

Vận hành và lắp đặt
hướng dẫn

Đơn vị điều hòa rượu vang



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng cho thiết bị, điều cần thiết là phải đọc các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.
lần đầu tiên.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	5
Chăm sóc môi trường.....	14
Tiết kiệm năng lượng.....	15
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	16
Bảng điều khiển.....	16
Biểu tượng	17
Sử dụng cơ chế mở cửa đúng cách.....	19
Phụ kiện.....	20
Phụ kiện đi kèm.....	20
Phụ kiện tùy chọn 20	
Bật và tắt.....	21
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	21
Vận hành thiết bị xử lý rượu vang.....	21
Bật máy điều hòa rượu vang ở chế độ 21	
Tắt máy pha rượu vang.....	22
Tắt trong thời gian dài hơn.....	23
Chọn các thiết lập tiếp theo.....	24
Khóa an toàn	24
Âm thanh có thể nghe được	25
Độ sáng màn hình	26
Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu	27
Nhiệt độ tối ưu	27
Cài đặt nhiệt độ	28
Phạm vi nhiệt độ.....	29
Hiển thị nhiệt độ	29
Chất lượng không khí và độ ẩm.....	29
Sử dụng DynaCool (độ ẩm không đổi)	30
Lọc không khí bằng bộ lọc Active AirClean.....	30
Bảo động nhiệt độ và cửa	31
Chiếu sáng đặc trưng	33
Bật và tắt đèn chiếu sáng đặc trưng 33	
Thiết lập độ sáng của đèn chiếu sáng đặc trưng	33
Thời lượng chiếu sáng của tính năng chiếu sáng.....	34

Bảo quản chai rượu vang	35
Kệ gỗ 36	
Di chuyển kệ gỗ 36	
Điều chỉnh kệ gỗ.....	37
Chú thích kệ gỗ.....	38
Lắp kệ trang trí.....	38
Công suất tối đa.....	38
Tự động tắt đèn.....	39
Vệ sinh và chăm sóc	40
Chất tẩy rửa	40
Trước khi vệ sinh tủ đựng rượu.....	41
Nội thất, phụ kiện và cửa thiết bị 41	
Vệ sinh các khe thông gió	41
Vệ sinh gioăng cửa.....	41
Vệ sinh bộ lọc không khí.....	41
Sau khi vệ sinh	41
Bộ lọc AirClean chủ động	42
Thay thế bộ lọc Active AirClean.....	42
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	43
Tiếng ồn.....	48
Dịch vụ sau bán hàng và bảo hành	49
Liên hệ khi có sự cố.....	49
Cơ sở dữ liệu EPREL 49	
Bảo hành	49
Cài đặt.....	50
Vị trí 50	
Cạnh nhau.....	51
Phạm vi khi hậu.....	51
Thông gió.....	52
Bộ giới hạn góc mở cửa.....	52
Kích thước lắp đặt 53	
Nhìn từ trên cao 54	
Điều chỉnh bản lề cửa	55
Thay bản lề cửa	55

Nội dung

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang.....	60
Trước khi lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang.....	60
Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang.....	61
Đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc.....	63
Cố định bộ phận xử lý rượu vang trong hốc	64
Kết nối điện	67
Thông tin cho đại lý	68
Chế độ demo	68

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thiết bị xử lý rượu vang này tuân thủ tất cả các 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 vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng máy ủ rượu. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này nhằm bảo vệ bảo vệ bản thân khỏi bị thương và khỏi việc làm hỏng quá trình điều hòa rượu vang của bạn đơn vị.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele rõ ràng và khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về việc lắp đặt thiết bị xử lý rượu cũng như hướng dẫn và cảnh báo 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 tương lai nào.

Nguy cơ bị thương do kính vỡ.

Nếu lắp đặt ở độ cao trên 1500 m thì có nguy cơ kính bị vỡ cửa bị vỡ do áp suất không khí thay đổi.

Mảnh vỡ của kính có thể gây thương tích nghiêm trọng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng chính xác

Thiết bị xử lý rượu vang này được thiết kế để sử dụng tại nhà và trong các môi trường tương tự, ví dụ như - trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc tương tự - bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các môi trường gia đình thông thường khác.

Thiết bị bảo quản rượu vang này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Thiết bị bảo quản rượu vang này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình để bảo quản rượu vang.

Không được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.

Tủ bảo quản rượu vang không thích hợp để bảo quản và giữ lạnh thuốc, huyết tương, chế phẩm xét nghiệm hoặc các vật liệu hoặc sản phẩm tương tự khác. 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 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 thiết bị không đúng cách hoặc không đúng cách. Thiết bị xử lý

rượu vang này chỉ có thể được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát trong khi sử dụng.

Thiết bị xử lý rượu vang chỉ được phép sử dụng mà không cần giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn và nhận biết cũng như hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị xử lý rượu vang trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử

dụng thiết bị xử lý rượu vang mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị xử lý

rượu vang mà không có sự giám sát. Vui lòng giám sát trẻ em ở gần thiết bị xử lý rượu vang và không

để chúng chơi với thiết bị. Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào bao bì (chẳng hạn

như màng bọc nhựa) hoặc kéo bao bì qua đầu và bị ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật

Mạch làm lạnh đã được kiểm tra rò rỉ. Thiết bị bảo quản rượu vang tuân thủ các yêu cầu an toàn theo luật định và các chỉ thị phù hợp của EU.



Tủ bảo quản rượu vang này sử dụng chất làm lạnh Isobutane (R600a), một loại khí tự nhiên thân thiện với môi trường. Chất làm lạnh này không gây hại cho tầng ozone và không góp phần gây hiệu ứng nhà kính.

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 mạch làm mát. Thật không may, điều này không thể tránh khỏi, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất của tủ rượu.

Khi vận chuyển và lắp đặt tủ rượu, hãy đảm bảo không có bộ phận nào của hệ thống làm mát bị hư hỏng. Chất làm lạnh bắn vào có thể gây tổn thương mắt.

Trong trường hợp hư hỏng:

- Tránh ngọn lửa trần hoặc bất cứ thứ gì có thể tạo ra tia lửa.
- Ngắt kết nối máy pha rượu khỏi nguồn điện chính.
- Thông gió cho căn phòng nơi đặt tủ rượu trong vài phút phút.
- Liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Lượng môi chất lạnh trong tủ rượu càng nhiều thì diện tích lắp đặt càng lớn. Trong trường hợp rò rỉ, nếu đặt thiết bị trong phòng nhỏ, hỗn hợp khí/không khí dễ cháy sẽ tích tụ. Cứ mỗi 8 g môi chất lạnh cần ít nhất 1 m³ diện tích phòng. Lượng môi chất lạnh trong tủ rượu được ghi trên nhãn thông số kỹ thuật bên trong thiết bị.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Để tránh nguy cơ hư hỏng cho thiết bị xử lý rượu, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối (định mức cầu chì, tần số và điện áp) trên bảng dữ liệu tương ứng với nguồn điện gia dụng.

Kiểm tra xem có đúng như vậy không trước khi kết nối thiết bị xử lý rượu vang. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ. An

toàn điện của thiết bị xử lý rượu vang chỉ được đảm bảo khi được nối đất đúng cách. Điều quan trọng là phải đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập

hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong điều kiện vận hành độc lập hoặc không đồng bộ với nguồn điện lưới, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống. Ví dụ, như đã mô tả trong phiên bản hiện hành của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Nếu cáp kết nối điện bị lỗi, chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên bảo trì được Miele ủy quyền để bảo vệ người dùng khỏi nguy hiểm.

Không

kết nối thiết bị xử lý rượu vang với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi đa ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này có nguy cơ gây cháy nổ và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Nếu hơi ẩm xâm

nhập vào các bộ phận điện, có thể gây đoản mạch. Do đó, không vận hành thiết bị xử lý rượu vang này ở những khu vực dễ bị ẩm ướt (ví dụ: trong gara hoặc phòng tiện ích). Không được sử dụng thiết bị xử lý

rượu vang này ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Không sử dụng thiết bị bảo quản rượu vang bị hỏng. Điều này có thể gây nguy hiểm.
Kiểm tra thiết bị bảo quản rượu vang xem có dấu hiệu hư hỏng nào không.

Vì lý do an toàn, thiết bị xử lý rượu vang này chỉ có thể được sử dụng sau khi nó đã được xây dựng.

Thiết bị xử lý rượu phải được cách ly khỏi nguồn điện cung cấp trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi Kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Trong khi thiết bị xử lý rượu vang vẫn còn trong thời gian bảo hành, việc sửa chữa nên Chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Các linh kiện bị lỗi chỉ được thay thế bằng linh kiện chính hãng của Miele. Miele chỉ có thể đảm bảo các tiêu chuẩn an toàn của thiết bị khi sử dụng phụ tùng thay thế của Miele.

Tủ rượu này được trang bị một đèn chuyên dụng để chịu được các điều kiện đặc biệt (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, chống mài mòn và rung động). Đèn này chỉ được sử dụng cho mục đích mà nó được thiết kế. Đèn không phù hợp với phòng chiếu sáng. Đèn thay thế chỉ có thể được lắp đặt bởi đại lý được Miele ủy quyền kỹ thuật viên hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele. Rượu này đơn vị chứa một số nguồn sáng có hiệu suất năng lượng ít nhất lớp E.

Sử dụng đúng cách

Thiết bị xử lý rượu vang được thiết kế để sử dụng trong phạm vi khí hậu nhất định (nhiệt độ môi trường xung quanh) và không nên sử dụng bên ngoài phạm vi này. Phạm vi khí hậu cho đơn vị xử lý rượu vang của bạn được nêu trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị. Lắp đặt nó trong một căn phòng có quá Nhiệt độ môi trường thấp, ví dụ như trong gara, sẽ khiến thiết bị bảo quản rượu phải tắt trong thời gian dài hơn, do đó không thể duy trì được nhiệt độ cần thiết.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Không che hoặc chặn lỗ thông gió vì điều này có thể làm giảm hiệu quả của thiết bị, tăng mức tiêu thụ điện và có thể gây hư hỏng cho các thành phần.

Nếu thiết bị xử lý rượu được sử dụng để bảo quản thực phẩm có chứa chất béo hoặc dầu, hãy đảm bảo rằng nó không tiếp xúc với các thành phần nhựa. Bất kỳ sự cố tràn dầu hoặc mỡ nào cũng có thể gây căng thẳng làm nứt nhựa và khiến nhựa bị vỡ hoặc tách ra.

Nguy cơ cháy nổ. Không lưu trữ vật liệu nổ trong thiết bị xử lý rượu vang hoặc bất kỳ sản phẩm nào có chứa chất đầy (ví dụ bình xịt). Các thành phần điện có thể gây ra hỗn hợp dễ cháy khí dễ đốt cháy.

Nguy cơ nổ. Không vận hành bất kỳ thiết bị điện nào bên trong máy xử lý rượu vang. Nguy cơ phát tia lửa điện và nổ.

Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không có hiệu lực.

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế chức năng trong thời gian tối thiểu là 10 năm và tối đa là 15 năm sau khi ngừng sản xuất đơn vị rượu của bạn.

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. Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng

hơi nước để vệ sinh thiết bị bảo quản rượu vang này.

Hơi nước có thể chạm tới các linh kiện điện tử và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Các vật sắc nhọn sẽ làm hỏng bộ phận bay hơi, gây hư hỏng vĩnh viễn cho bộ phận xử lý rượu vang. Không sử dụng các vật sắc nhọn để - loại bỏ sương giá và đá, - gỡ nhãn, nhãn dán, v.v.

Vận chuyển thiết bị Luôn vận chuyển

thiết bị bảo quản rượu vang ở tư thế thẳng đứng và trong bao bì vận chuyển ban đầu để tránh hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng cho thiết bị. Thiết bị bảo quản rượu vang 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 tủ đựng rượu và có thể bị ngạt thở.

- Tháo cửa thiết bị.
- Để lại các kệ gỗ trong tủ rượu để trẻ em không thể trèo vào bên trong.
- Nếu tủ rượu cũ của bạn có khóa cửa, hãy phá hủy nó. Điều này sẽ ngăn ngừa nguy cơ trẻ em vô tình nhốt mình trong tủ và gây nguy hiểm đến tính mạng. Nguy cơ điện giật!
- Rút phích cắm khỏi dây kết nối nguồn điện.
- Cắt dây kết nối nguồn điện ra khỏi thiết bị cũ.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vứt bỏ mọi thứ riêng biệt với thiết bị cũ. Trong và sau khi vứt bỏ, hãy đảm bảo rằng tủ rượu 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 chất làm lạnh và dầu thoát ra ngoài không kiểm soát (xem bảng dữ liệu để biết chi tiết về chất làm lạnh). Chất làm mát bắn ra 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 làm mát trong bộ ngưng tụ, - uốn cong bất kỳ đường ống nào, hoặc - làm

trầy xước lớp phủ bề mặt.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi

thiệt hại do vận chuyển. Vật liệu đóng gói được sử dụng được lựa chọn từ các vật liệu

thân thiện với môi trường cho xử lý và thường có thể tái chế.

Việc tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô. Hãy sử dụng các điểm thu gom vật liệu chuyên biệt cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ vật liệu đóng gói đi.

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 các thành phần thiết yếu để đảm bảo hoạt động chính xác và an toàn. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho con người sức khỏe và môi trường nếu thải bỏ cùng với

rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Xin đừng, do đó, hãy vứt bỏ thiết bị cũ của bạn với rác thải sinh hoạt.



Hãy cẩn thận không làm hỏng thiết bị làm lạnh của bạn trước hoặc trong quá trình xử lý trong một môi trường được ủy quyền cách thân thiện.

Điều này là để đảm bảo rằng chất làm lạnh trong mạch làm mát và dầu trong máy nén được chứa đựng và sẽ không rò rỉ vào môi trường.

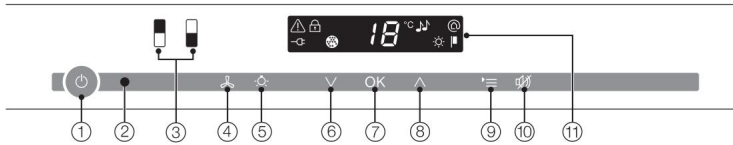
Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức thu gom và xử lý được chỉ định để loại bỏ và tái chế các thiết bị điện và điện tử trong nhà bạn cộng đồng địa phương, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn chịu trách nhiệm duy nhất cho việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân từ thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý để loại bỏ bất kỳ pin cũ nào không được bao bọc chắc chắn bởi thiết bị và tháo bỏ bất kỳ bóng đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể. Những thứ này phải được mang đến một điểm thu thập thích hợp nơi chúng có thể được trao miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em khi được cất giữ để xử lý.

Tiết kiệm năng lượng

	Tiêu thụ năng lượng bình thường	Tăng 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 ở gần nguồn nhiệt (lò sưởi, lò nướng).	Gần nguồn nhiệt (lò sưởi, lò nướng).
	Nhiệt độ phòng lý tưởng là khoảng 20 °C.	Khi nhiệt độ phòng xung quanh cao hơn 25 °C.
	Các khe hở thông gió phải được che phủ và phủ bụi thường xuyên.	Các khe hở thông gió bị che phủ hoặc bám bụi.
	Tháo và vệ sinh bộ lọc không khí bằng máy hút bụi ít nhất một lần mỗi năm.	Nếu bụi tích tụ trên bộ lọc không khí.
Cài đặt nhiệt độ	10 đến 12 °C	Nhiệt độ càng thấp thì mức tiêu thụ năng lượng càng cao.
Sử dụng	Các 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 phải hoạt động nhiều hơn để làm mát và máy nén phải hoạt động trong thời gian dài hơn.
	Không đổ quá đầy nước vào thiết bị để không khí có thể lưu thông.	Sự lưu thông không khí kém sẽ làm mất đi độ lạnh.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Bảng điều khiển



a Để bật và tắt

toàn bộ thiết bị xử lý rượu b Giao diện quang

học (chỉ dành cho kỹ

thuật viên bảo dưỡng)

c Để chọn vùng điều hòa rượu vang phía trên hoặc phía dưới d

Để bật và tắt chức năng DynaCool (độ ẩm không đổi) e Để bật và tắt đèn

chiếu sáng đặc trưng f Để cài đặt nhiệt độ (

cho lạnh hơn) g Để xác nhận lựa

chọn (cảm biến

OK) h Để cài đặt nhiệt độ (cho ấm hơn)

i Để chọn và bỏ chọn chế độ cài đặt j Để tắt báo

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

và các ký hiệu (các ký hiệu chỉ hiển thị ở chế độ cài đặt;

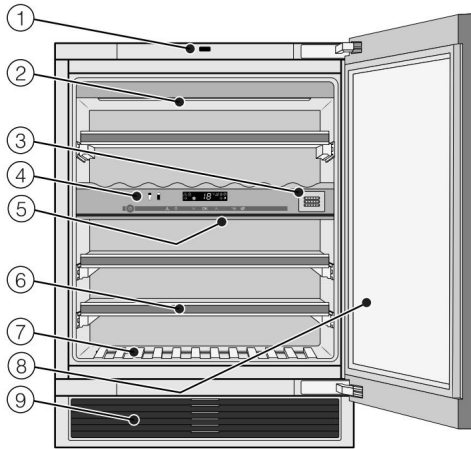
xem biểu đồ để biết giải thích về các ký hiệu)

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Biểu tượng

Ý nghĩa biểu tượng	Chức năng
	Chức năng khóa
	Để ngăn chặn việc vô tình tắt và thay đổi cài đặt
Âm thanh	Có thể nghe
	Lựa chọn âm báo bàn phím và âm báo cửa
Được	Mật ong@nhà
	Chỉ hiển thị khi có mô-đun giao tiếp hoặc gây giao tiếp được lắp đặt và ký tên TRÊN
	Chế độ demo (chỉ hiển thị khi Chế độ demo là bật)
	Để tắt chế độ Demo
	Cài đặt độ sáng màn hình
	Để điều chỉnh độ sáng của màn hình
Kết nối nguồn điện	(chỉ hiển thị khi đơn vị điều hòa rượu vang đã tắt)
	Xác nhận rằng đơn vị điều hòa rượu vang là được kết nối với nguồn điện; nhấp nháy trong trường hợp mất điện
Báo động	(chỉ hiển thị khi cửa hoặc nhiệt độ âm thanh báo động)
	Đèn sáng khi có báo động cửa; nhấp nháy khi có báo động nhiệt độ, mất điện hoặc lỗi khác

Hướng dẫn sử dụng thiết bị



a Cơ chế mở cửa (Push2open) b Dải đèn chiếu sáng (ở cả

hai vùng bảo quản

rượu vang) c Bộ lọc Active AirClean d Bảng

điều khiển cho vùng bảo quản

rượu vang trên và dưới/ tấm cách nhiệt để phân tách nhiệt độ giữa các vùng e Dải cách

nhiệt để phân tách nhiệt độ giữa các vùng nhiệt độ f Kệ gỗ có

nhân (FlexiFrames có Noteboard) g Kệ

trang trí h Cửa kính an toàn có bộ lọc tia UV

i Lưới thông gió có bộ lọc không khí

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Sử dụng cơ chế mở cửa đúng cách. Hệ thống Push2open

trên tủ rượu giúp bạn mở cửa tủ dễ dàng. Cửa tủ rượu rất nhạy cảm với áp lực.

Hệ thống Push2open đã bị vô hiệu hóa tại nhà máy. Chức năng này phải được kích hoạt bằng cách chạm vào cảm biến Bật/Tắt sau khi thiết bị đã được lắp đặt vào hốc (xem phần "Bật và tắt máy pha rượu").

Mở cửa thiết bị

Nguy cơ hư hỏng!

Để tránh làm hỏng cơ cấu mở cửa: Không cản trở cửa thiết bị

khi cửa đang mở.

Không được đẩy hoặc giữ chặt chốt cửa khi cửa đang đóng.

Ấn nhẹ vào cửa thiết bị rồi thả ra. Cửa thiết bị sẽ tự động mở ra một chút.

Sau đó kéo cửa thiết bị hoàn toàn mở.

Để bảo vệ khỏi việc mở cửa vô tình: nếu bạn không mở cửa rộng hơn, cửa sẽ tự động đóng lại sau khoảng 3 giây.

Đóng cửa thiết bị Đẩy cửa thiết bị

bị đóng lại.

Xin lưu ý rằng việc sử dụng nam châm trước cửa tủ rượu có thể khiến cửa mở ra ngoài do nhầm lẫn.

Nguyên nhân là do cơ cấu đóng cửa của tủ rượu.

Phụ kiện

Phụ kiện được cung cấp

Phần

Sử dụng phần để chú thích các dải từ trên kệ gỗ để nhận dạng rượu vang của bạn một cách nhanh chóng và dễ dàng.

Bộ lọc AirClean chủ động

Bộ lọc Active AirClean đảm bảo chất lượng không khí tối ưu trong thiết bị xử lý rượu bằng cách lọc không khí đầu vào.

Bộ lọc không khí

Bộ lọc không khí phía sau lưới thông gió có tác dụng bảo vệ hệ thống làm mát khỏi bụi.

Phụ kiện tùy chọn Có nhiều

loại phụ kiện và sản phẩm chăm sóc hữu ích của Miele dành cho máy bảo quản rượu vang của bạn.

Ổ cắm WiFi (Miele@home)

Ổ đĩa WiFi cho phép thiết bị bảo quản rượu của bạn giao tiếp, để bạn có thể truy cập dữ liệu thiết bị bất cứ lúc nào.

Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele phải lắp đặt thiết bị phát WiFi.

Khăn lau sợi nhỏ đa năng Khăn lau sợi nhỏ

thích hợp để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ trên các bề mặt như thép không gỉ, kính, nhựa và crom mà không cần sử dụng hóa chất.

Bộ MicroCloth

Bộ MicroCloth bao gồm một miếng vải đa năng, một miếng vải lau kính và một miếng vải đánh bóng. Những miếng vải này cực kỳ bền và khó rách. Nhờ các sợi siêu nhỏ siêu mịn, những miếng vải này đạt hiệu suất làm sạch tuyệt vời.

Bộ lọc AirClean chủ động

Xem "Phụ kiện đi kèm".

Bộ lắp ghép song song

Để có sự kết hợp chất lượng cao giữa các tủ rượu âm bàn

Có thể đặt hàng phụ kiện qua Miele Webshop, trực tiếp từ Miele (xem trang bìa sau để biết thông tin liên hệ) hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Bật và tắt

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vật liệu đóng gói Tháo

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

Lớp màng bảo vệ (tùy theo mẫu)

Bề mặt thép không gỉ có một lớp màng bảo vệ để tránh trầy xước trong quá trình vận chuyển.

Không gỡ bỏ lớp giấy bạc cho đến khi rượu

Thiết bị điều hòa đã được lắp đặt ở vị trí cuối cùng. Bắt đầu từ một trong các góc trên cùng.

Vệ sinh bộ phận đựng rượu

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.

Vận hành thiết bị xử lý rượu vang

Chỉ cần chạm nhẹ ngón tay vào cảm biến là có thể vận hành thiết bị xử lý rượu vang này.

Mỗi lần chạm vào cảm biến đều được xác nhận bằng âm báo. Âm báo này có thể được tắt (xem phần "Chọn cài đặt bổ sung" - "Âm báo").

Bật máy điều hòa rượu vang

Khi thiết bị xử lý rượu được kết nối với nguồn điện, biểu tượng kết nối nguồn sẽ xuất hiện trên màn hình sau một thời gian ngắn.



Chạm vào nút điều khiển Bật/Tắt.

Biểu tượng kết nối nguồn sẽ tắt và bộ phận xử lý rượu sẽ bắt đầu nguội.

Vùng ủ rượu được chọn sẽ được đánh dấu màu vàng và nhiệt độ của vùng được chọn sẽ hiển thị trên màn hình.

Lần đầu tiên bật thiết bị, các cảm biến cho vùng bảo quản rượu vang và biểu tượng báo động sẽ nhấp nháy cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã chọn ở các vùng đó.

Ngay khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, cảm biến của vùng bảo quản rượu vang tương ứng sẽ sáng liên tục và biểu tượng báo động sẽ tắt.

Đèn bên trong sẽ bật sáng khi cửa được mở.

Bật và tắt

Chọn cài đặt

Có thể thiết lập một cài đặt khác nhau cho mỗi khu vực ủ rượu.

Chạm vào cảm biến cho vùng điều hòa rượu vang mà bạn muốn điều chỉnh cài đặt cho.

Cảm biến đã được chọn là

được tô sáng màu vàng. Bây giờ bạn có thể

- Đặt nhiệt độ và
- Bật chức năng DynaCool.

Mẹo: Vui lòng tham khảo các phần có liên quan để biết thêm thông tin.

Nếu sau đó bạn chọn một vùng bảo quản rượu khác, cài đặt cho vùng đã chọn trước đó sẽ không thay đổi.

Tắt máy pha rượu



Chạm vào nút điều khiển Bật/Tắt.

Nếu điều này không hiệu quả, sự an toàn khóa được kích hoạt.

Các bộ điều khiển cảm biến cho 2 vùng điều hòa rượu sẽ tắt trong bộ điều khiển

cánh đồng.

Nhiệt độ hiển thị trên màn hình sẽ tắt và kết nối nguồn điện biểu tượng xuất hiện.

Đèn bên trong tắt và hệ thống làm mát tắt.

Bật và tắt

Tắt trong thời gian dài hơn

Nếu không sử dụng tủ đựng rượu trong thời gian dài:

Tắt máy đựng rượu.

Tắt nguồn trên tường và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc ngắt cầu chì.

Vệ sinh bộ phận đựng rượu.

Để cửa hé mở để tủ rượu được thông thoáng và tránh mùi hôi tích tụ bên trong.

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

Phải vệ sinh sạch sẽ bình đựng rượu.

Chọn thêm các thiết lập

Một số cài đặt trên thiết bị xử lý rượu chỉ có thể được chọn ở chế độ cài đặt.

Hệ thống báo động cửa sẽ tự động tắt khi thiết bị ở chế độ cài đặt.

Khóa an toàn

Khóa an toàn có thể được kích hoạt để ngăn chặn:

- thiết bị bị tắt do nhầm lẫn, - nhiệt độ bị thay đổi do nhầm lẫn,
- DynaCool được bật nhầm-lấy,
- đèn chiếu sáng bị bật nhầm.

Kích hoạt hoặc hủy kích hoạt khóa an toàn



Chạm vào cảm biến cài đặt.

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



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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



Bằng cách chạm vào cảm biến hoặc , giữ đây bạn có thể chọn bật hoặc tắt khóa an toàn: 0: khóa an toàn bị tắt 1: khóa an toàn được kích hoạt



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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



Chạm vào cảm biến cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

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

Biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình khi khóa được kích hoạt.

Chọn thêm các thiết lập

Âm thanh có thể nghe được

Thiết bị xử lý rượu vang có âm thanh như âm báo bàn phím và âm báo cửa và nhiệt độ.

Bạn có thể bật hoặc tắt âm báo bàn phím hoặc âm báo cửa nhưng không thể tắt âm báo nhiệt độ.

Có bốn cài đặt để lựa chọn.

Tùy chọn 3 là cài đặt mặc định của nhà sản xuất, tức là bật âm bàn phím và chuông báo cửa.

Bật/tắt tín hiệu âm thanh



Chạm vào cảm biến cài đặt.

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



Chạm vào các cảm biến để cài đặt nhiệt độ (hoặc) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn.

Cài đặt được chọn gần đây nhất sẽ nhấp nháy và biểu tượng sáng lên trên màn hình.



Chạm vào cảm biến hoặc ngay bây giờ để xem-lect:

0: tắt âm bàn phím; tắt báo động cửa 1: tắt âm bàn phím; bật báo động cửa (sau 4 phút) 2: tắt âm bàn phím; bật báo động cửa (sau 2 phút) 3: bật âm bàn phím; bật báo động cửa (sau 2 phút).



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn.

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



Chạm vào cảm biến cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

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

Chọn thêm các thiết lập

Độ sáng màn hình

Độ sáng màn hình có thể được điều chỉnh cho phù hợp với điều kiện ánh sáng trong phòng.

Độ sáng màn hình có thể được điều chỉnh theo các bước từ 1 đến 3. Cài đặt mặc định của nhà sản xuất là 3 (độ sáng tối đa).

Thay đổi độ sáng màn hình



Chạm vào cảm biến cài đặt.

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



Chạm vào cảm biến để cài đặt nhiệt độ (hoặc) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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



Bằng cách chạm vào cảm biến hoặc , giữ đây bạn có thể thay đổi độ sáng của màn hình:

1: cài

đặt mở nhất 2: cài đặt

trung bình 3: cài đặt

sáng nhất.



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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



Chạm vào cảm biến cài đặt để thoát khỏi chế độ cài đặt.

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

Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

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.

Tủ bảo quản rượu có nhiệt độ không đổi và nhiệt độ riêng của từng loại rượu, độ ẩm không khí cao và bầu không khí không mùi tạo nên điều kiện hoàn hảo để bảo quản rượu của bạn.

Bộ phận bảo quản rượu cũng đảm bảo (trái ngược với tủ lạnh) một môi trường không rung động để quá trình trưởng thành của rượu không bị ảnh hưởng.

Nhiệt độ tối ưu: Rượu vang có thể được bảo quản ở nhiệt độ từ 6 đến 18 °C. Nếu bạn bảo quản rượu vang trắng và rượu vang đỏ cùng nhau, hãy chọn nhiệt độ từ 12 đến 14 °C. Nhiệt độ này phù hợp cho cả rượu vang trắng và rượu vang đỏ.

Rượu vang đỏ nên được lấy ra khỏi tủ ủ rượu và mở ít nhất hai giờ trước khi uống để rượu được thở và phát triển hương thơm.

Ở nhiệt độ quá cao (trên 22°C), rượu vang sẽ chín quá nhanh, ngăn cản hương thơm phát triển thêm. Rượu vang không thể chín hoàn toàn ở nhiệt độ quá thấp (dưới 5°C).

Sự thay đổi nhiệt độ gây áp lực lên rượu vang và làm gián đoạn quá trình trưởng thành. Do đó, việc duy trì nhiệt độ ổn định là rất quan trọng.

Loại rượu vang	Nhiệt độ uống khuyến nghị*
Màu đỏ nhạt, có mùi trái cây	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 sâm panh, rượu vang trắng sủi bọt, rượu Prosecco:	+6 °C đến +10 °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: Rượu vang đỏ đậm đà nên được mở trong 2-3 giờ trước khi uống để rượu có thời gian thở và phát triển hương vị.

hương thơm.

Thiết bị an toàn trong trường hợp nhiệt độ môi trường thấp

Thiết bị được trang bị bộ điều chỉnh nhiệt an toàn để bảo vệ rượu vang của bạn khỏi sự giảm nhiệt độ đột ngột. Nếu nhiệt độ bên ngoài giảm, bộ phận gia nhiệt sẽ tự động bật để giữ nhiệt độ bên trong ổn định nhất có thể. Nếu nhiệt độ môi trường tiếp tục giảm, thiết bị sẽ tự động tắt.

Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

Tắm cách nhiệt: Thiết bị được trang bị tắm cách nhiệt cố định, chia không gian bên trong tủ bảo quản rượu thành hai vùng nhiệt độ riêng biệt. Điều này cho phép bạn bảo quản nhiều loại rượu khác nhau cùng lúc, ví dụ như rượu vang đỏ và rượu sâm panh.

Các dải cách nhiệt bên trong cửa kính ngăn chặn sự trao đổi nhiệt giữa các vùng riêng lẻ.

Cài đặt nhiệt độ Nhiệt độ trong

các vùng ủ rượu có thể được cài đặt độc lập với nhau.

Chạm vào cảm biến cho vùng mà bạn muốn thay đổi nhiệt độ, để nó được tô sáng màu vàng.

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

Sử dụng hai cảm biến bên dưới màn hình để cài đặt nhiệt độ.

Bằng cách chạm vào cảm biến



- Nhiệt độ giảm



- Nhiệt độ tăng lên



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn

hoặc

Chờ khoảng 5 giây sau lần chạm cuối cùng vào cảm biến

Nhiệt độ đang được cài đặt sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Thông tin sau đây sẽ hiển thị trên màn hình khi chạm vào cảm biến:

- Chạm vào cảm biến một lần:
Nhiệt độ cuối cùng được chọn sẽ nhấp nháy.
- Mỗi lần chạm tiếp theo vào cảm biến: Điều chỉnh nhiệt độ hiển thị theo mức tăng 1 °C.
- Để ngón tay trên cảm biến:
Thay đổi nhiệt độ liên tục.

Sẽ có âm báo (nếu bật âm báo bàn phím) khi đạt đến nhiệt độ thấp nhất hoặc cao nhất có thể.

Khoảng 5 giây sau lần chạm cuối cùng vào cảm biến, nhiệt độ thực tế bên trong vùng bảo quản rượu sẽ tự động được hiển thị.

Khi nhiệt độ thay đổi, sẽ có một khoảng thời gian trễ ngắn cho đến khi nhiệt độ được chọn được thiết lập.

Màn hình hiển thị nhiệt độ trên bảng điều khiển luôn hiển thị nhiệt độ thực tế.

Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

Phạm vi nhiệt độ ở cả hai

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

Hiển thị nhiệt độ Khi hoạt

động bình thường, màn hình hiển thị nhiệt độ sẽ hiển thị nhiệt độ thực tế trong khu vực.

Nếu nhiệt độ ở một trong các vùng không nằm trong phạm vi mà thiết bị có thể hiển thị, các dấu gạch ngang sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị nhiệt độ.

Tùy thuộc vào nhiệt độ môi trường và cài đặt nhiệt độ, thiết bị có thể mất vài giờ để đạt được nhiệt độ yêu cầu và sau đó nhiệt độ này sẽ được hiển thị dưới dạng nhiệt độ không đổi trên màn hình.

Chất lượng không khí và độ ẩm. Độ ẩm

trong hầu hết các tủ lạnh đều quá thấp đối với rượu vang, do đó tủ lạnh không phù hợp để bảo quản rượu vang. Độ ẩm cao là cần thiết khi bảo quản rượu vang để làm ẩm nút chai từ bên ngoài.

Khi độ ẩm quá thấp, nút chai sẽ bị khô và chai không còn được đóng kín. Vì lý do này, chai rượu vang nên luôn được đặt nằm ngang để đảm bảo nút chai cũng được giữ ẩm từ bên trong. Nếu không khí lọt vào chai, điều này sẽ ảnh hưởng tiêu cực đến rượu vang!

Nguyên cơ hư hỏng do quá mức
lượng ẩm Độ ẩm tăng sẽ dẫn

đến hiện tượng ngưng tụ trên các bức tường
bên trong.

Nước ngưng tụ có thể gây ra hư hỏng như ăn mòn
cho thiết bị đựng rượu.

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

Nhiệt độ và chất lượng không khí tối ưu

Sử dụng DynaCool (độ ẩm không đối)

DynaCool làm tăng độ ẩm tương đối bên trong toàn bộ thiết bị xử lý rượu vang. Nó cũng phân phối độ ẩm và nhiệt độ đều xung quanh bên trong để bạn có thể lưu trữ tất cả rượu vang trong cùng điều kiện tuyệt vời.

Điều này sẽ tạo ra một khí hậu ổn định trong đơn vị mô phỏng theo hầm rượu.

Bật DynaCool

Nếu bạn muốn sử dụng tủ bảo quản rượu để lưu trữ rượu trong thời gian dài hạn, chúng tôi khuyên bạn nên giữ Chức năng DynaCool đã được bật.



Chạm vào cảm biến để chuyển đổi Chức năng DynaCool bật/tắt. Cảm biến sẽ được đánh dấu màu vàng.

Ngay cả khi DynaCool chưa được được bật, quạt trong thiết bị điều hòa rượu sẽ tự động bật ngay khi hệ thống làm mát

bật. Điều này đảm bảo duy trì được nhiệt độ tối ưu cho rượu vang của bạn.

Quạt tự động tắt khi cánh cửa đang mở.

Tắt DynaCool

Đơn vị xử lý rượu vang sử dụng nhiều năng lượng hơn một chút và ồn hơn một chút khi chức năng DynaCool được bật đã bật. Bạn có thể tắt nó ngay bây giờ và sau đó nếu bạn muốn.



Chạm vào cảm biến để chuyển đổi Chức năng DynaCool bật và tắt để nó không còn được đánh dấu màu vàng nữa.

Lọc không khí với Active AirClean bộ lọc

Bộ lọc Active AirClean đạt được chất lượng không khí tối ưu bằng cách lọc không khí đi vào.

Không khí trong lành từ phòng đi vào rượu thiết bị thông qua bộ lọc Active AirClean.

Các quạt (chức năng DynaCool) sau đó phân phối không khí đều khắp tủ.

Lọc không khí đi vào thông qua Bộ lọc Active AirClean đảm bảo rằng tất cả

không khí đi vào thiết bị sản xuất rượu vang là tươi và không có bụi và mùi hôi.

Điều này cũng đảm bảo rượu của bạn không hấp thụ bất kỳ mùi hôi không mong muốn nào thông qua nút chai.

Báo động nhiệt độ và cửa

Thiết bị báo quản rượu vang này được trang bị hệ thống báo động để nhiệt độ không thể tăng hoặc giảm đột ngột, do đó có thể làm hỏng rượu.

Báo động nhiệt độ Nếu nhiệt độ

ở một trong các vùng báo quản rượu vang tăng hoặc giảm một mức nhất định, cảm biến của vùng đó sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển và đồng thời biểu tượng báo động sẽ nhấp nháy trên màn hình. Một âm thanh báo động cũng sẽ vang lên.

Các tín hiệu âm thanh và hình ảnh sẽ được kích hoạt, ví dụ,

- khi tủ rượu được bật và nhiệt độ ở một trong các vùng nhiệt độ khác biệt đáng kể so với nhiệt độ đã cài đặt,
- khi có quá nhiều không khí xung quanh ấm vào tủ khi các chai được sắp xếp lại hoặc lấy ra, - khi một số lượng lớn chai được

lưu trữ lần đầu tiên,

- trong trường hợp mất điện,
- nếu máy đựng rượu có lỗi.

Báo động sẽ dừng và biểu tượng báo động sẽ tắt ngay khi nguyên nhân báo động được giải quyết. Cảm biến của vùng liên quan sẽ sáng liên tục trở lại.

Tắt báo động nhiệt độ sớm Nếu tiếng ồn làm phiền bạn,

bạn có thể tắt báo động nếu muốn.



Chạm vào cảm biến để tắt báo động nhiệt độ.

Báo thức sẽ dừng lại.

Vùng xử lý rượu vang liên quan sẽ tiếp tục nhấp nháy trên bảng điều khiển và biểu tượng báo động sẽ tiếp tục nhấp nháy trên màn hình cho đến khi nguyên nhân gây ra báo động được khắc phục.

Báo động nhiệt độ và cửa

Bảng báo động

Chuông báo sẽ kêu nếu cửa tủ bị mở quá 2 phút. Cảm biến vùng bảo quản rượu vang sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển. Biểu tượng báo động sẽ sáng lên trên màn hình.

Ngay khi cửa đóng, chuông báo động sẽ dừng. Các cảm biến cho vùng bảo quản rượu vang và biểu tượng chuông báo động sẽ tắt trên bảng điều khiển.

Nếu tín hiệu âm thanh không kêu khi có báo động cửa, thì tín hiệu âm thanh đã bị tắt ở chế độ cài đặt (xem "Chọn cài đặt khác - Tín hiệu âm thanh").

Tắt chuông báo cửa sớm Nếu tiếng ồn làm phiền bạn, bạn có thể tắt chuông báo nếu muốn.



Chạm vào cảm biến để tắt báo động cửa.

Báo thức sẽ dừng lại.

Các cảm biến cho các vùng điều hòa rượu sẽ tiếp tục nhấp nháy và

Biểu tượng báo động sẽ vẫn sáng cho đến khi bạn đóng cửa.

Đèn chiếu sáng bên trong có thể được cài đặt để vẫn sáng khi cửa đóng để bạn có thể trưng bày rượu vang mọi lúc.

Mỗi khu vực bảo quản rượu vang đều có đèn riêng để tủ rượu của bạn được chiếu sáng hiệu quả nhất.

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

Bật và tắt đèn chiếu sáng đặc trưng



Chạm vào cảm biến Bật/Tắt để biết tính năng-ánh sáng tự nhiên để nó được tô sáng màu vàng.

Đèn bên trong hiện đã được bật, ngay cả khi cửa thiết bị đã đóng.

Để tắt tính năng chiếu sáng đặc trưng một lần

nữa: Chạm vào cảm biến Bật/Tắt để tính năng chiếu sáng đặc trưng không còn được tô sáng màu vàng nữa.

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

Cài đặt độ sáng của đèn chiếu sáng Có thể điều

chỉnh độ sáng của đèn chiếu sáng.



Chạm vào cảm biến Bật/Tắt để biết tính năng-ánh sáng tự nhiên để nó được tô sáng màu vàng.

Chạm lại vào cảm biến để bật đèn trong khoảng bốn giây cho đến khi đèn nhấp nháy trên màn hình (sau hai giây đèn sẽ nhấp nháy).

Sử dụng cảm biến để thay đổi nhiệt độ nhằm thiết lập độ sáng của đèn (và). Để thực hiện việc này, hãy chạm và giữ cảm biến. Độ sáng được điều chỉnh trực tiếp và có thể thay đổi vô hạn. Kết quả không hiển thị trên màn hình.

Bằng cách chạm vào cảm biến



- ánh sáng trở nên mờ hơn



- ánh sáng trở nên sáng hơn.

Chiếu sáng đặc trưng



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Độ sáng đã cài đặt sẽ được lưu vào bộ nhớ.

Sau đó, màn hình hiển thị nhiệt độ lại xuất hiện.

Ngay khi cửa thiết bị đóng, độ sáng đã cài đặt cho đèn chiếu sáng sẽ có hiệu lực. Khi cửa thiết bị mở, đèn chiếu sáng bên trong sẽ trở lại mức bình thường.

Thời lượng chiếu sáng của đèn chiếu sáng đặc trưng

Thời lượng chiếu sáng của đèn chiếu sáng đặc trưng được thiết lập ở mức tiêu chuẩn là 30 phút.

Thời gian chiếu sáng có thể được thiết lập từ 30, 60, 90 phút cho đến 00 (không giới hạn).

Tính năng chiếu sáng sẽ có cài đặt độ sáng mà bạn đã chọn trước đó.

Mở cửa thiết bị.



Chạm vào cảm biến Bật/Tắt để biết tính năng đèn chiếu sáng để nó được tô sáng màu vàng. Chạm lại vào

cảm biến để bật đèn chiếu sáng trong khoảng hai giây cho đến khi đèn nhấp nháy trên màn hình.

Sử dụng cảm biến và để thay đổi nhiệt độ nhằm thiết lập thời lượng chiếu sáng đặc trưng.

Thời lượng (tính bằng phút) sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Bằng cách chạm vào cảm biến



- thời gian chiếu sáng giảm 30 phút



- thời gian chiếu sáng tăng thêm 30 phút.



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Thời lượng chiếu sáng đã chọn sẽ được lưu lại và nhiệt độ sẽ xuất hiện lại trên màn hình.

Thời gian chiếu sáng được thiết lập sẽ bắt đầu lại bất cứ khi nào cửa thiết bị được mở và đóng.

Nguy cơ chấn thương do đèn LED.

Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2.

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

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

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 gỗ. 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 chai.

Mẹo: 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 chất lượng không khí tối ưu - Sử dụng DynaCool (độ ẩm không đổi) ").

Nguy cơ chấn thương do rượu rơi chai lọ.

Các chai rượu có thể bị kẹt trong các kệ gỗ phía trên và rơi ra khỏi tủ 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.

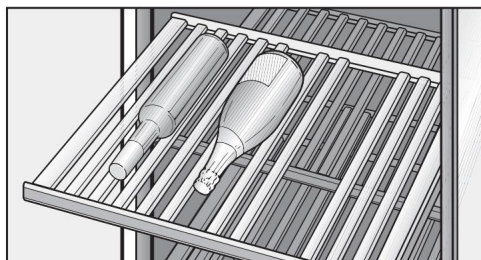
Nếu kệ gỗ và chai lọ nhỏ quá xa về phía trước, chúng có thể làm hỏng cửa kính khi đóng lại.

Hãy đảm bảo rằng các kệ gỗ và chai rượu không nhỏ 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

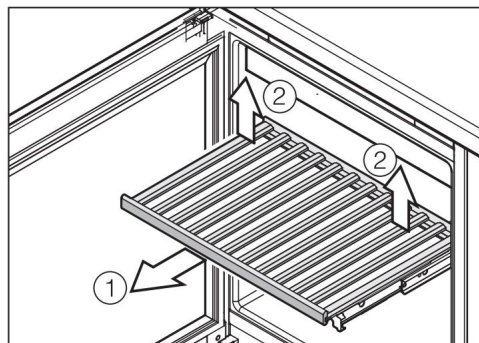
Kệ gỗ



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 các kệ gỗ

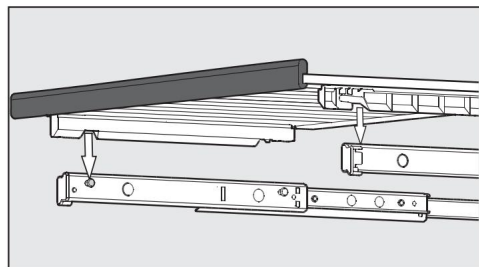
Có thể tháo rời và lắp lại các kệ gỗ nếu cần.



Kéo kệ gỗ ra cho đến khi nó dừng lại .

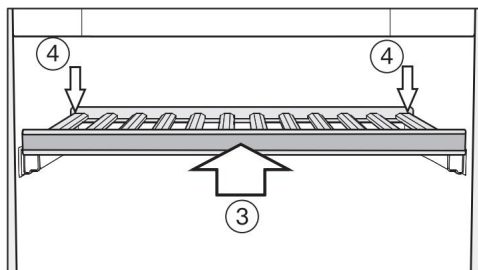
Nhà kệ gỗ ở phía sau, đồng thời nâng kệ bên trái và bên phải lên .

Nâng kệ gỗ về phía trước để tháo ra.



Để lắp lại kệ, hãy đặt kệ lên thanh ray mở rộng.
Các rãnh trên kệ gỗ khớp với bu lông giữ. Dải từ phải hướng ra phía trước.

Lưu trữ chai rượu vang



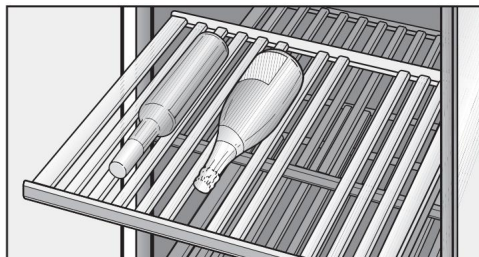
Trượt kệ gỗ trở lại thiết bị hết mức có thể .

Đẩy kệ gỗ về phía sau sao cho khớp vào đúng vị trí ở phía trước.

Nhấn xuống mặt sau của kệ gỗ cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí ở phía sau .

Điều chỉnh kệ gỗ

Các thanh gỗ trên kệ có thể được điều chỉnh riêng cho phù hợp, do đó mọi chai đều được cất giữ an toàn tuyệt đối bất kể hình dạng hay kích thước.



Chỉ cần nhấc từng thanh gỗ để di chuyển hoặc tháo chúng ra khỏi kệ gỗ.

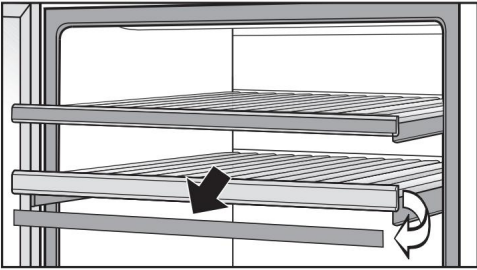
Các thanh chắn trên kệ trang trí (ở phía dưới thiết bị) không thể điều chỉnh được.

Lưu trữ chai rượu vang

Ghi chú trên kệ gỗ để nhận dạng nhanh

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

Sử dụng phần đi kèm. Bạn có thể viết trực tiếp lên dải từ hoặc tháo nó ra khỏi kệ gỗ. Cách thực hiện như sau:



Giữ hai bên dải nam châm và kéo về phía trước. Dải nam châm được giữ trên kệ gỗ bằng nam châm.

Dải từ có thể được lau sạch bằng khăn ẩm.

Nguy cơ hư hỏng do phương pháp vệ sinh không phù hợp.

Việc vệ sinh các dải từ bằng chất tẩy rửa có thể làm hỏng bề mặt bảng đen.

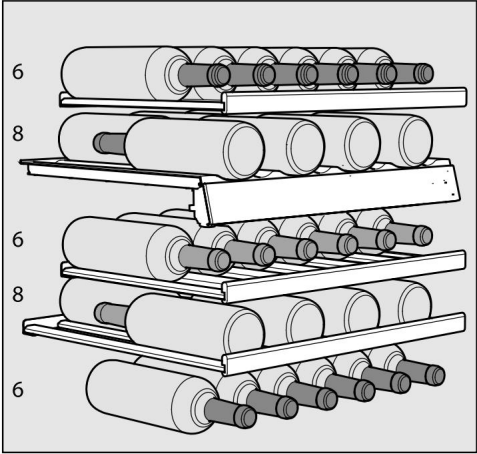
Chỉ sử dụng nước sạch để lau các dải từ.

Dùng phần đi kèm ghi chú lên dải từ tính và dán lại vào mặt trước của kệ gỗ.

Lắp kệ trang trí Đặt kệ trang

trí ở dưới cùng của thiết bị (xem “Mô tả thiết bị”).

Công suất tối đa



Có thể lưu trữ tới 34 chai Bordeaux (0,75 lít) trong tủ bảo quản rượu, với 14 chai ở khu vực phía trên và 20 chai ở khu vực phía dưới.

Tổng cộng 34 chai chỉ có thể đạt được bằng cách sử dụng hết tất cả các kệ gỗ.

Xin lưu ý rằng mỗi kệ gỗ có khả năng chịu tải tối đa là 25 kg. Vui lòng tránh xếp chồng chai lọ lên kệ gỗ.

Tự động rã đông

Tủ đựng rượu sẽ tự động rã đông.

Vệ sinh và chăm sóc

Không để nước rơi vào mô-đun điện tử,
lưới thông gió hoặc hệ thống chiếu sáng.

Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm

sự xâm nhập.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể
làm hỏng các bộ phận bằng nhựa và điện.

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

Không được tháo rời tấm dữ liệu bên trong tủ
bảo quản rượu. Tấm dữ liệu này chứa
thông tin cần thiết trong trường hợp cần bảo
dưỡng.

Chất tẩy rửa

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị của bạn, không
sử dụng

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc
clorua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- Chất tẩy rửa mài mòn (ví dụ như bột tẩy rửa,
chất lỏng tẩy rửa hoặc đá bọt)
- Chất tẩy rửa có chứa dung môi - Chất tẩy rửa
bằng thép không gỉ
- Nước rửa chén
- Xịt lò nướng
- Nước lau kính (trừ trên kính trong
cửa thiết bị)
- Miếng bọt biển và bàn chải cứng, có tính mài mòn
(ví dụ như miếng cọ nổi)
- Khối tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc bén

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.

Vệ sinh và chăm sóc

Trước khi vệ sinh máy đựng rượu

Tắt máy đựng rượu.

Lấy tất cả các chai rượu ra khỏi tủ đựng rượu và cất chúng ở nơi thoáng mát.

Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời khác để vệ sinh.

Tháo các dải nam châm ra khỏi kệ gỗ trước khi vệ sinh.

Nội thất, phụ kiện và cửa thiết bị

Vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang ít nhất một lần mỗi tháng.

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

Làm sạch bên trong bằng dung dịch nước ấm và một ít nước rửa chén.

Chỉ nên lau kệ gỗ bằng khăn ẩm vắt kỹ. Không được để kệ bị ướt.

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

Lớp phủ bóng đen trên dải nam châm có thể bị hỏng.

Chỉ dùng nước sạch để lau các dải từ ở mặt trước của kệ gỗ. Không sử dụng chất tẩy rửa.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bên trong và các phụ kiện bằng khăn ẩm và lau khô bằng khăn mềm. Để cửa mở trong một thời gian ngắn để máy bảo quản rượu vang được thông thoáng.

Lau sạch các tấm kính ở cửa thiết bị bằng nước lau kính.

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).

Vệ sinh gioăng cửa Ngụy

cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

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

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

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

Vệ sinh bộ lọc không khí

Vệ sinh bộ lọc không khí phía sau lưới thông gió ít nhất một lần mỗi năm.

Tháo bộ lọc khí và hút bụi

kỹ lưỡng ở cả hai mặt. Bộ lọc bẩn có thể ngăn cản bộ phận xử lý rượu vang làm mát đủ.

Sau khi vệ sinh

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

Kết nối lại với nguồn điện và bật lại thiết bị xử lý rượu.

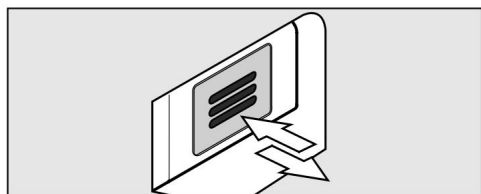
Đặt các chai rượu trở lại máy điều hòa rượu vang và đóng cửa máy lại.

Bộ lọc AirClean chủ động

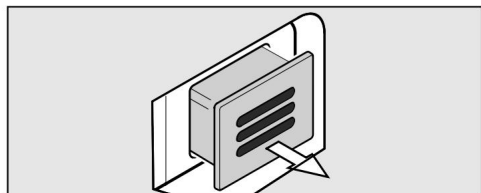
Không khí trong lành từ phòng được đưa vào tủ rượu thông qua bộ lọc Active AirClean. Việc lọc không khí đầu vào qua bộ lọc Active AirClean đảm bảo toàn bộ không khí đi vào tủ rượu luôn trong lành, không bụi bẩn và mùi hôi.

Mẹo: Thay bộ lọc Active AirClean ít nhất 12 tháng một lần.

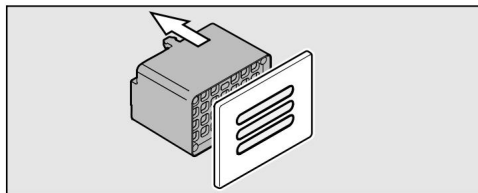
Thay thế bộ lọc Active AirClean



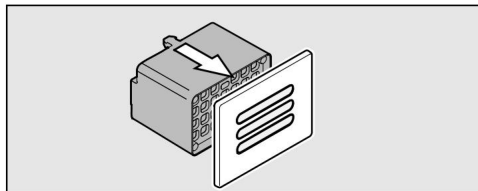
Đẩy bộ lọc vào rồi thả ra.



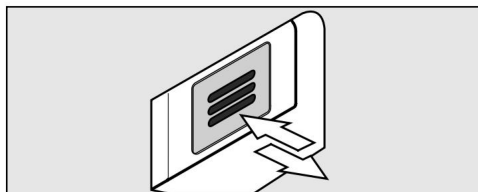
Kéo bộ lọc ra.



Tháo phần sau của bộ lọc ra khỏi nắp.



Đẩy bộ lọc mới vào nắp.



Lắp bộ lọc mới.

Đẩy bộ lọc vào rồi thả ra.

Bộ lọc sẽ tự động khóa vào vị trí bằng một tiếng kêu tách.

Bạn có thể mua bộ lọc Active AirClean từ đại lý Miele, Miele hoặc trên trang web của Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi thường gặp trong quá trình sử dụng hàng ngày có thể được khắc phục dễ dàng. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì không cần phải gọi đến Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/ser-vice.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

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 và cách khắc phục
Bộ phận làm lạnh rượu không lạnh, đèn bên trong không sáng khi mở cửa và màn hình không sáng.	Thiết bị xử lý rượu vang không được bật và biểu tượng kết nối nguồn điện sáng trên màn hình. Bật thiết bị xử lý rượu vang.
	Phích cắm không được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm phích cắm đúng cách vào ổ cắm. Biểu tượng kết nối nguồn điện sẽ xuất hiện trên màn hình khi thiết bị xử lý rượu vang đã tắt.
	Kiểm tra xem cầu chì nguồn có bị nhảy không. Nếu bị nhảy, có thể do lỗi của thiết bị, hệ thống dây điện gia dụng hoặc thiết bị điện khác. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Biểu tượng bị tắt và biểu tượng	sáng , tủ lạnh không lạnh . Tuy nhiên , các ứng dụng - Chế độ Demo").

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Máy nén bật thường xuyên hơn và trong thời gian dài hơn, nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu vang đang giảm xuống.	Nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu vang được đặt quá thấp. Điều chỉnh nhiệt độ.
	Cửa thiết bị không được đóng đúng cách. Kiểm tra xem cửa thiết bị đã đóng đúng cách chưa.
	Cửa thiết bị đã được mở quá thường xuyên. Chỉ mở cửa khi cần thiết và trong thời gian thời gian càng ngắn càng tốt.
	Các khe hở thông gió đã bị che phủ hoặc bị bám bụi. Không che các khe hở thông gió và phải thường xuyên lau bụi.
	Bộ lọc khí bị bám bụi. Vệ sinh bộ lọc khí (xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng”).
	Nhiệt độ phòng xung quanh quá ấm. Giảm nhiệt độ phòng xung quanh.
Máy nén chạy 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. Bộ lọc không khí trong bộ thiết bị bị bẩn. Vệ sinh bộ lọc không khí (xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng”). bộ phận nâng lên.	Không phải lỗi. Nhiệt độ quá cao. Đặt nhiệt độ. và trong thời gian ngắn hơn .
	Bộ lọc không khí trong bộ thiết bị bị bẩn. Vệ sinh bộ lọc không khí (xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng”). bộ phận nâng lên.

Hiện thị cảnh báo

Thông báo:	Nguyên nhân và cách khắc phục
Biểu tượng báo động sáng trên màn hình và cả hai cảm biến của vùng bảo quản rượu vang đều nhấp nháy trên bảng điều khiển. Ngoài ra, chuông báo động cũng kêu.	Báo động cửa đã được kích hoạt. Đóng cửa thiết bị. Cả hai cảm biến cho vùng bảo quản rượu vang và biểu tượng báo động sẽ tắt và âm thanh báo động sẽ dừng lại.
Biểu tượng báo động đang nhấp nháy trên màn hình, và cảm biến của một trong các vùng bảo quản rượu vang cũng đang nhấp nháy. Âm báo động cũng đang vang lên.	Nhiệt độ ở khu vực liên quan tăng cao hơn hoặc giảm thấp hơn nhiệt độ đã đặt. Những lý do có thể dẫn đến điều này bao gồm: - Cửa thiết bị được mở quá thường xuyên. - Các khe hở thông gió đã bị chặn. - Việc mất điện kéo dài (mất điện) đã xảy ra. Khắc phục nguyên nhân gây ra báo động. Biểu tượng báo động sẽ tắt và cảm biến vùng xử lý rượu bị ảnh hưởng sẽ sáng liên tục trở lại. Bảo thức sẽ dừng lại.
Một dấu gạch ngang sáng lên/nhấp nháy trên màn hình.	Chỉ những nhiệt độ nằm trong phạm vi mà thiết bị bảo quản rượu có thể hiển thị mới được hiển thị.
"F0" đến "F3" hoặc "S1" đến "S3" sẽ xuất hiện trên màn hình.	Có lỗi. Gọi dịch vụ.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Đèn LED chiếu sáng bên trong không hoạt động.	Thiết bị xử lý rượu vang chưa được bật. Bật thiết bị xử lý rượu vang.
	Để tránh quá nhiệt, đèn LED sẽ tự động tắt sau khoảng 15 phút nếu cửa bị mở.
	Nếu không phải nguyên nhân này thì lỗi đã xảy ra.
	Nguy cơ điện giật. Có các thành phần điện trực tiếp bên dưới nắp đèn. Đèn LED chỉ có thể được sửa chữa hoặc thay thế bởi Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
Đèn LED chiếu sáng bên trong vẫn sáng ngay cả khi cửa đóng.	Nguy cơ chấn thương do đèn LED. Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2. Nếu nắp đèn bị lỗi, có nguy cơ gây thương tích cho mắt. Nếu nắp đèn bị lỗi, không được nhìn trực tiếp vào đèn ở khoảng cách gần bằng dụng cụ quang học (ví dụ như kính lúp hoặc thiết bị tương tự).
	Gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
	Đèn chiếu sáng đặc trưng được bật. Tắt đèn chiếu sáng đặc trưng (xem "Đèn chiếu sáng đặc trưng-Tại").

Các vấn đề chung với thiết bị xử lý rượu vang

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không có âm thanh báo động mặc dù cửa đã mở từ lâu.	Đây không phải là lỗi. Âm báo thức đã bị tắt trong chế độ cài đặt (xem “Chọn cài đặt khác - Tín hiệu âm thanh ”).
Không thể tắt bộ phận xử lý rượu.	Khóa an toàn đã được kích hoạt. Tắt hoàn toàn khóa an toàn (xem “Chọn cài đặt khác - Kích hoạt và tắt khóa an toàn ”).
Các thanh gỗ trên kệ gỗ bị cong vênh.	Sự thay đổi thể tích do hấp thụ độ ẩm hoặc khô là đặc tính điển hình của gỗ. Độ ẩm tăng sẽ khiến các bộ phận bằng gỗ bị cong vênh, có thể dẫn đến nứt. Các mắt gỗ và lớp gi đồng là một phần đặc tính tự nhiên của gỗ.
Nấm mốc bắt đầu hình thành trên nhãn chai rượu.	Nấm mốc có thể bắt đầu hình thành trên nhãn, tùy thuộc vào loại keo dán nhãn được sử dụng. Làm sạch chai rượu và loại bỏ bất kỳ keo dán nào cận bã.
Có một lớp cặn trắng hình thành trên nút chai rượu vang.	Nút bần đã bị oxy hóa do tiếp xúc với không khí. Dùng khăn khô lau sạch cặn bần. Cặn bần sẽ không ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

Tiếng ồn

Tiếng ồn bình thường	Nguyên nhân gây ra tiếng ồn là gì?
Brrrrr ...	Động cơ (máy nén) phát ra tiếng ồn. tiếng ồn có thể lớn hơn trong thời gian ngắn khi động cơ bật lên.
Blubb, blubb ... Có	thể nghe thấy tiếng ọc ọc khi chất làm lạnh lưu thông qua các đường ống.
Nhấp vào ...	Âm thanh lách cách xảy ra bất cứ khi nào bộ điều chỉnh nhiệt độ chuyển đổi bật hoặc tắt động cơ.
Xlilli...	Với tủ rượu nhiều vùng, tiếng rít nhẹ có thể phát ra từ bên trong do sự lưu thông không khí.
Nứt ...	Có thể nghe thấy tiếng nứt khi vật liệu bên trong rượu đơn vị mở rộng.
Xin lưu ý rằng không thể tránh khỏi một lượng tiếng ồn nhất định (từ máy nén và chất làm lạnh lưu thông qua mạch làm mát).	

Những tiếng ồn mà bạn có thể dễ dàng sửa chữa	Gây ra	Biện pháp khắc phục
Rung lắc, rung lắc đơn vị	vị rượu không đồng đều.	Cân chỉnh lại đơn vị rượu vang bằng cách sử dụng mức tinh thần. Làm như vậy bằng cách nâng lên hoặc hạ thấp chân vít bên dưới thiết bị hoặc đặt một cái gì đó bên dưới Nó.
	Kệ không ổn định hoặc bị kẹt.	Kiểm tra tất cả các mục có thể tháo rời và lắp lại chúng cho đúng.
	Chai hoặc hộp đựng là chạm vào.	Tách chúng ra.
	Các kệ cáp vận chuyển là treo lỏng lẻo ở phía sau thiết bị.	Tháo kệ cáp.

Dịch vụ sau bán hàng và bảo hành

Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi
bản thân bạn và về phụ tùng thay thế Miele
có thể tìm thấy tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có lỗi mà bạn không thể
tự khắc phục, vui lòng liên hệ với bạn
Đại lý Miele hoặc Dịch vụ khách hàng Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ khách hàng của
Miele trực tuyến tại www.miele.com/dienst.

Thông tin liên hệ của Dịch vụ Khách hàng
Miele có thể được tìm thấy ở cuối
của tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh mô hình và
số sê-ri của thiết bị của bạn (SN)
khi liên hệ với Dịch vụ Khách hàng của Miele. Cả
hai số điện thoại đều có trên
bảng dữ liệu bên trong thiết bị làm lạnh hoặc,
tùy thuộc vào kiểu máy, trong
Chế độ cài đặt trong mục Thông tin .

Tấm dữ liệu có thể được tìm thấy bên trong
đơn vị rỗng vàng.

Cơ sở dữ liệu EPREL

Kể từ ngày 1 tháng 3 năm 2021, thông tin về yêu
cầu dán nhãn năng lượng và thiết kế sinh thái
đã có sẵn trong

Cơ sở dữ liệu sản phẩm Châu Âu (EPREL).
Bạn có thể tìm thấy cơ sở dữ liệu sản phẩm tại
liên kết sau [https://](https://eprel.ec.europa.eu/)
eprel.ec.europa.eu/. Bạn sẽ được yêu cầu
nhập mã định danh mô hình.

Mã định danh mô hình có thể được tìm thấy trên
bảng dữ liệu bên trong thiết bị làm lạnh hoặc,
tùy thuộc vào kiểu máy, trong
Chế độ cài đặt trong mục Thông tin .

Miele

XXXXXX

S6 XX/XXXXXXXXXX.

WEINTEMPERSCHRANK-UNTERTISCHMODELL

MULTI-TEMPERATURE WINE STORAGE CABINET-UNDERWORKTOP

ARMoire DE MISE EN TEMP. DES VINS-MOD. ENCASTRABLE SOUS PLAN

ARMARIO P. ACCONCIAMENTO VINO-MODELLO FOTOTRUBAUS ENCOMERA

ВИННЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ШКАФ

Klasse/Class

Classe/Clase

SN-ST

Ap-Type/AP-Type

AF-Type/AF-Tipo

Bruttinhalt/Gross Capacity

Volume Brut/Capacitat Bruta

XXX l

Gefriervermögen/Freezing Capacity

Pouvoir de Congel/Capac.Congeladora

Nutzhalt

NetCapacity

Volume Ut

Capac. Util

Ges /K /G

Tot /R /F

Tot /R /C

Tot /F /C

/WEIN /KALT

/VINO /CHILL

/VINO /CHILL

R600a: XXg

Bảo hành

Để biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị
cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng
liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết
địa chỉ.

Ở Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn là
có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy
nhiên, bạn phải kích hoạt
Đã được bảo hiểm, vui lòng gọi đến số 0330 160
6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Cài đặt

Vị trí

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

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

Nguy cơ chấn thương và hư hỏng sẽ cao hơn nếu máy xử lý rượu vang chỉ được lắp đặt bởi một người.

Cần có hai người để lắp đặt máy xử lý rượu vang.

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

Các thiết bị tỏa nhiệt có thể bắt lửa và gây cháy thiết bị bảo quản rượu vang.

Không được lắp đặt thiết bị bảo quản rượu vang này bên dưới bếp.

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

Các thiết bị tỏa nhiệt có thể bắt lửa và gây cháy thiết bị bảo quản rượu vang.

Không lắp ngăn giữ ẩm bên dưới tủ bảo quản rượu vang.

Khi quyết định vị trí lắp đặt máy bảo quản

rượu vang, hãy lưu ý rằng máy sẽ tiêu thụ nhiều năng lượng hơn nếu lắp đặt gần lò sưởi, bếp nấu hoặc các thiết bị tỏa nhiệt khác. Bạn cũng nên tránh ánh nắng trực tiếp.

Nhiệt độ phòng càng cao, máy nén chạy càng lâu và mức tiêu thụ năng lượng càng cao.

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

- Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận trong trường hợp khẩn cấp, không được giấu phía sau thiết bị.
- Phích cắm và dây cáp không được chạm vào nhau mặt sau của máy xử lý rượu vang vì chúng có thể bị hư hỏng do rung động từ thiết bị.
- Không cắm các thiết bị khác phía sau máy bảo quản rượu vang.

Nguy hiểm từ kính vỡ!

Nguy cơ bị thương do kính vỡ.

Nếu lắp đặt ở độ cao trên 1500 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 nếu không được xử lý cẩn thận.

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

Cạnh nhau

Thiết bị bảo quản rượu vang này có thể được lắp đặt cạnh một thiết bị làm lạnh khác.

Cần có bộ lắp đặt song song cho việc này. Bộ này có sẵn tại Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Đại lý của bạn sẽ có thể tư vấn cho bạn sự kết hợp mô hình nào là khả thi?

Hướng dẫn lắp đặt các thiết bị cạnh nhau được đưa ra trong phần bên cạnh sách hướng dẫn sử dụng bộ lắp ráp.

Phạm vi khí hậu

Đơn vị điều hòa rượu vang được thiết kế để sử dụng trong một phạm vi khí hậu nhất định (nhiệt độ môi trường xung quanh) và không nên được sử dụng bên ngoài phạm vi này. Khí hậu phạm vi của đơn vị điều hòa rượu vang là được ghi trên tấm dữ liệu bên trong nó.

Phạm vi khí hậu	Phòng xung quanh nhiệt độ
SN	+10 °C đến +32 °C
N	+16 °C đến +32 °C
ST	+16 °C đến +38 °C
T	+16 °C đến +43 °C

Hoạt động trong phòng quá lạnh sẽ làm cho máy nén tắt trong thời gian quá dài, khiến nhiệt độ bên trong thiết bị xử lý rượu vang bị sự gia tăng có thể dẫn đến thiệt hại.

Nguy cơ hư hỏng do độ ẩm cao.

Trong môi trường có độ ẩm cao, ngưng tụ có thể tích tụ trên các tấm chắn bên ngoài của tủ rượu, có thể gây ra sự ăn mòn.

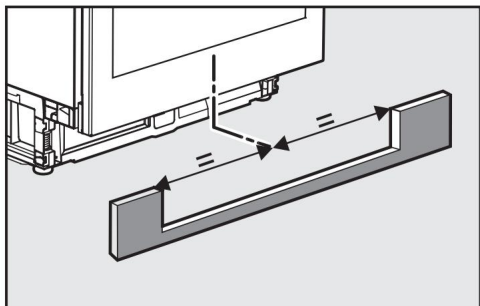
Lắp đặt đơn vị rượu vang với đủ thông gió trong phòng khô và/hoặc có máy lạnh.

Sau khi cài đặt, hãy đảm bảo rằng cửa thiết bị đóng đúng cách, các khoảng trống thông gió không được che phủ và rằng đơn vị rượu đã được cài đặt theo các hoạt động này và hướng dẫn cài đặt.

Cài đặt

Thông gió

Hệ thống xử lý rượu vang được thông gió qua lưới tản nhiệt ở chân đế. Không được che phủ hoặc chặn lưới tản nhiệt này. Thường xuyên vệ sinh chân đế để loại bỏ bụi bẩn.

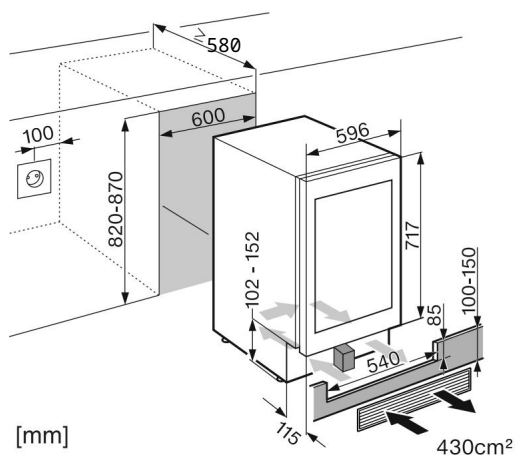


Phần cắt ở mặt bên phải được căn chỉnh chính giữa với bộ phận điều hòa rượu.

Bộ giới hạn góc mở cửa Bộ giới

hạn góc mở cửa sẽ giới hạn góc mở của cửa thiết bị ở mức 90° . Điều này có thể cần thiết nếu cửa thiết bị va vào tường bên cạnh khi mở, ví dụ (xem “Điều chỉnh bản lề cửa”).

Kích thước lắp đặt



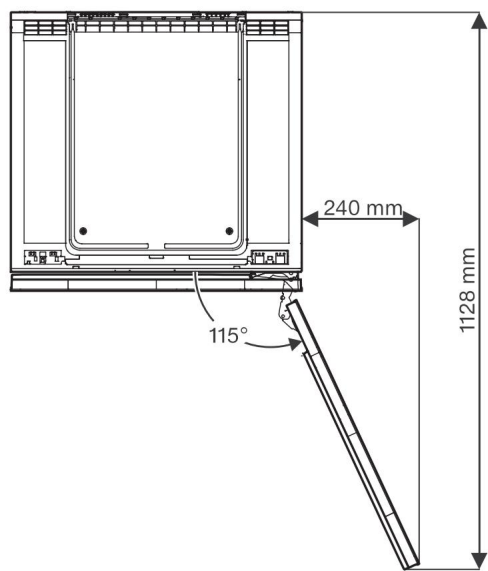
Trước khi lắp đặt, hãy đảm bảo kích thước hốc tủ là chính xác. Trước khi lắp đặt, hãy đảm bảo kích thước khe thông gió là chính xác. Các lỗ thông gió được chỉ định phải được quan sát và phần cắt trên tấm để phải được căn chỉnh chính giữa với tủ rượu để đảm bảo tủ rượu hoạt động chính xác.

Nếu tủ rượu không được thông gió đầy đủ, sẽ có nguy cơ xảy ra hỏa hoạn và hư hỏng.

Lưới thông gió và khối xốp được cung cấp phải được lắp và sử dụng cùng nhau.

Cài đặt

Nhìn từ trên cao



Cài đặt

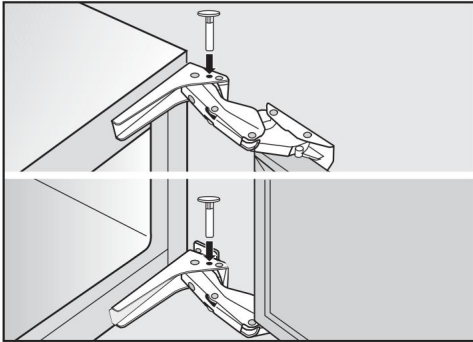
Điều chỉnh bản lề cửa Bản lề cửa

của tủ rượu được lắp đặt sẵn tại nhà máy để có thể mở rộng cửa tủ.

Tuy nhiên, nếu góc mở của cửa thiết bị cần được giới hạn vì bất kỳ lý do gì, bản lề có thể được điều chỉnh để phù hợp.

Ví dụ, nếu cửa thiết bị đập vào bức tường liền kề khi mở, góc mở có thể bị giới hạn ở mức khoảng 90°.

Chốt khóa để hạn chế mở cửa phải được lắp trước khi lắp tủ rượu.



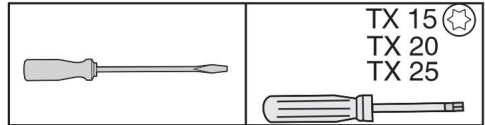
Lắp chốt khóa được cung cấp để hạn chế cửa mở vào bản lề từ phía trên.

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

Thay bản lề cửa Tủ rượu được cung

cấp bản lề phải. Nếu cần bản lề trái, cần phải thay bản lề.

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



Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng cho thiết bị.

Cửa kính dễ vỡ.

Cửa kính rất nặng. Luôn luôn phải có người khác hỗ trợ khi thay bản lề cửa.

Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng cho thiết bị.

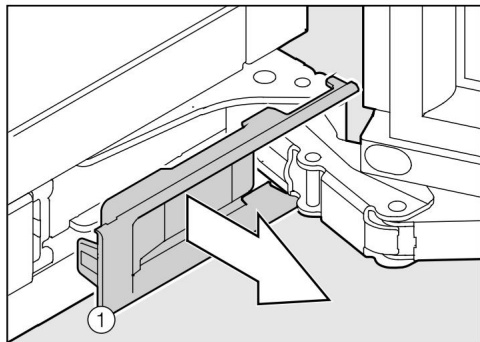
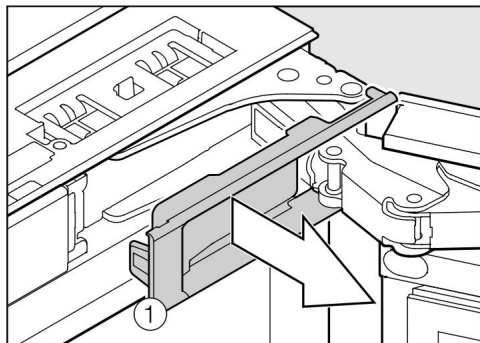
Cửa kính có thể rơi xuống.

Khi thay bản lề cửa, hãy đảm bảo rằng tất cả các bộ phận cố định đều được vặn chặt vào đúng vị trí.

Mẹo: Đặt một tấm phủ phù hợp trên sàn trước tủ rượu để bảo vệ cửa kính và sàn nhà khỏi bị hư hại khi thay bản lề.

Cẩn thận không làm hỏng gioăng cửa. Nếu gioăng cửa bị hỏng, cửa thiết bị có thể không đóng đúng cách và khả năng làm mát sẽ không đủ.

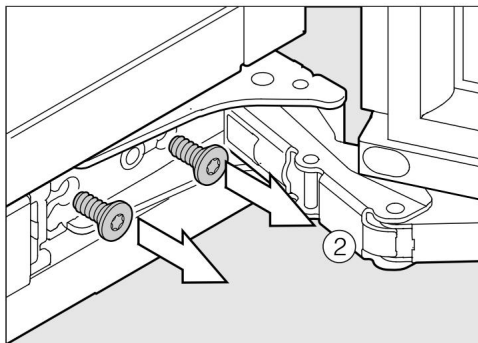
Cài đặt



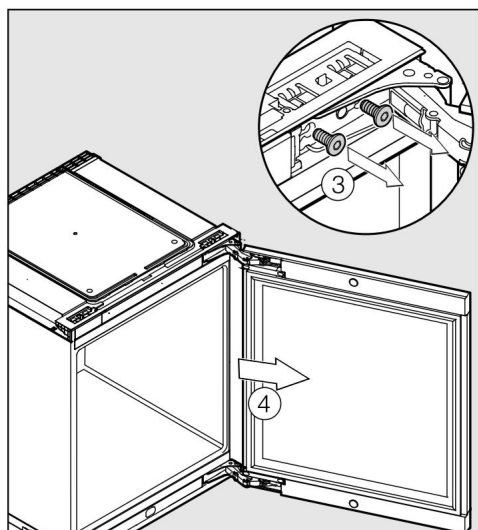
Tháo nắp .

Người thứ hai phải đỡ cửa thiết bị.

Thận trọng! Khi bản lề được thả ra liên tục, cửa sẽ không còn an toàn nữa.



Đầu tiên tháo các vít ở phía dưới bản lề.

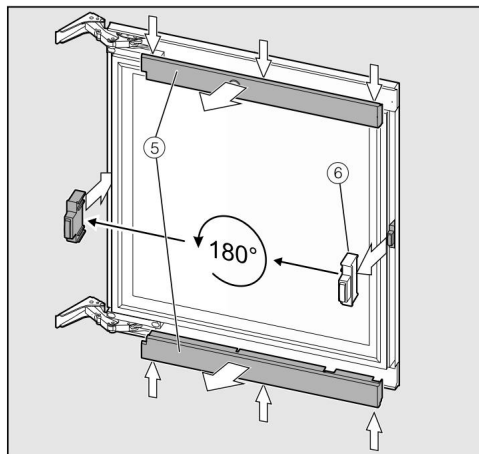


Sau đó tháo các vít khỏi bản lề trên.

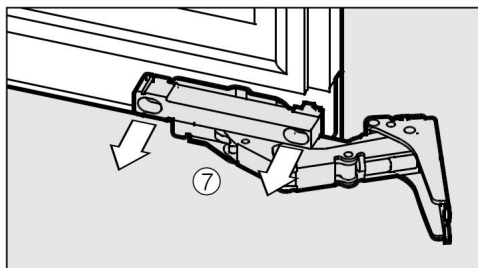
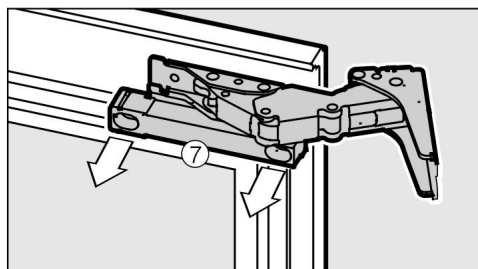
Tháo cửa thiết bị .

Đặt cửa thiết bị với mặt ngoài hướng lên trên trên bề mặt ổn định.

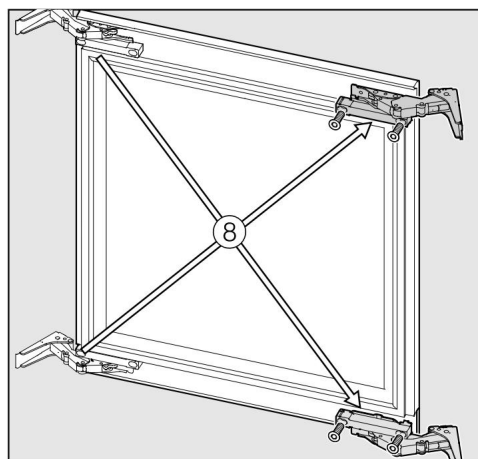
Nguy cơ chấn thương!
Không đóng bản lề.



Mở chốt nắp trên và nắp dưới . Tháo miếng đệm ra khỏi cửa thiết bị, xoay nó 180° và lắp vào phía đối diện.

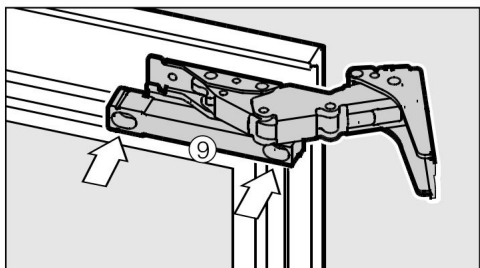
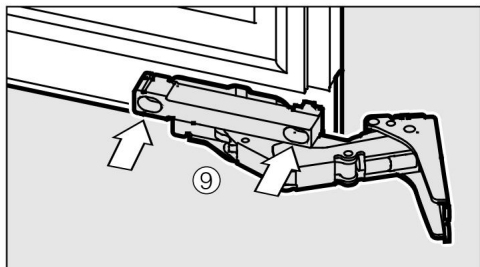


Tháo hoàn toàn các vít .

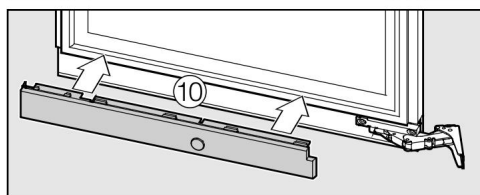
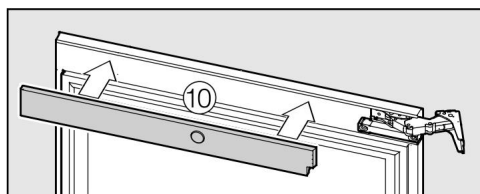


Thay thế bản lề theo đường chéo của chúng các góc đối diện .

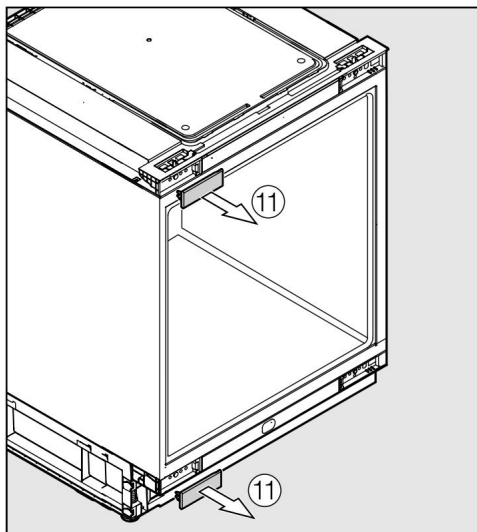
Cài đặt



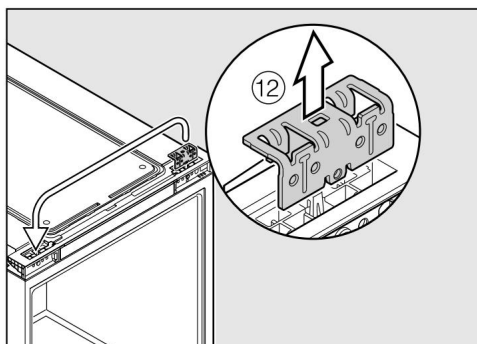
Siết chặt vít một lần nữa.



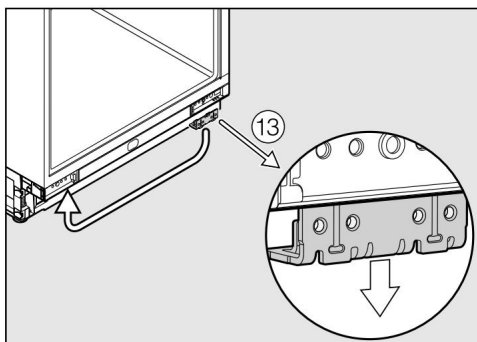
Kẹp nắp. Đảm bảo các hốc trên bản lề được đặt đúng vị trí.



Tháo nắp.

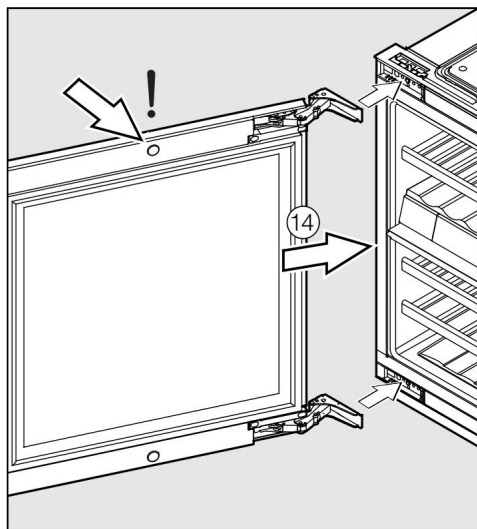


Tháo giá đỡ phía trên và thay thế nó ở phía đối diện.



Cài đặt

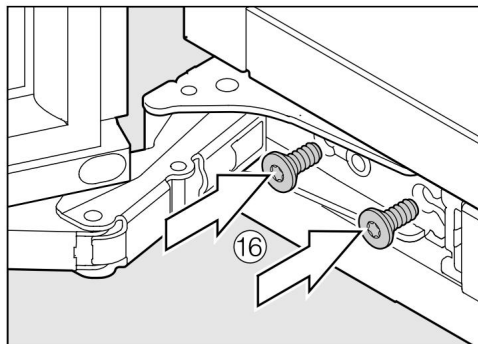
Tháo giá đỡ giữ phía dưới
và thay thế nó ở phía đối diện .



Lắp cửa thiết bị .

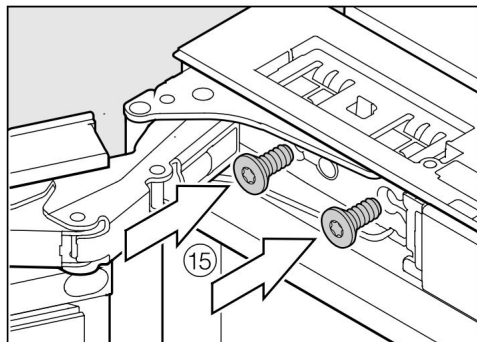
Đảm bảo nam châm cửa được lắp vào phía
trên.

Nguy cơ chấn thương!
Người thứ hai phải đỡ cửa thiết bị.



Siết chặt bản lề dưới .

Bây giờ hãy cài đặt đơn vị rượu vang.



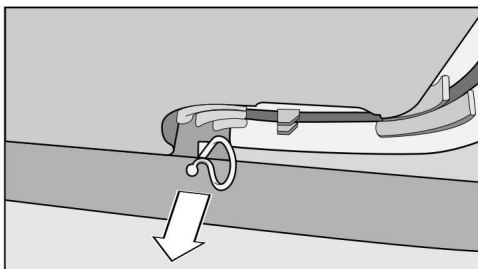
Siết chặt bản lề trên .

Cài đặt

Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang

Trước khi lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang

Lấy bất kỳ phụ kiện nào ra khỏi ứng dụng ane.



Tháo kẹp cáp ra khỏi mặt sau của thiết bị (tùy theo kiểu máy).

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

Nguy cơ chấn thương và hư hỏng sẽ cao hơn nếu máy đựng rượu được lắp đặt bởi một người.

Cần có hai người để lắp đặt máy đựng rượu.

Lắp đặt tủ rượu vào một khối hộp chắc chắn, ổn định, đặt trên sàn phẳng và cân bằng.

Hốc xây dựng phải được căn chỉnh theo chiều ngang và chiều dọc.

Phải cung cấp các khoảng hở thông gió cần thiết (xem "Lắp đặt" - "Thông gió" và "Kích thước lắp đặt").

Để lắp đặt máy đựng rượu, bạn sẽ cần những dụng cụ sau:

- Tua vít các loại kích cỡ
- Một ống thủy
- Thước dây

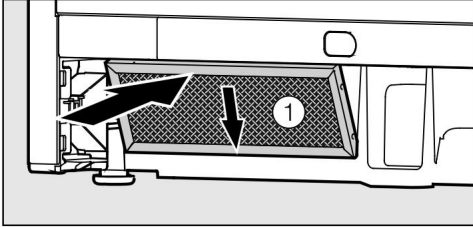
Các thành phần lắp đặt được cung cấp sau đây là cần thiết để lắp đặt trong hốc:

- Lưới thông gió
- Bộ lọc không khí
- Khối xốp cho luồng không khí trong bộ thiết bị
- Vít để cố định thiết bị vào hốc
- Cờ lê điều chỉnh độ cao trong hốc

Cài đặt

Thiết lập đơn vị xử lý rượu vang

Bộ lọc không khí ngăn ngừa bụi bẩn ở khoang máy nén để đảm bảo thiết bị hoạt động hiệu quả.

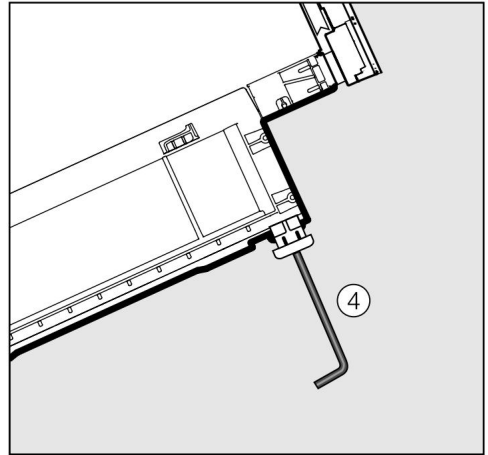
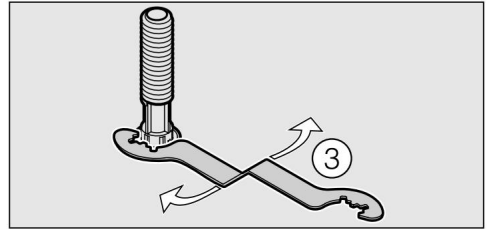


Tháo lớp màng bảo vệ khỏi bộ lọc khí.

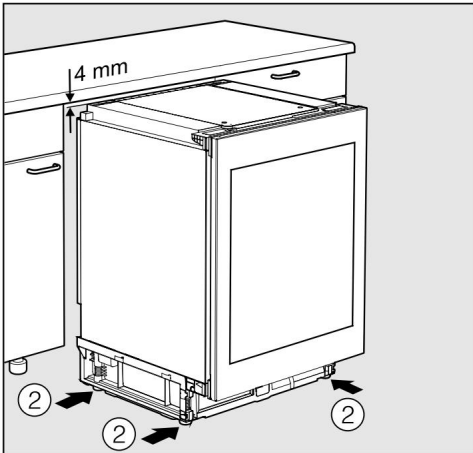
Lắp bộ lọc không khí vào góc dưới bên trái của bộ thiết bị.

Kết nối thiết bị xử lý rượu vang với nguồn điện chính (xem "Kết nối điện").

Đặt thiết bị xử lý rượu vang ở phía trước hộc.

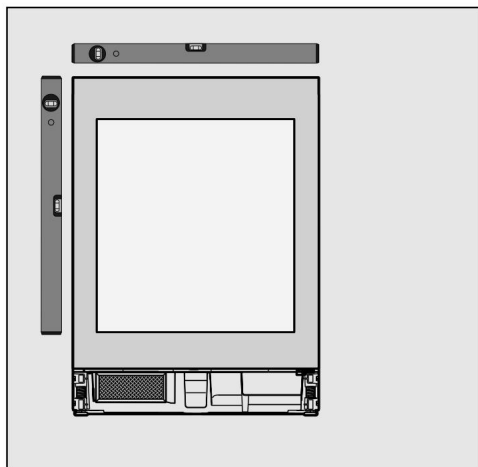


Bàn chân có thể được điều chỉnh bằng cờ lê được cung cấp hoặc chìa khóa lục giác.



Tháo chân theo chiều kim đồng hồ cho đến khi thiết bị thấp hơn chiều cao của hộc 4 mm.

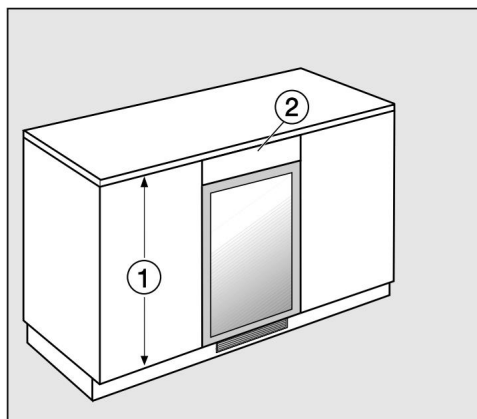
Cài đặt



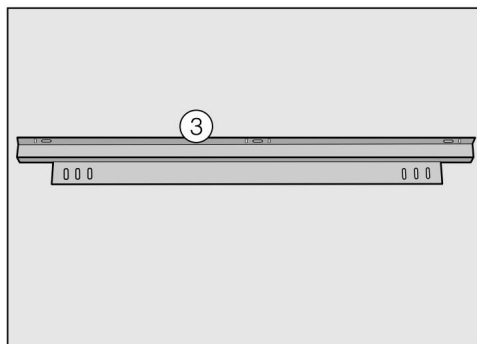
Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu theo chiều ngang và chiều dọc. Nếu bộ phận xử lý rượu không được căn chỉnh chính xác, nó có thể bị biến dạng.

Kiểm tra độ thẳng hàng của các cửa tủ liền kề. Nếu các cửa liền kề có chiều cao khác nhau so với tủ bảo quản rượu, hãy xem phần "Căn chỉnh tủ bảo quản rượu với các cửa tủ cao hơn".

Căn chỉnh tủ bảo quản rượu vang với cửa đồ nội thất cao hơn

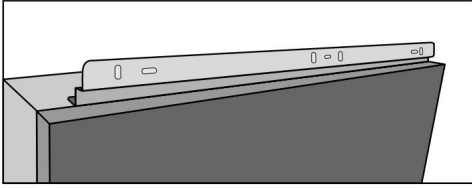


Nếu cửa của tủ đồ nội thất liền kề cao hơn cửa tủ bảo quản rượu, tủ bảo quản rượu có thể được căn chỉnh với cửa của đồ nội thất liền kề bằng cách sử dụng tấm đệm.



Cần có giá đỡ để cố định tấm lọc, có thể mua tại Bộ phận Phụ tùng Miele hoặc đại lý của bạn. Tấm lọc có thể được lắp phía trên hoặc phía dưới bộ phận xử lý rượu tùy theo nhu cầu.

Cài đặt

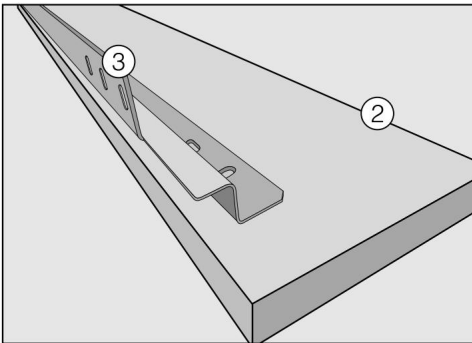


Bây giờ bạn có thể đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc.

Đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc

Để tránh làm hỏng bộ phận xử lý rượu, lưới thông gió phải được định vị chính xác ở phía trước lỗ thông hơi. Nếu bạn muốn lắp bộ đối diện với mặt trước của rượu đơn vị điều hòa đảm bảo nó cung cấp thông gió đầy đủ.

Tấm ốp phải được làm chính xác để đo lường.



Cố định giá đỡ vào mặt sau của chất đệm bằng điều khiển.

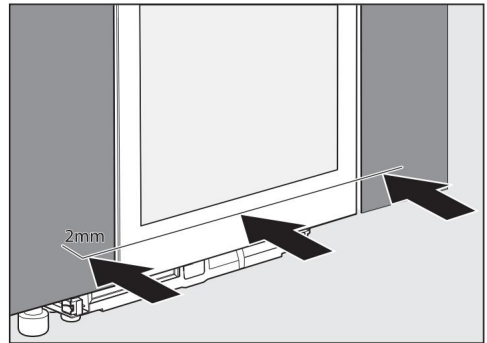
Kéo bộ phận xử lý rượu vang ra xa nhất có thể khi bạn cần phải ra khỏi ngách đó để bạn có thể nghiêng nó về phía mình.

Vặn lỏng giá đỡ bằng tay tẩm lót vào bộ phận xử lý rượu.

Căn chỉnh tấm lót vào thùng chứa rượu cửa đơn vị ditioning sử dụng các khe dài để tạo ra một kết thúc phẳng phù.

Bây giờ hãy siết chặt các vít.

Đảm bảo rằng cáp nguồn không bị kẹt hoặc hư hỏng khi bạn đẩy bộ phận xử lý rượu vào đúng vị trí của nó. Để tránh làm hỏng sàn nhà để bị trầy xước, hãy cẩn thận cẩn thận khi đẩy thiết bị vào ngách của nó.



Đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc cho đến khi mặt trước của cửa thiết bị ngang bằng với cửa đồ nội thất liền kề.

Kéo bộ phận xử lý rượu về phía trước để nó đứng thẳng cửa đồ nội thất đều nhau 2 mm.

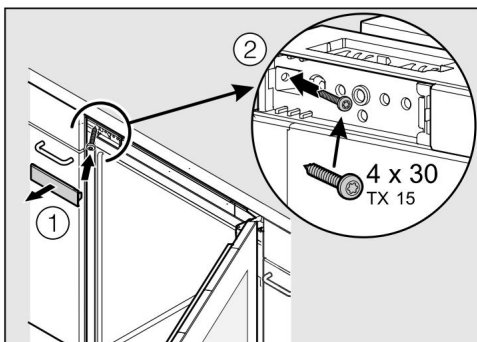
Cài đặt

Cố định bộ phận điều hòa rượu vang trong hộc

Đơn vị xử lý rượu phải

đứng tự hào của cửa đồ nội thất đều nhau 2 mm.

Mở cửa thiết bị.

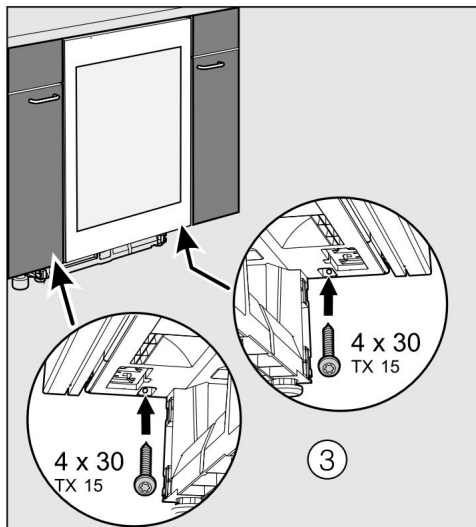


Tháo nắp và trước tiên vặn chặt bộ phận xử lý rượu vào bộ phận đồ nội thất liền kề ở góc trên bên trái.

Thiết bị bảo quản rượu vang sẽ tự động được đặt ở phía bên trái của hộc. Mặt trước của cửa

thiết bị phải bằng phẳng với mặt trước của đồ nội thất.

Đậy lại nắp.



Vặn chặt bộ phận xử lý rượu ở phía dưới bên trái và bên phải vào các đồ nội thất liền kề.

Nếu cần thiết có thể lắp thêm vít thứ tư được sử dụng ở bản lề trên bên phải để bảo quản bộ phận xử lý rượu.

Để làm như vậy, hãy tháo cửa ra và sau đó lắp thêm con vít này.

Đóng cửa thiết bị và kiểm tra xem các cạnh bên của cửa thiết bị có thẳng hàng với thành bên của tủ bảo quản rượu vang hay không.

Bây giờ hãy kết nối bộ phận xử lý rượu với nguồn điện.

Khi thiết bị xử lý rượu được kết nối với nguồn điện, biểu tượng kết nối nguồn điện sẽ xuất hiện trên màn hình sau một thời gian ngắn.



Chạm vào cảm biến Bật/Tắt.

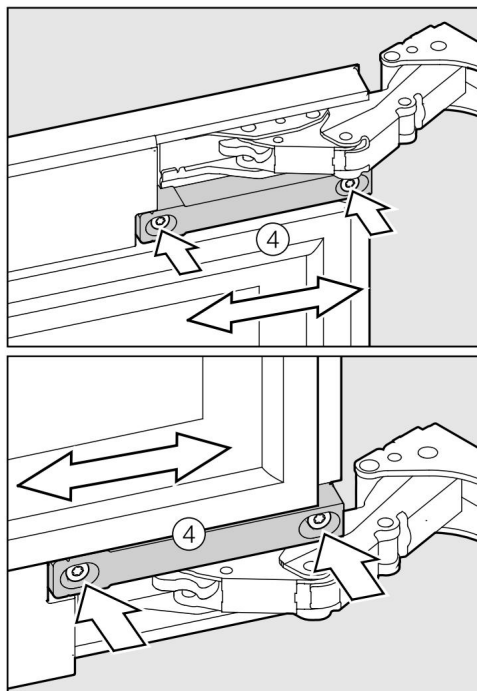
Cài đặt

Biểu tượng kết nối nguồn điện sẽ tắt và thiết bị xử lý rượu sẽ bắt đầu nguội.

Hệ thống Push2open trên thiết bị xử lý rượu vang hiện đã được kích hoạt (xem "Chốt cửa").

Điều chỉnh độ thẳng hàng của cửa thiết bị. Nếu cửa thiết bị không thẳng

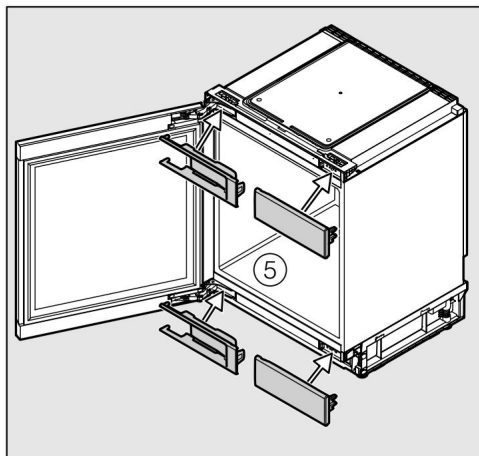
hàng với thành bên của vỏ thiết bị, bạn có thể điều chỉnh cửa thiết bị bằng cách sử dụng các vít bên dưới bản lề.



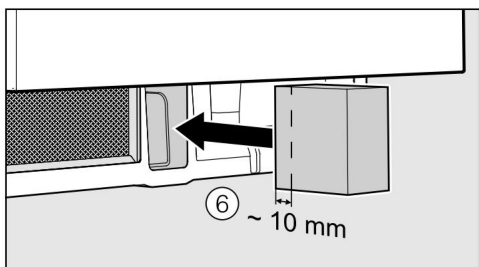
Nới lỏng các vít và căn chỉnh cửa thiết bị.

Siết chặt vít một lần nữa.

Cài đặt

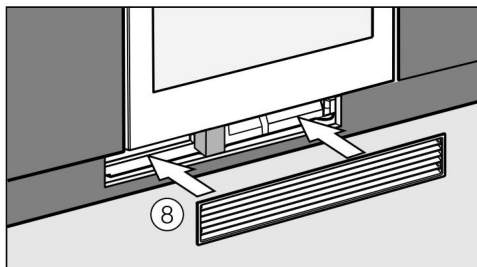


Lắp nắp lại.



Chèn khối xốp được cung cấp vào bộ thiết bị.

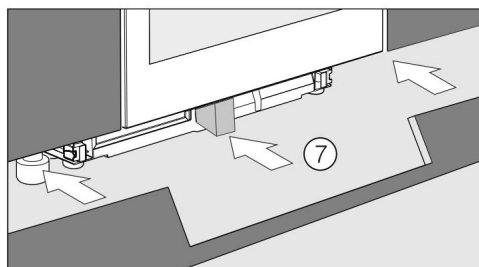
Phần cắt ở mặt bên phải được căn chỉnh chính giữa với bộ phận xử lý rượu.



Lắp lưới thông gió cho bộ . Khi bạn làm như vậy, khối xốp sẽ bị đẩy lùi về phía sau.

Khối bọt phải tựa vào lưới thông gió để ngăn luồng không khí.

Nếu không lắp khối xốp, bộ phận xử lý rượu sẽ không đạt được hiệu quả làm mát tối ưu và có thể bị hư hỏng.



Lắp mặt bên vào đúng vị trí.

Kết nối điện

Đơn vị rượu vang được cung cấp với nguồn điện chính cáp có phích cắm đực sẵn để kết nối với ổ cắm có nổi đất.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi đơn vị rượu vang đã được cài đặt. Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo rằng có phương tiện ngắt kết nối phù hợp được cung cấp khi lắp đặt bên cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Kết nối thiết bị làm lạnh với bộ chuyển đổi phích cắm đa năng hoặc một dây dẫn mở rộng có thể quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng dây nối dài hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Việc lắp đặt điện phải tuân thủ với yêu cầu của VDE 0100.

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thiết bị dòng điện dư loại (RCD) trong hệ thống điện được chỉ định để kết nối thiết bị rượu.

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, nó chỉ có thể được thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện cụ thể của cùng loại (có sẵn từ Miele Phòng Dịch vụ Khách hàng). Đối với vì lý do an toàn, việc thay thế như vậy có thể chỉ được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Dịch vụ Khách hàng Miele Phòng.

Những hướng dẫn vận hành này và bảng dữ liệu chỉ ra công suất danh định tiêu thụ và cầu chì thích hợp đánh giá. 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 của thợ điện có trình độ.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên một hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới

(ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của

EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia đình và trong

Sản phẩm Miele cũng phải được bảo trì trong hoạt động riêng lẻ hoặc trong hoạt động mà không được đồng bộ với nguồn điện chính cung cấp điện, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Thông tin cho đại lý

Chế độ demo

Thiết bị bảo quản rượu vang có thể được trình diễn tại phòng trưng bày hoặc tại các triển lãm ở chế độ "Demo". Ở chế độ này, bảng điều khiển và đèn chiếu sáng bên trong vẫn hoạt động nhưng máy nén vẫn tắt, do đó thiết bị không bị ngưng.

Bật chế độ demo



Tất bộ phận xử lý rượu bằng cách chạm vào cảm biến Bật/Tắt.

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



Đặt ngón tay của bạn lên cảm biến và giữ nguyên ở đó.



Đồng thời, chạm nhẹ vào cảm biến Bật/Tắt (mà không thả tay khỏi cảm biến).



Giữ nguyên ngón tay trên cảm biến cho đến khi biểu tượng xuất hiện trên màn hình.

Sau đó nhả cảm biến.

Chế độ demo được kích hoạt và biểu tượng xuất hiện trên màn hình.

Tắt chế độ Demo Biểu tượng sẽ sáng lên trên màn hình.



Chạm vào cảm biến cài đặt.

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



Chạm vào cảm biến để cài đặt nhiệt độ (hoặc) nhiều lần cho đến khi biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

1 nhấp nháy trên màn hình (có nghĩa là: Chế độ demo đã được bật) và biểu tượng sáng lên.



Chạm vào cảm biến hoặc cho đến khi số 0 xuất hiện (có nghĩa là: Chế độ demo là tắt).



Chạm vào cảm biến OK để xác nhận lựa chọn.

Cài đặt đã chọn được áp dụng,

Biểu tượng nhấp nháy.



Chạm vào cảm biến cài đặt để thoát chế độ cài đặt.

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

Chế độ demo bị tắt, biểu tượng sẽ tắt.

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW
Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Công ty	Công ty	Nam Phi Miele
TNHH Miele Australia	TNHH Miele Ireland	(Pty) Ltd.
ACN 005 635 398 ABN 96	2024 Đại lộ Bianconi	63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
005 635 398 Tầng 4, 141 Đường	Khu thương mại Citywest Dublin 24	69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)
Camberwell Hawthorn East, VIC 3123	Điện thoại:	875 9000 Fax: (011) 875
Điện thoại: 1300 464 353 Email:	(01) 461 07 10 Fax: (01)	9035 Email: info@miele.co.za
info@miele.com.au	461 07 97 Email:	Internet: www.miele.co.za
Internet: www.miele.com.au	info@miele.ie Internet:	
	www.miele.ie	

Trung Quốc đại lục	Malaysia	Công ty TNHH
Miele Electrical Appliances Co., Ltd.	Miele Sdn Bhd	Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
Tầng 1, Số 82 Đường Shi Men Yi, Menara	Suite 12-2, Level 12,	Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng 43,
200040 Thượng Hải, PRC, Solaris Dutamas No. 1,ĐT: +86 21	Sapura Kencana, Quận Jing'an, Dầu khí,	Đơn vị 4301-4303, Đường Sukhumvit,
6157 3500 Jalan Dutamas 1, Fax:	Malaysia, Email: info@miele.cn,	Khu vực Bắc Klongton, Quận
Malaysia, Email: info@miele.cn,	Điện thoại: +603-6209-0288, Internet:	Vadhana, Bangkok 10110, Thái Lan
www.miele.cn, Fax:	+603-6205-3768	

Hồng Kông, Trung Quốc	New Zealand Đường	Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Miele (Hong Kong) Ltd.	Dubai IRD 98 463 656-656-656	Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23	Sheikh Zayed Umm Al Sheif Miele New Zealand Limited PO Box 114782 -	Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Wang Tai, Vịnh	3418 852 Freemans Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)	
Cầu Long, Hồng Kông Điện thoại:	Điện thoại: 0800 464 353	
(852) 2610 1025 Fax: (852)	Trang web: www.miele.ae Email: info@miele.ae Email: customercare@miele.co.nz	
3579 1404 Email:	www.miele.co.nz	

customerservices@miele.com.hk Trang web:	Công ty TNHH	
www.miele.hk	Miele Singapore	
Công	29 Vòng tròn truyền thông	
ty TNHH Miele Ấn Độ Tầng	#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore	
1, Tòa nhà Copia Corporate, Khu thương mại số	138565 Điện thoại: +65	
9, Đường Mathura, Jasola, New Delhi - 110025	6735 1191 Fax: +65 6735	
Email: customercare@miele.in Trang	1161 E-mail:	
web: www.miele.in	info@miele.com.sg Internet:	
	www.miele.sg	

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

KWT 6322 UG ...

en-GB, ZA

M.-Só 10 531 901 / 04