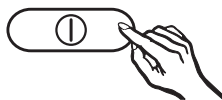
- Retire todo el material de embalaje del interior.

Limpieza del acondicionador de vino

Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

- Limpie el interior del aparato y los accesorios.

Conectar el acondicionador de vino



- Presione la tecla para conectar/desconectar el acondicionador de vino completo hasta que las indicaciones de temperatura se iluminen.

Se emite una señal acústica. El acondicionador de vino comienza a enfriar y la iluminación interior se enciende cuando la puerta está abierta.

Desconectar la señal de aviso

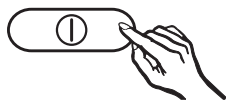


- Mantenga presionada la tecla para desconectar la alarma de la temperatura o de la puerta.

La señal acústica se apaga. Las indicaciones de temperatura parpadean hasta que se alcanzan las temperaturas ajustadas.

Conectar y desconectar el acondicionador de vino

Desconectar el acondicionador de vino



- Presionar la tecla para conectar/desconectar el acondicionador de vino completo hasta que las indicaciones de temperatura se oscurezcan.

La refrigeración está desactivada. (Si no fuera posible, el bloqueo está conectado (ver "Realizar otros ajustes - Bloqueo"))

En caso de ausencias prolongadas

En caso de no usar el acondicionador de vino durante un tiempo prolongado:

- desconecte el acondicionador de vino.
- Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.
- Limpie el acondicionador de vino y
- déjelo abierto para que se ventile y evitar así la formación de olores.

Si se desconecta el acondicionador de vino durante un período de ausencia prolongado y no se limpia, existe el riesgo de que se forme moho al dejarlo cerrado.

Es imprescindible que limpie el acondicionador de vino.

Realizar otros ajustes

Bloqueo

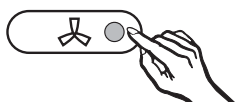
La función Bloqueo protege el acondicionador de vino de una desconexión involuntaria.

Desconectar/conectar la función Bloqueo



- Para conectar/desconectar la función DynaCool es necesario mantener pulsada la tecla durante aprox. 5 s.

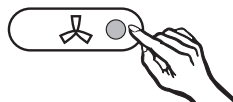
El piloto de control de la tecla parpadea y en la indicación de temperatura para la zona inferior del acondicionador (indicación derecha) parpadea un ϵ .




- Pulse de nuevo la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool.

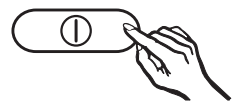


- Al presionar las teclas de ajuste de la temperatura puede seleccionar entre $\epsilon 0$ y $\epsilon 1$:
 $\epsilon 0$: bloqueo desconectado,
 $\epsilon 1$: bloqueo conectado.



- Pulse la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool para memorizar el ajuste.

Cuando el bloqueo está conectado, se ilumina el piloto de control del bloqueo .



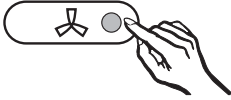
- Para cerrar el modo ajustes, presione la tecla para conectar/desconectar el acondicionador completo.

De lo contrario la electrónica conmuta a funcionamiento normal transcurrido aprox. 2 minutos.

Modificar la intensidad luminosa de la indicación de temperatura

La intensidad luminosa de la indicación de temperatura está ajustada de fábrica a $h1$.

Es posible modificarla (las indicaciones de temperatura se modifican a la vez):

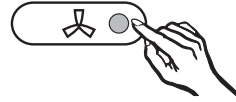


- Para conectar/desconectar la función DynaCool es necesario mantener pulsada la tecla durante aprox. 5 s.

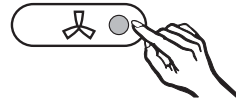
El piloto de control de la tecla parpadea y en la indicación de temperatura para la zona inferior del acondicionador (indicación derecha) parpadea un c .



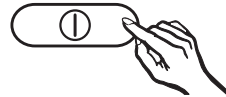
- Pulse sobre una de las teclas de ajuste de la temperatura tantas veces como sea necesario para que en la indicación aparezca una h .



- Pulse de nuevo la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool. En la indicación se ilumina h .
- Es posible modificar la intensidad de la indicación de temperatura pulsando en las teclas de ajustes de temperatura. Es posible elegir entre los niveles 1 a 5:
1: mínima,
5: máxima.



- Pulse la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool para memorizar el ajuste.



- Para cerrar el modo ajustes, presione la tecla para conectar/desconectar el acondicionador completo. De lo contrario la electrónica conmuta automáticamente a funcionamiento normal transcurrido aprox. 2 minutos.

La temperatura y calidad del aire óptimas

Los vinos sufren un cambio continuo en función de las condiciones ambientales. Por este motivo, tanto la temperatura como la calidad del aire son decisivas para su conservación.

Con una temperatura constante determinada para el vino, una humedad del aire elevada, así como un ambiente exento de olores, en esta zona se presentan las condiciones óptimas de almacenamiento para su vino.

Además, la zona de atemperado garantiza (al contrario que un frigorífico) un entorno con pocas vibraciones, de modo que el proceso de maduración del vino no se ve alterado.

La temperatura óptima

Puede almacenar vinos a una temperatura entre 6 y 18 °C. Si desea almacenar juntos vinos tintos y blancos, seleccione una temperatura entre 12 y 14 °C. Esta temperatura es apropiada tanto para vinos blancos y como para tintos. Los vinos tintos deberían abrirse entonces al menos dos horas antes de su degustación para que se oxigenen y puedan liberar su aroma.

Una temperatura de almacenamiento demasiado elevada (por encima de 22 °C) provoca que el vino madure con demasiada rapidez, de forma que los aromas no pueden seguir desarrollándose. Por el contrario, con una temperatura de almacenamiento demasiado baja (por debajo de 5 °C) el vino no podrá alcanzar el punto óptimo de maduración.

Los vinos se dilatan con el calor y se contraen con el frío – Las variaciones de temperatura provocan estrés en el

vino y esto interrumpe la maduración. Por eso es muy importante poder mantener una temperatura casi constante.

Tipos de vino	Temperatura de degustación* recomendada
Vinos tintos ligeros y afrutados:	+14 °C hasta +16 °C
Vinos tintos fuertes:	+18 °C
Vino rosado:	+8 °C hasta +10 °C
Vinos blancos delicados y aromáticos:	+8 °C hasta +12 °C
Vinos blancos fuertes o dulces:	+12 °C hasta +14 °C
Champán, cava, prosecco:	+6 °C hasta +10 °C

* Guarde el vino entre 1 y 2 °C por debajo de la temperatura de degustación recomendada, ya que se calienta al servirlo en una copa.

Consejo: Los vinos tintos fuertes deberían abrirse entre 2 y 3 horas antes de su degustación para que se oxigenen y se liberen los aromas.

La temperatura y calidad del aire óptimas

Dispositivo de seguridad a temperaturas ambiente reducidas

A fin de proteger el vino frente a bajas temperaturas, el termostato de seguridad se encarga de que la temperatura en el aparato no descienda demasiado. En el caso de que la temperatura ambiente fuera inferior, se conectaría una calefacción en el aparato que mantiene constante la temperatura del interior. Finalmente el aparato se desconecta automáticamente si la temperatura ambiente sigue descendiendo.

Placa aislante para la separación térmica

El aparato está dotado de una placa aislante fija que divide el espacio interior en dos zonas en las que se pueden ajustar diferentes temperaturas. De este modo podrá almacenar diferentes tipos de vino, p.ej. vino tinto y champán. Los listones aislantes situados en el lado interior de la puerta de cristal evitan los cambios de temperatura entre las zonas individuales.

Ajustar la temperatura

Puede ajustar las temperaturas con las dos teclas situadas debajo de las indicaciones de temperatura.

- Para hacerlo, pulse las teclas situadas debajo de la indicación de temperatura correspondiente.

Pulsando la tecla



- la temperatura disminuye,



- la temperatura aumenta.

Durante el proceso de ajuste de la temperatura parpadeará el valor de temperatura.

Pulsando las teclas sensoras podrá observar las siguientes modificaciones de la indicación de temperatura correspondiente:

- Primera pulsación: Se muestra parpadeando el último valor de temperatura ajustado.
- Cada siguiente pulsación: el valor de temperatura cambia en pasos de 1 °C.
- Mantener pulsada la tecla: el valor de la temperatura cambia continuamente.

La temperatura y calidad del aire óptimas

Aproximadamente 5 segundos después de la última pulsación de la tecla cambiará automáticamente la indicación de temperatura al valor real de temperatura que actualmente existe en la zona.

Las dos zonas de temperatura se enfrían alternativamente, por lo que, dependiendo de la cantidad de vino almacenado, pueden pasar algunas horas hasta que se alcance la temperatura deseada y se regule la indicación de temperatura. Si después de ese tiempo la temperatura fuese demasiado alta o baja, vuelva a ajustar la temperatura.

Posibles valores de ajuste de temperatura

La temperatura en ambas zonas de atemperado está entre 5 y 20 °C.

Indicación de temperatura

En funcionamiento normal, las indicaciones de temperatura del panel de mandos muestran las temperaturas reales del acondicionador de vino.


La indicación de temperatura parpadea si:

- se ajusta una temperatura diferente,
- se produce una diferencia de temperatura en la zona de más de 5 °C con respecto a la temperatura ajustada.

La temperatura y calidad del aire óptimas

Calidad del aire y humedad

En un frigorífico convencional la humedad del aire es demasiado escasa para el vino, por lo que estos aparatos no son adecuados para almacenar esta bebida. Una humedad del aire elevada es de vital importancia para almacenar vino a fin de que el corcho se mantenga húmedo desde el exterior. Cuando la humedad del aire es reducida el corcho se seca por la parte exterior y la botella no queda cerrada herméticamente. Por este motivo, las botellas de vino deben colocarse siempre en posición horizontal para que el vino conserve el corcho húmedo desde el interior. Si penetra aire en la botella, el vino se deterioraría irremediablemente.

 **Riesgo de sufrir daños por humedecimiento adicional.**

La humedad del aire aumenta y se condensa en el interior. El agua condensada puede causar daños en el acondicionador de vino, p. ej. corrosión.

No añada humedad a la atmósfera del aparato la atmósfera en el aparato de forma adicional colocando, p. ej., un platillo con agua.

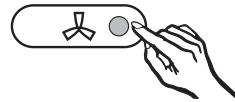
DynaCool (humedad del aire constante)

Con DynaCool aumenta la humedad relativa del aire en todo el acondicionador de vino. Al mismo tiempo la humedad del aire y la temperatura se distribuyen de forma homogénea, de manera que todos los vinos se encuentran bajo las mismas buenas condiciones.

De esta forma se consigue una atmósfera constante en el interior del aparato semejante a la de una bodega tradicional.

Conectar la función DynaCool

Cuando desee utilizar el aparato para almacenar vinos durante largo tiempo se recomienda encarecidamente mantener la función DynaCool conectada.



- Pulse de nuevo la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool, para que el piloto de control se ilumine.

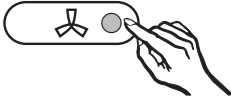
Incluso aunque no haya activado la función DynaCool, en cuanto se conecte el sistema de refrigeración, el acondicionador de vino pondrá los ventiladores en funcionamiento automáticamente. De esta forma queda garantizado el mantenimiento de la temperatura ideal para la conservación del vino.

El ventilador se desconecta automáticamente de forma temporal si la puerta está abierta.

La temperatura y calidad del aire óptimas

Desconectar la función DynaCool

Debido a que el consumo energético aumenta ligeramente con la función DynaCool conectada y hace que el acondicionador de vino sea más ruidoso, puede desconectar la función DynaCool permanente cada cierto tiempo.



- Pulse la tecla conexión/desconexión de la función DynaCool, para que el piloto de control se apague.

Renovación del aire a través del filtro Active AirClean

El filtro Active AirClean garantiza la óptima renovación del aire y, por lo tanto, una buena calidad del mismo en el acondicionador de vino.

A través del filtro Active AirClean entra aire limpio del exterior al aparato.

A continuación, este se distribuye de forma homogénea por el interior (función DynaCool).

El aire exterior pasa por el filtro Active AirClean para garantizar que el aire que entra en el acondicionador no contenga partículas de polvo u olores.

Además, de este modo su vino está protegido de una posible transmisión de olores, ya que los olores pueden llegar al vino a través del corcho.

El filtro Active AirClean debe sustituirse máximo cada 12 meses. Podrá obtener el filtro Active AirClean en el Servicio Post-venta de Miele, en distribuidores especializados o en la página web de Miele.

Alarma de la temperatura y de la puerta

El acondicionador de vino dispone de un sistema de alarma para que la temperatura en las tres zonas no pueda ascender o descender de forma inadvertida dañando el vino.

Alarma de temperatura

Si la temperatura de una de las zonas alcanza un rango demasiado alto, se emite una señal acústica.

A la vez parpadea la indicación de temperatura correspondiente.

Cuándo el acondicionador estipule que la temperatura es demasiado caliente o fría dependerá de la temperatura ajustada.

La señal acústica y óptica se emite, p. ej.,

- al conectar el acondicionador de vino, si la temperatura en una de las zonas difiere en gran medida de la temperatura ajustada,
- si al introducir o extraer botellas de vino ha entrado demasiado aire caliente en el aparato,
- al almacenar de nuevo una gran cantidad de botellas de vino,
- después de un fallo de red.

Una vez finalizado el estado de alarma, se apaga el tono de señal y las indicaciones de temperatura permanecen iluminadas de forma constante.

Desconectar anticipadamente la alarma de temperatura

Si le molesta la señal acústica, puede desconectarla con antelación.



- Pulse la tecla para desconectar la alarma de la temperatura.

La señal acústica se apaga.

La indicación de temperatura correspondiente parpadea hasta que el estado de alarma finaliza.

Alarma de la temperatura y de la puerta

Alarma de la puerta

Si la puerta del aparato permanece abierta más de aprox. 60 segundos, se emite una señal acústica.

La señal acústica se apaga en cuanto se cierra la puerta del aparato.

Desconectar anticipadamente la alarma de la puerta

Si le molesta la señal acústica, puede desconectarla con antelación.



- Mantenga presionada la tecla para desconectar la alarma de la puerta.

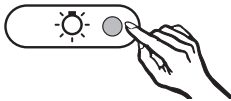
La señal acústica se apaga.

En caso de que también desee presentar sus botellas de vino con la puerta cerrada, puede ajustar la iluminación interior de modo que permanezca conectada con la puerta del aparato cerrada.

Cada zona atemperada cuenta con una regleta de iluminación propia de forma que todas las zonas permanecen iluminadas.

La colocación de LEDs en las regletas de iluminación descarta los posibles efectos negativos sobre el vino debido al calentamiento o a los rayos UV.

Conectar y desconectar la luz de presentación



- Pulse la tecla para conectar/desconectar la luz de presentación, para que el piloto de control se ilumine.

La iluminación interior se enciende ahora en ambas zonas incluso cuando la puerta del aparato está cerrada.

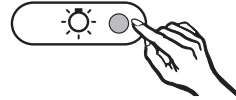
Para volver a apagar la luz de presentación,

- pulse la tecla para conectar/desconectar la luz de presentación, para que el piloto de control se apague.

Ahora está desconectada la iluminación interior con puerta cerrada.

Ajustar la intensidad de la luz de presentación

La intensidad de la luz de presentación se puede modificar.



- Pulse la tecla para conectar y desconectar la luz de presentación y manténgala pulsada.
- Pulse a la vez las teclas de ajuste de la temperatura.

Pulsando la tecla



- La iluminación se vuelve más oscura.



- La iluminación se vuelve más clara.

⚠ Riesgo de sufrir daños por iluminación LED.

Esta iluminación se corresponde con el grupo de riesgo RG 2. En caso de que la cubierta esté defectuosa, los ojos podrían sufrir daños.


En caso de que la cubierta de la lámpara esté defectuosa no la examine directamente con instrumentos ópticos (como una lupa o similares).


Almacenar botellas de vino

Las vibraciones y movimientos ejercen un efecto negativo sobre el proceso de maduración del vino de forma que su sabor se puede ver afectado.

Asimismo, para garantizar también que no se perturba el almacenamiento del resto de botellas al sacar una de ellas, los mismos tipos de vino deberían colocarse siempre que sea posible alineados en la misma rejilla de madera. Además debería evitar apilar las botellas de vino en la misma rejilla de madera.


Lo ideal es almacenar las botellas de vino en posición horizontal para que el corcho natural se mantenga siempre húmedo y no penetre aire en la botella.

Consejo: Adicionalmente, para las botellas con corcho natural se recomienda aumentar la humedad en el aire del acondicionador de vino (véase el capítulo «La temperatura y calidad del aire óptimas», apartado «Utilizar DynaCool (humedad del aire constante) »).

 Riesgo de sufrir lesiones por caída de botellas de vino.

En determinadas circunstancias, las botellas de vino podrían quedar calzadas en las rejillas de madera superiores y caerse del acondicionador de vino al extraer las rejillas de madera.

Extraiga siempre las rejillas de madera con cuidado y despacio.

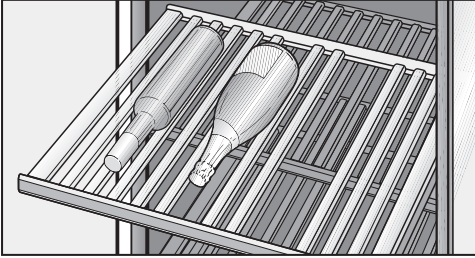
 Riesgo de sufrir daños y lesiones debido a cristales rotos.

Las rejillas de madera y las botellas que sobresalen pueden dañar la puerta del aparato, en caso de cerrarla.

Asegúrese de que no sobresalgan.

No cubra la ranura de entrada y salida de ventilación de la pared posterior: es importante para la potencia de refrigeración.

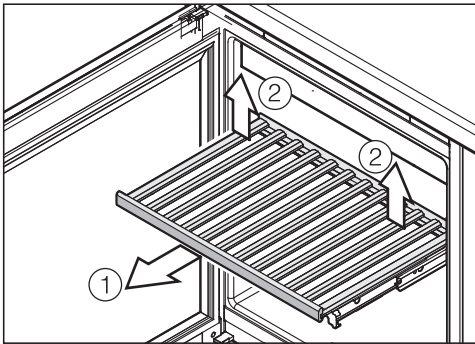
Rejillas de madera



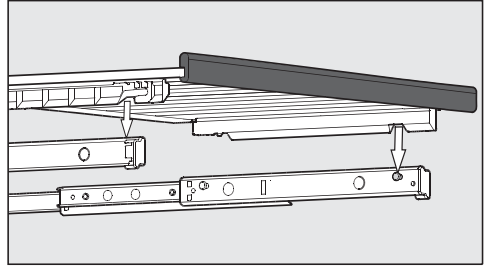
Las rejillas de madera con carriles son extraíbles para que pueda colocar y sacar las botellas de vino cómodamente.

Cambio de posición de las rejillas de madera

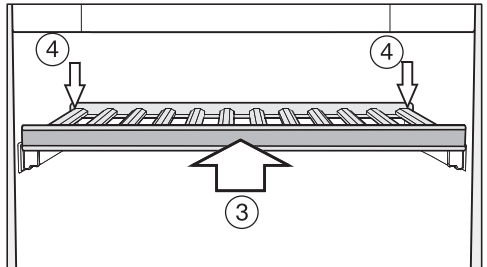
Podrá extraer y volver a colocar las rejillas de madera como desee.



- Extraiga la rejilla de madera hasta el tope tirando de ella hacia afuera ①.
- Extraiga la rejilla de madera levantándola por detrás hacia la derecha y hacia la izquierda ②.
- Extraiga hacia el frente la rejilla de madera.



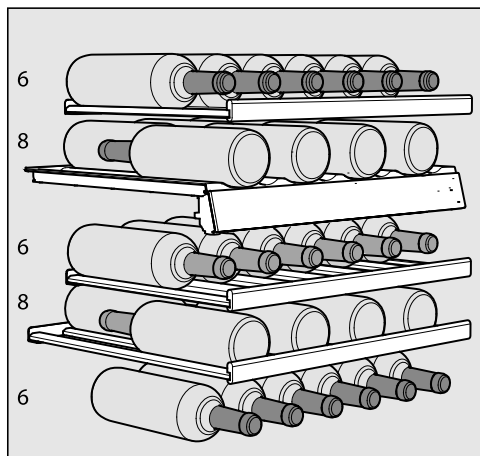
- Para colocarla de nuevo, sitúe la rejilla de madera sobre la guía extendida. Las ranuras de la rejilla de madera encajan en el perno de sujeción.



- Introduzca la rejilla de madera en el aparato hasta el tope ③.
- Presione la rejilla hasta el fondo, para que encaje en la parte delantera.
- Presione en la parte trasera hasta que encaje por completo ④.

Almacenar botellas de vino

Capacidad máxima



El aparato tiene capacidad máxima para 34 botellas (0,75 l; formato de botella: botella Burdeos), 14 en la zona superior y 20 en la zona inferior.

Tan solo se pueden almacenar 34 botellas si están colocadas todas las rejillas de madera.




¡Cada rejilla de madera individual puede cargar como máximo con 25 kg! Sin embargo, asegúrese de no apilar botellas unas encima de otras sobre las rejillas de madera.

Descongelación automática

El acondicionador de vino se descongela automáticamente.

Limpieza y mantenimiento

Tenga precaución de que no llegue agua a la electrónica, la rejilla de ventilación o a la iluminación.

 Riesgo de sufrir daños por la entrada de humedad.

El vapor de un limpiador a vapor podría dañar los componentes sintéticos y eléctricos.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar el acondicionador de vino.

No retirar la placa de características del interior del acondicionador de vino. Es necesaria en caso de anomalía.

Consejos respecto a los productos de limpieza

Para evitar daños en las superficies, al limpiar **no utilice**

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- productos de limpieza abrasivos (p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza),
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- sprays para hornos,
- limpiacristales (a excepción del cristal de la puerta del aparato),
- cepillos y esponjas duros y abrasivos (p. ej., los especiales para ollas),
- gomas quitamanchas,
- espátulas de metal afiladas.

Utilice solo productos para la limpieza y el cuidado del acondicionador de vino que no dañen los alimentos.

Para la limpieza le recomendamos que utilice agua templada y un poco de detergente suave.

Antes de la limpieza del acondicionador de vino

- desconecte el acondicionador de vino.
- Saque del acondicionador de vino las botellas de vino y guárdelas en un lugar fresco.
- Extraiga el resto de elementos que se puedan extraer para limpiarlos.

Interior del aparato, accesorios, puerta

Limpie el acondicionador de vino al menos una vez al mes. No deje que la suciedad se reseque, límpiela rápidamente.


- Limpie el interior del aparato con agua templada y un poco de detergente suave.
- Limpie todos los componentes de madera con un paño ligeramente húmedo, estos **no** deben estar mojados.
- Después de su limpieza, limpie el recinto interior y los accesorios solo con agua limpia, y séquelo todo con un paño. Deje la puerta del acondicionador de vino abierta durante unos instantes.
- Limpie la puerta del aparato con un limpiacristales.

Limpieza de las rejillas de ventilación y de evacuación de aire

Las acumulaciones de polvo aumentan el consumo energético.

- Limpie la rejilla de ventilación regularmente con un pincel o con el aspirador (utilice p. ej. el accesorio correspondiente del aspirador Miele).

Limpieza de la junta de la puerta

 Riesgo de sufrir daños debido a una limpieza incorrecta.

En caso de tratar la junta de la puerta con aceites o grasas, esta podría volverse porosa.

No aplique aceites o grasas.

- Limpie la junta de la puerta periódicamente solo con agua, y a continuación séquela bien con un paño.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza del filtro de aire

- Limpie los filtros de aire situados en la parte posterior de la rejilla de ventilación al menos una vez al año.
- Retire los filtros de aire y límpielos por ambos lados con el aspirador. Los filtros sucios podrían provocar que el aparato no se refrigere lo suficiente.

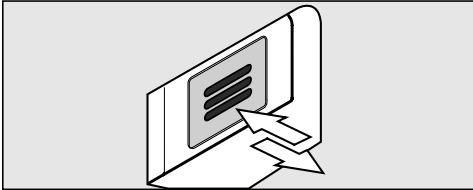
Después de la limpieza

- Introduzca de nuevo todos los elementos en el acondicionador de vino.
- Enchufe de nuevo el acondicionador de vino y conéctelo.
- Introduzca de nuevo las botellas de vino en el acondicionador de vino y cierre la puerta del aparato.

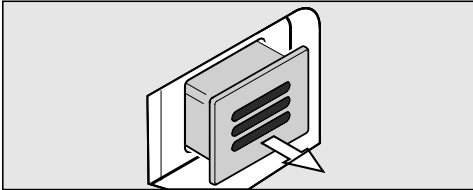
Filtros Active AirClean

A través del filtro Active AirClean llega aire fresco del exterior al acondicionador de vino. El filtro Active AirClean garantiza que el aire que llega al acondicionador de vino sea solo libre de polvo y olores.

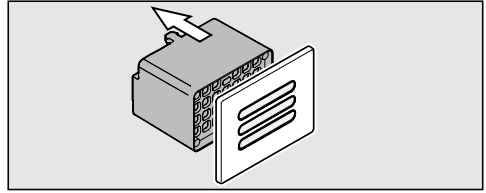
Cambiar el filtro Active AirClean



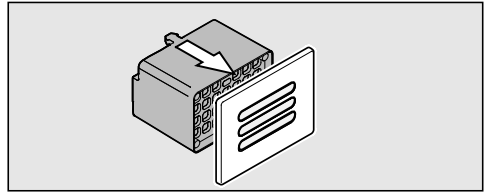
- Presione el filtro hacia dentro y suéltelo.



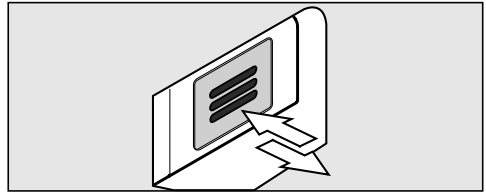
- Extraiga el filtro.



- Retire la parte inferior del filtro de la cubierta.



- Encaje el filtro nuevo en la cubierta.




- Coloque el filtro.
- Presione el filtro hacia dentro y suéltelo. El filtro se bloquea automáticamente y se deberá oír un clic.

Podrá obtener el filtro Active AirClean en el Servicio Post-venta de Miele, en distribuidores especializados o en la página web de Miele.

¿Qué hacer si ...?

Usted mismo podrá solucionar la mayoría de las anomalías y fallos que pueden producirse durante el funcionamiento cotidiano. La siguiente relación le ayudará. En caso de no poder localizar la causa de la anomalía o de no poder eliminarla, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.

No abra la puerta del acondicionador de vino en la medida de lo posible hasta que se haya eliminado la anomalía para reducir al máximo la pérdida de frío.

 La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.

Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

Problema	Causa y solución
El acondicionador de vino no enfría, la iluminación interior no funciona con la puerta del aparato abierta y la indicación de temperatura no se ilumina	<p>El acondicionador de vino no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Conecte el acondicionador de vino, las indicaciones de temperatura deben iluminarse. <p>El interruptor de red no está colocado correctamente en la base de enchufe.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Enchufe la clavija de red en la base de enchufe. <p>El fusible de la instalación doméstica se ha disparado. El acondicionador de vino, la tensión de red u otro aparato podrían estar dañados.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.
El acondicionador de vino no tiene potencia de refrigeración; sin embargo, siguen funcionando el manejo y la iluminación interior del acondicionador de vino.	<p>El modo Exposición está conectado. El modo Exposición permite mostrar el acondicionador de vino en un distribuidor sin que la refrigeración esté conectada. Para el uso privado no se requiere este ajuste.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pregunte al Servicio Post-venta cómo desconectar el modo Exposición.



Problema	Causa y solución
<p>El compresor se conecta cada vez más a menudo y durante más tiempo, la temperatura en el acondicionador de vino desciende.</p>	<p>Se ha ajustado una temperatura demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrija el ajuste de temperatura.
	<p>La puerta del aparato no está cerrada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si la puerta del aparato cierra correctamente.
	<p>La puerta del aparato se ha abierto muy a menudo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra la puerta únicamente cuando sea necesario y durante el menor tiempo posible.
	<p>Las rejillas de ventilación se encuentran tapadas o presentan polvo acumulado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No cubra las rejillas de ventilación y limpie el polvo regularmente.
	<p>El filtro de aire tiene deposiciones de polvo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie el filtro de aire (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
	<p>La temperatura ambiente es demasiado alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que la temperatura ambiente sea más baja. prueba
<p>El compresor se conecta cada vez con menor frecuencia y durante menos tiempo, asciende la temperatura en el acondicionador de vinos.</p>	<p>No hay anomalía. La temperatura es demasiado alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrija el ajuste de temperatura. ■ Compruebe la temperatura de nuevo transcurridas 24 horas.
	<p>El filtro de salida de aire del zócalo está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie el filtro de salida de aire (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento").

¿Qué hacer si ...?

Mensajes en el display


Mensaje	Causa y solución
En la indicación de temperatura se ilumina o parpadea una raya.	Sólo se muestra una temperatura si la temperatura del acondicionador de vino se encuentra dentro del margen de indicación.
En la indicación de temperatura aparece <i>FD</i> o <i>F1</i>.	Se ha producido una anomalía. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
Se emite una señal acústica y parpadea la indicación de temperatura.	La temperatura de la zona afectada es demasiado alta o demasiado baja, en función de la temperatura ajustada Posibles motivos podrían ser que, p. ej.: <ul style="list-style-type: none">– se ha abierto la puerta del aparato muy a menudo o todavía está abierta,– se han cubierto las rejillas de ventilación y evacuación de aire,– se ha producido un corte de corriente durante un tiempo prolongado. ■ Elimine el estado de alarma. La indicación de temperatura deja de parpadear y el tono de señal se apaga.

No funciona la iluminación interior

Problema	Causa y solución
<p>La iluminación interior LED no funciona.</p>	<p>El acondicionador de vino no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Conecte el acondicionador de vino. <p>La iluminación LED se desconecta automáticamente debido al sobrecalentamiento después de aprox. 15 minutos cuando la puerta está abierta. Si este no es el motivo, se trata de una avería.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> ¡Riesgo de sufrir daños por descarga eléctrica! Debajo de la cubierta de iluminación hay componentes conductores de corriente. La iluminación LED debe ser reparada y sustituida exclusivamente por el Servicio Post-venta.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> Riesgo de sufrir daños por iluminación LED. Esta iluminación se corresponde con el grupo de riesgo RG 2. En caso de que la cubierta esté defectuosa, los ojos podrían sufrir daños. En caso de que la cubierta de la lámpara esté defectuosa no la examine directamente con instrumentos ópticos (como una lupa o similares).</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
<p>La iluminación LED se enciende también con la puerta cerrada.</p>	<p>La luz de presentación está conectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecta la luz de presentación (véase «Luz de presentación»).

¿Qué hacer si ...?

Problemas generales con el acondicionador de vino

Problema	Causa y solución
Se emite una señal acústica.	La puerta del aparato está abierta desde hace más de 60 segundos aprox. ■ Cierre la puerta del aparato.
No se puede desconectar el acondicionador de vino.	El bloqueo está conectado. ■ Desconecte el bloqueo (ver capítulo «Realizar otros ajustes», apartado «Conectar/Desconectar el bloqueo  »).
Los puentes sobre las rejillas de madera se deforman.	El cambio de volumen debido al absorber humedad o al secarse es una característica típica de la madera. El aumento de humedad en el aparato provoca que los componentes de madera «se alabeen». De este modo los componentes de madera pueden deformarse o agrietarse en determinadas circunstancias. Los nudos y las vetas en la madera forman parte de las características de la madera.
Se forma moho en las etiquetas de las botellas de vino.	En función del tipo de adhesivo de la etiqueta, puede formarse una ligera cantidad de moho en la misma. ■ Elimine el moho por completo. Limpie las botellas de vino y elimine los posibles restos de adhesivo.
Se forma una capa blanca en los corchos de las botellas de vino	Los corchos se han oxidado debido al contacto con el aire. ■ Elimine la capa con un paño seco. La capa no tiene influencia alguna en la calidad del vino.

Causas de ruidos

Ruidos totalmente normales	Su origen
Brrrrr ...	El ronroneo procede del motor (compresor). Cuando se conecta el motor, el ruido puede ser más alto durante un tiempo breve.
Blubb, blubb ...	El gorgoteo, burbujeo o el zumbido procede del refrigerante que fluye por las tuberías.
Click ...	El tintineo puede oírse siempre que el termostato conecta o desconecta el motor.
Sssrrrrr ...	En los acondicionadores de vino de varias zonas se puede percibir un ligero murmullo debido a la corriente de aire en el interior del aparato.
Crac ...	El crack puede oírse siempre que se produzcan dilataciones en el acondicionador de vino.
¡Tenga en cuenta que los ruidos del motor y de los fluidos en el circuito de frío son inevitables!	

Ruidos fáciles de eliminar	Causa	Solución
Clapeteo, tintineo	El aparato no está recto.	Nivele el acondicionador de vino con la ayuda de un nivel de burbuja. Utilice para ello las patas roscadas situadas debajo del aparato o coloque algo debajo.
	Las baldas se mueven o están atascadas.	Compruebe los componentes extraíbles y, si fuera necesario, vuelva a colocarlos.
	Las botellas o recipientes se tocan entre sí.	Separe ligeramente las botellas o los recipientes.
	El sujetacables para el transporte sigue colgado en la pared posterior del aparato.	Retire el soporte del cable.

Servicio Post-venta y garantía

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/nº). Encontrará ambos datos en la placa de características.

La placa de características se encuentra en el interior del aparato.

Base de datos EPREL

A partir del 1 de marzo de 2021, se puede encontrar información acerca del etiquetado sobre consumo de energía y los requisitos de diseño ecológico en la base de datos de productos europea (EPREL). Puede acceder a ella a través de este enlace: <https://eprel.ec.europa.eu/>. Deberá introducir la denominación del aparato.

La denominación se encuentra en la placa de características.

Miele			
XXXXXX		Nr. XX/XXXXXXXXXX.	
WEINTEMPERSCHRANK-UNTERTISCHMODELL MULTITEMPERATURE WINE STORAGE CABINET-UNDERCOUNTER ARMOIRE DE LIÈGE EN TEMP. DES VIN(S)C.D. ENCASTRABLE SOUS PLAN ARMARIO P. ACCIONCIONAJ.TD. VIN(S)C.D.DEN.POTREBAJO ENCIMERA BRUNNEN TEMPERATURVINSKABINETT			
Reise/Class Classe/Clase SN-ST	Ap-Type/AP-Type AP-Type/AP-Tipo	Enthalte/Net/Gross Capacity Volume Bruto/Capacidad Bruta XXX l	Gefrieremenge/Freezing Capacity Pouvoir de Congel/Capac.Congeladora
Nutzenhall Net.Capacity Volume U e Capac. Util	Ges / K / G / WEIN / KALT Tot / R / F / WINE / CHILL To / R / C / Tot / F / C / WINE / CHILL		R600a: XXg

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

A través del Servicio Post-venta obtendrá más información sobre las condiciones de garantía de su país.

El acondicionador de vino se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.

Emplace el acondicionador de vino de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.




Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del aparato con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del acondicionador de vino.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes. Compare esa información con los datos de la conexión eléctrica in situ. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

No es posible conectar el acondicionador de vino a onduladores utilizados en una alimentación independiente de corriente como, p. ej., suministro de energía solar. De lo contrario, al conectar el acondicionador de vino podrían producirse picos de tensión que originarían una desconexión de seguridad. La electrónica puede resultar dañada.

Instrucciones de montaje

¡Un acondicionador de vino que no está debidamente instalado puede volcarse!

Mantenga cerrada la puerta del aparato hasta que esté montado y haya sido fijado al hueco de empotramiento tal y como se indica en las instrucciones de manejo y montaje.



¡Riesgo de sufrir daños y peligro de incendio! El acondicionador de vino no debe instalarse bajo una placa de cocción.

Lugar de emplazamiento


El lugar adecuado debe estar seco y bien ventilado.

Al seleccionar el lugar de emplazamiento, tenga en cuenta que el consumo energético del acondicionador de vino aumenta si se sitúa en las proximidades de una calefacción, una cocina u otra fuente de calor. También debe evitarse la luz solar directa.

Cuanto más elevada sea la temperatura ambiente, más tiempo funciona el compresor y mayor será el consumo de energía.

Al emplazar el acondicionador de vino asegúrese además de lo siguiente:

- La base de enchufe deberá encontrarse fuera de la zona posterior del aparato y debe ser accesible en caso de emergencia.
- El conector y el cable de red no deben estar en contacto con la parte posterior del acondicionador de vino, ya que estos podrían resultar dañados a causa de la vibración del acondicionador de vino.
- Tampoco se deben conectar otros aparatos a la base de enchufe situada en la zona posterior del acondicionador de vino.

 ¡Riesgo de sufrir lesiones por rotura del cristal!

¡Riesgo de sufrir lesiones por rotura de cristal!

A una altura superior a 1500 m, el cristal de la puerta del aparato podría romperse debido al comportamiento de la presión del aire. ¡Los fragmentos afilados podrían causar heridas graves!

Side-by-side

Se puede instalar el aparato junto a otro modelo «Side-by-side».

El kit de montaje Side-by-side está disponible a través de su distribuidor o del Servicio Post-venta de Miele.

Consulte a su distribuidor las combinaciones que permite su aparato.

En el manual de instrucciones del kit de montaje de los modelos Side-by-side se describe cómo fijar el aparato.


Clase climática

El acondicionador de vino está diseñado para una determinada clase climática (temperatura ambiente) y requiere el cumplimiento de los correspondientes márgenes de temperatura. En la placa de características situada en el interior del acondicionador de vino encontrará la indicación de la clase climática correspondiente a su modelo.

Clase climática	Temperatura ambiente
SN	+10 °C hasta +32 °C
N	+16 °C hasta +32 °C
ST	+16 °C hasta +38 °C
T	+16 °C hasta +43 °C

Una temperatura ambiente más baja originará un excesivo tiempo de parada del compresor. ¡Como resultado podría producirse un aumento de la temperatura en el acondicionador de vino, lo que podría provocar daños!

Instrucciones de montaje

 Riesgo de sufrir daños debido a una elevada humedad en el aire.

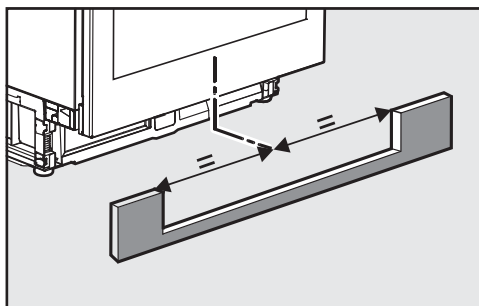
En caso de que la humedad del aire sea alta, esto puede producir la formación de condensados en las superficies exteriores del acondicionador de vino y, con ello, corrosión.

Emplace el acondicionador de vino en una estancia seca o climatizada con suficientes posibilidades de ventilación.

Una vez instalado el acondicionador de vino, asegúrese de que la puerta del mismo cierra correctamente, que no se cubren las rejillas de entrada y salida de ventilación y que el montaje se ha realizado tal y como se describe en este el manual de instrucciones de manejo y montaje.

Ventilación

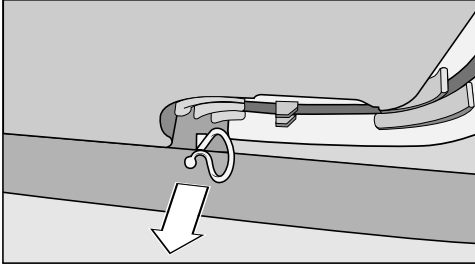
La entrada y salida de aire del aparato tiene lugar a través de las rejillas de ventilación del zócalo. En ningún caso deben estar tapadas. Y, además, deben limpiarse con regularidad.



El hueco en el panel del zócalo debe estar centrado con el acondicionador de vino.

Antes del montaje del acondicionador de vino

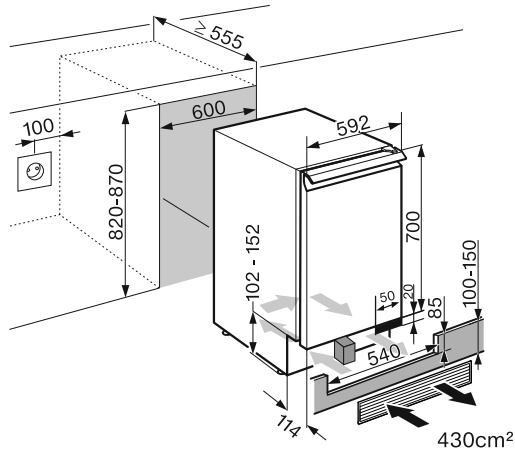
- Antes de realizar el empotramiento, extraiga todos los accesorios del aparato.



- Retire el soporte del cable de la pared trasera del aparato (según modelo).

Instrucciones de montaje

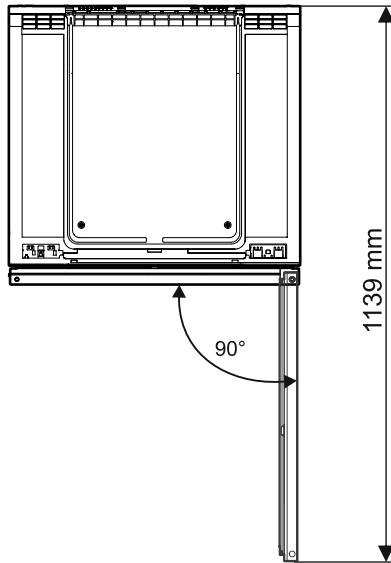
Medidas de empotramiento



Antes del montaje, asegúrese de que el armario de empotramiento se corresponde con las medidas de empotramiento correctas. Las secciones transversales de ventilación deben respetarse estrictamente y el recorte en el zócalo para la rejilla de ventilación que se suministra debe estar centrado con el acondicionador para garantizar su correcto funcionamiento.

Es imprescindible montar la **rejilla de ventilación suministrada** y utilizarla junto con **el bloque de espuma** que también se adjunta.

Vista superior



Cambiar el sentido de apertura de la puerta

La puerta del acondicionador de vino se suministra con la apertura hacia la derecha. En caso de necesitar realizarlo hacia la izquierda, se deberá modificar el sentido de apertura.

Para cambiar el sentido de apertura de la puerta necesita las siguientes herramientas:

⚠ ¡Peligro de sufrir daños y lesiones!

El cristal de la puerta podría romperse.

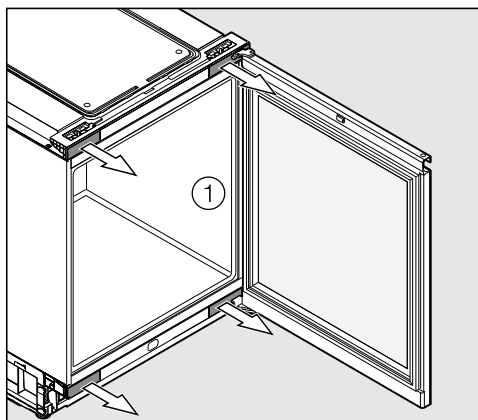
El cristal de la puerta es muy pesado. Es imprescindible que realice el cambio de sentido de apertura de la puerta con la ayuda de otra persona.

⚠ ¡Peligro de sufrir daños y lesiones!

El cristal de la puerta podría caerse. Al modificar la apertura de la puerta, es necesario tener en cuenta que las piezas de fijación queden correctamente atornilladas.

Consejo: Para proteger la puerta y el suelo del aparato de posibles daños durante el cambio de sentido de apertura de la puerta, extienda un paño en el suelo por delante del aparato.

No dañe la junta de la puerta. Tenga cuidado de no dañar la junta de la puerta. ¡Si la junta de la puerta se daña, la puerta del aparato podría no cerrar adecuadamente y la refrigeración no sería suficiente!

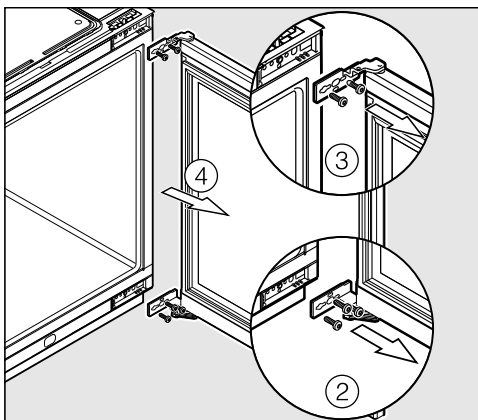


- Retire las tapas ① con la ayuda de un destornillador.

⚠ ¡Peligro de sufrir daños y lesiones!

Tan pronto como retire los soportes angulares, la puerta del aparato dejará de estar asegurada.

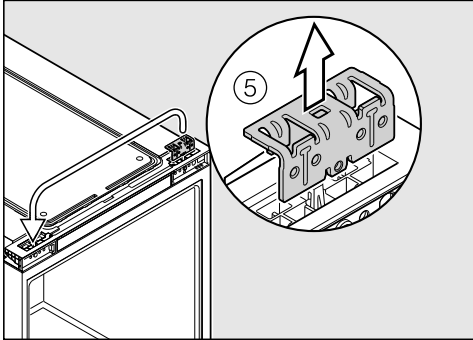
Es necesaria una segunda persona para sujetar la puerta.



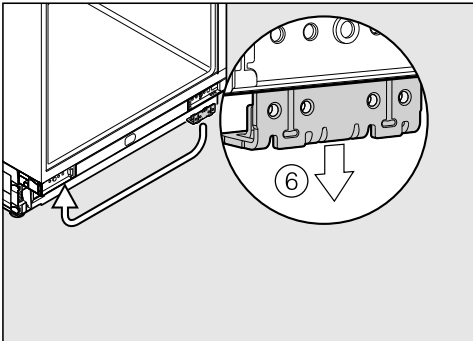
- Afloje los tornillos. Primero los tornillos inferiores ②, luego los superiores ③.
- Retire la puerta ④.

Cambiar el sentido de apertura de la puerta

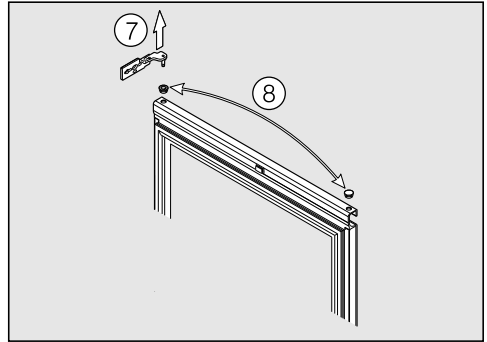
- Coloque la puerta desmontada del aparato con el frontal exterior hacia arriba, sobre una base estable.



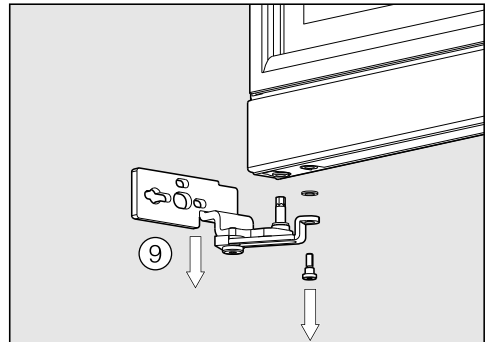
- Extraiga el soporte angular superior ⑤ y colóquelo en el lado opuesto.



- Extraiga el soporte angular de la parte inferior derecha ⑥ y colóquelo en la parte izquierda. Los taladros deberán coincidir.

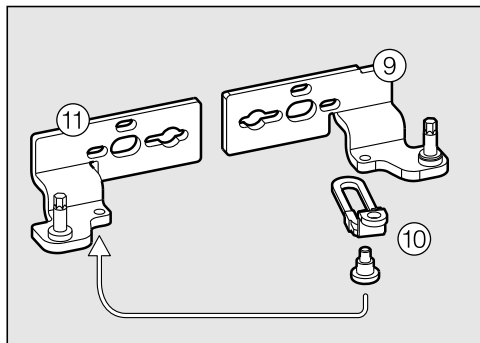


- Extraiga la pieza angular superior ⑦ y la tapa ⑧ del lado opuesto.
- Presione el casquillo hacia afuera.

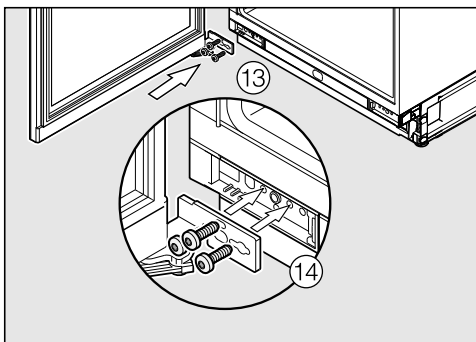
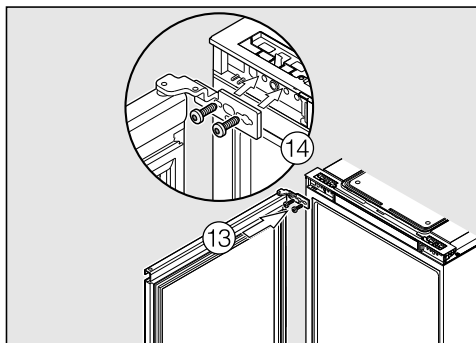


- Intercambie el lugar de la tapa y el casquillo.
- Afloje el soporte angular inferior ⑨.
- Retire la arandela de apoyo de los pasadores de las bisagras y la arandela del tornillo.

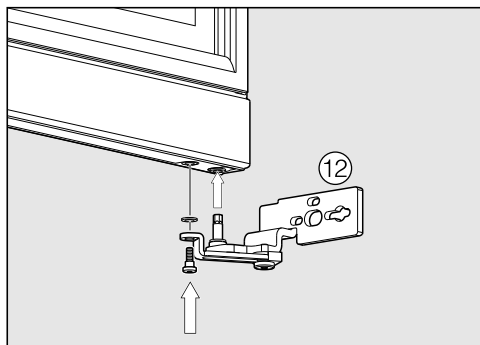
Cambiar el sentido de apertura de la puerta



- Desatornille el limitador de apertura de la puerta ⑩ del soporte de la bisagra inferior ⑨.
- Atornille el limitador de apertura de la puerta ⑩ en el resto de soportes de las bisagras ⑪.
- Coloque una arandela en el pasador de la bisagra y la otra arandela entre la puerta del aparato y el tornillo.




- Coloque la puerta ⑬.
- Atornille la puerta en los agujeros ⑭.
- Coloque el acondicionador debajo.



- Atornille el soporte de la bisagra con el limitador de apertura de la puerta en la parte inferior izquierda de la puerta ⑫.
- Coloque el otro soporte en la parte superior izquierda de la puerta.

Ahora será necesaria una segunda persona para sujetar la puerta.

Montaje del acondicionador de vino

 Riesgo de sufrir daños y lesiones debido a que el acondicionador de vino se vuelca.

En caso de que una sola persona instale el acondicionador de vino, existe un riesgo elevado de sufrir daños y lesiones.

Es imprescindible que el montaje del aparato se haga con la ayuda de una segunda persona.

- Instale el acondicionador de vino exclusivamente en un mueble de cocina empotrable estable y fijo que se mantenga sobre una base horizontal y lisa.
- El hueco de empotramiento debe estar nivelado horizontal y verticalmente.
- Es imprescindible mantener las secciones de entrada y salida de aire de ventilación (ver capítulo «Instalación», sección «Medidas de empotramiento de entrada y salida de aire»).

Para el montaje del aparato necesita las siguientes herramientas:

- destornilladores de varios tamaños,
- un nivel de burbuja,
- una cinta métrica.

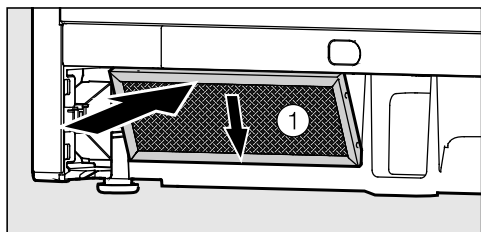
Para el montaje en el hueco de empotramiento necesitará las siguientes piezas:

- Rejilla de ventilación
- Filtro del aire
- Bloque de goma espuma para la conducción de aire en el zócalo del aparato
- Tornillos para la fijación en el hueco
- Llave para ajustar la altura en el hueco

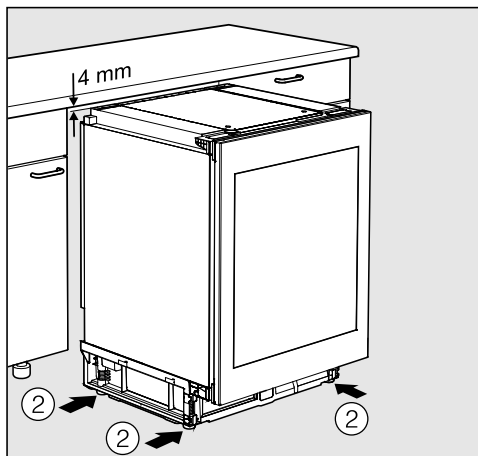
Montaje del acondicionador de vino

Preparar el acondicionador de vino

El filtro del aire evita que se acumule suciedad en la zona del compresor. Lo que evita que se produzcan daños en el aparato.

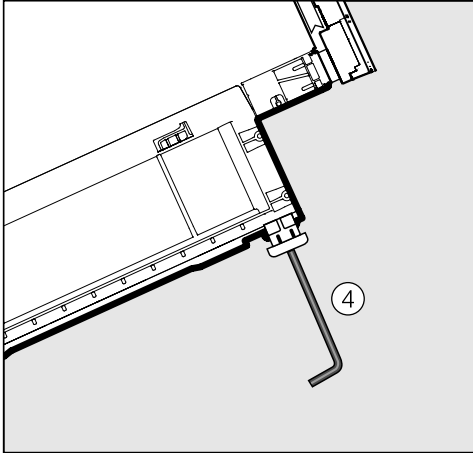
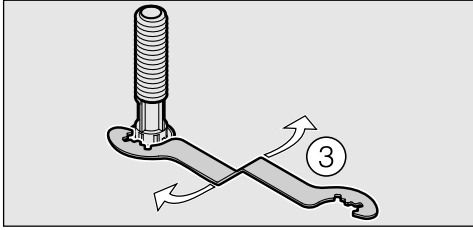


- Retire la lámina protectora del filtro de aire ①.
- Coloque el filtro de aire en la parte inferior izquierda del zócalo del aparato.
- Conecte el acondicionador de vino a la red eléctrica utilizando el cable de conexión (véase «Conexión eléctrica»).
- Coloque el acondicionador de vino delante del hueco de empotramiento.

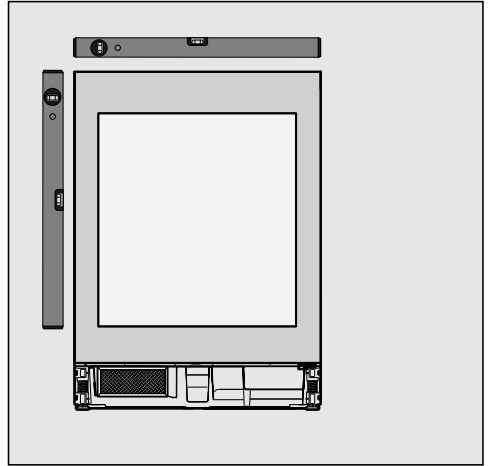


- Desenrosque las patas ajustables ② en el sentido de las agujas del reloj hasta 4 mm por debajo de la altura del hueco.

Montaje del acondicionador de vino



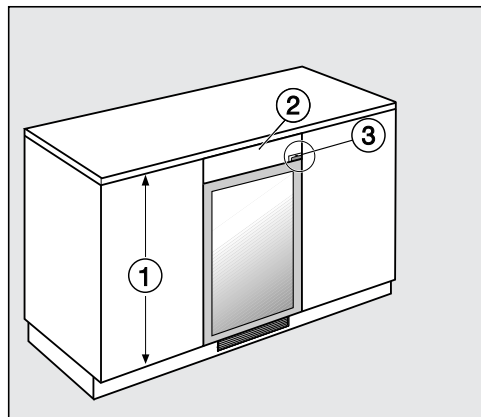
- Puede desenroscarlas utilizando la llave fija adjunta ③ o con una llave Allen ④.



- Alinee el acondicionador de vino horizontal y verticalmente. El acondicionador de vino puede deformarse si no está correctamente colocado.
- Compruebe si los muebles adyacentes tienen la misma altura que el frontal del aparato. Si la distancia de los muebles vecinos fuera distinta, consulte además «Ajustar el acondicionador de vino a la altura de las puertas de muebles más altos».

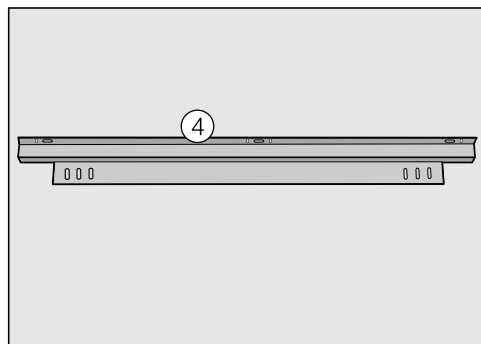
Montaje del acondicionador de vino

Combinar el acondicionador con las puertas de los muebles superiores



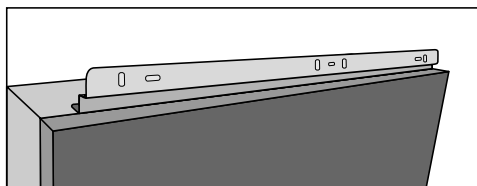
En caso de que las puertas de los muebles de cocina circundantes ① sean más altas que la puerta del acondicionador, este puede ajustarse a las puertas circundantes con un cerco de compensación ②.

El cerco de compensación debe estar hecho para adaptarse exactamente a esta situación. Tenga en cuenta la bisagra de la puerta ③ cuando ajuste el panel de compensación.



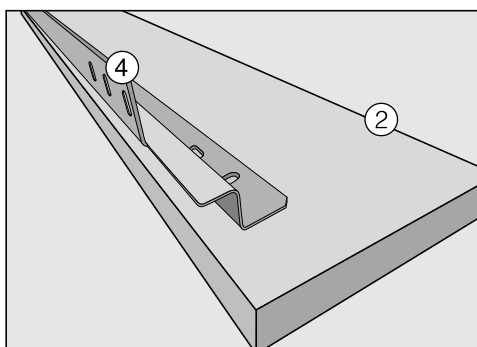
Para fijar el panel, necesita un soporte de fijación ④. Podrá adquirirlo a través del Servicio técnico de Miele o de un distribuidor especializado. Dependien-

do de la necesidad, es posible montar el soporte de fijación por encima o por debajo del acondicionador:



Para evitar daños en el acondicionador, la rejilla de ventilación deberá colocarse exactamente por delante del orificio de salida. Si desea tapar la parte inferior del acondicionador, debe garantizar la ventilación.

El cerco de compensación debe estar hecho para adaptarse exactamente a esta situación.



- Fije la pieza angular de sujeción ④ a la parte posterior del cerco de compensación ②.
- Saque el acondicionador del hueco lo suficiente como para poder inclinarlo.
- Fije el soporte ④ con el cerco de compensación ② al acondicionador apretando ligeramente los tornillos.

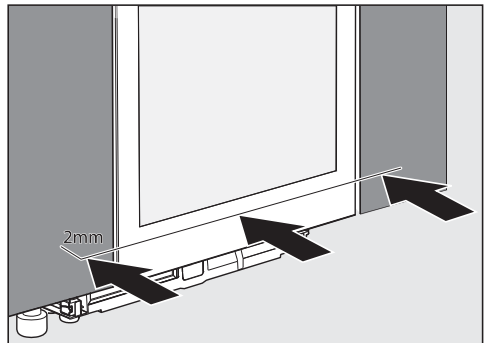
Montaje del acondicionador de vino

- Alinee el cerco de compensación sobre los agujeros a la puerta del acondicionador para que el frontal permanezca liso.
- Apretar bien los tornillos.
- Ya puede introducir el acondicionador en el hueco.

Introducir el acondicionador de vino en el hueco de empotramiento



¡Al introducirlo, asegúrese de que el cable de conexión a red no quede aprisionado o resulte dañado!
Introduzca el aparato en el hueco con cuidado en los suelos delicados para evitar dañarlos.

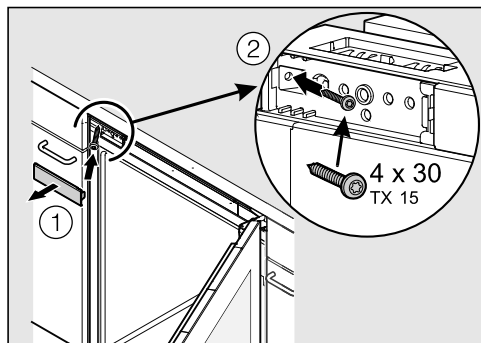


- Deslice el aparato en el hueco de empotramiento hasta que la superficie delantera de la puerta del aparato quede al ras de los frontales de los muebles vecinos.
- Tire del aparato de forma que sobresalga de forma homogénea 2 mm por delante del frontal del aparato.

Montaje del acondicionador de vino

Fijar el acondicionador de vino en el hueco de empotramiento

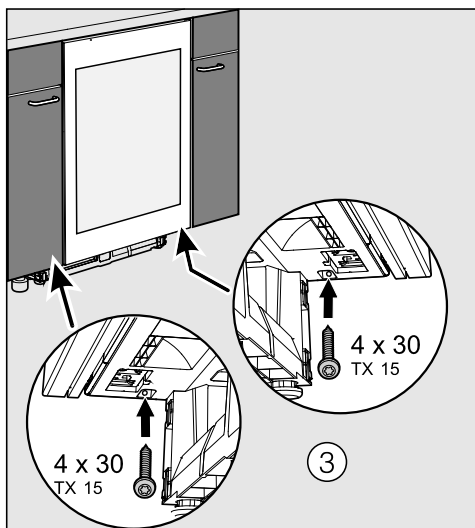
- El acondicionador sobresale uniformemente 2 mm del frente del mueble.
- Abra la puerta del aparato.



- Retire la tapa ① y atornille primero el acondicionador por la parte superior izquierda ② a los muebles colindantes.

Se introduce el acondicionador por la parte izquierda en el hueco. El frontal está enrasado con el frontal del mueble.

- Coloque de nuevo la tapa ①.



- Atornille el acondicionador a los muebles adyacentes en la parte inferior derecha e izquierda.
- Si es necesario, puede atornillarlo a la parte superior derecha del tope de la puerta con un cuarto tornillo.

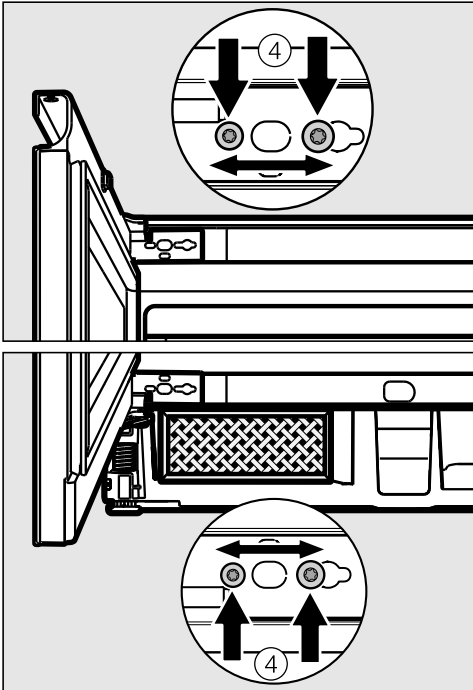
En este caso, deberá desmontar la puerta del aparato para introducir el tornillo adicional.

- Cierre la puerta del aparato y compruebe que los cantos laterales de la puerta del aparato están alineados con las paredes laterales del acondicionador de vinos.

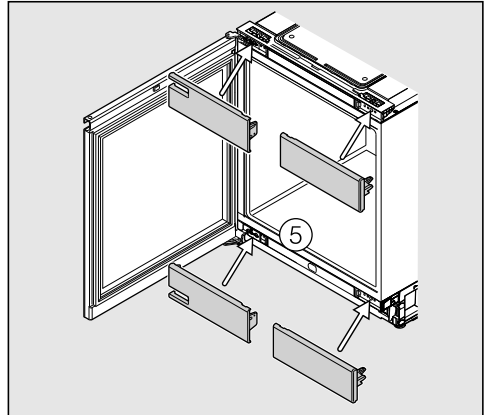
Montaje del acondicionador de vino

Ajuste de la alineación lateral de la puerta

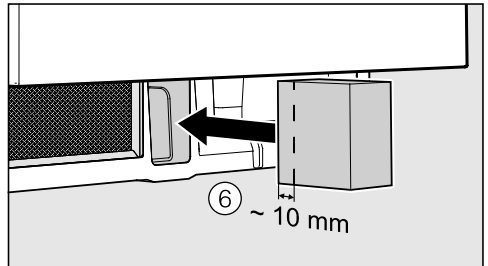
Si la puerta del aparato no está alineada con las paredes laterales del armario, puede alinearla utilizando los tornillos situados debajo de las bisagras.



- Afloje los tornillos ④ y deslice la puerta.
- Apriete de nuevo bien los tornillos ④.



- Coloque las cubiertas ⑤.

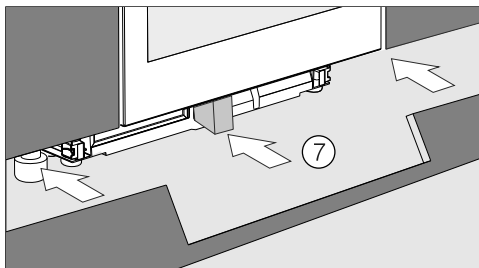


- Coloque el bloque de espuma ⑥ en el zócalo del aparato.



En caso de no hacerlo, el acondicionador no alcanzará su plena capacidad de refrigeración y podrá resultar dañado.

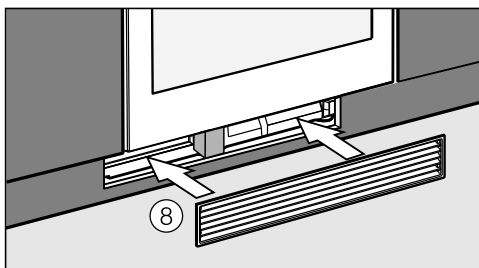
Montaje del acondicionador de vino



- Coloque el panel del zócalo ⑦.



El recorte del panel del zócalo debe quedar centrado con el acondicionador de vino.



- Coloque la rejilla de ventilación ⑧ en el panel del zócalo. El bloque de espuma se desplaza hacia atrás.



El bloque de espuma debe apoyarse en la rejilla de ventilación para garantizar un flujo de aire independiente.

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KWT 6321 UG

es-ES

M.-Nr. 09 886 970 / 04