

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





Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	12
Comment faire des économies d'énergie ?	13
Description de l'appareil	14
Bandeau de commande	14
Explication des symboles.....	15
Système d'ouverture de porte.....	17
Accessoires	18
Accessoires fournis	18
Accessoires en option	18
Mise en marche et arrêt de la cave à vin	19
Avant la première utilisation	19
Utiliser la cave à vin.....	19
Mise en marche de la cave à vin	19
Arrêt de la cave à vin	20
En cas d'absence prolongée.....	20
Autres réglages	21
Verrouillage automatique 	21
Signalisation sonore 	22
Luminosité de l'écran d'affichage 	23
Température et qualité de l'air optimales	24
Température optimale.....	24
Régler la température	25
Possibilités de réglage de la température	26
Affichage de la température	26
Taux d'humidité et qualité de l'air	26
Froid dynamique DynaCool (humidité de l'air constante) 	27
Circulation de l'air avec le filtre Actif AirClean	28
Température et alarme de porte	29
Eclairage de présentation	31
Activer et désactiver l'éclairage de présentation	31
Modifier l'intensité de l'éclairage de présentation	31
Régler la durée de l'éclairage de présentation	32
Conserver des bouteilles de vin	34
Hauteur maximale des bouteilles de vin stockées	34

Table des matières

Clayettes en bois.....	34
Déplacer les clayettes en bois.....	35
Ajustement des clayettes en bois	36
Identification des bouteilles.....	37
Installer la clayette de décoration.....	37
Capacité maximale.....	38
Dégivrage automatique.....	39
Nettoyage et entretien	40
Conseils pour l'entretien.....	40
Avant de nettoyer la cave à vin	41
Intérieur, accessoires, porte de l'appareil	41
Nettoyer les ouvertures d'aération	42
Nettoyer le joint de porte.....	42
Filtre Actif AirClean	43
Changer les filtres Actifs AirClean	43
En cas d'anomalie	45
Origines des bruits	50
Service après-vente et garantie	51
Contact en cas d'anomalies.....	51
Garantie.....	51
Informations pour les revendeurs.....	52
Mode expo ■	52
Branchement électrique	54
Instructions de montage.....	55
Lieu d'installation	55
Classe climatique	56
Aération et évacuation d'air.....	56
Types d'ouverture de sortie d'air	57
Avant d'installer la cave à vin	58
Cotes d'encastrement.....	58
Installation de la cave à vin	59

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 !

 Risque de blessure par bris de verre !

À plus de 1500 m d'altitude, la vitre de la porte de la cave à vin risque de se briser en raison des variations de pression.

Les éclats de verre tranchants peuvent provoquer de graves blessures.

Utilisation conforme

► Cette cave à vin est 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 peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Le circuit du fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. 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 m³ pour 11 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.

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.

Surfaces en inox :

- ▶ La fine pellicule qui protège l'acier inoxydable de votre appareil s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces de votre appareil sont susceptibles de se rayer. En effet, un simple aimant peut provoquer des rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Transport

- ▶ L'appareil doit impérativement être transporté à la verticale et dans son emballage afin de ne subir aucun dommage.
- ▶ 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

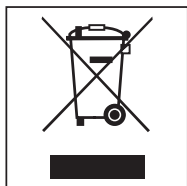
Nos emballages

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 ?

	Consommation énergétique normale	Consommation énergétique élevée
Installation / Entretien	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
Réglage de la température	10 à 12 °C	Plus vous abaissez la température, plus la consommation énergétique augmente !
Utilisation	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.









Description de l'appareil

Bandeau de commande

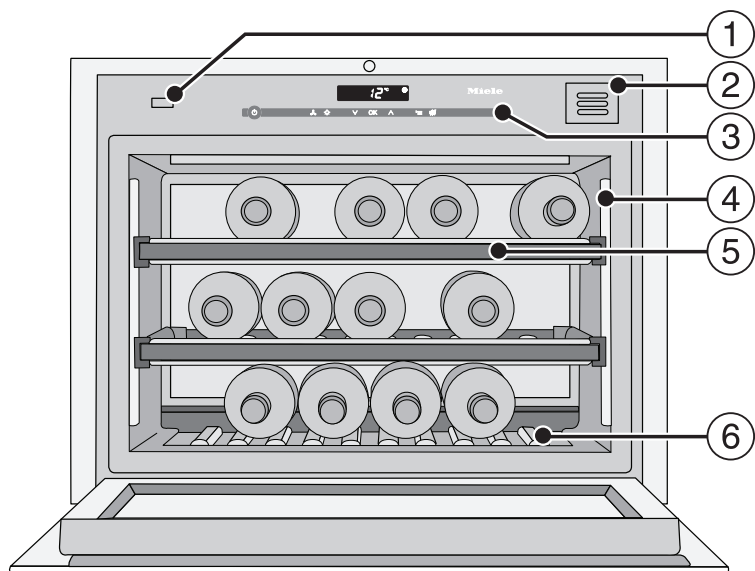


- ① Mise en marche et arrêt de la cave à vin
- ② Interface optique (pour le SAV seulement)
- ③ Activation / Désactivation de la fonction Froid dynamique DynaCool (humidité de l'air constante)
- ④ Activation / Désactivation de l'éclairage de présentation
- ⑤ Réglage de la température (∨ pour plus froid)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

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 ou la clé de communication Miele@home est installé(e) et connecté(e)
	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 Filtre Actif AirClean
- ③ Bandeau de commande
- ④ Baguette lumineuse
- ⑤ Clayettes en bois et baguette d'identification avec revêtement ardoise (FlexiFrames avec Noteboard)
- ⑥ Clayette de décoration

Description de l'appareil

Système d'ouverture de porte

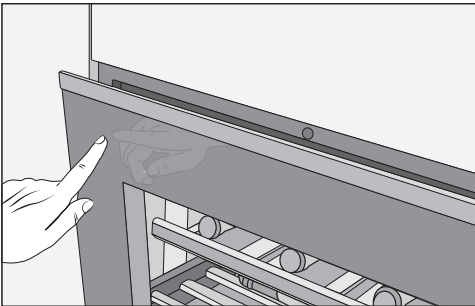
Le système Push2open sur votre cave à vin vous permet d'ouvrir facilement la porte de l'appareil. La porte de l'appareil de votre cave à vin est sensible à la pression.

Lorsque vous recevez votre appareil, le système Push2open est désactivé. Cette fonction ne doit être activée qu'après avoir actionné la touche Marche/Arrêt (voir "Mise en marche et arrêt de la cave à vin") après installation dans la niche.

Ouvrir la porte de l'appareil

⚠ Risque de dommages !

Pour éviter d'endommager le système d'ouverture de porte :
Ne bloquez pas la porte lors de l'ouverture.
Ne poussez ou ne maintenez pas le système d'ouverture de porte lors de la fermeture.



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

⚠ Risque de dommages !

La porte de l'appareil ne doit pas être chargée en position ouverte. Ne posez aucun objet sur la porte ouverte !

Protection contre toute ouverture involontaire : si vous n'ouvrez pas la porte de l'appareil, elle 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.

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.

Accessoires

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.

Baguettes dans le sens de la largeur

En utilisant les baguettes en bois fournies dans le sens de la largeur, vous avez la possibilité, de conserver aussi les bouteilles de vin plus longtemps dans la cave à vin, par exemple des magnums.

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.

Kit MicroCloth

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

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

Filtre Actif AirClean

Description voir "Accessoires fournis".

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 (selon modèle)

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.

Nettoyer la cave à vin

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.


Lors de la première mise en service, le symbole d'alarme clignote , jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.


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

Mise en marche et arrêt de la cave à vin

Arrêt de la cave à vin



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

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

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

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.
 O : verrouillage désactivé
 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 ou moelleux :	+12 °C à +14 °C
Champagnes, vins mousseux, prosecco :	+6 °C à +10 °C

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

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.

Régler la température

- 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.



- 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 secondes après le dernier effleurement, l'affichage de température indique automatiquement la température **réelle** qui règne dans l'appareil.

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**.

Température et qualité de l'air optimales

Possibilités de réglage de la température

La température est réglable entre 5 °C et 20 °C.

Affichage de la température

L'affichage de température sur l'écran indique la température réelle, en mode normal.

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.

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 également humide à l'intérieur. Si de l'air pénètre dans la bouteille, la qualité du vin s'en trouve définitivement altérée !

Risque de dommages !

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.

Température et qualité de l'air optimales

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 !

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.

Température et qualité de l'air optimales

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 monte ou descend d'une certaine valeur, le symbole d'alarme  clignote à l'écran. De plus, un signal sonore retentit.

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

- si vous allumez la cave à vin mais que la 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'état critique est passé, le signal sonore s'arrête et le symbole Alarme  s'éteint.


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.


L'alarme s'arrête.

Le symbole d'alarme  continue à clignoter, 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. Le symbole d'alarme  s'affiche à l'écran.

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


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.

L'avertisseur sonore s'arrête.

Le symbole d'alarme  s'allume jusqu'à ce que la porte de l'appareil soit fermée.

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").

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.

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 (∇ 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 (\vee et \wedge).
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 !

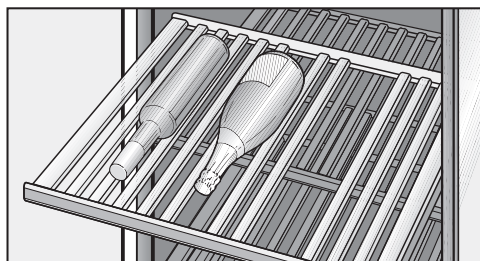
En retirant la clayette en bois, attention à ne pas faire tomber de bouteilles hors de l'appareil. Des bouteilles risquent de s'imbriquer sur les clayettes de bois.

Hauteur maximale des bouteilles de vin stockées

Pour pouvoir les stocker dans la cave à vin, les bouteilles ne doivent pas dépasser la hauteur suivante :

	hauteur max.
dans le sens de la longueur (standard)	310 mm
dans le sens de la largeur (voir "Stockage des bouteilles dans le sens de la largeur")	437 mm

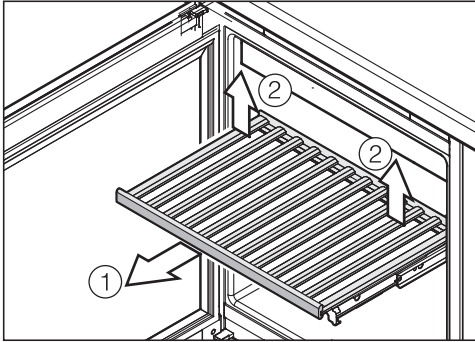
Clayettes en bois



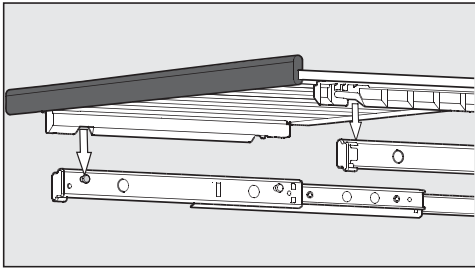
Les clayettes en bois sur rails télescopiques sont extractibles, facilitant ainsi le rangement et le retrait des bouteilles.

Déplacer les clayettes en bois

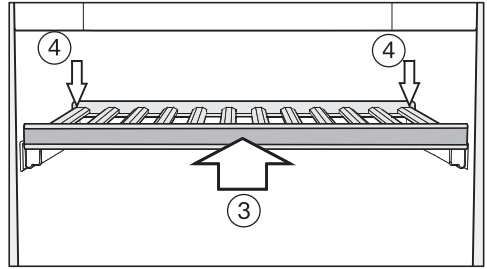
Vous pouvez retirer ou déplacer les clayettes selon vos besoins.



- Tirez la clayette en bois vers l'avant jusqu'à la butée ①.
- Retirez la clayette en bois à l'arrière, en la soulevant à droite et à 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. Les encoches sur la clayette en bois correspondent aux butées. La baguette magnétique doit être orientée vers l'avant.

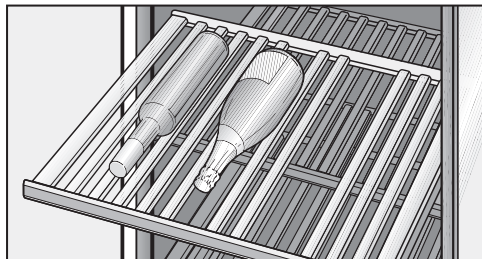


- Poussez la clayette en bois au fond jusqu'à la butée ③.
- Poussez la clayette en bois jusqu'au bout, de sorte que la clayette s'enclenche sur l'avant.
- Poussez la clayette en bois jusqu'au bout vers le bas, de sorte que la clayette s'enclenche sur l'arrière ④.

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.



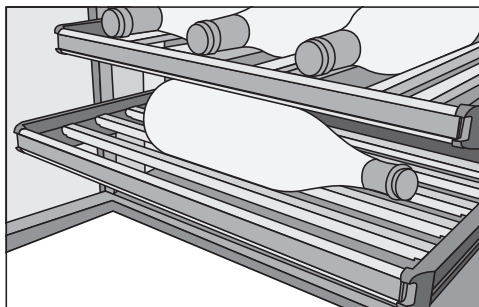
- Pour déplacer ou retirer une baguette de la clayette, tirez cette baguette vers le haut. Vous pouvez ainsi créer des conditions de stockage optimales pour chaque bouteille de vin.

Les baguettes de la clayette de décoration (tout en bas de l'appareil) ne peuvent se régler.

Stockage des bouteilles dans le sens de la largeur

En utilisant les baguettes en bois fournies pour le stockage dans le sens de la largeur, vous avez la possibilité de conserver aussi les bouteilles de vin plus longues dans la cave à vin, par exemple des magnums.

Si vous souhaitez entreposer des bouteilles de vin dans le sens de la largeur, veillez à ce qu'elles ne dépassent pas 437 mm de hauteur.



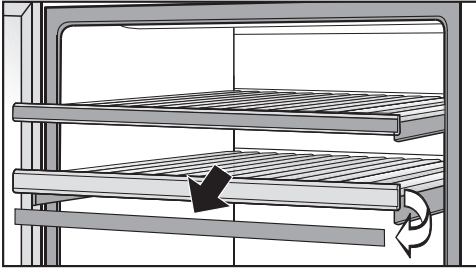
- Retirez toutes les baguettes d'une clayette en bois et remplacez-les par les baguettes fournies pour le stockage dans le sens de la largeur.

Conserver des bouteilles de vin

Identification des bouteilles

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

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



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

Risque de dommages !

N'utilisez **jamais** de produit nettoyant sur les ardoises magnétiques ; lavez-les plutôt à l'eau claire. Sinon, vous risquez d'abîmer le revêtement.

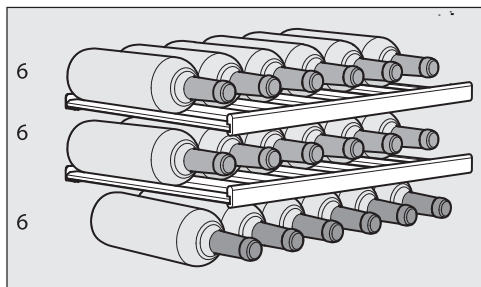
- Ecrivez sur le bandeau magnétique en vous servant de la craie fournie, puis remettez-le en place à l'avant de la clayette.

Installer la clayette de décoration

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

Conserver des bouteilles de vin

Capacité maximale



Vous pouvez stocker jusqu'à 18 bouteilles (de type Bordeaux, 0,75 l ; hauteur de bouteille max. 310 mm) dans la cave à vin.


Cela n'est possible que si toutes les clayettes sont installées (sans utiliser les baguettes pour le stockage dans le sens de la largeur).




Veillez noter que chaque clayette supporte une charge maximale de 25 kg. Nous vous déconseillons d'empiler vos bouteilles sur une même clayette.

Le dégivrage de la cave à vin est automatique.

Nettoyage et entretien

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

 La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

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

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.

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 "Étiquetage 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.

Surfaces en inox :

La façade est recouverte d'un revêtement haut de gamme en inox anti-traces (CleanSteel) qui protège des salissures et facilite son nettoyage.

 N'utilisez **aucun produit de nettoyage spécial inox sur ces surfaces**. Vous risqueriez d'abîmer la pellicule de protection !

Ne traitez pas ces surfaces avec du **produit spécial inox de Miele**, vous laisserez des traces visibles !

Nettoyage et entretien

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.


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.

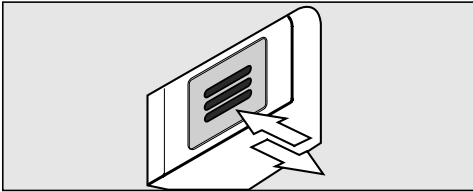
Filtere Aktif AirClean

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

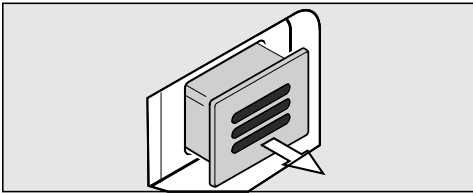
Un message vous rappelle de changer le filtre Aktif AirClean au plus tard tous les 12 mois.

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

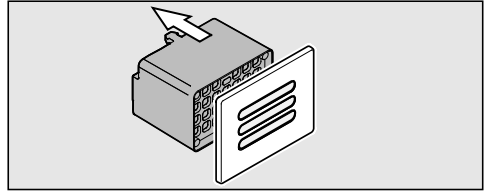
Changer les filtres Actifs AirClean



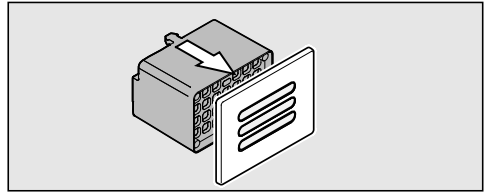
- Enfoncez le filtre et relâchez-le.



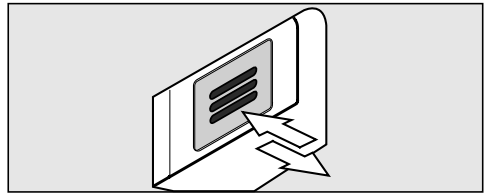
- Attrapez le filtre puis sortez-le.



- 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.

Filtre Actif AirClean


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 (∇ 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 (∇ 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.

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
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.	L'appareil n'est pas branché et l'écran affiche le symbole du raccordement au réseau électrique -⏏. ■ 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 -⏏ 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.
La commande de l'appareil ainsi que l'éclairage intérieur continuent de fonctionner.	Le mode expo est activé, le symbole ■ s'allume à l'écran. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Informations pour revendeurs - Mode expo").

En cas d'anomalie



Problème	Cause et solution
Le compresseur s'enclenche de plus en plus fréquemment et de plus en plus longtemps et la température intérieure chute.	La température à l'intérieur de l'appareil est réglée sur une valeur trop basse. ■ Vérifiez le réglage de la température.
	La porte n'est pas bien fermée. ■ Contrôlez que la porte de l'appareil ferme bien.
	La porte de l'appareil a été ouverte souvent. ■ Ouvrez la porte si nécessaire seulement et la refermez le plus vite possible.
	Les fentes d'aération et d'évacuation d'air sont recouvertes ou couvertes de poussière. ■ Ne recouvrez pas les fentes d'aération et dépoussiérez régulièrement.
	La température de la pièce est trop chaude. ■ Veillez à maintenir une température plus basse.

Messages à l'écran


Message	Cause et solution
<p>Le symbole de l'alarme  s'allume à l'écran et un signal d'alarme retentit.</p>	<p>L'alarme de porte a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte de l'appareil. Le symbole de l'alarme  et le signal sonore s'éteignent.
<p>Le symbole de l'alarme  clignote à l'écran et un signal d'alarme retentit.</p>	<p>La température dans la cave à vin est trop chaude ou trop froide par rapport à la température qui a été réglée.</p> <p>Voici quelques causes possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la porte de l'appareil a été ouverte souvent, – les fentes d'aération et d'évacuation d'air ont été recouvertes, – une panne de courant prolongée s'est produite. <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez l'alarme. Le symbole alarme  s'éteint, et le signal sonore s'arrête.
<p>L'indicateur vous invitant à changer le filtre Actif AirClean  s'allume.</p>	<p>Ce message vous rappelle de changer le filtre Actif AirClean.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Changez le filtre Actif AirClean et confirmez ensuite le changement dans le mode réglage (voir "Filtre Actif AirClean").
<p>Un tiret s'allume ou clignote dans la zone d'affichage des températures.</p>	<p>La température ne s'affiche qu'à partir d'un certain seuil.</p>
<p>L'écran affiche "F0" à "F3" ou "S1" à "S3".</p>	<p>Une anomalie a été détectée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.

En cas d'anomalie

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Problème	Cause et solution
L'éclairage intérieur LED ne fonctionne pas.	<p>La cave à vin n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Allumez la cave à vin. <p>Afin de prévenir tout risque de surchauffe, l'éclairage par LED s'éteint automatiquement dès que la porte reste ouverte pendant plus de 15 minutes.</p> <p>Si ce n'est pas le cas, cela signale une anomalie technique.</p> <div data-bbox="404 491 1038 715" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessures provoqué par un choc électrique !</p><p>Sous le cache de l'ampoule se trouvent des éléments sous tension.</p><p>Seul le service après-vente est habilité à remplacer les ampoules de l'éclairage LED.</p></div> <div data-bbox="404 730 1038 1050" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessure par l'éclairage LED ! L'intensité lumineuse correspond à la classe de laser 1/1M.</p><p>Les caches de l'ampoule ne doivent pas être retirés ou endommagés, ou avoir été retirés en raison de dommages ! Risque de blessures oculaires.</p><p>Ne jamais regarder l'éclairage LED (rayonnement laser de classe 1/1M) à travers des instruments grossissants (tels qu'une loupe, par exemple) !</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente.
L'éclairage intérieur LED s'allume aussi porte fermée.	<p>L'éclairage de présentation est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez l'éclairage de présentation (voir "Eclairage de présentation").

Problèmes d'ordre général avec la cave à vin

Problème	Cause et solution
Aucun signal d'alarme ne retentit, alors que la porte de l'appareil est ouverte depuis un certain temps.	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".
Il est impossible d'arrêter la cave à vin.	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").
Les baguettes sur les clayettes en bois se déforment.	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.
De la moisissure se développe sur les étiquettes des bouteilles.	Selon la colle utilisée pour les étiquettes, il arrive que de la moisissure se développe. ■ Retirez toute la moisissure, nettoyez les bouteilles de vin puis éliminez les éventuels résidus de colle.
Un dépôt blanc se forme sur le bouchon des bouteilles de vin.	Les bouchons s'oxydent au contact de l'air. ■ 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 ?
Brrrr....	Le vrombissement vient du moteur (compresseur). Il peut être plus fort pendant un moment donné, lorsque le moteur se met en route.
Blubb, blubb....	Les gargouillements ou les ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui passe dans les conduits.
Clic...	Les cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le moteur.
Sssrrrrr....	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.
Crac ...	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
Claquement, cliquetement	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.

Contact en cas d'anomalies

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

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

Garantie

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

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

Informations pour les revendeurs


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 ∇ et maintenez votre doigt sur cette position.



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



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


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 (∇ 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.



- 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.

Branchement électrique

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.

Une cave à vin non encastrée peut basculer !

Laissez la porte de l'appareil fermée jusqu'à ce que la cave à vin soit montée et installée dans la niche d'encastrement conformément au mode d'emploi et aux instructions de montage.

 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.

Lors du choix du lieu d'installation, veuillez garder à l'esprit que la consommation d'énergie de la cave à vin augmente si elle est placée à proximité immédiate d'un chauffage, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur. Évitez également une exposition directe au soleil.

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

Lorsque vous installez votre appareil, veuillez 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.

Instructions de montage

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

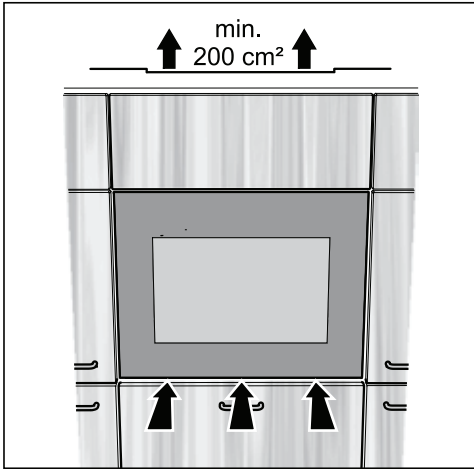
 Si les fentes d'aération et d'évacuation d'air sont recouvertes, le compresseur se met plus souvent en marche et est activé pendant plus de temps.

Cela entraîne une consommation énergétique plus élevée et une augmentation de la température de fonctionnement du compresseur, ce qui risque d'endommager le compresseur.

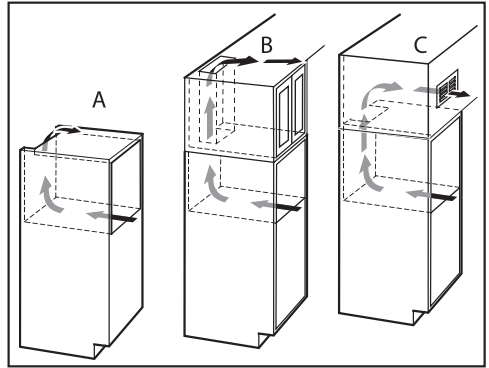
Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation d'air.

L'air présent sur la paroi arrière de la cave à vin se réchauffe. La niche d'encastrement doit donc être conçue de manière à ce que l'aération et l'évacuation d'air puissent se faire de façon optimale à tout moment (voir "Cotes d'encastrement") :

Instructions de montage



Types d'ouverture de sortie d'air



- L'aération s'effectue sous la porte de l'appareil.

La ventilation se fait via une fente supérieure d'évacuation dégagée au-dessus de la cave à vin. Cette fente supérieure d'évacuation de l'air doit disposer d'un passage libre d'au moins 200 cm^2 , pour que l'air réchauffé puisse être évacué sans difficulté.

- Important ! Plus les fentes d'aération et d'évacuation de l'air sont grandes, moins l'appareil doit dépenser d'énergie.

- A : Directement au-dessus de la cave à vin
- B : Au-dessus du surmeuble
- C : Sur le surmeuble avec une grille d'aération à l'avant

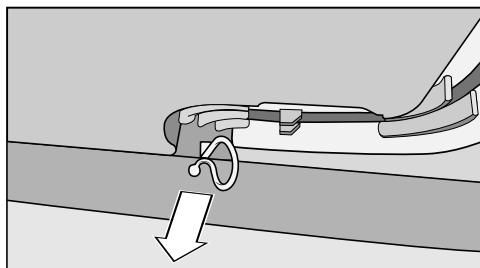
Si vous souhaitez installer une grille d'aération sur les prises d'air, ces dernières doivent faire plus de 200 cm^2 . Le passage libre de 200 cm^2 résulte de la somme des sections d'ouverture dans la grille.

Les fentes d'aération et d'évacuation d'air doivent rester dégagées et être dépoussiérées régulièrement.

Instructions de montage

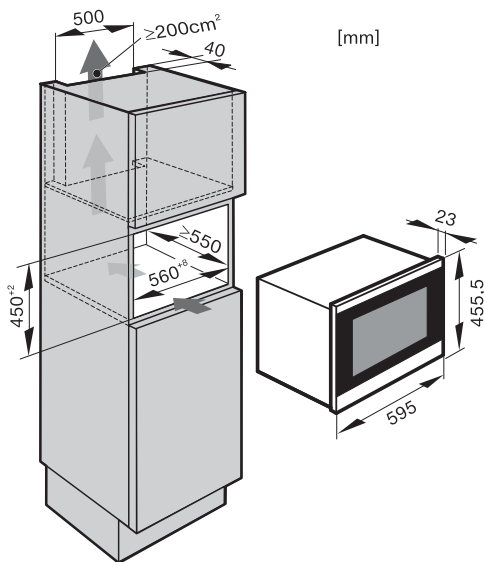
Avant d'installer la cave à vin

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



- 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.

Cotes d'encastrement



La longueur du câble est de 2300 mm.

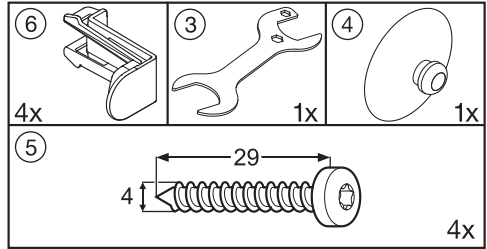
La prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil. Elle doit rester accessible en cas d'urgence.

Installation de la cave à vin

⚠ 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").

Vous aurez besoin des outils suivants pour le montage :

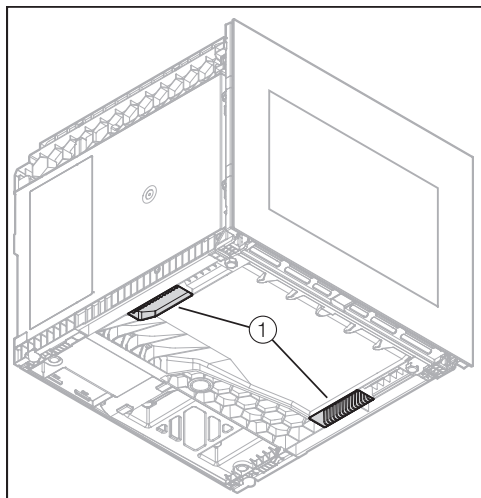


Vous aurez besoin en plus d'un niveau à bulles et d'un tournevis.

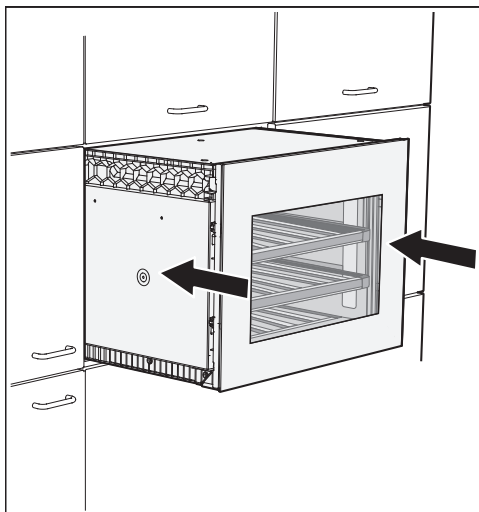
Installation de la cave à vin

Installation de la cave à vin

⚠ ATTENTION ! Risque de dommages et de blessures en raison de la chute de l'appareil.
Installez impérativement la cave à vin avec l'aide d'une autre personne.

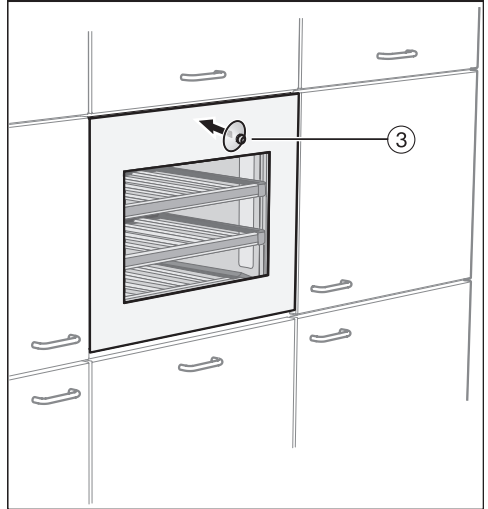
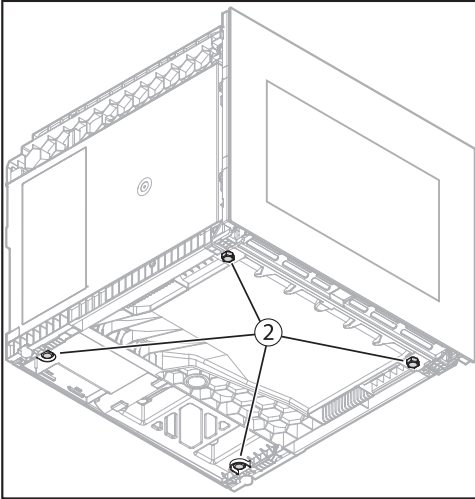


- Utilisez les poignées ① sur la partie inférieure de la cave à vin pour transporter l'appareil.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique au dos de l'appareil dans la zone de la prise.



- Poussez la cave à vin dans la niche. Vérifiez lors de l'introduction de la cave à vin que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- Ajustez la position de la cave à vin avec les portes de meuble situées autour.

Installation de la cave à vin



■ Si la cave à vin doit être réajustée, vous devez la ressortir de la niche, pour pouvoir régler les pieds ② sous la cave à vin.

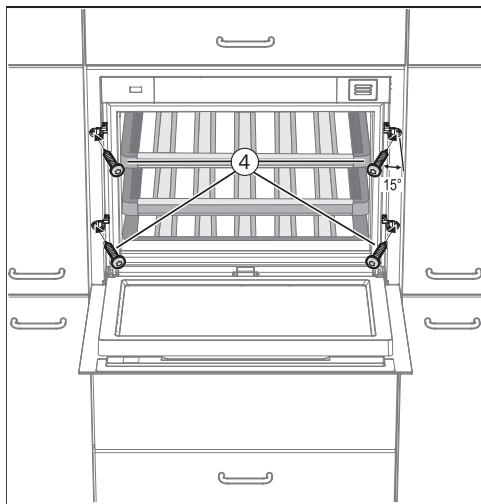
■ Réglez les pieds ② à la hauteur requise.

Les pieds peuvent être ajustés à la main, utilisez autrement la clé à fourche jointe.

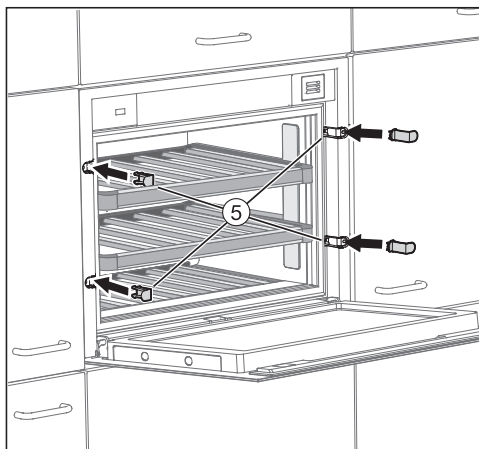
■ Poussez la cave à vin dans la niche et vérifiez de nouveau la distance par rapport aux meubles situés tout autour. Vérifiez lors de l'insertion de la cave à vin que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.

■ Placez la ventouse jointe ③ sur la façade en verre et ouvrez la porte.


Installation de la cave à vin



- Fixez la cave à vin à l'aide de 4 vis jointes (4 x 29) ④ dans le corps de meuble en vissant légèrement en biais les vis (env. 15°) dans la paroi latérale du meuble.




- Remontez les caches joints ⑤.
- Branchez 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.

Le système Push2open de l'appareil est désormais activé (voir "système d'ouverture de porte").

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

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 6112 iG ed/cs, KWT 6112 iG grgr, KWT 6112 iG obsw



fr-FR

M.-Nr. 10 354 361 / 01