

## Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp tủ đựng rượu



Vui lòng đọc hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, cài đặt hoặc đưa vào sử dụng.  
Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh thiệt hại.

## Nội dung

---

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn .....	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	14
Tiết kiệm năng lượng.....	15
Mô tả thiết bị.....	16
khuyến.....	16
hiệu.....	17
của.....	19
Phụ kiện.....	
20 Phụ kiện đi kèm.....	20
chọn.....	20
Bật và tắt tủ đựng rượu vang.....	21
tiền.....	21
vang.....	21
vang.....	21
vang.....	22
hơn.....	23
Thực hiện các thiết lập tiếp theo .....	24
.....	24
.....	25
.....	26
Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu .....	27
độ.....	27
độ .....	28
có .....	29
độ .....	29
ấm .....	30
.....	30
.....	31
Nhiệt độ và bảo động cửa.....	32
Đèn thuyết trình.....	34
Bật và tắt đèn thuyết trình.....	34
.....	34
.....	34
.....	35

Lưu trữ chai rượu vang.....	
37 Giá gỗ.....	38 Di
chuyển giá gỗ.....	38
Điều chỉnh giá gỗ.....	
39 Dán nhãn giá gỗ.....	
40 Thiết lập trình chiếu sàn 3D.....	
40 Súc chứa tối đa.....	42
SommelierSet.....	45 Thiết lập
SommelierSet.....	45 Lắp nắp cho thanh kéo
ra.....	45 Lắp giá đỡ
ly.....	46 Lắp giá để
chai.....	46
Tự động rã đông.....	47
Vệ sinh và chăm sóc.....	
48 Lưu ý về chất tẩy rửa.....	48 Trước khi
vệ sinh tủ rượu.....	49 Nội thất, phụ kiện,
cửa thiết bị.....	49 Vệ sinh lỗ thông
gió.....	50 Vệ sinh gioăng
cửa.....	50 Sau khi vệ
sinh.....	50
Bộ lọc Active AirClean.....	51 Thay bộ lọc
Active AirClean.....	51 Xác nhận thay bộ lọc Active
AirClean.....	52
Phải làm gì nếu.....	53
Nguyên nhân gây ra tiếng ồn.....	58
Dịch vụ khách hàng.....	59
Liên hệ khi có lỗi.....	59 Cơ sở dữ liệu
EPREL.....	59 Bảo
hành.....	59
Lắp đặt.....	
60 Vị trí lắp đặt.....	60
Tải trọng của sàn hốc.....	62 Cấp độ
khí hậu.....	63 Cảnh
nhau.....	63 Thông gió và
hút khí.....	64 Kích thước lắp
đặt.....	65 Điều chỉnh bản
lề cửa.....	66

## Nội dung

---

Thay bản lề cửa .....	
67 Lắp đặt tủ rượu .....	
74 Trước khi lắp đặt tủ rượu .....	
74 Chuẩn bị tủ rượu .....	76
Kết nối điện .....	87
Thông tin cho đại lý .....	88 Mạch
hội chợ thương mại .....	88



## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Tủ đựng rượu này tuân thủ các quy định về an toàn theo quy định. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể gây thiệt hại cho người và tài sản.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp đặt trước khi sử dụng tủ đựng rượu. Tài liệu này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ bạn và ngăn ngừa hư hỏng cho tủ rượu.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele khuyến nghị bạn nên đọc và làm theo chương về lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại gây ra do không tuân theo các hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp đặt và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu nào sau này.

Nguy cơ bị thương do kính vỡ.

Ở độ cao trên 1.500 m, lớp kính của cửa tủ có thể vỡ do sự thay đổi áp suất không khí.

Các cạnh sắc nhọn có thể gây thương tích nghiêm trọng!

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### Mục đích sử dụng

Tủ rượu được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và trong môi trường giống như hộ gia đình, chẳng hạn như

- trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc tương tự
- trong các đặc tính nông nghiệp
- từ khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các nơi khác môi trường dân cư điển hình.

Tủ đựng rượu này không thích hợp để sử dụng ngoài trời chắc chắn.

Sử dụng tủ đựng rượu cho mục đích gia dụng, để bảo quản rượu.

Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác đều bị cấm.

Tủ rượu không thích hợp để lưu trữ và làm mát

của thuốc, huyết tương, chế phẩm phòng thí nghiệm hoặc tương tự

Các chất hoặc sản phẩm nằm trong Chỉ thị về thiết bị y tế. Việc sử dụng tủ đựng rượu sai cách có thể dẫn đến

Hàng hóa lưu trữ bị hư hỏng hoặc hư hỏng.

Hơn nữa, tủ đựng rượu không phù hợp để sử dụng ở những khu vực có khả năng gây nổ.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do sử dụng không đúng cách hoặc vận hành không đúng cách.

Những người (bao gồm cả trẻ em) do khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc

Những người không thể vận hành tủ rượu một cách an toàn do thiếu kiến thức phải được giám sát trong quá trình vận hành.

Những người này chỉ được phép vận hành tủ đựng rượu mà không cần giám sát nếu họ đã được hướng dẫn sử dụng an toàn và đã hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Trẻ em trong gia đình

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa tủ rượu trừ khi có người giám sát thường xuyên.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng tủ đựng rượu mà không cần

giám sát nếu đã được giải thích về cách sử dụng tủ đựng rượu một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn của việc thao tác không đúng cách. Trẻ em không được tự ý vệ sinh tủ đựng rượu nếu không có sự giám sát hoặc

**Chờ đợi.**

Giám sát trẻ em ở gần tủ rượu. Không bao giờ cho trẻ em chơi với tủ rượu.

Nguy cơ ngạt thở. Trẻ em có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như giấy bạc) khi chơi hoặc kéo vật liệu đó qua đầu và chết ngạt. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### An toàn kỹ thuật

Mạch làm lạnh đã được kiểm tra rò rỉ. Tủ rượu tuân thủ các quy định an toàn có liên quan và các chỉ thị hiện hành của EU.



Tủ đựng rượu này chứa chất làm lạnh isobutane (R600a), một khí thiên nhiên có khả năng tương thích cao với môi trường nhưng dễ cháy. Chất làm lạnh này không gây hại cho tầng ôzôn và không làm tăng hiệu ứng nhà kính.

Việc sử dụng chất làm lạnh thân thiện với môi trường này đã một phần dẫn đến tiếng ồn khi vận hành tăng lên. Ngoài tiếng ồn khi máy nén hoạt động, tiếng ồn từ dòng chảy có thể xảy ra trong toàn bộ mạch làm lạnh. Thật không may, những tác động này là không thể tránh khỏi, nhưng chúng có tác động đến hiệu suất của tủ đựng rượu

không có ảnh hưởng.

Khi vận chuyển và lắp đặt/thiết lập

tủ đựng rượu, đảm bảo không có bộ phận nào của mạch làm lạnh bị hư hỏng. Phun chất làm lạnh có thể gây tổn thương mắt.

Trong trường hợp hư hỏng:

- Tránh xa ngọn lửa trần hoặc nguồn gây cháy.
- Ngắt kết nối tủ rượu khỏi nguồn điện.
- Thông gió cho căn phòng nơi đặt tủ rượu trong một vài phút phút của bạn.
- Thông báo cho bộ phận chăm sóc khách hàng.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Tủ đựng rượu càng có nhiều chất làm lạnh thì càng lớn

căn phòng đặt tủ đựng rượu. Tại một

Trong những căn phòng quá nhỏ, một sự rò rỉ có thể gây ra cháy nổ.

Tạo hỗn hợp khí-không khí. Cứ 11 g chất làm lạnh thì diện tích phòng phải ít nhất là 1 m<sup>3</sup>. Lượng chất làm lạnh được hiển thị trên

Biển tên bên trong tủ rượu.

Dữ liệu kết nối (cầu chì, tần số, điện áp) trên

Tấm loại của tủ rượu phải phù hợp với loại của

mạng lưới điện để tránh hư hỏng tủ rượu.

So sánh những điều này trước khi kết nối. Nếu có thắc mắc, hãy hỏi thợ điện có trình độ.

Độ an toàn về điện của tủ rượu chỉ được đảm bảo nếu nó được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách. Thiết bị an toàn cơ bản này

phải có mặt. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Hoạt động đáng tin cậy và an toàn của tủ rượu chỉ

Điều này được đảm bảo nếu tủ đựng rượu được kết nối với lưới điện công cộng.

Nếu cáp kết nối bị hỏng, phải thay thế bằng

được thay thế bởi một chuyên gia được Miele ủy quyền để tránh nguy hiểm để tránh cho người dùng.

Nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng không đảm bảo

an toàn cần thiết (nguy cơ cháy nổ). Không kết nối tủ rượu với mạng điện.

Nếu hơi ẩm tiếp xúc với các bộ phận có điện hoặc dây nguồn, điều này có thể dẫn đến đoản mạch. Do đó, không sử dụng tủ đựng rượu ở những nơi ẩm ướt hoặc có nước bắn vào (ví dụ: gara, phòng giặt).

Không nên sử dụng tủ đựng rượu này ở những nơi không cố định (ví dụ: trên tàu).

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Việc tử rượu bị hư hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra tử rượu xem có hư hỏng nào không.

Không bao giờ sử dụng tử rượu đã bị hỏng.

Để đảm bảo an toàn khi vận hành, chỉ sử dụng tử rượu khi đã lắp đặt xong.

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, tử rượu phải được ngắt khỏi mạng điện. Tử rượu là chỉ ngắt kết nối khỏi mạng điện nếu:

- cầu chì của hệ thống điện đã được tắt hoặc
- cầu chì vít của hệ thống điện được tháo ra hoàn toàn vận là/là hoặc
- dây nguồn bị ngắt khỏi mạng điện. Sự lôi kéo  
Khi kết nối cáp với phích cắm điện, không kéo cáp mà kéo phích cắm để ngắt kết nối khỏi mạng điện.

Công việc lắp đặt và bảo trì không đúng cách hoặc  
Việc sửa chữa có thể gây ra rủi ro đáng kể cho người sử dụng.

Công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi được thực hiện bởi các chuyên gia được Miele ủy quyền.

Yêu cầu bảo hành sẽ không có hiệu lực nếu tử rượu không được sửa chữa bởi bộ phận dịch vụ khách hàng được Miele ủy quyền.

Các linh kiện bị lỗi chỉ có thể được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Chỉ với những bộ phận này, Miele mới đảm bảo rằng chúng đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về an toàn.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Tủ đựng rượu này được thiết kế cho các yêu cầu đặc biệt (ví dụ: về nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và độ rung) bằng nguồn sáng đặc biệt. Đèn này chỉ được sử dụng đúng mục đích. Đèn không phù hợp để chiếu sáng trong phòng. Việc thay thế chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được ủy quyền hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Cái này

Tủ rượu chứa nguồn sáng có hiệu suất năng lượng loại E.

### Sử dụng đúng cách

Tủ đựng rượu được thiết kế cho một loại khí hậu cụ thể (phạm vi nhiệt độ phòng), cần phải tuân thủ các giới hạn này.

Cấp độ khí hậu được hiển thị trên tấm biển bên trong tủ đựng rượu. Nhiệt độ phòng thấp hơn dẫn đến thời gian dài hơn

Máy nên ngừng hoạt động, nghĩa là tủ rượu không thể duy trì được nhiệt độ cần thiết.

### Các lỗ thông gió không được che phủ hoặc

được giao. Một luồng không khí hoàn hảo sau đó không còn nữa

được đảm bảo. Mức tiêu thụ năng lượng ngày càng tăng và không thể loại trừ khả năng các linh kiện bị hư hỏng.

Nếu bạn cất giữ thực phẩm có chứa chất béo hoặc dầu trong tủ đựng rượu

Đảm bảo rằng bất kỳ chất béo hoặc dầu rò rỉ

không chạm vào các bộ phận bằng nhựa của tủ đựng rượu. Các vết nứt ứng suất có thể xảy ra trong nhựa, khiến nhựa bị vỡ

hoặc nước mắt.

### Nguy cơ cháy nổ. Không lưu trữ chất nổ

và không có sản phẩm nào có khí đẩy dễ cháy (ví dụ như bình xịt) trong

Tủ đựng rượu. Hỗn hợp khí dễ cháy có thể bắt lửa do các thành phần điện.

### Nguy cơ nổ. Không vận hành các thiết bị điện trong

Tủ đựng rượu. Có thể xảy ra hiện tượng tia lửa.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu các bộ phận khác được gắn vào hoặc lắp đặt, khiếu nại theo bảo hành,

Bảo hành và/hoặc trách nhiệm sản phẩm bị mất.

Miele cung cấp cho bạn chế độ bảo hành cung cấp lên đến 15 năm, nhưng ít nhất là 10 năm, đối với các phụ tùng thay thế vẫn có thể hoạt động sau khi quá trình sản xuất hàng loạt tử rượu của bạn kết thúc.

### Vệ sinh và chăm sóc

Không xử lý gioăng cửa bằng dầu hoặc mỡ.

Điều này khiến cho gioăng cửa bị thủng theo thời gian.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng một

Máy làm sạch bằng hơi nước.

Các vật nhọn hoặc có cạnh sắc sẽ làm hỏng bộ phận làm mát và khiến tử rượu không hoạt động. Sử dụng

Vì vậy, không sử dụng bất kỳ vật nhọn hoặc có cạnh sắc nào để

- loại bỏ lớp băng giá,
- Các chất còn lại như B. để loại bỏ nhẵn.

### Chuyên chở

Luôn vận chuyển tử rượu theo chiều thẳng đứng và trong bao bì vận chuyển để tránh hư hỏng.

Nguy cơ thương tích và thiệt hại. Vận chuyển Tử rượu với sự giúp đỡ của người thứ hai, vì nó có trọng lượng lớn có.



## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Nếu cần thiết, hãy phá hủy ổ khóa cửa tủ đựng rượu hoặc thiết bị làm lạnh cũ của bạn.

Điều này giúp trẻ em tránh khỏi tình trạng tự nhốt mình khi chơi và gây nguy hiểm đến tính

mạng. Phun chất làm lạnh có thể gây tổn thương mắt.

Không làm hỏng bất kỳ bộ phận nào của mạch làm lạnh, ví dụ: B.

bằng cách: - đâm thủng các kênh dẫn chất làm lạnh của bộ

bay hơi, - làm cong ống, - cạo lớp

phủ bề mặt.

Biểu tượng trên máy nén (tùy theo kiểu máy)

Thông tin này chỉ liên quan đến việc tái chế. Không có nguy hiểm nào xảy ra trong quá trình hoạt động bình thường.



Dầu trong máy nén có thể gây tử vong nếu nuốt phải hoặc xâm nhập vào đường hô hấp.

## Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

---

### Xử lý bao bì vận chuyển

Bao bì bảo vệ tủ rượu khỏi bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Các vật liệu đóng gói được lựa chọn theo các khía cạnh về môi trường và xử lý và

do đó có thể tái chế.

Trả lại bao bì cho

Chu trình vật liệu tiết kiệm nguyên liệu thô và giảm thiểu phát sinh chất thải. Cô ấy

Đại lý chuyên nghiệp lấy bao bì mặt sau.

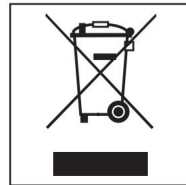
### Vứt bỏ thiết bị cũ

Bao gồm thiết bị điện và điện tử thường là những vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hỗn hợp và thành phần cần thiết cho chức năng của chúng và an ninh là cần thiết. Trong Rác và không đúng cách

Nếu không được xử lý đúng cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Vì

vậy, vui lòng nộp lại thiết bị cũ của bạn

không được vứt vào thùng rác dưới bất kỳ hình thức nào.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức, thiết lập các điểm thu gom và trả lại để xử lý và tái chế

của thiết bị điện và điện tử tại

Đô thị, thành phố, đại lý hoặc Miele.

Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xóa mọi dữ liệu cá nhân trên thiết bị cũ để loại bỏ.

Hãy đảm bảo rằng các đường ống trong tủ rượu của bạn không bị hư hỏng cho đến khi chúng được vận chuyển đi để xử lý theo đúng cách, thân thiện với môi trường.

Điều này đảm bảo rằng chất làm lạnh có trong mạch làm lạnh và

dầu trong máy nén không có trong có thể thoát ra môi trường.

Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn

được giữ an toàn cho trẻ em cho đến khi vận chuyển. Bạn sẽ được thông báo về điều này

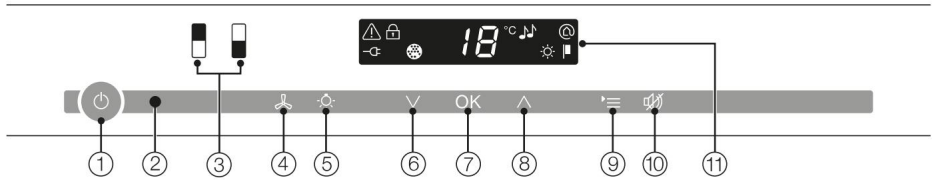
các hướng dẫn vận hành và lắp ráp này

trong chương "Hướng dẫn và cảnh báo an toàn".

	tiêu thụ năng lượng bình thường	tăng tiêu thụ năng lượng
Lắp đặt/Bảo trì trong phòng	thông gió.	Trong đóng, không thông gió.
	Tránh xa ánh nắng trực tiếp.	Dưới ánh sáng mặt trời trực tiếp.
	Không ở gần nguồn nhiệt (lò sưởi, bếp).	Ngoài nguồn nhiệt (lò sưởi, bếp lò).
	Ở nhiệt độ phòng lý tưởng 20 °C.	Ở nhiệt độ phòng cao khoảng 25 °C.
	Không che các lỗ thông gió và thường xuyên loại bỏ bụi bẩn.	Dành cho các lỗ thông gió bị che phủ hoặc bám bụi.
Nhiệt độ-Tha i đô	10 đến 12 °C	Bộ càng thấp nhiệt độ càng cao thì Tiêu thụ năng lượng.
sử dụng	Bố trí các thanh gỗ như đã giao.	
	Chỉ mở cửa thiết bị khi cần thiết và mở càng ngắn càng tốt. Chai rượu được phân loại tốt phân loại.	Mở cửa thường xuyên và lâu có thể làm mất hơi lạnh và hơi ẩm đang đến Không khí trong nhà. Tủ rượu cố gắng để làm mát, và thời gian chạy của máy nén tăng lên.
	Không nên đổ quá đầy vì gỗ, để không khí có thể lưu thông có thể.	Lưu lượng khí kém sẽ làm giảm khả năng làm mát.

# Mô tả thiết bị

## Bảng điều khiển



a Bật/tắt toàn bộ tủ

đựng rượu b Giao diện quang học

(chỉ dành cho dịch vụ khách

hàng) c Chọn vùng nhiệt độ rượu vang trên hoặc dưới d Bật/

tắt chức năng DynaCool (độ ẩm không đổi) e Bật/tắt đèn đặc trưng

f Cài đặt nhiệt độ ( cho

lạnh hơn)

g Xác nhận lựa chọn (nút OK) h Đặt nhiệt

độ ( để ấm hơn)

i Chọn hoặc bỏ chọn chế độ cài đặt j Tắt báo

động nhiệt độ hoặc cửa k Màn hình hiển thị chỉ báo

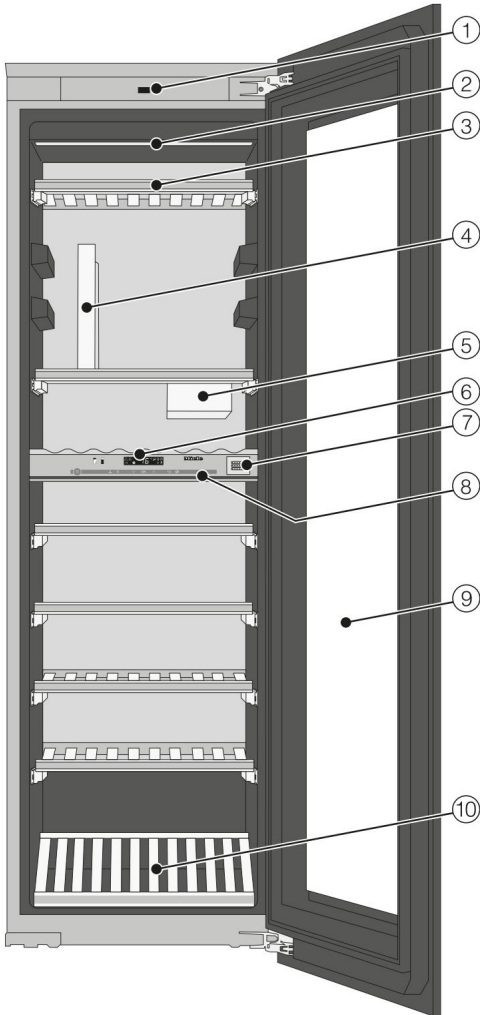
nhiệt độ và các ký hiệu (các ký hiệu chỉ hiển thị ở chế độ cài đặt; xem bảng để biết giải thích về các ký hiệu)

## Mô tả thiết bị

## Giải thích các ký hiệu

Ý nghĩa biểu tượng	tượng	chức năng
	Khóa	Bảo vệ chống lại việc tắt máy đột ngột và trước khi thay đổi cài đặt
Tín hiệu âm thanh	âm thanh	Lựa chọn âm điệu chính và Âm thanh cảnh báo khi có báo động cửa
	Mật ong@nhà	Chỉ hiển thị khi thanh giao tiếp Miele@home được lắp vào và đăng ký
	Mạch hội chợ thương mại (chỉ hiển thị khi mạch triển lãm được bật)	Tắt mạch hội chợ thương mại
	Độ sáng màn hình	Điều chỉnh độ sáng của màn hình
	Bộ lọc AirClean chủ động	Đèn sáng khi cần thay đổi
Kết nối nguồn điện	(chỉ hiển thị khi tủ rượu đã tắt)	Xác nhận tủ rượu được lắp điện đã kết nối, nhấp nháy khi mất điện
Báo động	(chỉ hiển thị trong trường hợp báo động cửa hoặc nhiệt độ)	Sáng lên khi có báo động cửa, nhấp nháy khi có báo động nhiệt độ, mất điện hoặc các thông báo lỗi khác

## Mô tả thiết bị



f Hoạt động của phần trên và phần dưới  
Khu vực ủ rượu vang/

Tám cách nhiệt cho nhiệt

Phân tách các vùng tối luyện

g Bộ lọc AirClean chủ động

h Dải cách nhiệt cho nhiệt

Phân tách các vùng tối luyện

i Cửa kính làm bằng chất liệu chống tia UV  
Kính an toàn

j Trình bày sản 3D

\* Bộ SommelierSet bao gồm:

Một giá đựng ly, một giá để chai và bốn  
nắp đậy cho  
Thanh kéo ra.

một công cụ hỗ trợ mở cửa (Push2open)

b Thanh đèn (có sẵn ở  
cả hai vùng ủ rượu)

c Lưới gỗ có dải nhôm  
(FlexiFrames có bảng ghi chú)

giá đỡ ly thủy tinh\*

giá để chai e\* (ConvinoBox)

## Mô tả thiết bị

Sử dụng dụng cụ hỗ trợ mở cửa đúng cách

Hệ thống Push2open trên tủ rượu của bạn giúp bạn mở tủ dễ dàng hơn

Cửa thiết bị. Cửa tủ rượu của bạn có cảm biến áp suất.

Hệ thống đẩy để mở bị vô hiệu hóa theo mặc định. Cái này  
Chức năng phải được kiểm tra sau khi cài đặt trong  
Đầu tiên là nhấn vào Niche  
nút Bật/Tắt (xem chương "Bật và tắt  
tủ đựng rượu").

Mở cửa thiết bị

### Rủi ro thiệt hại do

sử dụng dụng cụ hỗ trợ mở cửa không đúng cách.

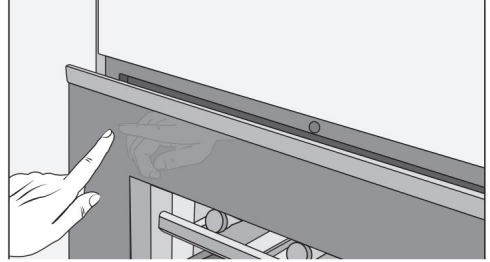
Chặn cửa thiết bị  
trong khi mở hoặc đẩy hoặc giữ

Hỗ trợ mở cửa trong  
Việc đóng cửa có thể làm hỏng bộ phận hỗ trợ mở cửa.

Không can thiệp vào  
Thiết bị hỗ trợ mở cửa.

Để trả lại thiết bị hỗ trợ mở cửa về vị trí ban đầu, hãy kéo

cắm điện và cắm nó vào  
sau 5 giây.



Nhấn nhẹ vào nút trên  
khu vực bên trái của cửa thiết bị và  
sau đó thả ra. Các  
Cửa thiết bị mở tự động  
khoảng cách rộng.

Sau đó kéo cửa thiết bị mở rộng.

Bảo vệ chống lại việc mở vô ý:  
Nếu bạn không mở cửa thiết bị, cửa thiết  
bị sẽ đóng lại sau khoảng  
Tự động 3 giây.

Đóng cửa thiết bị

Đẩy cửa thiết bị đóng lại.

Xin lưu ý rằng việc xử lý nam châm ngay trước  
Cửa thiết bị của tủ rượu đến một  
mở cửa không chủ ý  
cửa thiết bị. Tác dụng phụ này là do cơ chế  
đóng cửa tủ đựng rượu.

## Phụ kiện

---

### Phụ kiện đi kèm

Bút chì phần

Sử dụng bút chì đi kèm để ghi chú các dải từ trên vi gổ. Thông qua

Nhãn của các dải từ được bảo quản

Bạn sẽ có được cái nhìn tổng quan về các loại rượu được lưu trữ.

### Phụ kiện tùy chọn

Phù hợp với tủ rượu là

phụ kiện hữu ích trong phạm vi Miele

và các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc đều có sẵn.

#### Allzweck-Microfastertuch

Vải sợi nhỏ giúp loại bỏ dấu vân tay và bụi

bẩn nhẹ trên mặt trước bằng thép không gỉ, tấm ốp thiết bị, cửa sổ, đồ nội thất, cửa sổ ô tô, v.v.

#### Bộ MicroCloth

Bộ MicroCloth bao gồm một

phổ quát, một ly và một

vải bóng.

Các loại vải đặc biệt chống rách và

bền bỉ. Nhờ có sợi siêu nhỏ nên khăn có hiệu suất làm sạch cao.

#### Bộ lọc AirClean chủ động

Bộ lọc Active AirClean đảm bảo

trao đổi không khí tối ưu và do đó cho

chất lượng không khí cao trong tủ rượu.

#### Thiết bị WLAN (Miele@Home)

Với thanh WLAN, tủ rượu của bạn có khả năng

giao tiếp, do đó

Dữ liệu thiết bị có thể được truy cập bất cứ lúc nào có thể.

Bạn có thể mua phụ kiện

Đặt hàng từ cửa hàng trực tuyến Miele. Bạn cũng có thể nhận được những sản phẩm này thông qua

Dịch vụ khách hàng của Miele (xem phần cuối của bài viết này)

Hướng dẫn sử dụng) và tại

Đại lý chuyên bán đồ Miele.



## Bật và tắt tủ đựng rượu

### Trước khi sử dụng lần đầu

Loại bỏ vật liệu đóng gói

Tháo bỏ toàn bộ bao bì

Vật liệu che phủ từ bên trong

không gian.

### Vệ sinh tủ đựng rượu

Xin lưu ý các hướng dẫn có liên quan trong chương "Vệ sinh và chăm sóc".

Làm sạch bên trong tủ và các phụ kiện.

### Vận hành tủ rượu

Để vận hành tủ đựng rượu này, bạn chỉ cần chạm ngón tay vào các nút cảm biến.

Mỗi lần chạm sẽ được xác nhận bằng một âm phím.

Âm điệu chính này có thể

Tắt chúng đi (xem chương "Khác

Thực hiện cài đặt", phần

"Tín hiệu âm thanh ").

### Bật tủ rượu

Ngay sau khi tủ rượu được kết nối điện, sau một thời gian ngắn

Biểu tượng kết nối nguồn xuất hiện trên màn hình.



Chạm vào nút Bật/Tắt.

Biểu tượng kết nối nguồn điện tắt, và tủ rượu bắt đầu nguội dần.

Vùng ủ rượu vang được chọn là nền màu vàng tươi và trong màn hình nhiệt độ của vùng ủ rượu đã chọn sẽ xuất hiện.

Khi lần đầu tiên bật,

Các nút cảm biến cho vùng ủ rượu vang và biểu tượng báo động cho đến khi đạt được nhiệt độ cài đặt là.

Ngay khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, nút cảm biến của vùng ủ rượu sẽ sáng liên tục và

biểu tượng báo động tắt.

Đèn bên trong sẽ sáng khi cửa thiết bị mở.

## Bật và tắt tủ đựng rượu

---

### Thực hiện cài đặt

Đối với mỗi vùng ủ rượu  
Bạn có thể thực hiện các thiết lập riêng lẻ.

Để thực hiện việc này, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến  
khu vực ủ rượu, nơi bạn có thể  
muốn thực hiện cài đặt.

Phím cảm biến được chọn có nền màu vàng sáng.

Bây giờ bạn có thể

- cài đặt nhiệt độ,
- bật chức năng DynaCool.

Mẹo: Để biết thêm thông tin, hãy xem  
trong các chương tương ứng.

Nếu sau đó chọn một vùng ủ rượu khác,

các thiết lập của vùng ủ rượu đã chọn  
trước đó sẽ được giữ nguyên.

### Tắt tủ rượu



Chạm vào nút Bật/Tắt.

Nếu không thể thực hiện được điều này,  
khóa sẽ được bật.

Các nút cảm biến dành cho hai vùng ủ rượu vang  
nằm trên bảng điều khiển.

Màn hình hiển thị nhiệt độ biến mất và biểu tượng  
kết nối nguồn  
xuất hiện.

Đèn bên trong tắt và  
Chế độ làm mát đã tắt.

## Bật và tắt tủ đựng rượu

---

Trong trường hợp vắng mặt lâu hơn

Nếu bạn không sử dụng tủ rượu trong một thời gian dài thì:

Tắt thiết bị xử lý rượu vang.

Rút phích cắm của thiết bị hoặc

Tắt cầu chì trong hệ thống lắp đặt trong nhà.

Vệ sinh tủ đựng rượu.

Để tủ bảo quản rượu mở để đảm bảo thông gió đầy đủ và ngăn mùi hôi tích tụ.

Nếu tủ rượu bị tắt nhưng không được vệ sinh trong thời gian dài vắng nhà, sẽ có nguy cơ nấm mốc phát triển khi tủ đóng lại.

Hãy nhớ vệ sinh tủ đựng rượu.

## Thực hiện các thiết lập tiếp theo

Một số cài đặt trên tủ rượu chỉ có thể thực hiện được ở chế độ cài đặt.

Khi bạn đang ở chế độ cài đặt, bảo động cửa sẽ tự động bị tắt.

## Khóa

Với khóa bạn có thể Bảo vệ tủ rượu của bạn khỏi:

- tắt máy không chủ ý,
- điều chỉnh nhiệt độ không mong muốn,
- lựa chọn không mong muốn của DynaCool,
- vô tình bật đèn chiếu sáng.

Bật/tắt khóa



Chạm vào nút cài đặt.

Tất cả có thể lựa chọn

Biểu tượng, biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào nút OK để lưu để xác nhận lựa chọn.

Số cuối cùng được chọn sẽ nhấp nháy trên màn hình. Cài đặt, biểu tượng sáng lên.



Chạm vào nút hoặc để bây giờ bạn có thể thiết lập xem Khóa bật hoặc tắt phải là:

0: Khóa đã tắt 1: Khóa đã bật.



Chạm vào nút OK để lưu để xác nhận lựa chọn.

Cài đặt đã chọn sẽ được áp dụng và biểu tượng sẽ nhấp nháy.



Chạm vào nút cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

Nếu không thì các thiết bị điện tử sẽ rời đi sau khoảng 1 phút tự động Chế độ cài đặt.

Khi khóa được bật, sẽ sáng trên màn hình.

## Thực hiện các thiết lập tiếp theo

Tín hiệu âm thanh Tắt rườy

có tín hiệu âm thanh như âm thanh chìa khóa và âm thanh cảnh báo cho báo động cửa và nhiệt độ.

Bạn có thể bật hoặc tắt âm thanh cảnh báo của chìa khóa và chuông cửa; không thể tắt báo động nhiệt độ.

Bạn có thể chọn giữa 4 tùy chọn cài đặt. Tùy chọn 3 được thiết lập tại nhà máy, tức là bật âm báo chìa khóa và báo động cửa.

Bật/tắt tín hiệu âm thanh



Chạm vào nút cài đặt.

Tất cả các ký hiệu có thể lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình và ký hiệu sẽ nhấp nháy.



Chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ ( hoặc ) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy trên màn hình.



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt được chọn cuối cùng sẽ nhấp nháy trên màn hình và biểu tượng sáng lên.



Bây giờ bạn có thể chọn bằng cách chạm vào các nút hoặc : 0: Tắt tiếng chìa khóa, tắt báo động cửa 1: Tắt tiếng chìa khóa, bật báo động cửa (sau 4 phút)

2: Tắt tiếng chìa khóa, bật báo động cửa (sau 2 phút)

3: Âm thanh chìa khóa, báo động cửa bật (sau 2 phút).



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt đã chọn được áp dụng và biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào nút cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

Nếu không, thiết bị điện tử sẽ tự động thoát khỏi chế độ cài đặt sau khoảng 1 phút.

## Thực hiện các thiết lập tiếp theo

### Độ sáng màn hình

Bạn có thể điều chỉnh độ sáng của màn hình theo điều kiện ánh sáng của phòng.

Độ sáng của màn hình có thể được điều chỉnh theo các bước từ 1 đến 3.

Cài đặt gốc là 3 (độ sáng tối đa).

Thay đổi độ sáng của màn hình



Chạm vào nút cài đặt.

Tất cả các ký hiệu có thể lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình và ký hiệu sẽ nhấp nháy.



Chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ ( hoặc ) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy trên màn hình.



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt được chọn cuối cùng sẽ nhấp nháy trên màn hình và biểu tượng sáng lên.



Chạm vào nút hoặc để

Bây giờ bạn có thể thay đổi độ sáng của màn hình:

1: độ sáng tối thiểu 2:

độ sáng trung bình 3: độ sáng

tối đa.



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt đã chọn sẽ được áp dụng và biểu tượng sẽ nhấp nháy.



Chạm vào nút cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

Nếu không, thiết bị điện tử sẽ tự động thoát khỏi chế độ cài đặt sau khoảng 1 phút.

## Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

Rượu vang phát triển tùy thuộc vào luôn phụ thuộc vào điều kiện môi trường xung quanh. Vì vậy cả nhiệt độ cũng như chất lượng không khí là rất quan trọng đối với độ bền của rượu.

Với sự liên tục và tập trung vào rượu vang Nhiệt độ được điều chỉnh, độ ẩm tăng lên và môi trường không có mùi chiếm ưu thế trong điều này

Tủ đựng rượu cung cấp điều kiện bảo quản tối ưu cho rượu của bạn.

Ngoài ra, tủ rượu đảm bảo (không giống như tủ lạnh) a môi trường rung động thấp, do đó Quá trình trưởng thành của rượu không bị xáo trộn trở thành.

### Nhiệt độ

Rượu có thể được lưu trữ ở nhiệt độ Bảo quản ở nhiệt độ từ 6 đến 18 °C. Nếu bạn Bảo quản rượu vang đỏ và trắng cùng nhau muốn, chọn nhiệt độ từ 12 đến 14 °C. Đây là dành cho

Phù hợp với rượu vang trắng và đỏ. Rượu vang đỏ sau đó nên được lưu trữ trong ít nhất 2 giờ

loại bỏ trước khi uống và mở ra để rượu có thể tiếp xúc với oxy và phát triển hương thơm.

Nhiệt độ lưu trữ quá cao (trên 22 °C) cho phép rượu vang trưởng thành quá nhanh, vì vậy khiến hương thơm không thể phát triển thêm được nữa. Tuy nhiên, nếu nhiệt độ bảo quản quá thấp (dưới 5 °C), rượu không thể đạt được độ trưởng thành tối ưu.

Khi ấm, rượu sẽ nở ra, khi Lạnh làm nó co lại - nhiệt độ dao động có nghĩa là căng thẳng cho rượu, quá trình trưởng thành do đó bị gián đoạn. Vì vậy, điều đó rất quan trọng để đảm bảo duy trì nhiệt độ gần như không dao động.

rượu vang đa dạng	khuyến khích Nhiệt độ uống*
Nhẹ, có mùi trái cây Rượu vang đỏ:	+14 °C đến +16 °C
Nghiêm trọng Rượu vang đỏ:	+18 °C
Rượu vang hồng:	+8 °C đến +10 °C
Rượu vang trắng thơm ngon:	+8 °C đến +12 °C
Rượu vang trắng nặng hoặc ngọt là:	+12 °C đến +14 °C
Sâm panh, Rượu vang sủi bọt, Prosecco:	+6 °C đến +10 °C

\* Bảo quản rượu ở nhiệt độ 1 đến 2 °C mát hơn so với khuyến nghị tương ứng Nhiệt độ uống, như nó là Đổ vào ly khi còn ấm.

Mẹo: Rượu vang đỏ đậm nên Để mở trong 2 - 3 giờ để chúng hấp thụ oxy và giải phóng hương thơm

Có thể.

## Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

---

Thiết bị an toàn ở mức thấp

Nhiệt độ môi trường xung quanh

Để bảo vệ rượu khỏi nhiệt độ thấp, bộ điều chỉnh nhiệt độ an toàn đảm bảo nhiệt độ trong tủ rượu không thể giảm xuống quá thấp. Nếu nhiệt độ môi trường thấp hơn,

Một hệ thống sưởi ấm tự động bật trong tủ rượu và duy trì nhiệt độ bên trong không đổi. Nếu nhiệt độ môi trường tiếp tục giảm,

Tủ rượu cuối cùng cũng tự động tắt.

Tám cách nhiệt cho nhiệt

sự tách biệt

Tủ rượu có một cố định

Tám cách nhiệt chia không gian bên trong thành chia thành hai vùng có nhiệt độ khác nhau. Điều này có nghĩa là bạn có thể thưởng thức nhiều loại rượu vang khác nhau cùng một lúc, ví dụ:

B. Bảo quản rượu vang đỏ và rượu sâm panh.

Đặt nhiệt độ

Nhiệt độ trong các vùng ủ rượu có thể được thiết lập độc lập với nhau.

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến của

Khu vực ủ rượu vang mà bạn có thể muốn thay đổi nhiệt độ, có nền màu vàng tươi.

Nhiệt độ hiện tại của vùng ủ rượu đã chọn sẽ hiển thị trên màn hình.

Cài đặt nhiệt độ bằng hai nút bên dưới màn hình.

Nhấn vào nút



- Nhiệt độ giảm xuống



- Nhiệt độ tăng cao.



Chạm vào nút OK để lưu để xác nhận lựa chọn hoặc

đợi khoảng 5 giây sau lần nhấn phím cuối cùng.

Trong quá trình cài đặt nhiệt độ, giá trị nhiệt độ sẽ nhấp nháy được hiển thị.



## Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

Bạn có thể thực hiện những thay đổi sau trong Quan sát màn hình khi nhấn phím:

- Chạm lần 1: Giá trị nhiệt độ cài đặt cuối cùng sẽ hiển thị nhấp nháy.
- Mỗi lần bạn chạm: Giá trị nhiệt độ thay đổi trong Tăng dần 1 °C.
- Giữ ngón tay trên nút: Giá trị nhiệt độ thay đổi đang diễn ra.  
  
Sau khi đạt đến mức cao nhất hoặc giá trị nhiệt độ thấp nhất âm thanh một âm điệu chính (nếu âm điệu chính được bật).

Khoảng 5 giây sau lần cuối cùng Chỉ cần chạm vào một nút, màn hình hiển thị nhiệt độ sẽ tự động điều chỉnh theo nhiệt độ thực tế. Giá trị nhiệt độ hiện tại trong Khu vực ủ rượu vang chiếm ưu thế, được chuyển đổi.

Nếu bạn đã điều chỉnh nhiệt độ, sẽ mất một thời gian cho đến khi nhiệt độ mong muốn được thiết lập có.

Hiển thị nhiệt độ luôn hiển thị nhiệt độ thực tế.

Các giá trị cài đặt có thể có cho nhiệt độ

Nhiệt độ ở cả hai vùng ủ rượu có thể được điều chỉnh từ 5 đến 20 °C.

Nhiệt độ phòng cao (trên 32 °C) có thể dẫn đến rằng nhiệt độ ở mức thấp hơn diện tích ủ rượu tăng nhẹ để nhiệt độ

xấp xỉ Cao hơn 2 °C so với nhiệt độ cài đặt nhiệt độ.

Lưu trữ rượu vang hơi không được tiếp xúc với nhiệt độ lưu trữ cao, tốt nhất là không phải trên sàn trình bày 3D, nhưng trên một trong những thanh gỗ ở phía trên.

Hiển thị nhiệt độ

Màn hình hiển thị nhiệt độ

Trong quá trình hoạt động bình thường, nhiệt độ thực tế ở vùng nhiệt độ tương ứng sẽ được hiển thị.

Nếu nhiệt độ trong một vùng không phải là Trong phạm vi hiển thị nhiệt độ có thể, chỉ có các vạch nhấp nháy trên màn hình.

Tùy thuộc vào nhiệt độ môi trường xung quanh và Cài đặt có thể mất vài giờ

lấy cho đến khi đạt được nhiệt độ mong muốn đã đạt được và hiển thị vĩnh viễn.

## Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

### Chất lượng không khí và độ ẩm

Trong tủ lạnh thông thường

độ ẩm quá thấp đối với rượu vang và do đó cần phải có tủ lạnh

**Không thích hợp để lưu trữ rượu vang. Một**

Độ ẩm cao rất quan trọng đối với việc lưu trữ rượu vang, do đó

Nút bần giữ ẩm từ bên ngoài

trở thành. Ở độ ẩm thấp

nút chai khô từ bên ngoài

và chai không còn có thể được niêm phong nữa

đóng. Vì lý do này, chai rượu cũng phải được cất

giữ nằm xuống

để rượu có thể phá vỡ nút chai

giữ ẩm bên trong. Nếu không khí lọt vào trong

chai, bất kỳ loại rượu nào cũng sẽ bị hỏng!

**Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm tăng thêm.**

Độ ẩm tăng lên và

ngưng tụ ở bên trong. Sự ngưng tụ có thể gây

hư hỏng cho tủ đựng rượu, chẳng hạn như: B. Ẩn

mòn.

Không làm ẩm thêm

khí hậu trong tủ rượu của

ví dụ. Ví dụ, đặt một bát nước.

Sử dụng

DynaCool (độ ẩm không đổi)

Với DynaCool người thân

Độ ẩm trong toàn bộ tủ rượu. Đồng thời, độ

ẩm và nhiệt độ được phân bổ đều để tất cả

các loại rượu vang của bạn

được bảo quản trong điều kiện tốt như nhau.

Điều này tạo ra một sự vĩnh viễn

**Khí hậu được tạo ra giống như của một**

**hầm rượu.**

Bật DynaCool

Nếu bạn sử dụng tủ đựng rượu để lưu trữ rượu lâu dài

nó được khuyến khích để

về cơ bản là chức năng DynaCool

để nó bật.



Chạm vào nút để bật/tắt

Tắt chức năng DynaCool,

để chúng có nền màu vàng tươi

là.

Ngay cả khi bạn không bật DynaCool, tủ rượu vẫn tự động bật bật

ngay khi chế độ làm mát được bật.

Điều này đảm bảo rằng

duy trì khí hậu tối ưu cho rượu vang của bạn còn lại.

Khi cửa thiết bị mở,

Quạt sẽ tự động tắt tạm thời!

## Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

---

### Tắt DynaCool

Vì mức tiêu thụ năng lượng tăng nhẹ khi DynaCool được bật và tủ rượu cũng hơi ồn hơn một chút, bạn có thể sử dụng tủ cố định. Tắt DynaCool tạm thời.



Chạm vào nút để bật/tắt  
Tắt chức năng DynaCool,  
để chúng không còn màu vàng tươi nữa  
được gửi đi.

Trao đổi không khí thông qua Active AirClean  
Lọc

Bộ lọc Active AirClean đảm bảo  
trao đổi không khí tối ưu và do đó cho  
chất lượng không khí cao.

Bộ lọc Active AirClean  
đưa không khí trong lành từ bên ngoài vào tủ đựng rượu.  
Sau đó điều này được thực hiện bởi

Quạt (chức năng DynaCool) phân bổ đều khắp bên  
trong.

Việc lọc không khí bên ngoài thông qua  
Bộ lọc Active AirClean đảm bảo rằng  
chỉ có không khí không bụi và không mùi vào  
tủ đựng rượu.

Bằng cách này, rượu của bạn cũng được bảo vệ khỏi

Được bảo vệ khỏi khả năng truyền mùi, vì  
mùi có thể  
được chuyển vào rượu qua nút bản.

Bộ lọc Active AirClean nên được thay thế  
thường xuyên,

Màn hình sẽ nhắc nhở bạn (xem "Bộ lọc  
AirClean chủ động").

# Nhiệt độ và báo động cửa

---

Tủ rượu được trang bị hệ thống cảnh báo để ngăn nhiệt độ tăng cao mà không được chú ý hoặc

có thể rơi ra và do đó rượu có thể gây hại.



Chạm vào nút để tắt báo động nhiệt độ.

## Báo động nhiệt độ

Nếu nhiệt độ tăng hoặc giảm trong một của vùng điều chỉnh nhiệt độ rượu theo một giá trị nhất định, màn hình sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển. Nút cảm biến của vùng nhiệt độ rượu bị ảnh hưởng, đồng thời màn hình nhấp nháy biểu tượng báo động . Ngoài ra, một âm thanh cảnh báo.

Tín hiệu âm thanh và quang học xảy ra ví dụ: B.,

- khi bạn bật tủ đựng rượu, với điều kiện nhiệt độ ở mức Vùng nhiệt độ lệch quá nhiều so với nhiệt độ cài đặt,
- nếu quá nhiều chai rượu được lấy ra khi phân loại lại hoặc lấy chúng ra không khí ẩm áp trong phòng chảy vào,
- nếu bạn đang lưu trữ một số lượng lớn chai rượu vang,
- sau khi mất điện,
- nếu tủ đựng rượu bị lỗi.

Khi tình trạng báo động đã kết thúc, âm báo dừng lại và biểu tượng báo động biến mất. Nút cảm biến vùng ủ rượu vang tương ứng lại sáng liên tục.

Tắt báo động nhiệt độ sớm

Nếu âm báo cảnh báo làm phiền bạn, bạn có thể Bật tắt nó sớm.

Âm thanh cảnh báo dừng lại.

Khu vực ủ rượu tương ứng trong bảng điều khiển và biểu tượng báo động tiếp tục nhấp nháy cho đến khi tình trạng báo động được giải quyết.

## Nhiệt độ và báo động cửa

### Báo động cửa

Nếu cửa thiết bị mở trong thời gian hơn khoảng

Nếu cửa mở trong hai phút, một

Âm thanh cảnh báo. Các

Các nút cảm biến cho vùng ủ rượu vang.

Biểu tượng báo động sáng lên trên màn hình.

Ngay khi cửa thiết bị được đóng lại, âm thanh cảnh báo dừng lại. Các nút cảm biến

của vùng điều chỉnh nhiệt độ rượu vang và

Biểu tượng báo động tắt.

Nếu không có âm thanh cảnh báo nào vang lên mặc dù báo động cửa, âm thanh báo động đã đã tắt trong chế độ cài đặt (xem chương "Cài đặt bổ sung tạo", phần "Tín hiệu âm thanh").

Tắt báo động cửa sớm

Nếu âm báo cảnh báo làm phiền bạn, bạn có thể

Bạn tắt nó sớm.



Chạm vào nút để tắt báo động cửa.

Âm thanh cảnh báo dừng lại.

Các nút cảm biến của vùng điều chỉnh nhiệt độ rượu vang nhấp nháy và biểu tượng báo động tiếp tục sáng cho đến khi cửa thiết bị được đóng lại.

## Đèn trình bày

Nếu bạn muốn trưng bày những chai rượu vang của mình ngay cả khi cửa tủ lạnh đã đóng. Bạn có thể cài đặt đèn bên trong để bật ngay cả khi cửa thiết bị đóng.

còn lại.

Mỗi khu vực ủ rượu vang được trang bị một dải đèn riêng của nó, để tủ rượu có thể được chiếu sáng tối ưu được chiếu sáng.

Bằng cách sử dụng đèn LED trong Dải đèn có thể ngăn ngừa bất kỳ sự suy giảm nào của rượu do nhiệt độ cao hoặc tia UV trở nên.

### Bật và tắt đèn thuyết trình



Chạm vào nút để bật và tắt thiết bị.

Tắt đèn trình bày, vì vậy có nền màu vàng tươi.

Hệ thống chiếu sáng bên trong hiện cũng bật khi cửa thiết bị đóng.

Để tắt đèn trình bày một lần nữa,

Chạm vào nút để bật và tắt thiết bị.

Tắt đèn trình bày, vì vậy rằng chúng không còn màu vàng tươi nữa được gửi đi.

Đèn bên trong sẽ tắt khi cửa thiết bị đóng lại.

Điều chỉnh độ sáng của đèn trình bày

Độ sáng của đèn trình bày có thể được thay đổi.



Chạm vào nút để bật và tắt thiết bị.

Tắt đèn trình bày, vì vậy có nền màu vàng tươi.

Chạm vào Nút cảm biến cho đèn trình bày (khoảng 4 giây) cho đến khi nhấp nháy trên màn hình (sau 2 giây).

Điều chỉnh độ sáng bằng cách sử dụng Các nút để cài đặt nhiệt độ ( và ).

Để làm điều này, hãy giữ các phím đã được nhấn. Sự nguy trang xảy ra trực tiếp và liên tục. Kết quả của việc điều chỉnh không có trong hiển thị có thể nhìn thấy.

Chạm vào nút gây ra



- Ánh sáng trở nên tối hơn



- Ánh sáng trở nên sáng hơn.



Chạm vào nút OK để xác nhận cài đặt đã chọn.

Độ sáng đã cài đặt sẽ được lưu lại. Nhiệt độ lại xuất hiện trên màn hình.

Ngay khi cửa thiết bị đóng lại, đèn báo sẽ sáng ở độ sáng đã cài đặt. Ngay khi cửa thiết bị được mở, đèn bên trong sẽ sáng trở lại.

Thiết lập thời gian chiếu sáng của đèn trình bày

Thời gian chiếu sáng của đèn trình bày được thiết lập là 30 phút khi giao hàng.

Bạn có thể cài đặt thời lượng chiếu sáng là 30, 60, 90 phút cho đến 00 (vô hạn). Đèn trình chiếu sau đó sẽ chiếu sáng ở độ sáng bạn đã chọn.

Mở cửa thiết bị.



Chạm vào nút để bật và tắt đèn thuyết trình để đèn được tô sáng màu vàng tươi.

Chạm vào

Nút cảm biến để bật đèn báo hiệu (khoảng 2 giây) cho đến khi đèn nhấp nháy trên màn hình.

Cài đặt thời lượng chiếu sáng bằng các nút cài đặt nhiệt độ ( và ).

Thời gian (tính bằng phút) được hiển thị nhấp nháy.

## Đèn trình bày

---

Nhấn vào nút



- Thời gian chiếu sáng giảm 30 phút



- Thời gian chiếu sáng tăng thêm 30 phút.



Chạm vào nút OK để xác nhận cài đặt đã chọn.

Thời lượng chiếu sáng được thiết lập là đã lưu. Nhiệt độ lại xuất hiện trên màn hình.

Thời gian chiếu sáng được thiết lập bắt đầu sau khi mở và đóng cửa thiết bị nhiều lần.

### Nguy cơ gây thương tích từ đèn LED.

Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2. Nếu nắp bị lỗi, mắt

bị thương.

Nếu nắp đèn bị lỗi, không được nhìn trực tiếp vào đèn bằng dụng cụ quang học (kính lúp hoặc thiết bị tương tự) ở khoảng cách gần. vào ánh sáng.



## Lưu trữ chai rượu

Rung động và chuyển động có tác dụng ảnh hưởng tiêu cực đến quá trình trưởng thành của rượu, mà lần lượt có thể ảnh hưởng đến hương vị của rượu.

Để đảm bảo rằng các chai rượu còn lại được cất giữ một cách yên tĩnh ngay cả khi chúng được lấy ra. Để đảm bảo an toàn cho chai rượu, các loại rượu vang tương tự nếu có thể nằm cạnh nhau trên cùng một vỉ gỗ. Ngoài ra, bạn nên tránh để chai rượu trên vỉ gỗ

để xếp chồng.

Lý tưởng nhất là rượu vang luôn được bảo quản ở trạng thái nằm được lưu trữ sao cho nút bần tự nhiên được giữ ẩm từ bên trong và không có không khí nào có thể vào được trong chai có thể.

Mẹo: Bạn cũng nên Chai rượu vang có nút bần tự nhiên giúp tăng độ ẩm trong tủ rượu (xem chương "Nhiệt độ tối ưu và chất lượng không khí", phần "DynaCool (độ ẩm không đổi) sử dụng").

### Nguy cơ chấn thương do ngã

chai rượu rơi.

Đôi khi, chai rượu có thể bị kẹt vào giá gỗ phía trên và rơi ra khỏi tủ rượu khi giá gỗ được kéo ra.

Luôn kéo thanh gỗ ra một cách chậm rãi và cẩn thận.

### Nguy cơ hư hỏng và thương tích do vỡ

Bồ phiêu.

Các thanh gỗ nhô ra và chai rượu có thể gây hư hỏng trên cửa kính nếu nó ở trong trạng thái này đã đóng.

Hãy đảm bảo rằng vỉ gỗ và chai rượu không nhô ra ngoài!

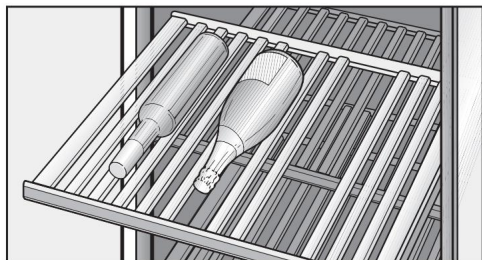
Không che các khe thông gió trên tường phía sau

-

Điều này rất quan trọng đối với hiệu suất làm mát!

# Lưu trữ chai rượu

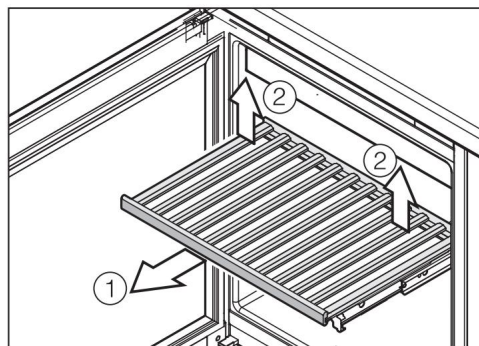
## Lưới gỗ



Các ngăn kéo được dẫn hướng trên thanh kéo ra, Lưới gỗ có thể kéo ra xa, vì vậy mà bạn có thể dễ dàng chèn và loại bỏ một lần nữa với.

## Di chuyển lưới gỗ

Bạn có thể tháo và lắp lại vị gỗ tùy ý.

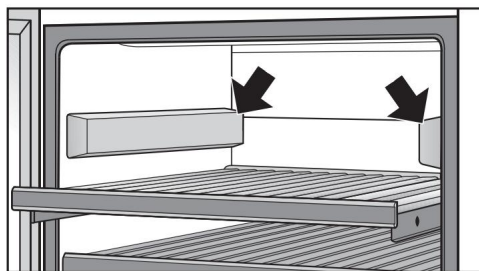


Kéo kệ gỗ về phía trước cho đến khi nó dừng lại

Tháo chốt gỗ ở phía sau, bằng cách tháo bỏ tấm lưới gỗ ở phía sau bên phải và nâng sang trái

Tháo bỏ vị gỗ sau

dâng trước.

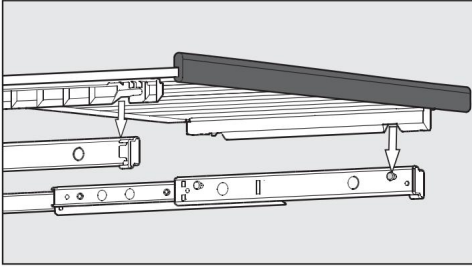


Nếu bạn cần thêm không gian, hãy che các thanh ray ngăn kéo phía trên ở cả hai bên bằng các tấm phủ đi kèm. Mặt dày hơn của

Mặt bìa hướng về phía trước.

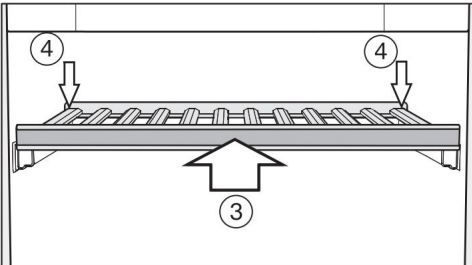
Các nắp đậy được giữ cố định bằng lực từ.

## Lưu trữ chai rượu



Để lắp lại, hãy đặt vít gỗ lên thanh ray kéo dài.  
Các hốc trên lưới gỗ vừa khít với bu lông giữ.

Dải từ hướng về phía trước.



Đẩy thanh gỗ lên đến

Dừng lại ở tủ rượu . Đẩy giá gỗ về phía sau

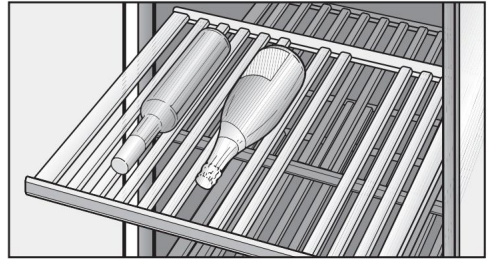
hết cỡ sao cho giá gỗ khớp vào đúng vị trí ở phía trước.

Nhấn giá gỗ xuống phía sau sao cho khớp vào đúng vị trí .

Điều chỉnh giá gỗ Các thanh

riêng lẻ trên giá gỗ có thể được điều chỉnh riêng và phù hợp với kích thước chai tương ứng.

Điều này cho phép mỗi chai được lưu trữ ở vị trí an toàn.



Di chuyển hoặc tháo từng thanh trên vì gỗ chỉ bằng cách nhấc chúng lên.

Điều này có nghĩa là giá gỗ có thể được điều chỉnh lý tưởng theo kích thước chai rượu của bạn.

# Lưu trữ chai rượu

## Nhãn vi gỗ

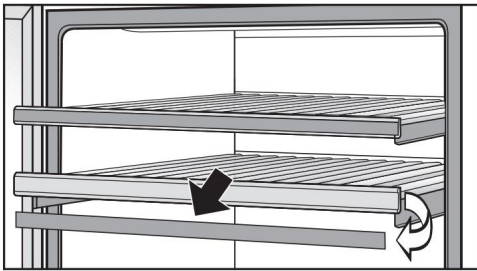
Để cung cấp cho bạn một cái nhìn tổng quan tốt về rượu vang được lưu trữ, bạn có thể sử dụng sơn mài bảng đen phủ

Dán nhãn các dải nam châm trên vi gỗ.

Để thực hiện việc này, hãy sử dụng

**Bút chì phần.** Bạn có thể sử dụng dải từ trực tiếp hoặc sử dụng chúng cho mục đích này

Tháo bỏ vi gỗ:



Giữ dải từ ở

Các trang và lấy chúng sau

ở phía trước. Các dải từ được giữ chặt vào vi gỗ bằng nam châm.

Loại bỏ chữ viết không mong muốn bằng khăn ẩm từ

dải từ.

Nguy cơ hư hỏng do sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Bằng cách làm sạch các dải từ tính bằng chất tẩy rửa,

lớp sơn phủ bảng đen của họ

bị hư hỏng.

Chỉ cần rửa sạch dải từ bằng nước sạch.

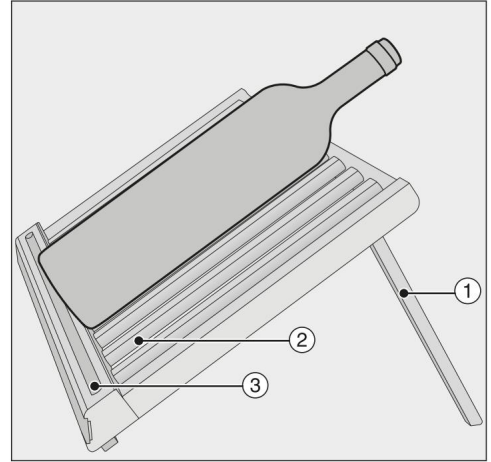
Dán nhãn dải từ bằng

bút phần được cung cấp và gắn nó trở lại mặt trước của vi gỗ.

## Thiết lập trình bày sàn 3D

Đặt máy thuyết trình sàn 3D

**Mục đích trình bày trong khu vực sàn của tủ rượu:**



Điều chỉnh thanh ray phía sau của Người thuyết trình trên sàn 3D.

Di chuyển hoặc xóa cá nhân

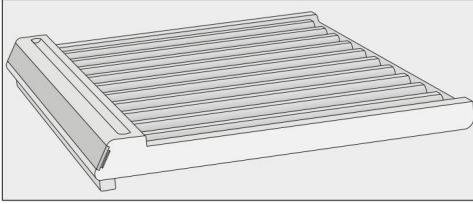
Thanh trên vi gỗ chỉ cần loại bỏ chúng về phía trước.

Đây là cách bạn có thể điều chỉnh trình bày sàn 3D theo kích thước của bạn chai rượu.

Đặt chai rượu cẩn thận trên sàn trình bày 3D.

**Mẹo:** Bạn có thể sử dụng bút phần của mình trong

Cắt máy thuyết trình sàn 3D vào ngăn chứa đồ để không bị thất lạc.



Nếu bạn có trình bày sàn 3D  
không nhằm mục đích trình bày

hoặc nếu bạn muốn sử dụng tối đa sức chứa của  
tủ rượu, chỉ cần gấp các thanh chắn phía sau  
vào trong.

Đặt phần đã gấp

Người thuyết trình 3D trên sàn nhà  
của tủ rượu và slide

cẩn thận lùi lại cho đến khi  
nó chạm vào mặt sau của thiết bị.

Nếu bây giờ bạn đặt chai rượu của bạn trên  
người thuyết trình sàn 3D, hãy đảm bảo rằng  
bạn  
cũng cẩn thận đẩy nó trở lại xa nhất có thể.

## Nguy cơ hư hỏng và thương tích!

Các thanh gỗ nhô ra và chai rượu có thể gây hư  
hỏng

trên cửa kính nếu nó ở trong  
trạng thái này đã đóng.

Hãy đảm bảo rằng vì gỗ và chai rượu không  
nhô ra ngoài!

Về cơ bản, chỉ có chai rượu vang có

Chiều cao chai tối đa 300 mm  
được lưu trữ.

Bạn có muốn lưu trữ chai rượu vang không?  
vượt quá chiều cao của chai này, hãy cất giữ  
những chai rượu vang  
trên một trong những thanh gỗ còn lại.

# Lưu trữ chai rượu

## Công suất tối đa

### Nguy cơ hư hỏng!

Mỗi vỉ gỗ riêng lẻ có thể chịu được tải trọng

tối đa 25 kg!

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng

Xếp chồng chai rượu lên nhau

Đặt trên vỉ gỗ

phải tránh!

Một ngoại lệ là máy thuyết trình sàn 3D gấp

trong

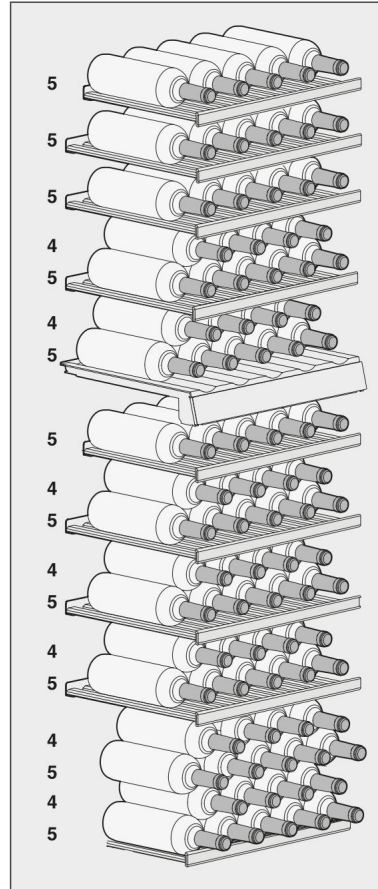
Diện tích sàn mà bạn có thể dễ dàng xếp chồng

các chai rượu vang.

## Không có bộ sommelier

- có gấp lại

Người thuyết trình sàn 3D



Tổng cộng có thể lưu trữ 83 chai

(0,75 l; hình dạng chai: chai

Bordeaux) trong tủ đựng rượu

33 chai trong

khu vực phía trên và 50 chai ở khu vực

phía dưới.

Số lượng 83 chai chỉ có thể

thông qua việc sử dụng tất cả các lưới gỗ và

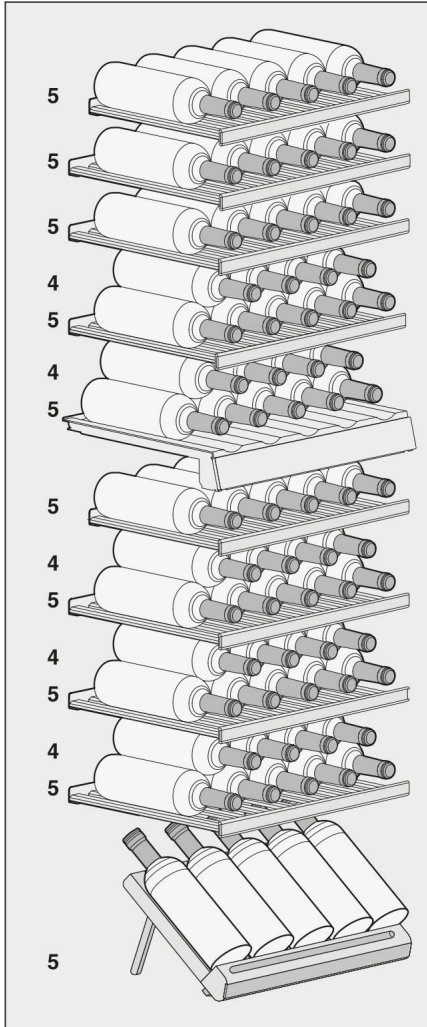
có thể thực hiện được khi gập máy thuyết trình

sàn 3D.

# Lưu trữ chai rượu

- với nâng lên

Người thuyết trình sàn 3D



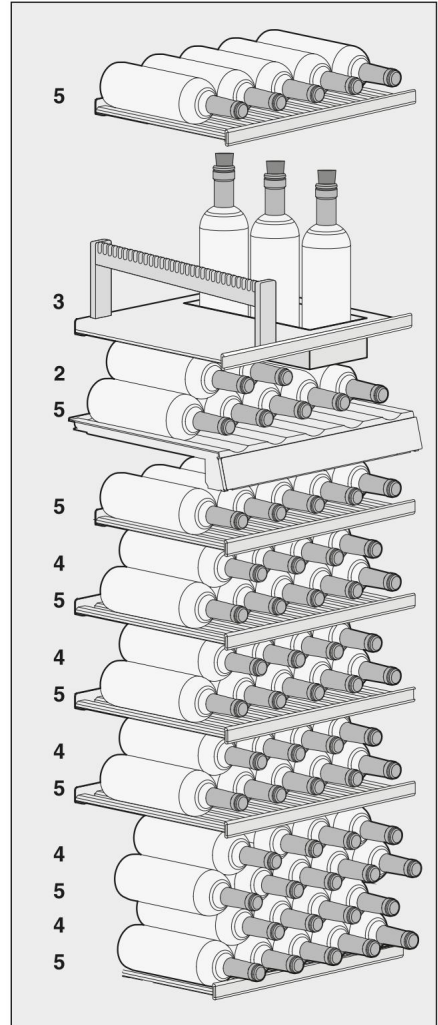
Với trình bày sàn 3D

có thể chứa tối đa 70 chai (0,75 l;  
Hình dạng chai: Chai Bordeaux) trong  
Tủ rượu có thể được lưu trữ, cụ thể là  
33 chai ở vùng trên và  
37 chai ở khu vực phía dưới.

Với SommelierSet

- có gấp lại

Người thuyết trình sàn 3D



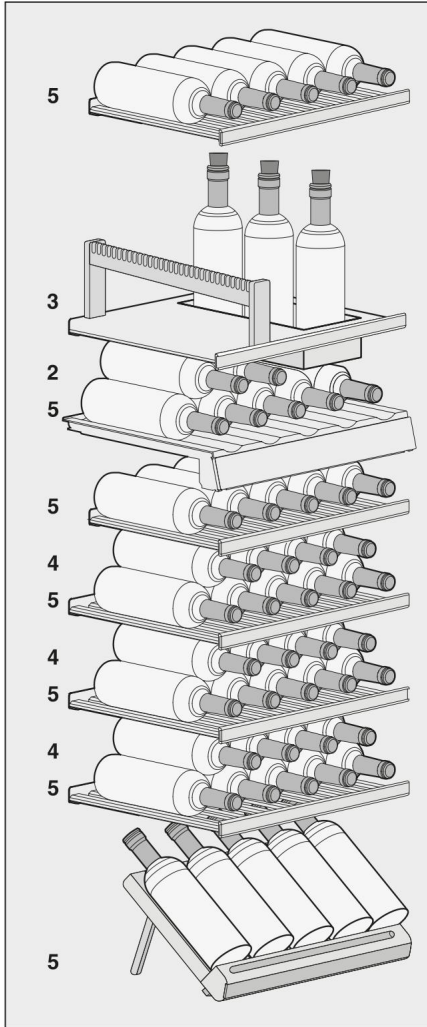
Tổng cộng có thể lưu trữ 65 chai

(0,75 l; hình dạng chai: chai  
Bordeaux) trong tủ đựng rượu  
15 chai trong  
khu vực phía trên và 50 chai ở khu vực  
phía dưới.

# Lưu trữ chai rượu

- với nâng lên

Người thuyết trình sàn 3D

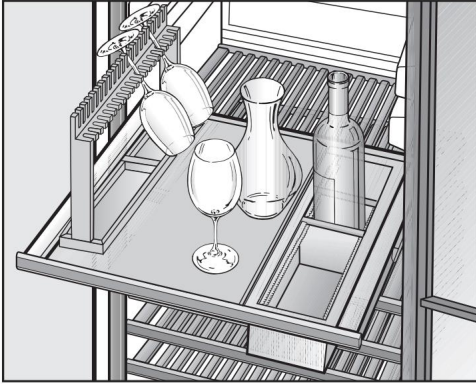


Khi lắp đặt bộ trình bày sàn 3D, tủ đựng rượu có thể chứa tối đa 52 chai (0,75 l; hình dạng chai: chai Bordeaux), cụ thể là 15 chai ở ngăn trên và 37 chai ở ngăn dưới.



## Bộ Sommelier

### Thiết lập SommelierSet

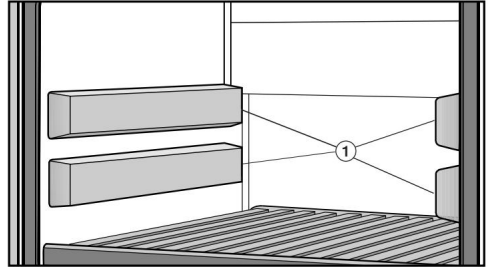


Với SommelierSet, bạn có thể chuẩn bị rượu vang trong tủ rượu để thưởng thức. Bạn có thể cất ly rượu vang và các phụ kiện trong tủ rượu, rót rượu vào tủ rượu và cất những chai rượu đã mở.

Bạn có thể sử dụng SommelierSet ở vùng ủ rượu vang phía trên hoặc phía dưới; bạn chỉ cần tháo hai giá gỗ phía trên ra.

Đính kèm nắp cho thanh kéo ra

Tháo hai kệ gỗ phía trên SommelierSet bằng cách kéo các kệ gỗ về phía trước xa nhất có thể rồi nhấc chúng lên khỏi thanh kéo. Để làm được điều này, hãy giữ nó ở khung.

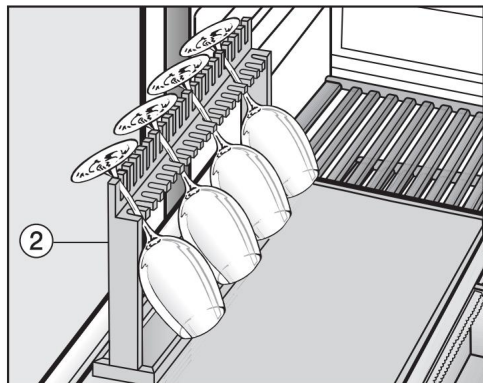


Đặt bốn nắp đậy đi kèm vào thanh ray kéo ra đã được giải phóng. Mặt dày hơn của bìa hướng về phía trước.

## Bộ Sommelier

### Chèn giá đỡ kính

Bạn có thể sử dụng ly rượu của mình nếu cần Bảo quản trong lọ thủy tinh và để nguội trước.



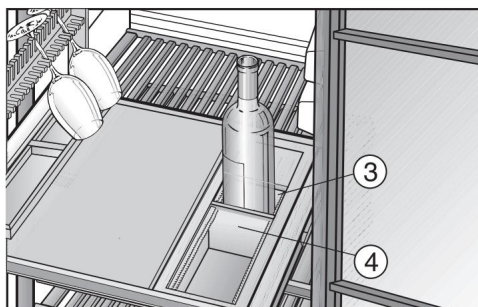
Để lắp giá đỡ kính  
xóa số lượng cần thiết  
những cây cầu trên song gỗ.

Đặt giá đỡ ly lên  
Holzrost.

Mẹo: Có hai ngăn bên dưới giá đỡ bằng kính để  
đựng các phụ kiện như khay rượu, dao cắt viên  
nang  
hoặc đĩa bút phan.

### Chèn giá đựng chai

Bạn có thể cất những chai rượu đã mở vào giá để  
chai.



Xóa số lượng cần thiết  
các thanh trên vì gỗ và lắp giá đựng chai .

Điều chỉnh các ngăn chia trong giá đựng  
chai theo kích thước của  
chai rượu để họ có một  
có được sự giữ chặt an toàn và không  
va chạm với nhau.

Mẹo: Đối với rượu vang đã mở, nên loại bỏ oxy  
ra khỏi chai, nếu không rượu sẽ

mất đi mùi thơm và hương vị và  
hư hỏng nhanh hơn. Thiết bị đặc biệt  
(ví dụ như nắp chai có bơm) hút hết không khí  
và để lại một  
Tạo ra chân không.

## Tự động rã đông

---

Tủ rệuu có chức năng rã đông tự động.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

Đảm bảo rằng không có nước vào thiết bị điện tử hoặc ánh sáng.

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể nhựa và điện

Các thành phần bị hư hỏng.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước, để vệ sinh tủ đựng rượu.

Tắm loại bên trong

Tủ đựng rượu không được phép tháo rời. Trong trường hợp xảy ra sự cố cần thiết!

Hướng dẫn sử dụng chất tẩy rửa

Để tránh làm hỏng bề mặt, hãy sử dụng

KHÔNG

- chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorea
- chất tẩy rửa loại bỏ cặn vôi
- chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ: Bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, đá làm sạch)
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Nước rửa chén
- Backofensprays
- Nước lau kính (trừ trường hợp kính trong cửa thiết bị)
- miếng bọt biển cứng mài mòn và Cọ (ví dụ như miếng bọt biển rửa chén)
- Tẩy bụi bẩn
- dụng cụ cạo kim loại sắc.

Sử dụng bên trong

Chỉ sử dụng các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc an toàn với thực phẩm cho tủ rượu.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước ấm và một ít nước rửa chén để vệ sinh.

## Vệ sinh và chăm sóc

### Trước khi vệ sinh tủ đựng rượu

Tắt thiết bị xử lý rượu vang.

Lấy chai rượu ra khỏi

tủ rượu và lưu trữ

đặt chai rượu ở nơi mát mẻ.

Tháo bỏ tất cả các bộ phận khác

có thể được gỡ bỏ,

để vệ sinh.

Trước khi vệ sinh

Lưới gỗ chắn các dải từ tính.

### Nội thất, phụ kiện, cửa thiết bị

Vệ sinh tủ đựng rượu thường xuyên, nhưng ít nhất một lần một tháng.

Đừng để bụi bẩn

đầu tiên khô, nhưng loại bỏ

Bạn ngay lập tức.

Làm sạch bên trong bằng

nước ấm và một ít nước rửa chén.

Lau sạch tất cả các bộ phận bằng gỗ bằng vải hơi ẩm.

Đừng để bị ướt.

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

Lớp phủ của các dải từ

làm bằng sơn bảng đen có thể bị hư hỏng.

Làm sạch các dải từ ở phía trước trên các thanh gỗ không có

chất tẩy rửa, nhưng chỉ với nước sạch.

Lau sạch bên trong và

Sau khi vệ sinh, rửa sạch các phụ kiện bằng nước sạch và lau khô bằng vải. Cho phép

Bạn mở cửa tủ rượu một lúc.

Làm sạch bề mặt kính trong

Lau sạch cửa thiết bị bằng nước lau kính.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

### Lỗ thông gió lau dọn

Bụi lắng đọng làm tăng  
Tiêu thụ năng lượng.

Làm sạch hệ thống thông gió và  
Thường xuyên vệ sinh các lỗ thông  
gió bằng chổi hoặc máy hút bụi (ví  
dụ: sử dụng chổi hút cho máy hút bụi  
Miele).

### Làm sạch gioăng cửa

#### Rủi ro thiệt hại do

vệ sinh không đúng cách.

Khi xử lý gioăng cửa  
với dầu hoặc mỡ, điều này  
trở nên xấu.

Không xử lý gioăng cửa  
với dầu hoặc mỡ.

Làm sạch lại gioăng cửa  
thường xuyên chỉ với nước sạch và  
Sau đó lau khô hoàn toàn miếng  
đệm cửa bằng  
Vải.

### Sau khi vệ sinh

Đặt tất cả các bộ phận vào tủ đựng rượu.

Bật máy ủ rượu.

Đặt các chai rượu trở lại  
tủ rượu và đóng lại  
cửa thiết bị.

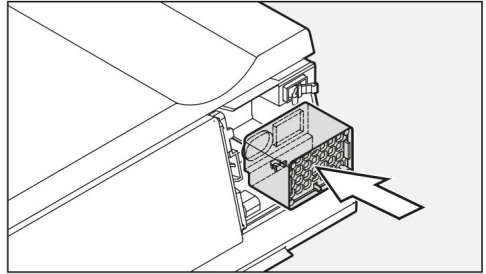
## Bộ lọc AirClean chủ động

### Bộ lọc Active AirClean

đưa không khí trong lạnh từ bên ngoài vào tủ đựng rượu.

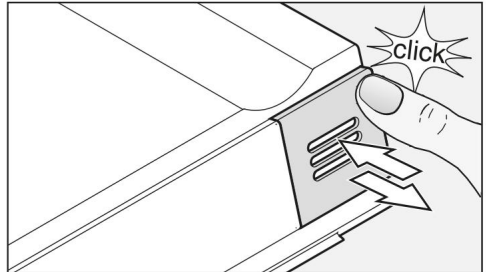
Lọc không khí bên ngoài bằng bộ lọc Active AirClean đảm bảo chỉ có không khí sạch bụi và không mùi mới đi vào tủ đựng rượu.

Bộ lọc Active AirClean cần được thay ít nhất 12 tháng một lần.

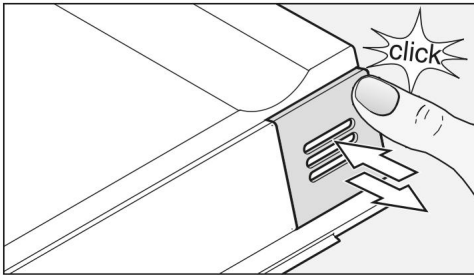


Lắp bộ lọc mới.

Ngay khi đèn báo thay bộ lọc Active AirClean sáng trên màn hình, bộ lọc Active AirClean phải được thay thế.



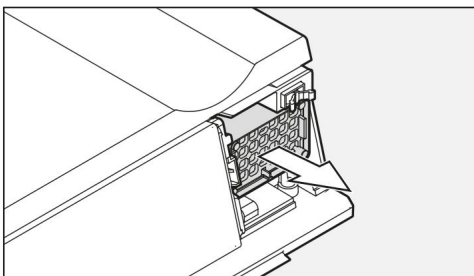
### Thay đổi bộ lọc Active AirClean



Nhấn nắp vào phía trên bên phải cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách, sau đó thả nắp ra.

Đẩy nắp lại ở góc trên bên phải cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách, sau đó mở nắp ra lần nữa.

Bạn có thể mua bộ lọc Active AirClean từ Dịch vụ khách hàng của Miele, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trên trang web của Miele.



Kéo bộ lọc ra.

## Bộ lọc AirClean chủ động

---

Xác nhận thay đổi bộ lọc Active AirClean

Để xác nhận việc thay đổi bộ lọc,



Chạm vào nút cài đặt.

Tất cả các ký hiệu có thể lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình và ký hiệu sẽ nhấp nháy.



Chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ ( hoặc ) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy trên màn hình.



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Biểu tượng nhấp nháy trên màn hình (có nghĩa là: Bộ lọc Active AirClean được lắp trong bộ phận xử lý rượu), biểu tượng sáng lên.



Chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ ( hoặc ) nhiều lần cho đến khi xuất hiện trên màn hình (có nghĩa là: bộ đếm thời gian được đặt lại).



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt đã chọn sẽ được áp dụng và biểu tượng sẽ nhấp nháy.



Chạm vào nút cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

Nếu không, thiết bị điện tử sẽ tự động thoát khỏi chế độ cài đặt sau khoảng một phút.

Đèn báo biến mất khỏi màn hình.



Bạn có thể phát hiện hầu hết các lỗi và sai sót xảy ra trong hoạt động hàng ngày có thể đến và tự sửa. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách không phải gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

Các bảng sau đây có mục đích giúp bạn xác định nguyên nhân gây ra lỗi hoặc để tìm và loại bỏ lỗi.

Nếu có thể, không mở tủ đựng rượu cho đến khi lỗi được khắc phục để giữ lượng lạnh mát đi ở mức thấp nhất có thể.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Tủ rượu có không có khả năng làm mát, Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động khi cửa thiết bị mở và Màn hình không sáng.	Phích cắm điện không được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm. Tại <b>phích cắm điện được cắm vào xuất hiện trên màn hình            biểu tượng kết nối nguồn</b> .
	Thiết bị xử lý rượu vang không được bật và biểu tượng kết nối nguồn điện sáng trên màn hình. Bật máy ủ rượu.
	Cầu chì trong hệ thống lắp đặt trong nhà đã bị nổ. Tủ rượu, điện áp nhà hoặc một thiết bị khác có thể bị lỗi. Gọi thợ điện hoặc dịch vụ khách hàng có trình độ thuê.
Màn hình hiển thị Biểu tượng , tủ rượu không có khả năng làm mát, hoạt động Tuy nhiên, tủ rượu và đèn chiếu sáng bên trong vẫn hoạt động bình thường.	Mạch hội chợ thương mại được bật, biểu tượng sáng lên trên màn hình. Tắt chế độ trình diễn (xem chương "Thông tin cho đại lý", phần "Chế độ trình diễn ").

## Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Máy nén bật ngày càng thường xuyên hơn và lâu hơn, nhiệt độ trong tủ rượu bồn rữa.</p>	<p>Nhiệt độ trong tủ rượu được đặt quá thấp.</p> <p>Điều chỉnh nhiệt độ.</p>
	<p>Cửa thiết bị không được đóng đúng cách.</p> <p>Kiểm tra xem cửa thiết bị đã đóng đúng cách chưa.</p>
	<p>Cửa thiết bị được mở thường xuyên.</p> <p>Chỉ mở cửa thiết bị khi cần thiết và trong thời gian ngắn nhất có thể mở cửa sớm nhất có thể.</p>
	<p>Các lỗ thông gió bị chặn hoặc bụi bặm.</p> <p>Không che các lỗ thông gió và thường xuyên vệ sinh sạch sẽ ống Staub.</p>
<p>Nhiệt độ phòng quá ấm.</p> <p>Đảm bảo nhiệt độ phòng thấp hơn.</p>	
<p>Máy nén chuyển đổi ngày càng ít thường xuyên hơn và ngắn hơn, nhiệt độ trong tủ rượu tăng lên.</p>	<p>Không sai chút nào. Nhiệt độ cài đặt quá cao.</p> <p>Điều chỉnh nhiệt độ.</p> <p>Kiểm tra lại nhiệt độ sau 24 giờ.</p>
<p>Quạt chạy liên tục, mặc dù chức năng "DynaCool" không hoạt động đã được bật.</p>	<p>Đây không phải là một sai lầm! Tùy thuộc vào nhiệt độ cài đặt và nhiệt độ môi trường xung quanh, quạt sẽ tự động bật theo thời gian.</p>

## Tin nhắn trên màn hình

Báo cáo	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình hiển thị <b>Biểu tượng báo động</b> và Hai nút cảm biến cho vùng điều chỉnh nhiệt độ rượu vang sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển. Ngoài ra, còn có âm thanh cảnh báo.	Báo động cửa đã được kích hoạt. Đóng cửa thiết bị. Hai nút cảm biến cho vùng kiểm soát nhiệt độ rượu và biểu tượng báo động sẽ tắt và âm báo dừng lại.
Biểu tượng báo động nhấp nháy trên màn hình và nút cảm biến cho vùng bảo quản rượu vang sẽ nhấp nháy. Ngoài ra, còn có âm thanh cảnh báo.	Vùng nhiệt độ của rượu vang đang nói đến là quá ấm hoặc quá lạnh tùy thuộc vào nhiệt độ cài đặt Nguyên nhân có thể là do: - Cửa thiết bị được mở thường xuyên. - Các lỗ thông gió đã được bìa. - Đã xảy ra tình trạng mất điện kéo dài. Giải quyết tình trạng báo động. Biểu tượng Báo động sẽ tắt và nút cảm biến cho vùng bảo quản rượu bị ảnh hưởng sẽ sáng liên tục trở lại. Âm thanh cảnh báo dừng lại.
Đèn báo thay bộ lọc Active AirClean sẽ sáng lên.	Đây là lời nhắc thay bộ lọc Active AirClean. Thay đổi bộ lọc Active AirClean và  Sau đó xác nhận thay đổi bộ lọc ở chế độ cài đặt (xem chương "Bộ lọc AirClean chủ động").
Một đường sáng lên/nhấp nháy trên màn hình hiển thị nhiệt độ.	Nhiệt độ chỉ được hiển thị nếu nhiệt độ trong tủ rượu nằm trong phạm vi hiển thị.
Màn hình hiển thị "F0", "F1", "F8", "E1", "E2", "E7" hoặc "E8".	Có sự cố. Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

## Phải làm gì nếu...

### Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Đèn LED chiếu sáng bên trong không hoạt động.</p>	<p>Tủ đựng rượu không được bật. Bật máy ủ rượu.</p> <p>Đèn LED sẽ tự động tắt sau khoảng 15 phút kể từ khi cửa thiết bị được mở do quá nhiệt. bàn ra.</p> <p>Nếu không phải lý do này thì đã có trực trực.</p> <div style="border: 2px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>Nguy cơ bị thương do điện giật!</b></p> <p>Dưới ánh sáng che phủ là các bộ phận sống.</p> <p>Đèn LED chỉ có thể được sử dụng bởi Bộ phận chăm sóc khách hàng có thể thay thế và sửa chữa sản phẩm.</p> </div> <div style="border: 2px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>Nguy cơ gây thương tích từ đèn LED.</b></p> <p>Ánh sáng này tương ứng với nhóm nguy cơ RG 2. Nếu nắp bị lỗi, Mắt có thể bị thương.</p> <p>Nếu nắp đèn bị lỗi, không được nhìn bằng dụng cụ quang học (kính lúp hoặc vật tương tự) từ khoảng cách gần trực tiếp vào nguồn sáng.</p> </div> <p>Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng!</p>
<p>Đèn LED chiếu sáng bên trong cũng sáng lên khi đóng lại Cửa thiết bị.</p>	<p>Đèn trình bày đã được bật.</p> <p>Tắt đèn trình bày (xem chương "Trình bày nhẹ nhàng").</p>

## Các vấn đề chung với tủ rượu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Gioăng cửa bị hỏng hoặc cần phải thay thế.	Có thể thay thế gioăng cửa mà không cần dụng cụ. Thay gioăng cửa. Bạn có thể mua sản phẩm này tại các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc dịch vụ chăm sóc khách hàng.
Không có âm thanh cảnh báo, mặc dù cửa thiết bị trong một thời gian dài đang mở.	Không sai chút nào. Âm thanh báo thức ở chế độ cài đặt đã bị tắt (xem chương "Thực hiện các thiết lập tiếp theo", phần "Tín hiệu âm thanh").
Tủ rượu cho phép không tắt.	Khóa đã được bật. Tắt khóa (xem "Thực hiện các cài đặt tiếp theo", phần "Bật/tắt khóa").
Các thanh chắn trên song gỗ bị cong vênh.	Sự thay đổi về thể tích do hấp thụ độ ẩm hoặc sấy khô là đặc tính điển hình của gỗ. Độ ẩm tăng cao trong tủ rượu gây ra các bộ phận bằng gỗ trong tủ rượu  "công việc". Trong một số trường hợp, các bộ phận bằng gỗ có thể bị cong vênh, nứt vỡ. Các nút thắt và vân gỗ là đặc trưng của một sầu.
Trên nhãn của Chai rượu hình thành Schimmel.	Tùy thuộc vào loại keo dán nhãn, có thể xuất hiện nấm mốc nhẹ trên nhãn. Tháo khuôn ra mà không để lại cặn. Rửa sạch chai rượu và loại bỏ hết cặn keo dính.
Trên nút chai của Chai rượu hình thành một lớp phủ màu trắng	Nút bần bị oxy hóa khi tiếp xúc với không khí.  Lau sạch bề mặt bằng vải khô xa. Lớp phủ không ảnh hưởng đến chất lượng của rượu vang.

## Nguyên nhân gây ra tiếng ồn

Hoàn toàn bình thường Âm thanh	Nguyên nhân nào gây ra chúng?
Brrrrr ...	Tiếng ồn phát ra từ máy nén. Âm thanh có thể to hơn một chút trong thời gian ngắn khi máy nén bật.
Blubb, blubb ...	Tiếng sủi bọt, ùng ục hoặc tiếng vo ve phát ra từ chất làm lạnh, chảy qua các đường ống.
Nhấp vào ...	Luôn luôn nghe thấy tiếng tách khi bộ điều nhiệt bật hoặc tắt máy nén.
Xiiii...	Trong tủ rượu nhiều vùng, tiếng ồn nhỏ có thể từ luồng không khí bên trong.
Bí quyết ...	Tiếng kêu rắc rắc luôn có thể được nghe thấy khi vật liệu trong tủ rượu giãn nở.
Hãy nhớ rằng tiếng ồn của máy nén và dòng chảy trong mạch làm lạnh không thể tránh khỏi!	

Nghe có vẻ như vậy có thể dễ dàng khắc phục	Gây ra	Sửa chữa
Lạch cạch, leng keng, leng keng	Tủ đựng rượu không bằng phẳng.	Dùng thước thủy để căn chỉnh độ cân bằng của tủ đựng rượu.  Để làm điều này, hãy sử dụng vít chân dưới thiết bị hoặc đặt cái gì đó dưới.
	Bề mặt lưu trữ rung lắc hoặc kẹt.	Kiểm tra các bộ phận có thể tháo rời và lắp đặt bạn có thể cần phải nhập lại.
	Chai lọ hoặc hộp đựng chạm vào nhau.	Di chuyển các chai hoặc các mạch máu để dàng tách rời nhau.
	Giá đỡ cáp vận chuyển vẫn còn treo ở mặt sau của thiết bị.	Tháo giá đỡ cáp.

Liên hệ trong trường hợp bị gián đoạn

Trong trường hợp lỗi mà bạn không thể tự giải quyết, vui lòng thông báo ví dụ. B. đại lý Miele của bạn hoặc Dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) sách.

Chi tiết liên lạc của bộ phận dịch vụ khách hàng Miele có thể được tìm thấy ở cuối bài viết này Tài liệu.

Dịch vụ khách hàng yêu cầu mã số model và số sê-ri

(Fab./SN/Số). Cả hai chi tiết đều có thể được tìm thấy. Bạn có thể tìm thấy nó trên bảng tên.

Có thể tìm thấy tám biển số bên trong tủ đựng rượu.

## EPREL-Ngân hàng dữ liệu

Từ ngày 1 tháng 3 năm 2021, thông tin về yêu cầu dán nhãn năng lượng và thiết kế sinh thái có thể được tìm thấy trong Cơ sở dữ liệu sản phẩm Châu Âu (EPREL). Bạn có thể truy cập cơ sở dữ liệu sản phẩm theo liên kết sau: <https://eprel.ec.europa.eu/>. Ở đây bạn sẽ được yêu cầu

Nhập ID mẫu.

Nhận dạng mô hình có thể được tìm thấy trên Tên nơi.

Miele			
XXXXXX		Số XX/XXXXXXXX.	
WEINTEMPERERSCHRANK-UNTERTISCHMODELL MULTI-TEMPERATURE WINE STORAGE CABINET-UNDERWORKTOP ARMOIRE DE MISE EN TEMP. DES VINS/MOD. ENCASTRABLE SOUS PLAN ARMARIO P. ACCORDION/MOD. VINO-SHOCK/EN/POTRUBAJU/ENCOMERA БИРНИЙ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ШКАФ			
Klasse/Class Classe/Clase SN-ST	Ap-Type/AP-Type AP-Type/AP-Tipo	Bruttinhalt/Gross Capacity Volume Brut/Capacità Bruta XXXXL	Gefriervermögen/Freezing Capacity Pouvoir de Congel/Capac.Congeladora
Nutzhalt NetCapacity Volume Utile Capac. Util	Ges /K /G //WEIN / KALT Tot /R /F //WINE / CHILL Tot /R /C Tot /F /C //WINE / CHILL	R600a: xxg	

## Bảo đảm

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

Để biết thêm thông tin về các điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, vui lòng tại bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

## Cài đặt

### Vị trí lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do tủ rượu bị đổ.

Tủ rượu rất nặng và có xu hướng mở khi cửa thiết bị mở, để nghiêng về phía trước.

Đóng cửa tủ cho đến khi tủ rượu được lắp đặt và định vị vào vị trí theo hướng dẫn sử dụng và lắp đặt.

Đã được bảo mật.

Nguy cơ bị lật đổ.

Nguy cơ thương tích và thiệt hại.

Nếu bạn muốn lắp đặt tủ rượu riêng lẻ trong

Nếu bạn lắp tủ âm tường riêng biệt, tủ âm tường này phải được gắn chặt vào tường.

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do tủ rượu bị đổ.

Nếu tủ rượu chỉ được lắp đặt bởi một người thì nguy cơ thương tích và hư hỏng sẽ cao hơn.

Hãy chắc chắn rằng bạn lắp ráp tủ rượu với sự trợ giúp của người thứ hai.  
Một.

Nguy cơ cháy nổ và hư hỏng từ các thiết bị tỏa nhiệt.

Thiết bị phát nhiệt có thể đốt cháy tủ rượu.

Tủ đựng rượu không được lắp dưới bếp.

Nguy cơ cháy nổ và hư hỏng từ các thiết bị tỏa nhiệt.

Thiết bị phát nhiệt có thể đốt cháy tủ rượu.

KHÔNG

Có thể xây dựng ngăn giữ ẩm.

Nguy cơ hư hỏng.

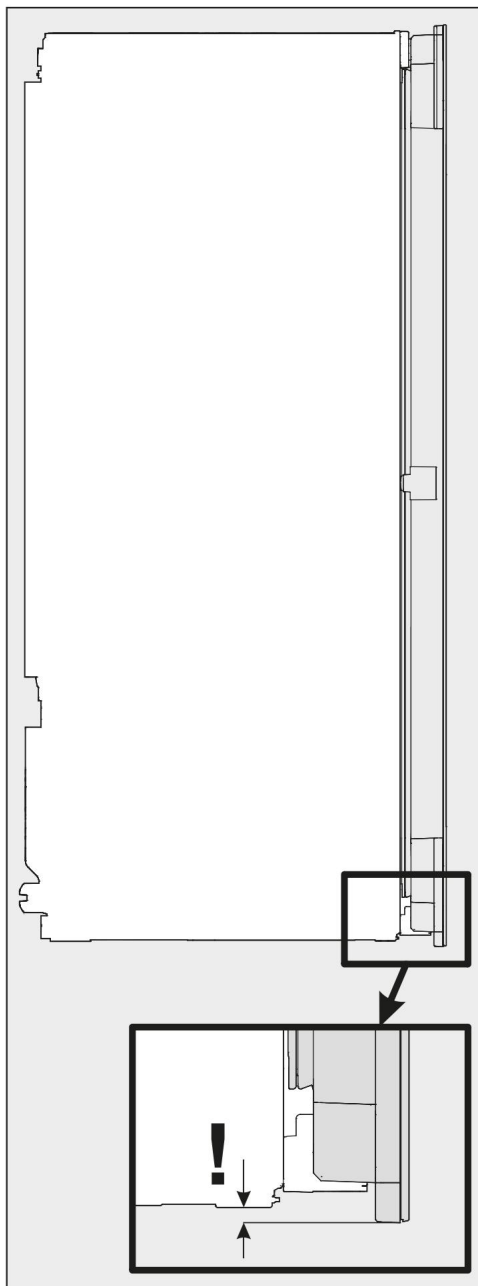
KHÔNG

Có thể xây dựng ngăn kéo chân không.



**Nguy cơ hư hỏng!**

Tủ rượu có cửa kính kéo dài xuống dưới và không được đặt theo chiều thẳng đứng trong bất kỳ trường hợp nào.



## Cài đặt

---

Một căn phòng khô ráo, thông gió tốt là thích hợp.

Xin hãy cân nhắc khi lựa chọn

Tiêu thụ năng lượng của tủ rượu tăng lên nếu

nó ở ngay gần lò sưởi,

bếp lò hoặc nguồn nhiệt khác. Trực tiếp

Nên tránh tiếp xúc với ánh nắng mặt trời.

Nhiệt độ phòng càng cao thì

máy nén chạy càng lâu và

mức tiêu thụ năng lượng càng cao.

Khi lắp tủ đựng rượu, vui lòng lưu ý những điều sau:

- Ổ cắm phải ở bên ngoài mặt sau của thiết bị và dễ dàng tiếp cận trong trường hợp khẩn cấp là.
- Phích cắm và dây điện không được chạm vào, vì những rung động này của tủ đựng rượu có thể bị hư hỏng.
- Không nên kết nối với các thiết bị khác ổ cắm ở khu vực phía sau tủ rượu này.

Sức chịu tải của sàn hốc

Để đảm bảo lắp đặt tủ rượu an toàn và đảm bảo mọi chức năng, sàn của hốc tủ phải phẳng và nằm ngang.

Sàn hốc phải được làm bằng vật liệu cứng, được làm bằng vật liệu không mềm dẻo.

Do trọng lượng lớn của một

Tủ đựng rượu đầy cần có bề mặt đặc biệt ổn định.

Trọng lượng của một vật được chất đầy

tủ đựng rượu nặng khoảng 200 kg.

**Nguy cơ chấn thương do vỡ**

Thủy tinh.

Ở độ cao trên 1.500 m  
tầm kính của cánh cửa tủ

vỡ do thay đổi áp suất không khí. Các cạnh  
gãy sắc nhọn có thể gây ra thương tích nghiêm  
trọng  
gây ra.

Ở độ cao trên 1.500 m  
không nên lắp đặt hoặc thiết lập tủ  
đựng rượu.

**Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm cao.**

Ở độ ẩm cao,  
Sự ngưng tụ trên bề mặt bên ngoài  
của tủ rượu  
và dẫn đến ăn mòn.

Đặt tủ rượu ở nơi khô ráo và/hoặc có máy  
lạnh và thông gió đầy đủ.

Sau khi cài đặt, hãy đảm bảo  
ràng cửa thiết bị đóng đúng cách,  
các mặt cắt thông gió đã chỉ định đã  
được quan sát và tủ đựng rượu đã được  
lắp đặt như mô tả trong hướng dẫn sử  
dụng và lắp đặt này

đã trở thành.

**Lớp khí hậu**

Tủ rượu được thiết kế cho một mục đích cụ thể  
Lớp khí hậu (phạm vi nhiệt độ phòng)  
được thiết kế, có giới hạn được tôn trọng  
phải thể. Lớp khí hậu là  
trên tám loại bên trong  
Bia Weinschrank.

Nhiệt độ phòng học	khí hậu
SN	+10 °C đến +32 °C
N	+16 °C đến +32 °C
ST	+16 °C đến +38 °C
T	+16 °C đến +43 °C

Nhiệt độ phòng thấp hơn dẫn đến  
đến thời gian ngừng hoạt động dài hơn của  
máy nén. Điều này có thể dẫn đến cao hơn  
nhiệt độ trong tủ đựng rượu và do đó  
dẫn đến hư hỏng đáng kể.

**Cạnh nhau**

Tủ rượu này có thể được trang bị một  
tủ đựng rượu hoặc tủ lạnh bổ sung  
Cài đặt "song song".

Hãy hỏi nhà bán lẻ chuyên nghiệp xem  
có thể kết hợp những loại nào với tủ rượu  
của bạn!

## Cài đặt

### Thông gió và thông gió xả

Nguy cơ hỏa hoạn và hư hỏng do thông gió không đủ.

Nếu tủ rượu không được thông gió đầy đủ,

Máy nén bật thường xuyên hơn và chạy trong một khoảng thời gian dài hơn. Cái này dẫn đến tăng mức tiêu thụ năng lượng và tăng nhiệt độ hoạt động của máy nén,

có thể gây hư hỏng máy nén.

Hãy chắc chắn rằng bạn có đủ

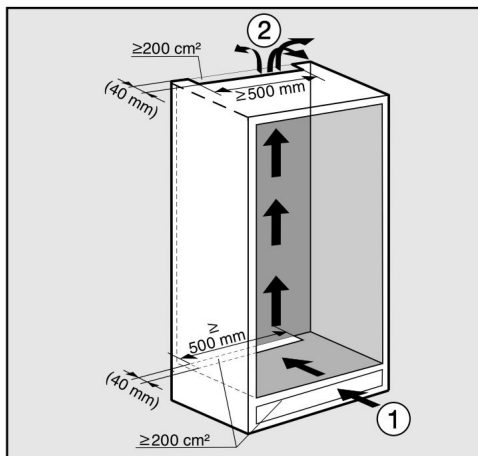
Thông gió và hút ẩm cho tủ rượu.

Hãy chắc chắn tuân thủ các mặt cắt thông gió đã chỉ định

Một. Các lỗ thông gió không được che phủ hoặc được giao.

Không khí ở bức tường phía sau tủ rượu ẩm lên. Vì thế,

tủ quần áo âm tường phải được thiết kế theo cách như vậy đảm bảo thông gió và thoát khí thích hợp (xem thêm chương "Lắp đặt", phần "Kích thước lắp đặt"):



Cửa hút gió ở phía dưới là thông qua Đé và cửa thoát khí ở phía trên, trong khu vực phía sau của tủ rượu .

- Dùng để thông gió và hút khí, Phải bố trí ống dẫn khí thải có độ sâu ít nhất 40 mm ở phía sau tủ đựng rượu.
- Mặt cắt thông gió trong để đồ nội thất, trong tủ âm tường và dưới trần nhà một sự di chuyển tự do liên tục ít nhất 200 cm<sup>2</sup> để không khí nóng có thể thoát ra ngoài mà không bị cản trở.

Nếu bạn muốn lắp lưới thông gió vào các lỗ thông gió, các lỗ thông gió phải lớn hơn

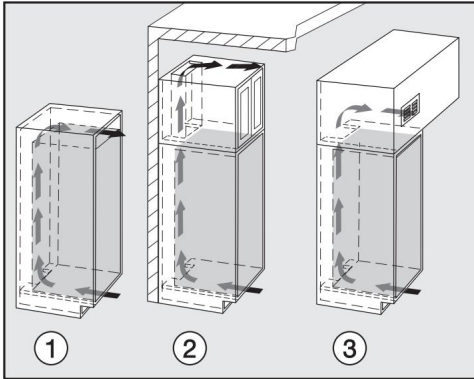
200 cm<sup>2</sup>. Sự đi qua tự do của

200 cm<sup>2</sup> kết quả từ tổng

các mặt cắt ngang mở trong lưới thông gió.

- Quan trọng! Tủ rượu hoạt động càng tiết kiệm năng lượng, càng lớn mặt cắt thông gió là.

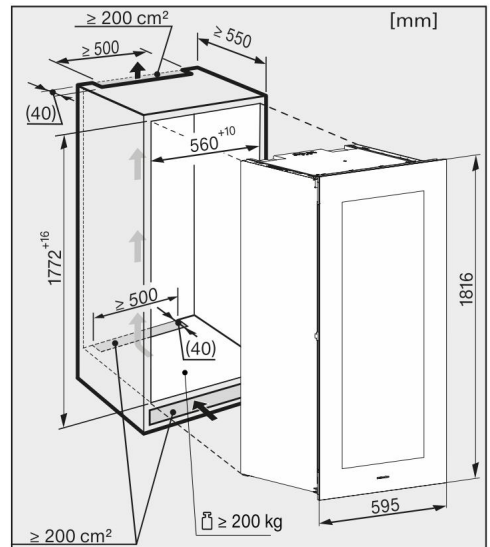
Lỗ thông hơi phía trên có thể được thiết kế theo nhiều cách khác nhau:



- : Ngay phía trên tủ rượu
- : Phía trên tủ trên cùng
- : Trên tủ trên cùng có lưới thông gió ở phía trước

Các lỗ thông gió không được che phủ hoặc chặn lại. Chúng cũng cần được lau sạch bụi thường xuyên.

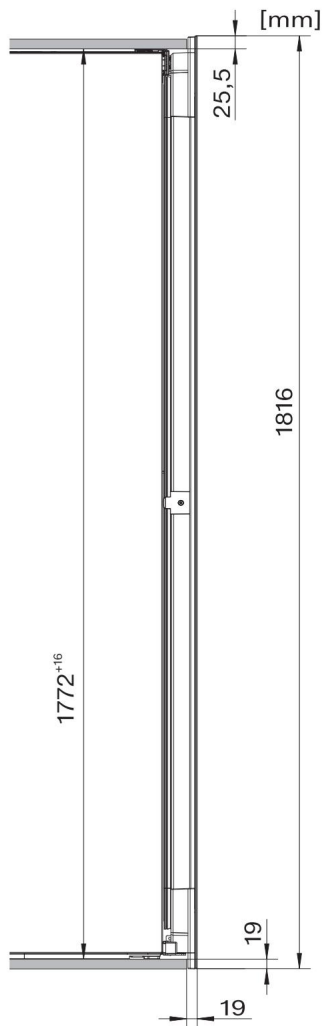
Kích thước lắp đặt



Chiều dài của cáp nguồn là 2.800 mm.

Ổ cắm phải được đặt ở phía sau thiết bị và dễ dàng tiếp cận trong trường hợp khẩn cấp.

## Cài đặt



Nhìn từ bên hông

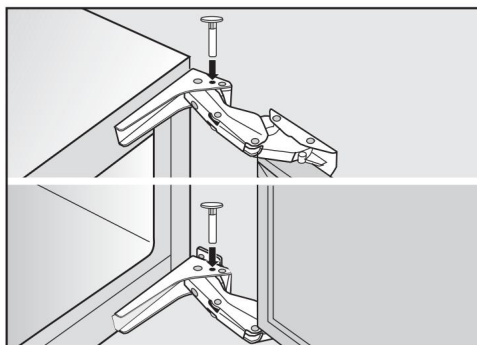
### Điều chỉnh bản lề cửa

Bản lề cửa tủ rượu được điều chỉnh tại nhà máy để có thể mở rộng cửa tủ.

Tuy nhiên, nếu góc mở cửa cửa thiết bị cần được giới hạn vì một số lý do nhất định, bạn có thể điều chỉnh góc này trên bản lề.

Nếu cửa thiết bị ví dụ như Để tránh cửa thiết bị đập vào tường bên cạnh khi mở, bạn nên giới hạn góc mở ở mức khoảng  $90^\circ$ .

Chốt giới hạn cửa phải được lắp trước khi lắp tủ đựng rượu (xem chương "Lắp đặt", phần "Lắp đặt tủ đựng rượu").



Lắp chốt kèm theo để cố định cửa vào bản lề từ phía trên.

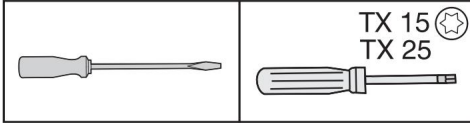
Góc mở cửa cửa thiết bị hiện bị giới hạn ở mức khoảng  $90^\circ$ .

## Thay đổi bản lề cửa

Tủ rượu đi kèm với một

Có kèm bản lề bên phải. Nếu cần bản lề bên trái, phải thay bản lề cửa.

Để thay bản lề cửa, bạn sẽ cần những dụng cụ sau:



### Nguy cơ thương tích và thiệt hại!

Cửa kính có thể vỡ!

Cửa kính nặng (khoảng 33 kg).

Thực hiện thay đổi bản lề cửa nhất thiết phải có sự giúp đỡ của một thứ hai người đi qua.

### Nguy cơ hư hỏng!

Tủ rượu có một hướng xuống

cửa kính mở rộng và có thể được sử dụng bên dưới trong mọi trường hợp không được đặt theo chiều dọc!

### Nguy cơ chấn thương và hư hỏng!

Cửa kính có thể rơi ra!

Hãy chắc chắn rằng bạn

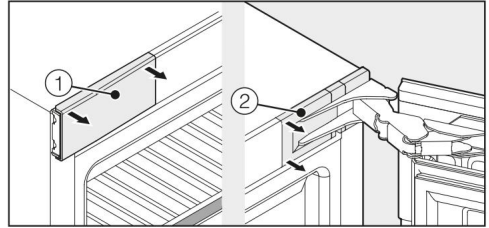
Khi thay bản lề cửa, hãy vặn chặt tất cả các bộ phận cố định.

Mẹo: Để bảo vệ cửa thiết bị và sàn nhà của bạn trong quá trình thay cửa để bảo vệ nó khỏi bị hư hại, hãy trải một lớp nền thích hợp sàn nhà phía trước thiết bị.

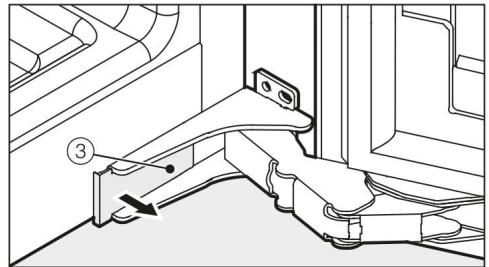
Cẩn thận không làm hỏng gioăng cửa. Nếu như

gioăng cửa bị hỏng, cửa thiết bị có thể không đóng

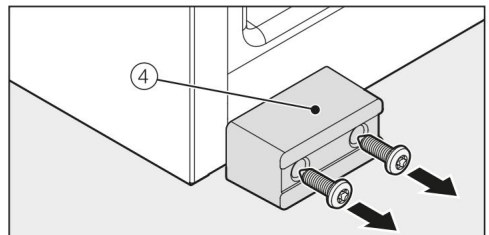
đúng rồi và khả năng làm mát không đủ!



Mở cửa thiết bị và tháo bìa và ở bên trái và bên phải tủ rượu.



Tháo nắp bên dưới trên tủ rượu.



Mở khóa vận chuyển .

Mẹo: Giữ khóa vận chuyển trong trường hợp bạn cần chuyển chở.

## Cài đặt

### Nguy cơ thương tích và thiệt hại.

Ngay khi các ốc vít trên bản lề bị nới lỏng, cửa thiết bị sẽ không còn được cố định chắc chắn nữa!

Người thứ hai phải giữ cửa thiết bị.

### Nguy cơ chấn thương do bản lề gấp.

Nếu bản lề bị sập, sẽ có nguy cơ gây thương tích!

Đề bản lề mở.

### Nguy cơ hư hỏng.

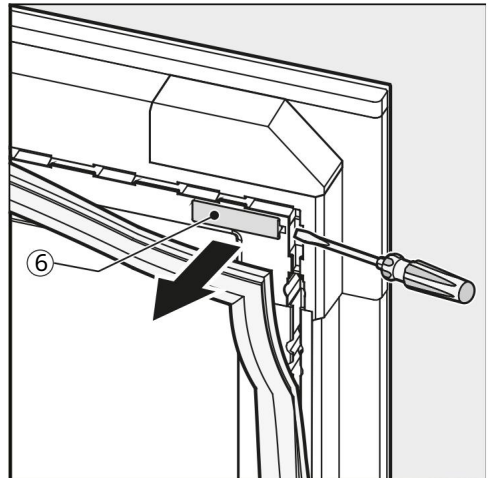
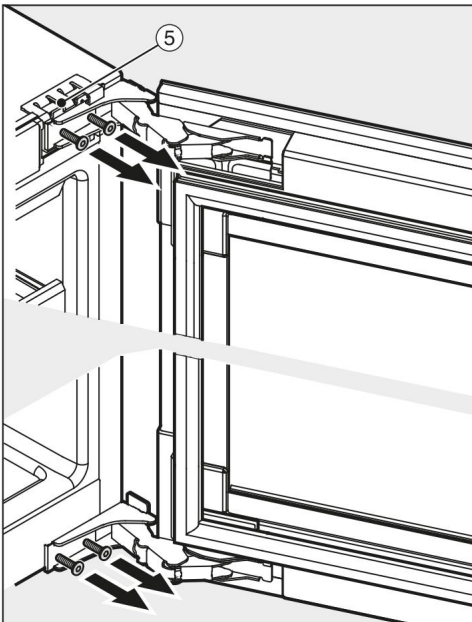
Cửa kính có thể vỡ.

Tủ rượu có cửa kính kéo dài xuống dưới và không được đặt theo chiều thẳng đứng trong bất kỳ trường hợp nào.

Cẩn thận đặt cửa thiết bị đã tháo ra lên bề mặt mềm.

Bây giờ hãy tháo hết các con ốc ra.

Thận trọng. Đảm bảo bản lề không bị sập.



Kéo góc trên cùng của

Kéo chốt cửa ra một chút và tháo nắp .

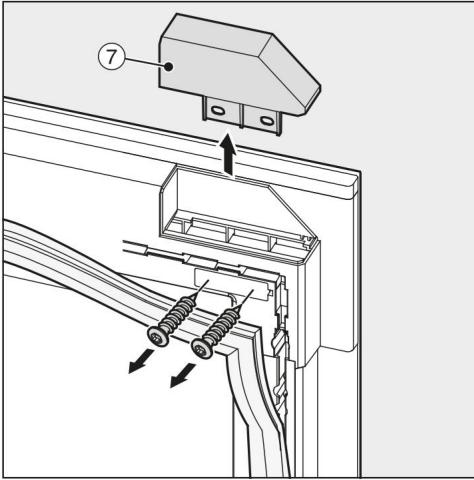
Xoay phần trên và phần dưới

Tháo một chút vít ra khỏi bản lề . Trong thời gian này, cửa thiết bị phải được giữ bởi một người khác.

Tháo cửa thiết bị.

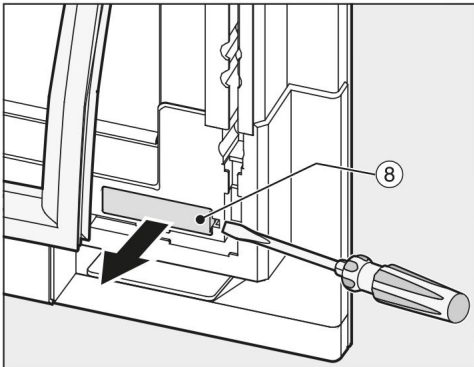


## Cài đặt

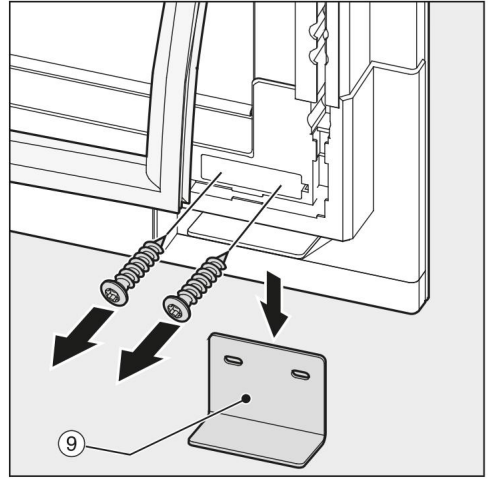


Mẹo: Hãy đảm bảo rằng sau khi bạn đã nới lỏng các vít, Đứng rơi vào khe hở trên cửa thiết bị!

Mở nắp .



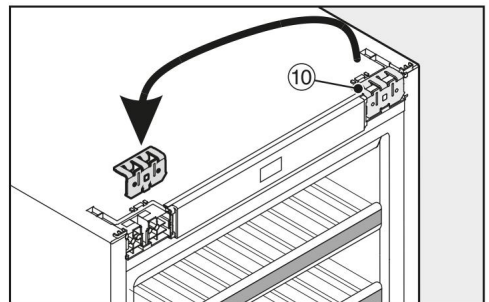
Kéo góc dưới cùng của cửa thiết bị cửa niêm phong một chút quay lại và tháo nắp .



Mẹo: Hãy đảm bảo rằng sau khi bạn đã nới lỏng các vít, Đứng rơi vào khe hở trên cửa thiết bị!

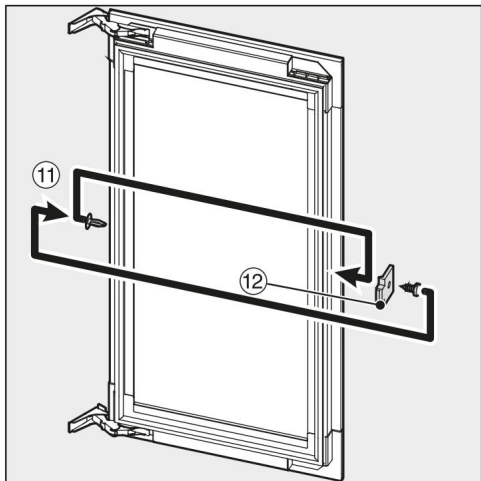
Mở khóa vận chuyển ở phía dưới.

Đầu tiên lắp ốc vít sang một bên, những thứ này trở thành một cần thiết lại vào một ngày sau đó.



Kéo giá đỡ phía trên và di chuyển nó sang phía bên kia.

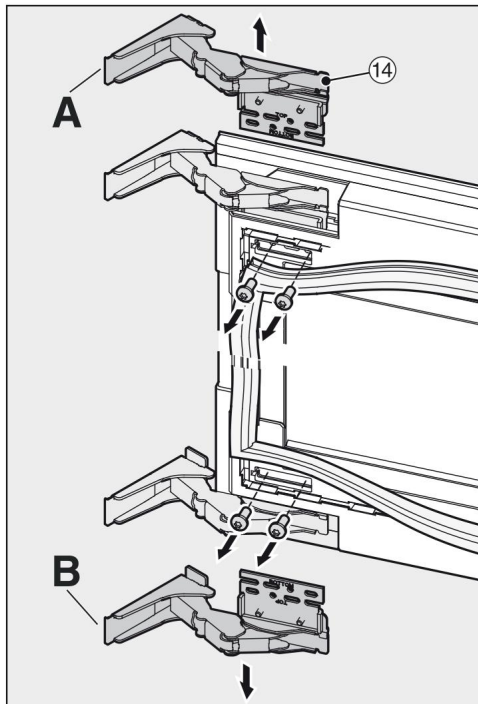
## Cài đặt



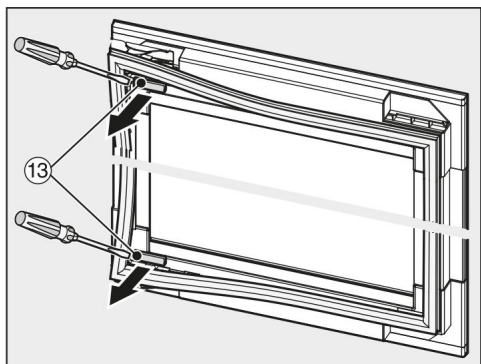
Rút phích cắm ra khỏi  
Tháo cửa thiết bị.

Tháo miếng đệm ra khỏi cửa thiết bị và  
vặn lại, xoay 180° ở phía đối diện.

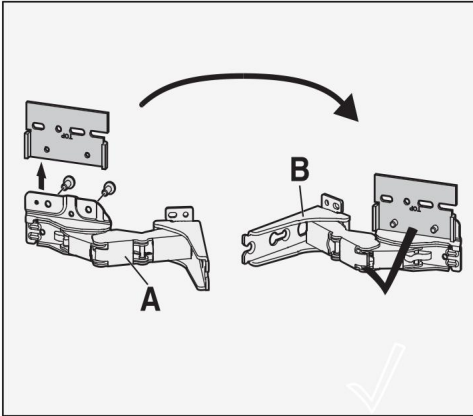
Cắm lại phích cắm vào phía đối diện.



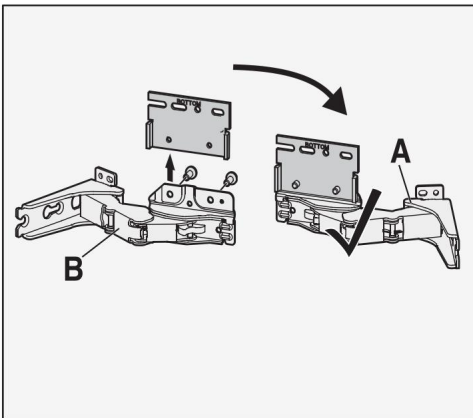
Tháo bản lề ra khỏi cửa thiết bị.



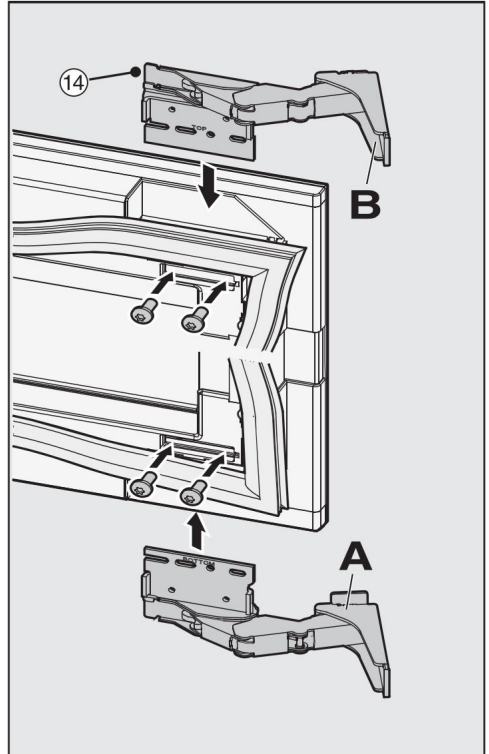
Kéo nhẹ miếng đệm cửa ở góc trên và dưới của  
cửa thiết bị và tháo nắp .



Tháo tấm cố định khỏi bản lề A và vận tấm cố định này vào bản lề B.

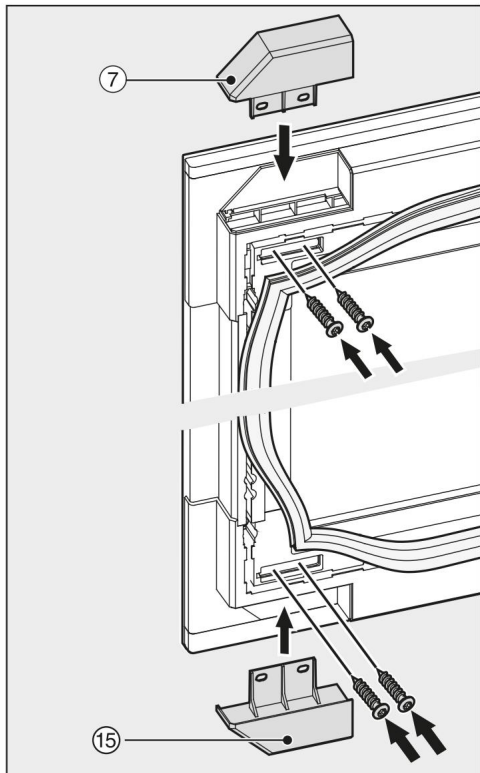


Tháo tấm cố định khỏi bản lề B và vận tấm cố định này vào bản lề A.



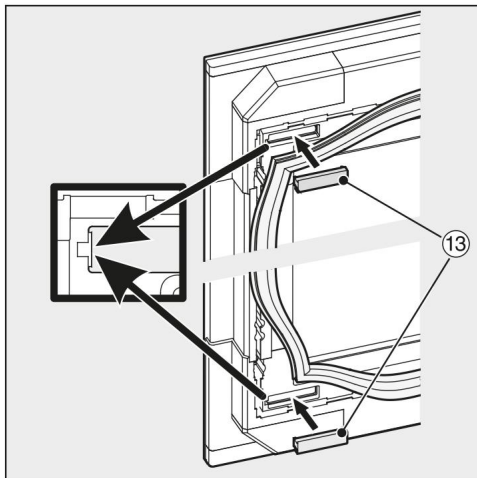
Bây giờ gắn bản lề theo đường chéo ở phía đối diện.

## Cài đặt

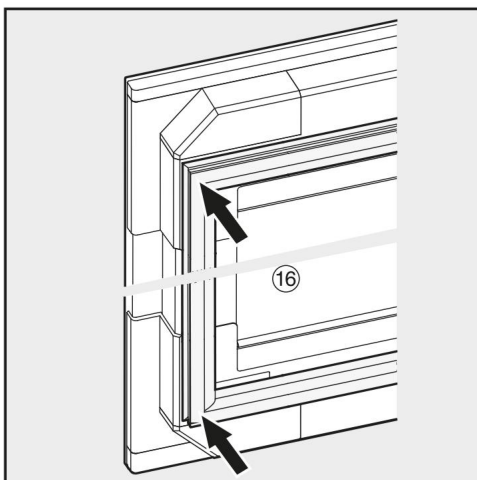


Vặn chặt nắp và nắp đi kèm

ĐẾN. Để thực hiện việc này, hãy sử dụng các vít đã được lắp lại để cố định khóa vận chuyển đã được gắn trước đó chấn tranh.



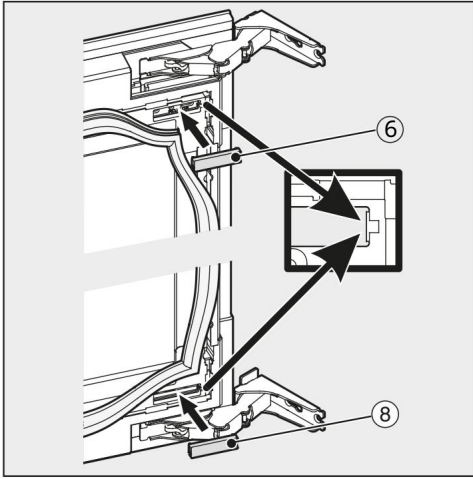
Thay nắp lại .



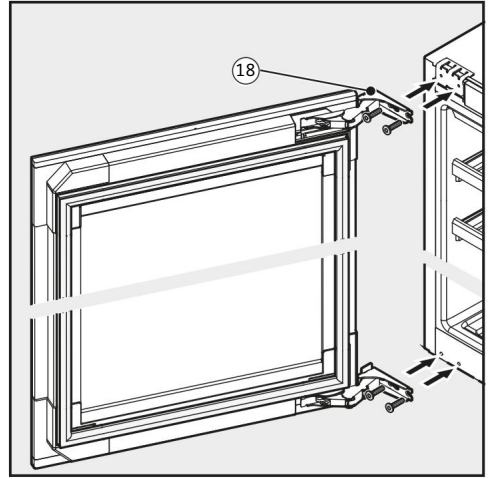
Đinh kèm con dấu .

Đảm bảo rằng con dấu vừa vặn và chắc chắn.

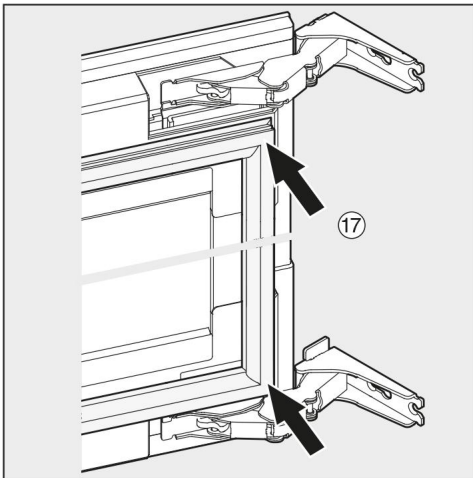
## Cài đặt



Thay thế nắp và .



Đầu tiên, vặn chặt các vít ở trên và dưới một chút qua bản lề .



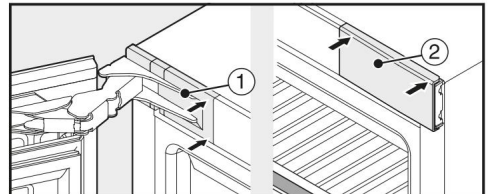
Đính kèm con dấu .

Nguy cơ thương tích và thiệt hại.

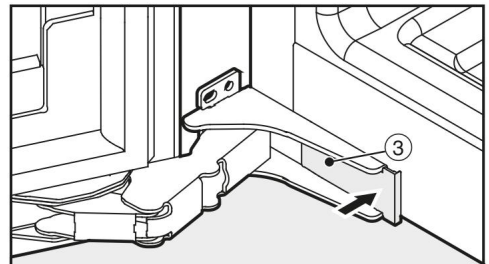
Cửa kính có thể rơi ra.

Người thứ hai phải giữ cửa thiết bị trong các bước sau.

Thay cửa thiết bị và kéo  
Sau đó, vặn chặt các vít ở phía dưới trước, sau đó ở phía trên.



Đặt nắp và lên trên cùng và bấm chúng vào đúng vị trí.



Đặt nắp vào phía dưới và bấm vào đúng vị trí.

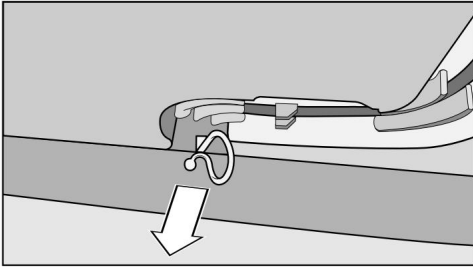
## Cài đặt

Kiểm tra xem tủ đựng rượu có chắc chắn và an toàn trong hốc lắp đặt và cửa thiết bị được đóng đúng cách đóng lại.

### Lắp đặt tủ đựng rượu

Trước khi lắp tủ rượu

Tháo rời các phụ kiện khỏi thiết bị xử lý rượu trước khi lắp đặt.



Tháo giá đỡ cap ra khỏi Mặt sau của thiết bị (tùy theo từng mẫu).

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do tủ rượu bị đổ.

Nếu tủ rượu chỉ được lắp đặt bởi một người thì nguy cơ thương tích và hư hỏng sẽ cao hơn.

Hãy chắc chắn rằng bạn lắp ráp tủ rượu với sự trợ giúp của người thứ hai **Một**.

Chỉ lắp tủ đựng rượu ở

Đồ nội thất nhà bếp chắc chắn, bền bỉ, được đặt trên sàn ngang và bằng phẳng.

Ngõ lắp đặt phải nằm ngang

và căn chỉnh theo chiều dọc.

Mặt cắt thông gió

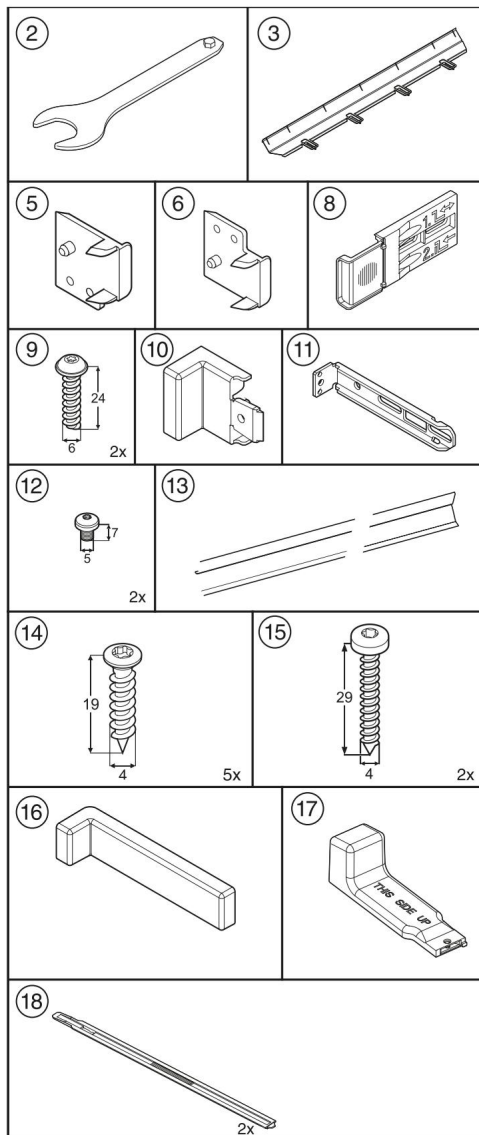
phải được tuân thủ nghiêm ngặt (xem chương "Cài đặt", phần "Tài và "Thông gió" và "Kích thước lắp đặt").

## Cài đặt

Các bộ phận lắp ráp sau đây được bao gồm trong Tủ rượu tại:

Tất cả các bộ phận lắp ráp có thể được tìm thấy ở đây và được đánh số. Dấu hiệu này của bộ phận lắp ráp cũng có thể được tìm thấy ở từng bước lắp ráp tương ứng.

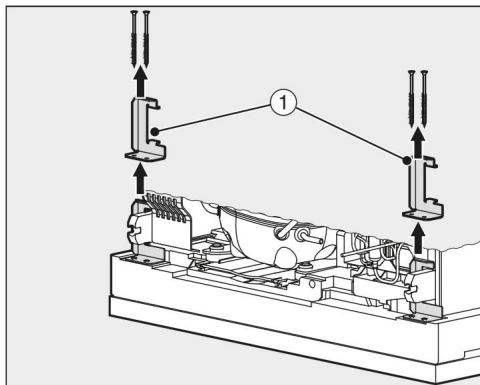
- để lắp đặt tủ đựng rượu trong ngách:



## Cài đặt

Tất cả các bước lắp ráp được hiển thị trên tủ rượu có bản lề cửa bên phải. Nếu bạn đã thay đổi bản lề cửa sang bên trái, vui lòng lưu ý điều này trong các bước lắp ráp riêng lẻ.

Chuẩn bị tủ đựng rượu



Tháo các bu lông vận chuyển ở cả hai bên phía sau của thiết bị xử lý rượu và tháo chúng ra theo hướng lên trên.

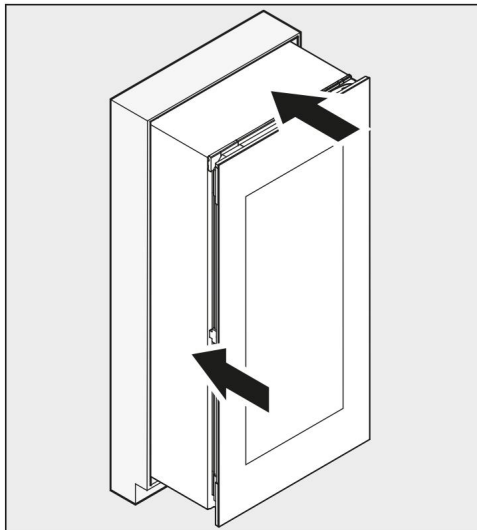
Đặt dây nguồn gần ổ cắm.

**Nguy cơ hư hỏng!**

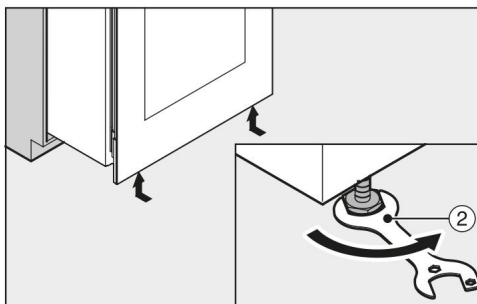
Tủ rượu có cửa kính kéo dài xuống dưới và không được đặt theo chiều thẳng đứng trong bất kỳ trường hợp nào!

**Nguy cơ cháy nổ do chập điện!**

Khi lắp tủ đựng rượu, hãy đảm bảo dây nguồn không bị kẹt! Không bao giờ vận hành tủ rượu khi dây nguồn bị lỗi!



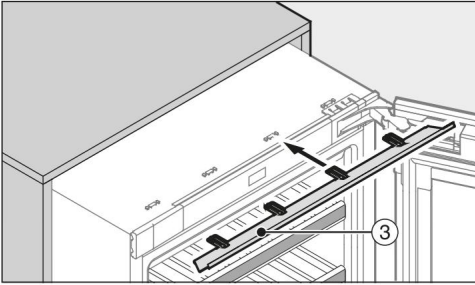
Đẩy tủ rượu vào hốc lắp đặt hai phần ba.



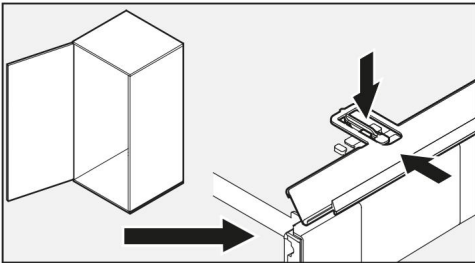
Xoay chân điều chỉnh phía trước trên tủ rượu bằng cờ lê hờ kèm theo.



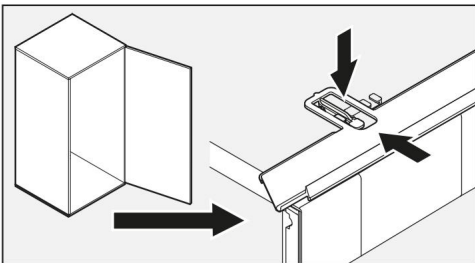
## Cài đặt



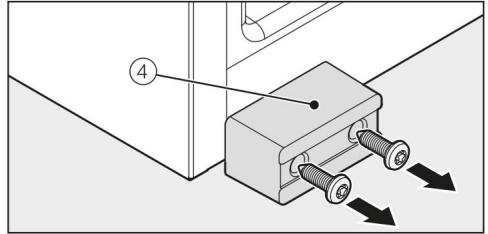
Đẩy tấm bù trừ kèm theo từ phía trước vào  
Ảnh chụp cây cầu trên tủ rượu.



Nếu thiết bị xử lý rượu vang có cửa bản lề bên trái, hãy tính đến vị trí của các thanh (xem hình minh họa bên trên).



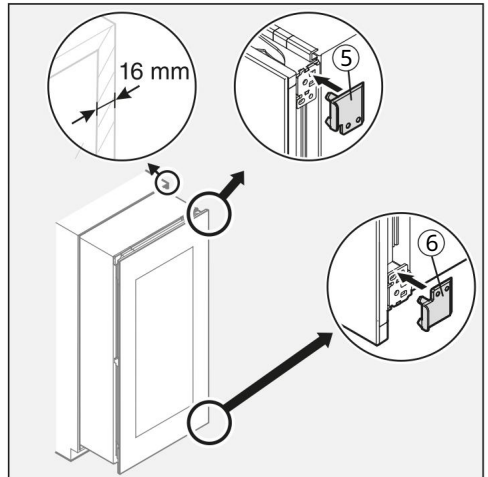
Tủ rượu có đúng không?  
Cửa chặn, hãy tính đến vị trí của các tab (xem hình trên).



Nếu bạn chưa thực hiện, hãy vặn chặt khóa vận chuyển ở phía trước tủ đựng rượu.

Mẹo: Giữ lại khóa vận chuyển để phòng trường hợp bạn cần vận chuyển sau này.

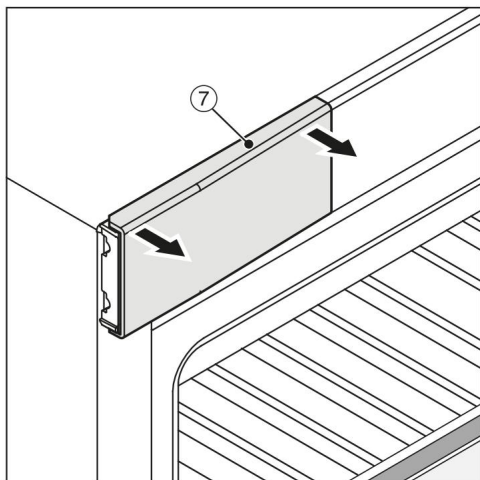
Chỉ dành cho tường đồ nội thất dày 16 mm:



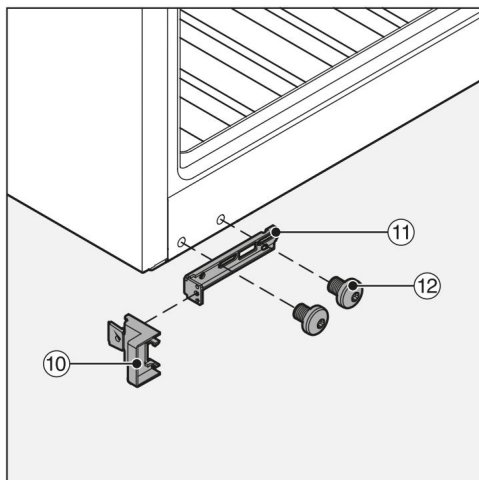
Kẹp các miếng đệm kín và vào bản lề bên phải.

Mở cửa thiết bị.

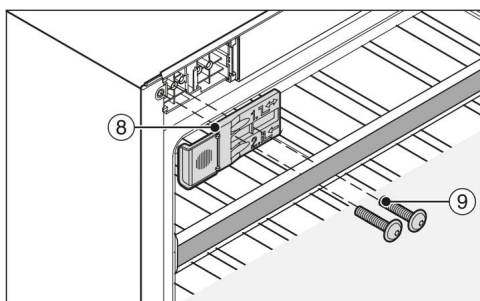
## Cài đặt



Tháo nắp trên  
tủ



Cắm kết nối kèm theo  
phần tác động vào giá đỡ cố định  
cũng được bao gồm.

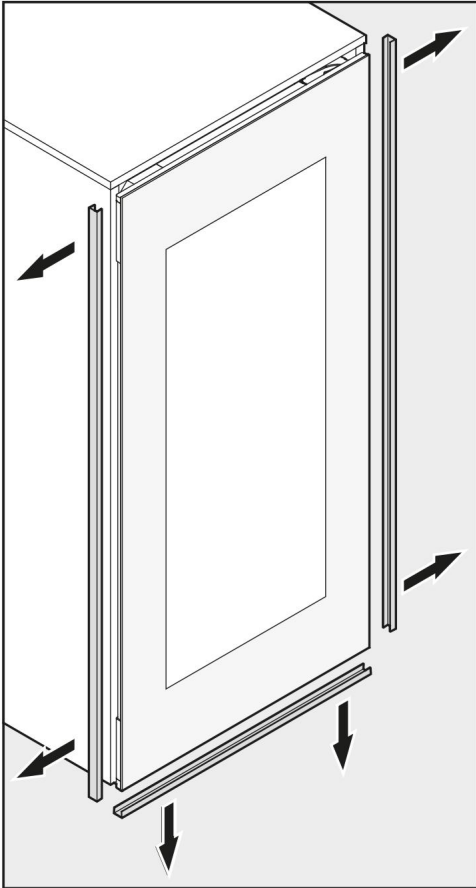


Vặn chặt giá đỡ kèm theo bằng các  
vít kèm theo vào phía trên bên  
trái của  
Tủ rượu gắn lỏng lẻo (lỗ thứ 1 và thứ 3)  
từ bên trái). Siết chặt các ốc vít  
không chặt, do đó giá đỡ vẫn có  
thể di chuyển được  
là.

Vặn chặt giá đỡ vào đáy tủ rượu bằng  
cách sử dụng

Vặn lỏng các vít kèm theo .  
Không vặn chặt các ốc vít  
chắc chắn để giá đỡ vẫn có thể di chuyển được.

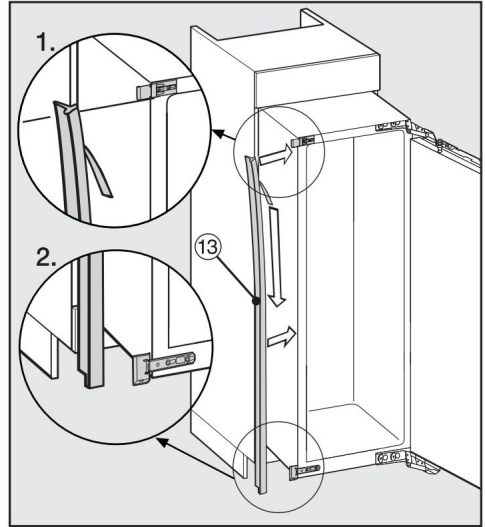
## Cài đặt



Xóa bỏ

Bảo vệ cạnh cửa thiết bị.

Trượt tu rượu đóng lại  
hai phần ba vào hốc tích hợp sẵn.



Tháo lớp màng bảo vệ khỏi băng keo ống kèm theo .

**Dán băng keo vào mặt trước-  
ngang bằng với mặt bên của thiết bị** nơi  
cửa đã mở.

1. Đặt băng keo vào  
ở mép dưới của giá đỡ phía trên.
2. Dán theo chiều dài.

Bây giờ, nếu cần thiết, hãy chèn phần đỉnh kèm chốt cho giới hạn cửa vào bản lề ở trên cùng (xem Chương "Lắp đặt", mục "Điều chỉnh bản lề cửa").

## Cài đặt

### Lắp đặt tủ đựng rượu

Nếu tủ rượu được đặt quá xa vào

Khi bị đẩy vào hốc,

Cửa thiết bị không đóng đúng cách

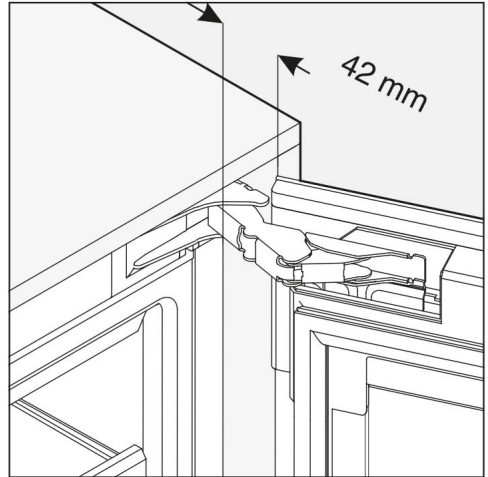
Điều này có thể dẫn đến đóng băng, ngưng tụ và các trục trặc khác, làm tăng mức tiêu thụ năng lượng

có thể có!

Đẩy tủ rượu vào hốc để

khoảng cách chu vi 42 mm

từ thân thiết bị đến mặt trước của thành bên đồ nội thất.



Điều này tạo ra một khoảng cách chu vi của 42 mm đến mép trước của thành bên đồ nội thất.

Bây giờ hãy trượt tủ rượu

vào chỗ nghỉ cho đến khi tất cả

Giá đỡ lắp trên và dưới

Dán vào mép trước của thành bên đồ nội thất.

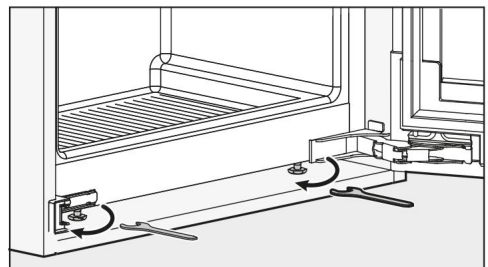
Đóng cửa thiết bị và căn chỉnh bộ phận xử lý rượu vang cho bằng phẳng với xung quanh mặt trước của đồ nội thất, hãy kéo tủ rượu ra nếu cần thiết.

- Đối với tường đồ nội thất dày 16mm:

Các miếng đệm chạm vào đỉnh và ở phía dưới mép trước của thành bên đồ nội thất.

- Đối với tường đồ nội thất dày 19mm:

Các cạnh phía trước của bản lề trên và dưới đều bằng phẳng với Cạnh trước của tường bên đồ nội thất.



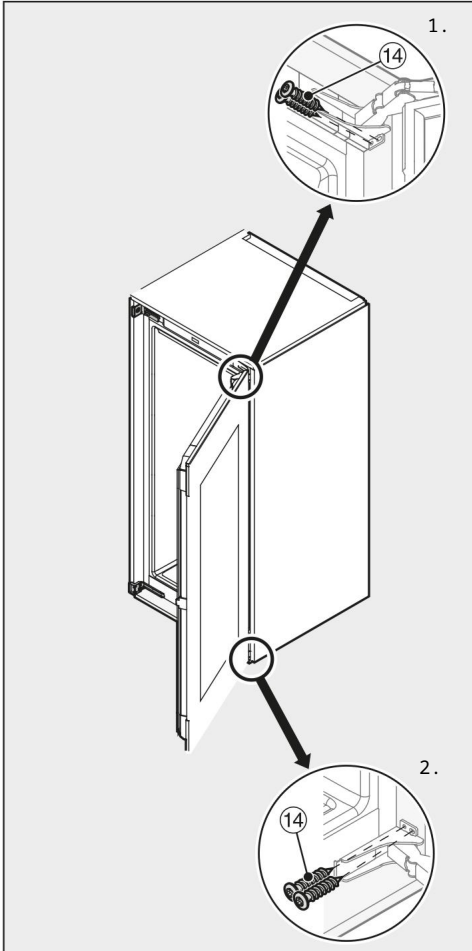
Kiểm tra lại xem

Giá đỡ lắp trên và dưới

nằm trên mép trước của thành bên đồ nội thất.

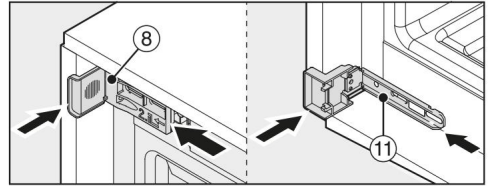
Nếu cần, hãy điều chỉnh chiều cao của tủ rượu so với mặt trước của đồ nội thất xung quanh ở cả hai bên bằng cách sử dụng chân có thể điều chỉnh và cờ lê đầu hờ kèm theo để đảm bảo tủ đứng thẳng.

## Cài đặt

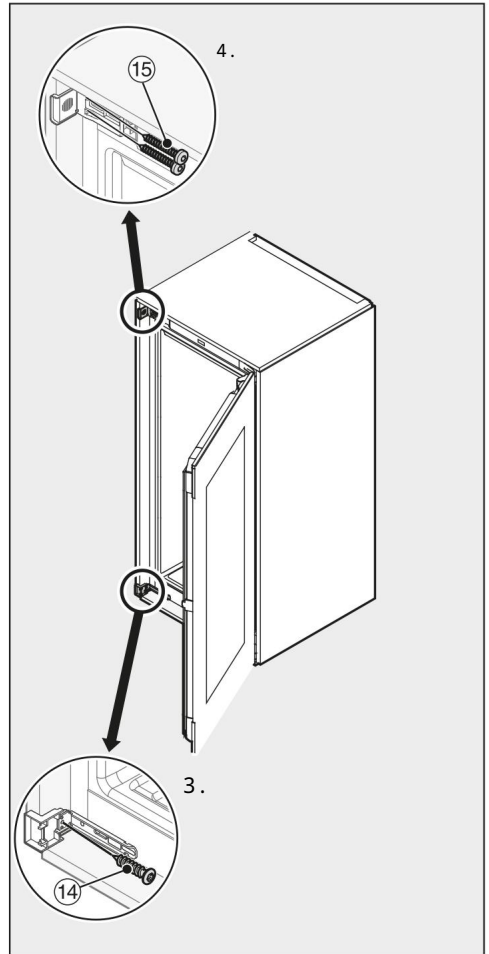


Nhấn mặt bản lề tủ rượu vào thành đồ nội thất.

Để kết nối tủ rượu với  
để kết nối tủ, ốc vít  
Đầu tiên, ở phía bản lề, sử dụng các vít  
ván dăm kèm theo  
trên và dưới thông qua các thanh bản lề  
(1. + 2.).



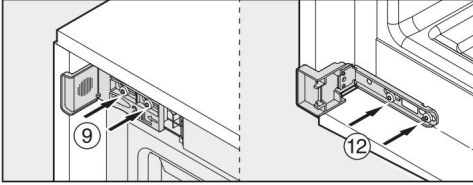
Di chuyển giá đỡ và xa nhất có thể về  
phía  
tường đồ nội thất.



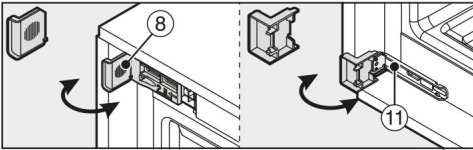
Bây giờ gắn tủ rượu  
ở phía bên kia với tủ âm tường bằng cách  
sử dụng tủ kín

## Cài đặt

vít ván dăm và  
Vặn vít qua các thanh bản lề ở trên  
cùng và dưới cùng (3. + 4.).

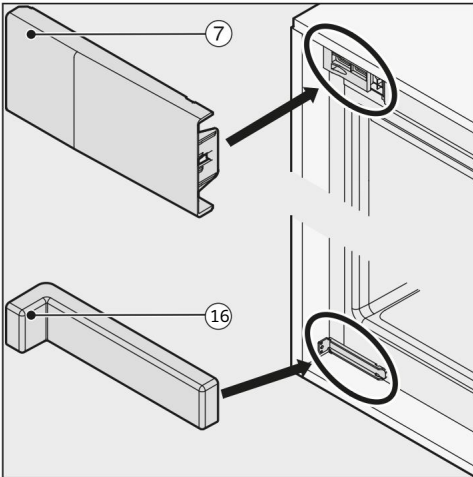


Siết chặt các vít và  
chắc chắn.



Cắt bỏ các đầu góc nhô ra của giá đỡ

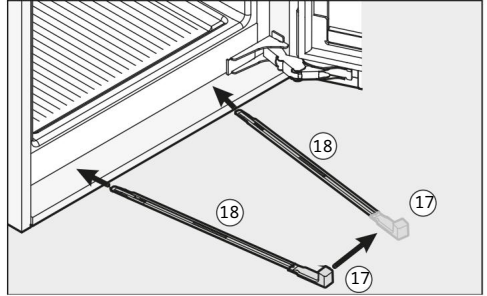
và tất. Bạn sẽ không còn nữa  
cần thiết và có thể được xử lý trong rác thải sinh hoạt  
được xử lý.



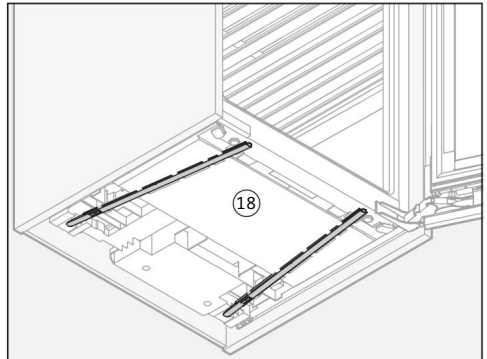
Đặt nắp vào  
giá đỡ phía trên.

Đặt nắp đậy kèm theo vào giá  
đỡ phía dưới.

Để tăng thêm độ an toàn cho tủ rượu trong tủ âm  
tường, hãy trượt  
Lắp thanh ray ổn định kèm theo vào giữa tủ rượu  
và sàn đồ nội thất ở mặt dưới của thiết bị:



Đầu tiên, gắn tay cầm vào  
một trong những thanh ray ổn định.



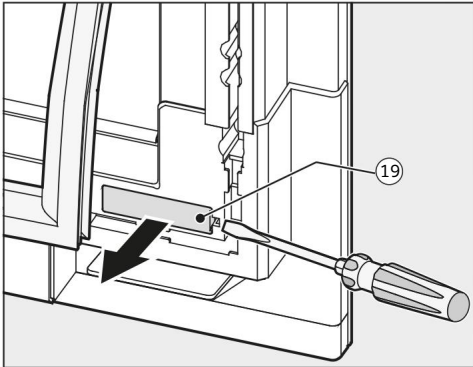
Chèn thanh ray ổn định vào rãnh  
chèn cho đến khi nó  
không còn khả thi nữa. Di dời  
Bây giờ sử dụng tay cầm, đặt cái này  
vào thanh ray ổn định khép kín khác  
và hướng dẫn nó  
cũng bao gồm.

Mẹo: Quan trọng! Nâng tay cầm  
nếu bạn muốn di chuyển tủ rượu đến một  
cài đặt lại vào một ngày sau  
muốn.

## Cài đặt

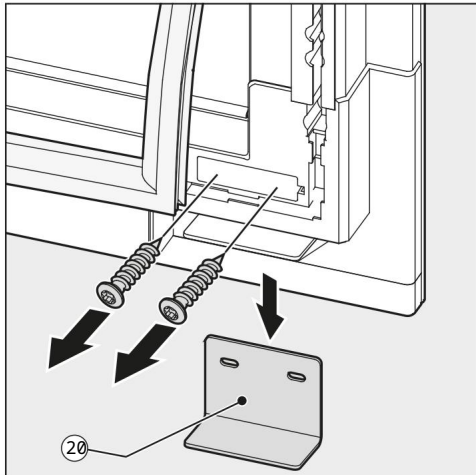
Kiểm tra xem bộ phận xử lý rượu đã được đặt chắc chắn và an toàn trong hộc chứa và cửa thiết bị đã đóng đúng cách chưa.

Nếu bạn chưa thực hiện, hãy xóa  
Bạn có thể sử dụng khóa vận chuyển như sau:

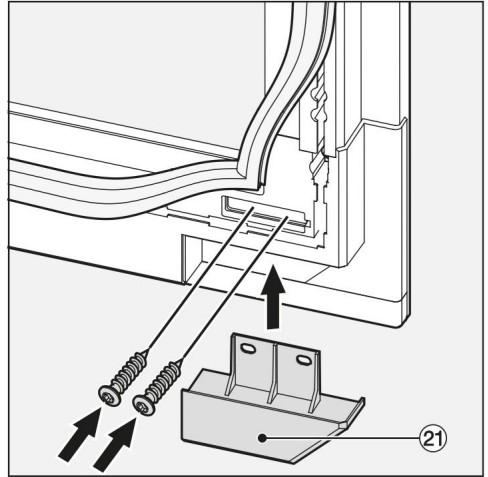


Kéo nhẹ miếng đệm cửa ở góc dưới của cửa thiết bị và tháo nắp .

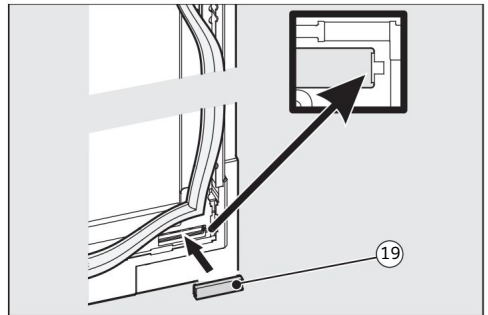
19



Mở khóa vận chuyển ở phía dưới.



Vặn chặt nắp đệm kèm theo vào đáy.

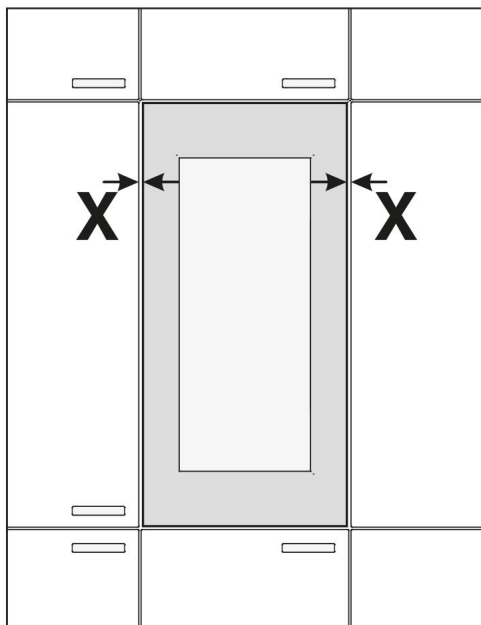


Đệm nắp lại và cố định miếng đệm.

Cuối cùng, hãy kiểm tra xem bộ phận xử lý rượu đã được lắp chắc chắn và an toàn trong tủ chứa và cửa tủ đã đóng đúng cách chưa.

## Cài đặt

Điều chỉnh cửa thiết bị



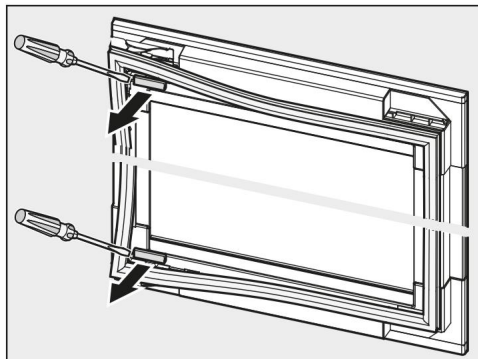
Căn chỉnh cửa thiết bị theo chiều rộng  
te (X) đến mặt trước đồ nội thất xung quanh.

Nguy cơ hư hỏng cho đồ  
nội thất hiện có ở mặt trước.

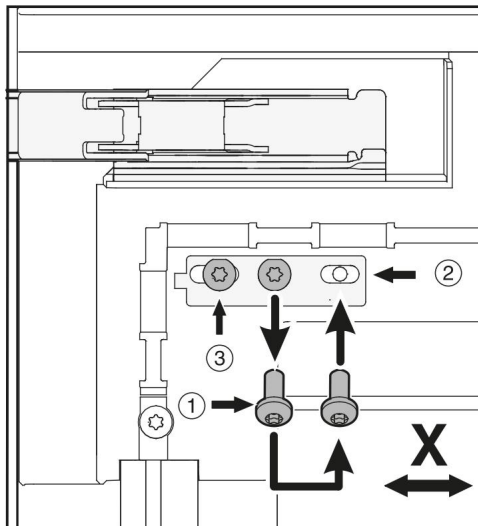
Mặt trước của đồ nội thất bên cạnh có thể bị hư  
hỏng.

Khi điều chỉnh cửa thiết bị, hãy chú ý  
đến mặt trước của đồ nội thất liền kề ở phía  
bên lề.

Sau khi điều chỉnh cửa thiết bị, trước tiên  
hãy thử mở cửa cẩn thận và điều chỉnh lại nếu  
cần thiết.



Nhấc con dấu ra khỏi  
cửa thiết bị và tháo nắp.



Nới lỏng vít và di chuyển nó đến vị trí .

Nới lỏng vít .

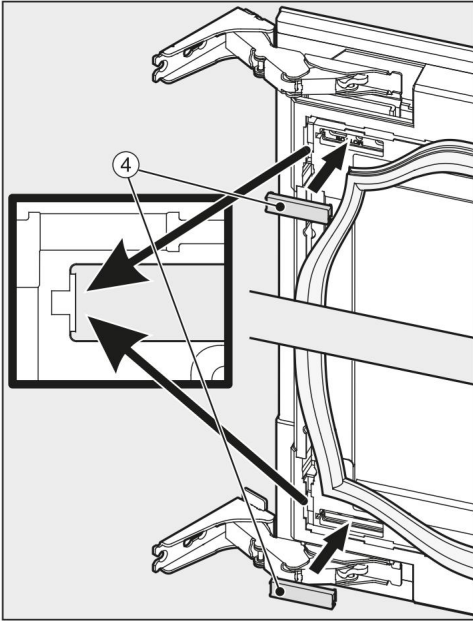
Thực hiện các bước này ở phía dưới cửa thiết  
bị.

Đặt cửa thiết bị vào vị trí

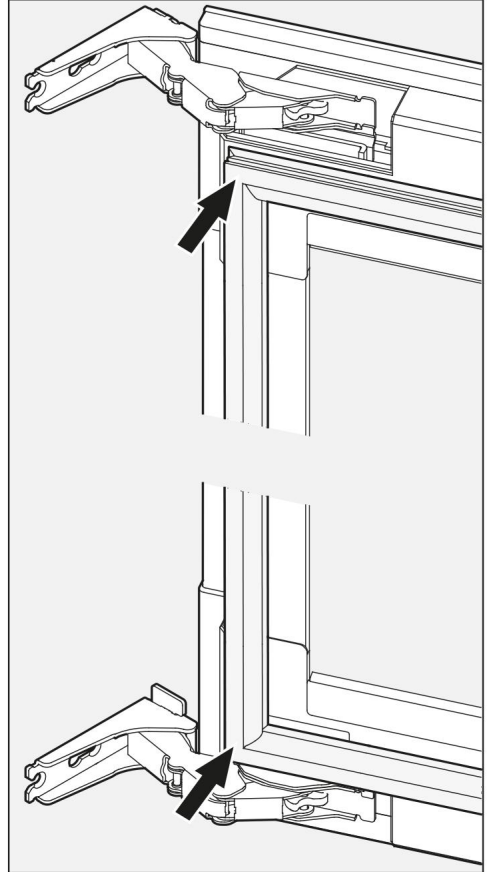
te (X) sao cho kích thước khe hở ở cả hai bên cửa  
thiết bị đều giống nhau.



Siết chặt các vít để định vị  
trên và một cách chắc chắn.



Thay nắp lại .



Gắn lại con dấu  
trên cửa thiết bị.

## Cài đặt

---

Để đảm bảo tủ đựng rượu đã được lắp đặt đúng cách:

- Cửa thiết bị đóng đúng cách.
- Cửa thiết bị không chạm vào thân đồ nội thất.
- Phần gioăng ở góc trên gần tay cầm vừa khít.

Để kiểm tra, hãy đặt một đèn pin đã bật vào Tủ rượu và đóng lại Cửa thiết bị.

Làm tối căn phòng và kiểm tra Kiểm tra xem đèn ở hai bên có sáng không tủ đựng rượu. Là

Nếu đúng như vậy, hãy kiểm tra từng bước lắp ráp.

### Kết nối điện

Tủ rượu là tiêu chuẩn

“cắm và chạy” để kết nối với ổ cắm tiếp xúc bảo vệ.

Đặt tủ rượu sao cho

ràng ổ cắm có thể truy cập tự do.

Nếu ổ cắm không thể tiếp cận dễ dàng, hãy đảm bảo rằng có thiết bị ngắt kết nối ở phía lắp đặt

có mặt ở mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Hoạt động của tủ rượu trên

Nhiều ổ cắm và dây cáp kéo dài có thể dẫn đến tình trạng quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng nhiều ổ cắm và

Cáp mở rộng.

Hệ thống điện phải tuân thủ các tiêu chuẩn hiện hành quy định.

Vì lý do an ninh, chúng tôi khuyên bạn nên việc sử dụng thiết bị dòng điện dư (RCD)

loại trong

việc lắp đặt nhà được giao cho kết nối điện của tủ rượu.

Cáp nguồn bị hỏng

chỉ có thể được thay thế bằng cáp nguồn đặc biệt cùng loại

(có sẵn tại bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele). Vì lý do an ninh,

việc thay thế chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách

hàng của Miele.

Sách hướng dẫn sử dụng này hoặc biển nhân sản phẩm cung cấp thông tin về mức tiêu thụ điện năng danh nghĩa và cầu chì bảo vệ tương ứng. So sánh những điều này Thông tin về dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có thắc mắc, hãy hỏi thợ điện có trình độ.

Tủ rượu không được kết nối với bộ biến tần đảo,

trong đó, với nguồn cung cấp điện tự động chẳng hạn như B. có thể sử dụng nguồn điện năng lượng mặt trời. Khi bật

Tủ rượu có thể bị hư hỏng do

Điện áp tăng đột biến có thể dẫn đến việc tắt máy an toàn. Thiết bị điện tử có thể bị hư hỏng.

## Thông tin cho đại lý

### Mạch hội chợ thương mại

Tủ rượu có thể được trưng bày tại các cửa hàng hoặc phòng trưng bày bằng chức năng "trưng bày hội chợ".

Hệ thống điều khiển và đèn chiếu sáng bên trong tủ rượu vẫn hoạt động, nhưng máy nén vẫn tắt, nghĩa là tủ rượu không có khả năng làm mát.

### Bật mạch triển lãm



Tắt bộ phận xử lý rượu bằng cách chạm vào nút Bật/Tắt.

Màn hình hiển thị nhiệt độ tắt và biểu tượng kết nối nguồn xuất hiện.



Đặt một ngón tay lên nút và giữ nguyên trên nút.



Cũng chạm vào nút Bật/Tắt một lần (không nhả nút !).



Để ngón tay của bạn trên phím te cho đến khi biểu tượng xuất hiện trên màn hình.

Nhả nút .

Chế độ đo được bật, biểu tượng sáng lên trên màn hình.

Tắt chế độ demo Biểu tượng sáng lên trên màn hình.



Chạm vào nút cài đặt.

Tất cả các ký hiệu có thể lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình và ký hiệu sẽ nhấp nháy.





Chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ ( hoặc ) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy trên màn hình.



Chạm vào nút OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Số 1 nhấp nháy trên màn hình (có nghĩa là: mạch đo được kích hoạt), biểu tượng sáng lên.



Chạm vào nút  hoặc ,  
để màn hình hiển thị 0 (có nghĩa là:  
(Mạch hội chợ thương mại đã tắt) xuất hiện.




Chạm vào nút OK để lưu  
để xác nhận lựa chọn.

Cài đặt đã chọn sẽ được áp dụng và biểu tượng  
sẽ nhấp nháy.



Chạm vào nút cài đặt để thoát khỏi chế độ  
cài đặt.

Nếu không thì các thiết bị điện tử sẽ rời đi  
sau khoảng một phút tự động  
chế độ cài đặt.

Mạch hội chợ thương mại đã tắt,  
biểu tượng  biến mất.



Miele AG

Đường Limmat 4

8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous Riette 23

1023 Giòn hơ

Điện thoại: 0848 848

048 [www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)



KWT 6722 iG S

de-CH

M. -SÓ 11 324 360 / 01