

# Mode d'emploi et instructions de montage





## Cave à vin



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

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	13
<b>Comment faire des économies d'énergie ?</b> .....	14
<b>Description de l'appareil</b> .....	15
Explication des symboles.....	16
Système d'ouverture de porte.....	18
<b>Accessoires</b> .....	19
Accessoires fournis .....	19
Accessoires en option .....	19
<b>Mise en marche et arrêt de la cave à vin</b> .....	20
Utiliser la cave à vin.....	20
Mise en marche de la cave à vin .....	20
Arrêt de la cave à vin .....	21
En cas d'absence prolongée.....	22
<b>Autres réglages</b> .....	23
Verrouillage automatique  .....	23
Signalisation sonore  .....	24
Luminosité de l'écran d'affichage  .....	25
<b>Température et qualité de l'air optimales</b> .....	26
Température optimale.....	26
Régler la température .....	27
Possibilités de réglage de la température .....	28
Affichage de la température .....	28
Taux d'humidité et qualité de l'air .....	29
Froid dynamique DynaCool (humidité de l'air constante)  .....	29
Circulation de l'air avec le filtre Actif AirClean .....	30
<b>Température et alarme de porte</b> .....	31
<b>Eclairage de présentation</b> .....	33
Activer et désactiver l'éclairage de présentation .....	33
Modifier l'intensité de l'éclairage de présentation.....	33
Régler la durée de l'éclairage de présentation .....	34

# Table des matières

<b>Conserver des bouteilles de vin</b> .....	36
Clayettes en bois .....	36
Déplacement des clayettes en bois .....	37
Ajustement des clayettes en bois .....	38
Identification des bouteilles .....	38
Installer la clayette de décoration .....	39
Capacité maximale .....	39
<b>Dégivrage automatique</b> .....	40
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	41
Conseils pour l'entretien .....	41
Avant de nettoyer la cave à vin .....	42
Intérieur, accessoires, porte de l'appareil .....	42
Nettoyer les ouvertures d'aération .....	42
Nettoyer le joint de porte .....	42
Nettoyer le filtre à air .....	43
<b>Filtre Actif AirClean</b> .....	44
Changer les filtres Actifs AirClean .....	44
<b>En cas d'anomalie</b> .....	46
<b>Origines des bruits</b> .....	51
<b>Miele@home</b> .....	52
<b>Service après-vente et garantie</b> .....	54
<b>Informations pour les revendeurs</b> .....	55
Mode expo ■ .....	55
<b>Branchement électrique</b> .....	57
<b>Instructions de montage</b> .....	58
Lieu d'installation .....	58
Installation côte à côte (side by side) .....	58
Classe climatique .....	59
Aération et évacuation d'air .....	59
Avant d'installer la cave à vin .....	60
Limiteur d'ouverture de porte .....	60
Cotes .....	61
Vue du haut .....	62
<b>Réglage de la charnière de porte</b> .....	63

# Table des matières

---

<b>Inversion du sens d'ouverture de porte .....</b>	<b>64</b>
<b>Installation de la cave à vin sous un plan de travail .....</b>	<b>69</b>
Préparation de la cave à vin .....	70
Ajustement de la cave à vin aux portes hautes.....	72
Glisser la cave à vin dans la niche .....	73
Fixer la cave à vin dans la niche.....	73
Réglage de l'ajustement latéral de la porte de l'appareil .....	74

## Consignes de sécurité et mises en garde

Cette cave à vin répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre cave à vin en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre cave à vin.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

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

 Bris de verre !

Risque de blessure par bris de verre !

À une altitude supérieure à 1500 m, la vitre de la porte de la cave à vin risque de se briser en raison des changements de pression d'air. Les éclats de verre tranchants peuvent provoquer de graves blessures.

### Utilisation conforme

► Cette cave à vin est destinée exclusivement à un usage domestique, à la maison ou dans un autre environnement de type domestique.

Cette cave à vin ne convient pas à une utilisation en extérieur.

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ La cave à vin ne convient ni au stockage ni au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances ou produits similaires soumis à la directive relative aux dispositifs médicaux. Une utilisation non conforme de cette cave à vin risque d'altérer ou d'endommager les produits qui y sont stockés. Par ailleurs, n'utilisez pas cette cave à vin dans des zones potentiellement explosives.

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

▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent.

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

### Précautions à prendre avec les enfants

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

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la cave à vin sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent 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. L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives européennes applicables.

▶ Cet appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement, mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.

L'utilisation de ce fluide frigorigène peu polluant a pour contrepartie d'augmenter le niveau sonore de l'appareil. Il se peut en effet qu'un bruit d'écoulement interne au circuit de refroidissement accompagne les sons caractéristiques du compresseur. Ces effets incontournables n'affectent en rien les performances de l'appareil.

Veillez à n'endommager aucun élément du circuit de réfrigération lors du transport et de l'encastrement / l'installation de l'appareil.

Les projections de fluide frigorigène dans les yeux peuvent provoquer des lésions graves !

En cas de dommages matériels :

- évitez d'allumer une flamme ou tout ce qui pourrait causer une étincelle,
- débranchez la cave à vin,
- aérez la pièce dans laquelle se trouve la cave à vin pendant quelques minutes, et
- contactez le service après-vente.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ La taille de la pièce où est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de fluide frigorigène contenue dans l'appareil. En cas de fuite, un mélange air-gaz inflammable risque de se former si la pièce est trop petite. La pièce doit avoir un volume d'au moins 1 m<sup>3</sup> pour 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager votre appareil.  
Comparez ces données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Seul un raccordement de l'appareil au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de ce dernier.
- ▶ Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement pour éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre cave à vin : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Lorsque l'humidité atteint les éléments sous tension ou le câble d'alimentation, cela peut engendrer un court-circuit. N'installez par conséquent jamais la cave à vin dans des locaux présentant des risques d'humidité ou d'éclaboussures (garages, buanderies etc.).



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Cette cave à vin ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ Une cave à vin endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service une cave à vin endommagée.
- ▶ Afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité, encastrez cet appareil avant de l'utiliser.
- ▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, la cave à vin doit être mise hors tension. La cave à vin est débranchée du réseau électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
  - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
  - la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez la prise fermement pour débrancher l'appareil.
- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la cave à vin par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Votre cave à vin est conçue pour une classe climatique donnée (plage de température ambiante). Veuillez respecter les limites indiquées sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de la cave à vin. Une température ambiante inférieure provoque un arrêt prolongé du compresseur, avec pour conséquence de ne pas pouvoir maintenir la température requise.
- ▶ Ne recouvrez pas et n'obstruez jamais les fentes d'aération et d'évacuation de l'air, faute de quoi la ventilation ne serait plus assurée, la consommation en électricité augmenterait et les éléments de l'appareil risqueraient d'être endommagés.
- ▶ Si vous conservez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile dans la cave à vin, veillez à ce que la graisse ou l'huile ne fument pas sur les pièces en plastique de la cave à vin. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique qui peut casser.
- ▶ Ne stockez pas de produits explosifs ou d'aérosols dans la cave à vin. Certains gaz inflammables peuvent prendre feu en raison de certains composants électriques. Risque d'incendie et d'explosion !
- ▶ N'utilisez pas d'appareils électriques dans la cave à vin. Des étincelles risqueraient de se produire. Risque d'explosion !
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

## Nettoyage et entretien

- ▶ Ne traitez pas le joint de porte avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cave à vin : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les objets pointus ou tranchants risquent d'endommager les générateurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de la cave à vin. N'utilisez donc pas d'objets pointus ou tranchants pour
  - éliminer des couches de givre,
  - décoller des résidus tels que des étiquettes.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Transport

- ▶ L'appareil doit impérativement être transporté à la verticale et dans son emballage afin de ne subir aucun dommage.
- ▶ L'appareil étant très lourd, transportez-le à deux personnes. Risque de blessure et de dégâts matériels !

## Élimination de votre ancien appareil

- ▶ Mettez la serrure de votre ancien appareil hors d'état de fonctionnement avant de l'éliminer. Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans en jouant et risquent leur vie.
- ▶ Les projections d'agent réfrigérant peuvent provoquer des lésions oculaires ! N'endommagez aucune partie du circuit de refroidissement, par exemple
  - ne percez jamais les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène,
  - ne coudez pas les conduits,
  - ne grattez pas les revêtements de surfaces.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

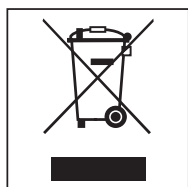
## Nos emballages

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

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-  
niques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



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

éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer.

Veillez à ne pas endommager les conduits du circuit frigorifique de votre cave à vin jusqu'à son enlèvement vers une décharge assurant le recyclage des matériaux.

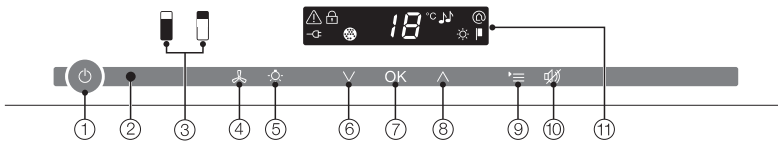
On évitera ainsi que le fluide frigorifique contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.

Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants. Pour de plus amples informations, reportez-vous au chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde" du mode d'emploi.

## Comment faire des économies d'énergie ?

	<b>Consommation énergétique normale</b>	<b>Consommation énergétique élevée</b>
<b>Installation / Entretien</b>	Dans des locaux aérés.	Dans des locaux fermés, non aérés.
	Pas d'exposition directe à la lumière du soleil.	Exposition directe à la lumière du soleil.
	Eloigné d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	Près d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	Température ambiante idéale d'env. 20 °C.	Température ambiante élevée.
	Ne recouvrez pas les fentes d'aération et dépoussiérez régulièrement.	Fentes d'aération et d'évacuation d'air plus ou moins empoussiérées
	Démontez le filtre à air au moins une fois par an, et nettoyez à l'aide de l'aspirateur.	En cas de dépôts de poussière sur le filtre à air.
<b>Réglage de la température</b>	10 à 12 °C	Plus vous abaissez la température, plus la consommation énergétique augmente !
<b>Utilisation</b>	Disposition des clayettes en bois à la sortie d'usine.	
	Ouvrez la porte si nécessaire seulement et refermez la le plus vite possible. Rangez les bouteilles de vin correctement.	Des ouvertures de porte trop fréquentes et trop longues entraînent des pertes de froid et une pénétration d'air chaud dans l'appareil. La cave à vin doit ensuite faire redescendre la température. La durée de fonctionnement du compresseur augmente.
	Pour une meilleure ventilation de l'appareil, ne surchargez pas les compartiments.	Une mauvaise circulation d'air contribue à une moindre performance de la production de froid.









## Bandeau de commande



- ① Mise en marche et arrêt de la cave à vin
- ② Interface optique (pour le SAV seulement)
- ③ Sélection de la zone de mise en température du haut ou du bas
- ④ Activation / Désactivation de la fonction Froid dynamique DynaCool (humidité de l'air constante)
- ⑤ Activation / Désactivation de l'éclairage de présentation
- ⑥ Réglage de la température (∨ pour plus froid)
- ⑦ Valider une sélection (touche OK)
- ⑧ Réglage de la température (^ pour moins froid)
- ⑨ Activer / Désactiver le mode réglage
- ⑩ Désactiver l'alarme de température / porte
- ⑪ Ecran avec affichage de température et symboles (symboles visibles uniquement en mode de réglage ; explication des symboles, voir tableau)

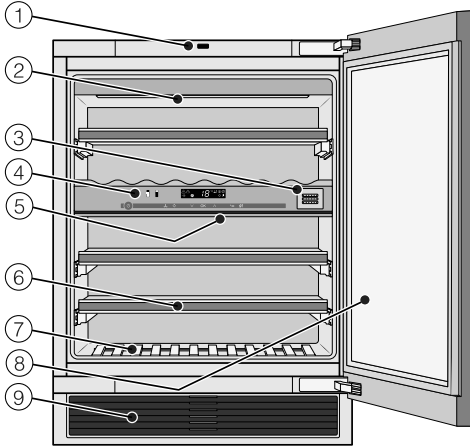
# Description de l'appareil

## Explication des symboles

Symbole	Signification	Fonction
	Verrouillage	Protection contre une mise hors tension et un dérèglement intempestif des réglages
	Signaux sonores	Choix du bip sonore et du signal d'avertissement en cas de déclenchement d'alarme de porte.
	Miele@home	Visible seulement si le module de communication Miele@home ou la clé de communication est connecté (voir "Miele@home")
	Mode Expo (visible uniquement en cas d'activation du mode expo)	Désactiver le mode expo
	Luminosité de l'écran d'affichage	Régler la luminosité de l'écran d'affichage
	Filtre Actif AirClean	S'allume lorsque le filtre doit être remplacé
	Raccordement réseau	Confirme que l'appareil est branché au réseau électrique lorsqu'il n'est pas sous tension ; clignote en cas de panne de courant
	Alarme	S'allume en cas d'alarme de porte, clignote en cas d'alarme de température, de coupure de courant et d'autres messages d'erreur.



# Description de l'appareil



- ① Ouverture de porte (Push2open)
- ② Rampe d'éclairage (dans chacune des deux zones de mise à température)
- ③ Filtre Actif AirClean
- ④ Commandes des zones supérieure et inférieure de mise à température / Plaque d'isolation thermique des zones de mise en température
- ⑤ Baguettes d'isolation pour la séparation thermique des zones de mise à température
- ⑥ Clayettes en bois et baguette d'identification avec revêtement ardoise (FlexiFrames avec Noteboard)
- ⑦ Clayette de décoration
- ⑧ Porte en verre securit anti-UV
- ⑨ Grille d'aération avec filtre à air

# Description de l'appareil

## Système d'ouverture de porte

Le système Push2open sur votre cave à vin vous permet d'ouvrir la porte de l'appareil. La porte de l'appareil de votre cave à vin est sensible à la pression.

Lorsque vous recevez votre appareil, le système Push2open est désactivé. Cette fonction ne doit être activée qu'après avoir actionné la touche On/Off après installation dans la niche.

Faites attention que la porte de l'appareil ne s'ouvre pas involontairement lorsque vous manipulez des aimants à proximité immédiate devant la porte de la cave à vin. Cet effet secondaire est imputable au mécanisme de fermeture de porte de la cave à vin.

## Ouvrir la porte de l'appareil

- Appuyez brièvement contre la porte de l'appareil et relâchez. La porte s'entrouvre automatiquement.
- Continuez à ouvrir la porte de l'appareil.

Protection contre toute ouverture involontaire : si vous n'ouvrez pas la porte de l'appareil, la porte de l'appareil se ferme automatiquement au bout d'env. 3 secondes.

## Fermer la porte de l'appareil

- Poussez la porte jusqu'à ce qu'elle se ferme.



**Risque de dommages !**

Pour éviter d'endommager le système d'ouverture de porte :

- Ne bloquez pas la porte lors de l'ouverture.
- Laissez enfoncer ou bloquer le système d'ouverture de porte lors de la fermeture.

## Accessoires fournis

### Craie

Pour vous permettre de retrouver facilement vos bouteilles de vin, vous pouvez les identifier en inscrivant leur nom à la craie sur les ardoises magnétiques placées sur les clayettes en bois.

### Filtre Actif AirClean

Le filtre Actif AirClean assure une circulation d'air optimale et ainsi une excellente qualité de l'air dans la cave à vin.

### Filtre à air

Le filtre à air placé derrière la grille d'aération permet d'éviter une baisse de la production de froid due à une accumulation de poussière.

## Accessoires en option

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

### Chiffon microfibre multi-usages

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

### Filtre Actif AirClean

Description voir "Accessoires fournis".

### Kit de montage Side-By-Side

Pour une combinaison côte à côte haut de gamme de deux caves à vin.

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

# Mise en marche et arrêt de la cave à vin

---

## Avant la première utilisation

### Emballages de transport

- Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil.

### Film de protection

Les surfaces en inox sont protégées durant le transport par un film plastique.

- Retirez ce film plastique après avoir installé l'appareil. Commencez à l'enlever par un des coins du haut.

### Nettoyage

Respectez scrupuleusement les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".


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

## Utiliser la cave à vin

Pour utiliser l'appareil, il vous suffit d'effleurer les touches sensibles avec le doigt.


Tout contact est validé par un bip sonore que vous pouvez aussi désactiver si vous le souhaitez (voir chapitre "Réglages – Volume – Bip touches").


### Mise en marche de la cave à vin

Une fois l'appareil mis sous tension, le symbole de raccordement au réseau électrique  apparaît à l'écran au bout de quelques instants.



- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

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

Dans le bandeau de commande apparaissent les touches sensibles des deux zones réglables de mise à température du vin : une zone de mise en température en haut et une zone en bas. Le rétroéclairage jaune de la zone de mise en température réglée s'allume, et à l'écran apparaît la température de la zone de mise en température réglée. Lors de la première mise en service, les touches sensibles des zones de mise en température et le symbole d'alarme clignotent , jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

# Mise en marche et arrêt de la cave à vin

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

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

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

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

Le rétroéclairage jaune de la touche sélectionnée apparaît. Il est possible de

- régler la température,
- d'enclencher la fonction Froid dynamique DynaCool.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter aux chapitres correspondants.

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

## Arrêt de la cave à vin



- Effleurez la touche Marche/Arrêt. Si ce n'est pas possible, c'est que le verrouillage 🔒 est enclenché !

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

L'affichage de température s'éteint et le symbole de raccordement au réseau ⚡ apparaît.

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

# Mise en marche et arrêt de la cave à vin

---

## En cas d'absence prolongée

Si la cave à vin doit rester longtemps sans fonctionner :

- éteignez la cave à vin,
- débranchez l'appareil ou ôtez le fusible de l'installation domestique,
- nettoyez la cave à vin, et
- laissez la cave à vin ouverte afin d'aérer suffisamment et d'éviter ainsi la formation de mauvaises odeurs.

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

Certains réglages de l'appareil ne peuvent s'effectuer qu'en mode Réglages.

Pendant que vous vous trouvez en mode de réglage, l'alarme de porte est automatiquement bloquée.

### Verrouillage automatique


Le verrouillage vous permet de protéger la cave à vin en empêchant :

- un arrêt involontaire de l'appareil,
- une modification involontaire du réglage de la température,
- une sélection involontaire de la fonction Froid dynamique DynaCool,
- un enclenchement involontaire de l'éclairage de présentation.

### Activer / Désactiver le verrouillage




- Appuyez sur la touche "Réglages".

A l'écran, tous les symboles sélectionnables s'affichent et le symbole  se met à clignoter.



- Validez en appuyant sur OK.


A l'écran, le dernier réglage sélectionné se met à clignoter et le symbole  s'allume.



- Appuyez sur les touches  $\wedge$  ou  $\vee$  pour choisir si vous souhaitez activer / désactiver le verrouillage.  
 $\text{O}$  : verrouillage désactivé  
 $\text{I}$  : verrouillage activé.




- Validez en appuyant sur OK.

Votre choix est validé, le symbole  clignote.



- Appuyez sur la touche du mode Réglages pour quitter le mode de réglage.  
Sinon, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'environ 1 minute.

Une fois le verrouillage activé, le symbole  s'allume.

## Autres réglages

### Signalisation sonore 🎵

L'appareil dispose d'une signalisation sonore, notamment du bip de touches, de l'alarme de porte et de l'alarme de température.

Vous avez la possibilité d'activer ou de désactiver le bip de touches et l'alarme de porte mais pas l'alarme de température !

Vous pouvez choisir un des quatre réglages qui vous sont proposés. Le réglage d'usine est configuré sur 3 : le bip touches et l'alarme de porte sont enclenchés.

#### Activer / Désactiver la signalisation sonore



- Appuyez sur la touche "Réglages".

A l'écran, tous les symboles sélectionnables s'affichent et le symbole 🔒 se met à clignoter.



- Appuyez sur les touches de réglage de température (△ ou ▽) jusqu'à ce que le symbole 🎵 clignote à l'écran.



- Validez en appuyant sur OK.

A l'écran, le dernier réglage sélectionné se met à clignoter et le symbole 🎵 s'allume.



- Appuyez sur les touches △ ou ▽ pour choisir une des options suivantes :
  - 0 : bip touches désactivé ; alarme de porte désactivée
  - 1 : bip touches désactivé ; alarme de porte activée (au bout de 4 minutes)
  - 2 : bip touches désactivé ; alarme de porte activée (au bout de 2 minutes)
  - 3 : bip touches activé ; alarme de porte activée (au bout de 2 minutes)



- Validez en appuyant sur OK.

Votre choix est validé, le symbole 🎵 clignote.



- Appuyez sur la touche du mode Réglages pour quitter le mode de réglage. Sinon, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'environ 1 minute.



### Luminosité de l'écran d'affichage ☀


Vous pouvez adapter la luminosité de l'écran d'affichage à l'éclairage ambiant.

La luminosité de l'écran d'affichage peut être modulée de 1 à 3. Le réglage d'usine est programmé sur 3 (luminosité maximale).


#### Modifier la luminosité de l'écran



- Appuyez sur la touche "Réglages".


A l'écran, tous les symboles sélectionnables s'affichent et le symbole  se met à clignoter.



- Appuyez sur les touches de réglage de température ( $\wedge$  ou  $\vee$ ) jusqu'à ce que le symbole  clignote à l'écran.



- Validez en appuyant sur OK.


A l'écran, le dernier réglage sélectionné se met à clignoter et le symbole  s'allume.



- Appuyez sur les touches  $\wedge$  ou  $\vee$  pour moduler la luminosité de l'écran :  
1 correspond à la luminosité minimale  
2 correspond à une luminosité moyenne  
3 correspond à la luminosité maximale.



- Validez en appuyant sur OK.

Votre choix est validé, le symbole  clignote.



- Appuyez sur la touche du mode Réglages pour quitter le mode de réglage. Sinon, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'environ 1 minute.

# Température et qualité de l'air optimales

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

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

Par ailleurs les caves à vin Miele (à la différence du réfrigérateur) protègent vos bouteilles des vibrations afin de ne pas entraver le processus de vieillissement du vin.

## Température optimale

Vous pouvez conserver vos vins à une température comprise entre 6° C et 18 °C. Si vous souhaitez entreposer du vin blanc et du vin rouge ensemble, optez pour une température entre 12 °C et 14 °C. Cette température convient aux vins rouges et aux vins blancs. Il convient de sortir et d'ouvrir vos bouteilles de vin rouge au moins deux heures avant leur dégustation, de manière à ce le vin s'oxygène et que ses arômes se développent.

Conservé à une température trop élevée (> 22 °C), le vin évolue trop vite, il n'aura pas le temps de développer tous ses arômes. Si en revanche il est conservé à une température trop basse (< 5 °C), son vieillissement ne sera pas optimal.

La chaleur détend les arômes tandis que le froid les rétracte. Les variations de température soumettent donc les vins à des effets de "stress", qui auront pour conséquence d'interrompre leur

processus de maturation. Il faut donc vérifier régulièrement que la température ambiante ne varie pas ou peu.

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

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

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

# Température et qualité de l'air optimales

## Dispositif de protection en cas de refroidissement brutal des températures

Afin que le vin soit protégé contre les températures trop basses, un thermostat de sécurité permet d'éviter que la température dans l'appareil ne baisse trop. Si la température ambiante devait exceptionnellement être plus basse que la normale, un chauffage dans l'appareil se met en route automatiquement afin de maintenir une température constante à l'intérieur de l'appareil. Si la température ambiante devait continuer à chuter, l'appareil finit par se mettre hors tension de lui-même.

## Plaque d'isolation thermique

L'appareil est équipé d'une plaque d'isolation fixe qui sépare l'intérieur en deux zones de mise à température. Vous avez ainsi la possibilité d'entreposer en même temps différentes sortes de vin, par ex. du vin rouge et du champagne. Les baguettes d'isolation à l'intérieur de la porte en verre permettent d'éviter un transfert de températures entre les différentes zones.

## Régler la température

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

- Appuyez sur la touche sensitive de la zone de mise à température dans laquelle vous voulez modifier la température de façon à ce que le rétroéclairage en jaune s'allume.

L'écran d'affichage indique la température actuelle de la zone de mise en température sélectionnée.

- Réglez la température à l'aide des deux touches en-dessous de l'écran d'affichage.

En appuyant sur la touche :



- la température diminue,



- la température augmente.

# Température et qualité de l'air optimales

---



- Validez en appuyant sur OK.  
**ou**
- Attendez environ 5 s. après avoir appuyé sur la touche pour la dernière fois.

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

Les modifications suivantes peuvent être observées à l'écran lorsque vous effleurez les touches :

- Premier effleurement : la **dernière valeur de température réglée** clignote.
- A chaque fois que vous appuyez sur la touche, la température augmente ou diminue de 1°C.
- En maintenant le doigt sur la touche : la valeur de température change continuellement.

Lorsque la valeur de température minimum ou maximum est atteinte, un signal sonore retentit (si le bip des touches est activé).

Environ 5 s. après la dernière pression, l'affichage de température indique la température **réelle** qui règne dans la zone de mise à température.

Lorsque vous avez modifié le réglage de la température, il faut attendre un certain temps avant que la température souhaitée ne soit atteinte.

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

## Possibilités de réglage de la température

La température est réglable de 5 à 20 °C dans chacune des deux zones.

## Affichage de la température

L'affichage de température sur l'écran d'affichage indique la température réelle en fonctionnement normal et dans la zone de température correspondante.

Si la température d'une des zones n'est pas située dans la plage de température possible, l'afficheur n'indique que des traits.

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

# Température et qualité de l'air optimales

## Taux d'humidité et qualité de l'air

Dans un réfrigérateur classique, le taux d'humidité nécessaire au stockage du vin est trop bas, ce qui fait du réfrigérateur un lieu non adapté à la conservation du vin. Pour être bien conservée et que son bouchon reste humecté par l'extérieur, chaque bouteille doit en effet bénéficier d'un taux d'humidité ambiant assez élevé. Si ce dernier est trop faible, son bouchon se déshydrate : la fermeture de la bouteille n'est plus hermétique. De plus, chaque bouteille doit être conservée à l'horizontale pour que son bouchon reste humide à l'intérieur également. Si de l'air pénètre dans la bouteille, la qualité du vin en est définitivement altérée !

N'essayez **pas** d'augmenter le taux d'humidité de la cave à vin en y déposant un bol d'eau. L'augmentation brutale du taux d'humidité entraînerait de la condensation à l'intérieur de l'appareil. L'eau de condensation risque d'endommager votre appareil, notamment en provoquant de la corrosion.

## Froid dynamique DynaCool (humidité de l'air constante)

La fonction DynaCool permet d'augmenter le taux d'humidité relatif de la cave à vin garantissant ainsi un taux d'humidité et une température homogènes, pour une stabilité des conditions de stockage de vos vins permettant d'obtenir sur la durée le même climat que dans une cave à vin traditionnelle.

### Activer la fonction DynaCool

Si vous souhaitez utiliser la cave à vin pour y conserver vos bouteilles pendant un certain temps, nous vous recommandons de laisser la fonction dynamique DynaCool activée.



- Appuyez sur la touche permettant d'activer et de désactiver la fonction DynaCool, de sorte que sa couleur de fond passe au jaune.

Si vous n'avez pas activé la fonction DynaCool, l'appareil enclenche tout de même les ventilateurs en même temps que la production de froid, garantissant ainsi à vos vins des conditions de conservation optimales.

Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, le ventilateur s'arrête automatiquement pendant un moment !

## Température et qualité de l'air optimales

---

### Désactiver la fonction DynaCool

La consommation énergétique augmentant sensiblement en cas d'activation de la fonction de froid dynamique, il se peut que l'appareil soit un peu plus bruyant. Vous pouvez éteindre la fonction DynaCool de temps en temps.



- Appuyez sur la touche permettant d'activer et de désactiver la fonction DynaCool, de sorte que sa couleur de fond ne soit plus jaune.

### Circulation de l'air avec le filtre Actif AirClean

Le filtre Actif AirClean assure une circulation d'air optimale et ainsi une excellente qualité de l'air.

De l'air frais pénètre dans l'appareil par le filtre Actif AirClean.

Cet air est ensuite réparti de façon homogène à l'intérieur de l'appareil, grâce aux ventilateurs de la fonction de froid dynamique DynaCool.


Grâce au filtrage de l'air extérieur par l'intermédiaire du filtre Actif AirClean, l'air qui pénètre dans l'appareil est pur et inodore.

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

Les filtres Actifs AirClean doivent régulièrement être changés, ce que vous rappelle un indicateur à l'écran 🌐 (voir "Filtre Actif AirClean").

La cave à vin est équipée d'un système d'alarme permettant d'éviter que la température n'augmente ou ne baisse sans que l'on s'en rende compte afin de protéger le vin.


## Alarme de température

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

Un signal d'alarme retentit simultanément.

Les signaux acoustique et optique réagissent notamment dans les cas suivants :

- si vous allumez la cave à vin mais que la température dans une zone de température s'écarte trop de la température programmée,
- si vous ouvrez la porte pour déposer, trier ou sortir des bouteilles et que la quantité d'air chaud qui entre dans la cave est excessif,
- si vous déposez un grand nombre de bouteilles de vin,
- après une panne de courant.

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


## Désactiver l'alarme de température

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



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

Le signal sonore s'éteint.

La zone correspondante de mise en température des vins et le symbole alarme  continuent de clignoter dans le bandeau de commande jusqu'à ce que l'appareil ne soit plus en état d'alarme.

# Température et alarme de porte

---

## Alarme de porte

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de deux minutes environ, le signal sonore est activé. Les trois touches sensibles des zones de mise à température clignotent sur le bandeau de commande. Le symbole d'alarme ⚠ s'affiche à l'écran.

Dès que la porte de l'appareil est fermée, le signal sonore cesse. Les touches sensibles des zones de mise à température et le symbole alarme ⚠ s'éteignent.

## Désactiver l'alarme de porte

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



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

Le signal sonore s'arrête.

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

Si aucun signal sonore ne retentit alors que l'alarme de porte est activée, le signal d'alarme a été désactivé dans le mode de réglage (voir "Réglages supplémentaires - Signaux sonores").



# Eclairage de présentation

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

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

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

## Activer et désactiver l'éclairage de présentation



- Effleurez la touche sensible qui permet d'allumer / éteindre l'éclairage de présentation jusqu'à ce que le rétroéclairage jaune apparaisse.

L'éclairage intérieur est maintenant enclenché dans les trois zones, même lorsque la porte de l'appareil est fermée.

Désactiver l'éclairage de présentation

- Effleurez la touche sensible qui permet d'allumer / éteindre l'éclairage de présentation jusqu'à ce que le rétroéclairage jaune disparaisse.

A présent, l'éclairage intérieur se désactive une fois la porte de l'appareil refermée.

## Modifier l'intensité de l'éclairage de présentation

Vous pouvez moduler l'intensité de l'éclairage de présentation.



- Effleurez la touche sensible qui permet d'allumer / éteindre l'éclairage de présentation jusqu'à ce que le rétroéclairage jaune apparaisse.
- Maintenez la touche sensible de l'éclairage de présentation enfoncée pendant 4 secondes environ jusqu'à ce que *l* clignote. Au bout de deux secondes, *h* se met à clignoter.
- Modifiez l'intensité de l'éclairage à l'aide des touches de réglage des températures ( $\nabla$  et  $\wedge$ ). Maintenez-les enfoncées. Le réglage s'effectue automatiquement sans étape intermédiaire.

Appuyez sur la touche comme ceci :



- l'éclairage baisse en intensité



- l'éclairage augmente en intensité

## Eclairage de présentation

---



- Pour valider le réglage sélectionné, validez en appuyant sur OK.

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

Quand vous ouvrez la porte de la cave, l'intérieur de la cave est éclairé normalement puis quand vous refermez la porte, l'éclairage de présentation revient à l'intensité que vous avez sélectionnée.

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

Le réglage d'usine de l'éclairage de présentation est de 30 minutes.

Vous pouvez augmenter cette durée à 60 ou 90 minutes ou la régler sur 00 (en continu). L'intensité de l'éclairage de présentation est désormais conforme à vos souhaits.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Effleurez la touche sensitive qui permet d'allumer / éteindre l'éclairage de présentation jusqu'à ce que le rétroéclairage jaune apparaisse.
- Maintenez la touche sensitive de l'éclairage de présentation pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que h clignote.

- Modifiez la durée d'éclairage à l'aide des touches de réglages de température (∨ et ∧).  
Les durées respectives indiquées en minutes clignotent.

En appuyant sur la touche :



- la durée d'éclairage diminue de 30 minutes



- la durée d'éclairage augmente de 30 minutes



- Pour valider le réglage sélectionné, validez en appuyant sur OK.

La durée d'éclairage que vous avez sélectionnée sera enregistrée. La température s'affiche de nouveau à l'écran.

La durée d'éclairage se réinitialise à chaque ouverture de porte.

## **Attention ! Rayonnement laser de classe 1M**

Ne retirez pas les caches de protection de l'éclairage !

Si les caches de protection sont abîmés ou qu'ils vous faut les enlever parce qu'ils sont abîmés, faites attention ! Ne regardez jamais cet éclairage (rayonnement laser de classe 1M) à travers une loupe ou un autre accessoire grossissant !

## Conserver des bouteilles de vin

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

Quand vous sortez une ou plusieurs bouteilles de vin de la cave de mise à température, vous préserverez la tranquillité des autres bouteilles si vous placez les bouteilles d'une même région les unes à côté des autres. Nous déconseillons par ailleurs d'empiler les bouteilles sur une même clayette.

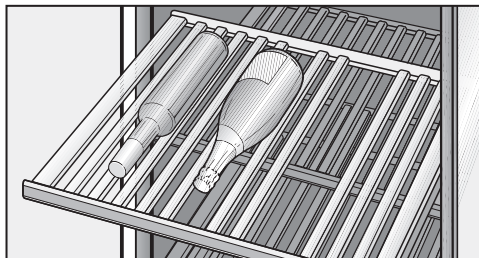
L'idéal consisterait à entreposer les bouteilles de vin à l'horizontale de telle sorte que le bouchon reste humide et que l'air ne pénètre pas dans la bouteille.



**Risque de blessure !**

En retirant la clayette en bois, attention à ne pas faire tomber de bouteilles hors de l'appareil. Des bouteilles risquent de s'imbriquer sur les clayettes de bois.

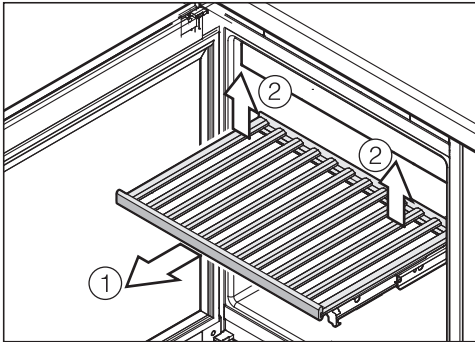
### Clayettes en bois



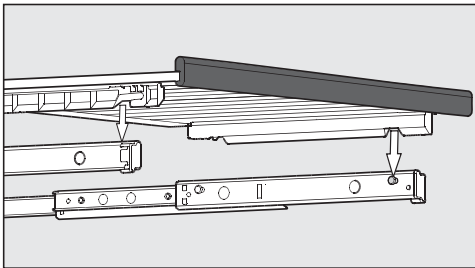
Les clayettes en bois sur rails télescopiques sont extractibles, facilitant ainsi le rangement et le retrait des bouteilles.

## Déplacement des clayettes en bois

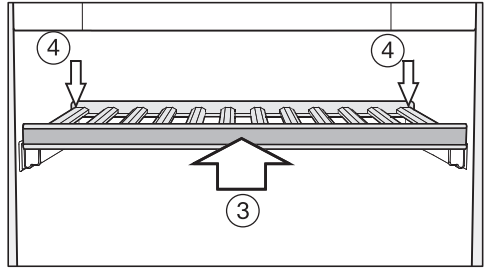
Les clayettes en bois peuvent être retirées et replacées dans l'appareil en fonction de vos besoins.



- Tirez la clayette en bois le plus possible vers vous ①.
- Retirez la clayette en bois vers l'arrière, en la soulevant vers la droite et la gauche ②.
- Retirez la clayette en bois vers l'avant.



- Pour remettre la clayette en place, sortez les rails de guidage puis glissez la clayette dans ces derniers, côté le plus épais du cache de protection toujours vers vous. Les encoches sur la clayette en bois correspondent aux butées.

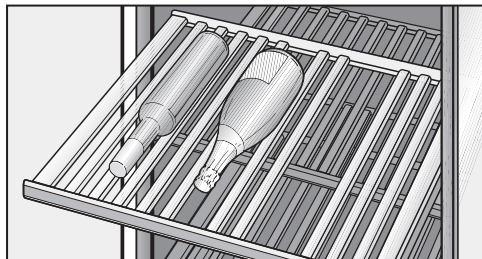


- Poussez la clayette en bois au fond jusqu'à la butée ③.
- Poussez la clayette en bois jusqu'au bout, de sorte que la clayette s'enclenche sur l'avant.
- Poussez la clayette en bois jusqu'au bout vers le bas, de sorte que la clayette s'enclenche sur l'arrière ④.

## Conserver des bouteilles de vin

### Ajustement des clayettes en bois

Vous pouvez positionner les baguettes qui permettent de compartimenter la clayette en bois selon la taille de vos bouteilles. Chaque bouteille bénéficie ainsi d'un maintien sur mesure.



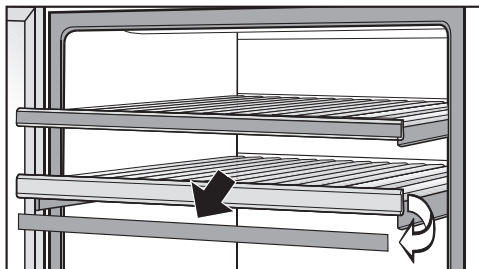
- Pour déplacer ou retirer une baguette de la clayette, tirez cette baguette vers le haut. Chaque bouteille de vin bénéficie ainsi de conditions de stockage optimales.

Les baguettes de la clayette de décoration (totalement à l'intérieur de l'appareil) ne peuvent se régler.

### Identification des bouteilles

Pour avoir un bon aperçu des types de vins stockés, vous pouvez écrire sur les bandeaux magnétiques des baguettes en bois, revêtues de peinture ardoise.

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



- Prenez l'ardoise magnétique par les côtés puis tirez légèrement dessus afin qu'elle se détache de la clayette en bois.
- Inscrivez le nom du vin à l'aide de la craie fournie sur l'ardoise magnétique puis replacez cette dernière à l'avant de la clayette.
- Pour effacer des inscriptions, utilisez un chiffon humide.

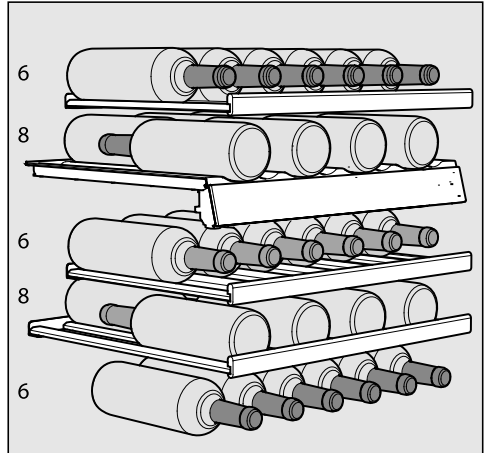
N'utilisez **jamais** de produit nettoyant sur les ardoises magnétiques mais lavez-les à l'eau claire, faute de quoi vous risquez d'endommager définitivement le revêtement en ardoise !

# Conserver des bouteilles de vin

## Installer la clayette de décoration

- Insérez la clayette de décoration tout en bas dans l'appareil (voir "Description de l'appareil").

## Capacité maximale



Vous pouvez stocker jusqu'à 34 bouteilles de type Bordeaux, 0,75 l : 14 en haut et 20 en bas.

Pour stocker 34 bouteilles, vous devez utiliser toutes les clayettes.



Chaque clayette supporte une charge maximale de 25 kg ! Nous vous déconseillons d'empiler vos bouteilles sur une même clayette !

## Dégivrage automatique

---

Le dégivrage de la cave à vin est automatique.



Veillez vous assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'électronique ni dans la grille d'aération, ni dans l'éclairage.

N'utilisez jamais de système de nettoyage vapeur : la vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

Ne retirez pas la fiche signalétique qui se trouve à l'intérieur de votre appareil. Vous en aurez besoin en cas d'anomalie !

## Conseils pour l'entretien

Pour éviter d'endommager les surfaces, **n'utilisez pas** :

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit vitres (à l'exception du verre de la porte),
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

A l'intérieur de l'appareil, n'utilisez que des produits de nettoyage et d'entretien qui ne présentent aucun risque pour les aliments.

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

Pour plus d'informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.

# Nettoyage et entretien

## Avant de nettoyer la cave à vin

- Eteignez la cave à vin.
- Débranchez l'appareil ou retirez le fusible correspondant.
- Sortez toutes les bouteilles de vin qui se trouvent dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Démontez toutes les autres pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer
- Avant de nettoyer les clayettes en bois, retirez les ardoises magnétiques (voir "Etiquetage des clayettes en bois").

## Intérieur, accessoires, porte de l'appareil

Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois.  
Ne laissez pas les salissures sécher, nettoyez-les le plus rapidement possible.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle.
- Nettoyez toutes les pièces en bois à l'aide d'un chiffon légèrement humide mais **pas** mouillé.
- N'utilisez **jamais** de produit nettoyant sur les ardoises magnétiques situées à l'avant des clayettes, mais lavez-les à l'eau claire, faute de quoi vous risquez d'endommager définitivement le revêtement en ardoise !

- Rincez l'intérieur et les accessoires à l'eau puis séchez tous les éléments avec un chiffon. Laissez la porte ouverte pendant quelques instants.
- Nettoyez la porte avec un produit vitres.

## Nettoyer les ouvertures d'aération

Les dépôts de poussière augmentent la consommation énergétique.

- Nettoyez régulièrement la grille d'aération à l'aide d'un pinceau ou de l'aspirateur (utilisez pour ce faire par ex. la brosse à meuble des aspirateurs Miele).

## Nettoyer le joint de porte

N'appliquez aucun corps gras sur le joint de porte : il risque de devenir poreux.

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

## Nettoyer le filtre à air

- Au moins une fois par an, nettoyez le filtre placé derrière la grille d'aération.
- Retirez le filtre à air puis nettoyez les deux côtés à l'aide d'un aspirateur. Un filtre encombré risque de provoquer une baisse de la production de froid.


## Après le nettoyage

- Remettez en place toutes les pièces dans la cave à vin.
- Rebranchez la cave à vin et mettez-le en marche.
- Remplacez les bouteilles de vin dans l'appareil puis fermez la porte.

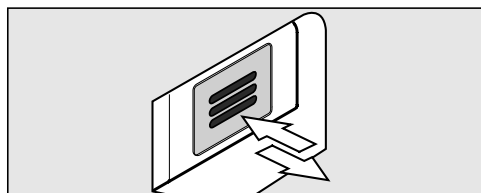
## Filtere Actif AirClean

Le filtre Actif AirClean permet de faire pénétrer de l'air extérieur frais dans la cave à vin. Le filtrage de l'air extérieur par le filtre Actif AirClean garantit que seul de l'air frais, exempt de poussière et d'odeurs, pénètre dans l'appareil.

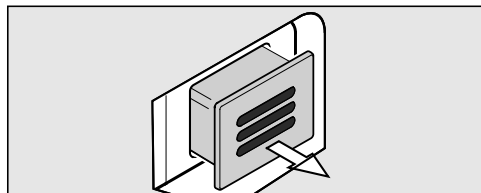
Un message vous rappelle de changer le filtre Actif AirClean au plus tard tous les 12 mois.

Dès que le symbole  s'allume pour vous inviter à changer le filtre Actif AirClean, vous devez changer le filtre Actif AirClean.

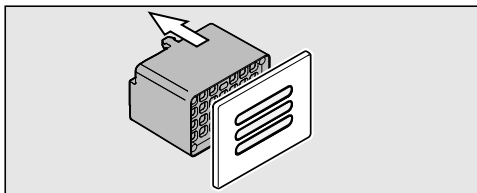
### Changer les filtres Actifs AirClean



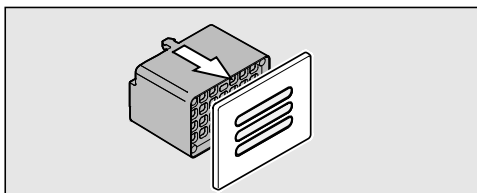
- Enfoncez le filtre et relâchez-le.



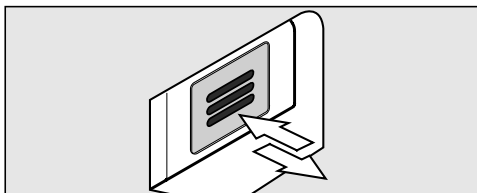
- Attrapez le filtre puis sortez-le.



- Retirez le cache de la partie arrière du filtre.



- Placez le nouveau filtre sur le cache.




- Insérez le filtre.
- Enfoncez le filtre et relâchez-le. Le filtre est automatiquement verrouillé, on entend un clic.

Les filtres Actifs AirClean sont disponibles auprès du service après-vente Miele, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.


Pour confirmer le changement de filtres :



- Appuyez sur la touche "Réglages".


A l'écran, tous les symboles sélectionnables s'affichent et le symbole  se met à clignoter.



- Appuyez sur les touches de réglage de température ( $\nabla$  ou  $\wedge$ ) jusqu'à ce que le symbole  clignote à l'écran.



- Validez en appuyant sur OK.


Le 1 clignote à l'écran (cela signifie que le filtre Actif AirClean est installé dans l'appareil), et le symbole  s'allume.



- Appuyez plusieurs fois sur les touches de réglage de la température ( $\nabla$  ou  $\wedge$ ), jusqu'à ce que le 2 s'affiche à l'écran (cela signifie que le compteur horaire est réinitialisé).




- Validez en appuyant sur OK.

Votre choix est validé, le symbole  clignote.



- Appuyez sur la touche du mode Réglages pour quitter le mode de réglage.

Sinon, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'une minute environ.

L'affichage  à l'écran s'éteint.

## En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou erreurs qui peuvent se produire au quotidien. Le tableau ci-dessous répertorie les problèmes les plus fréquents et vous indique la solution adéquate.

Si vous ne trouvez pas la cause d'une anomalie ou que vous ne parvenez pas à la résoudre, veuillez contacter le service après-vente.

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



Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.






Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

Problème	Cause et solution
<b>La cave à vin ne produit pas de froid, l'éclairage intérieur ne fonctionne pas lorsque la porte de l'appareil est ouverte et l'affichage est éteint.</b>	L'appareil n'est pas branché et l'écran affiche le symbole du raccordement au réseau électrique $\text{---}\text{G}$ . ■ Allumez la cave à vin.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Branchez la fiche de l'appareil dans la prise. Lorsque l'appareil est hors tension, le symbole de raccordement au réseau électrique $\text{---}\text{G}$ s'affiche.
	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Vérifiez si la cave à vin, la tension domestique ou un autre appareil sont défectueux. ■ Le cas échéant, avertissez un électricien ou le service après-vente.
<b>La commande de l'appareil ainsi que l'éclairage intérieur continuent de fonctionner.</b>	Le mode expo est activé, le symbole $\blacksquare$ s'allume à l'écran. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Informations pour revendeurs - Mode expo").

Problème	Cause et solution
<p><b>Le compresseur s'enclenche de plus en plus fréquemment et de plus en plus longtemps et la température intérieure chute.</b></p>	<p>La température à l'intérieur de l'appareil est réglée sur une valeur trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez le réglage de la température.</li> </ul>
	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contrôlez que la porte de l'appareil ferme bien.</li> </ul>
	<p>La porte de l'appareil a été ouverte souvent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte si nécessaire seulement et la refermez le plus vite possible.</li> </ul>
	<p>Les fentes d'aération et d'évacuation d'air sont recouvertes ou couvertes de poussière.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne recouvrez pas les fentes d'aération et dépoussiérez régulièrement.</li> </ul>
	<p>Le filtre à air est poussiéreux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le filtre à air (voir "Nettoyage et entretien").</li> </ul>
	<p>La température de la pièce est trop chaude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veillez à maintenir une température plus basse.</li> </ul>
<p><b>Le compresseur s'enclenche de moins en moins souvent, de façon à ce que la température dans la cave à vin augmente.</b></p>	<p>Ce n'est pas une anomalie ! La température est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez le réglage de la température.</li> <li>■ Contrôlez de nouveau la température 24 h plus tard.</li> </ul>
	<p>Le filtre à air dans le socle de l'appareil est sale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le filtre à air dans le socle de l'appareil (voir "Nettoyage et entretien").</li> </ul>

# En cas d'anomalie

## Messages à l'écran

Message	Cause et solution
<b>Le symbole d'alarme  s'allume dans l'afficheur. Les deux touches sensibles des zones de mise en température des vins clignotent sur le bandeau de commande. Un signal d'alarme retentit simultanément.</b>	<p>L'alarme de porte a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fermez la porte de l'appareil. Les deux touches sensibles des zones de mise en température ainsi que le symbole d'alarme  s'éteignent et le signal sonore s'arrête.</li></ul>
<b>Le symbole d'alarme  et la touche sensible d'une zone de mise à température clignotent à l'écran, un signal d'alarme retentit simultanément.</b>	<p>La température de la zone de mise à température concernée est trop élevée ou trop basse par rapport à la valeur programmée.</p> <p>Voici quelques causes possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– la porte de l'appareil a été ouverte souvent,</li><li>– les fentes d'aération et d'évacuation d'air ont été recouvertes,</li><li>– une panne de courant prolongée s'est produite.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eliminez la cause de l'état d'alarme. Le symbole d'alarme  s'éteint et la touche sensible de la zone de mise à température s'allume de manière constante. Le signal d'alarme s'arrête.</li></ul>
<b>L'indicateur vous invitait à changer le filtre Actif AirClean  s'allume.</b>	<p>Ce message vous rappelle de changer le filtre Actif AirClean.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Changez le filtre Actif AirClean et confirmez ensuite le changement dans le mode réglage (voir "Filtre Actif AirClean").</li></ul>
<b>Un tiret s'allume ou clignote dans la zone d'affichage des températures.</b>	<p>La température ne s'affiche qu'à partir d'un certain seuil.</p>
<b>L'écran affiche "F1" à "F3" ou "S1" à "S3".</b>	<p>Une anomalie a été détectée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li></ul>




### L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Problème	Cause et solution
<p><b>L'éclairage intérieur LED ne fonctionne pas.</b></p>	<p>La cave à vin n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche Marche/Arrêt.</li> </ul> <p>L'éclairage intérieur LED s'éteint automatiquement au bout d'env. 15 minutes d'ouverture de la porte en raison d'un risque de surchauffe.</p> <p>Si ce n'est pas le cas, une anomalie subsiste.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>Attention ! Rayonnement laser de classe 1M</b></p> <p>Ne retirez pas les caches de protection de l'éclairage !</p> <p>Si les caches de protection sont abîmés ou qu'ils vous faut les enlever parce qu'ils sont abîmés, faites attention ! Ne regardez jamais cet éclairage (rayonnement laser de classe 1M) à travers une loupe ou un autre accessoire grossissant !</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p><b>L'éclairage intérieur LED s'allume aussi porte fermée.</b></p>	<p>L'éclairage de présentation est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez l'éclairage de présentation (voir "Eclairage de présentation").</li> </ul>

# En cas d'anomalie

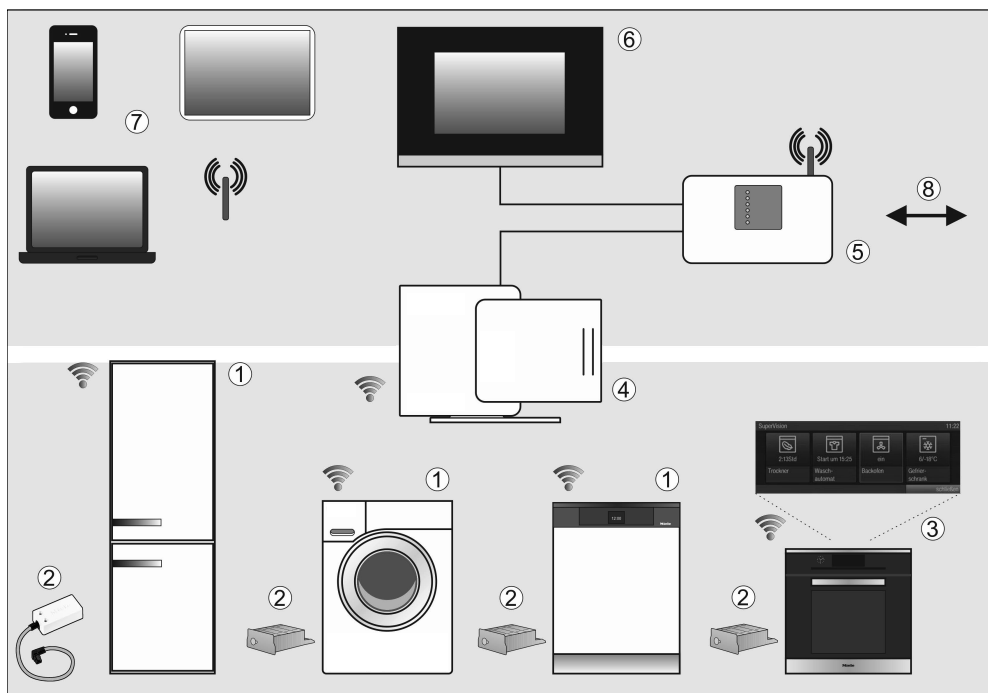
## Problèmes d'ordre général avec la cave à vin

Problème	Cause et solution
<b>Aucun signal d'alarme ne retentit, alors que la porte de l'appareil est ouverte depuis un certain temps.</b>	Ceci n'est pas une anomalie ! Le signal d'alarme a été désactivé en mode "Réglages". Pour plus d'options concernant les possibilités de réglages, consultez le chapitre "Réglages supplémentaires - Signaux sonores".
<b>Il est impossible d'arrêter la cave à vin.</b>	Le verrouillage est activé. Lorsqu'il est activé, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage. ■ Désactivez le verrouillage (voir "Effectuer les réglages - Activer/ Désactiver le verrouillage").
<b>Les baguettes sur les clayettes en bois se déforment.</b>	Le bois a tendance à gonfler ou à se rétracter selon que l'environnement est sec ou humide. Le bois "travaille" si le taux d'humidité est élevé. Certains objets en bois risquent donc de se déformer et des fissures peuvent apparaître. Une des caractéristiques du bois massif est de présenter des nœuds et des nervures.
<b>De la moisissure se développe sur les étiquettes des bouteilles.</b>	Selon la colle utilisée pour les étiquettes, il arrive que de la moisissure se développe. ■ Retirez toute la moisissure, nettoyez les bouteilles de vin puis éliminez les éventuels résidus de colle.
<b>Un dépôt blanc se forme sur le bouchon des bouteilles de vin.</b>	Les bouchons s'oxydent au contact de l'air. ■ Essayez le dépôt avec un torchon sec. Le dépôt n'a aucune influence sur la qualité du vin.

## Origines des bruits

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

Bruits que l'on peut éviter facilement	Cause	Solution
<b>Claquement, cliquetement</b>	La cave à vin est sur une surface irrégulière.	Ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds réglables sous l'appareil ou utilisez des cales.
	Des tablettes vacillent ou sont coincées.	Contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement le cas échéant.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent.	Séparez-les.
	Le câble de transport se trouve encore à l'arrière de l'appareil.	Enlevez le porte-câble.



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Stick de communication XKS3000Z et module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway Miele@home XGW3000
- ⑤ Routeur Wi-Fi
- ⑥ Interface du réseau domestique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ou un stick de communication ② disponibles en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur l'écran ③ d'un four, par exemple, équipé de la fonction SuperVision.

## Affichage d'informations, commande des appareils

- Appareil électroménager SuperVision ③  
L'écran de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ⑦  
Si vous êtes équipé d'un PC, d'un ordinateur portable, d'un iPod\* / iPhone\* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥  
Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle "Gateway Miele@home" ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

- En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home ([www.qivicon.de](http://www.qivicon.de)), à la place de la Gateway Miele@home.

## SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement en heures creuses ou lorsque l'électricité (issue par exemple de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantité suffisante.

## Accessoires en option (selon l'appareil)

- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- Gateway Miele@home XGW3000

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

## En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

# Service après-vente et garantie

---

## Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et des instructions de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la cave à vin.

## Conditions et durée de garantie

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

Vous pourrez obtenir plus d'informations sur les conditions de garantie au numéro de téléphone indiqué.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.


## Mode expo

Il permet de présenter l'appareil avec la fonction "Mode expo" dans les magasins et les locaux d'exposition. Les commandes de l'appareil et l'éclairage intérieur continuent à fonctionner mais le compresseur est déclenché de manière à ce que l'appareil ne produise pas de froid.

### Activer le mode expo



- Mettez la cave à vin hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

L'affichage de la température s'éteint et le symbole de raccordement au réseau  s'allume.





- Posez un doigt sur la touche  $\nabla$  et maintenez votre doigt sur cette position.




- Appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt (ne relâchez pas la touche  $\nabla$  !).



- Laissez le doigt sur la touche  $\nabla$  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
- Relâchez la touche  $\nabla$ .


Le mode expo est activé, le symbole  s'allume à l'écran.

### Désactiver le mode expo


Le symbole  s'allume à l'écran.



- Appuyez sur la touche "Réglages".



A l'écran, tous les symboles sélectionnables s'affichent et le symbole  se met à clignoter.



- Appuyez sur les touches de réglage de température ( $\nabla$  ou  $\wedge$ ) jusqu'à ce que le symbole  clignote à l'écran.




- Validez en appuyant sur OK.

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

## Informations pour les revendeurs


---



- Appuyez sur les touches √ ou ^, jusqu'à ce que le  apparaisse à l'écran (signification : le mode expo est désactivé).



- Validez en appuyant sur OK.

Votre choix est validé, le symbole  clignote.



- Appuyez sur la touche du mode Réglages pour quitter le mode de réglage. Sinon, l'électronique quitte automatiquement le mode de réglage au bout d'environ 1 minute.

Le mode expo désactivé, le symbole  s'éteint.



L'appareil qui vous est livré, est prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz, 220-240 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

Afin qu'en cas d'urgence, la cave à vin puisse être rapidement coupée du réseau électrique, la prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil afin d'être facilement accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement pour chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

La fiche ainsi que le câble d'alimentation de l'appareil ne doivent pas toucher l'arrière de cet appareil étant donné que la fiche et le câble d'alimentation risqueraient d'être endommagés par les vibrations de l'appareil. Cela pourrait provoquer un court-circuit.

Évitez aussi de brancher d'autres appareils à des prises situées derrière la cave à vin.

Il est interdit d'effectuer le branchement avec une rallonge car celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

Ne branchez jamais la cave à vin sur des îlots d'onduleurs, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple, faute de quoi le dispositif de coupure de sécurité risque de s'enclencher au moment de la mise sous tension de l'appareil, en raison de crêtes de tension, et d'endommager l'électronique.

De même, n'utilisez jamais la cave à vin avec des **fiches à économie d'énergie** car l'alimentation réduite en énergie provoquerait un échauffement de l'appareil.

S'il faut remplacer le câble d'alimentation, seul un électricien qualifié est habilité à le faire.

# Instructions de montage

Une cave à vin non encastrée peut basculer !

⚠ Risque d'incendie et de dommages ! La cave à vin ne doit pas être installée sous une table de cuisson.

## Lieu d'installation

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

Évitez de placer l'appareil sous une table de cuisson, juste à côté d'un four, d'une cuisinière, d'un radiateur ou d'une fenêtre exposée à la lumière directe du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur doit fonctionner longtemps et plus l'appareil consomme d'électricité. Choisissez une pièce très peu humide que vous pouvez aérer facilement.

Lorsque vous installez votre appareil, veillez aussi aux points suivants :

- La prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil. Elle doit rester accessible en cas d'urgence.
- La fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec le dos de l'appareil. Ils pourraient être endommagés par les vibrations de la cave à vin.
- Évitez aussi de brancher d'autres appareils à des prises situées derrière l'appareil.

⚠ Risque de blessure par bris de verre !

Risque de blessure par bris de verre !  
À une altitude supérieure à 1500 m, la vitre de la porte de la cave à vin risque de se briser en raison des changements de pression d'air. Les éclats de verre tranchants peuvent provoquer de graves blessures.

## Installation côte à côte (side by side)

Cette cave à vin peut être installée à côté d'un autre appareil ("Side-by-Side").

Le kit de montage Side-by-Side est disponible dans le commerce spécialisé et auprès du service après-vente.

Informez-vous auprès de votre revendeur pour savoir quelle combinaison est possible avec votre appareil.

Le mode d'emploi du kit de montage Side-by-Side décrit comment fixer les appareils.

## Classe climatique

Votre cave à vin est conçue pour fonctionner pour une classe climatique donnée (plage de température ambiante). Veuillez respecter les limites indiquées sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil.

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

Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur. Il est possible que la température à l'intérieur de la cave à vin augmente excessivement, ce qui peut provoquer des dommages.

### ATTENTION !

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

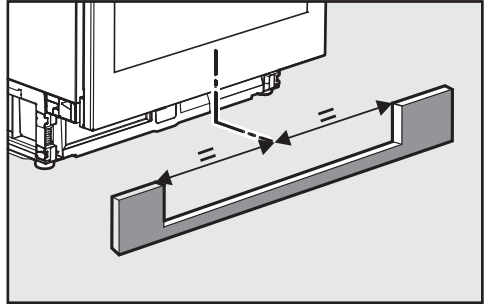
Et cette eau de condensation peut engendrer une corrosion au niveau des parois extérieures.

En prévention, nous recommandons d'installer la cave à vin dans une pièce sèche et/ou climatisée et suffisamment aérée.

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

## Aération et évacuation d'air

L'arrivée et la sortie d'air s'effectue par la fente d'aération située dans le socle de l'appareil. Ne couvrez jamais la fente d'aération et dépoussiérez-la régulièrement.



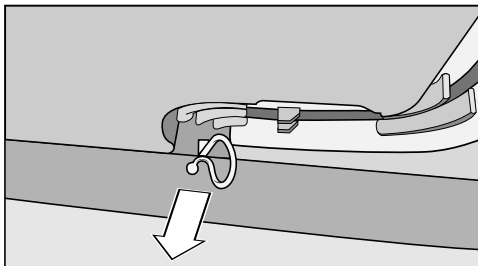
La découpe du panneau de socle doit être bien centrée.

# Instructions de montage

---

## Avant d'installer la cave à vin

- Sortez tous les accessoires de l'appareil avant de l'encaster.

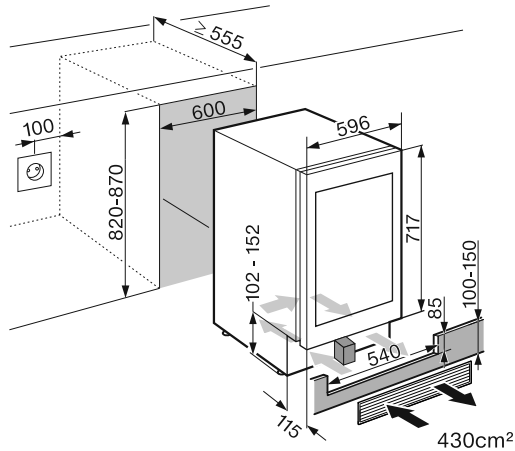


- Commencez par retirer le passe-câble au dos de l'appareil (selon modèle).
- Vérifiez ensuite que tous les éléments au dos de l'appareil peuvent se mouvoir librement. Si certains éléments sont entravés, courbez-les avec précaution.

## Limiteur d'ouverture de porte

Grâce au limiteur d'ouverture de porte, vous pouvez limiter l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil à 90°. Cela peut éviter par ex. que lors de son ouverture, la porte de l'appareil ne cogne contre un mur adjacent et ne soit endommagée (voir "Réglage des charnières de porte").

## Cotes



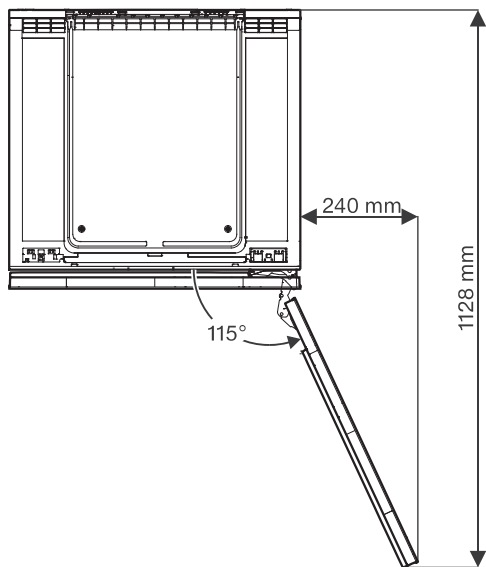
Avant l'encastrement, vérifiez les dimensions de la niche. Elles doivent correspondre exactement aux dimensions d'encastrement requises. Il est impératif de respecter les consignes concernant les fentes d'aération et de ventilation et la découpe du panneau de socle doit être bien centrée pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

**Vous devez absolument installer le bloc de mousse joint avec la grille d'aération fournie.**

# Instructions de montage

---

## Vue du haut



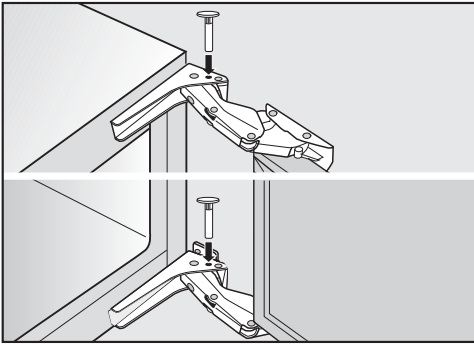
## Réglage de la charnière de porte

---

Les charnières de portes sont réglées au départ de l'usine pour pouvoir être grandes ouvertes.

S'il vous faut limiter l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil, vous pouvez le régler sur les charnières.

Cependant si la porte de l'appareil se cogne contre un obstacle à chaque fois que vous l'ouvrez, nous recommandons d'en limiter l'angle d'ouverture à 90 °.



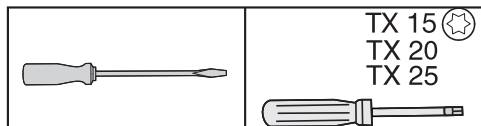
- Introduisez par le dessus les chevilles fournies à cet effet dans les charnières.

L'angle d'ouverture de la porte de l'appareil est maintenant limité à 90 °.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

Votre cave à vin est livrée avec une ouverture à droite. Si vous souhaitez une ouverture à gauche, vous devez inverser la butée de porte.

**Pour inverser la butée de porte, vous avez besoin des outils suivants :**

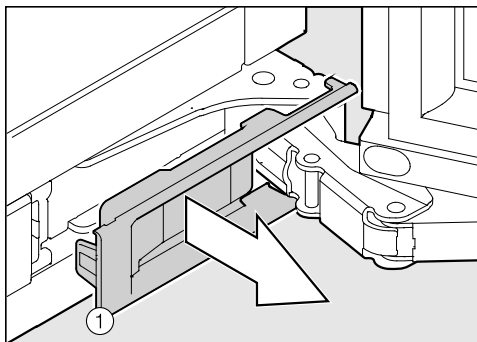
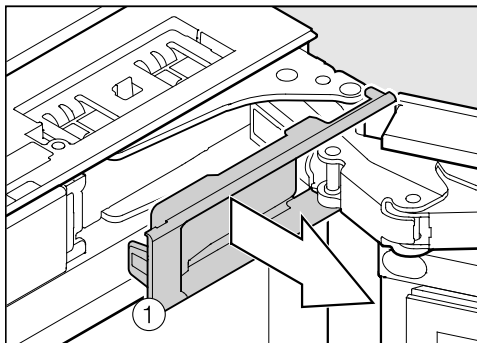


**Attention !** La porte en verre pourrait se briser !


Ne procédez à cette opération qu'avec l'aide d'une autre personne.

- Afin de protéger la porte en verre et votre sol de tout dommage lors de l'inversion de la butée de porte, placez une cale appropriée sur le sol devant l'appareil.

Veillez à ne pas endommager le joint de porte. Si le joint de porte est endommagé, la porte de l'appareil peut ne pas fermer correctement et le refroidissement n'est pas suffisant !



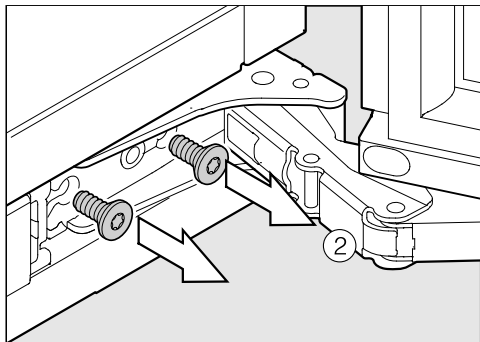
- Retirez les protections ①.

 La deuxième personne doit maintenir la porte.

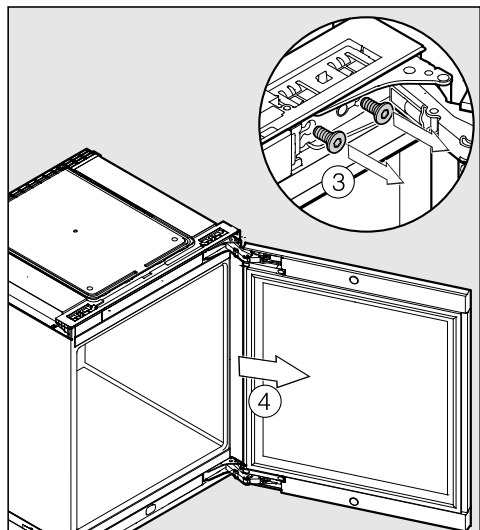
Attention ! Dès que la charnière a été par la suite desserrée, la porte de l'appareil n'est plus sécurisée !



## Inversion du sens d'ouverture de porte



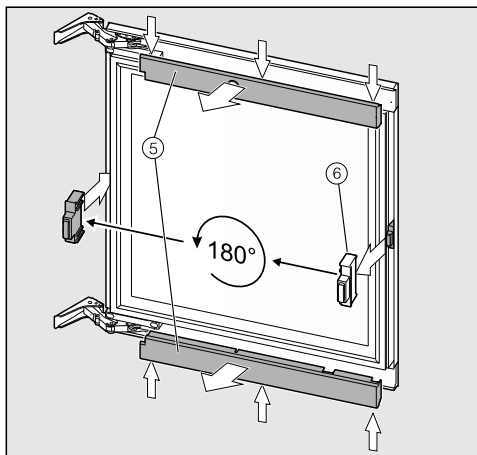
- Retirez tout d'abord les vis ② sur la charnière du bas.



- Retirez les vis ③ sur la charnière du haut.
- Démontez la porte de l'appareil ④.

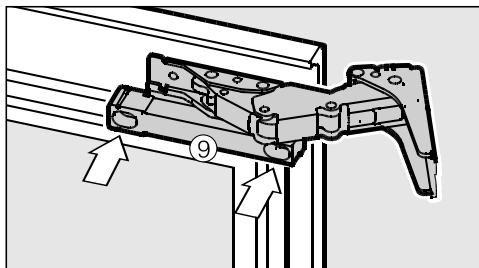
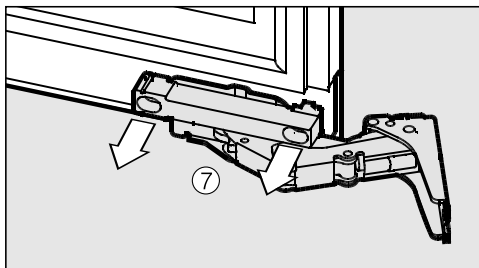
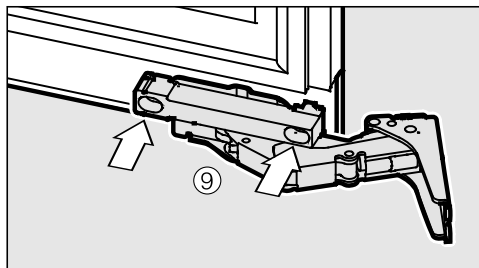
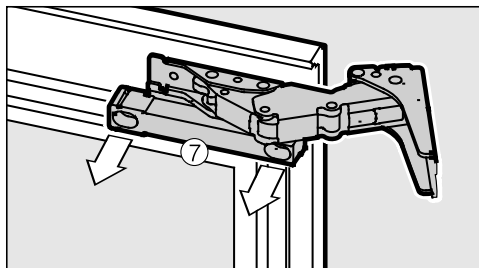
- Posez la porte démontée avec la façade extérieure vers le haut sur une surface plane et stable.

⚠ Risque de blessure !  
Ne repliez pas les charnières.



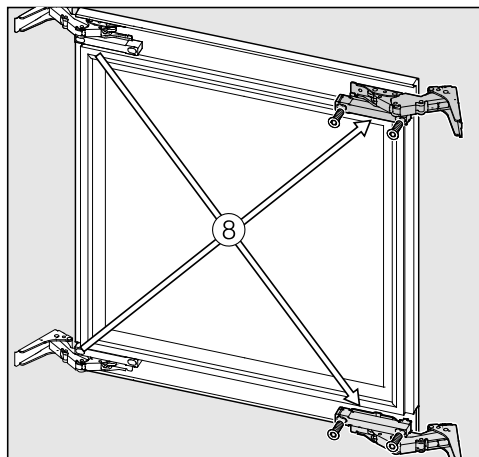
- Retirez la protection du haut et du bas ⑤.
- Retirez l'entretoise ⑥ de la porte et décalez-la de 180° par rapport à la partie opposée.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

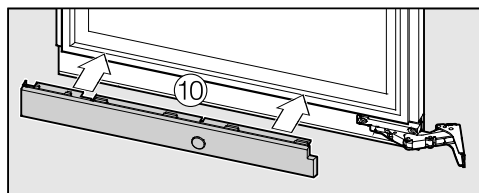
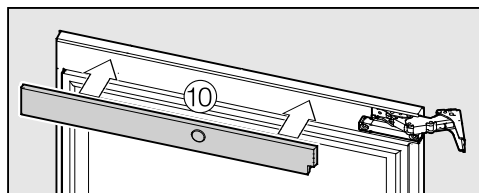


■ Desserrez les vis ⑦.

■ Resserrez les vis ⑨.

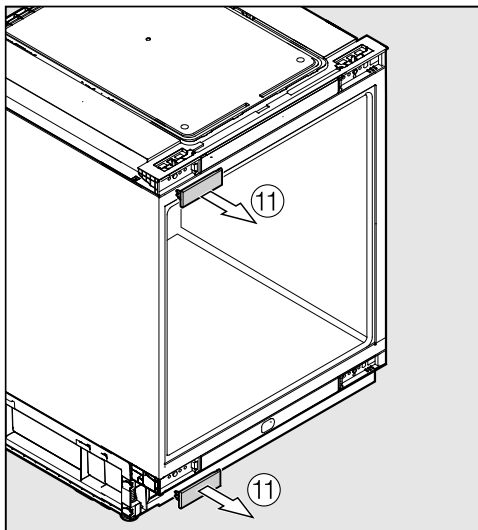


■ Montez les charnières en diagonale ⑧.

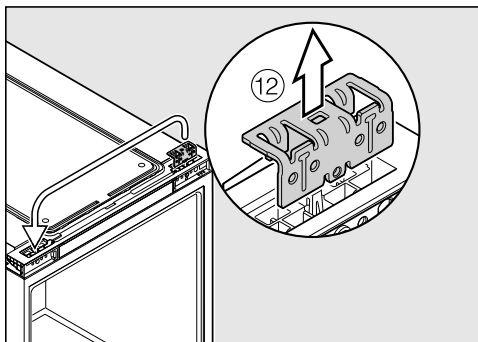


■ Remettez les caches ⑩. Veillez à la position des encoches sur les charnières.

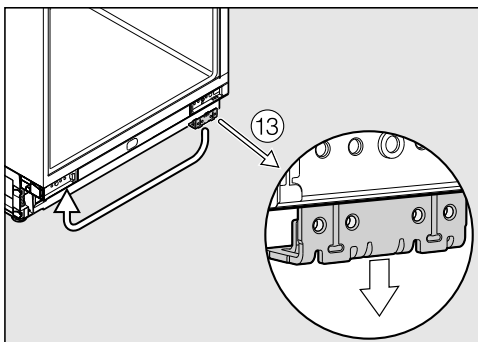
## Inversion du sens d'ouverture de porte



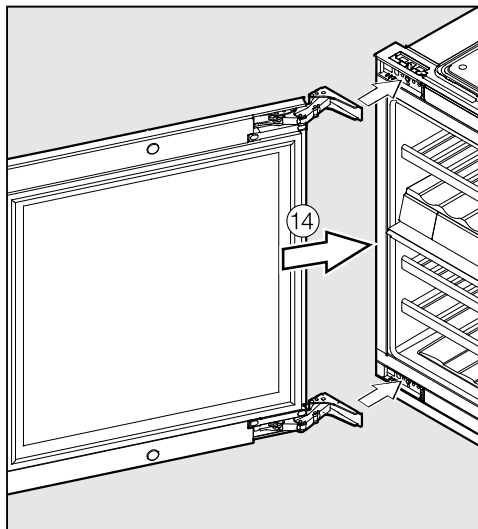
- Retirez les protections ⑪.



- Retirez l'équerre de fixation du haut, et déplacez-la sur le côté opposé ⑫.

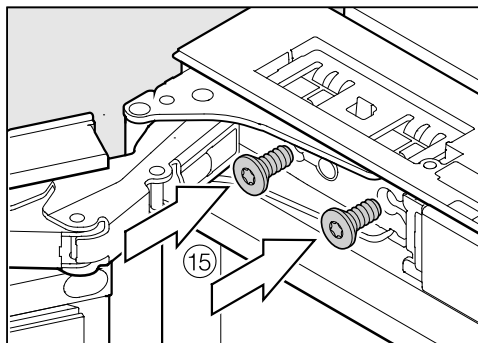


- Retirez l'équerre de fixation du bas, et déplacez-la sur le côté opposé ⑬.



- Posez la porte de l'appareil ⑭.

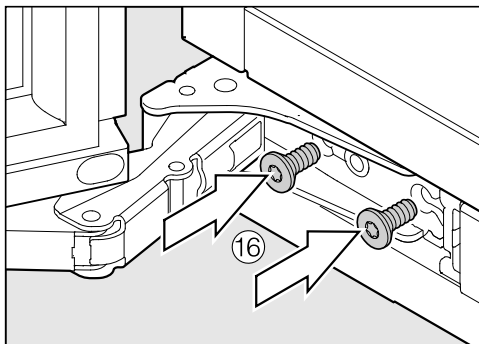
⚠ Risque de blessure !  
La deuxième personne doit maintenir la porte.



- Vissez la charnière du haut ⑮.


## Inversion du sens d'ouverture de porte

---



- Vissez la charnière du bas ⑩.
- Encastrerez l'appareil.

# Installation de la cave à vin sous un plan de travail

 **ATTENTION !** Risque de dommages et de blessures en raison de la chute de l'appareil.

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

- Ne montez la cave à vin que dans des meubles de cuisine robustes et stables installés sur un sol plan et horizontal.
- La niche d'encastrement doit être alignée horizontalement et verticalement.
- Les fentes d'aération et d'évacuation d'air doivent obligatoirement rester découvertes (voir "Montage - Aération / Evacuation d'air" ; "Cotes d'encastrement").

**Pour intégrer la cave à vin, vous avez besoin des outils suivants :**

- des tournevis de différentes tailles
- un niveau à bulles,
- un mètre-ruban.

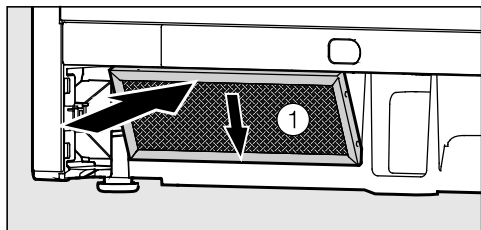
**Vous aurez besoin des pièces de montage suivantes pour l'encastrement dans la niche :**

- grille d'aération
- filtre à air
- bloc de mousse pour la circulation d'air dans le socle de l'appareil
- vis pour la fixation dans la niche
- clé pour réglage en hauteur dans la niche

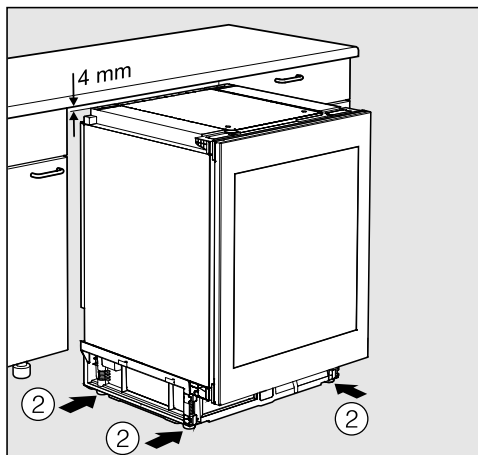
# Installation de la cave à vin sous un plan de travail

## Préparation de la cave à vin

Le filtre à air évite que le compresseur ne se salisse. Des anomalies de fonctionnement de l'appareil sont ainsi évitées.

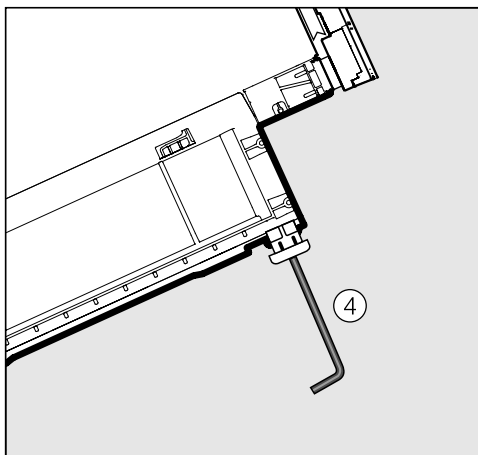
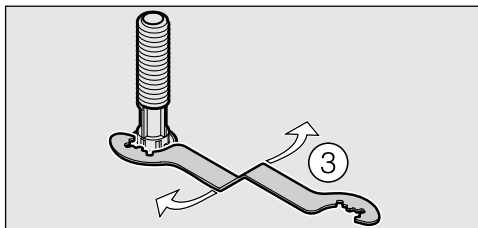


- Retirez le film de protection du filtre à air ①.
- Insérez le filtre à air en bas à gauche dans le socle de l'appareil.
- Raccordez l'appareil à l'alimentation, à l'aide du câble d'alimentation (voir "Raccordement électrique").
- Faites glisser la cave à vin devant la niche.

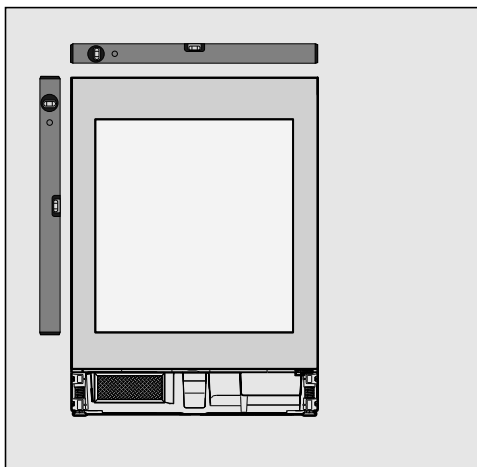


- Dévissez les pieds réglables ② dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 4 mm en dessous de la hauteur de niche.

## Installation de la cave à vin sous un plan de travail



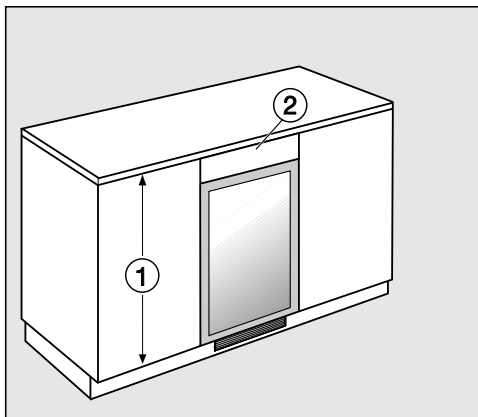
- Vous pouvez dévisser les pieds réglables soit à l'aide de la clé à fourche jointe ③ soit à l'aide d'une clé à six pans creux ④.



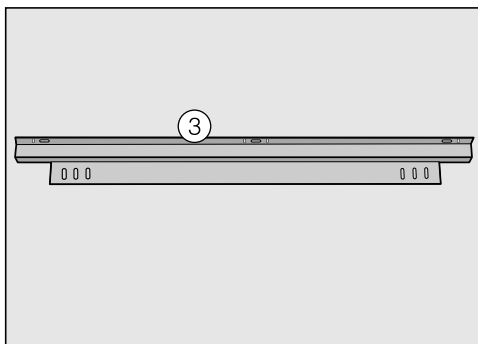
- Ajustez la cave à vin horizontalement et verticalement. Une cave à vin installée de biais peut se déformer.
- Vérifiez si les portes des meubles environnantes sont de même hauteur que la façade des appareils. Si les portes de meuble environnantes ne sont pas de même hauteur, respectez par ailleurs "l'ajustement de la cave à vin aux portes hautes".

# Installation de la cave à vin sous un plan de travail

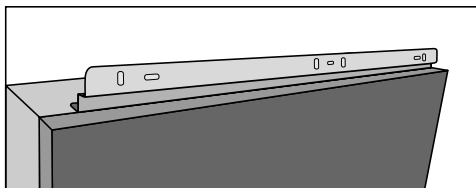
## Ajustement de la cave à vin aux portes hautes



Si les portes des meubles de cuisine ① environnants sont plus hautes que la porte de la cave à vin, cette dernière peut être ajustée à l'aide d'un bandeau d'adaptation ② aux portes environnantes.

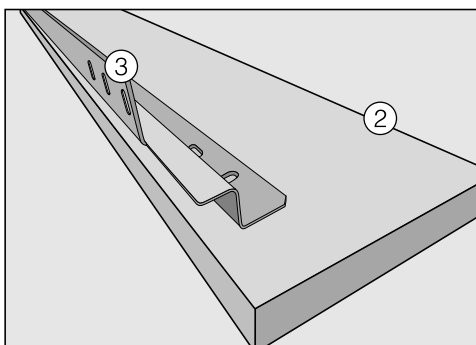


Pour fixer le bandeau d'adaptation, munissez-vous de l'équerre de fixation ③. Il est disponible auprès du SAV Miele ou des revendeurs spécialisés. Vous pouvez monter l'équerre de fixation selon les besoins, sur ou sous la cave à vin.



Pour éviter d'endommager la cave à vin, la grille d'aération doit reposer exactement devant l'ouverture de sortie ! Si vous souhaitez habiller la cave à vin en bas, vous devez assurer l'évacuation d'air et l'aération.

Le bandeau d'adaptation doit être fait sur mesure pour la situation.



- Fixez l'équerre de fixation ③ au dos du bandeau d'adaptation ②.
- Sortez la cave à vin de la niche jusqu'à ce que vous puissiez la basculer.
- Fixez l'équerre de fixation à la cave à vin à l'aide du bandeau d'adaptation en serrant légèrement les vis.
- Ajustez le bandeau d'adaptation au-dessus des orifices oblongs vers la porte de la cave à vin, de manière à obtenir une façade lisse.
- Serrez les vis à fond.



# Installation de la cave à vin sous un plan de travail

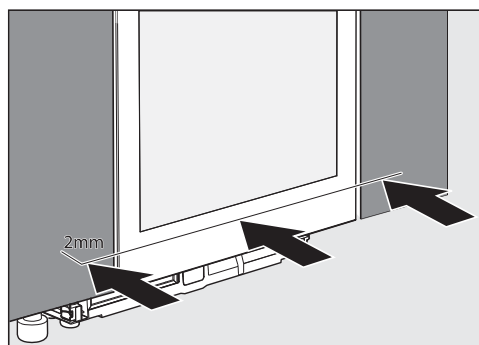
- Faites glisser la cave à vin devant la niche.

## Glisser la cave à vin dans la niche



Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé !

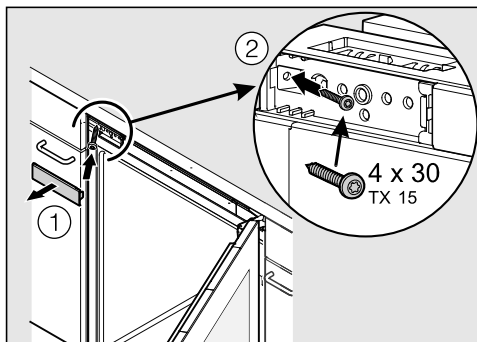
Manipulez la cave à vin avec précaution sur les sols délicats pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



- Poussez la cave à vin dans la niche d'encastrement jusqu'à ce que la façade de la porte de l'appareil soit alignée avec les façades de meuble environnantes.
- Tirez la cave à vin de sorte qu'elle dépasse uniformément de 2 mm de la façade du meuble.

## Fixer la cave à vin dans la niche

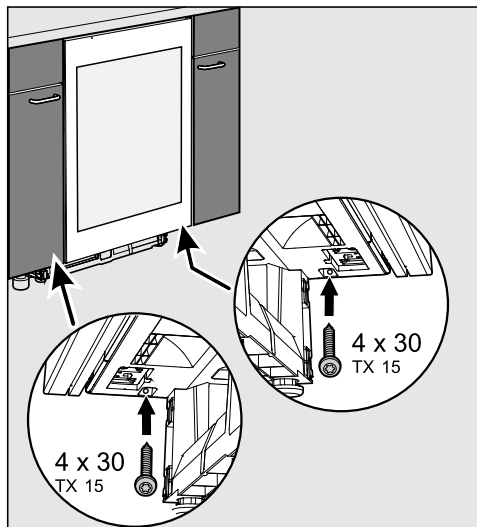
- La cave à vin dépasse uniformément de 2 mm de la façade du meuble.
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez le cache ①, et vissez d'abord la cave à vin en haut à gauche ② avec les meubles avoisinants.

La cave à vin se prolonge à gauche pour s'adapter à la niche. La façade de porte est alignée avec la façade du meuble.

- Remettez l'habillage ①.



- Vissez la cave à vin à gauche et à droite en bas avec les meubles avoisinants.

## Installation de la cave à vin sous un plan de travail

- Vous pouvez si nécessaire visser la cave à vin en haut à droite sur la charnière de porte à l'aide d'une quatrième vis.

Dans ce cas, vous devez démonter la porte de l'appareil pour insérer la vis supplémentaire.

- Fermez la porte et vérifiez si les arêtes latérales de la porte sont alignées avec les parois latérales de la cave à vin.
- Branchez la cave à vin.

Une fois l'appareil mis sous tension, le symbole de raccordement au réseau électrique  $\text{⏻}$  apparaît à l'écran au bout de quelques instants.



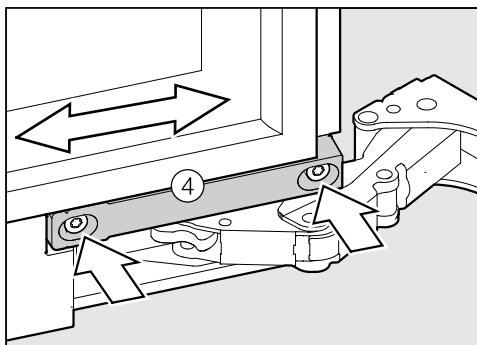
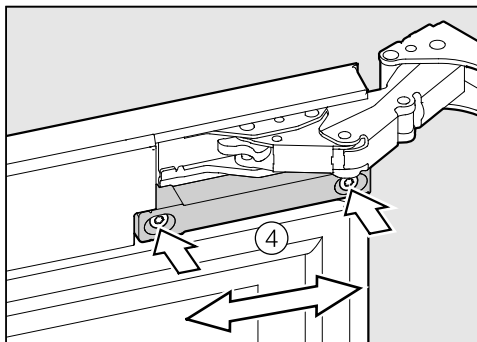
- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Le symbole de raccordement au réseau  $\text{⏻}$  s'éteint et la cave à vin commence à refroidir.

Le système Push2open de la cave à vin est désormais activé (voir "Description de l'appareil - Système d'ouverture de porte").

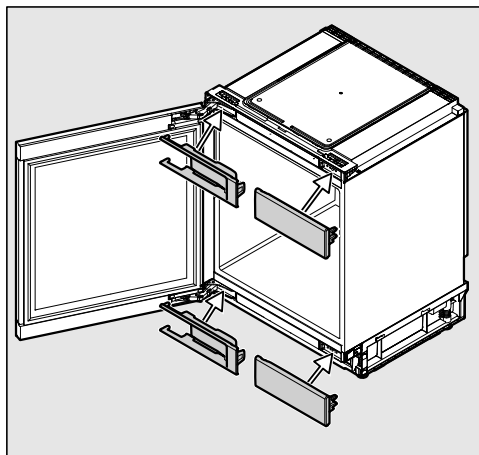
### Réglage de l'ajustement latéral de la porte de l'appareil

Si la porte de l'appareil ne doit pas être alignée avec les parois latérales de l'appareil, il est possible d'ajuster la porte de l'appareil à l'aide des vis situées sous la charnière.

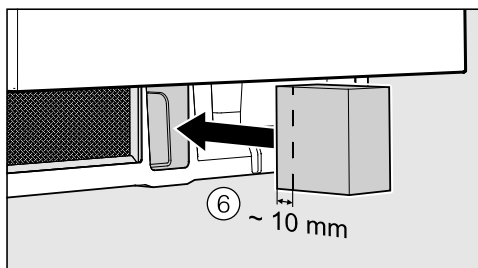


- Dévissez les vis ④ et déplacez la porte.
- Resserrez les vis à fond ④.

## Installation de la cave à vin sous un plan de travail



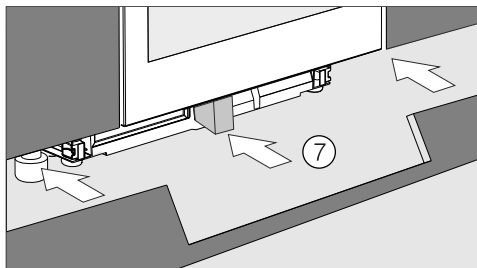
- Remontez les caches.



- Placez le bloc de mousse joint ⑥ dans le socle de l'appareil.



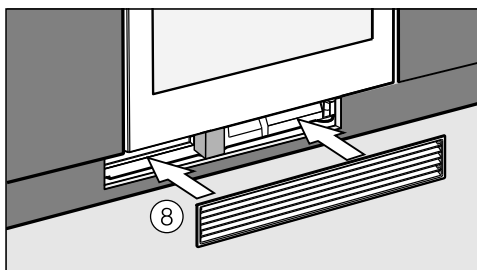
Si le bloc de mousse n'est pas utilisé, l'appareil n'atteint pas la capacité de refroidissement maximale. Le cas échéant, l'appareil peut être endommagé.



- Placez le panneau de socle ⑦.



La découpe du panneau de socle doit être bien centrée.



- Placez la grille d'aération ⑧ dans le panneau de socle. Le bloc de mousse est déplacé vers l'arrière.



Le bloc de mousse doit reposer sur la grille d'aération, pour garantir une circulation d'air séparée.







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Center Paris**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



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



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KWT 6322 UG



fr-FR

M.-Nr. 10 531 790 / 00