

Mode d'emploi Cave à vin



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Développement durable et protection de l'environnement	14
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Économisez de l'énergie	15
Présentation	16
Description de l'appareil.....	16
Vue d'ensemble de l'appareil.....	16
Écran.....	18
Mode de réglage 	19
Éclairage de présentation 	19
Fonction de verrouillage 	19
Éteindre la cave à vin (toutes les zones de mise à température du vin ensemble) 	19
Mode Shabbat 	19
Informations sur le mode Shabbat i	19
Délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte 	20
Miele@home 	20
Tonalité des touches 	21
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 avec l'appareil.....	22
Sécurité.....	23
Alarme de température	23
Alarme de porte	24
Utilisation de la serrure de porte	24
Arrangement intérieur.....	25
Retrait et remise en place des clayettes	25
Ajustement des clayettes en bois en fonction des dimensions 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
Utilisation du PresenterFrame	28

Mise en service	29
Avant la première utilisation	29
Raccordement de la cave à vin	29
Activation du filtre à charbon actif (filtre Active AirClean) 	29
Positionnement des entretoises sur les clayettes en bois	29
Mise en place de l'aide à l'empilage.....	29
Mise en marche de la cave à vin	30
Arrêt de la cave à vin	30
En cas d'absence prolongée.....	30
Utilisation	31
Réglage des températures dans les zones de mise à température du vin.....	31
Possibilités de réglage de la température	31
Affichage de la température des zones de mise à température du vin.....	31
Régler l'humidité de l'air (ActiveHumidity) dans la zone inférieure de mise à température du vin 	32
Valeurs de réglage possibles pour l'humidité de l'air	32
Consultation du taux d'humidité de l'air réel 	32
Bon à savoir	33
Conservation optimale du vin.....	33
Choix de la température optimale	33
Humidité de l'air	34
Qualité de l'air.....	34
Stockage sans vibrations	34
Protection contre les rayons UV.....	34
Ajuster les réglages	35
Explications relatives aux différents réglages.....	35
Réglage de l'intensité de l'éclairage de présentation 	35
Activation de la fonction de verrouillage  / 	35
Activation du mode Shabbat 	36
Désactivation du mode Shabbat 	36
Modification du délai jusqu'au déclenchement de l'alarme de porte 	36
Installation de Miele@home pour la première fois	37
Désactivation de la connexion Wi-Fi	37
Activation de la connexion Wi-Fi.....	37
Désactivation du bip de touches 	38
Activation du bip de touches 	38
Modification du volume des signaux sonores et d'avertissement  / 	38
Modification de la luminosité de l'écran 	39
Modification de l'unité de température °C/°F	39
Désactivation du mode Expo 	39
Réinitialisation aux réglages d'usine 	39
Activation de l'indicateur de filtre Active AirClean 	39

Table des matières

Nettoyage et entretien	40
Conseils concernant les produits de lavage.....	40
Préparation de la cave à vin pour le nettoyage.....	41
Nettoyage de l'intérieur de l'appareil.....	41
Remplacement du filtre Active AirClean (filtre à charbon actif).....	42
Confirmation du remplacement du filtre Active AirClean.....	43
Nettoyage de la façade et des parois latérales.....	43
Nettoyer le joint de porte.....	43
Nettoyage des fentes d'aération et des prises d'air.....	43
Après le nettoyage.....	43
Dégivrage automatique.....	43
Correction des problèmes	44
Origines des bruits.....	53
SAV	55
Contact en cas d'anomalies.....	55
Base de données EPREL.....	55
Garantie.....	55
Accessoires en option	56
Installation	57
Lieu d'installation.....	57
Classe climatique.....	58
Exigences en matière d'aération et évacuation d'air.....	58
Installation de plusieurs caves à vin/appareils de froid.....	59
Changement de la butée de porte.....	59
Montage des entretoises murales fournies.....	59
Installation d'une cave à vin.....	60
Ajustement de la cave à vin.....	61
Intégration d'une cave à vin dans un linéaire de cuisine.....	61
Dimensions de l'appareil.....	63
Branchement électrique.....	65
Déclaration de conformité	67
Droits d'auteur et licences	68

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 éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la cave à vin.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

 Risque de blessure par bris de verre.

À plus de 1'500 m d'altitude, la vitre de la porte de l'appareil risque de se briser en raison des variations de pression.

Les éclats de verre tranchants peuvent provoquer de graves blessures.

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ La cave à vin est conçue pour un usage ménager dans un environnement domestique ou similaire, comme par exemple
 - dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail similaires
 - dans des exploitations agricoles
 - par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou d'autres lieux d'habitation habituels.

Cette cave à vin n'est pas destinée à une utilisation à l'extérieur.

- ▶ L'armoire à vin ne doit être utilisée que conformément à l'usage domestique, pour stocker du vin.
Toute autre utilisation est interdite.

Consignes de sécurité et mises en garde

► L'armoire à vin ne convient pas pour stocker et réfrigérer des médicaments, du plasma sanguin, des préparations de laboratoire ou des substances ou produits similaires visés par la directive sur les dispositifs médicaux. Une utilisation contre-indiquée de cette armoire risque d'altérer ou d'endommager les produits entreposés. Par ailleurs, l'armoire à vin ne doit pas être utilisée dans des locaux comportant des risques d'explosion.

Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.

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

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.

En présence d'enfants dans le ménage

► Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance de la cave à vin, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

► Les enfants âgés de huit 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. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir l'armoire à vin sans surveillance.

► Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de l'armoire à vin. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'armoire 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 du fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. La cave à vin est conforme aux consignes de sécurité en vigueur et aux directives européennes applicables.



► 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 frigorigène écologique a tendance à rendre l'appareil plus bruyant. Outre les bruits de fonctionnement du compresseur, des bruits d'arrivée de fluide peuvent apparaître dans tout le circuit de refroidissement. Ces effets ne peuvent malheureusement pas être évités mais ils n'ont aucune influence 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 frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires et les fuites de fluide peuvent s'enflammer.

En cas de dommages :

- Éloignez toute flamme ouverte ou source d'inflammation.
- Débranchez la cave à vin.
- Aérez la pièce dans laquelle se trouve la cave à vin pendant quelques minutes.
- Contactez le service après-vente.

► Plus la cave à vin est dotée de fluide frigorigène, plus le local dans lequel elle est installée doit être grand. En cas de fuite, un mélange gaz-air inflammable peut se former dans les locaux trop petits. Le volume de la pièce doit être d' 1 m^3 pour 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la cave à vin.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Afin d'éviter toute détérioration de l'armoire à vin, les données de raccordement (protection, tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'armoire à vin doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique. Comparez-les avant de la brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre installée conformément aux réglementations en vigueur garantit un fonctionnement de la cave à vin en toute sécurité. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par 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 secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde 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.
- ▶ Si le câble d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par une pièce de rechange d'origine afin d'écartier 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 service après-vente Miele doit se charger du remplacement.
- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas l'armoire à vin au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Si les éléments sous tension ou le câble d'alimentation sont exposés à l'humidité, cela peut provoquer un court-circuit. N'installez par conséquent jamais la cave à vin dans des locaux présentant des risques d'humidité ou d'éclaboussures (garages, buanderies etc.).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Cette armoire à vin ne doit pas être utilisée à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Une armoire à vin endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service une armoire à vin endommagée.
- ▶ Cette cave à vin n'est pas destinée à être encastrée.
- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que l'armoire à vin soit déconnectée du secteur. Vous n'aurez débranché votre appareil du secteur que si :
 - le disjoncteur de l'installation domestique est éteint, ou
 - le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement, ou
 - le cordon d'alimentation est débranché du secteur. Pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirez pas le cordon d'alimentation mais la fiche.
- ▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Si l'armoire à vin a été réparée par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ 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 de vibrations). Cette ampoule convient uniquement à l'utilisation prévue. L'ampoule ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un technicien agréé par Miele ou le service après-vente Miele est habilité à la remplacer. Cette cave à vin dispose de plusieurs sources lumineuses indiquant au moins la classe d'efficacité énergétique G.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

- ▶ La cave à vin est prévue pour une classe climatique (plage de 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.
- ▶ Les prises d'air ne doivent être ni couvertes ni obstruées. Cela gênerait la circulation d'air, la consommation d'électricité augmenterait et il n'est pas à exclure que des composants s'endommagent.
- ▶ Si vous stockez des produits contenant de la graisse ou de l'huile à l'intérieur de la cave à vin, veillez à ce que ni graisse ni huile n'entrent en contact avec les pièces en matière plastique de la cave à vin. Ces substances pourraient endommager le matériau plastique qui risquerait de se fendre ou de se déchirer.
- ▶ Risque d'incendie et d'explosion. N'entreposez aucun produit explosif ni aucun produit contenant un gaz propulseur (par ex. une bombe aérosol) dans la cave à vin. Certains mélanges gazeux inflammables risquent de prendre feu au contact de composants électriques.
- ▶ Risque d'explosion. Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques dans votre cave à vin. Il existe un risque de formation d'étincelles.

Accessoires et pièces détachées

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre cave à vin.

Nettoyage et entretien

- ▶ Ne traitez pas le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Cela le rendrait poreux à la longue.
- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut entrer en contact avec les éléments sous tension et provoquer un court-circuit. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer ou dégivrer l'armoire à vin.
- ▶ 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 l'armoire 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'armoire à vin doit impérativement être transportée 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Élimination de votre ancien appareil

► Les enfants qui jouent peuvent s'enfermer dans la cave à vin et s'asphyxier.

- Démontez la ou les portes de l'appareil.
- Laissez les clayettes porte-bouteilles/en 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'ancien appareil.

► 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.

► 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 de refroidissement 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 :

- en perçant les tubulures de l'évaporateur qui contiennent de l'agent réfrigérant,
- en pliant les conduites rigides,
- ou en rayant le revêtement de surface.

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 mortelle 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

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances et pièces nocives nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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 avant d'être mis au rebut conformément aux normes environnementales.

On évitera ainsi que le fluide frigorigène contenu dans le circuit de refroidisse-

ment et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'environnement.

Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. 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 endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

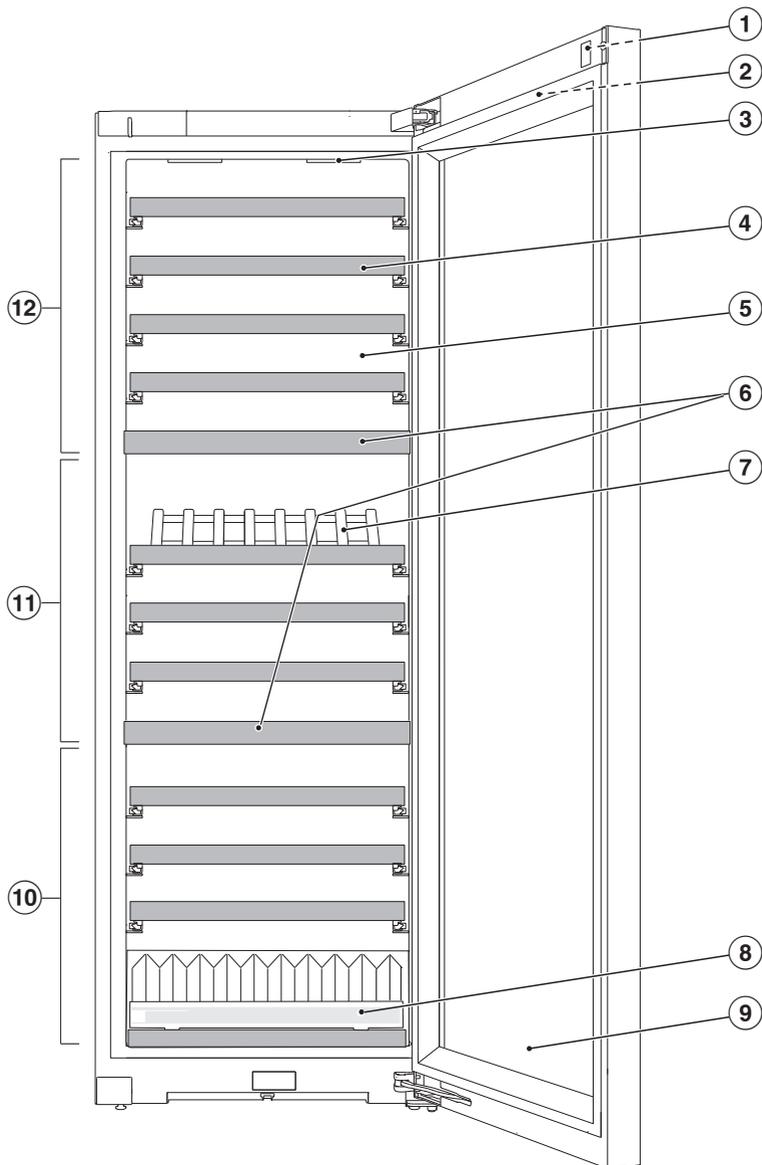
Économisez de l'énergie ...

- 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 fentes d'aération et d'évacuation d'air libres et enlevez régulièrement la poussière des fentes d'aération et d'évacuation d'air.
- Régler la température** Plus la température réglée est basse, plus la consommation d'énergie est élevée. 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 aide à s'orienter.
 - Refermez bien la porte de l'appareil après ouverture.
 - Pour la disposition des clayettes, respectez les réglages d'usine.
 - Ne surchargez pas les clayettes, afin que l'air puisse circuler.
 - 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.

Présentation

Description de l'appareil

Vue d'ensemble de l'appareil



- ① Serrure de porte
- ② Écran externe sur la porte de l'appareil
- ③ Éclairage intérieur et éclairage de présentation (dans toutes les zones de mise à température du vin)
- ④ Clayettes en bois avec liteau pour étiquettes (cadres FlexiFrame avec Note-Board)
- ⑤ Paroi arrière sèche pour éviter la condensation
- ⑥ Panneau isolant pour la séparation thermique des zones de mise à température du vin/

Filtre à charbon actif (filtre Active AirClean) derrière les Noteboards
- ⑦ PresenterFrame
- 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 à température du vin avec réglage de l'humidité de l'air (ActiveHumidity) pour un stockage à long terme
- ⑪ Zone de mise à température du vin moyenne
- ⑫ Zone supérieure de mise à température du vin

Présentation

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 température pour la zone supérieure de mise à température du vin et touche sensitive pour le réglage de la température
- ③ Touche sensitive de l'éclairage de présentation ☀️ pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur lorsque la porte de l'appareil est fermée
- ④ Affichage de température pour la zone centrale de mise à température du vin et touche sensitive pour le réglage de la température
- ⑤ Affichage de la température pour la zone inférieure de mise à 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 est installée)

Mode de réglage

Éclairage de présentation

Si vous souhaitez présenter vos bouteilles de vin même lorsque la porte est fermée, vous pouvez régler l'éclairage intérieur de sorte qu'il reste allumé même lorsque la porte de l'appareil est fermée.

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

L'éclairage de présentation peut être réglé ou éteint séparément pour chaque zone de mise à température du vin (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 à 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 lorsque la porte de l'appareil est ouverte
- L'éclairage de présentation lorsque la porte de l'appareil est fermée
- L'écran
- Tous les signaux sonores et visuels
- Toute connexion Wi-Fi active
- Les rappels (par ex. indicateur de filtre Active AirClean) : l'intervalle de temps réglé est arrêté

Toutes les autres fonctions ayant été activées auparavant restent activées.

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

Informations sur le mode Shabbat

Ce produit est certifié par Star-K, un institut international de certification Kashér. Ici, vous pouvez consulter la version du certificat Star-K.

Présentation

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.

Dans les réglages d'usine, la mise en réseau est désactivée.

Vous pouvez installer ici la fonction Miele@home pour la première 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'application Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'application Miele.

L'application Miele vous guide lors de la connexion entre la cave à vin 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'application :

- obtenir des informations sur le statut de votre cave à vin
- 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.com.

Application Miele

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



Tonalité des touches

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

Signaux sonores et d'avertissement

Vous pouvez modifier ici le volume des signaux d'avertissement et sonores (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 (°C ou °F) (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 au revendeur de présenter la cave à vin sans activer la production de froid. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

Réglages d'usine

Ici, vous pouvez réinitialiser les réglages de la cave à vin à ses réglages d'usine (voir chapitre "Ajuster les réglages").

Conseil : Avant de mettre au rebut, de vendre, ou de mettre en service une cave à vin d'occasion, réinitialisez ses paramètres aux réglages d'usine. 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.

Présentation

Informations sur la cave à vin

Vous pouvez consulter ici la référence 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 Wi-Fi (voir chapitre "Ajuster les réglages", section "Configurer Miele@home pour la première fois").
- Pour le signalement d'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 Active AirClean, l'air qui pénètre dans la cave à vin est pur et inodore.

L'indicateur de 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'indicateur de filtre Active AirClean (voir chapitre "Ajuster les réglages").

Accessoires fournis avec l'appareil

Clé pour verrouiller la porte de l'appareil

Filtre Active AirClean

Les filtres Active AirClean situés 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 NoteBoards des clayettes. Grâce à l'étiquetage des NoteBoards, 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'affiche en rouge dans l'affichage de température correspondant.

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

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.
- Lorsque vous stockez une grande quantité de bouteilles de vin.
- Lorsqu'une panne de courant est survenue.
- Lorsque la cave à vin rencontre une anomalie.

Désactiver le signal sonore avant résolution

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

Si le signal sonore vous gêne, vous pouvez le désactiver avant qu'il ne s'arrête de lui-même.

■ Appuyez sur .

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

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

Présentation

Alarme de porte

La cave à vin est équipée d'une alarme de porte afin d'éviter toute 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 sonore 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 / ").

Dès que la porte de l'appareil est refermée, le signal sonore s'arrête et  disparaît de l'écran.

Arrêt prématuré de l'alarme de porte

■ Appuyez sur .

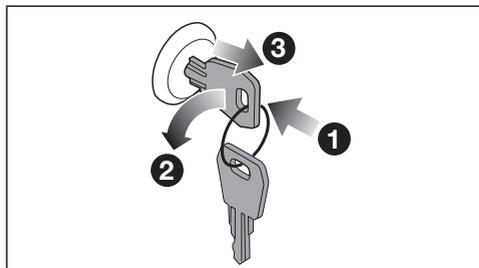
Le signal sonore s'arrête, le symbole  s'éteint et l'éclairage intérieur s'allume de manière constante.

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

Utilisation de la serrure de porte

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

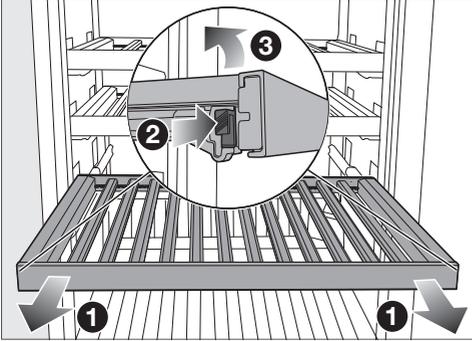
Verrouillage et déverrouillage de la cave à vin



- Insérez la clé dans la serrure **1** de la porte de l'appareil.
- Pour verrouiller : enfoncez la serrure et tournez la clé de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **2**.
- Retirez la clé **3** et conservez-la dans un endroit sûr.
- Pour déverrouiller : insérez la clé dans la serrure de la porte, enfoncez la serrure de la porte et tournez la clé de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Arrangement intérieur

Retrait et remise en place des clayettes



- Tirez la clayette vers l'avant jusqu'à la butée ①.
- Appuyez sur les ergots d'encliquetage des deux côtés de la clayette ② et soulevez cette dernière vers le haut ③.
- Pour la remettre en place, placez d'abord la clayette à l'arrière sur les rails télescopiques de manière à ce qu'elle s'enclenche.
- Poussez la clayette vers le bas dans la partie avant sur les rails télescopiques de manière à ce que les ergots d'encliquetage s'enclenchent.

⚠ Risque de blessures par chute de bouteilles de vin.

Certaines bouteilles peuvent être coincées sur les clayettes en bois situées au-dessus et chuter de la cave à vin/appareil de froid lorsque vous tirez sur les clayettes.

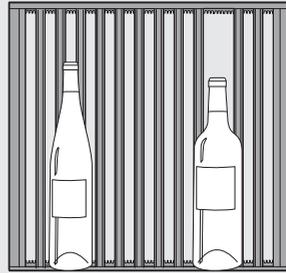
Tirez toujours lentement et avec précaution les clayettes.

⚠ Risque de dommages et de blessures par bris 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.

Ajustement des clayettes en bois en fonction des dimensions des bouteilles

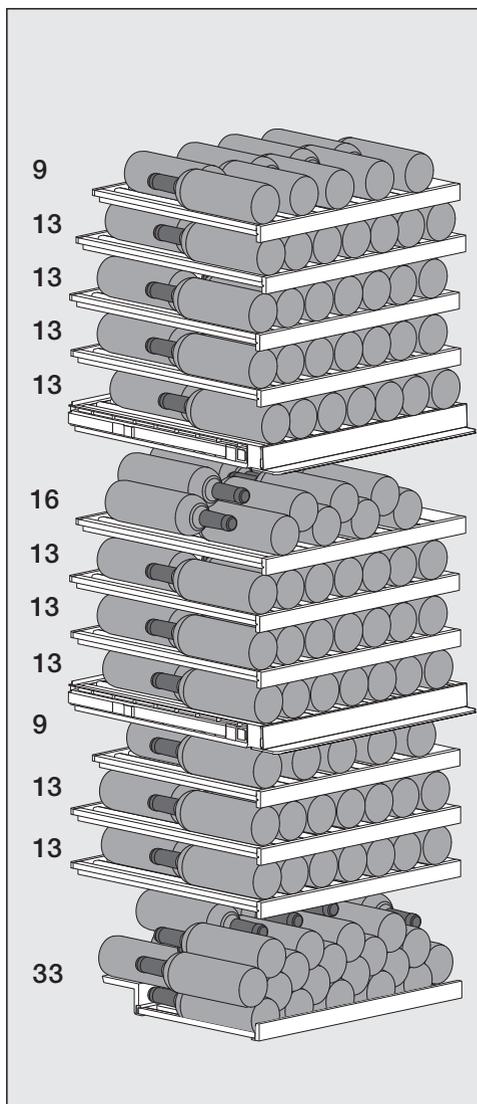


- Vous pouvez retirer ou déplacer à volonté les différentes entretoises sur la clayette.

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

Présentation

Capacité maximale

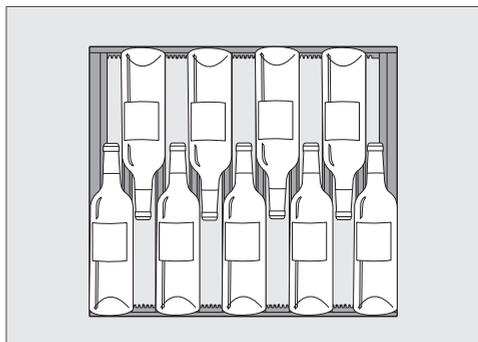


Il est possible de stocker jusqu'à 184 bouteilles de type Bordeaux de 0,75 l dans la cave à vin :

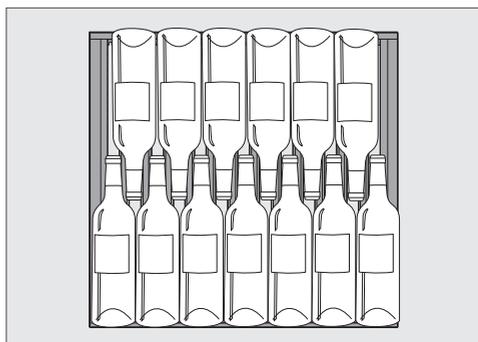
- 61 bouteilles dans la zone supérieure de mise à température du vin

- 55 bouteilles dans la zone intermédiaire de mise à température du vin
- 68 bouteilles dans la zone inférieure de mise à température du vin (dont 33 bouteilles empilées sur l'aide à l'empilage sur la clayette inférieure)

Chargement maximal des clayettes en bois



Disposition des neuf bouteilles sur les clayettes en bois supérieures dans les zones supérieure et inférieure de mise à température du vin

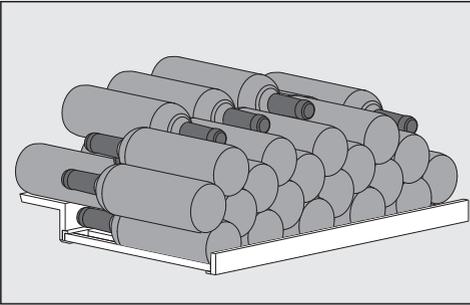


Disposition des 13 bouteilles sur les autres clayettes en bois

⚠ Risque de dommages en cas de surcharge.

Un dépassement de la recommandation de charge maximale peut entraîner des dommages sur les clayettes. Chaque clayette ne doit pas dépasser 25 kg de charge. Le Presenter-Frame peut être chargé de 40 kg. Évitez de superposer des bouteilles de vin sur les clayettes.

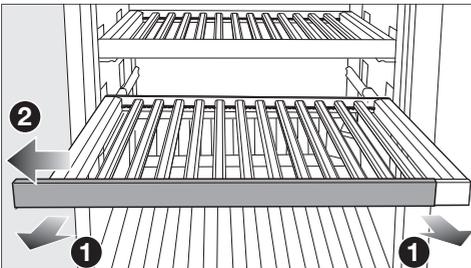
Chargement maximal avec l'aide à l'empilage



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 NoteBoards sur les clayettes.



- Tirez la clayette un peu vers l'avant ①.
- Retirez le NoteBoard d'un côté de la clayette ②.

- Pour effacer des inscriptions, utilisez un chiffon humide.

⚠ Risque de dommages dû à un détergent inadapté.

Le nettoyage des réglettes d'identification (NoteBoards) avec un détergent peut endommager leur revêtement.

Nettoyez les NoteBoards uniquement à l'eau claire.

- Mettez une inscription 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
- une craie classique pour tableau

⚠ 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 (par ex. des marqueurs permanents, des surligneurs, des stylos pour transparents, etc.) sur le NoteBoard. Il est difficile, voire impossible, de les retirer du NoteBoard.

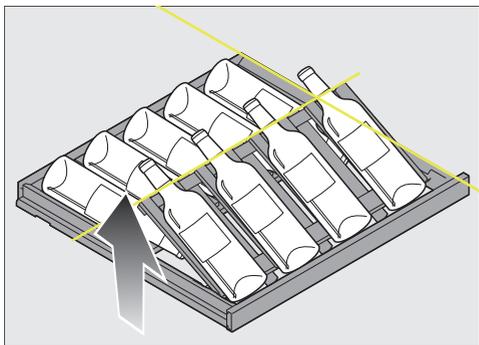
Pour le marquage, utilisez uniquement des produits recommandés qui peuvent bien s'effacer du NoteBoard.

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

Présentation

Utilisation du PresenterFrame

Avec le PresenterFrame, vous pouvez présenter des vins sélectionnés de manière à ce que l'étiquette des bouteilles de vin soit visible même lorsque la porte de l'appareil est fermée.



- Placez la partie avant du PresenterFrame.
- Positionnez vos bouteilles de vin sur le PresenterFrame.

Les bouteilles de vin déjà ouvertes peuvent également être stockées de manière optimale sur le PresenterFrame.

- Si nécessaire, allumez l'éclairage de présentation  pour mettre en valeur les bouteilles de vin sélectionnées.

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").

Raccordement de la cave à vin

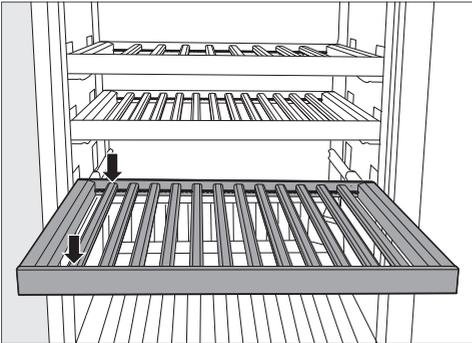
- Raccordez la cave à vin au réseau électrique comme décrit dans le chapitre "Installation", section "Raccordement électrique".

L'écran affiche d'abord Miele, puis .

Activation du filtre à charbon actif (filtre Active AirClean)

- Activez l'indicateur de filtre Active AirClean  (voir chapitre "Ajuster les réglages", section "Activer l'indicateur de filtre Active AirClean ").

Positionnement des entretoises sur les clayettes en bois

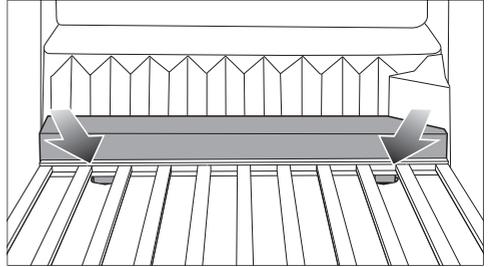


- Positionnez les entretoises à intervalles réguliers sur la clayette en bois et enclenchez chacune d'entre elles dans cette position.

Vous obtenez ainsi de la place sur la clayette pour y stocker le plus de bouteilles possible (forme de bouteille : bouteille de Bordeaux).

Mise en place de l'aide à l'empilage

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



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

Mise en service

Mise en marche de la cave à vin

- Appuyez à l'écran sur .

Si l'écran reste inactif pendant un certain temps, il 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 de l'appareil.

En fonction de la température ambiante et des réglages, il faut parfois plusieurs heures avant que les températures souhaitées soient 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.

 apparaît à l'écran.

Attention : la cave à vin n'est pas déconnectée du réseau électrique 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 la porte de l'appareil reste fermée et si l'appareil n'a pas été nettoyé.

Nettoyez impérativement la cave à vin.

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

- Éteignez la cave à vin.
- Débranchez la fiche secteur ou désactivez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique.
- Pour aérer suffisamment la cave à vin et éviter la formation d'odeurs, nettoyez la cave à vin et laissez-la ouverte.

Réglage des températures dans les zones de mise à température du vin

Les températures se règlent séparément dans les trois différentes zones de mise à température du vin.

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 à 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.
- Appuyez sur la température souhaitée pour valider.
- Pour quitter le 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 de froid 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 à température du vin peuvent être réglées entre 5 °C et 20 °C.

Affichage de la température des 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 du réglage choisi, cela peut prendre quelques heures avant que la température souhaitée soit atteinte et reste affichée en permanence.

Utilisation

Régler l'humidité de l'air (ActiveHumidity) dans la zone inférieure de mise à température du vin $\delta\text{---}\Delta$

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.
- Faites glisser votre doigt vers la gauche pour que $\delta\text{---}\Delta$ s'affiche au centre.
- Appuyez sur $\delta\text{---}\Delta$.
- Faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que le taux d'humidité de l'air souhaité (δ , $\Delta\Delta$, $\Delta\Delta\Delta$) s'affiche au centre.
- Effleurez le réglage souhaité pour valider.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur \leftarrow .

En fonction de la température ambiante et de l'humidité de l'air réglée, cela peut prendre quelques jours avant que l'humidité de l'air souhaitée ne soit atteinte et affichée.

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

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

- δ : Humidité de l'air faible
- $\Delta\Delta$: Humidité de l'air moyenne
- $\Delta\Delta\Delta$: 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 inférieure de mise à température du vin pour stocker à long terme des bouteilles de vin avec des bouchons en liège naturel, nous vous conseillons de choisir une humidité moyenne $\Delta\Delta$.

Consultation du taux d'humidité de l'air réel i_{δ}

En fonction de la température ambiante et de l'humidité de l'air réglée, cela peut prendre quelques jours avant que l'humidité de l'air souhaitée ne soit atteinte et affichée.

- Effleurez à l'écran l'affichage de température d'une zone de mise à température du vin inférieure.
- Faites glisser votre doigt vers la gauche pour que $\delta\text{---}\Delta$ s'affiche au centre.
- Appuyez sur i_{δ} .

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

- Pour quitter l'écran, appuyez sur \checkmark .

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.

Cette cave à vin offre les conditions optimales pour le stockage de votre vin, soit une température constante et parfaitement adaptée au vin, un taux d'humidité de l'air optimal et un environnement exempt d'odeurs.

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.

Choix de la température optimale

Les vins se conservent de manière optimale à une température comprise entre 6 et 18 °C. 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 (supérieure à 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

Type de vin	Température de dégustation conseillée*
Vins rouges légers et fruités :	14 °C à 16 °C
Vins rouges opulents :	18 °C
Vins rosés :	8 °C à 10 °C
Vins blancs délicats et aromatiques :	8 °C à 12 °C
Vins blancs opulents ou doux :	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 opulents doivent être ouverts deux à trois heures avant dégustation, afin qu'ils puissent se gorger d'oxygène et libérer ainsi tous leurs arômes.

Bon à savoir

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. Le bouchon sèche par l'extérieur lorsque l'humidité de l'air est trop faible et n'obture pas la bouteille de manière étanche. 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 à température du vin garantissent une qualité d'air élevée en capturant les odeurs gênantes.

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

Le vin sera ainsi protégé d'éventuelles transmissions d'odeurs car celles-ci peuvent se transmettre du bouchon au vin.

Stockage sans vibrations

Les vibrations et les mouvements ont des répercussions négatives sur le processus de maturation du vin, ce qui peut altérer son goût.

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.

En outre, l'utilisation de LED dans l'éclairage intérieur permet d'exclure toute altération du vin par réchauffement ou exposition au rayonnement UV.

Explications relatives aux différents réglages

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

Réglage de l'intensité de l'éclairage de présentation

L'éclairage de présentation peut être réglé séparément pour chaque zone de mise à température du vin à différents niveaux de luminosité ou être complètement éteint.

- 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 à température du vin souhaitée.
- Sélectionnez le niveau de luminosité souhaité en balayant vers la gauche ou la droite sur la barre à segments (niveaux 1–7).
- Si vous souhaitez éteindre complètement l'éclairage de présentation, faites glisser votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que la barre à segments s'éteigne complètement.
- Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments.
- Autre option : confirmez le réglage souhaité en appuyant sur .
- Pour quitter le 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 le niveau de réglage, appuyez sur .
- Ouvrez puis fermez la porte de l'appareil. Ce n'est qu'alors que la fonction de verrouillage  est active.

Breve désactivation de la fonction de verrouillage /

- Effleurez l'affichage de température de la zone de mise à température du vin que vous souhaitez régler.
- Appuyez sur  pendant env. six secondes.

L'écran bascule sur le réglage de la température.

- Procédez à présent aux réglages souhaités.

En ouvrant et en fermant la porte de l'appareil, vous réactivez la fonction de verrouillage .

Désactivation totale de la fonction de verrouillage /

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

Ajuster les réglages

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

- Pour quitter le niveau de réglage, appuyez sur .

Activation du mode Shabbat

Lorsque le mode Shabbat  est activé, vous ne pouvez pas modifier les réglages.

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

Un mode Shabbat activé  s'affiche à l'écran pendant environ trois secondes. L'écran s'éteint ensuite.

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

Désactivation du mode Shabbat

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

Vous pouvez également désactiver prématurément la fonction mode Shabbat .

- Appuyez sur l'écran noir. L'écran affiche .
 - Appuyez sur .
 -  s'allume en orange.
 - Effleurez à nouveau le symbole .
- Si le mode Shabbat est désactivé, le symbole  s'allume en blanc.
- Pour quitter le niveau de réglage, appuyez sur .

Modification du 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 trois minutes : la durée 30 secondes s'affiche au milieu.
- Touchez le réglage souhaité pour valider.
- Pour quitter le niveau de réglage, appuyez sur .

Installation de Miele@home pour la première fois

- 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 souhaitée (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 .

Désactivation de la connexion Wi-Fi

- 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 .

Activation de la connexion Wi-Fi

- 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.

Réinitialisation de 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.

Ajuster les réglages

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.

Désactivation du 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 le bip de touches est désactivé,   s'allume en blanc.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Activation du 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 le bip de touches est activé,   s'allume en orange.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Modification du 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 balayant vers la gauche ou la droite sur la barre à segments (niveaux 1–7).
- Si vous souhaitez désactiver complètement les signaux sonores et d'avertissement, faites glisser votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que la barre à segments 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 sonores et d'avertissement sont activés,  apparaît en orange.

- Pour quitter le niveau de réglage, appuyez sur .

Modification de 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 à segments (niveaux 1–7).
- Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la barre à segments.
- Pour quitter le niveau de réglage, appuyez sur .

Modification de 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 le réglage de la température.
- °C ou °F s'affiche.
- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Désactivation du 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 remise en marche.

Réinitialisation aux 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 remise en marche.

Activation de l'indicateur de 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 l'indicateur de filtre Active AirClean est activé,  s'allume en orange.

- Pour quitter ce niveau de réglage, appuyez sur .

Nettoyage et entretien

Ne retirez pas la plaque signalétique placée à l'intérieur de la cave à vin. 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 de dommages 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 un nettoyeur vapeur pour nettoyer la cave à vin.

 Danger pour la santé dû aux impuretés introduites.

Les impuretés apportées par l'extérieur (également dans les restes d'aliments ou de boissons par ex.) 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.

- des produits de lavage abrasifs (par ex. de la poudre, de la crème à récurer ou des pierres à nettoyer)
- de produits de lavage contenant des solvants
- des produits nettoyeurs inox
- des produits de lavage pour lave-vaisselle
- des décapants pour four
- des produits de lavage pour plans de cuisson en vitrocéramique (sauf pour le nettoyage de la façade en verre)
- des nettoyeurs pour vitre (exception pour le nettoyage de la façade en verre : nettoyant pour vitres à faible teneur en alcool, ne contenant pas d'additif, comme de l'acide citrique ou équivalent)
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs
- des gommes détachantes
- des racloirs à lame aiguisée

Pour le nettoyage, nous vous conseillons d'utiliser une éponge propre avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Conseils concernant les produits de lavage

À l'intérieur de la cave à vin, n'utilisez que des produits de nettoyage et d'entretien inoffensifs pour les aliments.

Pour éviter d'endommager les surfaces, **ne les nettoyez pas** avec :

- des produits de lavage à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure
- des produits de lavage anticalcaires

Préparation de 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 "Aménagement intérieur").
- Avant de nettoyer les clayettes en bois, retirez les réglottes d'identification (NoteBoard).

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

Nettoyez la cave à vin régulièrement, et au moins une fois par mois.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.

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 à l'aide d'une éponge propre, d'eau tiède et d'un peu de liquide 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 ; elles **ne doivent pas** être mouillées.

⚠ Risque de dommages dû à un détergent inadapté.

Le nettoyage des réglottes d'identification (NoteBoards) avec un détergent peut endommager leur revêtement.

Nettoyez les NoteBoards uniquement à l'eau claire.

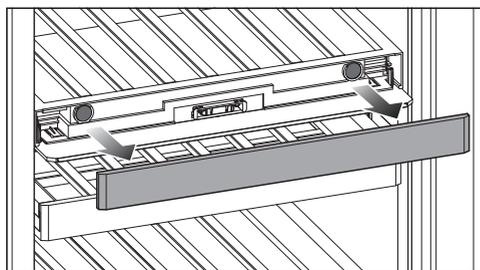
- Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez le tout avec un chiffon doux.
- Pour que la cave à vin soit suffisamment aérée et pour éviter la formation d'odeurs, laissez-la encore ouverte pendant un court moment.

Nettoyage et entretien

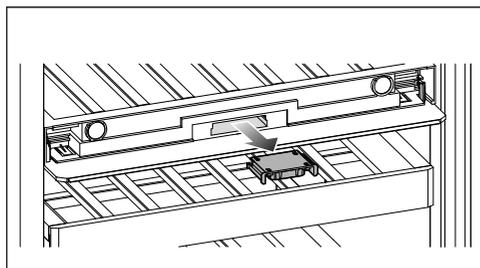
Remplacement du filtre Active AirClean (filtre à charbon actif)

Les filtres Active AirClean sont disponibles auprès du service après-vente Miele, chez votre revendeur ou sur le site Internet de Miele.

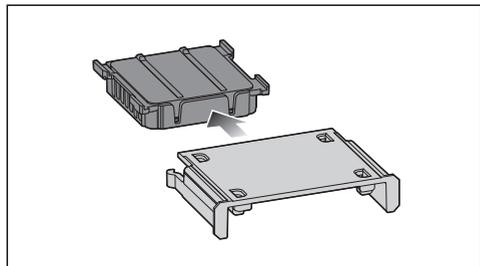
Les filtres Active AirClean se trouvent derrière les Noteboards (réglettes d'identification) entre les deux zones de mise à température du vin.



- Retirez le NoteBoard.

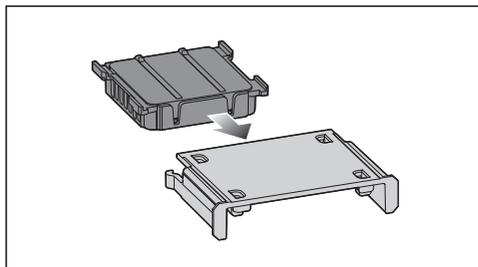


- Retirez le logement du filtre.

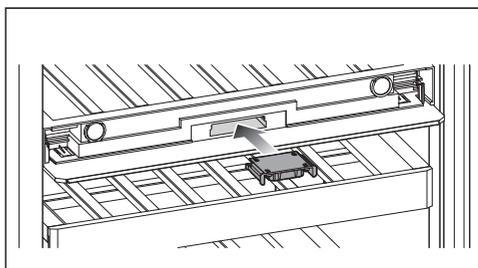


- Retirez le filtre Active AirClean usagé.

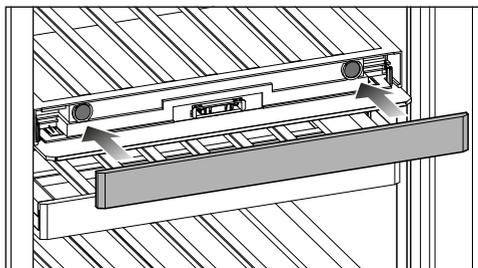
- Jetez le filtre Active AirClean usagé avec les ordures ménagères.



- 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.

Confirmation du 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.

Nettoyage de la façade et des 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 vous conseillons 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 ou de s'altérer au contact de produits de nettoyage inappropriés. Veuillez consulter la section "Conseils pour l'entretien" au début du présent chapitre.

- Nettoyez les surfaces avec un carré vaisselle propre, du produit vaisselle et de l'eau chaude. Vous pouvez également utiliser un chiffon propre en microfibres.
- Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez le tout avec un chiffon doux.
- Nettoyez la porte de l'appareil avec un nettoyant pour le verre.

Nettoyer le joint de porte



Risque de dommages dû à un 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 de porte à l'eau claire et séchez-le ensuite avec un torchon.

Nettoyage des fentes d'aération et des prises d'air

Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

- Nettoyez régulièrement les fentes d'aération et les prises d'air à l'aide d'un pinceau ou de l'aspirateur (utilisez pour ce faire p. ex. la brosse à meuble des aspirateurs Miele).

Après le nettoyage

- Remettez en place toutes les pièces dans la cave à vin.
- Allumez la cave à vin.
- Rangez les bouteilles de vin dans la cave à vin et fermez la porte de l'appareil.

Dégivrage automatique

La cave à vin dégivre automatiquement.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Sur www.miele.ch/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 dépannage
La cave à vin ne refroidit pas et l'éclairage intérieur ne fonctionne pas lorsque la porte de l'appareil est ouverte.	La cave à vin n'est pas allumée et l'écran affiche  . ■ Allumez la cave à vin.
	La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche secteur dans la prise. Lorsque la cave à vin est éteinte, l'écran affiche  .
	Le(s) fusible(s) de l'installation domestique a/ont disjoncté. Il est possible que la cave à vin, la tension domestique ou un autre appareil soit défectueux. ■ Contactez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
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>Les ouvertures d'aération sont obstruées ou poussiéreuses.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas couvrir les ouvertures d'aération. ■ Dépoussiérer régulièrement les ouvertures d'aération.
	<p>La porte de l'appareil a été souvent ouverte. Ou de grandes quantités de bouteilles de vin ont été fraîchement entreposées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrir uniquement la porte de l'appareil lorsque cela est nécessaire et aussi brièvement que possible. <p>Au bout d'un moment, la température requise se règle à nouveau automatiquement.</p>
	<p>La porte de l'appareil n'est pas correctement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte de l'appareil. <p>Au bout d'un moment, la température requise se règle à nouveau automatiquement.</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 à un niveau trop bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corriger le réglage de la température.
Le compresseur s'enclenche de moins en moins souvent et de moins en moins longtemps, la température à l'intérieur de la cave à vin augmente.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. La température réglée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corriger le réglage de la température. ■ Vérifiez à nouveau la température au bout de 24 heures.
De la condensation se forme à l'intérieur de la cave à vin. La porte de l'appareil ne ferme pas correctement.	<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.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le joint de porte est endommagé ou doit être remplacé.	Le joint de porte peut être remplacé sans outil. ■ Remplacez le joint de porte. Il est disponible auprès d'un revendeur ou du service après-vente.

Problèmes d'ordre général avec l'armoire à vin

Problème	Cause et dépannage
<p>L'humidité de l'air souhaitée dans la zone inférieure de mise à température du vin ne s'établit pas.</p>	<p>L'écran affiche les modifications de l'humidité réelle dans la cave à vin avec un décalage dans le temps.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez à nouveau l'humidité de l'air à une date ultérieure. <p>La température ambiante est trop élevée ou trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veillez à ce que la température ambiante soit comprise entre 19 et 28 °C. <p>La température dans la zone inférieure de mise à température du vin est réglée sur une valeur trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la température de la zone inférieure de mise à température du vin sur 10 °C maximum. <p>L'humidité de l'air ambiante est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si l'humidité ambiante est très basse, il est possible qu'un taux d'humidité élevé ne puisse pas être atteint dans la cave à vin. <p>L'humidité de l'air dans la cave à vin dépend en principe de la fréquence et de la durée d'ouverture de la porte, de la température et de l'humidité ambiantes, ainsi que du chargement et du réglage de l'appareil.</p>
<p>Les entretoises qui permettent de compartimenter la clayette se déforment.</p>	<p>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 entraîne la déformation des pièces en bois de la cave à vin. 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.</p>
<p>De la moisissure apparaît sur les étiquettes des bouteilles de vin.</p>	<p>Selon la colle des étiquettes, il se peut que des moisissures apparaissent sur celles-ci.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez tous les résidus de moisissure. Nettoyez les bouteilles de vin et éliminez les restes éventuels de colle.
<p>Un dépôt blanc se forme sur le bouchon des bouteilles de vin.</p>	<p>Les bouchons s'oxydent au contact de l'air.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez le dépôt avec un torchon sec. Le dépôt n'a aucune influence sur la qualité du vin.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Aucun signal sonore ne retentit, bien que la porte de l'appareil soit restée longtemps ouverte.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le signal sonore 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 sonores sont activés,  orange apparaît.</p>

Messages à l'écran

Message	Cause et dépannage
■ 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 remise en marche.</p>
L'écran n'affiche rien. Il est 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> s'allume en orange.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez à 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, il passe en mode d'économie d'énergie et s'assombrit.</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").

Correction des problèmes

Message	Cause et dépannage
<p> s'allume à l'écran et un signal sonore retentit.</p>	<p>L'indicateur de filtre Active AirClean  vous rappelle que le filtre Active AirClean doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le filtre Active AirClean (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Remplacement du filtre Active AirClean"). Confirmez le remplacement du filtre Active AirClean en effleurant  à l'écran. <p> s'éteint à l'écran.</p>
<p>L'écran affiche  en jaune, de plus, un signal sonore retentit et l'éclairage intérieur clignote.</p>	<p>L'alarme de porte a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur . <p>Le signal sonore s'arrête, le symbole  s'éteint et l'éclairage intérieur s'allume à nouveau de manière constante.</p>
<p>Dans une zone de mise à température du vin,  s'allume en rouge, et un signal sonore 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> disparaît à l'écran et le signal sonore s'arrête.</p> <p>Dans l'affichage de la température de la zone de mise à température du vin concernée, la température la plus chaude qui régnait jusqu'à présent dans la zone de mise à température du vin s'affiche en clignotant pendant environ une minute. Pour terminer, l'affichage de température bascule à 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'indication de la température la plus chaude s'efface. 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.

Message	Cause et dépannage
<p> s'allume en rouge à l'écran et un signal sonore 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 la cave à vin a beaucoup trop augmenté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur . <p> disparaît à l'écran et le signal sonore s'arrête.</p> <p>Sur l'affichage, la température la plus chaude qui régnait jusqu'à présent dans la cave à vin, clignote pendant environ une 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'indication de la température la plus chaude s'efface. La température effective réapparaît ensuite à l'affichage 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.
<p> s'allume à l'écran en rouge et un code d'erreur F avec des chiffres peut apparaître. En outre, un signal sonore retentit.</p>	<p>Une anomalie est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le signal sonore en effleurant  à l'écran. ■ Appelez le service après-vente. <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"> ■ Pour cela, effleurez  à l'écran. <p>Les caractéristiques nécessaires de l'appareil s'affichent à l'écran.</p> <p>En confirmant avec , vous quittez l'affichage d'informations, et le code d'anomalie s'affiche de nouveau.</p> <p>Vous pouvez également éteindre la cave à vin directement à partir du message d'erreur.</p> <hr/> <p>Une anomalie s'affiche : cet affichage est prioritaire et interrompt immédiatement tous les réglages que vous êtes en train d'effectuer.</p> <p>Une anomalie s'affiche en priorité avant une alarme de porte et/ou de température.</p>

Correction des problèmes

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. L'éclairage LED doit être réparé et remplacé exclusivement par le SAV.

 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 dépannage
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	La cave à vin n'est pas allumée. ■ Allumez la cave à vin.
	Le mode Shabbat  est activé : l'écran est noir et la cave à vin refroidit. ■ Appuyez sur l'écran noir. L'écran affiche  . ■ Appuyez sur  .  s'allume en orange. ■ Effleurez à nouveau le symbole  . Si le mode Shabbat est désactivé, le symbole  s'allume en blanc.
	L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'env. 15 minutes d'ouverture de la porte de l'appareil en raison d'un risque de surchauffe. Si ce n'est pas le cas, il s'agit d'un dysfonctionnement. ■ Appelez le service après-vente.
L'éclairage intérieur s'allume même lorsque la porte de l'appareil est fermée.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'éclairage de présentation est activé. ■ Pour éteindre l'éclairage de présentation, touchez la touche sensible d'éclairage de présentation  à l'écran. La touche sensible  ne s'allume plus en orange.
L'éclairage intérieur clignote.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'alarme de porte a été activée et l'éclairage intérieur clignote avec le signal d'avertissement.

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 ?
Soufflement, sifflement	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.
Clic	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.
Succion (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 que les bruits de compresseur et d'écoulement sont inévitables dans un circuit de refroidissement !	

Correction des problèmes

Bruits	Cause et dépannage
Vibration, claquement et cliquetis	La cave à vin est sur une surface irrégulière. Ajustez la cave à vin à l'aide d'un niveau à bulle. Utilisez pour ce faire les pieds réglables situés sous la cave à vin.
	La cave à vin touche des meubles avoisinants ou d'autres appareils. Éloignez la cave à vin.
	Les clayettes pour bouteilles ou les grilles métalliques bougent ou se coincent. Contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent. Déplacez légèrement les bouteilles ou récipients afin qu'ils ne se touchent plus.
	Le support du câble de transport (selon modèle) se trouve encore au dos de l'appareil. Retirez le support du câble de transport.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser, par exemple, à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

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

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de série (N° fab./SN/N°). 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 d'écoconception seront disponibles dans la base de données européenne sur les produits (EPREL). Pour accéder à la base de données sur les produits, utilisez le lien <https://eprel.ec.europa.eu/>. Vous serez invité(e) à saisir la référence 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**.

Klasse/Class		Ap-Typ/AP-Type	Bruttinhalt/Gross Capacity	Gefriervermögen/Freezing Capacity
Class/Classe		AP-Type/AP-Tipo	Volume Brut/Capacity Bruta	Pouvoir de Congel/Power of Congelation
SN-ST			XXXX I	
Nutzhalt/NetCapacity	Ges /K /G /WINE /KALT			R600a: XXg
Volume/To	/R /F /WINE /CHILL			
Capac./Util	Tot /F /C /WINE /CHILL			

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Accessoires en option

Chiffon microfibre polyvalent

Le chiffon microfibre contribue à éliminer les traces de doigts et les petites salissures sur les façades en inox, les panneaux d'appareil, les fenêtres, les meubles, les vitres de voiture, etc.

Kit MicroCloth

Le kit MicroCloth se compose d'une lavette universelle, d'une lavette à verre et d'une lavette de polissage.

Les lavettes sont très résistantes et anti-déchirures. Elles contiennent des microfibrilles très fines qui assurent une haute performance de nettoyage.

MicroCloth HyClean

MicroCloth HyClean est un chiffon antibactérien multiusages particulièrement souple et résistant aux déchirures. Il peut être utilisé mouillé ou sec, avec ou sans produit de lavage.

Filtre Active AirClean

Les filtres Active AirClean situés 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. Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Lieu d'installation

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

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

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

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

 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 dégagant de la chaleur, tels que des mini-fours, des cuisinières doubles ou des grilles-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 la cave à vin éloignée des flammes non recouvertes, par ex. une bougie.

Choisissez une pièce peu humide que vous pouvez aérer facilement.

Au moment de choisir le lieu d'installation, gardez à l'esprit que la consommation d'énergie de la cave à vin augmente lorsqu'elle est à proximité immédiate d'un chauffage, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur.

Évitez toute exposition directe au soleil.

Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps et plus la consommation d'énergie augmente.

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

- La prise ne doit pas se trouver dans la zone arrière de l'appareil et être aisément accessible en cas d'urgence.
- La fiche secteur 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 la cave à vin.
- Ne pas raccorder non plus d'autres appareils à des prises situées dans la zone arrière de 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 multiprises 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.

Installation

Classe climatique

La cave à vin est prévue pour une classe climatique (plage de 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 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 fonctionne plus souvent et pendant une durée prolongée. Cela entraîne une consommation d'énergie plus élevée et l'augmentation de la température de fonctionnement du compresseur, ce qui risque d'endommager le compresseur.

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

Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation d'air indiquées.

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

De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

L'air qui se trouve au niveau de la paroi arrière de la cave à vin se réchauffe. C'est pourquoi il faut garantir un guidage parfait de l'air (voir la section "Dimensions de l'appareil").

Installation de plusieurs caves à vin/appareils de froid

⚠ Risque de dommages dû à la condensation 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.

Changement de la butée 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 secteur avant de procéder au changement de la butée de porte.

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

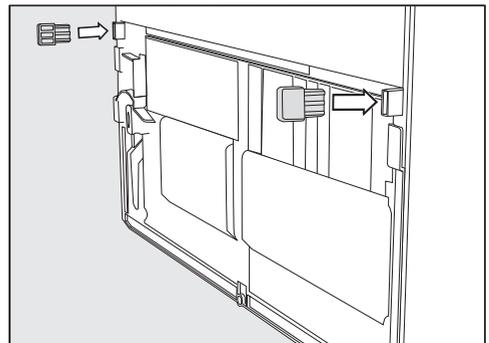
Si le changement du sens d'ouverture est effectué par une seule personne, il réside un risque élevé de dommages corporels et matériels.

Ne modifiez le sens d'ouverture qu'avec l'aide d'une deuxième personne.

Montage des entretoises murales fournies

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 entretoises murales installées, 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.

Installation

Installation d'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 l'endommager. 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 de dégâts matériels au sol.

Le déplacement de la cave à vin peut entraîner des dommages sur le 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 à l'arrière de la cave à vin et des roulettes de transport sous 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 du lieu d'installation 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'au lieu d'installation prévu.
- Placez la cave à vin avec les entretoises murales (si elles sont montées) ou le dos de l'appareil directement contre le mur.

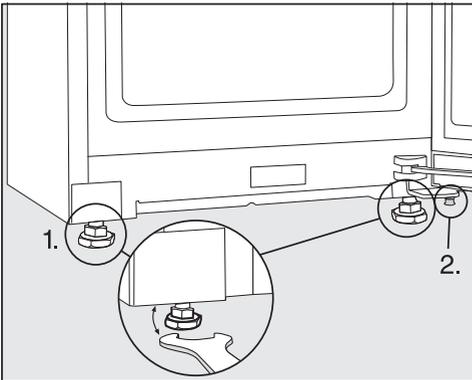
Ajustement de la cave à vin

⚠ 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 ajustable supplémentaire sur le support de palier inférieur n'est pas bien placé au sol, la porte de l'appareil peut tomber ou la cave à vin peut basculer.

Dévissez le pied ajustable avec la clé à fourche fournie jusqu'à ce que ce dernier repose sur le sol.

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

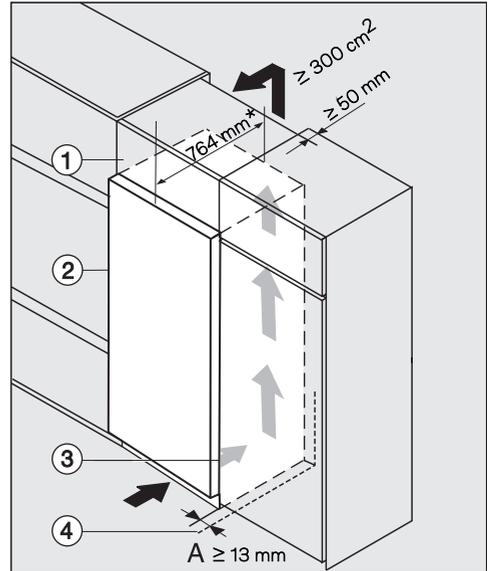


■ Mettez la cave à vin à niveau à l'aide d'un niveau à bulle et de la clé à fourche fournie et soutenez la porte de l'appareil.

1. Réglez les pieds ajustables avant.
2. Dévissez le pied ajustable supplémentaire jusqu'à ce qu'il repose sur le sol. Puis continuez à dévisser le pied ajustable sur un quart de tour supplémentaire.

Intégration d'une cave à vin dans un linéaire de cuisine

La cave à vin peut être entourée d'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 montées avec des entretoises murales, la profondeur augmente d'environ 15 mm.

Installation

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

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

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

Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation d'air indiquées.

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

De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

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

■ Placez la cave à vin à côté de l'armoire de cuisine.

- La façade de l'appareil doit dépasser d'au moins de la profondeur de porte par rapport à la façade de l'armoire. 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 du linéaire, 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.

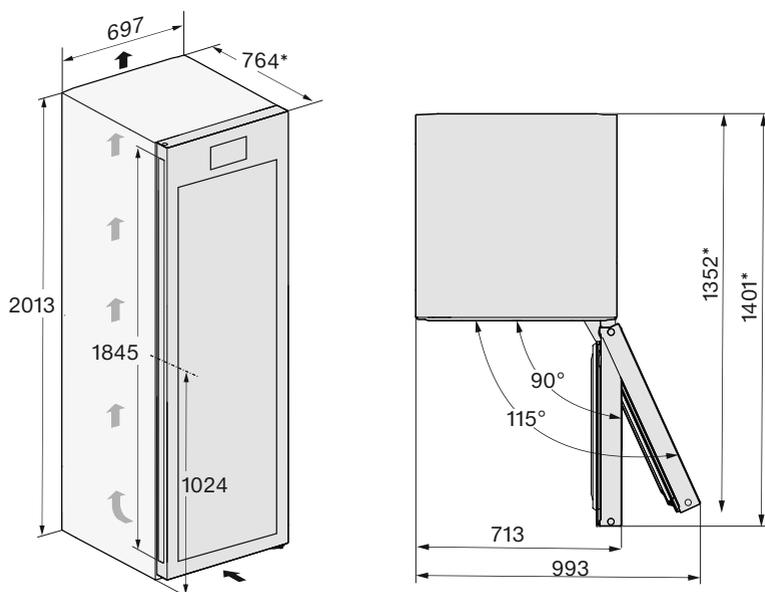
La prise d'air en dessous du plafond doit mesurer au moins 300 cm² pour que l'air chaud puisse s'évacuer librement.

Dimensions de l'appareil

Dimensions d'installation/Vue du dessus

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Le bon fonctionnement de la cave à vin est garanti si les orifices d'aération indiqués sont maintenus libres.

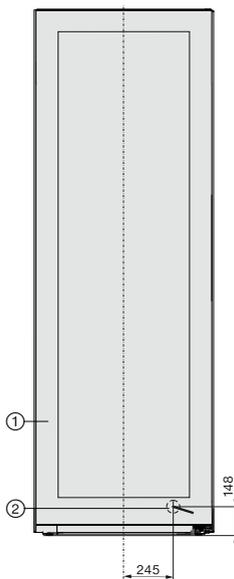


* Dimensions sans entretoises murales montées. Si vous avez monté les entretoises murales fournies, la profondeur de l'appareil augmente de 15 mm.

Installation

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.

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 joint.

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, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel (RCD) 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 service après-vente Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit se charger du remplacement.

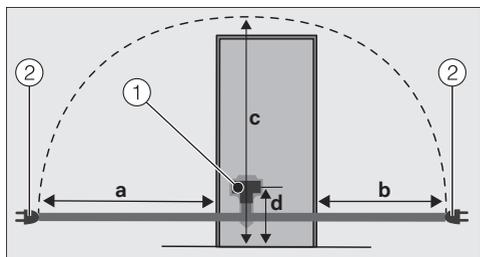
Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptées. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (tel que les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme 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 ex. dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Installation

Dimensions de raccordement



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

① Fiche de l'appareil

② Fiche secteur

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

Raccordement de la cave à vin

■ Branchez la fiche de l'appareil.

Vérifiez que la fiche de l'appareil est correctement enfoncée.

■ Branchez la fiche secteur de la cave à vin dans la prise.

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/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 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 contient également des composants logiciels intégrés dans l'appareil et 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 AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KWT 4995 ...

fr-CH

M.-Nr. 12 547 150 / 00