

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Đơn vị điều hòa rượu vang



Việc đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị là rất quan trọng. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng thiết bị.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn 5

Chăm sóc môi trường..... 14

Cài đặt..... 15

Vị trí lắp đặt..... 15

 Phạm vi khí hậu 16

Ghi chú cài đặt..... 16

 Tủ/đơn vị liền kề..... 16

 Khả năng chịu lực của sàn hốc..... 17

 Thông gió..... 17

 Bản lề cửa 17

 Cạnh nhau 18

Kích thước lắp đặt 20

 Kích thước khi cửa thiết bị mở (góc mở 90°/115°) 22

Kích thước mặt trước của đồ nội thất..... 23

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang..... 24

 Trước khi bạn bắt đầu 24

 Các công cụ cần thiết..... 24

 Trọng lượng của đồ nội thất phía trước 25

 Căn chỉnh hốc lắp đặt 25

 Kiểm tra hốc lắp đặt..... 26

 Trước khi cài đặt..... 26

 Chuẩn bị hốc lắp đặt 28

 Đẩy đơn vị xử lý rượu vào hốc lắp đặt 30

 Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu vang..... 32

 Cố định bộ phận xử lý rượu vang trong hốc lắp đặt..... 35

 Chuẩn bị lắp mặt trước đồ nội thất..... 36

 Cố định và căn chỉnh mặt trước của đồ nội thất..... 39

 Cố định nắp đáy..... 43

 Lắp viên cửa..... 45

 Cố định lưới thông gió bên và tấm bên 46

 Giới hạn góc mở của cửa..... 47

Kết nối điện 48

Tiết kiệm năng lượng..... 49

Hướng dẫn sử dụng thiết bị..... 51

Màn hình chính..... 52

Chế độ cài đặt 53

Phụ kiện..... 55

Phụ kiện đi kèm..... 55

Phụ kiện tùy chọn 55

Sử dụng lần đầu tiên	56
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	56
Chọn trợ lý cửa phù hợp (Đẩy để mở/Kéo để mở)	56
Mặt ong@nhà.....	56
Vận hành thiết bị xử lý rượu vang.....	58
Sử dụng lần đầu 59	
Bật và tắt bộ phận xử lý rượu vang	60
Tắt trong thời gian dài hơn.....	61
Chọn các thiết lập tiếp theo.....	62
Bật hoặc tắt Khóa bàn phím / 62	
Thực hiện bài kiểm tra bản thân	63
Bật Trợ lý cửa	63
Tắt Trợ lý cửa	65
Honey@home	66
Tắt chế độ Demo	67
Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định của nhà sản xuất	68
Bật hoặc tắt chế độ Sabbath Bật hoặc tắt đèn chiếu sáng	70
xung quanh	70
Chọn màn hình Ambient	72
Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng.....	73
Bảo quản rượu vang hoàn hảo 73	
Nhiệt độ chính xác	73
Nhiệt độ uống được khuyến nghị.....	73
Tắm cách nhiệt để tách nhiệt.....	73
Cài đặt nhiệt độ	74
Độ ẩm	74
Tăng độ ẩm	75
Bảng bảo động.....	76
Bảo quản chai rượu vang	77
Kệ gỗ	78
Di chuyển kệ gỗ 78	
Điều chỉnh kệ gỗ.....	78
Dán nhãn kệ gỗ.....	79
Công suất tối đa	79
Bộ SommelierSet.....	80
Thiết lập SommelierSet.....	80
Tự động rã đông.....	82
Vệ sinh và chăm sóc	83
Chất tẩy rửa	83

Nội dung

Trước khi vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang 84	
Nội thất, phụ kiện và cửa thiết bị 84	
Vệ sinh gioăng cửa.....	85
Vệ sinh các khe thông gió	85
Sau khi vệ sinh	85
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	86
Tiếng ồn.....	91
Dịch vụ.....	92
Liên hệ khi có lỗi.....	92
Bảo hành	92
Bản quyền và giấy phép	93

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thiết bị bảo quản rượu vang này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng thiết bị bảo quản rượu vang. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì thiết bị. Điều này nhằm bảo vệ bạn khỏi bị thương và hư hỏng thiết bị bảo quản rượu vang.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong phần "Lắp đặt" cũng như trong phần "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn".

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Hãy giữ những hướng dẫn này ở nơi an toàn và chuyển chúng cho bất kỳ chủ sở hữu nào trong tương lai.

Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng cho thiết bị do bộ phận xử lý rượu bị lật.

Máy xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa máy mở.

Đóng cửa thiết bị cho đến khi bộ phận xử lý rượu được lắp đặt và cố định chắc chắn vào hốc lắp đặt theo hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Nguy cơ bị thương do kính vỡ.

Nếu lắp đặt ở độ cao trên 2000 m, kính cửa có nguy cơ vỡ do thay đổi áp suất không khí. Các mảnh vỡ của kính có thể gây thương tích nghiêm trọng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Thiết bị

này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và cho khách lưu trú tại các môi trường tương tự trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các tiện nghi chung/dùng chung hoặc cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B. Thiết bị bảo quản rượu vang này không phù hợp để sử dụng ngoài trời.
sử dụng.

Thiết bị bảo quản rượu vang được thiết kế dành riêng cho mục đích sử dụng trong gia đình để bảo quản rượu vang.

Thiết bị bảo quản rượu vang không thích hợp để đông lạnh thực phẩm.

Không được phép sử dụng cho bất kỳ mục đích

nào khác. Tủ bảo quản rượu vang này không thích hợp để bảo quản và giữ lạnh thuốc, huyết tương, chế phẩm xét nghiệm hoặc các chất hoặc sản phẩm tương tự. Việc sử dụng tủ bảo quản rượu vang không đúng cách cho các mục đích này có thể làm hỏng các vật phẩm được lưu trữ. Tủ bảo quản rượu vang cũng không thích hợp để sử dụng ở những khu vực có nguy cơ cháy nổ.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do sử dụng hoặc vận hành thiết bị không đúng cách hoặc không đúng cách. Thiết bị này không dành cho

những người (bao gồm cả trẻ em) có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn sử dụng thiết bị.

Họ chỉ được sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát nếu cách vận hành đã được giải thích rõ ràng và họ có thể sử dụng thiết bị một cách an toàn cũng như có thể hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em

Không được phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này. Trẻ lớn hơn chỉ được sử dụng thiết bị xử lý rượu nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng an toàn. Trẻ phải hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra khi sử dụng sai mục đích.

Chỉ trẻ lớn hơn

mới được thực hiện công việc vệ sinh dưới sự giám sát của người lớn.

Trẻ em phải được giám

sát khi ở gần thiết bị xử lý rượu. Không bao giờ cho phép trẻ em chơi với thiết bị xử lý rượu. Bản lề cửa của thiết bị xử lý rượu có

thể gây thương tích. Luôn giữ trẻ em tránh xa. Nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể tự quấn mình

trong vật liệu đóng gói (ví dụ như giấy bạc) hoặc kéo nó qua đầu và có nguy cơ bị ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật

Mạch làm lạnh đã được kiểm tra rò rỉ. Thiết bị xử lý rượu vang tuân thủ tất cả các yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia.



Thiết bị bảo quản rượu vang này chứa chất làm lạnh Isobutane (R600a), một loại khí tự nhiên thân thiện với môi trường. Mặc dù dễ cháy, nhưng nó không gây hại cho tầng ozone và có hiệu ứng nhà kính thấp hơn một số chất làm lạnh khác.

Tuy nhiên, việc sử dụng chất làm lạnh này đã làm tăng nhẹ độ ồn của thiết bị. Ngoài tiếng ồn của máy nén, bạn có thể nghe thấy tiếng chất làm lạnh chạy quanh hệ thống. Thật không may, điều này không thể tránh khỏi, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất của thiết bị xử lý rượu vang.

Khi vận chuyển và lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang, hãy đảm bảo không có bộ phận nào của hệ thống làm mát bị hư hỏng. Chất làm lạnh bắn vào có thể gây hại cho mắt.

Trong trường hợp xảy ra bất kỳ hư

hỏng nào: - Tránh ngọn lửa trần hoặc bất kỳ thứ gì có thể tạo ra tia lửa.

- Ngắt kết nối thiết bị xử lý rượu vang khỏi nguồn điện chính cung cấp.

- Thông gió cho căn phòng nơi đặt máy bảo quản rượu trong vài phút.

- Gọi Honey đi.

Càng nhiều chất làm mát trong thiết bị bảo quản rượu vang, phòng lắp đặt càng phải rộng. Trong trường hợp rò rỉ, nếu thiết bị được đặt trong phòng nhỏ, sẽ có nguy cơ tích tụ hỗn hợp khí/không khí dễ cháy. Cứ mỗi 8 g chất làm mát, cần ít nhất 1 m³ diện tích phòng. Lượng chất làm mát trong thiết bị bảo quản rượu vang được ghi trên bảng thông số kỹ thuật bên trong thiết bị.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu của thiết bị xử lý rượu (công suất cầu chì, tần số và điện áp) phù hợp với nguồn điện để tránh làm hỏng thiết bị xử lý rượu.

So sánh thông tin này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ chuyên môn. An toàn điện của thiết bị xử lý rượu vang này chỉ có thể được đảm bảo khi hệ thống tiếp địa và thiết bị được kết nối hoàn chỉnh. Điều quan trọng nhất là phải đáp ứng yêu cầu an toàn cơ bản này.

Nếu có nghi ngờ, nên nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Có thể vận hành tạm thời hoặc lâu.

dài với hệ thống cung cấp điện đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không nối lưới điện (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ tất cả các quy định hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, hệ thống năng lượng mặt trời và/hoặc hệ thống pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành đồng bộ không phải nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Ổ cắm phải dễ tiếp cận để có thể nhanh chóng ngắt kết nối bộ phận xử lý rượu khỏi nguồn điện trong trường hợp khẩn cấp.

Nếu cáp kết nối điện được cung cấp bị hỏng, chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng để tránh gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng linh kiện chính hãng Miele. Vì lý do an toàn, việc thay thế chỉ có thể được thực hiện bởi chuyên gia có trình độ phù hợp hoặc Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Bộ chuyển đổi đa ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không sử dụng chúng để kết nối máy làm lạnh rượu vang với nguồn điện chính. Nếu hơi ẩm xâm nhập vào các bộ phận điện hoặc vào dây kết nối nguồn điện, có thể gây ra

đoản mạch. Do đó, không vận hành máy làm lạnh rượu vang này ở những khu vực dễ bị ẩm ướt (ví dụ: trong gara hoặc phòng tiện ích). Không được lắp đặt và vận hành máy làm lạnh rượu vang này trong các cơ sở di động (ví dụ: trên tàu).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Việc hư hỏng thiết bị xử lý rượu có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Trước khi sử dụng bộ phận xử lý rượu vang, hãy kiểm tra xem có bất kỳ hư hỏng nào có thể nhìn thấy được không. Không bao giờ sử dụng bộ phận xử lý rượu vang bị hư hỏng. Vì lý do an toàn, bộ phận xử lý rượu vang này chỉ có thể được sử dụng khi nó đã được lắp sẵn.

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, bộ phận xử lý rượu vang phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính. Nó chỉ được cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - cầu dao điện chính bị tắt, hoặc - cầu chì vận vít được tháo ra (ở những quốc gia áp dụng điều

này), hoặc - nó được tắt ở ổ cắm trên tường và phích cắm được rút ra khỏi ổ cắm, hoặc nó được tắt ở bộ cách ly. Kéo phích cắm chứ không phải dây cáp khi ngắt kết nối nó khỏi nguồn điện.

Việc sửa chữa và các công việc khác do những người không đủ trình độ thực hiện có thể gây nguy hiểm. Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi một người có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi một kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Bảo hành của nhà sản

xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng

các phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Miele chỉ có thể đảm bảo các tiêu chuẩn an toàn của thiết bị khi sử dụng các phụ tùng thay thế của Miele. Bộ phận xử lý rượu vang này được cung cấp một loại đèn đặc biệt để ứng phó với

các điều kiện cụ thể (ví dụ như nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Đèn này chỉ được sử dụng cho mục đích mà nó được thiết kế.

Đèn không phù hợp để chiếu sáng phòng. Chỉ có thợ điện có trình độ hoặc kỹ thuật viên được Miele ủy quyền mới được lắp đèn thay thế.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

Thiết bị bảo quản rượu vang này được thiết kế để sử dụng trong phạm vi nhiệt độ môi trường cụ thể (phạm vi khí hậu). Không sử dụng thiết bị ở nhiệt độ môi trường không được thiết kế. Phạm vi khí hậu được ghi trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị bảo quản rượu vang. Nhiệt độ môi trường thấp hơn sẽ khiến máy nén tắt trong thời gian dài hơn, nghĩa là thiết bị bảo quản rượu vang không thể duy trì nhiệt độ cần thiết trong một số trường hợp. Để đảm bảo

luồng không khí đi vào và ra khỏi thiết bị đúng cách, các khe hở thông gió trong thiết bị và cấu trúc tích hợp không được che phủ hoặc chặn theo bất kỳ cách nào. Điều này cũng sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng và có thể gây hư hỏng cho thiết bị. Nếu thiết

bị bảo quản rượu vang được sử dụng để bảo quản thực phẩm có chứa mỡ hoặc dầu, hãy đảm bảo rằng thiết bị không tiếp xúc với các bộ phận bằng nhựa. Bất kỳ sự cố tràn dầu hoặc mỡ nào cũng có thể gây ra các vết nứt ứng suất trên nhựa và khiến nhựa bị

vỡ hoặc tách ra. Nguy cơ cháy nổ! Không lưu trữ vật liệu nổ trong thiết bị bảo quản rượu vang hoặc bất kỳ sản phẩm nào có chứa chất đẩy (ví dụ: bình xịt). Các bộ phận điện có thể khiến hỗn hợp khí dễ cháy bắt lửa. Nguy

cơ nổ! Không vận hành bất kỳ thiết bị điện nào bên trong máy làm lạnh rượu vang. Nguy cơ phát tia lửa điện và nổ. Ở những khu vực có nguy cơ bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ gìn thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Mọi hư hỏng do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Việc sử dụng phụ tùng hoặc phụ kiện của các nhà sản xuất khác sẽ làm mất hiệu lực bảo hành và Miele không chịu trách

nhiệm. Miele cam kết cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi máy pha rượu của bạn ngừng sản xuất.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng

Không sử dụng bất kỳ loại dầu hoặc mỡ nào trên gioăng cửa vì chúng sẽ làm gioăng bị hỏng và trở nên xốp theo thời gian. Cảnh báo: Không sử dụng bất kỳ dụng

cụ cơ khí hoặc các loại hỗ trợ nào khác không được nhà sản xuất khuyến nghị để đẩy nhanh quá trình rửa đông. Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và

gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị này. Các vật sắc nhọn sẽ làm hỏng bộ phận bay hơi, gây hư hỏng vĩnh viễn cho bộ phận xử lý rượu vang. Do đó, không sử dụng vật sắc nhọn để: - loại bỏ các lớp đá. - loại bỏ các vết bẩn trên nhãn, chẳng

hạn.

Vận chuyển

Luôn vận chuyển thiết bị bảo quản rượu theo chiều thẳng đứng và trong bao bì để tránh hư hỏng. Nguy cơ chấn thương và hư

hỏng! Thiết bị bảo quản rượu rất nặng và phải được vận chuyển bởi hai người.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Trẻ em chơi

đùa có thể bị kẹt trong máy xử lý rượu vang và có thể bị ngạt thở.

- Tháo cửa thiết bị.

- Để lại các kệ gỗ/kim loại trong tủ bảo quản rượu để trẻ em không thể trèo vào bên trong.

- Nếu máy điều hòa rượu vang có khóa cửa, hãy đảm bảo rằng

Trẻ em không được khóa mình bên trong khi chơi vì điều này có thể gây nguy hiểm đến tính

mạng. Nguy cơ bị điện giật!

- Cắt phích cắm điện khỏi dây nguồn.

- Cắt dây nguồn của thiết bị cũ.

Vứt bỏ phích cắm điện và dây nguồn riêng biệt với thiết bị cũ.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trong và sau khi thải bỏ, hãy đảm bảo rằng thiết bị xử lý rượu vang không được đặt gần xăng hoặc các loại khí và chất lỏng dễ cháy khác. Nguy cơ hỏa hoạn do dầu hoặc chất làm lạnh rò rỉ!

Chất làm lạnh và dầu bên trong thiết bị dễ cháy. Ở nồng độ đủ cao, chất làm lạnh hoặc dầu rò rỉ có thể bắt lửa nếu tiếp xúc với nguồn nhiệt bên ngoài.

Trong quá trình xử lý, hãy đảm bảo mạch làm mát không bị hư hỏng để tránh môi chất lạnh và dầu thoát ra ngoài không kiểm soát (xem bảng dữ liệu để biết chi tiết về môi chất lạnh). Chất làm mát bắn vào có thể gây hại cho mắt. Cần thận

không làm hỏng bất kỳ bộ phận nào của đường ống trong khi chờ xử lý, ví dụ: - làm thủng các kênh môi chất lạnh trong bộ ngưng tụ, - uốn cong bất kỳ đường ống nào, hoặc - làm trầy xước lớp phủ bề mặt.

Biểu tượng trên máy nén (tùy theo mẫu máy)

Thông tin này chỉ liên quan đến việc tái chế. Không có rủi ro nào trong quá trình vận hành bình thường.



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

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Bao bì vận chuyển và bảo vệ

được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và thường có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình

sản xuất và cũng làm giảm lượng chất thải tại các bãi chôn lấp.

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi nhựa, v.v. đều được xử lý an toàn và để xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

Chỉ áp dụng cho Úc: Lưu ý cho người lắp đặt:

Bao bì xốp polystyrene (EPS) đã bao gồm. Vui lòng giữ lại và thải bỏ bao bì EPS một cách có trách nhiệm. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Miele.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn. Các thiết bị điện và

điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy hiểm cho

sức khỏe con người và môi trường nếu bị vứt bỏ cùng với rác thải thông thường hoặc nếu xử lý

không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Hãy cẩn thận không làm hỏng thiết bị làm lạnh của bạn trước hoặc quá trình thải bỏ theo cách được phép và thân thiện với môi trường.

Việc này nhằm đảm bảo chất làm lạnh trong mạch làm mát và dầu trong máy nén được giữ lại và không bị rò rỉ ra môi trường.

Vui lòng vứt bỏ sản phẩm tại trung tâm thu gom/tái chế rác thải cộng đồng địa phương dành cho thiết bị điện và điện tử, hoặc liên hệ với Miele. Bạn cũng có trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Bạn nên tháo bỏ bất kỳ pin cũ nào không được đóng gói an toàn bên trong thiết bị và tháo bỏ bất kỳ đèn nào mà không làm hỏng chúng, nếu có thể. Những pin này phải được mang đến điểm thu gom phù hợp, nơi chúng có thể được giao miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ chờ xử lý.

Vị trí lắp đặt

Thiết bị này phải được lắp đặt ở nơi khô ráo, thông gió tốt.

Khi quyết định vị trí lắp đặt, vui lòng lưu ý rằng mức tiêu thụ năng lượng sẽ tăng lên nếu máy điều hòa rượu vang được lắp đặt gần lò sưởi, bếp nấu hoặc các thiết bị tỏa nhiệt khác. Cũng nên tránh ánh nắng trực tiếp.

Nhiệt độ phòng càng cao, máy nén chạy càng lâu và mức tiêu thụ năng lượng của thiết bị xử lý rượu càng cao.

Khi lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang, vui lòng lưu ý những điều sau:

- Ổ cắm điện không được đặt ngay phía sau thiết bị và phải dễ dàng tiếp cận.
- Phích cắm và dây kết nối nguồn điện không được chạm vào mặt sau của máy xử lý rượu vì chúng có thể bị hỏng do rung động từ thiết bị.
- Các thiết bị khác không nên cắm vào ổ cắm nằm ngay phía sau thiết bị xử lý rượu này.
- Không đặt nhiều thiết bị di động ổ cắm điện hoặc nguồn điện di động ở phía sau thiết bị.
- Khi định vị thiết bị, đảm bảo cáp kết nối nguồn điện không bị kẹt hoặc hư hỏng.

Nếu không thể tránh khỏi việc lắp đặt gần

nguồn nhiệt, hãy tuân thủ các khoảng cách tối thiểu sau giữa thiết bị và nguồn nhiệt: -

ít nhất 3 cm so với bếp điện hoặc bếp

gas - ít nhất 30

cm so với bếp dầu hoặc bếp than.

Nếu không thể tuân thủ những khoảng cách tối

thiểu này, phải lắp một tấm cách nhiệt giữa thiết bị xử lý rượu và nguồn nhiệt.

Cài đặt

Phạm vi khí

hậu: Thiết bị bảo quản rượu vang này được thiết kế để sử dụng trong phạm vi nhiệt độ môi trường cụ thể (phạm vi khí hậu). Không sử dụng ở nhiệt độ môi trường không được thiết kế. Phạm vi khí hậu được ghi trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị bảo quản rượu vang.

Phạm vi khí hậu	Nhiệt độ môi trường
SN	10 đến 32 °C
N	16 đến 32 °C
ST	16 đến 38 °C
T	16 đến 43 °C
SN-ST	10 đến 38 °C
SN-T	10 đến 43 °C

Nhiệt độ môi trường thấp hơn sẽ khiến máy nén tắt trong thời gian dài hơn, nghĩa là bộ phận xử lý rượu không thể duy trì nhiệt độ cần thiết trong một số trường hợp.

Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm cao.

Trong môi trường có độ ẩm cao, hơi nước ngưng tụ có thể tích tụ trên các tấm chắn bên ngoài của bộ phận xử lý rượu, gây ra hiện tượng ăn mòn.

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang có đủ thông gió ở nơi khô ráo và/hoặc phòng có máy lạnh.

Sau khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng cửa thiết bị đóng đúng cách, các khe thông gió không bị che phủ và bộ phận xử lý rượu đã được lắp đặt theo đúng hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Ghi chú cài đặt

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do thiết bị xử lý rượu bị đổ qua.

Máy xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa máy mở.

Đóng cửa thiết bị cho đến khi bộ phận xử lý rượu được lắp đặt và cố định chắc chắn vào hốc lắp đặt theo hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải được lắp đặt bởi hai người.

Tủ/máy liền kề: Máy bảo quản rượu vang được bắt vít vào tủ/máy liền kề ở bên hông và phía trên. Vì lý do này, điều quan trọng là tất cả tủ/máy phải được cố định xuống đất hoặc tường.

Cài đặt

Khả năng chịu tải của sàn hốc

Để đảm bảo lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang an toàn và đảm bảo thiết bị hoạt động chính xác, sàn của hốc lắp đặt thiết bị phải nhẵn và bằng phẳng.

Nó phải được làm từ vật liệu cứng và bền.

Vì máy ủ rượu vang rất nặng khi được chất đầy, nên điều quan trọng là sàn đặt máy phải chịu được trọng lượng của nó. Nếu cần, hãy tham khảo ý kiến kiến trúc sư hoặc chuyên gia xây dựng.

Khi được nạp đầy, trọng lượng của máy xử lý rượu vang xấp xỉ:

KWT 26x2 Chúng tôi	674 kg
KWT 26x2 ViS	679 kg

Thông gió

Nguy cơ hỏa hoạn và thiệt hại do thông gió không đủ.

Nếu bộ phận xử lý rượu không được thông gió đầy đủ, máy nén sẽ phải chạy thường xuyên hơn và trong thời gian dài hơn.

Điều này sẽ dẫn đến tăng mức tiêu thụ năng lượng và tăng nhiệt độ hoạt động của máy nén.

Điều này, đến lượt nó, có thể dẫn đến hư hỏng cho máy nén.

Hãy đảm bảo có đủ thông gió xung quanh thiết bị xử lý rượu vang.

Điều quan trọng là phải quan sát các khe hở thông gió cần thiết. Các khe hở thông gió không được bịt kín hoặc bịt kín.

Dấu sao thì.

Bản lề cửa

Nguy cơ hư hỏng và thương tích khi thay bản lề cửa.

Việc tự ý thay bản lề cửa có thể gây hư hỏng cho thiết bị và gây thương tích.

Tủ bảo quản rượu vang được trang bị bản lề cố định. Trong mọi trường hợp, bạn không nên tự ý thay bản lề cửa.

Nếu bạn cần thay bản lề cửa sang phía bên kia, vui lòng liên hệ với Miele.

Cài đặt

Thiết bị bảo

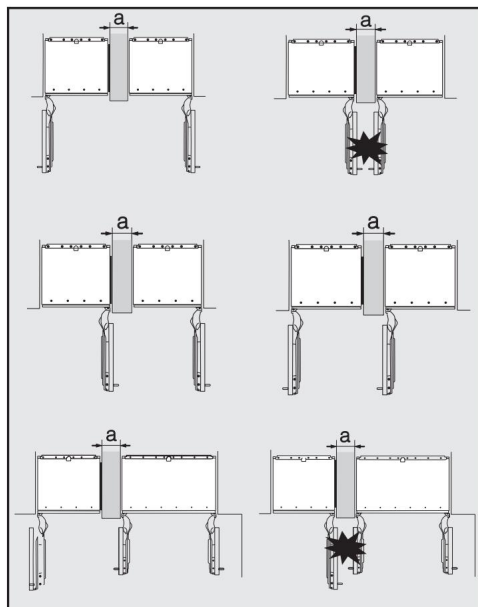
quản rượu vang này có thể được lắp đặt cạnh nhau với một thiết bị bảo quản rượu vang hoặc thiết bị làm lạnh khác. Tổng quan sau đây sẽ cho bạn biết các tùy chọn lắp đặt cạnh nhau cho thiết bị bảo quản rượu vang của bạn.

Tùy thuộc vào tình huống lắp đặt, bạn có thể cần bộ lắp đặt cạnh nhau để lắp đặt cạnh nhau (xem "Phụ kiện - Phụ kiện tùy chọn").

Hướng dẫn lắp đặt các thiết bị cạnh nhau có thể được tìm thấy trong hướng dẫn lắp đặt bộ lắp đặt cạnh nhau.

· · · có tường ngăn

Tường (a) giữa các thiết bị làm lạnh/điều hòa rượu vang đặt cạnh nhau phải dày ít nhất 16 mm.



Nếu bản lề cửa của các thiết bị nằm cạnh nhau, bạn phải tính đến độ dày của mặt trước đồ nội thất và tay nắm cửa để cửa thiết bị không va chạm và bị hư hỏng nếu chúng được mở cùng lúc.

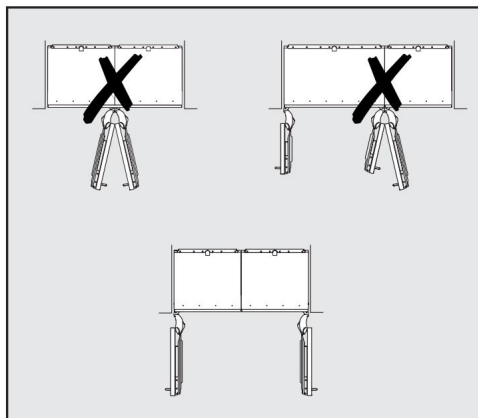
Các thiết bị làm lạnh/điều hòa rượu vang được cố định riêng lẻ trong hốc lắp đặt bằng vật liệu lắp đặt được cung cấp.

Nếu vách ngăn (a) mỏng hơn 160 mm, bạn sẽ cần bộ sườn tám bên từ bộ lắp đặt cạnh nhau để ngăn ngừa hiện tượng ngưng tụ và bất kỳ hư hỏng nào phát sinh.

Khi lập kế hoạch xây dựng các hốc tường, xin lưu ý rằng hốc tường mà thiết bị có bộ sườn tám bên được lắp đặt phải rộng hơn 4 mm (xem "Lắp đặt - Kích thước lắp đặt").

Nếu vách ngăn (a) dày hơn 160 mm, bạn không cần bộ lắp đặt cạnh nhau cũng như bộ sườn tấm bên.

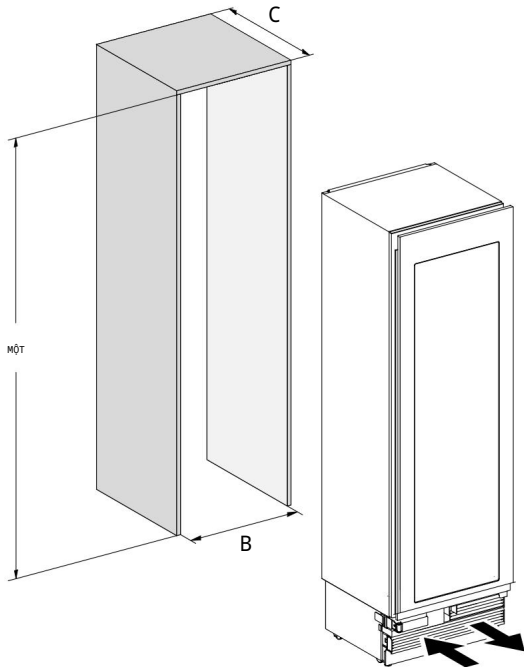
. . . không có tường ngăn



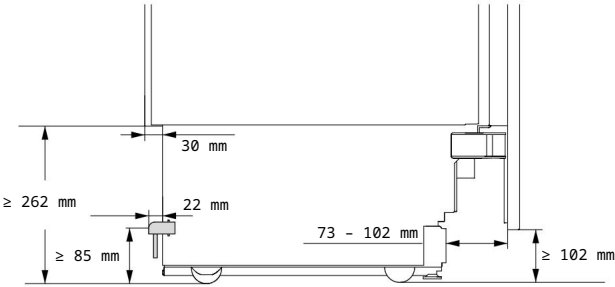
Nếu các thiết bị bảo quản rượu vang/làm lạnh được lắp đặt cạnh nhau mà không có vách ngăn giữa chúng, chúng sẽ cần được ghép lại với nhau bằng bộ lắp đặt song song. Ngoài ra, bạn phải lắp đặt bộ gia nhiệt mặt bên để ngăn ngừa ngưng tụ hơi nước và hư hỏng do ngưng tụ gây ra.

Cài đặt

Kích thước lắp đặt



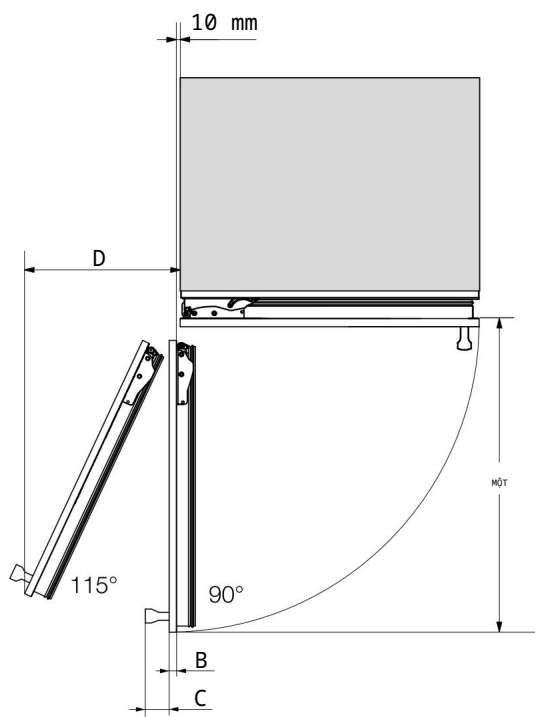
M	B	C
2134 - 2164 mm	610 mm	610 mm + mặt trước đồ nội thất (19-38 mm)



Nhìn từ bên hông

Cài đặt

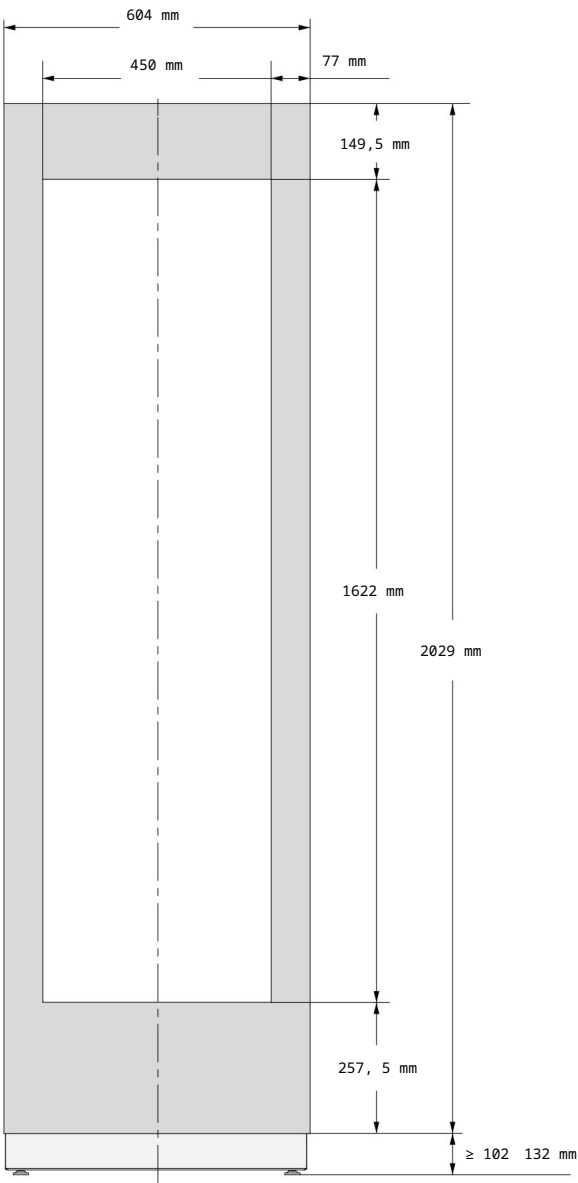
Kích thước khi cửa thiết bị mở (góc mở 90°/115°)



MỘT	B*	C*	D (có đồ nội thất mặt trước 19 mm)
677 mm	Mặt trước đồ nội thất (19-38 mm)	Tay nắm cửa	296 mm

* Kích thước của mặt trước đồ nội thất và tay nắm cửa thay đổi tùy thuộc vào thiết kế nhà bếp.

Kích thước mặt trước của đồ nội thất



Cài đặt

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang

Trước khi bạn bắt đầu ...

Điều cần thiết là phải đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi bắt đầu lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang.

Thiết bị xử lý rượu vang phải được lắp đặt bởi thợ lắp đặt có trình độ phù hợp theo đúng hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Thiết bị xử lý rượu vang chỉ được đảm bảo vận hành an toàn nếu được lắp đặt và kết nối theo đúng hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do thiết bị xử lý rượu bị đổ qua.

Máy xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa máy mở.

Đóng cửa thiết bị cho đến khi bộ phận xử lý rượu được lắp đặt và cố định chắc chắn vào hốc lắp đặt theo hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải được lắp đặt bởi hai người.

Công cụ cần thiết

- Máy khoan không dây
- Tua vít TX 20
- Máy khoan búa
- Mũi khoan có nhiều kích cỡ khác nhau, tùy thuộc vào về vật liệu
- Búa
- Cờ lê hở
- Cờ lê tự động, phụ kiện: ổ cắm 8 mm

- Băng dính
- Dao tiện ích
- Cờ lê ống
- Thước thủy
- Thước dây
- Bút chì

- Thử hình vuông

Khác

- Thang bước
- Xe đẩy tay

Trọng lượng của đồ nội thất phía trước

Trước khi lắp mặt trước của đồ nội thất, hãy đảm bảo rằng trọng lượng của đồ nội thất không vượt quá trọng lượng tối đa cho phép:

Đơn vị điều hòa rượu vang	Trọng lượng tối đa của đồ nội thất phía trước
KWT 26x2 Vi(S) 73 kg	

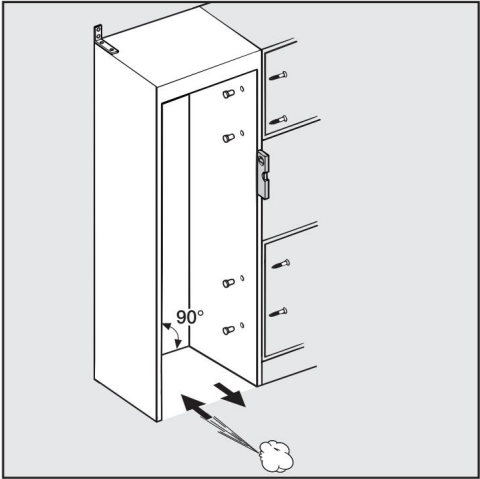
Nguy cơ hư hỏng do mặt trước của đồ nội thất quá nặng.

Lắp mặt trước của đồ nội thất có trọng lượng nặng hơn trọng lượng tối đa cho phép có thể làm hỏng bản lề.

Trong số những tác hại khác, tổn thương này có thể dẫn tới suy giảm chức năng.

Trước khi lắp mặt trước của đồ nội thất, hãy đảm bảo trọng lượng của đồ nội thất không vượt quá trọng lượng tối đa cho phép.

Căn chỉnh hộc lắp đặt



Hộc lắp đặt phải được căn chỉnh cẩn thận bằng thước thủy trước khi lắp đặt tủ bảo quản rượu.

Các góc của hộc phải tạo thành góc 90° với nhau, nếu không mặt trước của đồ nội thất sẽ không nằm thẳng trên cả 4 góc của hộc lắp đặt.

Cài đặt

Kiểm tra hốc lắp đặt

Kiểm tra kích thước lắp đặt (xem "Lắp đặt - Kích thước lắp đặt"). Kiểm tra vị trí kết nối điện.

Chiều dài cáp kết nối nguồn điện là 3 m.

Ổ cắm điện không được giấu phía sau thiết bị và phải dễ dàng tiếp cận trong trường hợp khẩn cấp.

Kiểm tra xung quanh để tránh va chạm (xem "Lắp đặt - Kích thước khi cửa thiết bị mở"). Chỉ lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang ở các hốc lắp

đặt chắc chắn, ổn định, đặt trên sàn bằng phẳng.

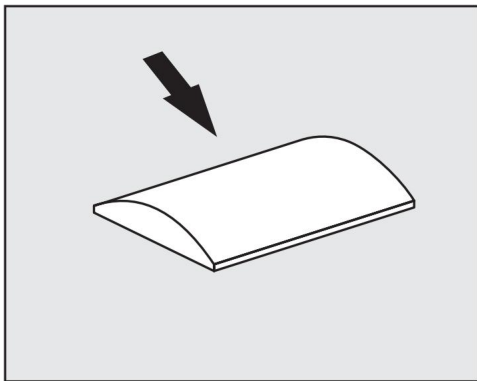
Cũng kiểm tra hốc cài đặt cho các tiêu chí sau: - Các tấm

ốp bên của hốc lắp đặt phải bằng phẳng.

- Tường xung quanh hốc phải dày ít nhất 16mm.
- Các bức tường xung quanh phải được cố định chắc chắn vào sàn nhà hoặc tường.
- Các bức tường bên được rút ngắn phải có ít nhất Dày 100 mm.

Trước khi cài đặt

Trước khi cài đặt, hãy gỡ bỏ bất kỳ các phụ kiện ở mặt sau của thiết bị.



Nguy cơ hư hỏng do thông gió không đủ.

Nếu bộ phận xử lý rượu không được thông gió đầy đủ, điều này có thể khiến vi khuẩn hình thành và về lâu dài có thể gây hư hỏng bên ngoài bộ phận xử lý rượu và hốc lắp đặt.

Trong mọi trường hợp, không được tháo miếng đệm ra khỏi bên ngoài thiết bị.

Không nén miếng đệm trong bất kỳ trường hợp nào.

Các miếng đệm đảm bảo khoảng cách cần thiết giữa thiết bị xử lý rượu và hốc lắp đặt.

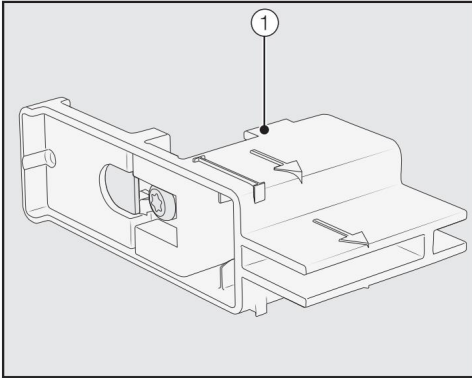
Kiểm tra xem thiết bị bảo quản rượu có bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển không.

Không lắp đặt thiết bị xử lý rượu nếu thiết bị bị hỏng.

Kiểm tra xem tất cả các bộ phận ở mặt sau của thiết bị có bị cản trở không.

Cài đặt

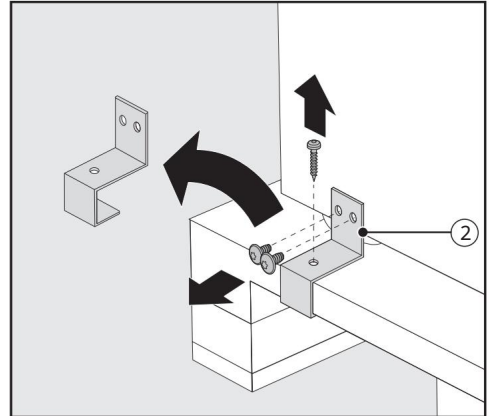
Để bảo vệ sàn khi lắp đặt thiết bị, hãy cố định một phần sàn thừa (ví dụ như vải sơn) hoặc vật liệu tương tự vào sàn trước khu vực lắp đặt.



Không tháo các dụng cụ hỗ trợ lắp đặt khỏi cửa thiết bị. Chúng sẽ được sử dụng sau này để căn chỉnh thiết bị vào hốc lắp đặt. Nguy cơ hư hỏng và thương tích do bộ phận xử lý rượu bị đổ.

Ngay khi bạn tháo các giá đỡ cố định bộ phận xử lý rượu vào pallet, thiết bị sẽ không còn được cố định nữa.

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải được lắp đặt bởi hai người.



Tháo các giá đỡ cố định. Với sự trợ giúp của nhiều người nếu cần, hãy cẩn thận nhấc thiết bị xử lý rượu vang ra khỏi pallet, bắt đầu từ mặt sau của thiết bị.

Nguy cơ làm hỏng sàn nhà do tải trọng.

Việc di chuyển máy ủ rượu có thể làm hỏng sàn nhà.

Cẩn thận di chuyển máy ủ rượu trên sàn nhà để bị trầy xước.

Ngay sau khi bạn đặt máy xử lý rượu thẳng đứng, bạn có thể di chuyển máy bằng các con lăn ở phía dưới.

Cài đặt

Chuẩn bị hốc lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do thiết bị xử lý rượu bị đổ qua.

Máy xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa máy mở.

Hốc lắp đặt phải được cố định vào tường phía sau và/hoặc phía trên bằng nhiều ốc vít. Chỉ có như vậy mới đảm bảo máy điều hòa rượu vang không bị đổ sau khi lắp đặt vào hốc lắp đặt.

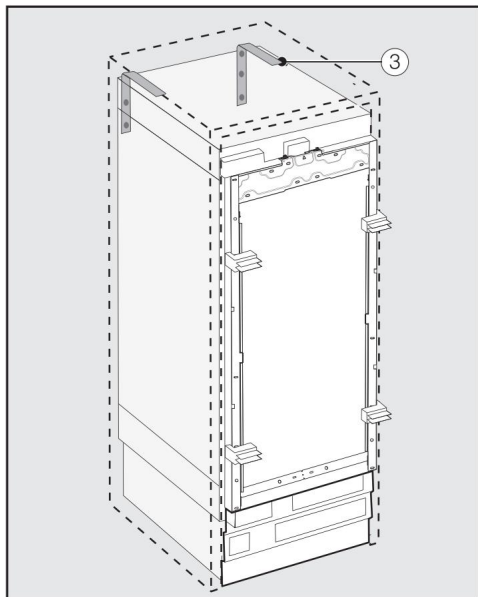
Ngoài ra, hãy sử dụng giá đỡ chống đổ được cung cấp để cố định hốc lắp đặt.

Các bộ phận cần thiết để lắp đặt được cung cấp kèm theo máy ủ rượu. Túi nhựa được đánh dấu bằng chữ cái để dễ nhận biết.

Xin hãy lưu ý những lá thư này trong các bước lắp đặt riêng lẻ và sử dụng túi nhựa có chứa vật liệu lắp đặt cần thiết.

Giá đỡ chống đổ giúp ngăn không cho thiết bị xử lý rượu bị đổ.

Các giá đỡ chống lật cũng được sử dụng để cố định hốc lắp đặt chắc chắn vào các bức tường xung quanh.



Sử dụng 2 giá đỡ chống đổ cho mỗi thiết bị riêng lẻ hoặc 4 giá đỡ chống đổ cho mỗi tổ hợp (cạnh nhau) gồm 2 thiết bị. Đặt giá đỡ chống đổ ở bên trái và bên phải của hốc lắp đặt.

Tùy thuộc vào việc điều chỉnh chân sau đó, các giá đỡ chống lật được bố trí cách sàn hốc 2134-2164 mm.

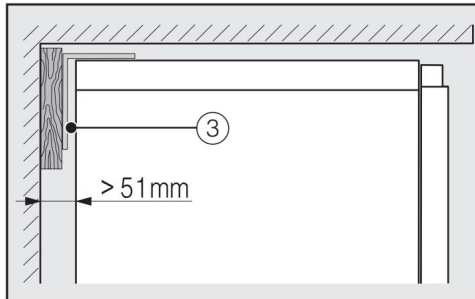
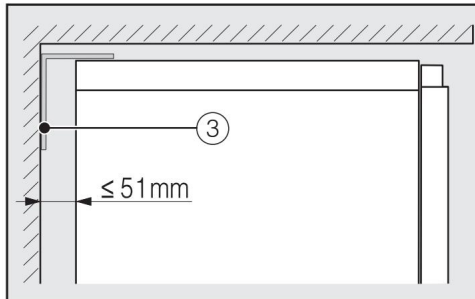
Cài đặt

Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng cho thiết bị do bộ phận xử lý rượu bị lật.

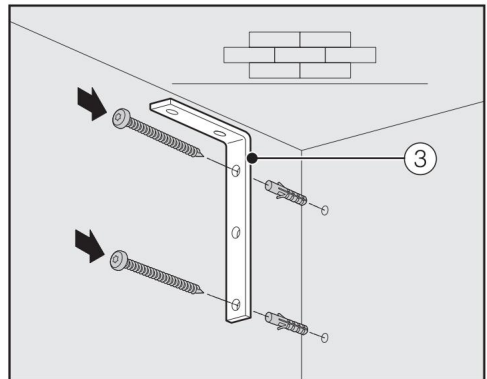
Nếu giá đỡ chống đổ được gắn quá cao, chúng sẽ không thể được sử dụng để cố định bộ phận xử lý rượu vang. Khoảng cách giữa giá đỡ chống đổ và bộ phận xử lý rượu không được quá 8 mm.



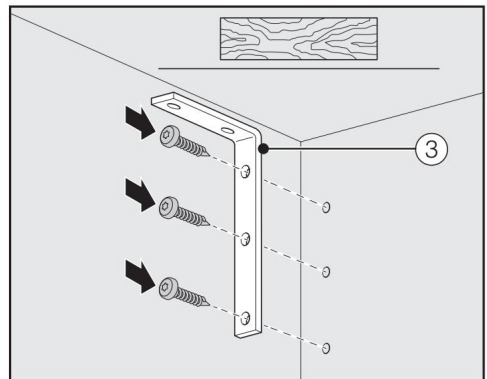
Bộ phụ kiện đi kèm có chứa các vít cố định cho nhiều ứng dụng/vật liệu khác nhau.



Đảm bảo khoảng cách giữa thành sau của tủ bảo quản rượu và hốc lắp đặt không vượt quá 51 mm.



Cố định vào tường bê tông

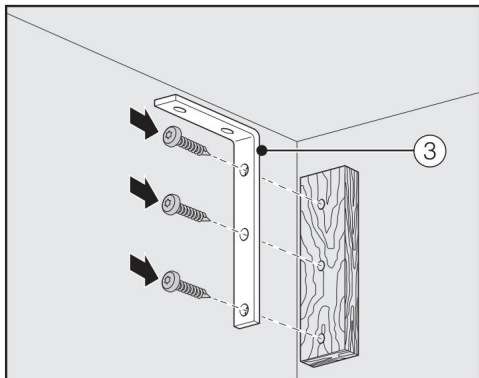


Cố định vào tường gỗ

Đặt một miếng chêm gỗ phía sau giá đỡ chống lật nếu cần. Trong khi giữ giá đỡ

chống lật tại chỗ, hãy đánh dấu các lỗ khoan trên tường phía sau của hốc lắp đặt.

Cài đặt



Cố định bằng nêm gỗ Cố định bộ

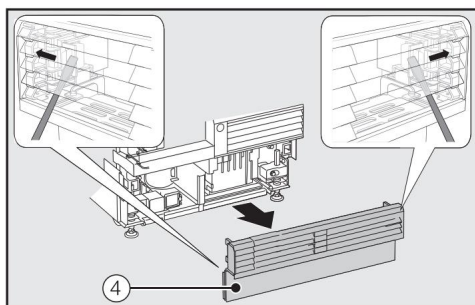
phần vỏ vào tường phía sau và/hoặc phía trên khi cần thiết bằng cách sử dụng giá đỡ chống lật .

Đẩy đơn vị xử lý rượu vào vị trí lắp đặt

Cẩn thận không làm hỏng kết nối điện khi đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc lắp đặt.

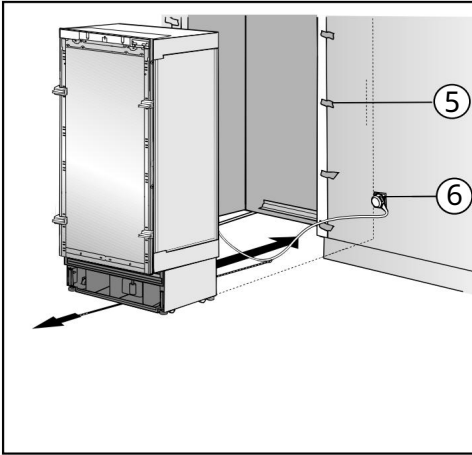
Nếu bạn lắp đặt nhiều thiết bị cạnh nhau, hãy cố định các thiết bị xử lý rượu/làm lạnh rượu vang với nhau ngay bây giờ (xem hướng dẫn lắp đặt cho bộ lắp đặt cạnh nhau).

Để đảm bảo bộ phận xử lý rượu vang có thể được căn chỉnh chính xác, lưới thông gió chân đế phải được tháo ra khỏi chân đế thiết bị:



Cẩn thận hướng dẫn một đầu phẳng

Dùng tua vít xuyên qua lưới thông gió chân đế ở cả hai bên và dùng tua vít này để đẩy chốt nhựa bên trong ra ngoài để tháo lưới thông gió chân đế. Đặt lưới thông gió chân đế sang một bên.



Mẹo hữu ích: Cố định chặt dây kết nối nguồn điện để tránh bị kẹt: buộc một đoạn dây vào giữa dây kết nối nguồn điện và khi đẩy bộ phận xử lý rượu vào hộc, hãy kéo dây về phía trước bên dưới thiết bị. Đẩy bộ phận xử lý rượu

cẩn thận vào hộc lắp đặt. Nếu không thể đẩy bộ phận xử lý rượu vào hộc lắp đặt (ví dụ như do sàn không bằng phẳng), hãy nới nhẹ các chân sau (xem "Lắp đặt - Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu") và trượt thiết bị vào hộc lắp đặt.

Dán miếng bảo vệ cạnh vào mặt trước của đồ nội thất liền kề. Cắm

đầu nối phích cắm thiết bị vào mặt sau của thiết bị xử lý rượu vang (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện và bật nguồn tại ổ

cắm.

Tháo bỏ lớp bảo vệ cạnh khỏi mặt trước của đồ nội thất liền kề.

Ổ cắm điện phải gần với thiết bị xử lý rượu và dễ tiếp cận.

Nguy cơ hư hỏng do điện quá tải.

Nếu bộ phận xử lý rượu bị quá tải về điện, điều này có thể gây ra hiện tượng đoản mạch và làm hỏng bộ phận xử lý rượu của bạn.

Khi lắp đặt các thiết bị cạnh nhau, mỗi thiết bị xử lý rượu/làm lạnh phải có ổ cắm điện riêng.

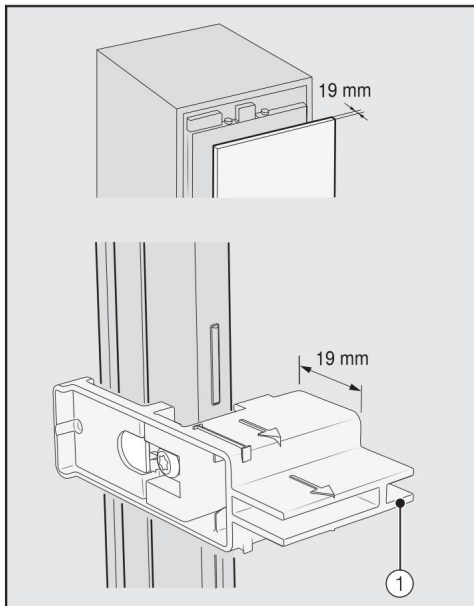
Cài đặt

Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu vang

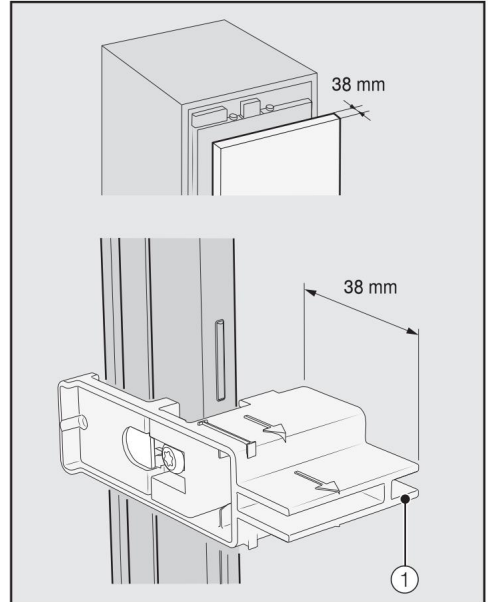
Các dụng cụ hỗ trợ lắp đặt trên cửa thiết bị giúp căn chỉnh bộ phận xử lý rượu vang vào hốc lắp đặt.

Các thiết bị hỗ trợ lắp đặt phù hợp với mặt trước đồ nội thất có độ dày 19 mm hoặc 38 mm.

Căn chỉnh tủ bảo quản rượu vang với mặt trước của đồ nội thất liền kề như mô tả bên dưới.



Độ dày mặt trước của đồ nội thất là 19 mm



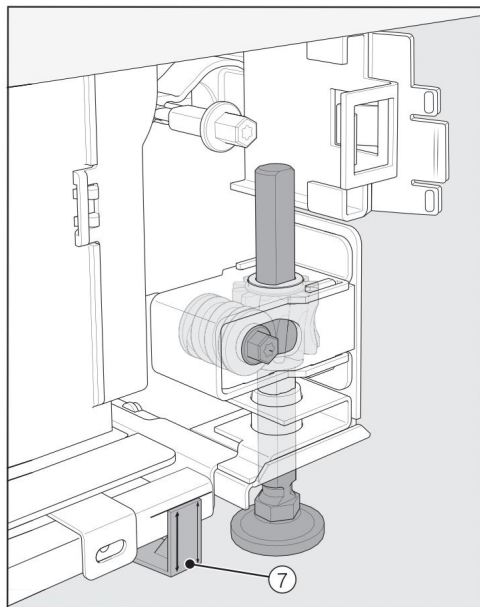
Độ dày mặt trước của đồ nội thất là 38 mm

Chân trước và chân sau có thể điều chỉnh độ cao và đều có thể điều chỉnh từ phía trước của thiết bị.

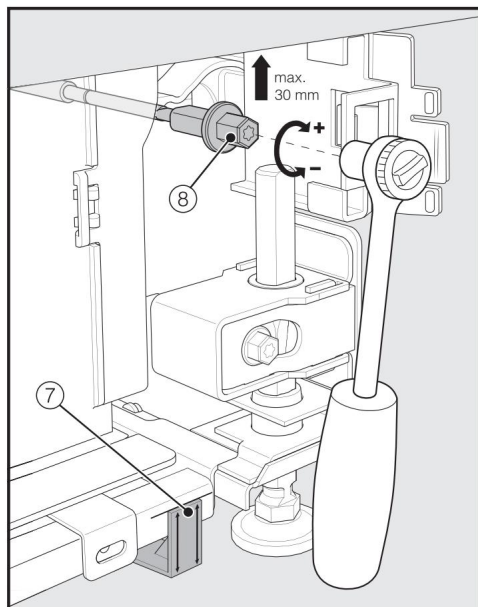
Nguy cơ hư hỏng do điều chỉnh chân không đúng cách.

Bộ phận điều chỉnh chân có thể bị hỏng khi sử dụng tua vít điện.

Luôn điều chỉnh chân trước và chân sau bằng tay.

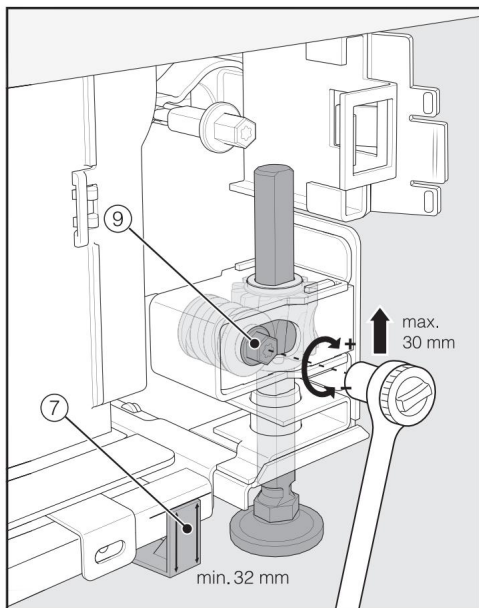
A

Đặt các miếng đệm đi kèm vào cả hai bên trên các vạch đánh dấu bên cạnh chân có thể điều chỉnh ở phía trước của thiết bị xử lý rượu vang.



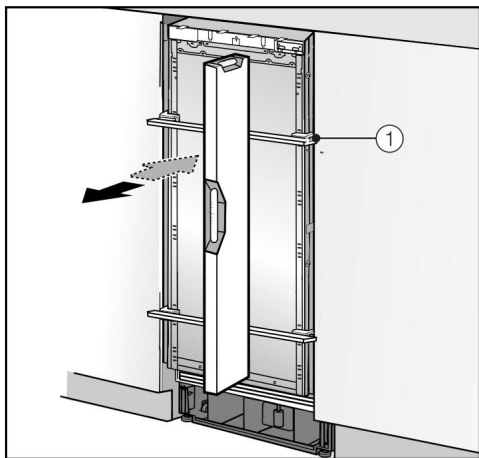
Điều chỉnh chân sau bằng cờ lê (phụ kiện: ổ cắm 8 mm) hoặc tua vít TX 20.

Cài đặt



Điều chỉnh chân trước bằng cờ lê (phụ kiện: ổ cắm 8 mm) hoặc tua vít TX 20.

Mẹo hữu ích: Hãy cẩn thận khi điều chỉnh chân, xen kẽ giữa chân trái và chân phải.



Đặt một mức tinh thần trên dụng cụ hỗ trợ lắp đặt trên cửa thiết bị để kiểm tra độ thẳng hàng của bộ phận xử lý

rượu. Tháo chân và trên cả hai

ít nhất cho đến khi vạch đánh dấu trên để đạt đến khoảng cách tối thiểu được chỉ định là 32

mm trên miếng đệm. Kích thước tiêu chuẩn 32

mm liên quan đến chiều cao hốc là 2134 mm.

Điều quan trọng là phải điều chỉnh chân để đến độ cao ít nhất là 32 mm để hệ thống thông gió của thiết bị xử lý rượu vang thông qua bộ đỡ hoạt động chính xác.

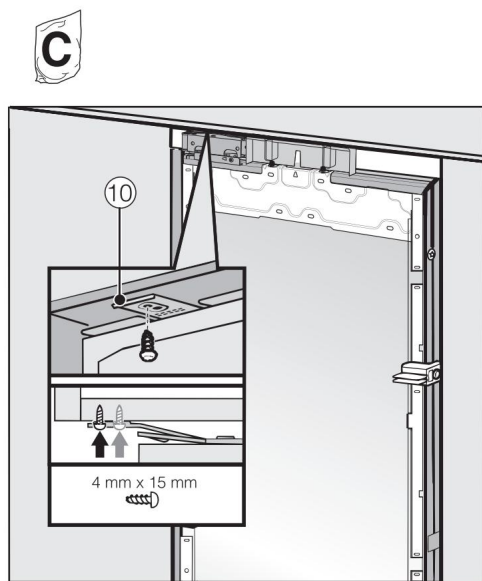
Nguy cơ hư hỏng nếu điều chỉnh chân quá nhiều.

Chân điều chỉnh phía sau có thể bị hỏng.

Chỉ tháo chân cho đến khi vạch trên bộ được căn chỉnh đến mức tối đa là 62 mm (chiều cao hốc tối đa là 2164 mm).

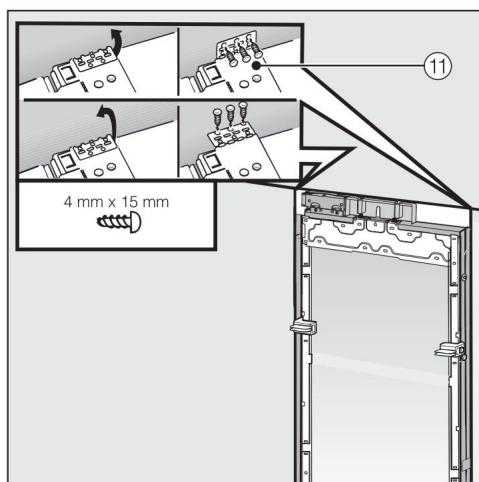
Kiểm tra lại độ thẳng hàng của thiết bị xử lý rượu bằng cách sử dụng dụng cụ hỗ trợ lắp đặt và thước thủy.

Cố định bộ phận xử lý rượu vang trong hốc lắp đặt



Vặn chặt các vấu của tấm cố định vào tủ/bộ phận phía trên thiết bị.

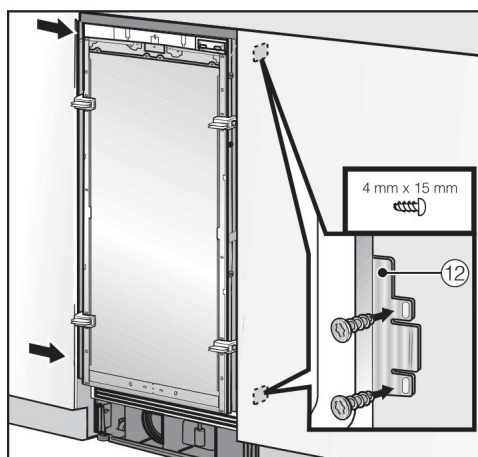
Nếu không thể cố định bộ phận xử lý rượu ở phía trên, bạn có thể gắn nó vào hốc lắp đặt bằng các vấu cố định bên hông:



Mở các chốt cố định bên hông . Vặn chặt các chốt cố định bên hông vào tủ/tủ liền kề.

Cài đặt

Mở cửa thiết bị.

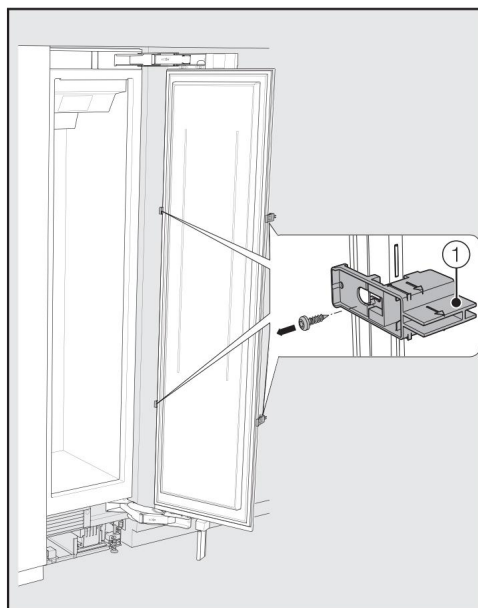


Vặn chặt các chốt cố định ở trên cùng và dưới cùng vào tủ/tủ liền kề với thiết bị.

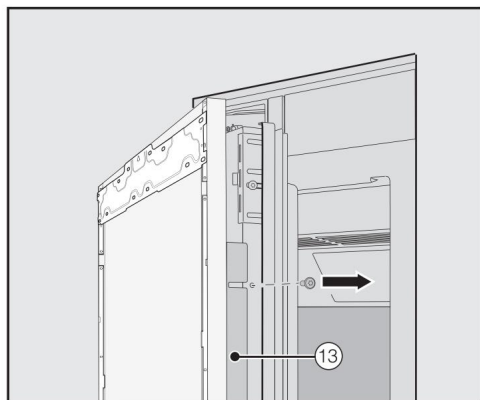
Trong sự kết hợp cạnh nhau, chỉ có các tấm bên ngoài của thiết bị xử lý rượu/làm lạnh mới có thể được cố định vào tủ/thiết bị liền kề.

Chuẩn bị lắp mặt trước của đồ nội thất

Mở cửa thiết bị hết cỡ.

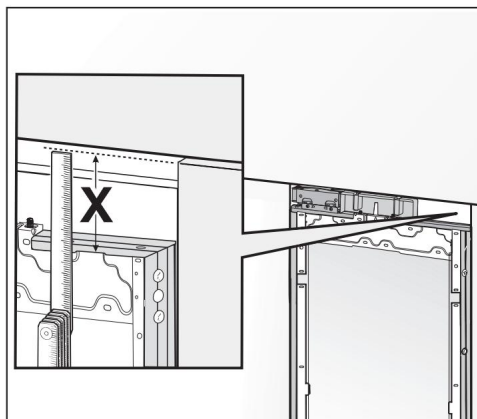


Tháo các thiết bị hỗ trợ lắp đặt ra khỏi cửa thiết bị.

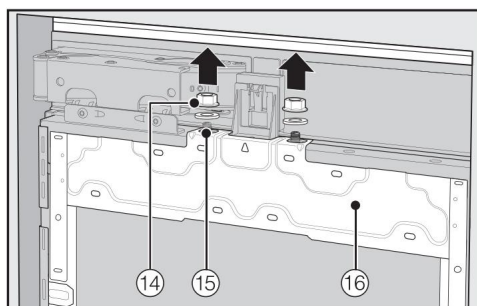


Tháo các góc cạnh ra khỏi cả hai bên cửa thiết bị và giữ các góc cạnh và ốc vít ở nơi an toàn - bạn sẽ cần dùng đến chúng sau.

Đóng cửa thiết bị.



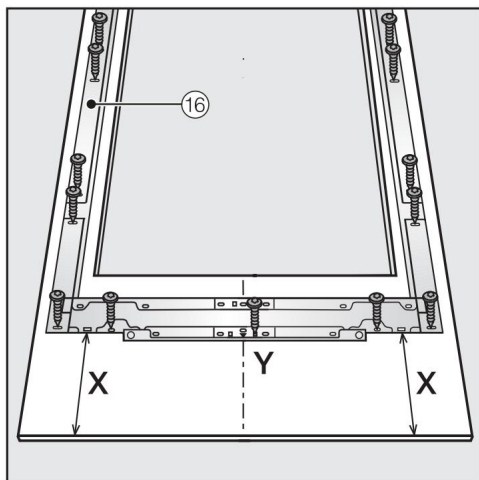
Đo khoảng cách X giữa khung lắp và cạnh trên của mặt trước đồ nội thất liền kề.



Tháo đai ốc và vòng đệm từ các bu lông ren và cất chúng ở nơi an toàn - bạn sẽ cần dùng đến chúng sau.

Tháo khung lắp ra khỏi cửa thiết bị bằng cách tháo nó theo hướng lên trên.

Cài đặt



Đặt mặt trước của đồ nội thất lên bề mặt chắc chắn với mặt trong hướng lên trên (để tránh trầy xước, hãy lót một tấm chắn bên dưới).

Đánh dấu khoảng cách X - 3 mm ở mặt trong của mặt trước đồ nội thất.

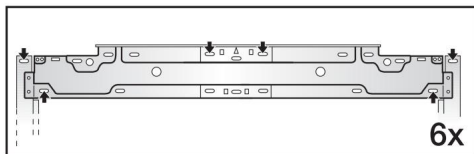
Cũng xác định vị trí và đánh dấu điểm trung tâm Y ở mặt trước của đồ nội thất.

thất. Định vị khung lắp theo các dấu hiệu trên mặt trước của đồ nội thất.

Khoan lỗ trước.



Vặn chặt khung lắp vào mặt trước của đồ nội thất: Sử dụng ít nhất một vít cho mỗi điểm giữ trên khung lắp.



Cố định khung lắp vào mặt trước của đồ nội thất bằng ít nhất 6 vít.

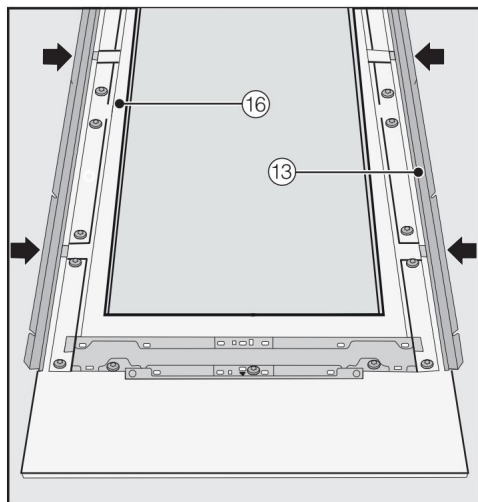
Khung lắp có nhiều loại lỗ khác nhau để phù hợp với nhiều mặt trước của đồ nội thất.

Khi cố định khung, hãy luôn vặn vít vào phần chắc chắn nhất của mặt trước đồ nội thất. Chọn vít có độ dài ngắn hơn một chút so với độ dày của mặt trước đồ nội thất.

Vặn chặt tay cầm của thiết bị vào mặt trước của đồ nội thất từ bên trong nếu cần

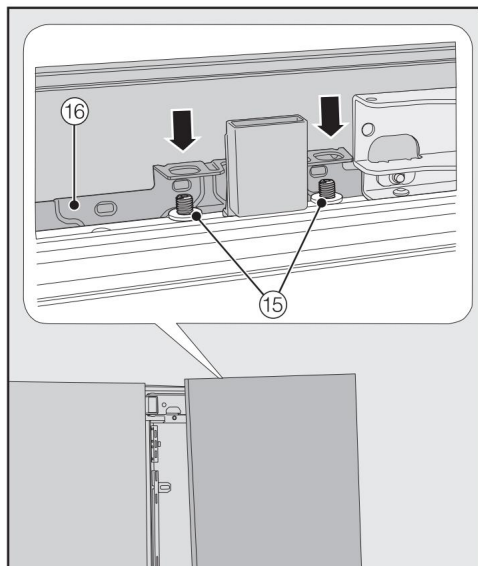
(không áp dụng cho nhà bếp không có tay cầm).

Cài đặt



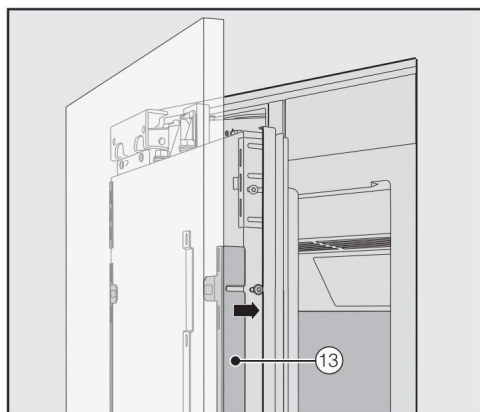
Bây giờ hãy lắp các thanh viền góc vào cả hai bên cho đến khi chúng đi vào được các khoảng trống được cung cấp trong khung lắp.

Cố định và căn chỉnh mặt trước của đồ nội thất

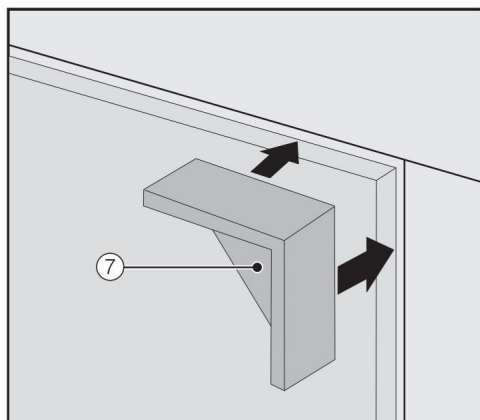


Mở cửa thiết bị và treo mặt trước của đồ nội thất cùng với khung lắp vào bu lông ren.

Cài đặt

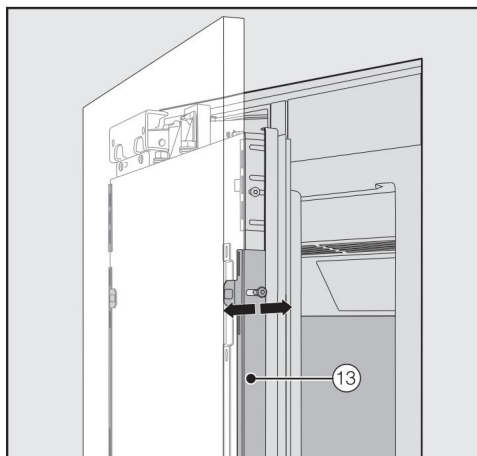


Ẩn các góc cạnh vào khung nhựa màu trắng ở cả hai bên và vặn lỏng trước. Vít dự phòng được cung cấp trong túi nhựa có đánh dấu chữ E.

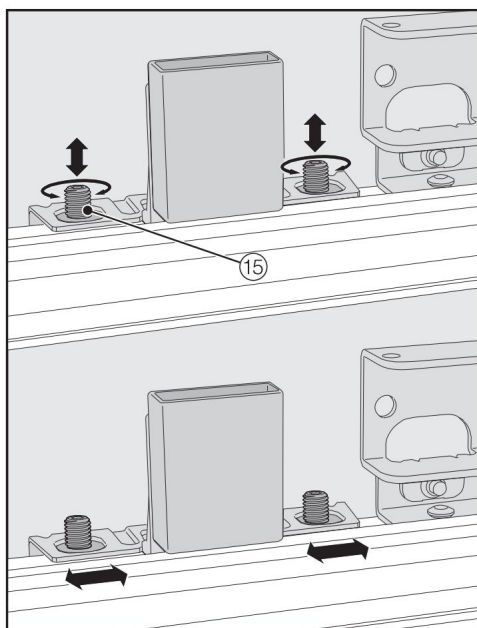


Đặt các miếng đệm lên trên các góc của đồ nội thất ở cả hai bên mặt trước.

Đóng cửa thiết bị và kiểm tra lại khoảng cách giữa cửa và mặt trước của đồ nội thất liền kề.



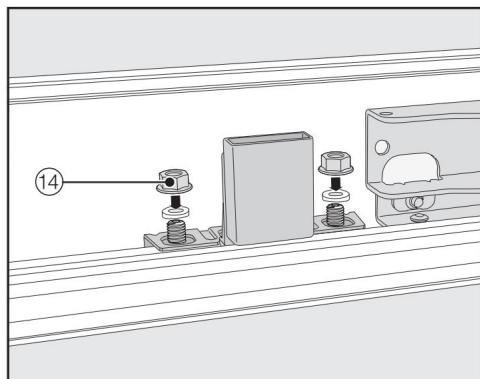
Căn chỉnh độ sâu của mặt trước đồ nội thất thông qua các khe ở các góc trang trí.



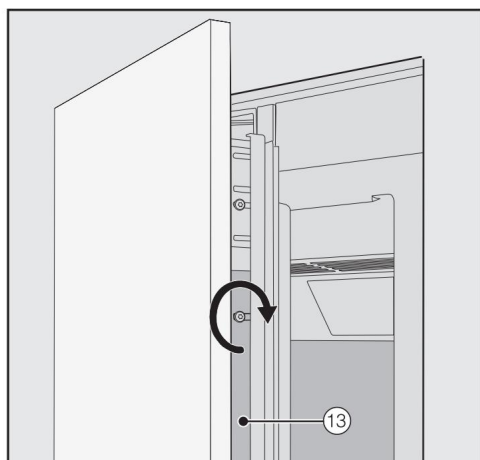
Căn chỉnh chiều cao và các cạnh của mặt trước của đồ nội thất bằng bu lông có ren sử dụng tua vít TX 20. Đóng cửa thiết

bị và kiểm tra lại khoảng cách giữa cửa và mặt trước của đồ nội thất liền kề.

Cài đặt



Đặt vòng đệm và đai ốc trở lại vị trí và siết chặt đai ốc.



Siết chặt các vít ở góc viền. Mặt trước của đồ nội thất hiện đã được cố định chắc chắn.

Mở cửa thiết bị. Tháo các miếng đệm ra khỏi mặt trước của đồ nội thất.

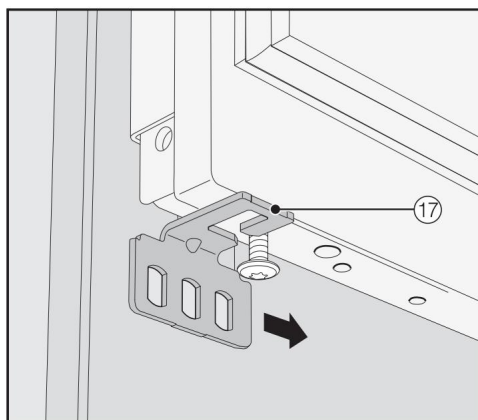
Lắp giá đỡ



Giá đỡ được sử dụng để cố định mặt trước của đồ nội thất vào đáy cửa thiết bị.

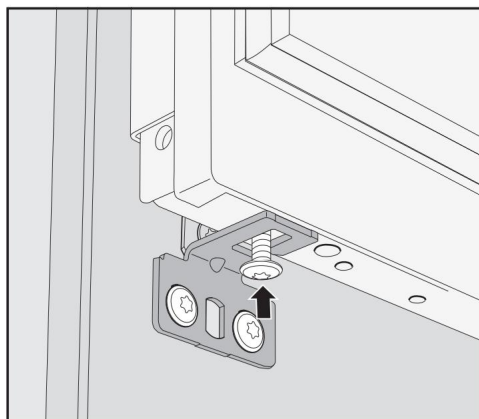
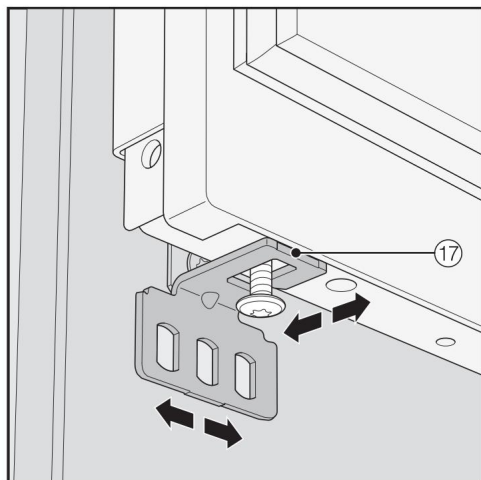
Không lắp giá đỡ cố định cho đến khi bộ phận xử lý rượu (hoặc kết hợp đặt cạnh nhau, nếu có) được lắp đặt và mặt trước của đồ nội thất đã được căn chỉnh.

Mở cửa thiết bị hết mức có thể.

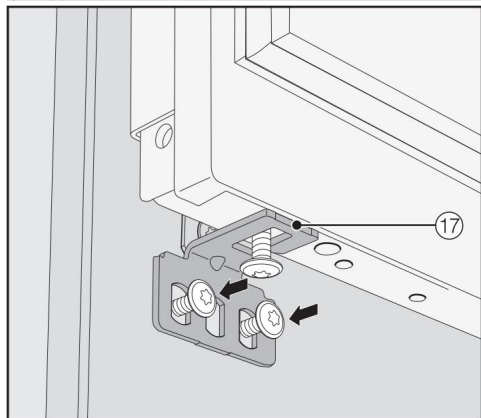


Trượt giá đỡ cố định ra khỏi bên ngoài vào vít ở dưới cùng của cửa thiết bị.

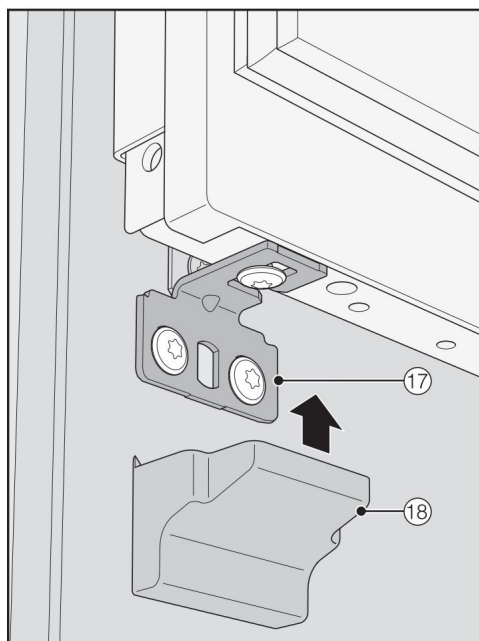
Cài đặt



Siết chặt vít ở phía dưới
của thiết bị.

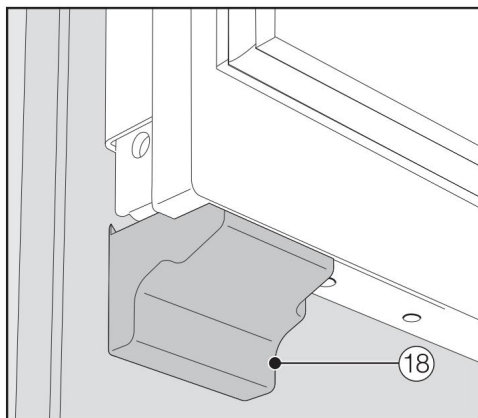


Vặn chặt giá đỡ cố định vào mặt trước của
đồ nội thất.

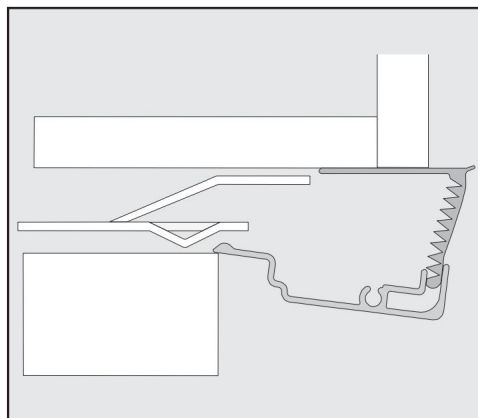


Đặt nắp lên giá đỡ cố định .

Cài đặt

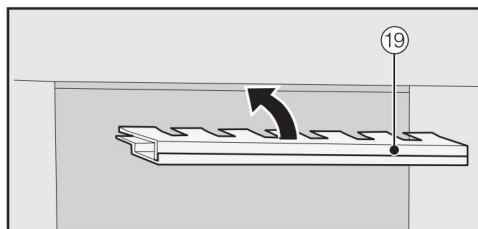


Nhấp nắp vào giá đỡ cố định.

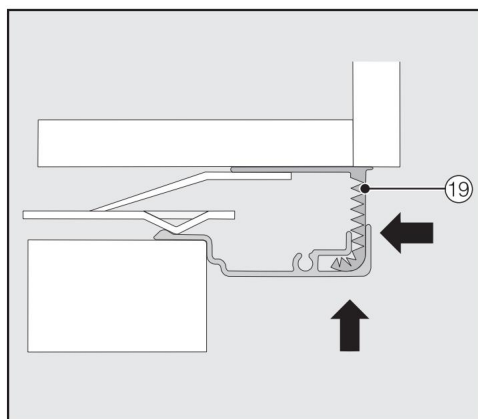


Bìa nhìn từ bên cạnh

Bảo vệ các tấm che

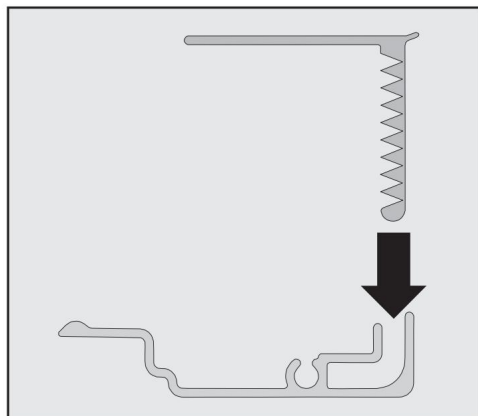


Trước khi lắp nắp vào khe hở phía trên bộ phận xử lý rượu, nắp phải được lắp ráp như sau:

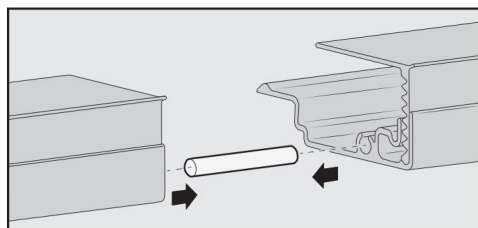


Đặt nắp đã lắp ráp vào khe hở phía trên bộ phận xử lý rượu sao cho khớp vào đúng vị trí. Trong khi thực hiện, trượt cả hai phần của nắp lại với nhau theo yêu cầu.

Lắp đặt nắp theo kiểu kết hợp cạnh nhau



Lắp hai phần của nắp vào nhau.

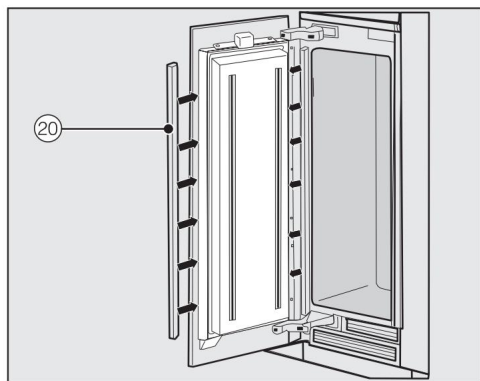


Cài đặt

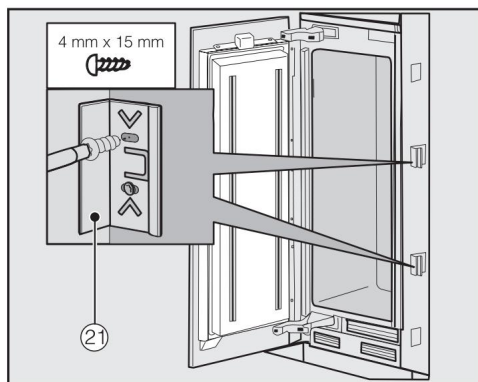
Cắm chốt (từ bộ lắp đặt song song) vào một nửa thanh dẫn hướng trong nắp của thiết bị bên trái. Đặt nắp thứ hai vào chốt

và ấn hai

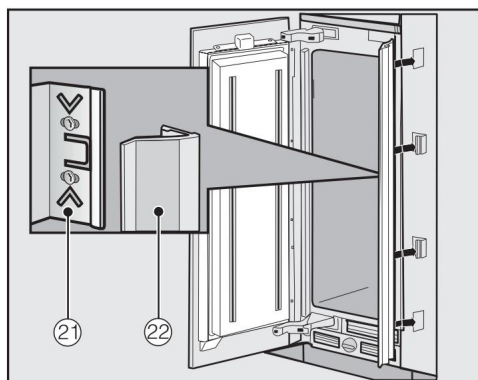
nắp lại với nhau. Ghép hai nắp lại với nhau vào khe hở phía trên các thiết bị.



Lắp hai nắp nhựa vào cả hai bên cửa thiết bị bằng cách bấm chúng vào khe hở giữa cửa thiết bị và cửa tủ, bắt đầu từ phía dưới và tiến lên phía trên.



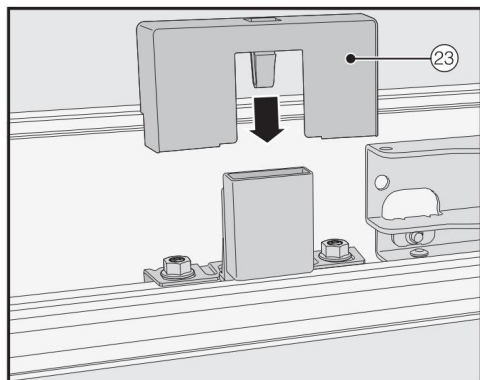
Buộc chặt cả hai mặt của rượu đơn vị điều hòa sử dụng ít nhất 3 kẹp cho các nắp khe hở.



Bây giờ gắn các nắp khe hở vào các kẹp giữ ở cả hai bên.

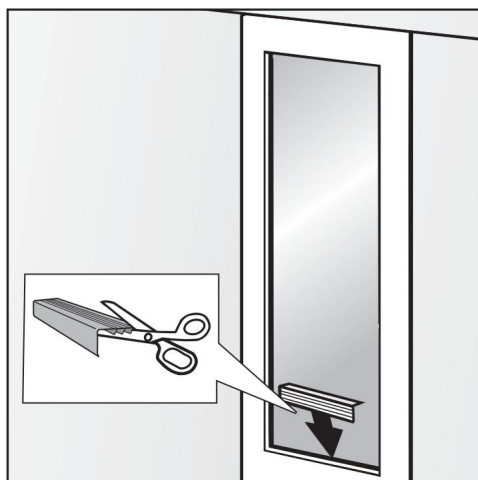
Với sự kết hợp song song, chỉ cần che phủ ở mặt ngoài.

Cài đặt

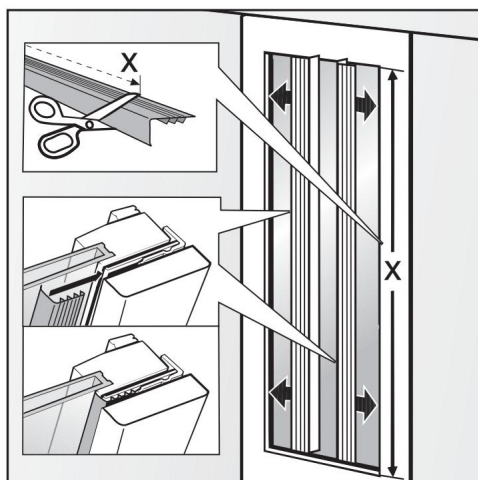


Lắp nắp vào công tắc tiếp điểm đèn.

Lắp viền cửa



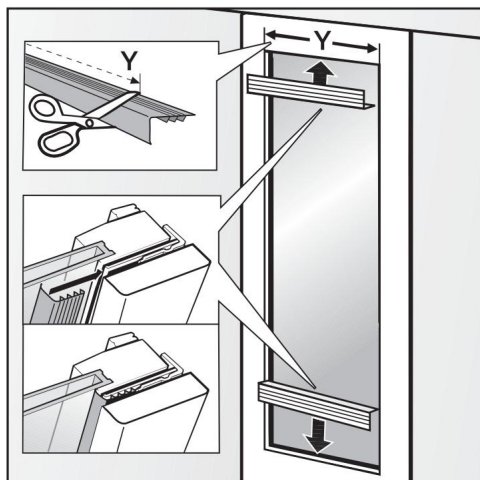
Cắt viền cửa theo chiều rộng của phần cắt ở mặt trước đồ nội thất theo yêu cầu. Chiều dài viền cửa dự phòng sẽ được cung cấp để giúp tính toán chiều dài cần thiết.



Cắt các đoạn dài của viền cửa cho bên phải và bên trái theo chiều dài X cần thiết. Lắp viền cửa vào

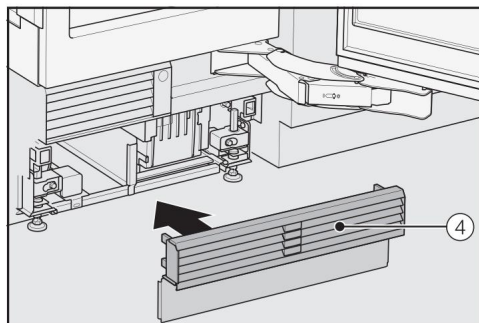
khe hở giữa mặt trước của đồ nội thất và kính.

Cài đặt

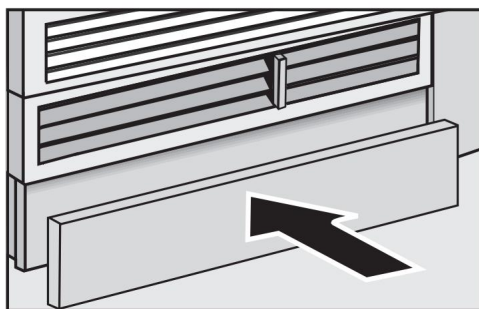


Cắt các đoạn ngắn của viền cửa cho phần trên và phần dưới của cửa theo chiều dài Y cần thiết. Lắp viền cửa vào khoảng trống giữa mặt trước của đồ nội thất và kính.

Cố định lưới thông gió bụi và tấm bụi



Nhấp lưới thông gió của bụi vào đáy bụi thiết bị.



Nếu cần, hãy cắt tấm để theo chiều dài và chiều cao cần thiết (cắt dọc theo mép dưới của để tại vị trí tiếp xúc với sàn).

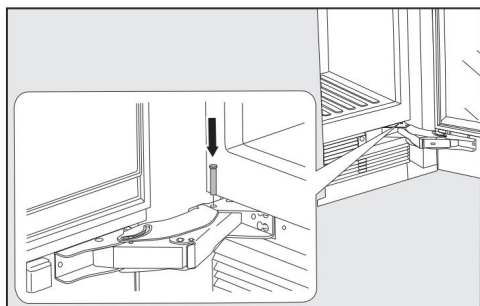
Cố định tấm để vào đáy lưới thông gió của để.

Hạn chế góc mở cửa cửa



Bản lề cửa của thiết bị xử lý rượu
được lắp đặt tại nhà máy để có thể mở rộng cửa
thiết bị.

Tuy nhiên, nếu cửa thiết bị chạm vào bức tường
bên cạnh, chẳng hạn khi mở cửa, bạn nên giới
hạn góc mở cửa ở mức 90°.



Mở cửa thiết bị. Cầm chốt
vào bản lề dưới từ phía trên.

Góc mở cửa hiện được giới hạn ở mức 90°.

Cài đặt

Kết nối điện

Thiết bị xử lý rượu vang chỉ được kết nối với ổ cắm có nối đất bằng cáp kết nối nguồn điện được cung cấp.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt thiết bị xử lý rượu. Nếu ổ cắm khó tiếp cận, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực. Nguy cơ hỏa hoạn do quá nhiệt.

Việc kết nối bộ phận xử lý rượu vang với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc với dây nối dài có thể làm quá tải cáp kết nối nguồn điện chính.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp mở rộng hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Mọi công việc về điện phải được thực hiện bởi người có trình độ và năng lực phù hợp theo đúng quy định về an toàn của quốc gia và địa phương.

Để an toàn hơn, nên lắp đặt thiết bị bảo vệ dòng rò (RCD) phù hợp với dòng điện cắt 30 mA. Đảm bảo không cấp điện cho thiết bị cho đến khi hoàn tất việc lắp đặt.

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bằng cáp kết nối nguồn cùng loại (có sẵn tại Trung tâm Dịch vụ Khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế chỉ được thực hiện bởi chuyên gia có trình độ phù hợp hoặc Miele.

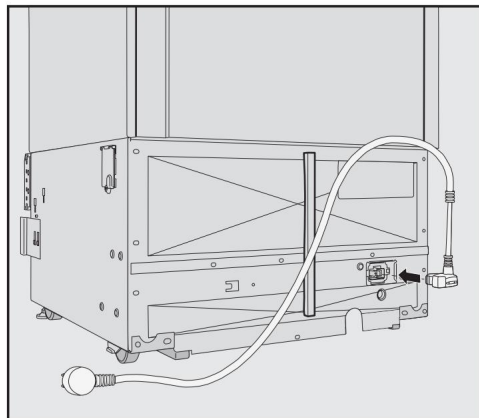
Hướng dẫn vận hành và bảng dữ liệu này cho biết mức tiêu thụ điện năng danh định và định mức cầu chì phù hợp. Hãy so sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ chuyên môn.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự

cung tự cấp hoặc không nối lưới điện (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các quy định hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho các hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt trong gia đình và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải mạng lưới điện, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt.

Kết nối bộ phận xử lý rượu vang



Cắm phích cắm thiết bị vào vào ổ cắm ở phía sau máy ủ rượu.

Đảm bảo rằng đầu nối phích cắm đã được khóa đúng vị trí. Cắm phích cắm của máy xử lý rượu vào ổ cắm và bật nguồn tại ổ cắm.

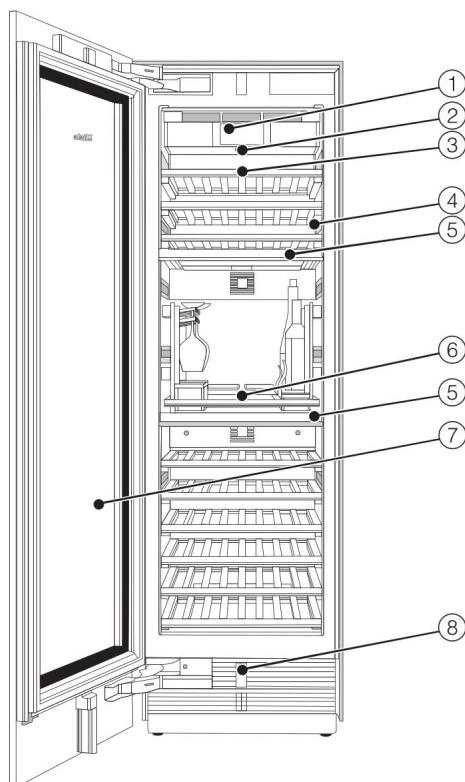
Thiết bị xử lý rượu vang hiện đã được kết nối với nguồn điện.

Tiết kiệm năng lượng

	Tiêu thụ năng lượng bình thường	Tăng mức tiêu thụ năng lượng
Cài đặt/ BẢO TRÌ	Trong phòng thông gió.	Trong một không gian kín, không thông gió phòng.
	Tránh ánh nắng trực tiếp.	Dưới ánh sáng mặt trời trực tiếp.
	Không đặt gần nguồn nhiệt (lò sưởi, lò nướng).	Nằm gần nguồn nhiệt (lò sưởi, lò nướng).
	Nhiệt độ phòng lý tưởng là khoảng 20 °C.	Nơi có nhiệt độ phòng cao.
	Các khe hở thông gió phải được che phủ và không bám bụi.	Nơi các khe hở thông gió bị che phủ hoặc bám bụi.
Cài đặt nhiệt độ	10 đến 12 °C	Nhiệt độ cài đặt cho thiết bị càng thấp thì mức tiêu thụ năng lượng càng cao.

Tiết kiệm năng lượng

	Tiêu thụ năng lượng bình thường	Tăng mức tiêu thụ năng lượng
Sử dụng	Kệ gỗ được sắp xếp theo nguyên trạng khi thiết bị được giao đến.	
	Chỉ mở cửa khi cần thiết và trong thời gian ngắn nhất có thể. Bảo quản chai rượu một cách ngăn nắp.	Việc mở cửa thường xuyên trong thời gian dài sẽ làm mất độ lạnh. Bộ phận làm lạnh rượu sẽ cố gắng làm mát và máy nén sẽ chạy trong thời gian dài hơn.
	Không nên chất quá nhiều đồ vào kệ gỗ để không khí có thể lưu thông.	Sự lưu thông không khí kém sẽ làm mất đi độ lạnh.



a Màn hình b

Công tắc Bật/Tắt c

Kệ gỗ có nhãn d Đèn chiếu sáng nội

thất e Tấm cách nhiệt

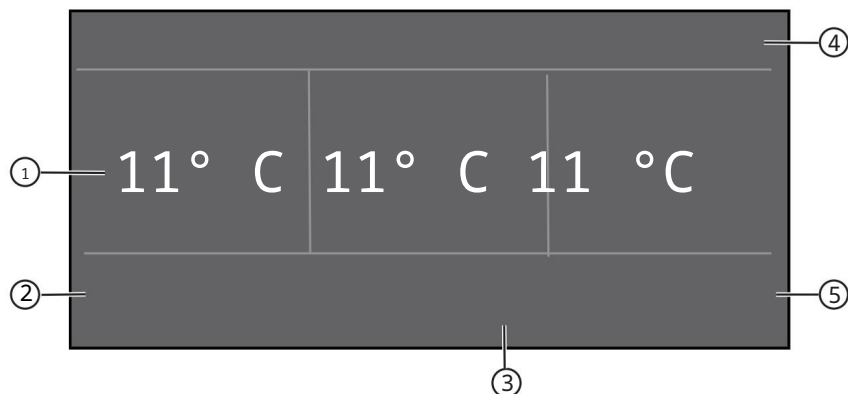
để phân tách nhiệt độ các vùng ủ rượu f SommelierSet* g Cửa kính có bộ lọc tia UV

* Bộ SommelierSet bao gồm: Giá đỡ ly, giá

đỡ chai, 2 hộp đựng phụ kiện và đĩa đựng bình decanter. Bộ SommelierSet cũng bao gồm các miếng lót nỉ với nhiều kích cỡ khác nhau.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Màn hình chính



a Màn hình hiển thị nhiệt độ (nhiệt độ mục tiêu) cho 3 vùng bảo quản rượu vang b cảm biến

Để thiết lập nhiệt độ và độ ẩm c cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong khi cửa thiết bị đóng (đèn chiếu sáng xung quanh) d Màn hình hiển thị trạng thái kết

nói Miele@home (chỉ hiển thị khi chức năng Miele@home đã được thiết lập)

e Cài đặt chế độ cảm biến

Để điều chỉnh các chức năng khác nhau trong chế độ Cài đặt

Chế độ cài đặt

Ở chế độ Cài đặt, bạn có thể chọn các chức năng thiết bị sau và thay đổi chúng cài đặt:

Biểu	Chức năng
tượng	Bộ
Ngôn ngữ	Điều chỉnh (tối hơn đến sáng hơn)
Độ sáng màn hình	
 Bảng màu	Bộ (đen hoặc trắng)
/ Âm báo chuông	Điều chỉnh âm lượng hoặc tắt âm báo Buzzer hoàn toàn (ví dụ như đối với báo động cửa)
  /   Âm báo bàn phím	Điều chỉnh âm lượng hoặc tắt âm báo bàn phím hoàn toàn
°F / °C Đơn vị nhiệt độ	Cài đặt (° Fahrenheit hoặc ° Celsius)
/ Khóa bàn phím	Bật hoặc tắt (xem "Chọn thêm cài đặt")
Tự kiểm tra	Hệ thống khởi động lại và được kiểm tra lỗi hoặc trực trực (xem "Chọn thêm cài đặt")
Trợ lý cửa	(Push2open hoặc Pull2open) Bật hoặc tắt (xem "Chọn cài đặt khác")
Honey@home	Thiết lập, hủy kích hoạt hoặc truy vấn kết nối Wi-Fi trạng thái (xem "Chọn thêm cài đặt")

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

*	Chế độ demo	Tắt * (chỉ hiển thị khi chế độ Demo được bật, xem "Chọn thêm cài đặt")
	Cài đặt mặc định của nhà sản xuất Đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất (xem "Chọn cài đặt khác")	
	Ánh sáng xung quanh	Chọn giữa 5 cài đặt khác nhau cho môi trường xung quanh chiếu sáng (xem "Chọn thêm cài đặt")
	Màn hình xung quanh	Thiết lập giao diện của màn hình khi cửa thiết bị đã đóng (xem phần "Chọn cài đặt khác")
	Chế độ ngày Sa-bát	Bật hoặc tắt (xem "Chọn thêm cài đặt")

Biểu tượng trong chế độ Cài đặt

/	Cuộn trong chế độ Cài đặt hoặc chọn một cài đặt
/	Thay đổi cài đặt (ví dụ: độ sáng màn hình)
ĐƯỢC RỜI	Xác nhận cài đặt
	Thoát khỏi cấp độ menu

Phụ kiện được cung cấp

Cáp và phích cắm thiết bị

Bút phấn Sủ

dùng bút phấn đi kèm để dán nhãn các dải từ trên kệ gỗ.

Bằng cách dán nhãn các dải từ tính, bạn sẽ có cái nhìn tổng quan về các loại rượu đang được lưu trữ.

Bản lề cửa chỉ có thể được thay thế bởi người có trình độ và năng lực phù hợp.

Bạn có thể đặt mua phụ kiện tùy chọn từ cửa hàng trực tuyến của Miele. Bạn cũng có thể đặt mua trực tiếp từ Miele (xem cuối tập sách này để biết thông tin liên hệ).

Phụ kiện tùy chọn Miele có

nhiều loại phụ kiện và sản phẩm vệ sinh, chăm sóc được thiết kế để sử dụng với máy bảo quản rượu vang.

Khăn lau sợi nhỏ đa năng Miele Vết bẩn nhẹ và

dấu vân tay trên mặt trước bằng thép không gỉ, bảng điều khiển và đồ nội thất có thể dễ dàng loại bỏ bằng khăn lau sợi nhỏ này.

Mặt trước bằng thép không gỉ Mặt

trước bằng thép không gỉ mang lại cho máy bảo quản rượu vang của bạn vẻ ngoài chất lượng cao.

Tay cầm và tấm đế cũng có sẵn với kiểu dáng bằng thép không gỉ.

Bộ lắp đặt cạnh nhau Để lắp đặt hai

hoặc nhiều thiết bị xử lý rượu/làm lạnh rượu vang cạnh nhau, bạn sẽ cần bộ lắp đặt cạnh nhau (xem "Lắp đặt - Cạnh nhau").

Túi bản lề Nếu cần

thay bản lề cửa tủ bảo quản rượu vang, bạn phải thay lưới thông gió chân đế phía trên. Cần có túi bản lề mới để thực hiện việc này.

Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Để máy xử lý rượu vang nghỉ khoảng 1 giờ trước khi kết nối với nguồn điện.

Điều này sẽ ngăn ngừa các vấn đề tiềm ẩn về chức năng của thiết bị xử lý rượu vang.

Tháo bỏ vật liệu đóng gói Tháo bỏ
toàn bộ vật liệu đóng gói bên trong thiết bị.

Luôn tháo bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói, bao gồm cả băng dính, trước khi bật máy ủ rượu. Băng dính rất khó bóc ra khỏi bề mặt lạnh.

Vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang

Vui lòng tham khảo hướng dẫn có liên quan trong mục "Vệ sinh và bảo quản".

Vệ sinh bên trong thiết bị và các phụ kiện.

Chọn trợ lý cửa phù hợp (Đẩy để mở/Kéo để mở)

Trợ lý cửa giúp bạn mở cửa thiết bị.

Bạn có thể lựa chọn giữa hai Trợ lý cửa Push2open và Pull2open (xem "Chọn thêm cài đặt - Bật Trợ lý cửa ").

Trợ lý cửa mặc định của nhà máy là Push2open.

Chọn trợ

lý cửa Pull2open nếu tủ bảo quản rượu của bạn có mặt trước bằng đồ nội thất có tay cầm.

Chọn trợ lý Cửa Push2open nếu tủ bảo quản rượu của bạn có mặt trước không có tay nắm.

Sử dụng SommelierSet Phần

"SommelierSet" mô tả cách sử dụng SommelierSet.

Mật ong@nhà

Thiết bị bảo quản rượu vang của bạn được trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp.

Mạng bị vô hiệu hóa tại nhà máy.

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- mạng Wi-Fi

- Ứng dụng Miele -

tài khoản người dùng Miele. Bạn có thể tạo tài khoản người dùng thông qua Ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn kết nối thiết bị bảo quản rượu vang với mạng Wi-Fi tại nhà.

Sau khi thiết bị bảo quản rượu vang của bạn được kết nối với mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng Ứng dụng để thực hiện các hoạt động sau, ví dụ:

- Gọi thông tin về tình trạng hoạt động của đơn vị xử lý rượu vang của bạn
- Thay đổi cài đặt trên thiết bị xử lý rượu vang Việc kết nối

Thiết bị xử lý rượu vang với mạng Wi-Fi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi thiết bị xử lý rượu vang đã tắt.

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi của bạn đủ mạnh ở nơi bạn muốn đặt máy điều hòa rượu.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi sử dụng chung dải tần với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến tình trạng mất kết nối thỉnh thoảng hoặc thậm chí mất hoàn toàn.

Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

năng sử dụng Ứng dụng Miele phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không có sẵn ở mọi quốc gia.

Để biết thông tin về tình trạng hàng có sẵn, vui lòng truy cập www.miele.com.

Ứng dụng Miele

Bạn có thể tải xuống Ứng dụng Miele miễn phí từ Apple App Store® hoặc Google Play Store™ (chỉ hoạt động ở một số quốc gia được chọn).



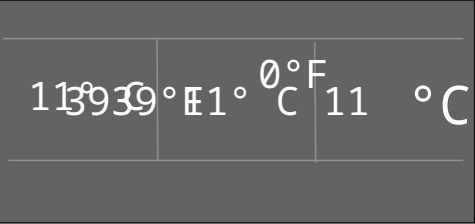
Sử dụng lần đầu tiên

Vận hành thiết bị xử lý rượu vang

Màn hình cảm ứng có thể bị trầy xước bởi các vật nhọn hoặc sắc nhọn, ví dụ như bút.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

Nếu ngón tay bạn lạnh, màn hình cảm ứng có thể không phản ứng.



Các cảm biến bên dưới màn hình hiển thị nhiệt độ có thể được chọn trực tiếp bằng cách chạm; các ký hiệu và văn bản trong hoặc phía trên màn hình hiển thị nhiệt độ chỉ có thể được hiển thị.

Chế độ cài đặt

Ở chế độ Cài đặt , bạn có thể chọn các chức năng khác nhau của bộ phận xử lý rượu vang và thay đổi cài đặt của chúng ở một mức độ nào đó (xem “Chọn thêm cài đặt”).

Chạm vào cảm biến để mở Cài đặt cách thức.

Sử dụng cảm biến và để chọn chức năng mà bạn muốn điều chỉnh cài đặt. Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK. Điều chỉnh cài đặt bằng cảm biến và hoặc cảm biến và cảm biến.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

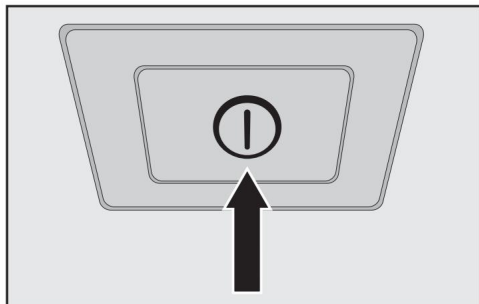
Cài đặt có nền màu luôn là cài đặt được chọn ; có thể xác nhận trực tiếp bằng cách nhấn OK.

Chạm vào cảm biến nếu bạn muốn chuyển về cấp menu trước đó hoặc kết thúc tiến trình.

Mỗi lần chạm vào màn hình sẽ được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này trong chế độ Cài đặt .

Sử dụng lần đầu tiên

Sử dụng lần đầu Mở
cửa thiết bị.



Bật bộ phận xử lý rượu bằng cách nhấn công tắc Bật/Tắt.

Công tắc Bật/Tắt nằm bên dưới màn hình.

Thiết bị bảo quản rượu sẽ bắt đầu làm mát và đèn bên trong sẽ bật sáng khi cửa thiết bị được mở.

Miele sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị của thiết

bị xử lý rượu vang. Khi bạn bật thiết bị xử lý rượu vang lần đầu tiên, bạn sẽ được yêu cầu thực hiện các cài đặt sau:

- Cài đặt Ngôn ngữ
(nếu bạn vô tình chọn sai Ngôn ngữ, hãy quay lại chế độ Cài đặt và sử dụng biểu tượng để thay đổi ngôn ngữ)
- Cài đặt đơn vị nhiệt độ:
°C (độ C) hoặc °F (độ độ F)
- Thiết lập Miele@home:

Chọn Tiếp tục nếu bạn muốn thiết lập Miele@home ngay. Sau đó, bạn sẽ được hướng dẫn bằng màn hình và ứng dụng Miele.

Ngay khi thiết bị xử lý rượu vang của bạn được tích hợp vào mạng Wi-Fi, thông báo Kết nối thành công sẽ xuất hiện trên màn hình thiết bị xử lý rượu vang. Xác nhận

quá trình bằng cách nhấn OK một lần nữa.

Nếu kết nối Wi-Fi đang hoạt động, sẽ xuất hiện trên màn

hình. Chọn Bỏ qua nếu bạn muốn thiết lập lên Miele@home sau.

Chạm vào cảm biến nếu bạn muốn quay lại cấp menu trước đó.

Thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận thiết lập ban đầu bằng cách nhấn OK.

Màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị (xem "Hướng dẫn sử dụng thiết bị - Màn hình chính").

Bạn không thể hủy quá trình thiết lập ban đầu. Cách duy nhất để kết thúc quá trình là tắt thiết bị xử lý rượu, mặc dù quá trình vẫn tiếp tục khi thiết bị được bật lại.

Bật và tắt bộ phận xử lý rượu vang

Bật bộ phận xử lý rượu vang Mở

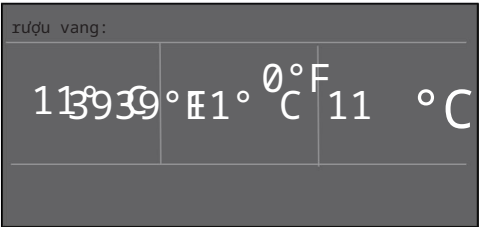
cửa thiết bị. Bật bộ

phần xử lý rượu vang bằng cách nhấn

công tắc Bật/Tắt.

Thiết bị bảo quản rượu sẽ bắt đầu làm mát và đèn bên trong sẽ bật sáng khi cửa thiết bị được mở.

Miele sẽ xuất hiện, tiếp theo là màn hình chính trong màn hình hiển thị của đơn vị xử lý



Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm cao.

Trong môi trường có độ ẩm cao, hơi nước ngưng tụ có thể tích tụ trên các tấm panel của thiết bị xử lý rượu vang bên ngoài. Hơi nước ngưng tụ này có thể gây ăn mòn và làm hỏng các tấm panel của thiết bị bên ngoài.

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang ở nơi thông gió đầy đủ và/hoặc phòng có máy lạnh.

Không nên bật máy ủ rượu nếu bạn đi xa trong thời gian dài.

Không để máy xử lý rượu vang không có người trông coi trong thời gian dài khi máy đang bật.

Tắt bộ phận xử lý rượu vang

Tắt bộ phận xử lý rượu bằng cách nhấn công tắc Bật/Tắt.

Hệ thống làm mát và chiếu sáng bên trong đã tắt.

Xin lưu ý: thiết bị xử lý rượu vang không bị ngắt khỏi nguồn điện khi tắt bằng công tắc Bật/Tắt.

Bật và tắt bộ phận xử lý rượu vang

Tắt trong thời gian dài hơn

Nếu trong thời gian dài vắng nhà, tắt máy xử lý rượu nhưng không vệ sinh và để cửa đóng, sẽ có nguy cơ nấm mốc phát triển bên trong thiết bị.

Thiết bị xử lý rượu phải được vệ sinh sạch sẽ.

Nếu không sử dụng thiết bị xử lý rượu trong thời gian dài, hãy lưu ý những điều sau: Tắt thiết bị xử lý rượu. Tắt ở tường

và rút ra

rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao điện.

Vệ sinh bộ phận xử lý rượu và để cửa hé mở để bộ phận xử lý rượu được thông thoáng và tránh mùi hôi tích tụ bên trong.

Chọn thêm các thiết lập

Ở chế độ Cài đặt , bạn có thể chọn các chức năng khác nhau của thiết bị xử lý rượu vang và thay đổi cài đặt của chúng ở một mức độ nào đó, cho phép bạn điều chỉnh thiết bị cho phù hợp với yêu cầu của mình.

Chỉ các chức năng trong chế độ Cài đặt cần giải thích thêm mới được mô tả bên dưới.

Chuông báo cửa và các cảnh báo khác sẽ tự động bị vô hiệu hóa khi thiết bị ở chế độ Cài đặt .

Bật hoặc tắt Khóa bàn phím / Bật Khóa bàn phím nếu bạn muốn bảo

vệ thiết bị xử lý rượu vang của mình khỏi những thay đổi nhiệt độ không mong muốn hoặc các điều chỉnh vô ý khác trong chế độ Cài đặt . Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Khóa

bàn phím và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng cảm biến và để Bật hoặc Tắt Khóa cảm biến và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Khóa cảm biến sẽ không được kích hoạt cho đến khi bạn đóng cửa thiết bị.

Sẽ không có gì xuất hiện trên màn hình để chỉ ra rằng khóa cảm biến đã được chuyển đổi TRÊN.

Thông báo Nhấn OK trong 6 giây để mở khóa sẽ xuất hiện trên màn hình nếu bạn chọn cảm biến trong khi khóa cảm biến đang bật.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Màn hình sẽ được mở khóa trong thời gian ngắn để bạn có thể điều chỉnh cài đặt theo ý muốn. Đóng cửa thiết bị sẽ kích hoạt lại khóa cảm biến.

Chọn thêm các thiết lập

Thực hiện bài kiểm tra tự đánh giá

Thực hiện Tự kiểm tra nếu bạn lo ngại rằng thiết bị xử lý rượu vang của mình không hoạt động bình thường và muốn kiểm tra xem nó có gặp sự cố nào không. Ở chế độ Cài Đặt , sử dụng

cảm biến và để chọn Tự kiểm tra và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Chạm vào cảm biến nếu bạn muốn chấm dứt quy trình.

Quá trình tự kiểm tra sẽ bắt đầu và bộ

phận xử lý rượu sẽ được kiểm tra xem có bất kỳ lỗi hoặc trục trặc nào không.

- Nếu Tự kiểm tra không phát hiện bất kỳ lỗi hoặc trục trặc, màn hình sẽ hiển thị thông báo Khởi động lại hệ thống.
- Nếu chức năng Tự kiểm tra phát hiện ra bất kỳ lỗi hoặc trục trặc nào, chúng sẽ được chỉ ra dưới dạng thông báo lỗi trên màn hình.

Một âm thanh báo thức cũng vang lên.

Nếu bạn thấy báo thức gây gián đoạn, bạn có thể tắt sớm bằng cách chạm vào cảm biến .
Ghi lại

thông báo lỗi được hiển thị. Liên hệ với bộ phận chăm

sóc khách hàng và thông báo cho họ về thông báo lỗi trên màn hình. Xác nhận thông báo bằng cách nhấn OK.

Hệ thống sẽ khởi động lại trên màn hình.

Thiết bị xử lý rượu sẽ tắt trong giây lát rồi tự động bật lại.

Màn hình hiển thị thông báo Tự kiểm tra đã hoàn tất . Xác nhận thông báo bằng OK.

Màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Bật Trợ lý cửa

Bạn có thể lựa chọn giữa hai trợ lý cửa Push2open và Pull2open.

Trợ lý cửa mặc định của nhà máy là Push2open.

Trợ lý cửa Push2open phù hợp với mặt trước đồ nội thất không có tay nắm. Cửa sẽ tự động mở khi bạn ấn nhẹ vào.

Thiết bị hỗ trợ cửa Pull2open phù hợp với mặt trước tủ có tay nắm. Cửa tủ có thể được mở dễ dàng và không tốn nhiều công sức.

Nguy cơ hư hỏng nếu cửa thiết bị đóng quá sớm.

Khi bật chức năng hỗ trợ cửa, việc đóng cửa thiết bị sớm nhiều lần có thể dẫn đến hư hỏng hoặc trục trặc.

Không giữ hoặc đóng cửa thiết bị khi cửa tự động vẫn đang mở. Nếu bạn đã đóng cửa thiết bị mặc dù đã mở, hãy để cửa đóng trong 5 phút. Cửa tự động sẽ tự động mở lại.

Chọn thêm các thiết lập

Bật Push2open Ở chế độ Cài đặt

, sử dụng và cảm biến để chọn Trợ lý cửa và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Chế độ và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sử dụng cảm biến và để chọn Nhấn Push2open và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Chạm vào cảm biến để trở về mức menu trước đó.

- Điều chỉnh cường độ Bạn cũng có thể điều chỉnh cường độ của chức năng Push2open. Cường độ càng thấp, lực cần thiết khi bạn đẩy vào cửa thiết bị càng ít. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng cảm biến và để chọn Trợ lý cửa và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Cường độ và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn cường độ mong muốn (Thấp, Trung bình, Cao) và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

- Điều chỉnh thời gian của Chức năng Tự động đóng

Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian cửa thiết bị sẽ mở cho đến khi tự động đóng lại. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng và cảm biến để chọn Trợ lý cửa và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Tự động đóng và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng cảm biến và để chọn thời lượng (5 đến 30 giây) và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Để bảo vệ khỏi việc mở cửa ngoài ý muốn: Nếu bạn không kéo cửa thiết bị mở ra, cửa sẽ tự động đóng lại sau khoảng thời gian bạn thiết lập.

Bật Pull2open Ở chế độ Cài đặt

, sử dụng cảm biến và để chọn Trợ lý cửa và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng cảm biến và để chọn Chế độ và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sử dụng cảm biến và để chọn Pull2open và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Chạm vào cảm biến để trở về mức menu trước đó.

- Điều chỉnh cường độ Bạn cũng có thể điều chỉnh cường độ của chức năng Pull2open. Cường độ càng thấp, lực cần thiết để mở cửa thiết bị càng ít. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng các nút và cảm biến để chọn Trợ lý cửa và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chọn thêm các thiết lập

Sử dụng cảm biến và để
chọn Cường độ và chạm vào OK để xác nhận
lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn cường độ
mong muốn (Thấp, Trung bình, Cao) và chạm
vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Tắt Trợ lý của ở
chế độ Cài

đặt , sử dụng và
cảm biến để chọn Trợ lý của và xác nhận lựa
chọn của bạn bằng OK. Sử dụng cảm biến
và để chọn
Chế độ và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sử dụng cảm biến và để chọn Tắt và xác nhận
lựa chọn của bạn bằng OK.

Chạm vào cảm biến để trở về
mức menu trước đó.

Chọn thêm các thiết lập

Mật ong@nhà

Thiết lập Miele@home Thông báo

Thiết lập Miele@home chỉ xuất hiện nếu thiết bị xử lý rượu vang của bạn chưa được kết nối với mạng Wi-Fi.

Kết nối thiết bị xử lý rượu vang của bạn như mô tả trong phần “Sử dụng lần đầu”.

Tắt Miele@home Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Miele@home và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Hủy kích hoạt và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Màn hình hiển thị thông báo hủy kích hoạt thành công .

Xác nhận thông báo bằng OK.

Thiết bị bảo quản rượu của bạn hiện đã được ngắt kết nối khỏi mạng Wi-Fi.

Biểu tượng sẽ biến mất trên màn hình.

Kích hoạt Miele@home

Nếu trước đó bạn đã kích hoạt Miele@home rồi hủy kết nối, bạn có thể kích hoạt lại kết nối.

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Miele@home và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Kích hoạt và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Kích hoạt thành công sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận thông báo bằng OK.

Nếu kết nối Wi-Fi đang hoạt động, sẽ xuất hiện trên màn hình.

Kiểm tra trạng thái kết nối Wi-Fi Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Miele@home và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Trạng thái kết nối và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thông tin về trạng thái kết nối Wi-Fi sẽ xuất hiện trên màn hình: - đã kết nối: kết nối mạnh - đã kết nối: kết nối trung bình - đã kết nối: kết nối yếu

- : không có kết nối

Chọn thêm các thiết lập

Thiết lập lại Miele@home Nếu bạn đã thay

đổi mạng Wi-Fi, bạn có thể thiết lập lại Miele@home cho máy điều hòa rượu vang của mình. Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và

để chọn Miele@home và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Thiết lập lại và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Đặt lại cấu hình? sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng cảm biến và để chọn Có hoặc Không và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Đặt lại cấu hình mạng

Đặt lại cài đặt về mặc định khi thanh lý, bán hoặc đưa máy điều hòa rượu đã qua sử dụng vào hoạt động. Thao tác này sẽ đặt lại cấu hình mạng để xóa toàn bộ dữ liệu cá nhân khỏi máy. Đồng thời, đảm bảo chủ sở hữu trước không còn quyền truy cập vào máy điều hòa rượu nữa.

Đặt lại cài đặt của rượu đơn vị điều hòa như được mô tả trong chương "Khởi phục cài đặt về cài đặt mặc định gốc".

Tắt chế độ Demo

Chế độ demo cho phép trưng bày tủ bảo quản rượu vang tại phòng trưng bày mà không cần bật hệ thống làm mát. Không bật chế độ này khi sử dụng trong gia đình.

Nếu chế độ Demo đã được bật tại nhà máy, sẽ xuất hiện trên màn hình.

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng và cảm biến để chọn chế độ Demo và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Nhấn OK trong 4 giây để hủy kích hoạt, màn hình sẽ hiển thị. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Chế độ Demo đếm ngược sẽ bị vô hiệu hóa sau vài giây sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chế độ demo đã bị vô hiệu hóa. Chế độ làm mát thiết bị đã được bật sẽ hiển thị trên màn hình. Xác nhận thông báo bằng cách nhấn OK.

Màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Chọn thêm các thiết lập

Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định của nhà sản xuất

Bạn có thể thiết lập lại cài đặt của máy xử lý rượu về cài đặt mặc định.

Đặt lại cài đặt về mặc định khi vứt bỏ thiết bị xử lý rượu, bán nó hoặc đưa thiết bị xử lý rượu đã qua sử dụng vào hoạt động.

Thao tác này sẽ thiết lập lại cấu hình mạng để xóa toàn bộ dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị xử lý rượu. Thao tác này cũng đảm bảo chủ sở hữu trước không còn có thể truy cập vào thiết bị xử lý rượu nữa.

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Cài đặt mặc định gốc và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn Đặt lại và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sau một lúc, thông báo Đặt lại cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận thông báo bằng cách nhấn OK.

Quá trình thiết lập ban đầu sẽ khởi động lại (xem phần "Sử dụng lần đầu - Trước khi sử dụng lần đầu").

Cài đặt của thiết bị xử lý rượu sẽ được đặt lại theo các giá trị sau:

Chọn thêm các thiết lập

Chức năng

Cài đặt mặc định của nhà máy

- Ngôn ngữ
- Độ sáng màn hình
-  Bảng màu
- / Âm báo chuông
-  Âm báo bàn phím
- °C/ Đơn vị nhiệt độ
- °F / Khóa bàn
- Trợ lý cửa
- phím Mật ong@nhà
- Ánh sáng xung quanh
-  Màn hình xung quanh
- chế độ ngày Sa-bát
- Độ ẩm
- Nhiệt độ trong rượu vang
- vùng điều hòa

- Tiếng Anh
- giá trị trung bình (4 trong 7 đoạn)
- đen
- giá trị trung bình (4 trong 7 đoạn)
- giá trị trung bình (4 trong số 7 phân đoạn)
- ° độ C
- tắt
- Đẩy để mở
- tắt
- Môi trường 2
- Hiển thị nhiệt độ
- tắt
- Không tăng
- 11 °C

Chọn thêm các thiết lập

Đang bật chế độ Ngày Sa-bát
hoặc tắt

Thiết bị xử lý rượu vang cung cấp chế độ
ngày Sa-bát phục vụ mục đích tôn giáo.

Khi chế độ Sabbath được bật, bạn không thể
cấu hình bất kỳ cài đặt nào trên thiết bị xử lý
rượu vang của mình.

Đảm bảo cửa thiết bị được đóng đúng cách
vì chế độ báo động bằng hình ảnh và âm thanh sẽ
tắt ở chế độ Sabbath.

Ở chế độ Cài Đặt , sử dụng và
cảm biến để chọn chế độ Sabbath và chạm vào OK
để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng cảm
biến và để chọn Bật hoặc Tắt và xác nhận lựa chọn
của bạn bằng OK.

Khi bật chế độ Sabbath , sẽ xuất hiện trên
màn hình và độ sáng màn hình sẽ giảm (màn
hình không thay đổi khi cửa thiết bị đóng).

Khi chế độ Sabbath được bật, các chức năng
sau sẽ bị tắt:

- Trữ lý cửa (với mặt
trước đồ nội thất không có tay nắm, cửa thiết bị
sẽ phải được kéo từ phía dưới hoặc bên
cạnh) - Đèn chiếu sáng - tắt cả các tín

hiệu âm thanh và

hình ảnh

- màn hình hiển thị nhiệt độ
- Đèn chiếu sáng xung quanh
(nếu đã bật trước đó)

Bạn vẫn có thể chọn:

- cảm biến cho chế độ Cài Đặt vì vậy
chế độ ngày Sa-bát có thể bị tắt.

Chức năng chế độ Sabbath sẽ tự động tắt sau
khoảng 125 giờ.

Bật hoặc tắt đèn chiếu
sáng xung quanh Đèn

chiếu sáng xung quanh có thể được bật
để trưng bày rượu vang ngay cả khi cửa
tủ đã đóng. Đèn chiếu sáng bên
trong tủ vẫn sáng ngay cả khi cửa tủ
đã đóng.

Mỗi vùng bảo quản rượu vang đều có đèn riêng để
thiết bị bảo quản rượu vang của bạn hoạt động hiệu
quả nhất. Chạm vào cảm biến

trên màn hình để cảm biến này được tô sáng màu.

Đóng cửa thiết bị.

Đèn chiếu sáng bên trong vẫn sáng ngay cả khi
cửa thiết bị đóng. Để tắt đèn chiếu sáng xung
quanh , hãy chạm vào cảm biến để cảm biến không
còn sáng màu nữa.

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

Chọn thêm các thiết lập

Chọn cường độ của Ánh sáng xung quanh

Bạn có thể cài đặt cường độ ánh sáng xung quanh ở chế độ Cài đặt .

Bạn cũng có thể chọn vùng bảo quản

rượu vang mà bạn muốn bật Đèn chiếu sáng xung quanh . Ở chế độ Cài đặt , sử dụng

cảm biến và để chọn Đèn chiếu sáng xung quanh và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn cài đặt

chính xác (Môi trường xung quanh 1 - Môi trường 5):

- Môi trường 1 - Môi trường 3:

Ánh sáng yếu đến mạnh ở tất cả các vùng ủ rượu

- Môi trường 4:

Chỉ có đèn chiếu sáng ở khu vực ủ rượu ở giữa được bật

- Không gian 5:

Ánh sáng ở khu vực ủ rượu ở giữa mạnh hơn ánh sáng ở khu vực ủ rượu trên cùng và dưới cùng.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Đóng cửa thiết bị.

Đèn chiếu sáng xung quanh hiện đã được cài đặt theo mức mong muốn.

Nguy cơ gây thương tích từ đèn LED.

Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2.

Nếu nắp đèn bị lỗi, có nguy cơ gây tổn thương mắt.

Không nhìn trực tiếp vào nguồn sáng ở khoảng cách gần bằng dụng cụ quang học (ví dụ như kính lúp hoặc thiết bị tương tự).

Nhờ sử dụng đèn LED, rượu sẽ không bị ảnh hưởng xấu bởi nhiệt độ hoặc tia UV.

Chọn thêm các thiết lập

Chọn màn hình hiển thị xung quanh Bạn có thể chọn màn hình sẽ trông như thế nào khi cửa thiết bị đóng lại.

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng cảm biến và để chọn Màn hình xung quanh và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để chọn cài đặt hiển thị cần thiết:

- Nhiệt độ - Logo

Miele - Tắt

(màn hình tắt hoàn toàn).

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt hiển thị bạn đã chọn sẽ hoạt động khi cửa thiết bị đóng lại.

Ngay khi bạn mở cửa thiết bị, màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình theo cách thông thường.

Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng

Bảo quản rượu vang hoàn hảo: Rượu

vang tiếp tục trưởng thành tùy thuộc vào điều kiện môi trường xung quanh. Do đó, thời gian bảo quản rượu vang trong điều kiện tốt không chỉ phụ thuộc vào nhiệt độ mà còn vào chất lượng không khí.

Thiết bị bảo quản rượu vang, với nhiệt độ ổn định và phù hợp với từng loại rượu, độ ẩm tối ưu và bầu không khí không mùi, mang đến điều kiện hoàn hảo để bảo quản rượu vang của bạn.

Thiết bị xử lý rượu cũng đảm bảo (khác với tủ lạnh) một môi trường không rung động để quá trình trưởng thành của rượu không bị ảnh hưởng.

Nhiệt độ lý tưởng: Rượu vang nên được

bảo quản lý tưởng ở nhiệt độ từ 6 đến 18 °C. Nếu bảo quản rượu vang đỏ và trắng cùng nhau, hãy chọn nhiệt độ từ 12 đến 14 °C. Nhiệt độ này phù hợp cho cả rượu vang trắng và đỏ.

Rượu vang đỏ nên được lấy ra và mở ít nhất 2 giờ trước khi uống để rượu được tiếp xúc với oxy và phát triển hương thơm.

Nếu nhiệt độ bảo quản quá cao (trên 22 °C), rượu sẽ chín quá nhanh, Điều này có nghĩa là hương thơm không thể tiếp tục phát triển. Mặt khác, nếu nhiệt độ bảo quản quá thấp (dưới 5°C), rượu sẽ không thể trưởng thành đúng cách.

Nhiệt độ cao khiến rượu vang nở ra và lạnh khiến rượu vang co lại. Biến động nhiệt độ gây áp lực lên rượu vang và làm gián đoạn quá trình trưởng thành. Do đó, việc đảm bảo nhiệt độ dao động ở mức tối thiểu là rất quan trọng.

Nhiệt độ uống được khuyến nghị

Loại rượu vang	Nhiệt độ uống khuyến nghị*
Rượu vang đỏ nhẹ, có mùi trái cây:	14 °C đến 16 °C
Rượu vang đỏ đậm đà:	18 °C
Rượu vang hồng:	8 °C đến 10 °C
Rượu vang trắng thơm ngon, tinh tế:	8 °C đến 12 °C
Rượu vang trắng đậm đà hoặc ngọt:	12 °C đến 14 °C
Rượu vang trắng sủi bọt, Prosecco:	7 °C đến 9 °C
Sâm panh:	5 °C đến 7 °C

* Bảo quản rượu ở nhiệt độ mát hơn 1 hoặc 2 °C so với nhiệt độ uống khuyến nghị vì rượu sẽ ấm lên một chút khi rót vào ly.

Mẹo hữu ích: Nên mở rượu vang đỏ đậm đà 2-3 giờ trước khi uống để rượu có thời gian thở và phát triển hương thơm.

Mẹo hữu ích: Chúng tôi khuyên bạn nên loại bỏ oxy khỏi chai rượu đã mở để tránh mất hương vị và mùi thơm, cũng như hư hỏng. Các thiết bị đặc biệt (ví dụ như máy bơm rượu có nút đẩy chai) sẽ tạo ra chân không bằng cách hút không khí ra ngoài.

Tám cách nhiệt cho tủ bảo quản rượu vang: Tủ bảo quản rượu vang có 2 tám cách nhiệt cố định chia tủ bên trong thành 3 vùng, có thể được điều chỉnh nhiệt độ theo nhiều cách khác nhau. Điều này có nghĩa là bạn có thể bảo quản tối đa 3 loại rượu vang khác nhau cùng lúc - ví dụ: rượu vang đỏ, rượu vang trắng và rượu sâm panh.

Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng

Cài đặt nhiệt độ Chạm vào cảm

biến để cài đặt nhiệt độ.

Nhiệt độ được cài đặt trước đó cho 3 vùng bảo quản rượu vang sẽ được hiển thị. Sử dụng cảm biến và để chọn

vùng ủ rượu mà bạn muốn điều chỉnh nhiệt độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng cảm biến và để cài đặt nhiệt độ. Giữ ngón tay trên cảm biến sẽ liên tục thay đổi nhiệt độ. Xác nhận cài đặt nhiệt độ

Nhấn OK hoặc đợi khoảng 8 giây sau lần chạm cuối cùng vào cảm biến. Nhiệt độ sau đó sẽ tự động được áp dụng.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể xác nhận và áp dụng nhiệt độ mới cài đặt bằng cách đóng cửa thiết bị.

Màn hình hiển thị nhiệt độ luôn hiển thị nhiệt độ cần thiết .

Nếu bạn đã điều chỉnh nhiệt độ, hãy đợi khoảng 6 giờ nếu bộ phận xử lý rượu chưa đầy và khoảng 24 giờ nếu bộ phận xử lý rượu đã đầy trước khi kiểm tra nhiệt độ. Sẽ mất khoảng thời gian này để đưa ra kết quả chính xác. Nếu sau thời gian này, nhiệt độ vẫn quá cao hoặc quá thấp, hãy điều chỉnh lại.

Phạm vi nhiệt độ Ở cả ba

vùng ủ rượu, có thể cài đặt nhiệt độ từ 5 °C đến 20 °C.

Độ ẩm: Trong

hầu hết các tủ lạnh, độ ẩm quá thấp đối với rượu vang, do đó tủ lạnh không phù hợp để bảo quản rượu vang. Độ ẩm cao hơn là cần thiết khi bảo quản rượu vang để làm ẩm nút bần tự nhiên từ bên ngoài. Khi độ ẩm quá thấp, nút bần tự nhiên sẽ bị khô và chai rượu không còn được đóng kín. Vì lý do này, chai rượu vang nên luôn được bảo quản theo chiều ngang để đảm bảo nút bần tự nhiên cũng được làm ẩm từ bên trong. Nếu không khí lọt vào chai, điều này sẽ ảnh hưởng tiêu cực đến rượu vang.

Mẹo hữu ích: Có thể cài đặt độ ẩm riêng cho từng vùng bảo quản rượu. Luôn tăng độ ẩm trong vùng bảo quản rượu bất cứ khi nào bạn sử dụng nó để bảo quản các chai rượu vang được bịt kín bằng nút bần tự nhiên.

Nguy cơ hư hỏng do quá mức lượng ẩm.

Độ ẩm tăng cao sẽ dẫn đến hiện tượng ngưng tụ trên thành tủ bên trong. Nước ngưng tụ có thể gây hư hỏng, chẳng hạn như ăn mòn bộ phận xử lý rượu vang.

Không nên đưa thêm độ ẩm vào không khí trong tủ, ví dụ như bằng cách đặt một đĩa nước vào bộ phận xử lý rượu.

Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng

Tăng độ ẩm

Nếu bạn đã cài đặt độ ẩm cao hơn, quạt sẽ tự động bật. Điều này sẽ phân bổ đều độ ẩm và nhiệt độ xung quanh tủ bảo quản rượu, giúp bạn có thể bảo quản tất cả rượu vang trong cùng điều kiện lý tưởng. Quạt sẽ tự động tắt khi cửa tủ được mở và duy trì trạng thái tắt cho đến khi cửa tủ được mở.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK hoặc Đợi khoảng 8 giây sau lần chạm cuối cùng vào cảm biến. Cài đặt sau đó sẽ tự động được áp dụng.

Độ ẩm giảm dần ở vùng ủ rượu đã chọn.

Chạm vào cảm biến để cài đặt nhiệt độ. Sử dụng cảm biến

và để chọn

vùng bảo quản rượu vang mà bạn muốn tăng độ ẩm và chọn OK để xác nhận lựa chọn của mình. Chạm vào cảm biến .

Sau đó, cảm biến sẽ được tô sáng màu.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK hoặc Đợi khoảng 8 giây sau lần chạm cuối cùng vào cảm biến. Cài đặt sau đó sẽ tự động được áp dụng.

Độ ẩm tăng lên ở vùng ủ rượu đã chọn.

Không tăng độ ẩm Chạm vào cảm biến

để cài đặt nhiệt độ. Sử dụng cảm biến và để chọn

vùng bảo quản rượu vang mà bạn không muốn tăng độ ẩm và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chạm vào cảm biến .

Khi đó, cảm biến sẽ không còn được tô sáng bằng màu nữa.

Bảng báo động

Bảng báo động

Sẽ có tiếng báo động nếu cửa thiết bị bị mở quá 2 phút.

Ngoài ra, thông báo Đóng cửa sẽ xuất hiện trên màn hình.

Ngay khi cửa đóng lại, chuông báo động sẽ dừng lại và thông báo trên màn hình sẽ biến mất.

Tắt báo động của sớm Bạn có thể tắt báo động cửa sớm nếu muốn.

Chạm vào cảm biến OK.

Báo thức sẽ dừng lại và tin nhắn sẽ biến mất khỏi màn hình.

Chuông báo sẽ kêu lần nữa và thông báo sẽ xuất hiện lại trên màn hình sau một lúc nếu cửa thiết bị chưa được đóng.

Sự rung động và chuyển động có tác động

tiêu cực đến quá trình trưởng thành, từ đó ảnh hưởng đến hương vị của rượu.

Để tránh làm ảnh hưởng đến các chai rượu khác khi lấy rượu ra, hãy đặt các chai rượu cùng loại cạnh nhau trên cùng một kệ. Tránh xếp chồng các chai rượu lên nhau trên kệ gỗ.

Luôn đặt chai theo chiều ngang để nút bần tự nhiên luôn ẩm bên trong và ngăn không cho không khí lọt vào bên trong chai.

Mẹo hữu ích: Chúng tôi cũng khuyên bạn nên tăng độ ẩm bên trong thiết bị xử lý rượu cho các chai rượu có nút bần tự nhiên (xem "Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng - Tăng độ ẩm").

Nguy cơ chấn thương do rượu rơi
chai lọ.

Chai rượu có thể bị kẹt trong các kệ gỗ phía trên và rơi ra khỏi tủ bảo quản rượu khi các kệ được kéo ra.

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

Nguy cơ hư hỏng và thương tích do kính vỡ.

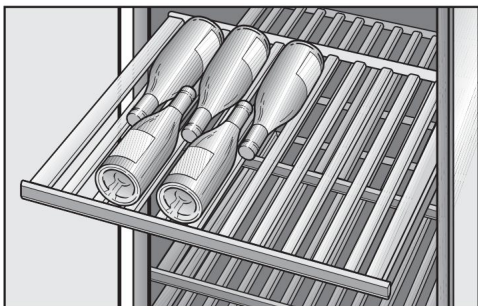
Nếu kệ gỗ và chai lọ nhô ra quá xa về phía trước, chúng có thể làm hỏng cửa kính khi đóng lại.

Hãy đảm bảo rằng các kệ gỗ và chai rượu không nhô ra.

Không che các lỗ thông hơi ở tường phía sau vì chúng rất cần thiết để giữ cho thiết bị mát.

Lưu trữ chai rượu vang

Kệ gỗ



Các kệ gỗ có thanh ray dạng ống lồng có thể kéo ra để cất giữ và lấy chai lọ dễ dàng hơn.

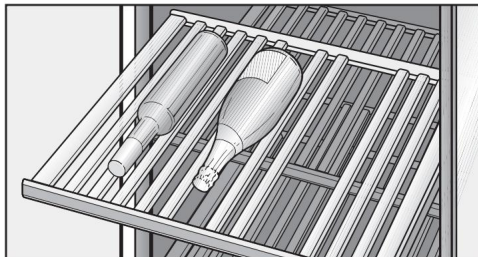
Di chuyển kệ gỗ Kệ gỗ có thể được tháo ra và lắp lại nếu cần.

Kéo kệ gỗ ra cho đến khi dừng lại, sau đó nhấn nó lên và tháo khỏi ray trượt. Giữ chặt khung để thực hiện thao tác này.

Để lắp lại kệ, hãy bấm nó vào vị trí trên các thanh ray mở rộng từ phía trên. Thanh ray phải hướng về phía trước.

Điều chỉnh kệ gỗ

Các thanh gỗ trên kệ có thể điều chỉnh để phù hợp với kích thước chai lọ cần lưu trữ. Nhờ đó, mỗi chai lọ đều được giữ cố định chắc chắn.



Chỉ cần nhấn từng thanh gỗ lên để di chuyển hoặc tháo chúng ra khỏi kệ gỗ. Thao tác này giúp bạn dễ dàng điều chỉnh kệ gỗ cho phù hợp với kích thước chai rượu của mình.

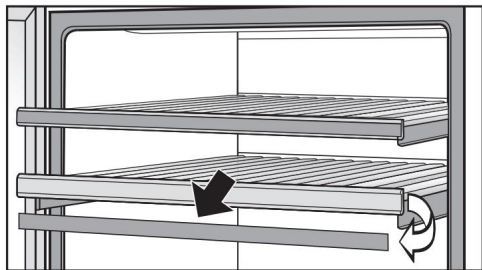
Lưu trữ chai rượu vang

Ghi nhãn trên kệ gỗ để nhận dạng

nhẹ nhàng và dễ dàng các loại rượu được lưu trữ, bạn có thể viết lên bề mặt bảng đen trên các dải nhãn trên kệ gỗ.

Bạn có thể viết trực tiếp lên dải giấy hoặc gỡ nó ra khỏi kệ gỗ. Để làm

Ví dụ:



Giữ dải ở hai bên và kéo về phía trước.

Có thể lau sạch dải bằng khăn ẩm. Nguy cơ hư hỏng do vệ

sinh không đúng cách.

Lớp phủ bảng đen trên dải nhãn có thể bị hỏng.

Chỉ sử dụng nước sạch để lau dải. Không sử dụng chất tẩy rửa.

Dán nhãn dải bằng phần đi kèm và lắp lại vào giá gỗ từ phía trên.

Công suất tối đa

Nguy cơ hư hỏng do vật nặng tải.

Tải trọng quá mức có thể làm hỏng kệ gỗ.

Không được vượt quá tải trọng tối đa 35kg cho mỗi kệ gỗ.

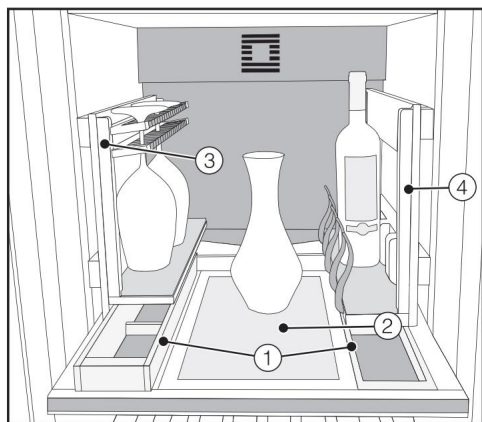
Không xếp chai lọ lên kệ gỗ.

Có thể lưu trữ tới 91 chai rượu Bordeaux (0,75 lít) trong tủ bảo quản rượu.

Bộ Sommelier

Thiết lập SommelierSet

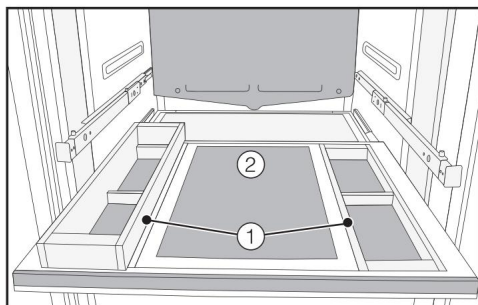
Bộ SommelierSet có thể được sử dụng để chuẩn bị rượu vang trong tủ bảo quản rượu vang của bạn để sẵn sàng thưởng thức. Bạn có thể cất giữ ly rượu vang và phụ kiện, rót rượu ra bình và cất giữ chai rượu đã mở trong tủ bảo quản rượu vang.



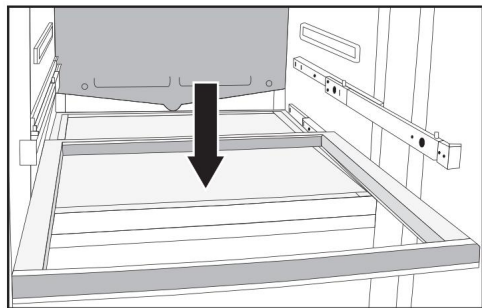
a Hộp lớn và nhỏ đựng phụ kiện b Đĩa đựng bình
rót rượu, ví dụ bình đựng rượu vang c Giá đỡ ly để
cất giữ và làm mát ly rượu vang d Giá đỡ chai có
thể điều

chỉnh

giá đỡ cho các chai rượu có kích cỡ khác nhau

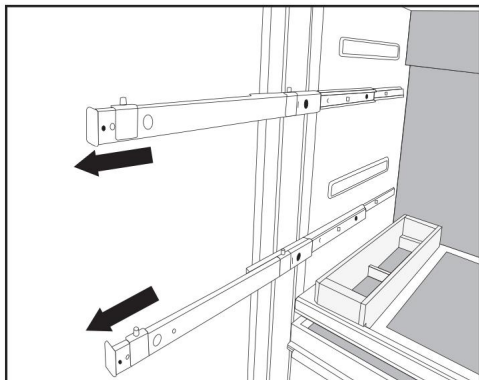


Đặt hộp đựng phụ kiện lớn ở bên trái và hộp đựng
phụ kiện nhỏ ở bên phải trên kệ gỗ. Đặt đĩa
đựng bình đựng rượu vào giữa kệ gỗ.

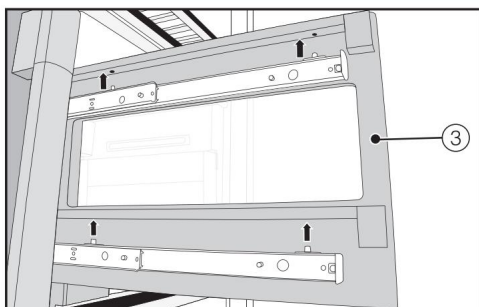


Để dễ dàng tiếp cận, SommelierSet được đặt trên kệ
gỗ ở dưới cùng của khu vực ủ rượu ở giữa.

Bộ Sommelier



Kéo các thanh trượt lên trên đáy
đặt kệ ra xa nhất có thể ở cả hai mặt.

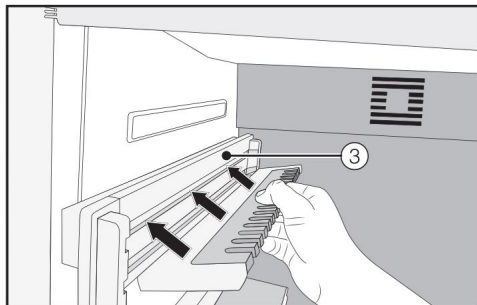


Đặt giá đỡ ly lên các thanh trượt bên trái
và giá đỡ chai lên các thanh trượt bên
phải.

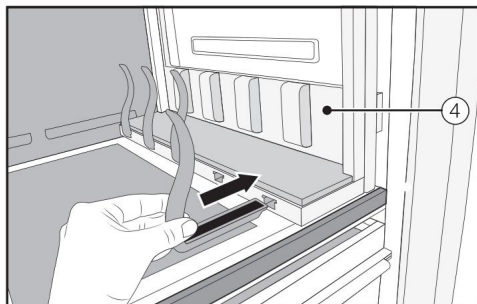
Kiểm tra xem các chốt trên thanh trượt có
khớp với giá đỡ trên cả giá đựng ly và giá
đựng chai không.

Đẩy giá đỡ kính và
giá đỡ chai nằm trọn trong thiết bị.

Tiếp theo, đặt tấm ni vào bên trong
hộp phụ kiện và lên trên đĩa đựng rượu ,
giá đựng ly và giá đựng chai .



Lắp hai giá đỡ vào giá đỡ ly .



Trượt chốt giữ vào giá đỡ bình .

Mẹo hữu ích: Có thể điều chỉnh từng bộ
phận giữ để phù hợp với kích thước chai rượu của
bạn.

Tự động rửa đông

Thiết bị xử lý rượu vang sẽ tự động rửa đông.

Không để nước rơi vào bộ phận điện tử hoặc đèn chiếu sáng.

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể làm hỏng các bộ phận bằng nhựa và linh kiện điện.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang.

Không được tháo tấm dữ liệu bên trong máy xử lý rượu. Tấm dữ liệu này chứa thông tin cần thiết trong trường hợp xảy ra sự cố.

Chất tẩy rửa

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng: - chất tẩy rửa có chứa soda,

amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn

- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa gốc dung môi - chất tẩy rửa

thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén

- bình xịt lò

nướng - chất tẩy rửa kính (trừ trên kính ở cửa thiết bị)

- miếng bọt biển và bàn chải cứng, có tính mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi

- cục tẩy bụi bẩn

- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn

Các chất làm sạch và xử lý được sử dụng bên trong thiết bị xử lý rượu phải an toàn với thực phẩm.

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

Vệ sinh và chăm sóc

Trước khi vệ sinh bộ phận xử lý
rượu vang Tất bộ

phần xử lý rượu vang bằng cách nhấn công
tắc Bật/Tắt. Lấy tất cả các
chai rượu vang ra khỏi bộ phận xử lý rượu
vang và cất giữ ở nơi thoáng mát.
Tháo tất

cả các bộ phận có thể tháo rời khác để
vệ sinh (xem "Bảo quản chai rượu vang
- Di chuyển kệ gỗ"). Tháo

các dải nhãn khỏi

kệ gỗ trước khi vệ sinh chúng (xem "Bảo quản
chai rượu - Ghi nhãn kệ gỗ").

Nội thất, phụ kiện và cửa thiết
bị

Vệ sinh bộ phận xử lý rượu thường xuyên
hoặc ít nhất mỗi tháng một lần.

Loại bỏ vết bẩn ngay lập tức để tránh
vết bẩn khô lại.

Vệ sinh bên trong tủ bảo quản rượu vang bằng
dung dịch nước ấm và một ít nước rửa chén.
Rửa sạch tất cả các bộ phận bằng tay. Không
rửa bằng máy rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau bằng khăn ẩm và lau
khô bằng khăn mềm.

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không
đúng cách.

Lớp phủ bằng đen trên dải nhãn có thể
bị hỏng.

Chỉ dùng nước sạch để lau các dải nhãn
trên kệ gỗ. Không sử dụng chất tẩy
rửa.

Chỉ nên lau kệ gỗ bằng khăn ẩm vắt kỹ. Không
được để kệ bị ướt. Mở tủ bảo quản rượu
vang để thoáng khí trong một thời gian ngắn
và tránh

tích tụ mùi hôi.

Làm sạch các tấm kính trong
cửa thiết bị bằng chất tẩy rửa kính
chuyên dụng.

Vệ sinh gioăng cửa

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

Nếu bạn xử lý gioăng cửa bằng dầu hoặc mỡ, gioăng cửa có thể bị xốp.

Không sử dụng bất kỳ loại dầu hoặc mỡ nào trên gioăng cửa.

Gioăng cửa phải được vệ sinh sạch sẽ thường xuyên bằng nước sạch, sau đó lau khô bằng vải mềm.

Vệ sinh các khe thông gió

Bụi tích tụ sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của thiết bị.

Các khe hở thông gió phải được vệ sinh thường xuyên bằng chổi hoặc máy hút bụi (ví dụ, bạn có thể sử dụng chổi quét bụi của máy hút bụi Miele).

Sau khi vệ sinh

Lắp lại tất cả các kệ và phụ kiện trong tủ bảo quản rượu. Bật tủ bảo quản

rượu.

Đặt các chai rượu vào tủ bảo quản rượu và đóng cửa tủ.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ bảo trì.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục sự cố tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service và trên trang web của Miele.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng phí gọi dịch vụ sẽ được áp dụng cho những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn vận hành này.

Để tránh hơi lạnh thoát ra ngoài, hãy mở thiết bị càng ít càng tốt cho đến khi lỗi được khắc phục.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Thiết bị xử lý rượu không hoạt động bình thường.	Nếu thiết bị bảo quản rượu vang của bạn không hoạt động bình thường, bạn có thể thực hiện Tự kiểm tra. Tự kiểm tra sẽ xác định các lỗi thiết bị mà chỉ có kỹ thuật viên Miele mới có thể sửa chữa. Bất kỳ lỗi nào được xác định trong quá trình Tự kiểm tra sẽ được hiển thị trên màn hình. Thực hiện Tự kiểm tra (xem "Chọn cài đặt bổ sung - Thực hiện Tự kiểm tra "). Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng nếu cần và thông báo cho họ về thông báo lỗi trên màn hình.
Bộ phận làm lạnh rượu không lạnh và đèn bên trong không sáng khi mở cửa thiết bị.	Thiết bị xử lý rượu vang chưa được bật. Bật thiết bị xử lý rượu vang. Nhiệt độ sẽ hiển thị trên màn hình.
	Phích cắm của thiết bị không được cắm đúng cách vào ổ cắm hoặc ổ cắm không được bật. Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ cắm đúng cách và bật nguồn.
	Cầu dao điện chính bị ngắt. Có thể có sự cố ở bộ phận xử lý rượu vang, hệ thống dây điện gia dụng hoặc thiết bị điện khác. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Máy nén bật thường xuyên hơn và trong thời gian dài hơn. Nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu quá thấp.	Nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu vang được đặt quá thấp. Điều chỉnh lại nhiệt độ.
	Các khe hở thông gió trong đơn vị nhà ở bị che phủ hoặc quá bụi. Không chặn các khe hở thông gió.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
	Thường xuyên vệ sinh bụi bẩn ở các khe thông gió cơ sở. Cửa thiết bị đã được mở quá thường xuyên hoặc một số lượng lớn chai rượu đã được đặt bên trong thiết bị cùng một lúc. Chỉ mở cửa khi cần thiết và trong thời gian ngắn thời gian sớm nhất có thể. Sau một thời gian, nhiệt độ sẽ tự trở lại bình thường. Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa thiết bị. Sau một thời gian, nhiệt độ sẽ tự trở lại bình thường. Nhiệt độ phòng xung quanh quá cao. Nhiệt độ phòng càng cao, máy nén sẽ hoạt động càng lâu. chạy. Xem thông tin trong "Cài đặt - Cài đặt vị trí". Thiết bị xử lý rượu vang chưa được lắp đặt đúng cách tại vị trí lắp đặt. Xem thông tin trong mục "Lắp đặt - Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang".
Máy nén hoạt động ngày càng ít thường xuyên hơn. Điều chỉnh cài đặt nhiệt độ. và trong thời gian ngắn hơn . Kiểm tra lại nhiệt độ sau 24 giờ. Nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu đang tăng lên.	Đây không phải là lỗi. Nhiệt độ cài đặt quá cao.
Máy nén chạy liên tục.	Đây không phải là lỗi. Để tiết kiệm năng lượng, máy nén chạy ở tốc độ thấp hơn khi cần ít làm mát hơn. Điều này làm tăng thời gian chạy của máy nén.
Có tiếng chuông báo động.	Cửa thiết bị của bộ phận xử lý rượu vang đã mở lâu hơn khoảng 2 phút. Đóng cửa thiết bị.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Không có âm thanh báo động mặc dù cửa thiết bị đang mở.	Bạn đã tắt báo thức. Bật lại báo thức thông qua chế độ Cài đặt .
	Chức năng chế độ Sabbath được bật: Màn hình hiển thị nhiệt độ tối và biểu tượng được hiển thị trên màn hình. Bạn có thể tắt chế độ Sabbath bất kỳ lúc nào (xem "Chọn cài đặt khác - Bật và tắt chế độ Sabbath ").
Không thể mở được cửa thiết bị.	Trợ lý cửa Pull2open được bật nhưng bộ phận xử lý rượu vang có mặt trước tủ không có tay nắm. Đối với mặt trước tủ không có tay nắm, hãy bật Trợ lý cửa Push2open (xem "Chọn thêm cài đặt - Bật trợ lý cửa ").
Không thể mở cửa thiết bị khi chế độ Sabbath được bật.	Trợ lý Cửa Push2open được bật cùng lúc với chế độ Sabbath. Khi chế độ Sabbath được bật, Cửa trợ lý đã bị vô hiệu hóa. Kéo cửa mở từ phía dưới hoặc từ bên hông.

Tin nhắn trên màn hình

Tin nhắn	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Chuông báo động sẽ reo và thông báo Đóng cửa sẽ xuất hiện trên màn hình.	Cửa thiết bị đang mở. Đóng cửa thiết bị. Nếu bạn muốn tắt báo thức sớm, hãy chạm vào cảm biến OK trên màn hình. Báo thức sẽ dừng lại.
Màn hình hiển thị nhiệt độ tối và biểu tượng sáng lên trên màn hình.	Chức năng chế độ Sabbath đã được bật. Đèn chiếu sáng bên trong đã tắt và bộ phận xử lý rượu đang làm mát. Bạn có thể tắt chế độ Sabbath bất cứ lúc nào (xem phần "Chọn cài đặt khác - Bật hoặc tắt chế độ Sabbath ").
F Vui lòng gọi dịch vụ Miele sẽ hiển thị trên màn hình và tiếng báo động vang lên.	Có lỗi. Ghi lại thông báo lỗi nếu cần. Gọi cho Miele. Để tắt báo thức, hãy chạm vào biểu tượng . Thông báo lỗi sẽ không biến mất khỏi màn hình cho đến khi lỗi được khắc phục.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Tin nhắn	Nguyên nhân và cách khắc phục
Biểu tượng sáng lên trên màn hình. Bộ phận làm lạnh rượu không lạnh mặc dù các nút điều khiển vẫn hoạt động.	có thể xảy ra: Chế độ Demo đang được bật. Chế độ Demo cho phép trưng bày thiết bị bảo quản rượu vang tại phòng trưng bày mà không cần bật hệ thống làm mát. Không kích hoạt cài đặt này khi sử dụng trong gia đình. Tắt chế độ Demo (xem "Chọn các cài đặt khác - Tắt chế độ Demo").

Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.	Thiết bị xử lý rượu vang chưa được bật. Bật thiết bị xử lý rượu vang.
	Chức năng chế độ ngày Sa-bát được bật: Màn hình hiển thị nhiệt độ tối và biểu tượng sáng lên trên màn hình. Bạn có thể tắt chế độ Sabbath bất cứ lúc nào thông qua Chế độ cài đặt .
	Có lỗi. Nguy cơ điện giật do các linh kiện điện đang hoạt động bị hở! Khi tháo nắp đèn, có nguy cơ chạm vào các bộ phận có điện đang hoạt động. Không tháo nắp đèn. Đèn LED chỉ được sửa chữa hoặc thay thế bởi kỹ thuật viên có trình độ. Nguy cơ gây thương tích từ đèn LED. Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2. Nếu nắp đèn bị lỗi, có nguy cơ gây tổn thương mắt. Không nhìn trực tiếp vào nguồn sáng ở khoảng cách gần bằng dụng cụ quang học (ví dụ như kính lúp hoặc thiết bị tương tự). Gọi cho Honey.
	Đèn chiếu sáng bên trong đang bật cả khi thiết bị Tắt chức năng Đèn chiếu sáng xung quanh (xem cửa đã đóng. "Chọn thêm cài đặt - Bật hoặc tắt Đèn chiếu sáng xung quanh").

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Các vấn đề chung với thiết bị xử lý rượu vang

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục có thể
Nấm mốc hình thành trên nhãn chai rượu.	Nấm mốc có thể hình thành trên nhãn, tùy thuộc vào loại keo dán được sử dụng. Loại bỏ hết cặn nấm mốc. Làm sạch chai rượu và loại bỏ mọi cặn keo dính còn sót lại.
Các thanh gỗ trên kệ gỗ bị cong vênh.	Sự thay đổi thể tích do hấp thụ độ ẩm hoặc khô là đặc điểm điển hình của gỗ. Độ ẩm tăng cao trong thiết bị xử lý rượu vang khiến các bộ phận bằng gỗ bị cong vênh. Do đó, trong một số trường hợp nhất định, các bộ phận bằng gỗ có thể bị cong vênh và nứt nẻ. Các mắt gỗ và lớp giồng là một phần đặc tính tự nhiên của gỗ.
Một lớp màng trắng hình thành trên nút chai rượu vang.	Nút chai đã bị oxy hóa do tiếp xúc với không khí. Lau sạch lớp màng bằng khăn khô. Lớp màng không ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

Bình thường tiếng ồn	Nguyên nhân nào gây ra chúng
Tiếng rít	Chất làm lạnh đang được đưa vào mạch làm mát.
Sủi bọt, ùng ục, bắn nước tung tóe	Chất làm lạnh đang lưu thông qua các đường ống.
Tiếng vo ve	Thiết bị xử lý rượu đang làm mát.
Nhấp chuột	Bộ điều nhiệt có chức năng bật hoặc tắt máy nén.
Ồn ào, vù vù	Quạt đang chạy.
Nứt	Vật liệu đang giãn nở bên trong quá trình ủ rượu đơn vị.
Tiếng lạch cạch	Van hoặc cánh van đang hoạt động.
Húp (rượu) đơn vị điều hòa với cơ chế đóng nhẹ nhàng)	Cửa thiết bị có cơ chế đóng êm đang được mở hoặc đóng.
Xin lưu ý rằng tiếng ồn của máy nén và chất làm mát lưu thông trong hệ thống là điều không thể tránh khỏi.	

Dịch vụ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có lỗi mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service. Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng cung cấp model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Cả hai thông tin này đều có thể được tìm thấy trên bảng thông số kỹ thuật bên trong thiết bị làm lạnh hoặc, tùy thuộc vào model, trong chế độ cài đặt, tại mục thông tin .

Có thể tìm thấy tấm dữ liệu bên trong thiết bị xử lý rượu.

Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Để vận hành và điều khiển thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc phần mềm của bên thứ ba không thuộc phạm vi điều chỉnh của các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bản quyền. Quyền sở hữu bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Bạn có thể xem các thành phần nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin bổ sung nào trong tài liệu "Thông tin và Giấy phép Nguồn Mở".

Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng cho những người nắm giữ quyền tương ứng.

Thiết bị này đặc biệt chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2, hoặc Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế, phiên bản 2.1. Trong thời gian ít nhất 3 năm kể từ ngày mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao mã nguồn có thể đọc được bằng máy của các thành phần nguồn mở có trong thiết bị, được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2, hoặc Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế, phiên bản 2.1.

Mã nguồn sẽ được cung cấp trên một thiết bị lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để có được mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, chỉ định tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email cho chúng tôi theo địa chỉ (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức Chúng tôi muốn lưu ý bạn về bảo

hành có giới hạn vì lợi

ích của chủ sở hữu

quyền theo

các điều khoản của Giấy phép

Công cộng GNU, phiên bản 2 và Giấy phép

Công cộng GNU Hạn chế, phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO ĐẢM NÀO, thậm chí không có bảo đảm ngụ ý về KHẢ NĂNG THƯƠNG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế để biết thêm

chi tiết.

Công ty TNHH Miele Australia
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn East, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
info@miele.com.au
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng
Vinh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
customercare@miele.co.nz
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
Đức Miele &
Cie. KG Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang Đức

KWT 2662 ViS, KWT 2672 ViS

en-AU, NZ

M.-Số 12 359 281 / 00