

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Đơn vị điều hòa rượu vang



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng thiết bị, điều quan trọng là phải đọc kỹ 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.....	13
Cài đặt.....	14
Vị trí 14	
Phạm vi khí hậu	15
Ghi chú cài đặt.....	15
Tủ/đơn vị liền kề.....	15
Sức chịu tải của sàn hốc.....	16
Thông gió.....	16
Bản lề cửa	16
Cạnh nhau	16
Kích thước xây dựng 18	
Kích thước khi cửa thiết bị được mở (góc mở 90°/115°)....	20
Kích thước mặt trước của đồ nội thất.....	21
Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang.....	22
Trước khi bắt đầu	22
Công cụ cần thiết.....	22
Trọng lượng của đồ nội thất phía trước 23.....	
Căn chỉnh hốc xây dựng.....	23
Kiểm tra hốc xây dựng 24	
Trước khi cài đặt.....	24
Chuẩn bị hốc xây dựng.....	26
Đầy đơn vị xử lý rượu vào hốc xây dựng 28	
Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu vang.....	29
Bảo vệ thiết bị xử lý rượu vang trong hốc xây dựng 32	
Chuẩn bị lắp mặt trước đồ nội thất.....	34
Cố định và căn chỉnh mặt trước của đồ nội thất.....	37
Cố định nắp đáy.....	40
Lắp viên cửa.....	42
Cố định lưới thông gió bên và tấm bên	43
Giới hạn góc mở của cửa thiết bị.....	44
Kết nối điện	45
Tiết kiệm năng lượng.....	47
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	49
Màn hình chính.....	50
Chế độ cài đặt	51
Phụ kiện.....	53
Phụ kiện đi kèm.....	53
Phụ kiện tùy chọn 53	

Vận hành ban đầu	54
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	54
Chọn trợ lý cửa phù hợp (Push2open/Pull2open).....	54
Mặt ong@nhà.....	55
Vận hành thiết bị xử lý rượu vang.....	56
Khởi động lần đầu tiên.....	57
Bật và tắt.....	58
Tắt trong thời gian dài hơn.....	58
Chọn các thiết lập bổ sung.....	59
Bật hoặc tắt Khóa bàn phím / 59	
Thực hiện bài kiểm tra bản thân	60
Bật Trợ lý Cửa	60
Tắt Trợ lý Cửa	62
Mặt ong@nhà.....	63
Tắt chế độ Demo	64
Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định	65
Bật hoặc tắt chế độ Sabbath Bật hoặc tắt đèn chiếu sáng	67
xung quanh	67
Chọn màn hình Ambient	69
Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng.....	70
Bảo quản rượu vang hoàn hảo 70	
Nhiệt độ chính xác	70
Nhiệt độ uống được khuyến nghị.....	70
Tám cách ly để tách nhiệt.....	71
Cài đặt nhiệt độ	71
Độ ẩm	71
Tăng độ ẩm	72
Không tăng độ ẩm	72
Bảng báo động.....	73
Bảo quản chai rượu vang	74
Kệ gỗ	74
Di chuyển kệ gỗ 74	
Điều chỉnh kệ gỗ.....	75
Nhấn kệ gỗ.....	75
Công suất tối đa	75
Tự động rửa đồng.....	76
Vệ sinh và chăm sóc	77
Chất tẩy rửa	77
Trước khi vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang 77	
Tủ bên trong, phụ kiện và cửa thiết bị.....	78

Nội dung

Vệ sinh gioăng cửa.....	78
Vệ sinh các khe thông gió	79
Sau khi vệ sinh	79
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	80
Tiếng ồn.....	86
Dịch vụ.....	87
Liên hệ khi có lỗi.....	87
Cơ sở dữ liệu EPREL 87	
Bảo hành	
Tuyên bố về sự phù hợp của EU	88
Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh	89
Bản quyền và Giấy phép	90

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thiết bị xử lý rượu vang này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, 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 thiết bị xử lý rượu vang. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này nhằm bảo vệ bạn khỏi bị thương và hư hỏng thiết bị xử lý rượu vang của bạn.

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

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại gây ra 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 thiết bị do bộ phận xử lý rượu bị lật.

Thiết bị xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa thiết bị mở.

Đóng cửa thiết bị cho đến khi bộ phận xử lý rượu vang được lắp vào và cố định chắc chắn trong hốc lắp 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, có nguy cơ kính cửa bị vỡ do áp suất không khí thay đổi. Các mảnh kính vỡ 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 trong gia đình và những môi trường tương tự, ví dụ - trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc tương tự - trên các khu đất nông nghiệp - bởi khách ở 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.

Thiết bị bảo quản rượu vang không phù hợp để lưu trữ và giữ lạnh thuốc, huyết tương, chế phẩm phòng thí nghiệm hoặc các vật liệu hoặc sản phẩm tương tự khác. Sử dụng không đúng cách thiết bị bảo quản rượu vang cho các mục đích như vậy có thể làm hỏng các vật phẩm được lưu trữ. Thiết bị bảo quản rượu vang không phù hợp để sử dụng ở những khu vực có nguy cơ 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.

An toàn với trẻ em Trẻ em

dưới 8 tuổi phải tránh xa máy xử lý rượu trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng máy xử lý rượu 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 dưỡng máy xử lý rượu mà không có sự giám sát. Vui lòng giám sát trẻ em ở gần máy xử lý rượu và không để trẻ chơi đùa với máy. Bản lề cửa thiết bị của máy xử lý rượu có thể gây thương tích. Luôn giữ trẻ em tránh xa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào bao bì (như màng bọc nhựa) hoặc kéo nó qua đầu và ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

An toàn kỹ thuật

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



Đơn vị rượu vang này chứa chất làm lạnh Isobutane (R600a), một loại khí tự nhiên thân thiện với môi trường. Chất làm lạnh này không làm hỏng tầng ôzôn và không góp phần gây ra hiệu ứng nhà kính.

Tuy nhiên, việc sử dụng chất làm lạnh này đã dẫn đến một sự gia tăng nhẹ về mức độ tiếng ồn của thiết bị. Ngoài tiếng ồn của máy nén, bạn có thể nghe thấy chất làm lạnh chảy xung quanh mạch làm mát. Thật không may, điều này không thể tránh khỏi, nhưng nó không ảnh hưởng đến hiệu suất của đơn vị rượu vang.

Khi vận chuyển và lắp đặt tủ rượu, hãy đảm bảo không có bộ phận nào của mạch làm mát bị hư hỏng. Chất làm lạnh bắn vào có thể gây hại cho 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 dịch vụ khách hàng của Miele. Còn có

hiều chất làm lạnh trong tủ rượu, thì tủ càng phải được lắp đặt trong phòng lớn hơn. 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 8 g chất làm lạnh thì cần ít nhất 1 m³ không gian phòng. Lượng chất làm lạnh trong tủ rượu được ghi trên bảng dữ liệu 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 (công suất cầu chì, tần số và điện áp) trên bảng dữ liệu tương ứng với nguồn cung cấp điện gia dụng.

Kiểm tra xem đây có phải là trường hợp này không trước khi kết nối bộ phận xử lý rượu vang. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi

ngờ nào. Chỉ có thể đảm bảo an toàn về điện của bộ phận rượu vang này khi tính liên tục hoàn toàn giữa nó và hệ thống nối đất hiệu quả. Điều cần thiết là phải có tính năng an toàn cơ bản này.

Nếu có nghi ngờ, nên nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Ổ cắm không được giấu sau thiết bị xử lý rượu và

phải dễ tiếp cận để có thể nhanh chóng ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong trường hợp khẩn cấp.

Nếu cáp kết nối điện đi kèm 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 các phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Vì lý do an toàn, việc thay thế như vậy chỉ có thể được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Không kết nối bộ phận xử lý rượu vang

với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Đây là mối nguy hiểm hỏa hoạn và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Nếu hơi ẩm xâm nhập vào các bộ phận điện, nó có thể gây ra hiện tượng đoản mạch. Do đó, không vận hành

bộ phận xử lý rượu vang này ở những khu vực dễ bị ẩm (ví dụ như trong gara hoặc phòng tiện ích). Không được sử dụng bộ phận xử lý rượu vang này ở vị trí không cố định (ví dụ như trên tàu). Không sử dụng bộ phận xử lý rượu vang bị hỏng. Điều này có

thể gây nguy hiểm. Kiểm tra bộ phận xử lý rượu vang để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy. Vì lý do an

toàn, chỉ được sử dụng bộ phận xử lý rượu vang này sau khi đã được lắp sẵn.

Phải cách ly bộ phận xử lý rượu vang khỏi nguồn điện 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.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trong thời gian máy bảo quản rượu vang còn được bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Miele chỉ có thể đảm bảo các tiêu chuẩn an toàn của thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế của Miele. Đơn vị rượu

vang này được cung cấp một bóng đèn đặc biệt để đối 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 độ rung). Bóng đèn này chỉ được sử dụng cho mục đích mà nó được thiết kế. Bóng đèn không phù hợp để chiếu sáng trong phòng. Chỉ có kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele mới được lắp bóng đèn thay thế.

Tủ đựng rượu này chứa nhiều nguồn sáng có hiệu suất năng lượng ít nhất là loại E.

Sử dụng đúng cách

Thiết bị rượu 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 mà thiết bị không được thiết kế. Phạm vi khí hậu được ghi trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị rượu. Nhiệt độ môi trường thấp hơn sẽ khiến máy nén tắt trong thời gian dài hơn, nghĩa là thiết bị rượu không thể duy trì nhiệt độ cần thiết trong một số trường hợp. Không che hoặc chặn lỗ thông hơi 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 bộ phận. Nếu thiết bị rượu được sử dụng để bảo quản thực phẩm có chứa chất béo hoặc dầu, hãy đảm bảo rằng thiết bị không tiếp xúc với các bộ phận bằng nhựa. Bất kỳ sự cố tràn dầu hoặc chất béo nào cũng có thể gây

nứt ứng suất cho nhựa và khiến nhựa bị vỡ hoặc tách. Nguy cơ cháy nổ. Không lưu trữ vật liệu nổ trong thiết bị xử lý rượu hoặc bất kỳ sản phẩm nào có chứa chất đẩy (ví dụ như 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 thiết bị xử lý rượu. Nguy cơ phát tia lửa và nổ.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào 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 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 còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất tủ rượu của bạn.

Vệ sinh và chăm sóc

Không sử dụng bất kỳ loại dầu hoặc mỡ nào trên gioăng cửa vì chúng sẽ khiến gioăng bị hỏng và trở nên xốp theo thời gian. CẢNH BÁO! NGUY HIỂM gây thương tích và hư

hỏng! Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ cơ học hoặc các loại dụng cụ hỗ trợ khác không được nhà sản xuất khuyến nghị để đẩy nhanh quá trình rã đông. Không sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bộ phận xử lý rượu vang này.

Hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Các vật sắc nhọn hoặc nhọn sẽ làm hỏng bộ phận bay hơi, gây ra hư hỏng không thể phục hồi cho bộ phận xử lý rượu. Không sử dụng các vật sắc nhọn hoặc nhọn để - loại bỏ sương giá và băng, - loại bỏ nhãn, nhãn dán, v.v.

Vận chuyển

Luôn vận chuyển thiết bị xử lý rượu vang theo tư thế thẳng đứng và trong bao bì vận chuyển ban đầu để tránh hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Nguy cơ thương tích và hư hỏng.

Thiết bị xử lý rượu vang rất nặng và phải được vận chuyển bởi hai người.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Trẻ em chơi

đều có thể bị kẹt trong tủ đựng rượu và có thể bị ngạt thở.

- Tháo cửa thiết bị.
- Để lại các kệ gỗ/kim loại trong tủ rượu để trẻ em không thể trèo vào bên trong.
- Nếu tủ rượu có khóa cửa, hãy đảm bảo trẻ em không thể tự nhốt mình bên trong khi chơi vì điều này có thể gây nguy hiểm đến tính mạng. Nguy

cơ bị điện giật!

- Rút phích cắm khỏi dây kết nối nguồn điện.
- Cắt dây cáp kết nối nguồn điện ra khỏi thiết bị cũ. Vứt bỏ phích

cắm và dây cáp kết nối nguồn điện riêng với thiết bị cũ. Trong và sau khi vứt bỏ, hãy đảm bảo rằng tủ

đựng 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 thoát ra có thể bắt lửa nếu chúng tiếp xúc với nguồn nhiệt bên ngoài.

Trong quá trình thải bỏ, hãy đảm bảo rằng mạch làm mát không bị hư hỏng để ngăn chất làm lạnh và dầu thoát ra ngoài theo cách không kiểm soát được (xem bảng dữ liệu để biết chi tiết về chất làm lạnh). Các tia chất làm mát có thể gây hại

cho mắt. Hãy cẩn thận không làm hỏng bất kỳ bộ phận nào của đường ống trong khi chờ thải bỏ, ví dụ như bằng cách - làm hỏng các kênh chất làm mát trong bộ ngưng tụ,

- uốn cong bất kỳ đường ống nào hoặc - làm xước lớp phủ bề mặt.

Biểu tượng trên máy nén (tùy theo kiểu máy)

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn



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

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng khi vận chuyển.

Vật liệu đóng gói được sử dụng được chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để thải bỏ và thường có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Sử dụng các điểm thu gom vật liệu cụ thể cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ mang 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 thành phần nhất định cần thiết cho hoạt động chính xác và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt 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 trong 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.

Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn phải chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bất kỳ pin cũ nào không được bao bọc an toàn bởi thiết bị và tháo bất kỳ đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể.

Những thứ 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 để thải bỏ.

Cài đặt

Vị trí

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

Khi quyết định vị trí lắp đặt máy bảo quản rượu vang, hãy lưu ý rằng máy sẽ sử dụng nhiều năng lượng hơn nếu lắp gần lò sưởi, bếp nấu hoặc 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 phải dễ

dàng tiếp cận trong trường hợp khẩn cấp, không được giấu phía sau thiết bị.

- Phích cắm và dây nguồn không được chạm vào mặt sau của máy xử lý rượu vì chúng có thể bị hỏng do rung động từ thiết bị.

- Không cắm vào các thiết bị khác đằng sau thiết bị ủ rượu này.

Nếu không thể tránh khỏi việc lắp đặt gần nguồn nhiệt, hãy tuân thủ khoảng cách tối thiểu sau đây giữa thiết bị và nguồn nhiệt:

- Cách bếp điện, bếp gas ít nhất 3 cm
- Cách bếp dầu, bếp than ít nhất 30 cm

Nếu không thể tuân thủ những khoảng cách tối thiểu này, phải lắp một tấm cách ly giữa thiết bị xử lý rượu và nguồn nhiệt.

Phạm vi khí hậu

Đơn vị 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 mà nó không được thiết kế. Phạm vi khí hậu được nêu trên bảng dữ liệu bên trong đơn vị 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 thiết bị bảo quản 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 có thể đọng lại trên các tấm chắn bên ngoài của tủ bảo quản rượu, gây ra hiện tượng ăn mòn.

Lắp đặt tủ bảo quản rượu ở nơi thông gió tốt và/hoặc phòng có máy lạnh.

Sau khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng cửa thiết bị đã đóng đúng cách, các khe hở thông gió không bị che và tủ rượu đã được lắp đặt theo đúng hướng dẫn vận hành và lắp đặt.

Ghi chú cài đặt

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

Thiết bị xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa thiết bị mở.

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

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải cần đến hai người để lắp đặt.

Tủ/bộ phận liền kề Bộ phận xử lý rượu được bắt vít vào tủ/bộ phận liền kề ở bên cạnh và phía trên. Vì lý do này, điều cần thiết là tất cả tủ/bộ phận 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 điều hòa rượu vang rất nặng khi được chất đầy, nên điều quan trọng là sàn mà máy đặt phải chịu được trọng lượng của máy. Nếu cần, hãy tham khảo ý kiến của 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	674kg
KWT 26x2 ViS	679kg

Thông gió

Nguy cơ cháy nổ và hư hỏng 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 nhiệt độ hoạt động cao hơn cho máy nén. Điều này, đến lượt nó, có thể gây hư hỏng cho máy nén.

Hãy đảm bảo có đủ thông gió xung quanh máy ủ rượu.

Điều cần thiết là phải quan sát các khoảng hở thông gió cần thiết. Các khoảng hở thông gió không được che phủ hoặc chặn lại trong 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.

Thiết bị xử lý rượu vang được cung cấp với bản lề cố định. Trong mọi trường hợp, bạn không nên tự ý thay đổi bản lề cửa.

Nếu bạn cần thay bản lề cửa sang phía bên kia, vui lòng liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

Thiết bị xử lý

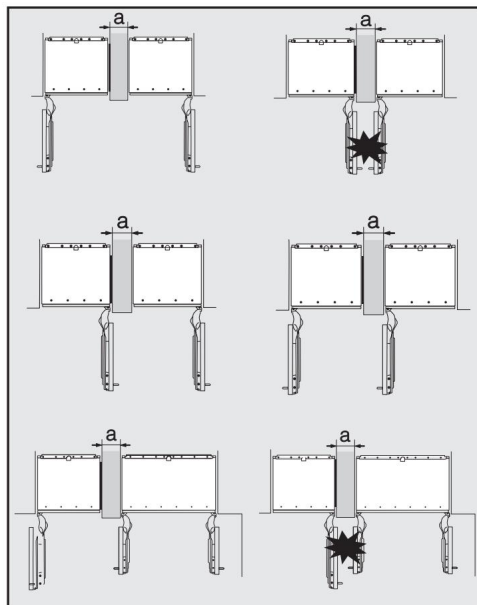
rượu vang này có thể được lắp đặt cạnh nhau với một thiết bị xử lý rượu vang hoặc thiết bị làm lạnh khác. Tổng quan sau đây sẽ cho bạn biết các tùy chọn lắp đặt cạnh nhau mà bạn có với thiết bị xử lý rượu vang của mình.

Tùy thuộc vào tình hướng lắp đặt, bạn sẽ 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 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 mở cùng lúc.

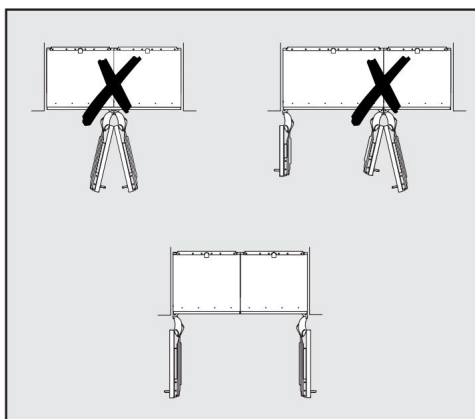
Các thiết bị làm lạnh/điều hòa rượu vang được cố định riêng lẻ trong hốc lắp đặt bằng vật liệu lắp đặt đi kèm.

Nếu vách ngăn a hẹp hơn 160 mm, bạn sẽ cần bộ sưỡi tấm bên từ bộ lắp đặt cạnh nhau để ngăn ngừa hiện tượng ngưng tụ và bất kỳ hư hỏng nào xảy ra.

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

Nếu vách ngăn a dày hơn 160 mm, bạn không cần bộ lắp đặt cạnh nhau hoặc bộ sưỡi tấm bên.

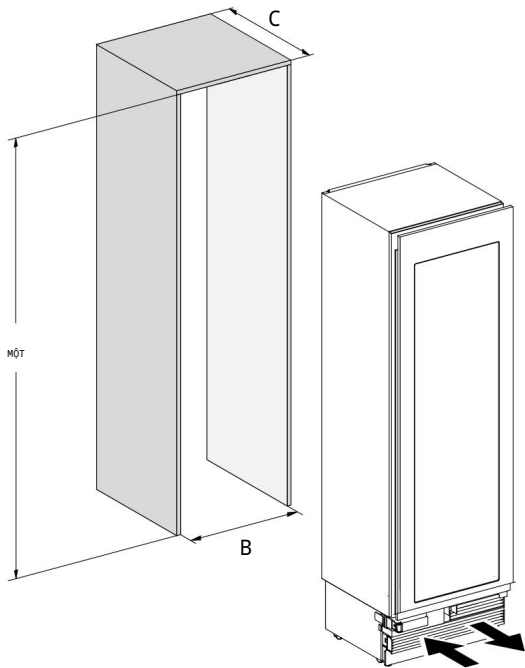
. . . không có tường ngăn



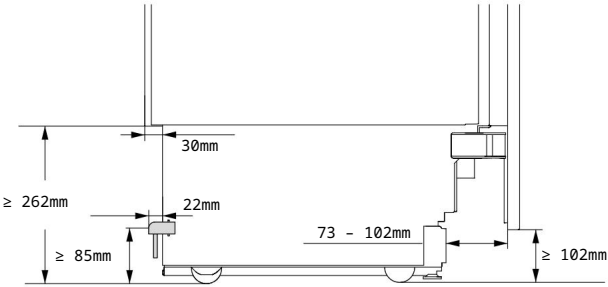
Nếu các thiết bị làm lạnh/điều hòa rượu vang được lắp đặt cạnh nhau mà không có vách ngăn giữa chúng, chúng sẽ cần được ghép lại với nhau bằng bộ lắp đặt cạnh nhau. Ngoài ra, bạn phải lắp đặt bộ gia nhiệt bằng bên để ngăn ngừa sự hình thành ngưng tụ và bất kỳ hư hỏng nào phát sinh.

Cài đặt

Kích thước xây dựng



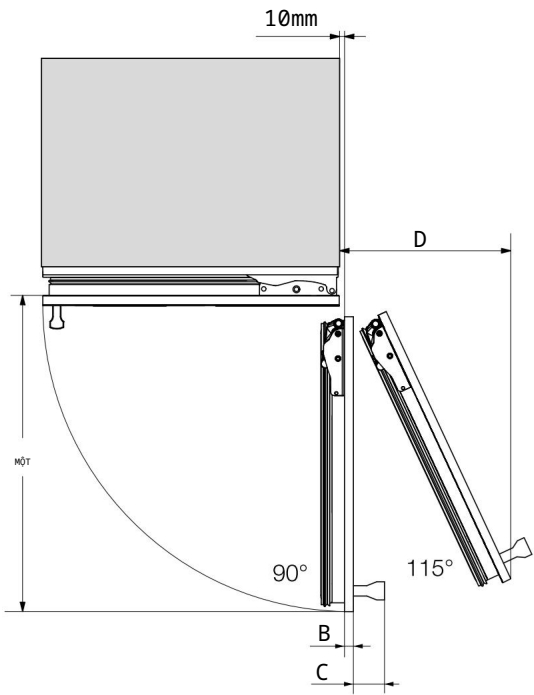
	MDT	B	C
KWT 26x2 Bản(S)	2134-2164mm	610mm	610 mm + mặt trước đồ nội thất (19-38mm)



Nhìn từ bên hông

Cài đặt

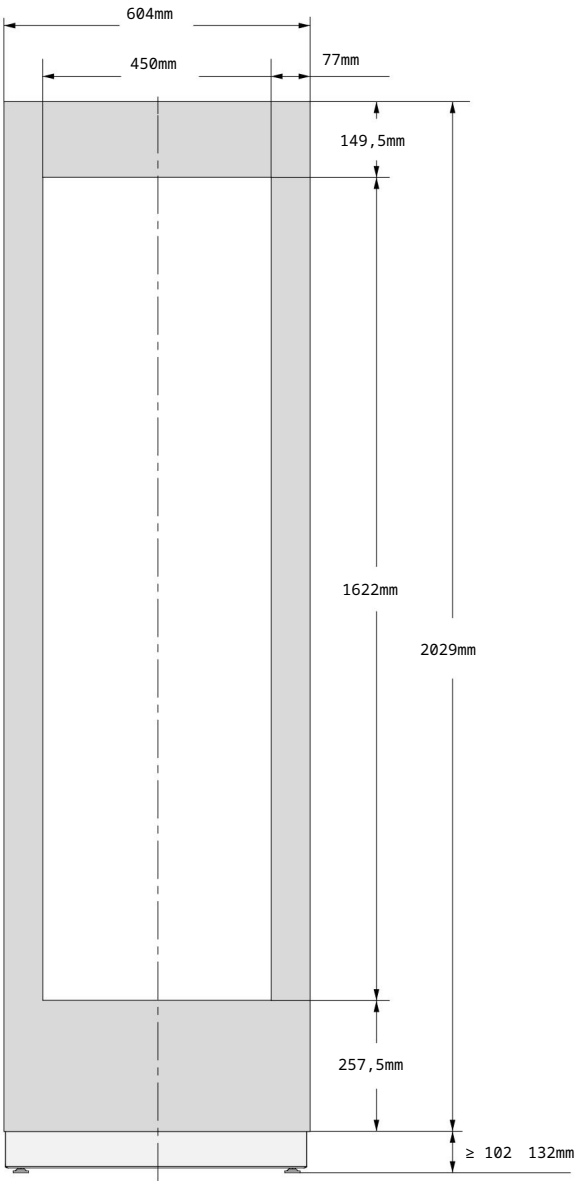
Kích thước khi cửa thiết bị được mở (góc mở 90°/115°)



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

* 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 bắt đầu ...

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

Thiết bị xử lý rượu vang phải được lắp đặt bởi một người lắp đặt có trình độ phù hợp theo các hướng dẫn vận hành và lắp đặt này. Hoạt động an toàn của thiết bị xử lý rượu vang chỉ được đảm bảo nếu nó được lắp đặt và kết nối theo các hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

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

Thiết bị xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa thiết bị mở.

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

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải cần đến hai người để lắp đặt.

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 vật liệu
- Búa
- Mỏ cờ lê
- Cờ lê ổ cắm, phụ kiện: ổ cắm, 8mm
- Băng dính
- Dao tiện ích
- Cờ lê ống
- Thước thủy
- Thước dây
- Bút chì

Khác

- Thang bước
- Xe chở bao

Trọng lượng của mặt trước đồ nội thất

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

cho phép:

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

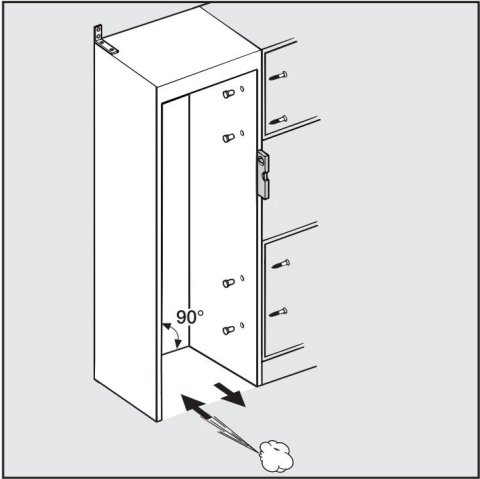
Nếu mặt trước của đồ nội thất quá nặng, điều này có thể gây hư hỏng.

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

Hư hỏng này có thể ảnh hưởng đến nhiều yếu tố, chẳng hạn như hoạt động của thiết bị.

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

Căn chỉnh hộc xây dựng



Hộc tủ phải được căn chỉnh cẩn thận bằng thước thủy trước khi lắp đặt thiết bị xử lý rượu.

Các góc của hộc tủ 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 tủ.

Cài đặt

Kiểm tra hốc xây dựng

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

Chiều dài của cáp kết nối 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

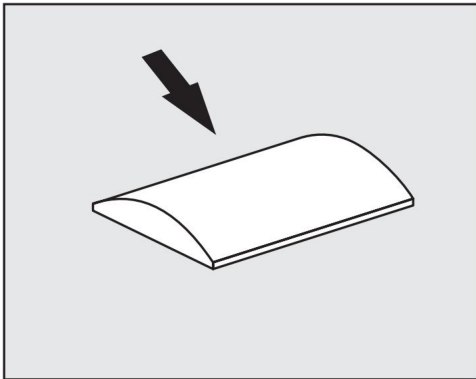
các hốc xây dựng chắc chắn, ổn định, được đặt trên sàn bằng phẳng.

Ngoài ra, hãy kiểm tra vị trí xây dựng theo các tiêu chí sau:

- Các bức tường bên hông của hốc tường phải bằng phẳng.
- Tường bao quanh hốc tường phải dày ít nhất 16mm.
- Các bức tường xung quanh phải được cố định chắc chắn vào sàn hoặc tường.
- Các thành bên được rút ngắn phải có độ sâu ít nhất 100 mm.

Trước khi cài đặt

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



Rủi ro thiệt hại do thông gió không đủ.

Nếu thiết bị đựng rượu không được thông gió đầy đủ, điều này có thể gây ra nấm mốc và về lâu dài sẽ làm hỏng bên ngoài thiết bị đựng 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 làm lạnh và hốc lắp đặt.

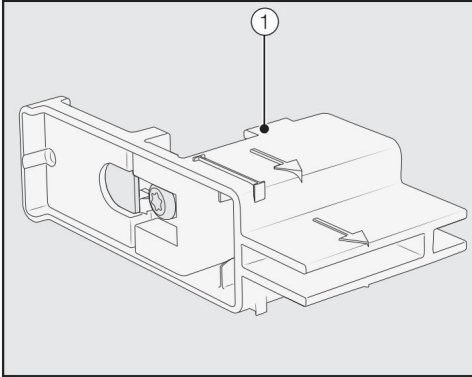
Kiểm tra đơn vị xử lý rượu vang thiệt hại do vận chuyển.

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

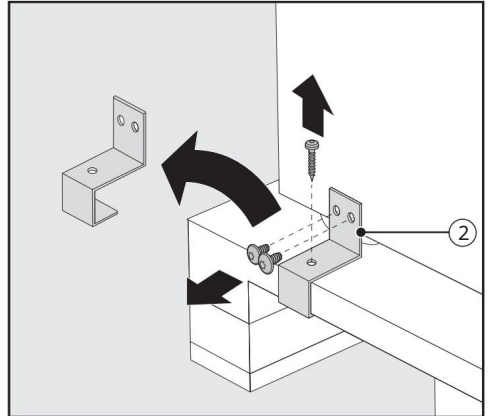
Để bảo vệ sàn khi lắp đặt đơn vị xử lý rượu vang, cố định một phần sàn hoặc vật liệu tương tự vào sàn trước khi lắp đặt khu vực.



Không tháo các thiết bị hỗ trợ lắp đặt khỏi cửa thiết bị. Những thiết bị này sẽ cần thiết sau này để căn chỉnh thiết bị trong hốc lắp sẵn. Nguy cơ hư hỏng và thương tích do thiết bị xử lý rượu bị đổ.

Ngay khi bạn tháo các giá đỡ cố định máy ủ rượu vào pallet, thiết bị sẽ không còn được cố định nữa.

Do trọng lượng và kích thước lớn, máy ủ rượu phải cần đến hai người để lắp đặt.



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 từ tải trọng.

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

Cẩn thận di chuyển tủ bảo quản rượu trên sàn nhà để tránh 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 hộc xây dựng

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

Thiết bị xử lý rượu rất nặng và có thể đổ về phía trước khi cửa thiết bị mở.

Hộc lắp sẵn phải được cố định vào tường phía sau và/hoặc phía trên bằng nhiều ốc vít. Chỉ có như vậy mới đảm bảo được rằng thiết bị xử lý rượu sẽ không bị đổ sau khi lắp vào hộc lắp sẵn.

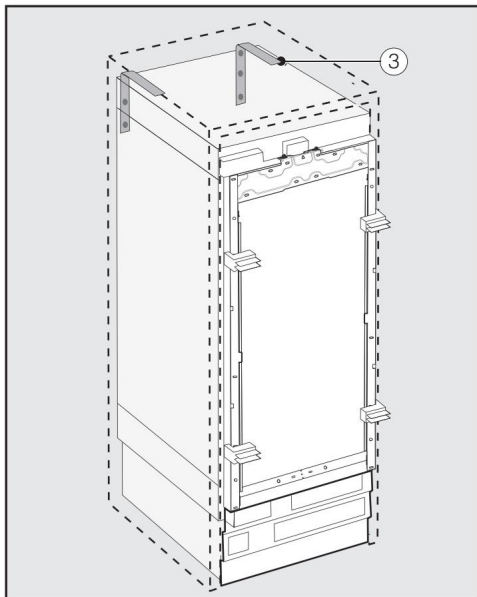
Ngoài ra, hãy sử dụng giá đỡ chống đổ đi kèm để cố định hộc lắp đặt.

Các bộ phận cần thiết để lắp đặt được cung cấp cùng với thiết bị xử lý rượu. Các túi nhựa được cung cấp được đánh dấu bằng chữ cái để dễ nhận biết.

Khi thực hiện cá nhân các bước lắp ráp, hãy tuân thủ các chữ cái được chỉ định và sử dụng túi nhựa phù hợp với thiết bị 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 chắc chắn hộc tường vào các bức tường xung quanh.



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

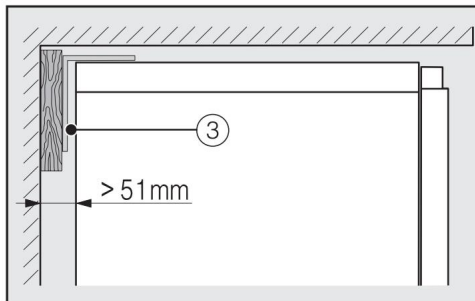
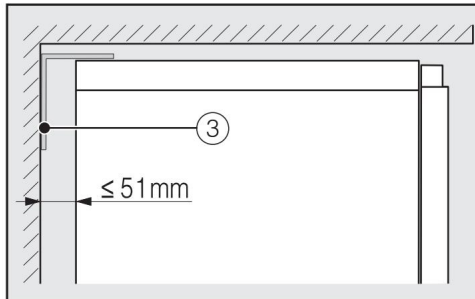
Tùy thuộc vào cách điều chỉnh chân sau đó, các giá đỡ chống lật được bố trí cách sàn hộc 2134-2164 mm.

Cài đặt

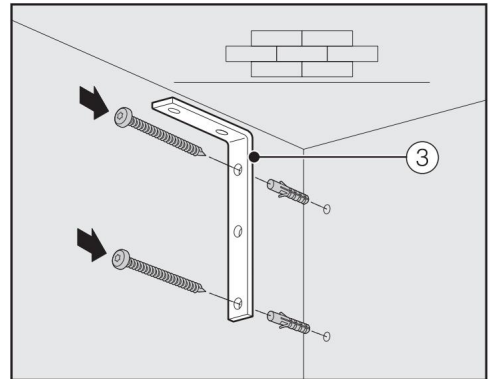
Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng thiết bị do bộ phận xử lý rượu bị lật.

Nếu giá đỡ chống lật được gắn quá cao thì không thể sử dụng chúng 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.

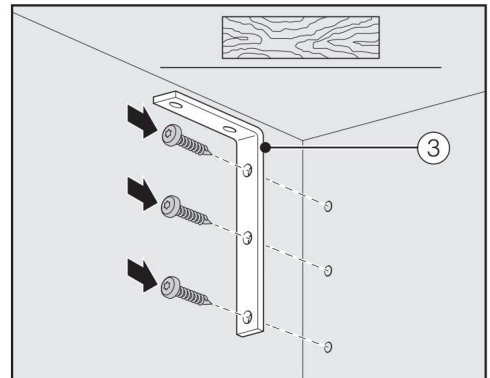
Bộ phụ kiện đi kèm có chứa các vít cố định cho nhiều ứng dụng/vật liệu khác nhau.



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



Cố định vào tường bê tông



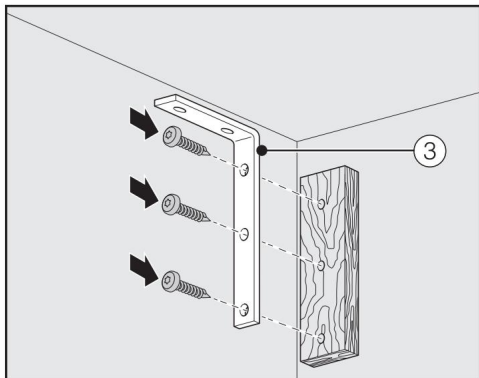
Cố định vào tường gỗ

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 cần thiết trên tường phía sau của hốc lắp ghép.



Cài đặt



Cố định bằng nêm gỗ Cố định

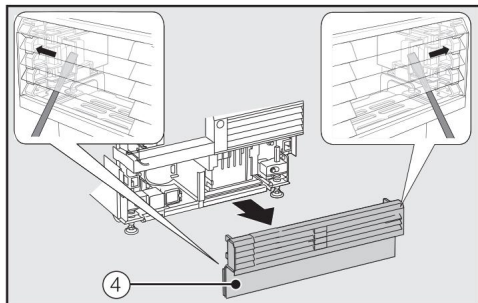
hốc lắp đặt vào tường phía sau và/hoặc phía trên hốc lắp đặt khi cần thiết bằng cách sử dụng giá đỡ chống lật.

Đẩy đơn vị xử lý rượu vào vị trí thích hợp trong tòa nhà.

Cẩn thận không làm hỏng kết nối điện khi đẩy máy xử lý rượu vào hốc lắp sẵn.

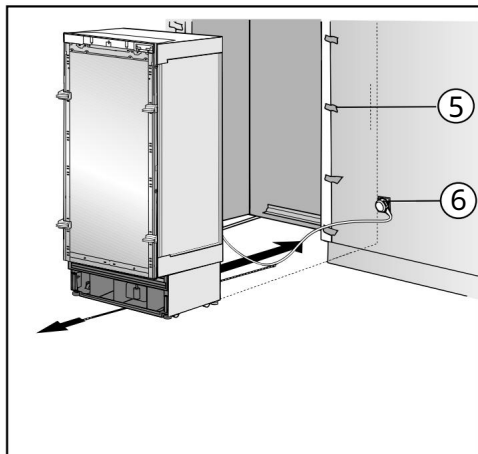
Nếu bạn lắp nhiều thiết bị cạnh nhau, hãy cố định các thiết bị xử lý rượu vang/ thiết bị làm lạnh với nhau ngay bây giờ (xem hướng dẫn lắp đặt cho bộ dụng cụ lắp đặt cạnh nhau).

Để đảm bảo thiết bị xử lý rượu vang có thể được căn chỉnh chính xác, cần phải tháo bộ khởi để thiết bị.



Cẩn thận luôn tua vít đầu dẹt qua lưới ở bộ ở cả hai bên và sử dụng tua vít để đẩy chốt nhựa bên trong ra ngoài để tháo bộ.

Đặt bộ sang một bên.



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

Cắm phích cắm vào mặt sau của thiết bị xử lý rượu (xem "Kết nối điện" trong "Lắp đặt"). Cắm phích cắm vào ổ cắm.

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 điện, điều này có thể gây ra hiện tượng đoản mạch và do đó làm hỏng thiết bị của bạn.

Khi lắp đặt các thiết bị cạnh nhau, mỗi thiết bị phải có ổ cắm điện riêng.

Mẹo: Cố định chặt dây nguồn để tránh bị kẹt: buộc một đoạn dây vào giữa dây nguồn và khi đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc, hãy kéo dây về phía trước bên dưới thiết bị. Đẩy bộ phận xử lý rượu vào hốc lắp sẵn. Nếu không thể đẩy bộ phận

xử lý rượu vào hốc lắp sẵn (ví dụ như do sàn không bằng phẳng),

hãy nối nhẹ chân sau (xem phần "Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu" trong "Lắp đặt") và trượt thiết bị vào hốc.

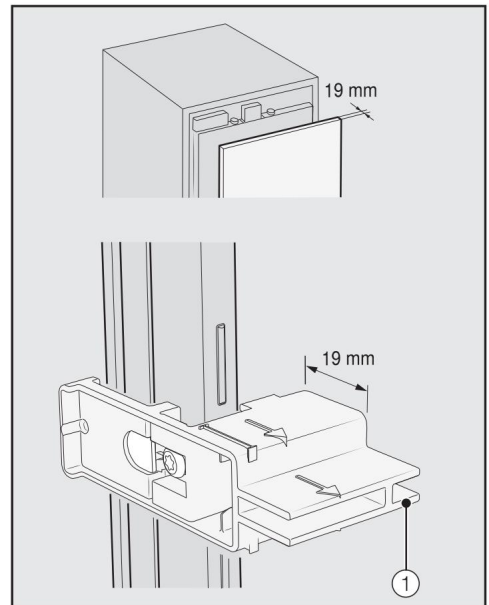
Tháo bỏ lớp bảo vệ cạnh khỏi mặt trước của đồ nội thất liền kề.

Căn chỉnh bộ phận xử lý rượu

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

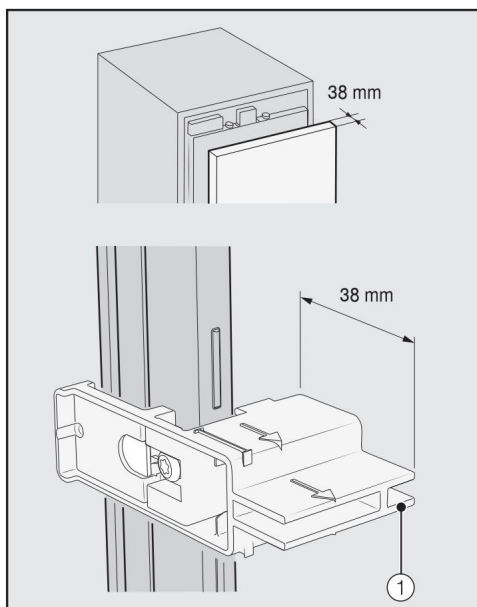
Các thiết bị hỗ trợ lắp đặt phù hợp với mặt trước đồ nội thất có độ dày 19 mm hoặc 38 mm.

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 đồ nội thất 19 mm

Cài đặt



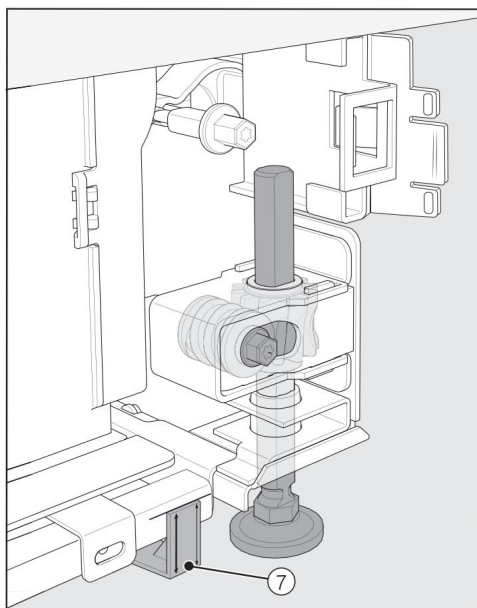
Độ dày mặt trước đồ nội thất 38 mm

Các chân có thể điều chỉnh ở mặt trước và mặt sau của thiết bị đều có thể được điều chỉnh từ mặt trước của thiết bị.

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

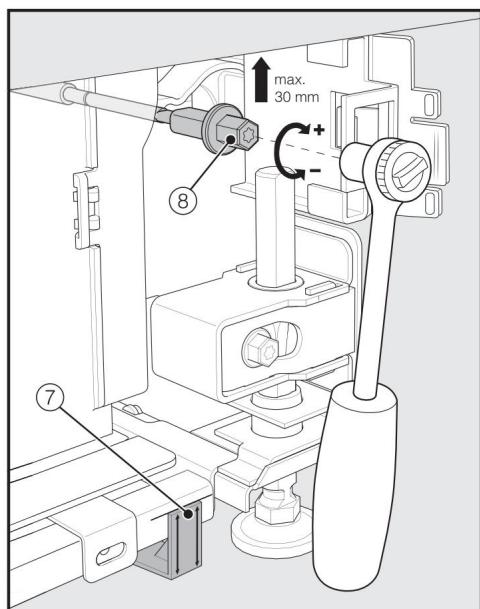
Bạn có thể làm hỏng chân có thể điều chỉnh nếu sử dụng tua vít không dây.

Luôn điều chỉnh chân trước và chân sau bằng tay.

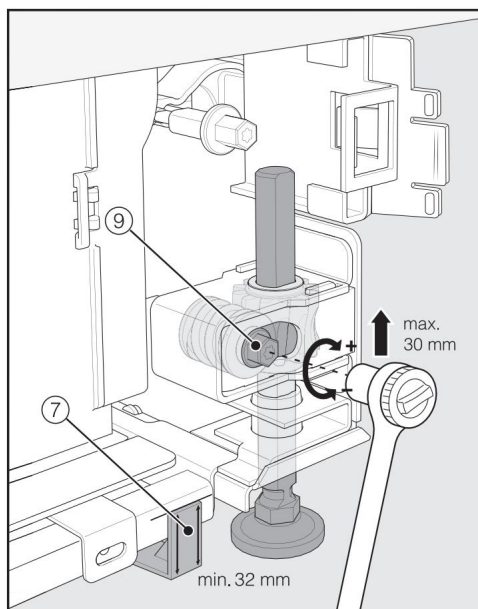


Đặt miếng đệm đi kèm ở cả hai bên trên các vạch đánh dấu bên cạnh chân có thể điều chỉnh ở mặt trước của thiết bị xử lý rượu vang.

Cài đặt

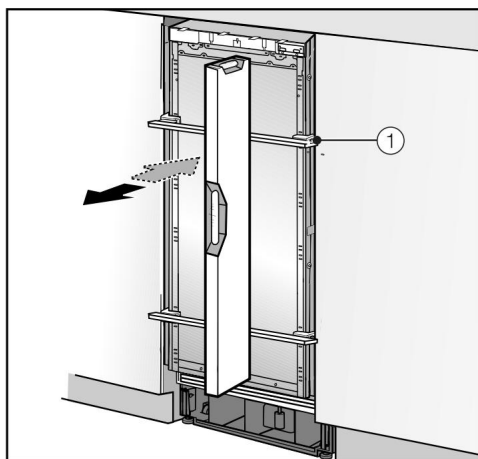


Điều chỉnh chân sau bằng cờ lê (phụ kiện: ổ cắm, 8 mm) hoặc tua vít TX 20 .



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

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



Cài đặt

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 các chân có

thể điều chỉnh và ở cả hai bên ít nhất cho đến khi vạch trên bề mặt đạt đến khoảng cách quy 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 bề mặt hoạt động chính xác.

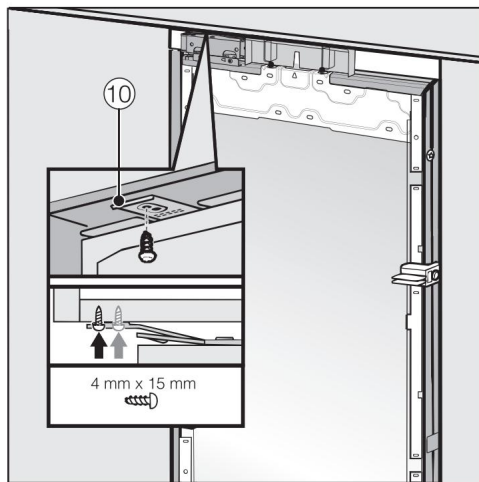
Nguy cơ hư hỏng nếu điều chỉnh chân quá nhiều.

Chân điều chỉnh phía sau có thể bị hỏng.

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

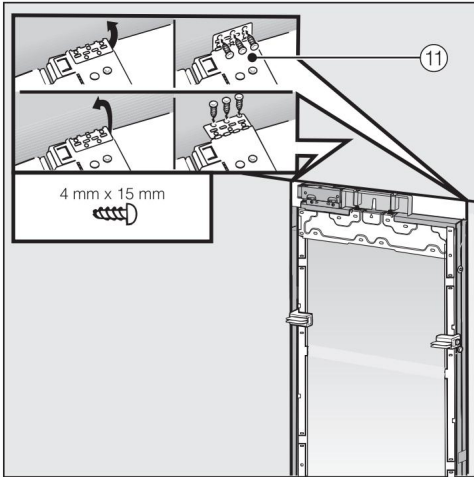
Kiểm tra lại độ thẳng hàng của thiết bị xử lý rượu bằng cách sử dụng dụng cụ hỗ trợ lắp đặt và ống thủy.

Bảo vệ thiết bị xử lý rượu vang trong hốc xây dựng



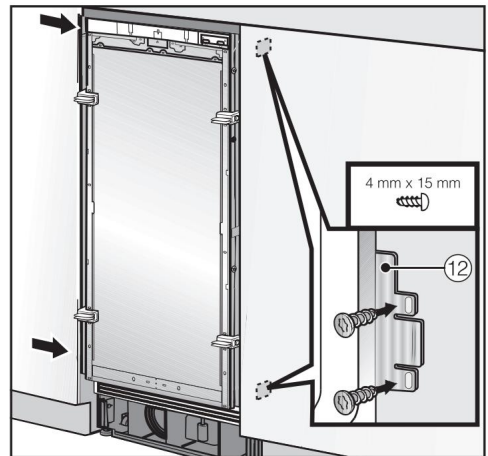
Vặn chặt các vấu của tấm cố định vào tủ/thiết bị phía trên thiết bị.

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



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

Mở cửa thiết bị.

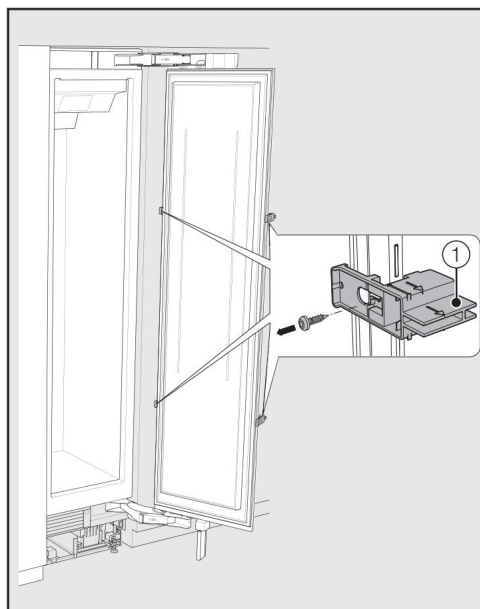


Vặn chặt các chốt cố định ở trên cùng và dưới cùng vào tủ/thiết bị liền kề với thiết bị.

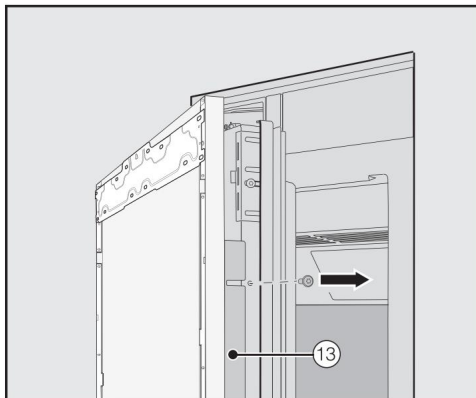
Trong sự kết hợp cạnh nhau, chỉ có các tấm bên ngoài của thiết bị xử lý rượu/làm lạnh mới có thể được cố định vào tủ/thiết bị liền kề.

Cài đặt

Chuẩn bị lắp đặt trước cửa đồ nội thất Mở cửa
thiết bị hết cỡ.

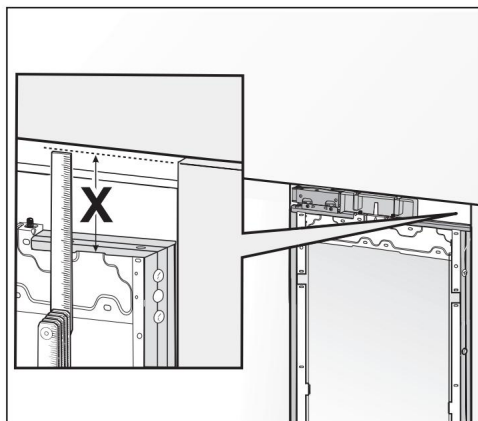


Tháo các thiết bị hỗ trợ lắp đặt khỏi
cửa thiết bị.

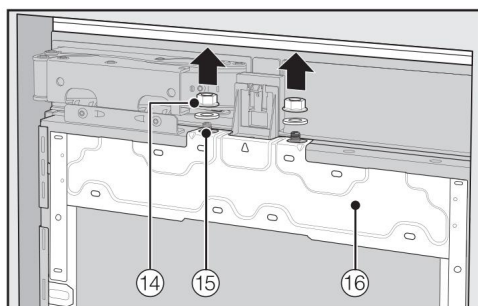


Tháo các góc cạnh ra khỏi cả hai bên cửa
thiết bị và đặt các góc cạnh và vít sang một
bên - chúng sẽ cần dùng đến sau. Đóng
cửa thiết bị.

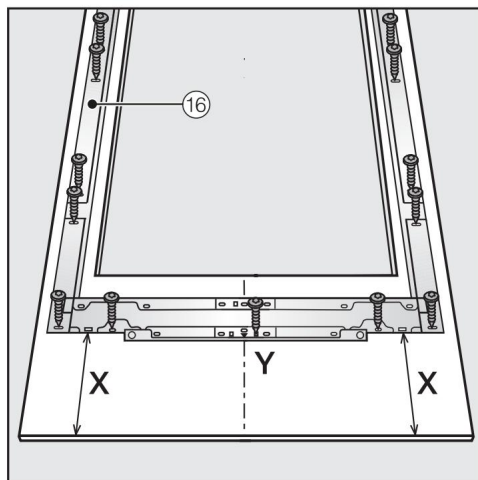
Cài đặt



Đo khoảng cách X giữa khung lắp và mép 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 - chúng sẽ được sử dụng sau. Tháo khung lắp ra khỏi cửa thiết bị bằng cách tháo nó lên trên.



Đặt mặt trước của đồ nội thất trên một mặt phẳng chắc chắn bề mặt, mặt ngoài hướng xuống dưới (đặt trên chặn hoặc vật tương tự để tránh bị trầy xước).

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

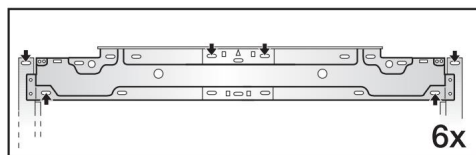
Ngoài ra, hãy xác định vị trí và đánh dấu điểm trung tâm Y ở mặt trước của đồ nội thất. Đặt khung lắp theo các vạch đánh dấu ở mặt trước của đồ nội thất.

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.

Cài đặt

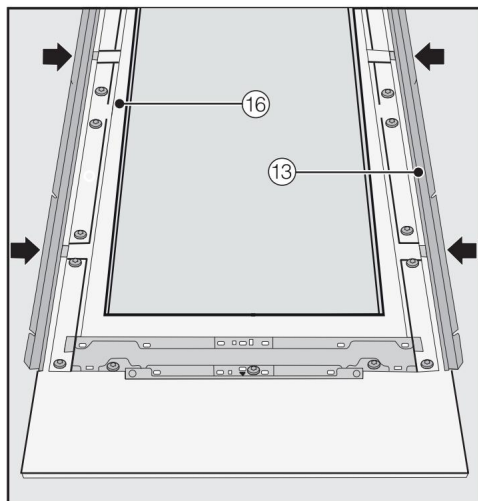


Cố định khung lắp vào mặt trước của đồ nội thất bằng ít nhất 6 con vít.

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

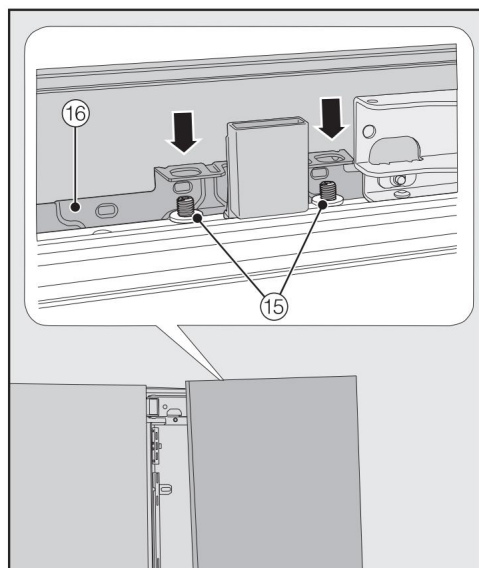
Khi cố định khung, hãy luôn vặn vít vào phần chắc nhất của mặt trước đồ nội thất. Để làm như vậy, hãy chọn vít ngắn hơn một chút so với độ dày của mặt trước đồ nội thất.

Nếu cần, hãy vặn chặt tay cầm của thiết bị vào mặt trước của đồ nội thất từ bên trong (không áp dụng cho nhà bếp không có tay cầm).

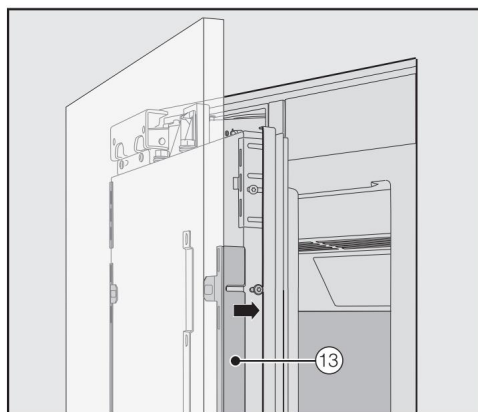


Bây giờ hãy lắp các góc trang trí ở cả hai bên xa nhất có thể vào các khoảng trống được cung cấp trong khung lắp.

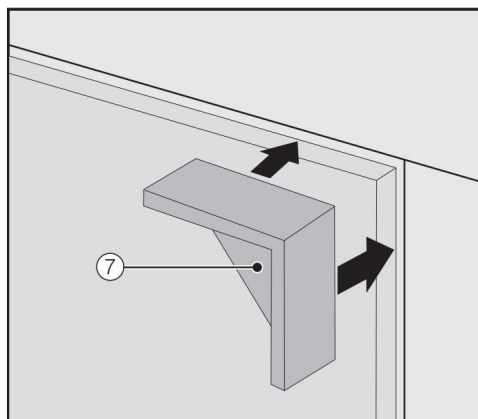
Bảo vệ và căn chỉnh mặt trước của đồ nội thất



Mở cửa thiết bị và treo mặt trước của đồ nội thất trên khung của nó vào các bu lông ren .



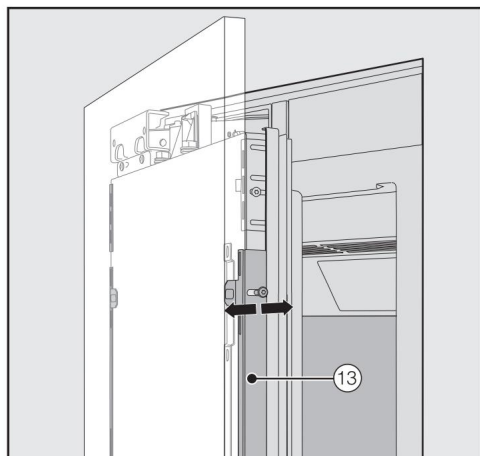
Nhấn các góc cạnh vào khung nhựa màu trắng ở cả hai bên từ bên ngoài và vận chúng lỏng lẻo lúc đầu. Các vít dự phòng được cung cấp trong túi nhựa có đánh dấu chữ E.



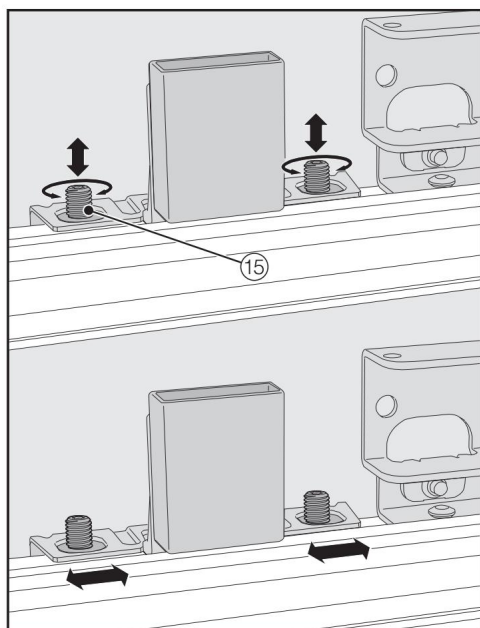
Đặt các miếng đệm lên trên góc của đồ nội thất ở cả hai bên mặt trước.

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

Cài đặt

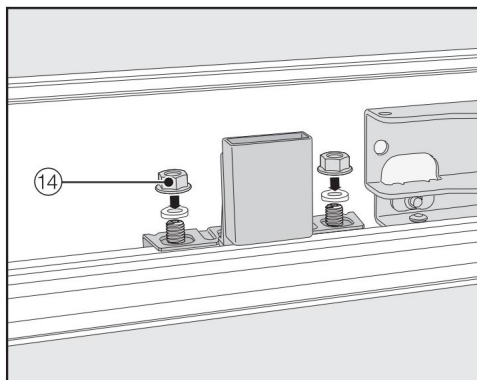


Căn chỉnh độ sâu của mặt trước đồ nội thất thông qua các khe hở ở các góc cạnh .

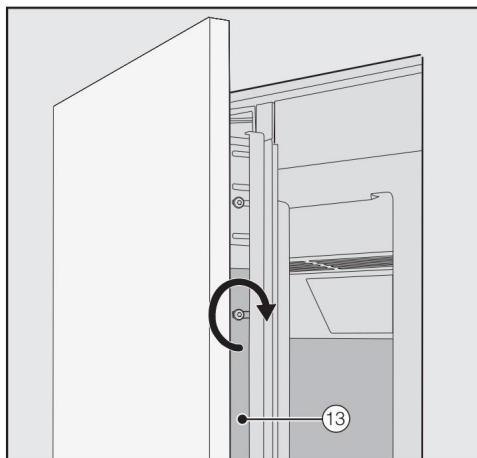


Căn chỉnh chiều cao và các cạnh của mặt trước đồ nội thất bằng bu lông ren .

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



Đặt vòng đệm và đai ốc trở lại vị trí và siết chặt đai ốc . Mặt trước của đồ nội thất hiện đã được cố định chắc chắn.



Bây giờ hãy siết chặt các vít ở góc ốp .

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

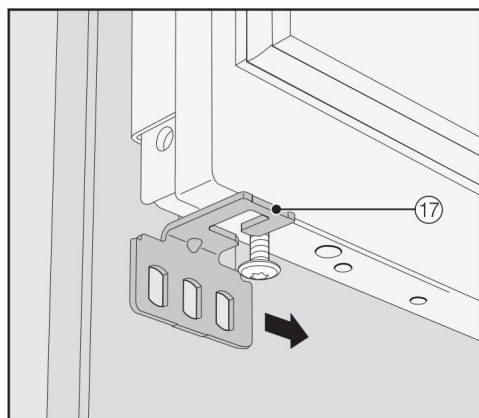
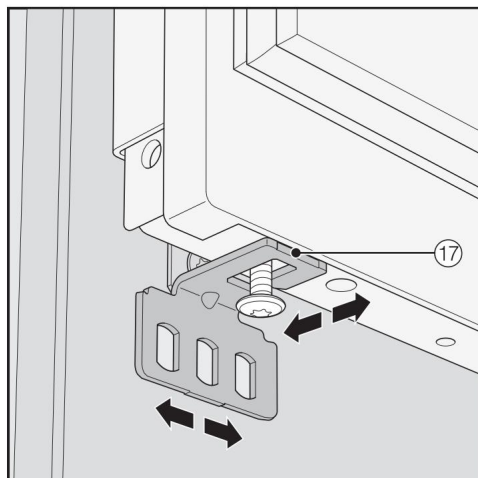
Lắp đặt giá đỡ cố định



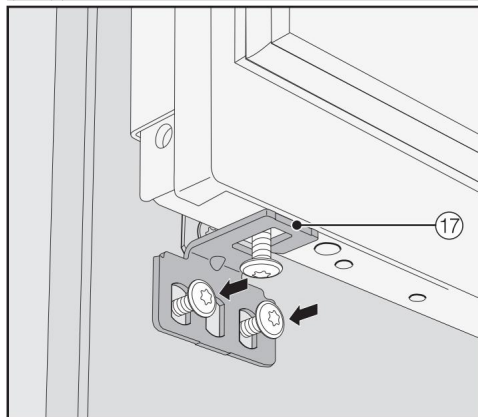
Giá đỡ cố định được sử dụng để cố định mặt trước của đồ nội thất vào đáy cửa thiết bị.

Không lắp giá đỡ cố định cho đến khi bộ phận xử lý rượu vang (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.

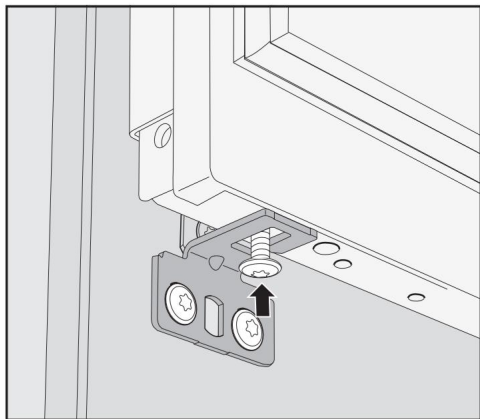


Trượt giá đỡ cố định từ bên ngoài vào vít ở dưới cùng của cửa thiết bị.

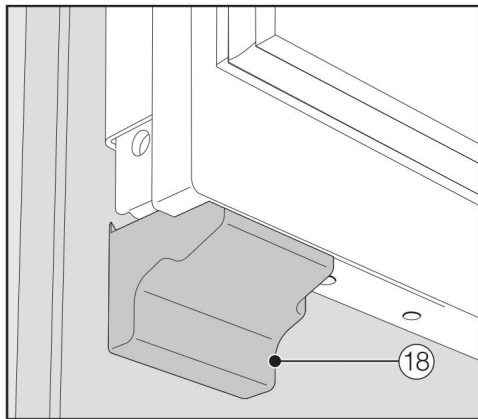


Vặn chặt giá đỡ cố định vào mặt trước của đồ nội thất.

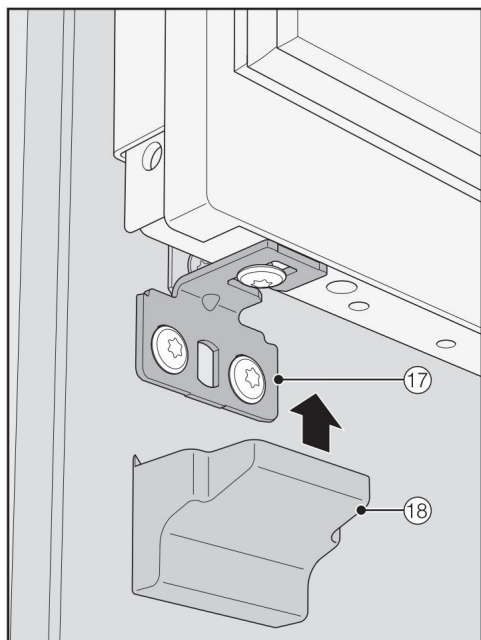
Cài đặt



Vặn chặt vít ở phía dưới cửa thiết bị.

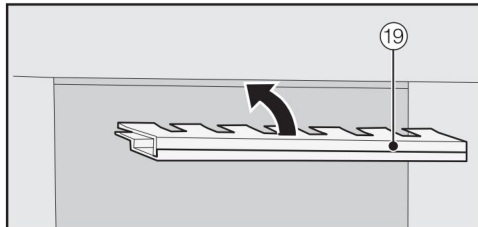


Nhấp các nắp vào giá đỡ cố định.

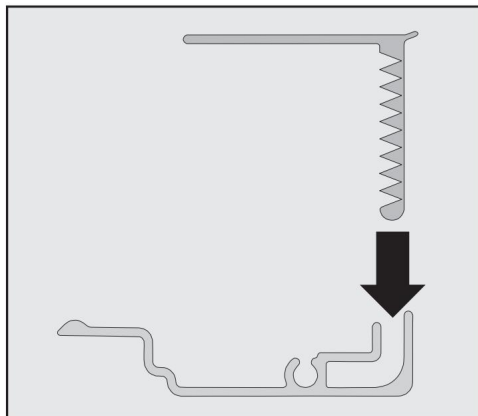


Lắp nắp vào giá đỡ cố định.

Bảo vệ các nắp đẩy

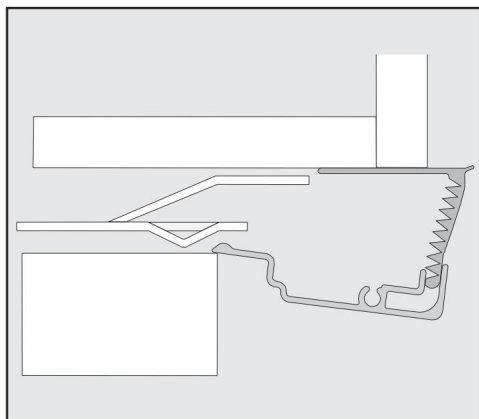


Trước khi lắp nắp vào khe hở phía trên bộ phận xử lý rượu, nắp phải được lắp ráp như sau:

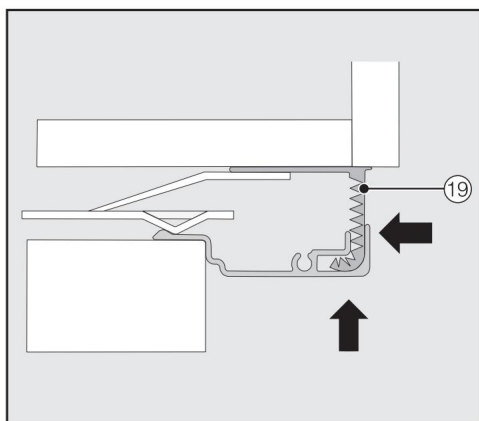


Lắp hai phần của nắp vào nhau.

Cài đặt

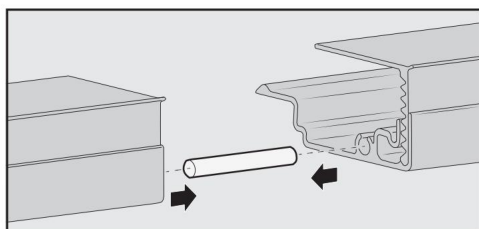


Bìa nhìn từ bên cạnh



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.

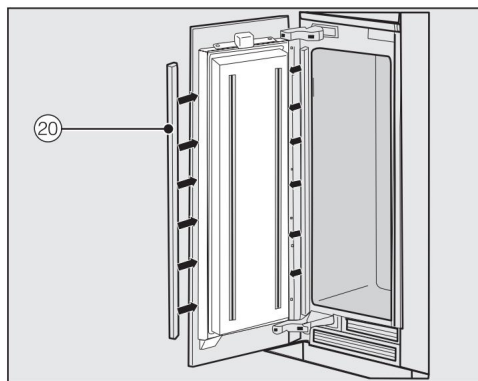
Lắp đặt nắp đệm theo kiểu kết hợp cạnh nhau



Cắm chốt (từ bộ lắp đặt song song) vào một nửa rãnh trong nắp cho thiết bị bên trái.

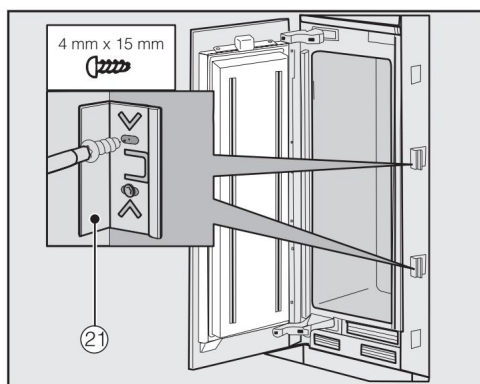
Đặt nắp thứ hai vào chốt và ấn hai nắp lại với nhau.

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



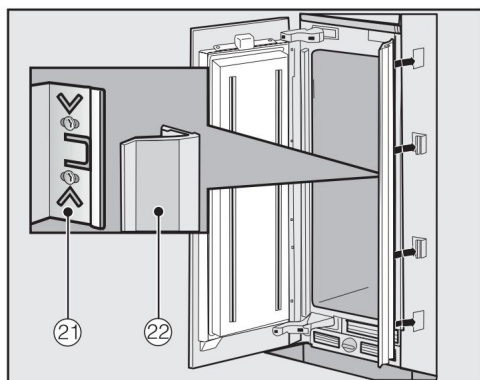
Lắp nắp nhựa vào cả hai bên cửa thiết bị bằng cách bấm chúng vào khe hở giữa cửa thiết bị và mặt trước của đồ nội thất, bắt đầu từ dưới lên trên.

Cài đặt



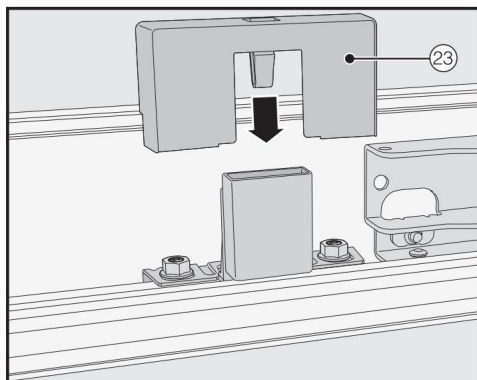
Đảm bảo cả hai mặt của rương

bộ phận điều hòa sử dụng ít nhất 3 kệ
cho vỏ bọc.



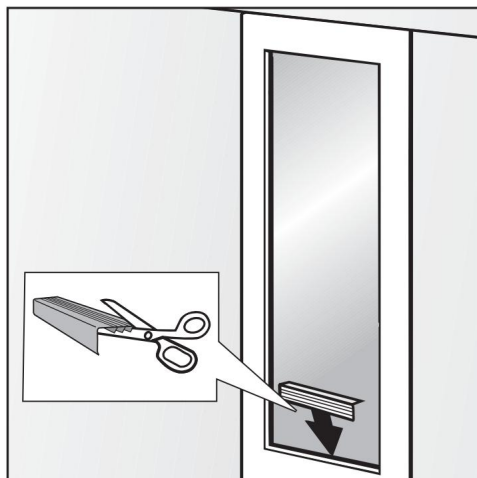
Bây giờ gắn các nắp vào các kệ giữ ở
mỗi bên.

Trong trường hợp lắp đặt cạnh
nhau, chỉ cần đẩy nắp ở mặt ngoài.



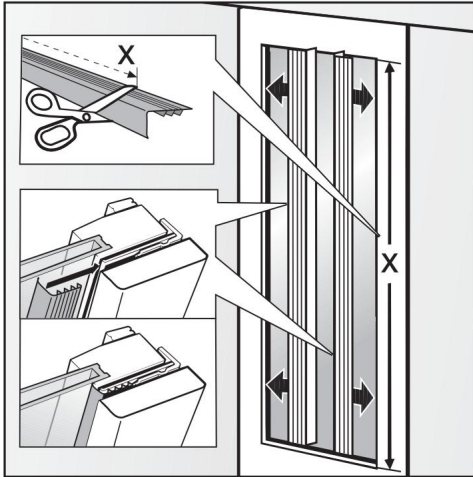
Lắp nắp vào công tắc tiếp điểm đèn.

Lắp viền cửa



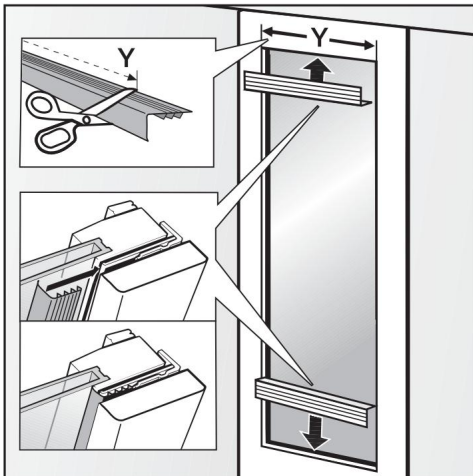
Cắt viền cửa theo chiều rộng của phần cắt ở mặt
trước đồ nội thất theo yêu cầu. Một
đoạn viền dài hơn được cung cấp để giúp
tính toán chiều dài cần thiết.

Cài đặt



Cắt các đoạn dài của viền cửa ở bên phải và bên trái theo chiều dài yêu cầu là X.

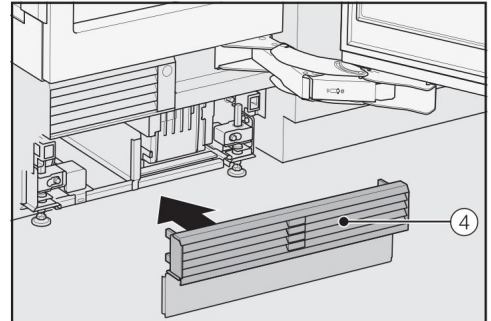
Lắp viền cửa vào khoảng hở giữa mặt trước của đồ nội thất và kính.



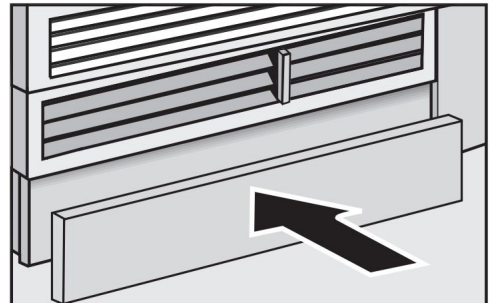
Cắt các đoạn ngắn của viền cửa cho phần trên và dưới của cửa theo chiều dài Y cần thiết.

Lắp viền cửa vào khoảng hở giữa mặt trước của đồ nội thất và kính.

Cố định lưới thông gió bên và tấm bên



Nhấp lưới thông gió của bên vào đáy bên.



Nếu cần, hãy cắt tấm để theo chiều dài và chiều cao yêu cầu (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.

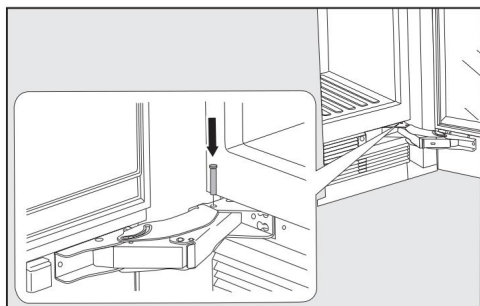
Cài đặt

Hạn chế góc mở của cửa thiết bị



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

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



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

Điều này sẽ giới hạn góc mở của cửa thiết bị ở
mức 90°.

Kết nối điện

Thiết bị làm lạnh chỉ được kết nối với ổ cắm có nối đất bằng cáp kết nối nguồn điện đi kèm.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị làm lạnh đã được lắp đặt. Nếu ổ cắm không dễ 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 thiết bị làm lạnh với ổ cắm đa năng hoặc với dây dẫn kéo dài có thể làm 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 các yêu cầu của VDE 0100.

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

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bằng cáp kết nối nguồn cụ thể cùng loại (có tại Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ có thể được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

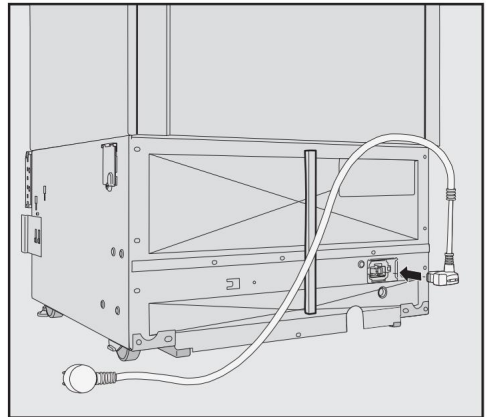
Các hướng dẫn vận hành này và bảng dữ liệu cho biết mức tiêu thụ điện danh nghĩa và định mức cầu chì phù hợp. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, 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 quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Kết nối bộ phận xử lý rượu vang



Cắm phích cắm vào ổ cắm ở mặt sau của máy xử lý rượu vang.

Đảm bảo rằng đầu nối phích cắm đã khớp vào đúng vị trí. Cắm phích cắm của bình đựng rượu vào bộ phận điều hòa vào ổ cắm.

Cài đặt

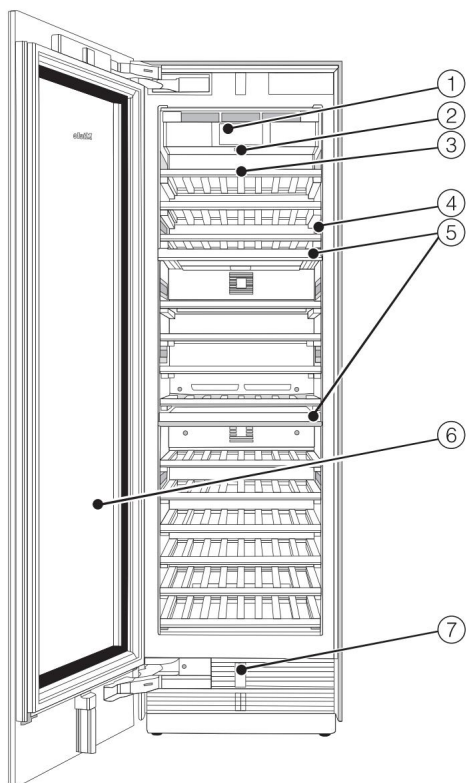
Thiết bị xử lý rượu vang hiện đã
được kết nối với nguồn điện.

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 khép kín, không thông gió phòng.
	Tránh xa 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.
Cài đặt nhiệt độ	10 đến 12 °C	Nhiệt độ càng thấp, 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	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 theo cách có tổ chức.	Việc mở cửa thường xuyên trong thời gian dài sẽ làm mất đi độ lạnh. Bộ phận xử lý rượu phải làm việc nhiều hơn để làm mát và máy nén chạy trong thời gian dài hơn.
	Không nên cho quá nhiều nước vào thiết bị để không khí có thể lưu thông.	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 bên trong e

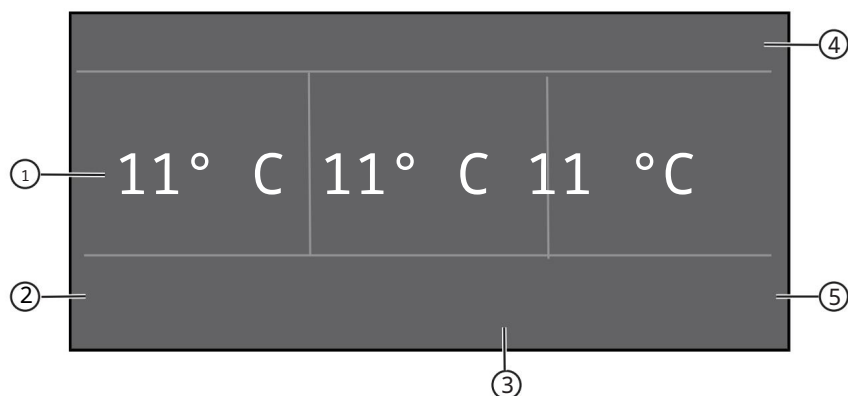
Tấm cách nhiệt để phân tách nhiệt độ các vùng bảo quản rượu f Cửa kính

có bộ lọc tia cực tím g Cửa

mở tự động (Đẩy-mở/Kéo-mở)

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 b điều khiển cảm biến

Để thiết lập nhiệt độ và độ ẩm

c điều khiển 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 nối Miele@home (chỉ hiển thị khi chức năng

Miele@home đã được thiết lập)

e Chế độ cài đặt

điều khiển cảm biến để điều chỉnh các cài đặt 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 ở một mức độ nào đó:

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

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

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

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

phích cắm thiết bị

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.

Phụ kiện tùy chọn Một loạt

các phụ kiện và sản phẩm chăm sóc hữu ích của Miele có sẵn cho máy bảo quản rượu vang của bạn.

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.

Mặt trước bằng thép không gỉ Mặt

trước bằng thép không gỉ mang đến 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 vang/thiết bị làm lạnh cạnh nhau, bạn sẽ cần bộ lắp đặt cạnh nhau (xem "Cạnh nhau" trong "Lắp đặt").

Túi bản lề Nếu

cần thay đổi bản lề cửa trên thiết bị xử lý rượu vang của bạn, lưới thông gió chân trên phải được chuyển đổi. Cần có túi bản lề mới để thực hiện việc này.

Bản lề cửa chỉ có thể được thay thế bởi Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

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.

Vận hành ban đầu

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Để máy xử lý rượu vang đứng yên trong 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.

Vật liệu đóng gói

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

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

Vệ sinh bộ phận đựng rượu

Vui lòng tham khảo các tài liệu liên quan hướng dẫn trong “Vệ sinh và bảo quản”.

Vệ sinh bên trong thiết bị và các phụ kiện.

Chọn trợ lý cửa phù hợp (Push2open/Pull2open)

Trợ lý cửa giúp bạn mở cửa thiết bị.

Bạn có thể lựa chọn giữa hai trợ lý cửa Push2open và Pull2open (xem phần “Chọn cài đặt bổ sung - Bật trợ lý cửa ”).

Trợ lý cửa mặc định là Push2open.

Chọn trợ lý cửa Pull2open nếu tủ bảo quản rượu vang của bạn có mặt trước có tay cầm.

Chọn chức năng hỗ trợ cửa Push2open nếu tủ bảo quản rượu vang của bạn có mặt trước không có tay nắm.

Vận hành ban đầu

Mật ong@nhà

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

Mạng bị vô hiệu hóa tại nhà máy.

Bạn sẽ cần:

- Mạng WiFi
- Ứng dụng Miele@mobile
- Tài khoản người dùng Miele Tài khoản người dùng có thể được tạo thông qua ứng dụng Miele@mobile.

Ứng dụng Miele@mobile sẽ hướng dẫn bạn kết nối thiết bị bảo quản rượu vang với mạng WiFi tại nhà.

Sau khi thiết bị xử lý rượu vang của bạn được kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng để thực hiện các hoạt động sau, ví dụ: -
Gọi thông tin về trạng thái

hoạt động của thiết bị xử lý rượu vang của bạn

- Thay đổi cài đặt trên máy xử lý rượu của bạn

Việc kết nối thiết bị bảo quản rượu vang với mạng WiFi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi thiết bị bảo quản rượu vang đã tắt.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi bạn muốn đặt máy bảo quản rượu.

Khả năng kết nối WiFi

Kết nối WiFi chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối thỉnh thoảng hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng 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 ở mọi quốc gia.

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

Ứng dụng

Miele Bạn có thể tải xuống miễn phí ứng dụng Miele từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Store™.



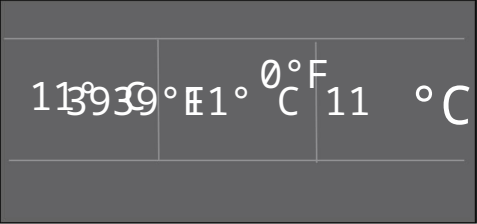
Vận hành ban đầu

Vận hành máy điều hòa rượu vang

Màn hình cảm ứng có thể bị trầy xước do 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 nút điều khiển 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 thiết bị xử lý rượu vang và thay đổi cài đặt của chúng ở một mức độ nào đó (xem phần “Chọn cài đặt bổ sung”).

Chạm vào nút điều khiển cảm biến để mở chế độ Cài đặt. Sử dụng nút điều khiển 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 cách sử dụng nút điều khiển cảm biến và hoặc nút điều khiển cảm biến và .

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

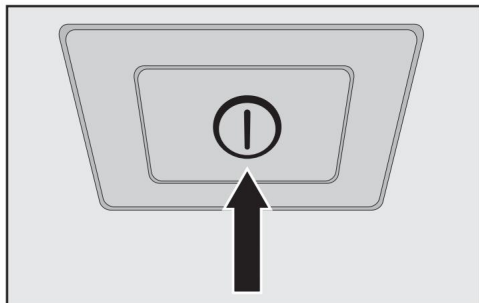
Cài đặt có nền màu luôn là cài đặt được chọn ; có thể xác nhận trực tiếp bằng cách nhấn OK.

Chạm vào điều khiển cảm biến nếu bạn muốn chuyển về cấp menu trước đó hoặc chấm dứt quá 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 ở chế độ Cài đặt .

Vận hành ban đầu

Khởi động lần đầu tiên Mở cửa
thiết bị.



Bật máy xử lý rượu bằng cách nhấn công tắc
bật/tắt.

Công tắc bật/tắt nằm bên dưới màn hình.

Thiết bị bảo quản rượu vang 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
Fahrenheit)
- Thiết lập Miele@home:

Chọn Tiếp tục nếu bạn muốn thiết lập Miele@home
ngay bây giờ (để thực hiện việc này, hãy làm
theo hướng dẫn trong mục

"Miele@home" trong "Chọn cài đặt bổ
sung").

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

Sử dụng các điều khiển cảm biến và để
chọn cài đặt phù hợp và chọn OK để xác nhận
lựa chọn của bạn. Chạm vào
điều khiển cảm biến nếu bạn
muốn quay lại cấp menu trước đó.

Thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn
hình.

Xác nhận quá trình khởi động với
được hỏi.

Màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình
hiển thị (xem "Màn hình chính"
trong "Mô tả thiết bị").

Bạn không thể chấm dứt quá trình khởi động ban
đầu. Cách duy nhất để chấm dứt quá trình là tắt
bộ phận xử lý rượu, mặc dù quá trình sẽ tiếp
tục khi thiết bị được bật lại.

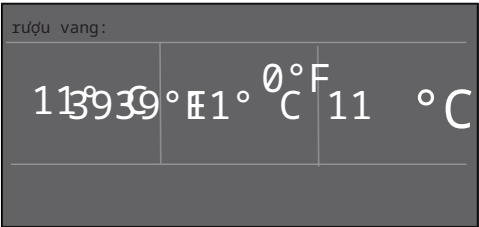
Bật và tắt

Bật máy điều hòa rượu vang

Mở cửa thiết bị. Bật thiết bị
xử lý rượu bằng cách nhấn công tắc Bật/Tắt.

Thiết bị bảo quản rượu vang 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 trên màn hình hiển thị của thiết bị 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 ốp thiết bị rượu vang bên ngoài. Hơi nước ngưng tụ này có thể gây ăn mòn và dẫn đến hư hỏng trên các tấm ốp thiết bị bên ngoài.

Lắp đặt thiết bị đựng rượu ở nơi khô ráo và/hoặc có máy lạnh và thông gió tốt.

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

Không để thiết bị đựng rượu không có người trông coi trong thời gian dài khi thiết bị 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 được tắt.

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

Tắt trong thời gian dài hơn

Nếu trong thời gian dài vắng nhà, tắt tủ đựng rượu nhưng không vệ sinh và để cửa đóng, sẽ có nguy cơ nấm mốc tích tụ bên trong tủ.

Phải vệ sinh sạch sẽ bình đựng rượu.

Nếu không sử dụng máy đựng rượu trong thời gian dài, hãy lưu ý những điều sau: Tắt máy đựng rượu.

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

Làm sạch bộ phận đựng rượu và để nguyên mở hé cửa để tủ rượu được thông thoáng và tránh mùi hôi tích tụ bên trong.

Chọn các thiết lập bổ sung

Ở chế độ Cài đặt, bạn có thể chọn các chức năng khác nhau của máy 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 những 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 ở chế độ Cài đặt. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng nút

điều khiển cảm biến và để chọn Khóa bàn phím và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng nút điều khiển 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 hiển thị trên màn hình nếu bạn chọn điều khiển cảm biến trong khi khóa cảm biến đang bật.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Chọn các thiết lập bổ sung

Thực hiện bài kiểm tra bản thân

Thực hiện Tự kiểm tra nếu bạn lo ngại rằng thiết bị xử lý rượu của bạn không hoạt động bình thường và muốn kiểm tra xem nó có gặp vấn đề gì không.

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng nút điều

khiển cảm biến và để chọn Tự kiểm tra và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến nếu bạn muốn chấm dứt quá trình.

Quá trình tự kiểm tra sẽ bắt đầu và bộ

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

- Thông báo Khởi động lại hệ thống sẽ xuất hiện trên màn hình nếu quá trình tự kiểm tra không phát hiện ra bất kỳ lỗi hoặc trục trặc nào.
- Nếu quá trình tự kiểm tra phát hiện ra bất kỳ lỗi hoặc trục trặc nào, chúng sẽ được chỉ báo bằng thông báo lỗi trên màn hình.

Một tiếng báo động cũng sẽ vang lên.

Nếu bạn thấy báo thức gây gián đoạn, bạn có thể tắt báo thức trước bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến . Ghi

lại thông báo lỗi được hiển thị.

Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng

Phòng ban và thông báo cho họ về thông báo lỗi trên màn hình. Xác nhận thông báo bằng

OK.

Màn hình sẽ hiển thị thông báo khởi động lại hệ thống .

Thiết bị xử lý rượu sẽ tắt trong thời gian ngắn rồi tự động bật lại.

Kiểm tra tự động hoàn tất sẽ hiển thị trên màn hình.

Xác nhận thông báo bằng OK.

Màn hình chính sẽ lại 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 là Push2open.

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

Trợ lý cửa Pull2open phù hợp với mặt trước đồ nội thất có tay cầm. Cửa thiết bị có thể mở dễ dàng chỉ với một lực nhỏ.

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

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

Không nên giữ hoặc đóng cửa thiết bị khi cửa tự động vẫn đang mở.

Tuy nhiên, nếu bạn đã đóng cửa thiết bị, hãy để cửa đóng trong 5 phút. Cửa tự động mở sẽ tự thiết lập lại.

Chọn các thiết lập bổ sung

Bật Push2open Ở chế độ Cài đặt

, sử dụng và điều khiển cảm biến để chọn Tự lý cửa và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng điều khiển cảm biến và để chọn Chế độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Push2open và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Chạm vào nút điều khiển cảm biến để trở về cấp menu trước đó.

- Điều chỉnh cường độ Bạn cũng có

thể điều chỉnh cường độ của chức năng Push2open. Cường độ cài đặt càng thấp thì lực cần thiết khi bạn đẩy vào cửa thiết bị càng ít. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng nút điều khiển cảm biến và

để chọn Tự lý cửa và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Ở chế độ Cài đặt, sử dụng nút điều khiển cảm biến và để chọn Cường độ và

chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các điều khiển cảm biến và để chọn cường độ phù hợp (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

điều khiển cảm biến để chọn Tự lý cửa và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Ở chế độ Cài đặt, sử dụng điều khiển cảm biến và để chọn Tự động đóng và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các điều khiển cảm biến và để chọn thời lượng (5 đến 30 giây) và chạm vào OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Để bảo vệ chống lại việc mở vô ý: nếu bạn không kéo thiết bị ra, nó sẽ tự động đóng lại sau một khoảng thời gian do bạn thiết lập.

Bật Pull2open Ở chế độ Cài

đặt, sử dụng và điều khiển cảm biến để chọn Tự lý cửa và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng điều khiển cảm biến và để chọn Chế độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Pull2open và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Chạm vào nút điều khiển cảm biến để trở về cấp menu trước đó.

- Điều chỉnh cường độ Bạn cũng có

thể điều chỉnh cường độ của chức năng Pull2open. Cường độ cài đặt càng thấp thì lực cần thiết khi bạn kéo cửa thiết bị càng ít.

Chọn các thiết lập bổ sung

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Trợ lý của và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Ở chế độ Cài đặt , sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Cường độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn cường độ phù hợp (Thấp, Trung bình, Cao) và chọn OK để xác nhận lựa chọn.

Tắt Trợ lý của Ở chế độ Cài đặt , sử dụng và điều khiển cảm biến để chọn Trợ lý của và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng điều khiển cảm biến và để chọn Chế độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Tắt và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Chạm vào nút điều khiển cảm biến để trở về mức menu trước đó.

Chọn các thiết lập bổ sung

Mật ong@nhà

Thiết lập Miele@home Thông báo

Thiết lập Miele@home chỉ xuất hiện nếu thiết bị rượu chưa được kết nối với mạng WiFi. Kết nối thiết bị rượu của bạn như

được mô tả trong "Trước khi sử dụng lần đầu tiên".

Tắt Miele@home Ở chế độ Cài đặt

, sử dụng nút điều khiển cảm biến và để chọn Miele@home và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Hủy kích hoạt và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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

Xác nhận thông báo bằng OK.

Thiết bị bảo quản rượu vang của bạn hiện đã được ngắt kết nối khỏi mạng WiFi.

Biểu tượng sẽ tắt trên màn hình.

Kích hoạt Miele@home

Nếu bạn đã kích hoạt Miele@home rồi ngắt kết nối, bạn sẽ cần phải kích hoạt lại kết nối.

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

Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Kích hoạt và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Kích hoạt thành công sẽ hiển thị trên màn hình. Xác

nhận thông báo bằng OK.

Nếu kết nối WiFi đang hoạt động, sẽ xuất hiện trên màn hình.

Kiểm tra trạng thái kết nối WiFi Ở chế độ Cài đặt , sử dụng nút điều khiển cảm biến và để chọn Miele@home và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các điều khiển cảm biến và để Chọn Trạng thái kết nối và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sau đó, thông tin về trạng thái kết nối WiFi sẽ xuất hiện trên màn hình: - đã kết nối: có kết nối mạnh

- kết nối: có kết nối trung bình
- đã kết nối: có kết nối yếu - : đã ngắt kết nối

Chọn các thiết lập bổ sung

Thiết lập lại Miele@home Nếu bạn đã thay

đổi mạng WiFi, bạn có thể thiết lập lại Miele@home cho thiết bị xử lý rượu vang của mình. Ở chế độ Cài đặt , sử dụng nút điều khiển

cảm biến và để chọn Miele@home và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Thiết lập một lần nữa và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Thiết lập lại cấu hình? sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Có hoặc Không và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Đặt lại cấu hình mạng

Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định khi vứt bỏ thiết bị xử lý rượu vang, bán nó hoặc đưa thiết bị xử lý rượu vang đã qua sử dụng vào hoạt động. Thao tác này sẽ đặt lại cấu hình mạng để xóa mọi dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị xử lý rượu vang. Thao tác này cũng đảm bảo rằng chủ sở hữu trước không còn có thể truy cập vào thiết bị xử lý rượu vang nữa.

Thiết lập lại cài đặt của rượu đơn vị điều hòa như mô tả trong chương "Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định " .

Tắt chế độ Demo

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

Nếu chế độ Demo được bật theo cài đặt mặc định, sẽ hiển thị trên màn hình.

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

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

hướng dẫn trên màn hình.

Chế độ Demo đếm ngược sẽ bị vô hiệu hóa sau vài giây sẽ hiển thị 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 OK.

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

Chọn các thiết lập bổ sung

Đặt lại cài đặt về cài đặt mặc định

Bạn có thể khôi phục cài đặt mặc định của máy xử lý rượu.

Đặt lại cài đặt về mặc định khi thải bỏ máy xử lý rượu vang, bán máy hoặc đưa máy xử lý rượu vang đã qua sử dụng vào hoạt động.

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

Ở chế độ Cài đặt, sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Mặc định gốc cài đặt và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để chọn Đặt lại và chọn OK để xác nhận lựa chọn.

Sau một thời gian ngắn, Cài đặt lại sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận thông báo bằng OK.

Quá trình vận hành ban đầu được khởi động lại (xem "Vận hành ban đầu - Khởi động lần đầu tiên").

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

Chọn các thiết lập bổ sung

Chức năng	Cài đặt mặc định
Ngôn ngữ	Tiếng Anh
Độ sáng màn hình	Giá trị trung bình (4 trong 7 đoạn)
 Bảng màu	Tối tăm
/ Âm báo chuông	Giá trị trung bình (4 trong 7 đoạn)
  Âm thanh bàn phím	Giá trị trung bình (4 trong 7 phân đoạn)
°C/ Đơn vị nhiệt độ	°C
°F / Khóa bàn	Đã tắt
Trợ lý cửa	Đẩy để mở
phím Mật ong@nhà	Đã tắt
Ánh sáng xung quanh	Môi trường xung quanh 2
 Màn hình xung quanh	Hiển thị nhiệt độ
chế độ ngày Sa-bát	Đã tắt
Độ ẩm	Không tăng
Nhiệt độ trong rượu vùng điều hòa	11 °C

Chọn các thiết lập bổ sung

Đang chuyển chế độ Sabbath bật
hoặc tắt

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

Khi chế độ Sabbath được bật, bạn không thể
thực hiện bất kỳ cài đặt nào trên thiết bị xử lý
rượu vang.

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

Ở chế độ Cài đặt , sử dụng và
cảm biến điều khiển để chọn chế độ Sabbath
và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Sử dụng nút điều khiển cảm biến và để
chọn Bật hoặc Tắt và chọn OK để xác nhận
lựa chọn của bạn.

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

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

- Trợ lý cửa
(đối với mặt trước đồ nội thất không có tay
nắm, cửa thiết bị sẽ phải được kéo từ phía
dưới hoặc bên cạnh)
- Chiếu sáng
- Tắt cả các tín hiệu âm thanh và hình ảnh
- Hiển thị nhiệt độ
- Đèn chiếu sáng xung quanh
(nếu đã bật trước đó)

Bạn vẫn có thể chọn:

- Kiểm soát cảm biến cho Cài đặt
chế độ để có thể tắt chế độ ngày Sa-bát .

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 rượu vang của bạn
được trưng bày ngay cả khi cửa tủ đóng. Đèn
chiếu sáng bên trong hiện vẫn bật ngay
cả khi cửa tủ đóng.

Mỗi khu vực bảo quản rượu vang đều có đèn riêng để
tủ bảo quản rượu vang của bạn có thể hoạt động hiệu
quả nhất.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến trên màn
hình để nó được tô sáng màu.

Đóng cửa thiết bị.

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

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

Chọn các thiết lập bổ sung

Chọn cường độ của Ánh sáng xung quanh

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

Bạn cũng có thể chọn vùng bảo quản

rượu vang mà Đèn chiếu sáng xung quanh sẽ được bật.

Ở chế độ Cài đặt , hãy sử dụng

và điều khiển cảm biến để chọn Ánh

sáng xung quanh và chọn OK để xác nhận

lựa chọn của bạn. Sử dụng

điều khiển cảm biến và để

chọn cài đặt chính xác (Môi trường xung quanh 1 -

Môi trường xung quanh 5):

- Môi trường xung quanh 1 - Môi trường xung quanh 3:

Ánh sáng yếu đến mạnh ở tất cả các vùng ủ

rượu vang

- Môi trường 4:

Chỉ có đèn chiếu sáng ở khu vực ủ

rượu ở giữa được bật

- Môi trường 5:

Ánh sáng ở khu vực ủ rượu vang ở giữa mạnh hơn

ánh sáng ở khu vực ủ rượu vang trên cùng và dưới cùng.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK. Đóng

cửa thiết bị.

Chế độ chiếu sáng xung quanh hiện đã được thiết lập theo cài đặt mong muốn.

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

Nguy cơ gây thương tích từ đèn LED.

Đèn này tương ứng với nhóm rủi ro RG 2.

Nếu nắp đèn bị lỏng, có nguy cơ gây thương tích cho mắt.

Nếu nắp đèn bị lỏng, 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).

Chọn các thiết lập bổ sung

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 và điều khiển cảm biến để chọn Màn hình xung quanh và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các điều khiển 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 có hiệu lực khi cửa thiết bị đóng lại.

Ngay khi bạn mở cửa thiết bị, màn hình chính sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị 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 xung quanh. Do đó, thời gian rượu vang có thể được bảo quản trong tình trạng tốt sẽ không chỉ phụ thuộc vào nhiệt độ mà còn phụ thuộc vào chất lượng không khí.

Tủ bảo quản rượu có nhiệt độ ổn định dành riêng cho từng loại rượu, độ ẩm tối ưu và bầu không khí không mùi tạo nên điều kiện hoàn hảo để bảo quản rượu của bạn.

Tủ bảo quản 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 thích hợp Rượu vang lý tưởng

nhất có thể được bảo quản 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, nghĩa là hương thơm không thể tiếp tục phát triển. Mặt khác, nếu nhiệt độ bảo quản quá thấp (dưới 5 °C), rượu không thể trưởng thành đúng cách.

Nhiệt độ làm rượu vang nở ra và lạnh làm rượu vang co lại. Biến động nhiệt độ có nghĩa là gây căng thẳng cho rượu vang và làm gián đoạn quá trình trưởng thành. Do đó, điều rất quan trọng là đảm bảo nhiệt độ biến động tối thiểu.

Nhiệt độ phụ thuộc vào các yếu tố sau:

- Tần suất và thời gian mở cửa thiết bị
- Có bao nhiêu chai rượu đang được lưu trữ
- Nhiệt độ của chai rượu được lưu trữ
- Nhiệt độ môi trường xung quanh cao hay thấp
nhiệt độ của đơn vị rượu là

Nhiệt độ uống được khuyến nghị

Loại rượu	Nhiệt độ uống được khuyến nghị*
Màu đỏ nhạt, 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: 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: 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 chặn chai) tạo ra chân không bằng cách hút không khí.

Nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng

Tấm cách ly để tách nhiệt Bộ phận xử lý rượu vang có 2 tấm cách ly cố định chia tủ bên trong thành 3 vùng, có thể được xử lý theo nhiều cách khác nhau. Điều này có nghĩa là bạn có thể lưu trữ tối đa 3 loại rượu vang khác nhau cùng một lúc - ví dụ, rượu vang đỏ, rượu vang trắng và rượu sâm banh.

Cài đặt nhiệt độ Chạm vào nút

Điều khiển cảm biến để cài đặt nhiệt độ.

Nhiệt độ được thiết lập trước đó cho 3 vùng bảo quản rượu vang được hiển thị. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để

chọn vùng điều hòa rượu mà bạn muốn điều chỉnh nhiệt độ và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn. Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để cài

đặt nhiệt độ. Giữ ngón tay của bạn trên các nút điều khiển cảm biến sẽ thay đổi nhiệt độ liên tục. Xác nhận cài đặt nhiệt độ

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

Mẹo: 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 cài đặt .

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.

màn hình hiển thị nhiệt độ. Thiết bị sẽ mất khoảng thời gian này để đưa ra kết quả đo chính xác. Nếu sau thời gian

này, nhiệt độ vẫn quá cao hoặc quá thấp, bạn sẽ cần phải điều chỉnh lại.

Phạm vi nhiệt độ Ở cả ba

vùng bảo quản rượu vang, 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 và 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 khô và chai không còn được đậy kín nữa. Vì lý do này, chai rượu vang luôn phải 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: Có thể thiết lập mức độ ẩm riêng cho từng vùng bảo quản rượu. Luôn tăng mức độ ẩm trong vùng bảo quản rượu bất cứ khi nào bạn sử dụng để bảo quản chai rượu được đậy kín bằng nút bần tự nhiên.

Nguy cơ hư hỏng do quá mức lượng ẩm.

Độ ẩm tăng sẽ dẫn đến ngưng tụ trên thành tủ bên trong. Ngưng tụ có thể gây hư hỏng như ăn mòn bộ phận xử lý rượu.

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 thiết lập mức độ ẩm cao hơn, quạt sẽ tự động bật. Điều này sẽ phân phối độ ẩm và nhiệt độ đều khắp thiết bị xử lý rượu để bạn có thể bảo quản tất cả rượu của mình trong cùng điều kiện tuyệt vời. Quạt sẽ tự động tắt khi cửa thiết bị được mở và vẫn tắt cho đến khi cửa được mở.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến để cài đặt nhiệt độ.

Sử dụng nút điều khiển cảm biến và để chọn vùng bảo quản rượu mà bạn muốn tăng độ ẩm và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chạm vào nút .

Sau đó, nút sẽ được tô sáng màu.

Xác nhận cài đặt bằng OK hoặc đợi khoảng 8 giây sau lần nhấn nút cuối cùng. Cài đặt sẽ được tự động áp dụng.

Độ ẩm tăng lên ở vùng ủ rượu đã chọn.

Không tăng độ ẩm Chạm vào bộ điều

khiển cảm biến để cài đặt nhiệt độ.

Sử dụng các điều khiển cảm biến và để chọn vùng bảo quản rượu mà bạn không muốn tăng độ ẩm và chọn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chạm vào nút .

Nút sau đó sẽ không còn được tô sáng màu nữa. Xác nhận cài đặt bằng OK hoặc đợi khoảng 8 giây sau lần nhấn nút cuối cùng. Cài đặt sẽ được tự động áp dụng.

Độ ẩm giảm dần ở vùng ủ rượu đã chọn.

Bảng báo động

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

Thông báo Đóng cửa cũng sẽ xuất hiện trên màn hình.

Ngay khi cửa thiết bị đóng lại, âm báo sẽ dừng lại và thông báo trên màn hình sẽ tắt.

Tắt báo động cửa sớm Nếu báo động làm phiền bạn, bạn có thể tắt sớm.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK.

Báo thức sẽ dừng lại và tín hiệu sẽ biến mất khỏi màn hình.

Sau một thời gian nhất định, báo động sẽ kêu lần nữa và thông báo sẽ xuất hiện lại trên màn hình cho đến khi cửa thiết bị được đóng lại.

Lưu trữ chai rượu

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 xáo trộn các chai rượu khác khi lấy một chai rượu ra, hãy cất các chai cùng loại cạnh nhau trên cùng một kệ gỗ. Tránh xếp chồng các chai lên nhau trên các kệ gỗ.

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

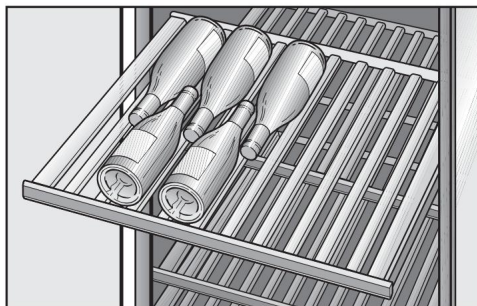
Nguy cơ hư hỏng và thương tích do kính vỡ.

Nếu kệ gỗ và chai lọ nhô 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 khe thông gió ở thành sau vì chúng rất quan trọng để giữ cho thiết bị mát.

Kệ gỗ



Các kệ gỗ có thanh trượt 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.

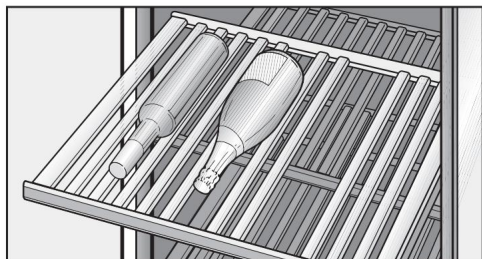
Kéo kệ gỗ ra cho đến khi nó dừng lại, sau đó nhấc nó lên và tháo khỏi thanh trượt. Giữ chặt khung để thực hiện thao tác này.

Để thay thế kệ, hãy bấm vào vị trí trên thanh ray mở rộng từ phía trên. Dải phải hướng về phía trước.

Lưu trữ chai rượu

Điều chỉnh kệ gỗ

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



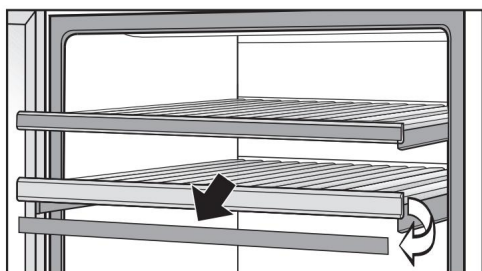
Chỉ cần nhấc từng thanh gỗ để di chuyển hoặc tháo chúng ra khỏi kệ gỗ.

Ghi nhãn trên kệ gỗ để nhận dạng

nhánh chóng và dễ dàng các loại rượu được lưu trữ, bạn có thể viết lên bề mặt sơn bằng đen trên các dải nhãn trên kệ gỗ.

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

Ví thể:



Giữ hai bên dải 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 bằng 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 phần đi kèm và đặt lại lên kệ gỗ phía trên.

Sức chứa tối đa Nguy

cơ hư hỏng do tải trọng nặng tải.

Tải trọng quá mức có thể làm hỏng kệ gỗ.

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

Không xếp chồng chai lọ lên kệ gỗ.

Có thể lưu trữ tới 104 chai rượu Bordeaux (0,75 lít) trong tủ bảo quản rượu.

Tự động rã đông

Tủ đựng rượu sẽ tự động rã đông.

Không được tháo tấm dữ liệu nằm bên trong tủ đựng rượu. Tấm dữ liệu này chứa thông tin cần thiết trong trường hợp xảy ra lỗi.

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

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm 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 thiết bị làm lạnh.

Chất tẩy rửa

Các chất tẩy rửa và xử lý dùng trong tủ bên trong thiết bị làm lạnh phải an toàn với thực phẩm.

Để tránh làm hỏng bề mặt của thiết bị, không sử dụng các chất sau: - 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:

bột tẩy rửa, chất lỏng tẩy rửa hoặc đá bọt)

- Chất tẩy rửa có chứa dung môi

- Chất tẩy rửa thép không gỉ

- Chất tẩy rửa máy rửa chén

- Bình xịt lò nướng

- Nước lau kính (trừ phần kính ở cửa thiết bị)

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

- Khối tẩy vết bẩn

- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng miếng bọt biển sạch và nước ấm cùng một ít nước rửa chén để lau sạch bề mặt thiết bị.

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

phần xử lý rượu vang bằng cách nhấn công tắc Bật/Tắt. Lấy bất kỳ chai

rượu nào ra khỏi bộ phận xử lý rượu vang và cất giữ ở nơi mát mẻ. Tháo tất cả các bộ

phần có thể tháo rời khác để vệ sinh (xem mục "Di chuyển các giá gỗ" trong mục "Cất giữ chai rượu vang").

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo các dải nhãn ra khỏi kệ gỗ trước khi vệ sinh chúng (xem phần "Gắn nhãn kệ gỗ" trong phần "Bảo quản chai rượu").

Tủ 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 tủ bên trong của bộ phận xử lý rượu bằng dung dịch nước ấm và một ít nước rửa chén. Rửa sạch tất cả các bộ phận bằng tay. Không rửa trong máy rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau bằng nước sạch và lau khô bằng vải mềm.

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

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

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

Chỉ nên lau các kệ gỗ bằng khăn ẩm vắt kỹ. Không được để kệ bị ướt. Để tủ bảo quản rượu vang mở để thông gió 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.

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 xóp.

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 khoảng 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 toàn bộ các kệ và phụ kiện trong tủ rượu.

Bật máy đựng rượu.

Đặt các chai rượu vào tủ đựng rượu và đóng cửa tủ lại.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì bạn không cần phải gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

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

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
Nếu bạn lo ngại rằng bất kỳ lỗi nào thiết bị không hoạt động bình thường . Thực hiện tự kiểm tra (xem phần "Thực hiện tự kiểm tra " sau đó, bạn có thể thực hiện "Cài đặt bổ sung"). Tự kiểm tra. Nếu cần, hãy liên hệ với bộ phận Dịch vụ Khách hàng sẽ kiểm tra xem có lỗi hoặc thông báo nào trên màn hình không .	được xác định trong quá trình tự kiểm tra sẽ hiển thị trên màn hình.
Thiết bị làm lạnh rượu vang không lạnh và đèn bên trong không sáng khi mở cửa thiết bị.	Bộ phận xử lý rượu chưa được bật. Bật bộ phận xử lý rượu. Nhiệt độ sẽ hiển thị trên màn hình.
	Phích cắm không được cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
	Cầu chì nguồn bị ngắt. Có thể có lỗi ở bộ phận xử lý rượu, hệ thống dây điện gia dụng hoặc thiết bị điện khác. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của 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 được đặt quá thấp. Điều chỉnh lại nhiệt độ.
	Các khe hở thông gió trong đơn vị nhà ở đã bị che phủ hoặc quá nhiều bụi. Không chặn các khe hở thông gió. Thường xuyên lau bụi các khe hở thông gió.
	Cửa thiết bị được mở quá thường xuyên hoặc một số lượng lớn chai rượu được đặt bên trong thiết bị cùng một lúc.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
	Chỉ mở cửa thiết bị khi cần thiết và trong thời gian ngắn nhất có thể. Sau một thời gian, nhiệt độ sẽ tự trở lại bình thường.
	Cửa thiết bị 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 xung quanh càng cao, máy nén phải chạy càng lâu. Xem thông tin trong "Vị trí" trong "Cài đặt".
	Thiết bị xử lý rượu vang chưa được lắp đặt đúng cách trong hốc lắp đặt. Xem thông tin trong "Lắp đặt thiết bị xử lý rượu vang" trong "Lắp đặt".
Máy nén không phải là lỗi. Cài đặt và trong thời gian ngắn hơn. Kiểm tra lại nhiệt độ sau 24 giờ. Nhiệt độ trong bộ phận xử lý rượu vang tăng lên.	nhiệt độ quá cao. ngày càng ít hơn. Sửa cài đặt nhiệt độ.
Máy nén chạy liên tục.	Đây không phải là lỗi. Để tiết kiệm năng lượng, máy nén chạy ở tốc độ thấp hơn nhưng lâu hơn khi cần ít làm mát hơn.
Có tiếng chuông báo động.	Cửa thiết bị của máy xử lý rượu vang đã mở lâu hơn khoảng 2 phút. Đóng cửa thiết bị.
Không có âm thanh báo động mặc dù cửa thiết bị đang mở.	Bạn đã tắt chuông. Bật lại còi báo động bằng 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 bổ sung - Bật hoặc tắt chế độ Sabbath").

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Cửa thiết bị không thể mở được.	Trợ lý cửa Pull2open được bật nhưng bộ phận xử lý rượu vang có mặt trước đồ nội thất không có tay nắm. Đối với mặt trước đồ nội thất không có tay nắm, hãy bật Trợ lý cửa Push2open (xem "Bật trợ lý cửa " trong "Chọn cài đặt bổ sung").
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 bị vô hiệu hóa. Kéo cửa thiết bị mở từ bên dưới hoặc từ bên.

Hiện thị cảnh báo

Tin nhắn	Nguyên nhân và cách khắc
Âm thanh cảnh báo sẽ vang lên và thông báo Đóng cửa sẽ hiển thị trên màn hình.	phục 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 hiển thị trên màn hình.	Chức năng chế độ Sabbath được bật. Đèn chiếu sáng bên trong được tắt và bộ phận xử lý rượu đang làm mát. Bạn có thể tắt chế độ Sabbath bất kỳ lúc nào (xem "Bật hoặc tắt chế độ Sabbath " trong "Chọn cài đặt bổ sung").

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Tin nhắn	Nguyên nhân và cách khắc phục
F Vui lòng gọi dịch vụ Miele, màn hình sẽ hiển thị và tiếng báo động sẽ vang lên.	Có lỗi. Ghi lại thông báo lỗi nếu cần. Gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của 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.
	Mức điện áp quá cao/thấp. Quan sát dữ liệu kết nối trong phần "Cài đặt - Kết nối điện". Liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele nếu cần thiết. Để tắt báo thức, chạm vào biểu tượng . Thông báo lỗi sẽ không biến mất khỏi màn hình cho đến khi lỗi được khắc phục.
Biểu tượng sáng lên trên màn hình. Bộ phận làm lạnh rượu không lạnh mặc dù bộ phận điều khiển của bộ phận này đang hoạt động.	Chế độ Demo được bật. Chế độ Demo cho phép trưng bày thiết bị xử lý rượu vang trong phòng trưng bày mà không cần bật hệ thống làm mát. Không cần thiết lập này khi sử dụng trong gia đình. Tắt chế độ Demo (xem "Tắt chế độ Demo" trong "Chọn cài đặt bổ sung").

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.	Thiết bị xử lý rượu chưa được bật. Bật thiết bị xử lý rượu.
	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 thông qua chế độ Cài đặt .
	Có lỗi. Nguy cơ bị điện giật do các thành phần điện tử, có điện. Khi tháo nắp đèn, có nguy cơ chạm vào các bộ phận có điện đang hoạt động. Không tháo nắp đèn. Đèn LED chỉ có thể được sửa chữa hoặc thay thế bởi Bộ phận dịch vụ khách hàng.
	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 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 bên trong đang bật khi thiết bị Tắt chức năng chiếu sáng xung quanh (xem cửa đã đóng.	Chức năng chiếu sáng xung quanh đang bật. ngay cả " Bật hoặc tắt Đèn chiếu sáng xung quanh " trong "Chọn cài đặt bổ sung").

Các vấn đề chung với thiết bị xử lý rượu vang

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
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 cặn bã.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Các thanh gỗ trên kệ gỗ bị cong vênh.	Sự thay đổi về thể tích do hấp thụ độ ẩm hoặc khô là đặc điểm điển hình của gỗ. Độ ẩm tăng trong đơn vị rượu vang khiến các thành phần bằng gỗ bị cong vênh. Do đó, trong một số trường hợp nhất định, các bộ phận bằng gỗ có thể cong vênh và có thể phát triển các vết nứt. Các nút thắt và lớp gi vân gỗ là một phần của đặc tính tự nhiên của gỗ.
Có lớp cặn màu trắng hình thành trên nút chai rượu.	Nút bần 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 nào gây ra tình trạng này?
Brrrrr ...	Tiếng ồn do động cơ (máy nén) tạo ra. Tiếng ồn này có thể to hơn trong thời gian ngắn khi động cơ bật.
Blubb, blubb ...	Có thể nghe thấy tiếng ọc ọc khi chất làm lạnh lưu thông qua các đường ống.
Nhấp vào ...	Tiếng kêu lách cách phát ra bất cứ khi nào bộ điều chỉnh nhiệt độ bật hoặc tắt động cơ.
Nứt ...	Có thể nghe thấy tiếng kêu rắc rắc khi vật liệu bên trong thiết bị xử lý rượu nở ra.
Xin lưu ý rằng không thể tránh khỏi một lượng tiếng ồn nhất định (từ máy nén và chất làm lạnh lưu thông qua hệ thống).	

Tiếng ồn	Nguyên nhân và cách khắc phục
Rung động, rung lắc	Bộ phận xử lý rượu không đều. Căn chỉnh lại bằng cách sử dụng ống thủy. bằng cách nâng hoặc hạ chân có thể điều chỉnh bên dưới bộ phận xử lý rượu hoặc đặt vật gì đó bên dưới.
	Thiết bị xử lý rượu vang đang chạm vào thiết bị hoặc đồ nội thất khác. Hãy di chuyển nó ra xa.
	Kệ không ổn định hoặc bị kẹt. Kiểm tra tất cả các vật dụng có thể tháo rời và lắp lại đúng cách.
	Các chai hoặc hộp đựng chạm vào nhau. Hãy tách chúng ra.

Dịch vụ sau bán hàng

Dịch vụ

Liên hệ khi có sự cố bất thường Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi Bạn không thể tự mình giải quyết vấn đề của thiết bị hoặc vấn đề về điện áp của ổ cắm điện của Miele hoặc đại lý của bạn. Cửa Miele.

Liên hệ khi có lỗi Bạn có thể đặt lịch hẹn trực tuyến với dịch vụ sau bán hàng của Miele tại www.miele.com/service hoặc gọi điện thoại với dịch vụ sau bán hàng của Miele tại Đại lý Miele hoặc Dịch vụ khách hàng Miele.

Thông tin liên hệ về dịch vụ sau bán hàng của Miele được cung cấp ở cuối hướng dẫn.
Gọi dịch vụ trực tuyến tại Vui lòng điền rõ kiểu máy và số sê-ri của thiết bị của bạn (số sê-ri Thông tin liên hệ sản xuất của Miele). Hai chỉ dẫn này xuất hiện trên biển tên. Kết thúc tài liệu này.

Tấm biển báo hiệu được đặt tại Vui lòng trích dẫn mã định danh kiểu máy và số sê-ri của thiết bị (SN) khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele. Cả hai số đều có thể tìm thấy trên tấm dữ liệu bên trong thiết bị làm lạnh hoặc, tùy thuộc vào kiểu máy, ở chế độ Cài đặt trong mục Thông tin.

Cơ sở dữ liệu EPREL Cơ sở dữ liệu EPREL Kể từ ngày 1 tháng 3 năm

2021, thông tin về yêu cầu dân nhân năng lượng và thiết kế sinh thái đã có sẵn trong Cơ sở dữ liệu sản phẩm Châu Âu (EPREL). Dữ liệu sản phẩm Châu Âu Bạn có thể tìm thấy cơ sở dữ liệu sản phẩm tại (EPREL). Liên kết sau <https://liên.kết.sau.https://eprel.ec.europa.eu/> cung cấp quyền truy cập vào eprel.ec.europa.eu/. Bạn sẽ được yêu cầu nhập thông tin vào cơ sở dữ liệu sản phẩm. Anh ta nhập mã định danh mô hình. Bạn được yêu cầu nhập tên mô hình ở đây. Mã định danh kiểu máy có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị làm lạnh hoặc, tùy thuộc vào kiểu máy, bạn sẽ tìm thấy ký hiệu của kiểu máy ở chế độ Cài đặt trong mục Thông tin. được ghi trên biển tên.

Miele		
E-Nr.: XXXXXXXX / XX	FD: XXXX XX / XXXXXXXX	Z-Nr.: XXXXXX
Type / Typ / Тип	XXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REFRIGERATOR / KÜLSCHRANK / Холодильник		
Class/Klasse/Kласс: SN-T		
total volume / Gesamtvolumen / Общий объем		
Fridge comp. / Kuhlflach / Холодильное отделение		
Chill comp. / Kaltlagerflach / Объем нулевой камеры		
Refrigeration load / Verdichter / Нарпука при охлаждении		
Defrost heater load / Abtauheizung / Нарпука тепа для разморозки		
Refrigerant / Kältemittel / Хладогент R600a		
Fridge comp. / Kuhlflach / Холодильное отделение		

Борд hành Thiết bị này được bảo

hàng Miele sẽ có sẵn để bạn tham khảo và mua sắm. Miele, thông tin về thiết bị này, và là một trong những người

ở phía trước của tủ lạnh Miele để bạn có thể tìm thấy nó. Nếu bạn cần thêm thông tin hoặc cần hỗ trợ, hãy liên hệ với chúng tôi. Bạn có thể tìm thấy thông tin về các sản phẩm Miele. 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Tuyên bố về sự phù hợp của EU

Miele tuyên bố rằng đơn vị sản xuất
rượu này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/

14196 0000 0000 0000

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU
có sẵn tại một trong các địa chỉ
internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ
www.miele.ie
- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận
hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc
số sê-ri

Dải tần số của mô- đun WiFi	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
--------------------------------	----------------------------

Công suất	< 100 mW
-----------	----------

truyền tối đa
của mô-đun WiFi

Miele tuyên bố rằng đơn vị rượu vang này tuân thủ Thiết bị vô tuyến của Vương quốc Anh Quy định năm 2017, đã sửa đổi.

Toàn bộ văn bản tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh có sẵn từ một trong những các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ www.miele.co.uk
- Để biết thêm thông tin về dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/> hướng dẫn sử dụng và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dải tần số của mô-đun WiFi

2,4000 GHz - 2,4835 GHz

Công suất truyền tải tối đa của
Mô-đun WiFi

< 100 mW

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ

Bảo mật sản phẩm và cơ sở hạ tầng viễn thông (Yêu cầu bảo mật

Quy định năm 2023 (về Sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

- 1) Thiết bị gia dụng - Tủ đông-KI KSDF18EUM, KI KIWD24EUM, KI KSDF30EUM Tủ lạnh-KI KSDR30EUM, KI KSDR36EUM Tủ lạnh-tủ đông-KI KBM30EUM, KI KBM36EUM, KI KBM36DEUM Tủ rượu-KI KSDW24EUM

- 2) Sản xuất bởi: Miele & Cie KG, Carl

Miele Street 29, 33332 Gutersloh Đức

Nhập khẩu bởi và điểm liên hệ: Miele Company Ltd, Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 ITW Vương quốc Anh

- 3) Thời hạn hỗ trợ được xác định tại thời điểm cung cấp đầu tiên là 10 năm

- 4) Để báo cáo các lỗi hỏng và vấn đề an ninh mạng, vui lòng liên hệ: psirt@miele.com

- 5) Chữ ký



Tên: Paul Wright

Chức vụ công ty: Trưởng phòng quản lý kỹ thuật

Ngày ký: 19 tháng 3 năm 2024

Nơi ký tên: Abingdon, Oxfordshire

Bản quyền và Giấy phép

Miele sử dụng phần mềm của riêng họ và của bên thứ ba, không tuân theo bất kỳ cái gọi là Giấy phép nguồn mở nào để vận hành và kiểm soát thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép Nguồn mở. Vui lòng tham khảo tài liệu "Thông tin và Giấy phép Nguồn mở" để biết các thành phần Nguồn mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác. Các điều khoản về trách nhiệm và bảo hành của các điều khoản và điều kiện cấp phép Nguồn mở như đã nêu trong đó chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị 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 ít hơn, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất là 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của các thành phần Nguồn mở có trong thiết bị và được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1, trên một phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua e-mail (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu chính bên dưới và nêu tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để có được mã nguồn này.

Miele & Cie. KG Nguồn

mở GTZ/TIM Carl-

Miele-Straße

29 33332 Gütersloh Xin lưu ý

bảo hành có giới hạn có

Lợi cho chủ sở hữu quyền theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành 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 ít hơn để biết thêm chi tiết.

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Đường Marcham, Abingdon, Oxon, OX14 1TW

Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Úc Miele

Australia Pty. Ltd.

ACN 005 635 398 ABN 96

005 635 398 Tầng 4, 141 Đường

Camberwell Hawthorn East, VIC 3123

Điện thoại: 1300 464 353 E-mail:

info@miele.com.au

Internet: www.miele.com.au

Công ty

TNHH Miele Ireland

2024 Đường Bianconi

Cơ sở kinh doanh Citywest Dublin 24

ĐT: (01) 461

07 10 Fax: (01) 461 07

97 E-mail: info@miele.ie

Internet: www.miele.ie

Nam Phi Miele

(Pty) Ltd.

63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box

69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)

875 9000 Fax: (011) 875

9035 E-mail:

info@miele.co.za Internet:

www.miele.co.za

Trung Quốc đại lục

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.

1-3, Số 82 Đường Shi Men Yi, Tòa nhà Sapura

khí 200040 Thượng Hải, Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa Solaris

Dutamas Số 1 Điện thoại: +86

3511 50480 Kuala Lumpur, 21 6157 3500 Đường Dutamas 1 Fax: +86 21 6157

+603-6209-0288 Internet: Malaysia E-mail: info@miele.cn Điện thoại:

www.miele.cn Fax: +603-6205-3768

Malaysia

Miele Sdn Bhd

Phòng 12-2, Tầng 12, Tầng

Kencana, Quận Tinch An, Công ty Dầu

Công ty TNHH

Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan

BHIRAJ TOWER tại EmQuartier Tầng 43 Đơn

vị 4301-4303 689 Đường Sukhumvit

Quận Bắc Klongton Quận

Vadhana Bangkok 10110, Thái Lan

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hong Kong) Ltd.

41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang

Tai Road Kowloon Bay,

Hong Kong ĐT: (852) 2610 1025

Fax: (852) 3579 1404 E-mail:

customerservices@miele.com.hk

Trang

web: www.miele.hk

New Zealand Đường

Dubai IRD 98 463 65464 Umm Al Sheif Miele New Zealand Limited PO Box 114782 -

Freemans Bay, 3044 999 8 College Hill Fax. +971 4 3418 852

Auckland 1011 800-MIELE (64353)

Các Tiểu Vương quốc Ả Rập

Thống nhất Miele Appliances Ltd.

Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1

Điện thoại: 0800 464 353

customercare@miele.co.nz E-mail: info@miele.ae E-mail:

www.miele.ae Internet: www.miele.co.nz

Công ty TNHH

Miele Singapore

29 Vòng tròn truyền thông

#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore

138565 Điện thoại: +65

6735 1191 Fax: +65 6735

1161 E-mail:

info@miele.com.sg Internet:

www.miele.sg

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

KWT 2602 Chúng tôi, KWT 2612 Chúng tôi

một GB

M.-Số 11 548 410 / 04