Miele

Instrucciones de manejo
Acondicionador de vino

Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en marcha. De esta forma se protegerá y evitará daños.

es-ES

M.-Nr. 12 546 700

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad **6**

Sostenibilidad y protección del medio ambiente **14**
Su contribución a la protección del medioambiente 14
Así se reducirá el esfuerzo 15

Saber más **16**
Descripción del aparato 16
Vista general del aparato 16
Display 18
Modo Ajustes 19
Luz de presentación 19
Función de bloqueo 19
Desconectar el acondicionador de vino (todas las zonas para acondicionar vinos) 19
Modo Sabbat 19
Información sobre el modo Sabbat 19
Intervalo de tiempo hasta que se emite la alarma de la puerta 20
Miele@home 20
Sonido del teclado 20
Señales acústicas y de aviso 21
Intensidad del display 21
Unidad de temperatura °C/°F 21
Modo Exposición 21
Ajustes de fábrica 21
Información sobre el acondicionador de vino 22
Indicación de filtro Active AirClean 22
Accesorios que forman parte del suministro 22
Seguridad 23
Alarma de temperatura 23
Alarma de la puerta 24
Manejar el cierre de la puerta 24
Distribución de los elementos en el interior 25
Retirar las rejillas de madera y volver a colocarlas 25
Adaptar la rejilla de madera (FlexiFrame) al tamaño de las botellas 25
Capacidad máxima 26
Carga máxima de las rejillas de madera 26
Carga máxima con el soporte para apilar botellas 27
Escribir en el listón para rotulado (NoteBoard) 27

Contenido

Puesta en marcha **29**
Antes de la primera utilización 29
Conectar el acondicionador de vino 29
Activar el filtro de olores (filtro Active AirClean) 29
Configurar el set sumiller 29
Colocar los listones de madera de las rejillas 30
Configurar el soporte para apilar botellas 30
Conectar el acondicionador de vino 30
Desconectar el acondicionador de vino 30
En caso de ausencias prolongadas 31

Manejo **32**
Ajustar la temperatura en las zonas para acondicionar vinos 32
Posibles valores de ajuste de temperatura 32
Indicación de temperatura de las zonas para acondicionar vinos 32
Ajustar la humedad
(ActiveHumidity) en la zona inferior para acondicionar vinos 33
Posibles valores de ajuste de la humedad 33
Consultar la humedad actual 33
El set sumiller 34
Bandeja de madera extraíble con soporte de silicona 34
Soporte para vasos y copas 35
Presentador de botellas 35
Cajón para las botellas 35
Caja para accesorios 35

Es importante saber **36**
Cómo almacenar el vino de forma óptima 36
La temperatura correcta 36
La humedad 37
La calidad del aire 37
Almacenamiento sin vibración 37
Protección contra rayos UV 37

Contenido

Adaptar los ajustes **38**
Aclaraciones sobre los siguientes ajustes 38
Ajustar la intensidad de la luz de presentación 38
Conectar la función Bloqueo 38
Conectar el modo Sabbat 39
Desconectar el modo Sabbat 39
Modificar el intervalo de tiempo que transcurre hasta que se emite la alarma de la puerta 39
Configurar Miele@home por 1ª vez 39
Desactivar la conexión WiFi 40
Activar la conexión WiFi 40
Desactivar el sonido del teclado 40
Activar el sonido del teclado 40
Modificar el volumen de las señales acústicas y de aviso 41
Cambiar la luminosidad del display 41
Cambiar la unidad de temperatura °C/°F 41
Desconectar el modo Exposición 41
Restablecer los ajustes de fábrica 41
Activar la indicación del filtro Active AirClean 42

Limpieza y mantenimiento **43**
Consejos respecto a los productos de limpieza 43
Preparar el acondicionador de vino para la limpieza 44
Cómo limpiar el interior 44
Cambiar el filtro Active AirClean (filtro de olores) 45
Confirmar el cambio del filtro Active AirClean 46
Limpieza del frontal y de las paredes laterales del aparato 46
Limpieza de la junta de la puerta 47
Limpieza de las rejillas de ventilación y de evacuación de aire 47
Después de la limpieza 47
Descongelación automática 47

Solucionar anomalías **48**
Causas de ruidos 57

Servicio técnico **59**
Contacto en caso de anomalías 59
Base de datos EPREL 59
Garantía 59

Accesorios especiales **60**

Instalación **61**
Lugar de emplazamiento 61
Clase climática 62
Requisitos de ventilación 62

Emplazamiento de varios acondicionadores de vino o aparatos de frío 63
Cambiar el sentido de apertura de la puerta..... 63
Montar los soportes distanciadores de pared del suministro 64
Colocar el acondicionador de vino..... 64
Nivelar el acondicionador de vino 65
Integración del acondicionador de vino en un mueble de cocina 66
Dimensiones del aparato 68
Conexión eléctrica..... 70

Declaración de conformidad **72**

Derechos de propiedad intelectual y licencias..... **73**

Este acondicionador de vino cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, el manejo indebido puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento el acondicionador de vino. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el acondicionador de vino.

Según la norma internacional IEC 60335-1, Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del acondicionador de vino, así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entrégueselas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

⚠ Riesgo de sufrir lesiones por rotura del cristal.

A una altura superior a 1.500 m el cristal de la puerta del aparato se podría romper debido al comportamiento de la presión del aire. Los fragmentos afilados podrían causar heridas graves.

Aplicación adecuada

▶ El acondicionador de vino está destinado a su uso en el hogar o en emplazamientos similares a los domésticos, como por ejemplo
– en tiendas, oficinas y entornos de trabajo similares
– en propiedades agrícolas
– para clientes de hoteles, moteles, pensiones que ofrecen desayuno y otros entornos residenciales típicos.
Este acondicionador de vino no es apto para el uso en zonas exteriores.

▶ Utilice el acondicionador de vino exclusivamente en el ámbito doméstico para refrigerar y almacenar vino.
Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

▶ El acondicionador de vino no está indicado para almacenar o refrigerar medicamentos, plasma sanguíneo, preparados de laboratorio o productos médicos similares debido a las sustancias o productos que contienen. El uso inadecuado del acondicionador de vino puede dañar los productos almacenados o provocar su descomposición. Tampoco está indicado para ser utilizado en zonas con riesgo de explosiones.
Miele no se hace responsable de daños ocasionados por el uso indebido o por el manejo incorrecto del aparato.

▶ Aquellas personas (niños incluidos) que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el acondicionador de vino de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión.
El uso del acondicionador de vino por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del mismo de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura y pueden reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Niños en casa

▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del acondicionador de vino, a no ser que estén vigilados en todo momento.

▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el acondicionador de vino sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el acondicionador de vino sin supervisión.

▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del acondicionador de vino. No deje jamás que los niños jueguen con él.

▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

▶ Se ha comprobado la estanqueidad del circuito de refrigerante. El aparato cumple todas las normas de seguridad pertinentes así como las directivas aplicables de la UE.

▶ Advertencia: peligro de incendio/materiales inflamables. Este símbolo se encuentra en el compresor e indica materiales inflamables. No retirar esta pegatina.

El refrigerante incluido es respetuoso con el medio ambiente, pero es inflamable (información en la placa de características).
El uso de este refrigerante respetuoso con el medio ambiente provoca, en parte, un aumento del ruido de funcionamiento. Además de los ruidos de funcionamiento del compresor, se pueden producir ruidos debidos al flujo en todo el circuito de frío. Aunque, lamentablemente, estos efectos no pueden evitarse, no influyen en el rendimiento del acondicionador de vino.
Es necesario asegurarse de que ninguna parte del circuito de frío resulte dañada durante el transporte y la instalación del acondicionador de vino. El refrigerante pulverizado que sale puede provocar lesiones oculares y también se podría incendiar.
En caso de daños:

- Evitar el contacto con fuego u otras fuentes de ignición.
- Desconecte el acondicionador de vino de la red eléctrica.
- Procure ventilar durante algunos minutos la estancia en la que se encuentre emplazado el acondicionador de vino.
- Ponerse en contacto con el Servicio técnico.

▶ Cuando más refrigerante hay en un acondicionador de vino, mayor debe ser la habitación en la que se emplaza. En caso de fuga eventual, en las habitaciones de menor tamaño se puede formar una mezcla inflamable de aire y gas. Por cada 8 g de refrigerante, la sala debe tener un tamaño mínimo de 1 m^3. La cantidad de refrigerante se indica en la placa de características en el interior del aparato.

▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (fusibles, frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del acondicionador de vino con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el mismo.
Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

▶ La seguridad eléctrica del acondicionador de vino quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Se debe cumplir este requisito básico de seguridad.
En caso de duda, pedir que un técnico electricista revise la instalación eléctrica.

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas tanto en funcionamiento aislado como no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

▶ Si el cable de conexión a red adjunto estuviese dañado debería ser sustituido por una pieza original con el fin de evitar peligros para el usuario. Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Por motivos de seguridad, la sustitución solo la puede llevar a cabo el personal autorizado o por el Servicio técnico de Miele.

▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el acondicionador de vino a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.

▶ Si la humedad llega a los componentes conductores de corriente o al cable de conexión se puede provocar un cortocircuito. No utilice el acondicionador de vino en zonas con humedad o en las que haya salpicaduras de agua (p. ej. garajes, lavaderos, etc.).

▶ No se puede utilizar este acondicionador de vino en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).

▶ Los daños en el acondicionador de vino pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no presente daños. Nunca ponga un acondicionador de vino dañado en funcionamiento.

▶ Este acondicionador de vino no es apto para utilizarlo como electrodoméstico de integración.

▶ En caso de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el acondicionador de vino deberá desconectarse de la red. El acondicionador de vino está desconectado de la red eléctrica únicamente si se cumplen las siguientes condiciones:

- se han desactivado los automáticos de la instalación eléctrica, o
- se han desenroscado totalmente los fusibles roscados de la instalación eléctrica, o
- se ha desenchufado el cable de conexión del aparato.En aparatos dotados de un cable de conexión con clavija, no tire del cable, utilice siempre la clavija para desenchufar el aparato de la red eléctrica.

▶ Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el usuario.
Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

▶ Se pierden los derechos de la garantía si el acondicionador de vino no es reparado por el Servicio Posventa autorizado de Miele.

▶ Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele. Miele solo podrá garantizar el total cumplimiento de los requisitos de seguridad si se utilizan piezas originales.

▶ Gste aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej., relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Gsta lámpara solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental. La sustitución solo la puede llevar a cabo un técnico autorizado por Miele o por el Servicio Posventa. Las lámparas de este acondicionador de vino son al menos de la clase de eficiencia energética G.

Instalación correcta

▶ Lleve a cabo el cambio de sentido de apertura de la puerta (en caso de ser posible) siguiendo las indicaciones del manual de montaje.

▶ Utilizar siempre guantes de protección para transportar y colocar el acondicionador de vino.

▶ El montaje del acondicionador de vino se tiene que hacer con la ayuda de una 2.ª persona.

Uso apropiado

▶ El acondicionador de vino está diseñado para una clase climática específica (rango de temperatura ambiente) cuyos límites se deben respetar. La clasificación climática se indica en la placa de características en el interior del acondicionador de vino. Una temperatura ambiente más baja prolonga el tiempo de inactividad del compresor, lo que significa que el acondicionador de vino puede no ser capaz de mantener la temperatura requerida.

▶ Cerciórese de que las rejillas de ventilación no queden tapadas u obstruidas por objetos. De lo contrario, no quedaría garantizada la correcta conducción del aire, lo que incrementaría el consumo de energía eléctrica y podría causar daños en los componentes de aparato.

▶ Si se almacenan alimentos que contengan grasa o aceite, hay que mirar que la grasa o el aceite que se pueda derramar no entre en contacto con los componentes de material sintético del acondicionador de vino. Se podrían producir fisuras de tensión en el material sintético y se podría romper o rasgar.

▶ Riesgo de incendio y de explosión. No almacene materiales explosivos ni productos con gases combustibles en el acondicionador de vino (p .ej., botes de spray). Los gases inflamables pueden llegar a arder debido a los componentes eléctricos.

▶ ¡Riesgo de explosión! No utilice aparatos eléctricos en el acondicionador de vino. Pueden producirse chispas eléctricas.

Accesorios y repuestos

▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su armario bodega.

Limpieza y mantenimiento

▶ No aplique aceites o grasas en la junta de la puerta, ya que con el tiempo ésta se volvería porosa.

▶ El vapor de un limpiador a vapor podría penetrar en las piezas conductoras de tensión y provocar un cortocircuito.
No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el acondicionador de vino.

▶ Importante No utilice ningún medio mecánico o de otro tipo para acelerar el proceso de descongelación que no haya sido recomendado por el fabricante.

▶ Los objetos puntiagudos o con bordes afilados dañan el generador de frío y pueden causar un mal funcionamiento del acondicionador de vino. No utilice en ningún caso objetos puntiagudos o con bordes afilados para

- eliminar capas de escarcha,
- retirar restos como p. ej. etiquetas.

Transporte

▶ Transporte siempre el acondicionador de vino en posición vertical y en el embalaje de transporte para evitar que se produzcan daños.

▶ Peligro de sufrir daños y lesiones. Transportar el acondicionador de vino con la ayuda de una segunda persona, ya que el acondicionador pesa mucho.

Reciclaje de aparatos inservibles

▶ Los niños que juegan con/en el acondicionador de vino podrían quedar atrapados y asfixiarse.

- Desmontar la puerta del aparato.
- Dejar las rejillas de madera/metal en el acondicionador de vino para que los niños no puedan trepar.
- Para el acondicionador de vino con cierre de la puerta: impedir que los niños jugando se encierren y pongan en peligro su vida.

▶ Peligro de descarga eléctrica.

- Cortar la clavija del cable de conexión.
- Cortar el cable de conexión a la red eléctrica del aparato inservible.

▶ Desechar la clavija de conexión a la red y el cable del aparato inservible por separado.

▶ Durante y después de la eliminación, asegúrese de no colocar el acondicionador de vino cerca de gasolina u otros gases y líquidos inflamables.

▶ Peligro de incendio por escape de aceite o refrigerante.
El refrigerante y el aceite contenidos son inflamables. En caso de un escape de aceite o refrigerante podrían inflamarse si la concentración es lo suficientemente alta y entrara en contacto con una fuente de calor externa.
Durante la eliminación, asegúrese de que el circuito de refrigeración no esté dañado para evitar fugas incontroladas de refrigerante (información en la placa de características) y aceite.

▶ ¡Se podrían producir salpicaduras de refrigerante que pueden provocar graves lesiones oculares! Cerciórese de no dañar ningún componente del circuito refrigerador, p. ej.

- pinchando los conductos del refrigerante del evaporador,
- doblando las conducciones,
- raspando recubrimientos protectores.

Símbolo en el compresor (disponible según modelo)

Información relevante exclusivamente para el reciclaje. No existe ningún riesgo en funcionamiento normal.

▶ El aceite del compresor puede ser mortal en caso de ingestión y penetración en las vías respiratorias.

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.

Asegúrese de que el aparato de frío no sufra daños hasta que pueda ser eliminado correctamente de una manera respetuosa con el medio ambiente.
De este modo se garantiza que el refrigerante en el circuito de frío y el aceite del compresor no lleguen a contaminar el medio ambiente.

En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Así se reducirá el esfuerzo ...

Lugar de emplazamiento

En caso de temperaturas ambiente más altas, el acondicionador de vino se tiene que enfriar más a menudo y consume más energía en el proceso. Por lo tanto:

- Colocar el acondicionador de vino en una estancia bien ventilada.
- Colocar el acondicionador de vino lejos de una fuente de calor (resistencia calefactora, cocina).
- Proteger el acondicionador de vino de la radiación solar directa.
- Garantizar una temperatura ambiente ideal de alrededor de 20 °C.
- Eliminar regularmente el polvo acumulado en las aberturas para ventilación y no bloquearlas.

Ajuste de temperatura

Cuanto más baja sea la temperatura ajustada, mayor será el consumo energético. Se recomiendan los siguientes ajustes:

- de +12 °C a +14 °C.

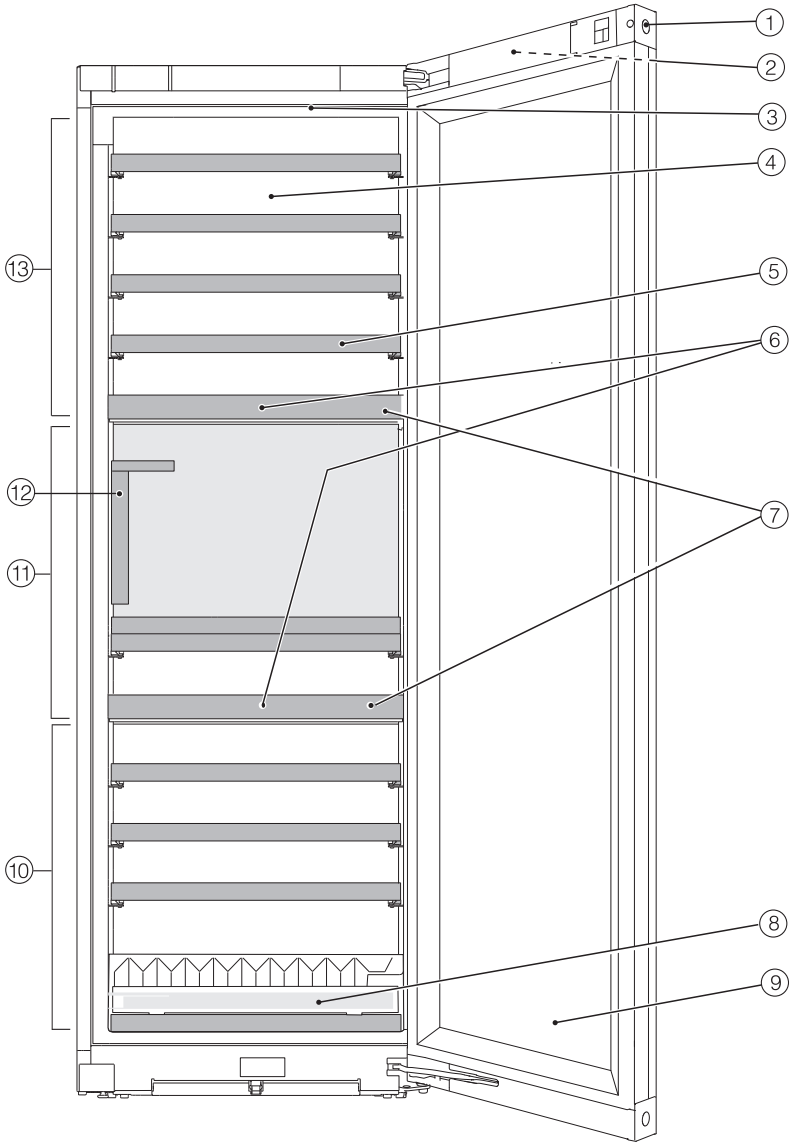
Manejo

El consumo energético aumenta debido al calor introducido y al impedimento de la circulación del aire. Por lo tanto:

- Abrir la puerta del aparato durante el menor tiempo posible. Ordenar bien las botellas de vino ayuda a escogerlas fácilmente.
- Después de la apertura, cerrar la puerta completamente.
- Mantener la distribución de las rejillas de madera como en el estado de suministro de fábrica.
- No llenar excesivamente las rejillas de madera para que pueda circular el aire.
- No bloquear las ranuras de ventilación del acondicionador de vino.
- Utilizar los soportes distanciadores de pared. Los soportes distanciadores de pared situados en la parte posterior del acondicionador de vino garantizan el consumo energético declarado.

Descripción del aparato

Vista general del aparato



① Cierre de la puerta

② Display externo en la puerta del aparato

③ Iluminación interior y luz de presentación
(en todas las zonas para acondicionar vinos)

④ Pared posterior seca para evitar la condensación

⑤ Rejillas de madera con listones de etiquetado (FlexiFrames con Noteboard)

⑥ filtro de olores (filtro Active AirClean) detrás de los NoteBoards

⑦ Placa aislante para la separación térmica de las zonas para acondicionar vinos

⑧ Soporte para apilar las botellas de forma óptima

⑨ Puerta con cristal de seguridad con filtro UV

⑩ Zona inferior para acondicionar vinos con ajuste de humedad
(ActiveHumidity) para el almacenamiento a largo plazo

⑪ Zona central para acondicionar vinos

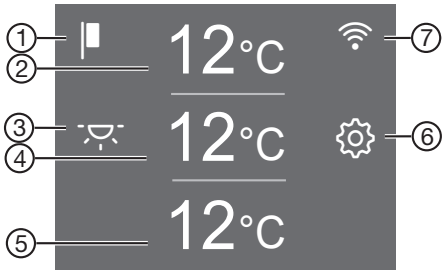
⑫ Set sumiller con:
soporte para vasos y copas,
bandeja de madera extraíble,
presentador de botellas,
caja para accesorios y botellas (con tapa y bandeja para rotuladores)

⑬ Zona superior para acondicionar vinos

Saber más

Display

Evitar arañar el display con objetos afilados, p. ej. lápices.
Tocar el display solo con los dedos.
Es posible que el display no reaccione si se tienen los dedos fríos.



① Indicación modo Exposición
(visible solo si la función modo Exposición está conectada)

② Indicación de temperatura de la zona para acondicionar vinos superior y tecla sensora para ajustar la temperatura

③ Tecla sensora de la luz de presentación
para conectar y desconectar la iluminación interior cuando la puerta del aparato está cerrada

④ Indicación de temperatura de la zona central para acondicionar vinos y tecla sensora para ajustar la temperatura

⑤ Indicación de temperatura de la zona inferior para acondicionar vinos y tecla sensora para ajustar la temperatura y la humedad (ActiveHumidity)

⑥ Tecla sensora modo Ajustes
para seleccionar diversas funciones en el modo de ajustes

⑦ Indicación del estado de la conexión de Miele@home
(solo visible si se ha configurado Miele@home)

Modo Ajustes

Luz de presentación

Para presentar las botellas de vino con la puerta cerrada, es posible ajustar la iluminación interior de modo que permanezca conectada con la puerta del aparato cerrada.

La luz de presentación se conecta y desconecta con la tecla sensora del display. Cuando la luz de presentación está conectada, la tecla sensora se ilumina en color naranja.

La luz de presentación se puede ajustar o desconectar independientemente en cada zona para acondicionar vinos (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Función de bloqueo /

La función Bloqueo conectada protege el acondicionador de vino de una desconexión indeseada y de posibles modificaciones de los ajustes por parte de personas no autorizadas, p. ej. niños.

Es posible desactivar temporalmente la función Bloqueo, si se quiere modificar la temperatura en un determinado momento (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Desconectar el acondicionador de vino (todas las zonas para acondicionar vinos)

Ver el capítulo «Puesta en funcionamiento», sección «Desconectar el acondicionador de vino».

Modo Sabbat

El acondicionador de vino dispone del modo Sabbat para su uso en prácticas religiosas (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Con el modo Sabbat conectado se desactivan temporalmente:

- la iluminación interior con la puerta abierta,
- la luz de presentación con la puerta del aparato cerrada,
- el display,
- todas las señales acústicas y ópticas,
- una conexión WiFi activa,
- recordatorios (p. ej. la indicación del filtro Active AirClean): el intervalo de tiempo ajustado se mantiene.

Permanecen activas el resto de funciones conectadas.

Mientras está conectado el modo Sabbat no se podrán realizar ajustes en el acondicionador de vino.

Información sobre el modo Sabbat

Producto certificado por Star-K, un instituto internacional para la Certificación Koscher. Consultar aquí la certificación Star-K.

Intervalo de tiempo hasta que se emite la alarma de la puerta

Aquí se puede ajustar el intervalo de tiempo hasta que suena la alarma de la puerta después de abrirla (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Miele@home

El acondicionador de vino está equipado con un módulo WiFi integrado.

La conexión en red está desactivada de fábrica.

Aquí se puede configurar la función Miele@home por 1ª vez, activar y desactivar el WiFi o restablecer la configuración de la red (ver el capítulo «Ajustar la configuración»)

Para usarlo se necesita:

- una red de conexión WiFi
- la Miele App
- una cuenta de usuario de Miele. La cuenta de usuario se puede crear a través de la Miele App.

La Miele App ofrece una guía para realizar la conexión entre el acondicionador de vino y la red de conexión WiFi doméstica.

Una vez se haya conectado el acondicionador de vino a la red de conexión WiFi, estas son algunas de las acciones que se podrán realizar con la App:

- Obtener información sobre el estado de funcionamiento del acondicionador de vino.
- Modificar los ajustes del acondicionador de vino.

El consumo energético aumenta al conectar el acondicionador de vino a la red de conexión WiFi, incluso cuando está desconectado.

Asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi en el lugar de emplazamiento del acondicionador de vino tenga la intensidad suficiente.

Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web www.miele.com.

Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

Sonido del teclado

Aquí se puede conectar o desconectar el sonido del teclado (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Señales acústicas y de aviso

Aquí se puede modificar el volumen de las señales acústicas y de aviso (p. ej. la alarma de la puerta o un mensaje de anomalía). O también se pueden desconectar completamente las señales acústicas y de aviso si molestan (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Intensidad del display

Aquí se puede adaptar la intensidad del display a las condiciones de iluminación de la estancia (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Unidad de temperatura °C/°F

Aquí se puede ajustar la unidad de temperatura que se desee (°Celsius o °Fahrenheit) (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Modo Exposición

Aquí se puede desconectar el modo Exposición si estuviera conectado de fábrica (en el display se mostrará) (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

El modo Demo permite mostrar el acondicionador de vino en un distribuidor sin conectar la refrigeración. Para el uso privado no se requiere este ajuste.

Ajustes de fábrica

Aquí se pueden restablecer los ajustes de fábrica del acondicionador de vino (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Consejo: Recuperar los ajustes de fábrica del acondicionador de vino cuando se va a desechar, vender o poner en funcionamiento uno ya usado. De esta forma también se restablece la configuración de la red, de modo que se eliminan todos los datos personales del acondicionador de vino. Además, el anterior propietario ya no podrá acceder al acondicionador de vino.

Información sobre el acondicionador de vino ℹ

Aquí se puede consultar el nombre del modelo y el número de serie del acondicionador de vino.

Tener a mano los datos de este aparato:

- para integrar el acondicionador de vino en la red de conexión WiFi (ver el capítulo «Ajustar la configuración», apartado «Miele@home por 1 ª vez»).
- para notificar una anomalía al Servicio técnico (ver el capítulo «Servicio técnico»).
- para solicitar información a la base de datos EPREL (ver el capítulo «Servicio técnico»).

Indicación de filtro Active AirClean

El uso del filtro Active AirClean garantiza que el aire no contenga partículas de polvo ni olores.

La indicación del filtro Active AirClean en el display recuerda que es necesario sustituirlo cada 12 meses (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Sustituir el filtro Active AirClean»).

Aquí se puede activar la indicación del filtro Active AirClean (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Accesorios que forman parte del suministro

Llave para cerrar la puerta del aparato

Filtro Active AirClean

El filtro Active AirClean entre las zonas para acondicionar vinos consigue una óptima renovación del aire y, con ello, una buena calidad del mismo.

Rotulador de tiza

Utilizar el rotulador de tiza que se suministra para realizar anotaciones en los NoteBoards de las rejillas de madera. Anotar los nombres de los vinos almacenados en los Noteboards para tener a la vista un resumen.

Seguridad

Alarma de temperatura

El acondicionador de vino está equipado con un sistema de alarma de temperatura para que la temperatura no aumente ni disminuya de forma inadvertida y estropee el vino.

En caso de que la temperatura sea demasiado alta o demasiado baja, la indicación de temperatura 🌡⚠ se ilumina en rojo.
Además, se emite una señal acústica hasta que el motivo que produce la alarma finaliza o el tono de aviso se desconecta por adelantado.

El momento en el que el acondicionador estipula que la temperatura es demasiado caliente o demasiado fría dependerá de la temperatura ajustada.

La señal acústica y óptica se produce en las siguientes circunstancias:

- Al ordenar y retirar botellas de vino, puede entrar mucho aire caliente de la estancia.
- Al almacenar gran cantidad de botellas de vino.
- Si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
- Si el acondicionador de vino está defectuoso.

Desconectar anticipadamente la alarma de temperatura

Antes de desconectar la alarma de temperatura, se debe determinar y subsanar la causa que originó la alarma.

Es posible desconectar la señal acústica anticipadamente en caso de que moleste.

■ Pulsar 🌡⚠.

🌡⚠ se apaga y la señal acústica cesa.

En la indicación de temperatura de la zona, parpadea la temperatura más alta registrada hasta el momento en esa zona durante aproximadamente 1 minuto.
A continuación, la indicación de temperatura cambia a la temperatura actual de la zona.

Alarma de la puerta

El acondicionador de vino está equipado con una alarma de la puerta con el fin de evitar la pérdida de energía al estar la puerta abierta y proteger las botellas de vino almacenadas de las variaciones de temperatura.

En caso de que la puerta del aparato permanezca abierta durante más tiempo, el display ⊡⚠ se ilumina en color amarillo. Además, sonará una señal acústica y la iluminación interior parpadeará.

El intervalo de tiempo hasta que se active la alarma de la puerta se puede modificar (ver el capítulo «Ajustar la configuración», apartado «Modificar el intervalo de tiempo que transcurre hasta que se emite la alarma de la puerta ⊡◴»).
Es posible desconectar la señal acústica de alarma de la puerta (ver el capítulo «Ajustar la configuración», apartado «Modificar el volumen de las señales acústicas y de aviso 🔊/🔇»).

En cuanto se cierra la puerta, se detiene la señal acústica y en el display se apaga ⊡⚠.

Desconectar anticipadamente la alarma de la puerta

- Pulsar ⊡⚠ en el display.

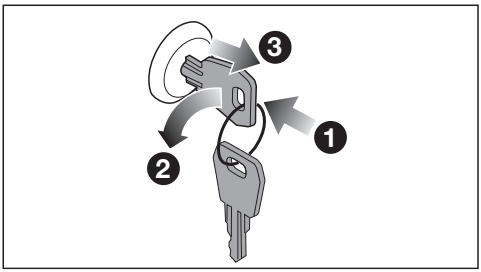
El tono de advertencia se detiene, el símbolo ⊡⚠ se apaga y la iluminación interior está permanentemente encendida.

Si la puerta del aparato no está cerrada, la alarma de la puerta se repite al cabo de 1 minuto aproximadamente.

Manejar el cierre de la puerta

Con el cierre de la puerta mecánico se pueden proteger las existencias de vino de un acceso no autorizado.

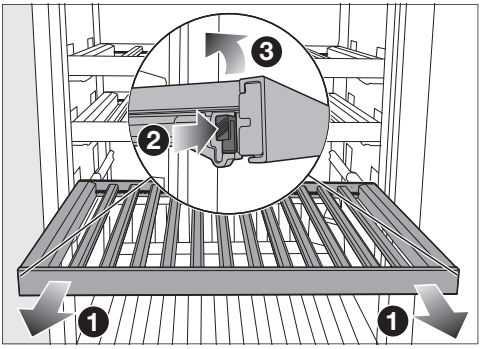
Apertura y cierre del acondicionador de vino



- Introducir la llave en el cierre de la puerta ❶ del aparato.
- Para cerrar: pulsar el cierre de la puerta hacia dentro y girar la llave 90° en sentido contrario a las agujas del reloj ❷.
- Retirar la llave ❸ y guardarla en un lugar seguro.
- Para abrir: introducir la llave en el cierre de la puerta, presionar hacia dentro y girarla 90° en el sentido de las agujas del reloj.

Distribución de los elementos en el interior

Retirar las rejillas de madera y volver a colocarlas

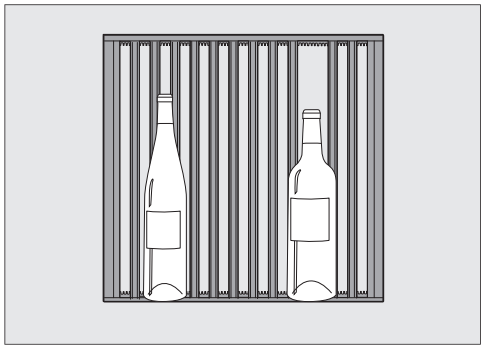


- Tirar de la rejilla de madera hacia delante hasta el tope ❶.
- Presionar simultáneamente los ganchos de retención situados a ambos lados ❷ y levantar la rejilla de madera ❸.
- Para colocarla de nuevo, situar primero la parte trasera de la rejilla de madera sobre las guías extendidas de forma que encaje.
- Presionar hacia abajo la parte delantera de la rejilla de madera sobre las guías extendidas hasta que los ganchos de retención encajen.

⚠ Riesgo de sufrir lesiones por caída de botellas de vino.
En determinadas circunstancias, las botellas de vino podrían quedar inclinadas en las rejillas de madera superiores y caerse del acondicionador de vino/aparato de frío al extraer las rejillas de madera.
Extraer siempre las rejillas de madera con cuidado y despacio.

⚠ Riesgo de sufrir daños y lesiones debido a cristales rotos.
Las rejillas de madera y las botellas que sobresalen pueden dañar la puerta de cristal, en caso de cerrarla.
Comprobar que las rejillas de madera no sobresalgan.

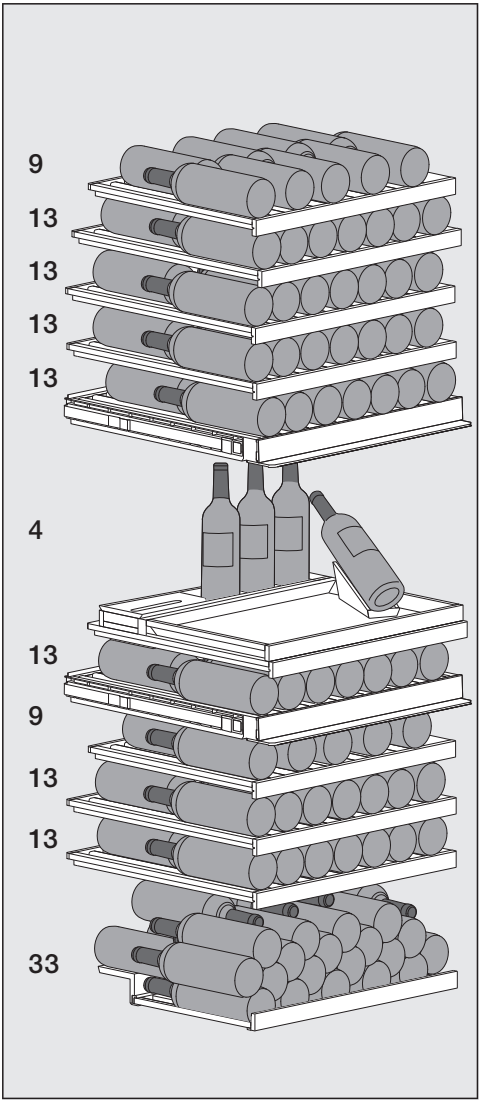
Adaptar la rejilla de madera (FlexiFrame) al tamaño de las botellas



- Se pueden retirar o mover los listones individuales sobre la rejilla según se requiera.

De este modo la rejilla se adapta de forma flexible al tamaño de las botellas.

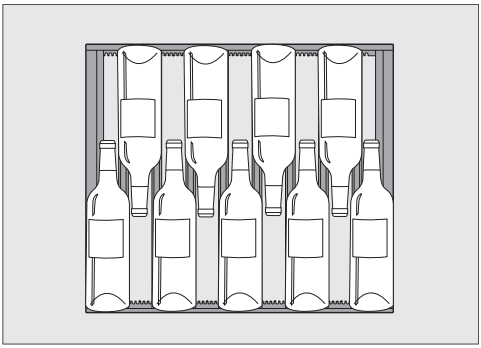
Capacidad máxima



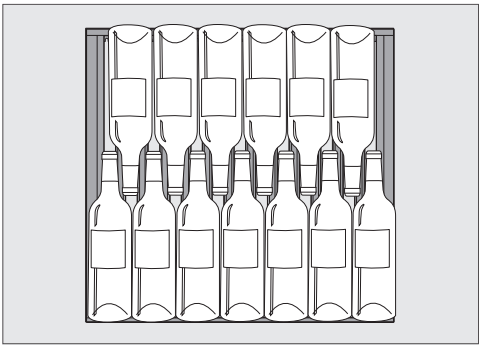
El acondicionador de vino tiene una capacidad máxima para 146 botellas (0,75 l; tipo de botella: botella Burdeos):

- 61 botellas en la zona superior
- 17 botellas en la zona central (3 botellas en el cajón para botellas y 1 botella en el presentador de botellas)
- 68 botellas en la zona inferior (33 botellas de ellas sobre el soporte para apilar botellas sobre la rejilla de madera)

Carga máxima de las rejillas de madera



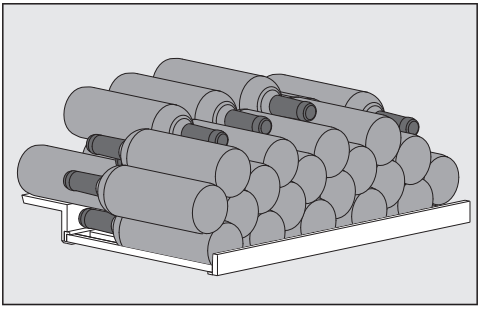
Colocación de 9 botellas en las rejillas superiores de las zonas para acondicionar vinos superior e inferior



Colocación de 13 botellas en el resto de rejillas

⚠ Existe un riesgo de sufrir daños por sobrecarga.
Un exceso de la cantidad máxima de carga recomendada puede provocar daños en las rejillas de madera.
Cada rejilla de madera individual puede cargar como máximo 25 kg.
No apilar botellas unas encima de otras sobre las rejillas de madera.

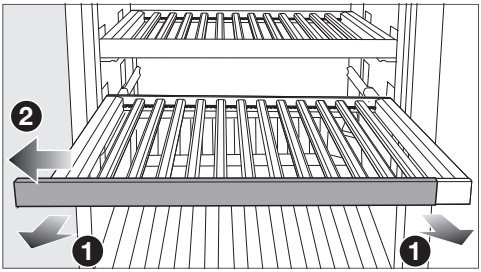
Carga máxima con el soporte para apilar botellas



Ordenación de 33 botellas de vino en el soporte para apilar botellas

Escribir en el listón para rotulado (NoteBoard)

Es posible rotular los NoteBoards situados en el frontal de las rejillas de madera para tener un buen resumen de los vinos almacenados.



- Extraer un poco hacia delante la rejilla de madera ❶.
- Tirar del NoteBoard hacia un lado de la rejilla de madera ❷.
- Borrar los rótulos que no se deseen con un paño húmedo.

⚠ Riesgo de sufrir daños por productos de limpieza inadecuados.
Si se utilizara un producto de limpieza para limpiar los listones para rotulado (NoteBoards), su revestimiento podría resultar dañado.
Utilizar únicamente agua limpia.

- Escribir en el NoteBoard con el rotulador de tiza que se suministra. Alternativamente, recomendamos utilizar los siguientes productos para escribir:

- marcadores de tiza líquida, p. ej. el marcador de tiza líquida blanco edding 4095,
- tizas convencionales

⚠ Peligro de provocar daños debido al uso de productos inadecuados para dibujar o escribir.
No escriba nunca en el NoteBoard con bolígrafo, lápices de colores, lápices, corrector, ceras, ceras al óleo, rotuladores de fieltro (p. ej. rotuladores permanentes, marcadores, rotuladores para aluminio, etc.). Es difícil o totalmente imposible borrar el NoteBoard después.
Para escribir utilizar únicamente los productos recomendados, puesto que son los únicos que se pueden eliminar del NoteBoard con facilidad.

- Deslizar el NoteBoard desde el lado para ponerlo sobre la rejilla de madera.

Antes de la primera utilización

- Retirar todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
- Limpiar el interior del armario y los accesorios (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

Conectar el acondicionador de vino

- Conectar el acondicionador de vino a la red eléctrica, como en el capítulo «Instalar», descrito en el apartado «Conexión eléctrica».

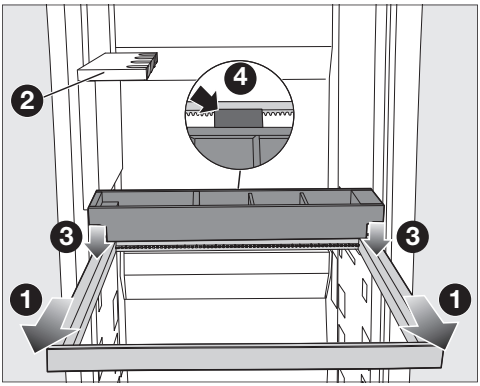
En el display del aparato aparece Miele en primer lugar y, después, ⏻.

Activar el filtro de olores (filtro Active AirClean)

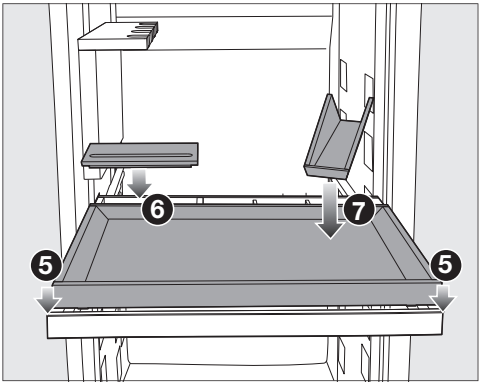
- Activar la indicación del filtro AirClean (ver el capítulo «Ajustar la configuración», apartado «Activar la indicación del filtro Active AirClean»).

Configurar el set sumiller

Colocar los componentes del set sumiller en el siguiente orden dentro del acondicionador de vino. El soporte para vasos y copas ❷ ya viene montado de fábrica en el acondicionador de vino.

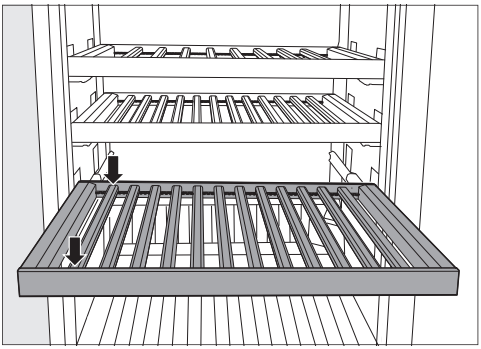


- Extraer completamente el marco de madera ❶ de debajo del soporte para vasos y copas ❷.
- Colocar el cajón superior para botellas sobre el marco de madera ❸, de forma que el distanciador toque con el cajón para botellas en la parte trasera del marco de madera ❹.



- Colocar la bandeja de madera ❺ desde arriba sobre el marco.
- Tapar la caja para accesorios ❻.
- Situar el presentador de botellas sobre la bandeja de madera ❼.

Colocar los listones de madera de las rejillas

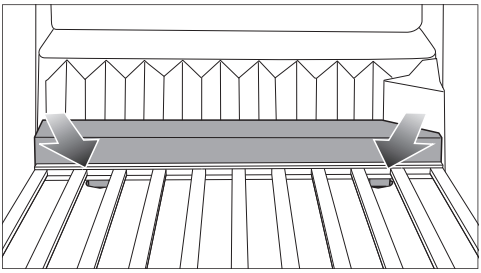


- Colocar los listones de madera en las rejillas a la misma distancia y encajarlos en esa posición.

Así se consigue espacio para colocar la capacidad máxima de botellas en la rejilla de madera (forma de la botella: burdeos).

Configurar el soporte para apilar botellas

Al utilizar el soporte, se consigue la máxima capacidad en la zona inferior del acondicionador.



- Colocar el soporte para apilar botellas detrás de la rejilla de madera inferior.
- Para ello, encajar las patas del soporte en los alojamientos a izquierda y derecha.

Conectar el acondicionador de vino

- Tocar ⏻ en el display.

Si el display no se utiliza durante un tiempo, se oscurece y cambia al modo de ahorro energético.

El acondicionador de vino comienza a enfriarse y la iluminación interior se enciende cuando la puerta está abierta.

En función de la temperatura ambiente y del ajuste, pueden transcurrir algunas horas antes de que se alcancen y se indiquen de forma permanente las temperaturas deseadas en las zonas para acondicionar vinos.

Desconectar el acondicionador de vino

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que ⏻ aparezca en el centro.
- Pulsar ⏻.

La iluminación interior y la refrigeración están desconectadas.

En el display aparece ⏻.

Tener en cuenta que el acondicionador de vino no está desenchufado cuando se desconecta.

En caso de ausencias prolongadas

Si el acondicionador de vino se apaga durante largos periodos de ausencia pero no se limpia, existe el riesgo de que se forme moho al estar cerrado.

Es imprescindible limpiar el acondicionador de vino.

Si no se utiliza el acondicionador de vino durante un período prolongado, hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Desconectar el acondicionador de vino.
- Desconectar la clavija de conexión a la red o desconectar el fusible de la instalación doméstica.
- Para ventilar suficientemente el acondicionador de vino y evitar que se formen olores, limpiarlo y dejarlo abierto.

Ajustar la temperatura en las zonas para acondicionar vinos

Es posible ajustar diferentes temperaturas en cada una de las 3 zonas.

Recomendamos una temperatura de entre 12 y 14 °C para almacenar los vinos a largo plazo.

- Pulsar la indicación de temperatura de la zona para acondicionar vinos cuya temperatura desea ajustar.
- **Zona para acondicionar vinos inferior**: pulsar 🌡.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que la temperatura deseada aparezca en el centro.
- Tocar para confirmar la temperatura deseada.
- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ⮌.

La indicación de temperatura vuelve a la temperatura actual que tiene la zona para acondicionar vinos en ese momento.

En caso de haber modificado el ajuste de temperatura:

- Compruebe la indicación de temperatura una vez transcurridas algunas horas. Solo entonces queda ajustada la temperatura real.

- después de aprox. 6 horas en caso de que el aparato esté poco lleno
- después de aprox. 24 en caso de que el aparato esté lleno

En caso de que la temperatura sea demasiado alta o baja después de este tiempo:

- Ajuste la temperatura de nuevo.

Posibles valores de ajuste de temperatura

En todas las zonas para acondicionar vinos se puede ajustar una temperatura de entre 5 y 20 °C.

Indicación de temperatura de las zonas para acondicionar vinos

En funcionamiento normal, en el display se muestra la **temperatura actual media** presente en cada una de las zonas para acondicionar vinos.

En función de la temperatura ambiente y del ajuste pueden transcurrir algunas horas antes de que se alcance y se indique de forma permanente la temperatura deseada.

Ajustar la humedad (ActiveHumidity) en la zona inferior para acondicionar vinos

Para que el ajuste de la humedad funcione de forma óptima, se necesita una temperatura ambiente de entre 19 y 28 °C.

- Pulsar la indicación de temperatura de la zona inferior en el display..
- Desplazarse hacia la izquierda para que aparezca en el centro.
- Pulsar .
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que la humedad deseada (, ,) aparezca en el centro.
- Tocar para confirmar el ajuste deseado.
- Para salir del nivel Ajustes, tocar .

En función de la temperatura ambiente y de la humedad ajustada, pueden transcurrir algunos días antes de que se alcance y se indique la humedad deseada.

Posibles valores de ajuste de la humedad

Se puede ajustar la humedad en 3 niveles para así ajustarla a las necesidades individuales.

- : humedad baja
- : humedad media
- : humedad alta

Hay que tener en cuenta que el consumo energético se eleva ligeramente en función del nivel de humedad seleccionado.

Para utilizar la zona inferior para el almacenamiento de botellas de vino a largo plazo, recomendamos que se escoja una humedad media .

Consultar la humedad actual

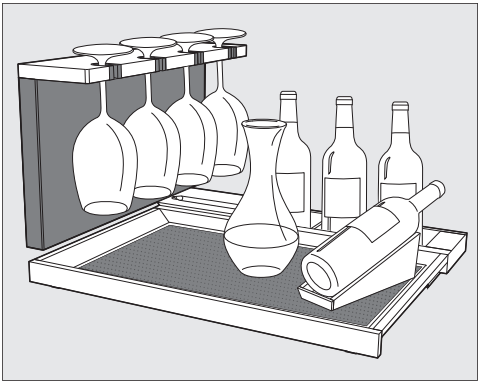
En función de la temperatura ambiente y de la humedad ajustada, pueden transcurrir algunos días antes de que se alcance y se indique la humedad deseada.

- Pulsar la indicación de temperatura de la zona inferior en el display..
- Desplazarse hacia la izquierda para que aparezca en el centro.
- Pulsar .

En el display se mostrará la **humedad actual** de la zona inferior para acondicionar vinos (se calcula la media de las últimas 2 horas).

- Para salir de la indicación, tocar .

El set sumiller



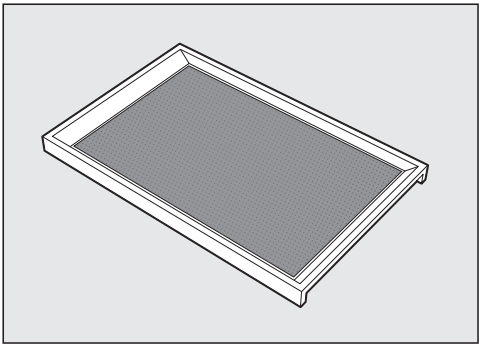
Con el set sumiller se puede preparar el vino directamente en el acondicionador de vino para disfrutarlo. Se podrán guardar las copas de vino y los accesorios en el acondicionador de vino, decantar el vino así como conservar botellas de vino ya abiertas.

Bandeja de madera extraíble con soporte de silicona

Los componentes de madera del acondicionador de vino no están tratados, son delicados y no están protegidos para su exposición a la intemperie.

Eliminar cuanto antes la suciedad de los componentes de madera.

Para proteger la bandeja de madera, utilizar el soporte de silicona.



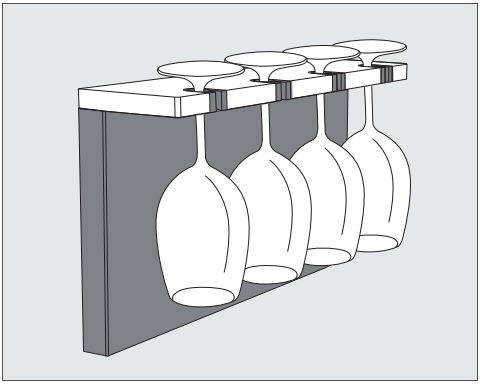
Con la bandeja de madera extraíble se puede decantar vino y servirlo directamente a los invitados.

El soporte de silicona permite que las copas estén bien asentadas sobre la bandeja de madera.

Además, el soporte de silicona lavable protege la bandeja de madera de manchas antiestéticas.

Al volver a colocar la bandeja de madera, asegurarse de que está limpia, así como el soporte de silicona. La suciedad procedente del exterior (p. ej. restos de comida o bebida) puede facilitar la formación de moho con la temperatura y humedad altas en el acondicionador de vino.

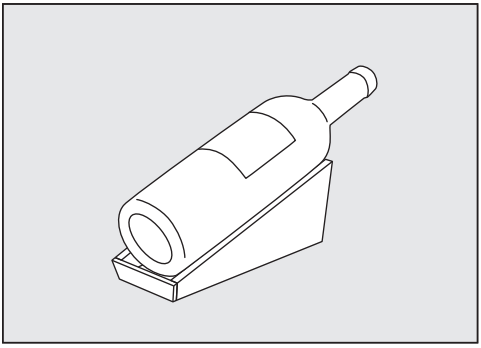
Soporte para vasos y copas



Si se desea, se pueden guardar y enfriar previamente las copas de vino en el soporte para vasos y copas.

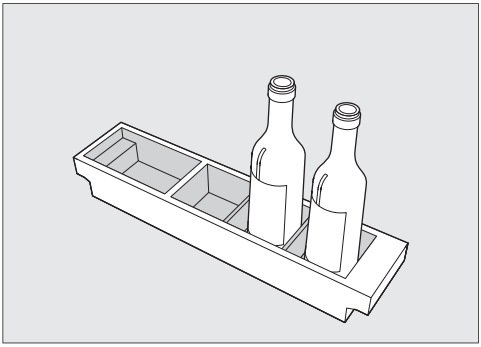
El soporte para vasos y copas extraíble tiene espacio para 4 copas.

Presentador de botellas



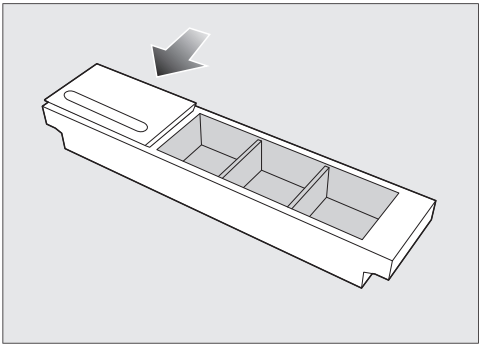
En el presentador de botellas se pueden depositar de forma elegante las botellas de vino abiertas.

Cajón para las botellas



En el cajón para las botellas se pueden conservar las botellas de vino abiertas.

Caja para accesorios



En la caja para accesorios se pueden guardar accesorios como sacacorchos o cuchillo.

Tapar la caja para accesorios y utilizar la bandeja integrada.

Cómo almacenar el vino de forma óptima

Independientemente de las condiciones, los vinos continuan su evolución. Por eso, tanto la temperatura como la calidad del aire, son decisivas para su conservación.

Con una temperatura constante, adaptada a cada tipo de vino, una humedad del aire elevada, así como un ambiente exento de olores, en este acondicionador de vino se crea el clima óptimo para la conservación.

Además, el acondicionador de vinos (a diferencia de un frigorífico) garantiza un entorno con pocas vibraciones para no perturbar el proceso de maduración del vino.

La temperatura correcta

Los vinos se conservan óptimamente a una temperatura comprendida entre 6 y 18 °C. Para almacenar vinos tintos y blancos juntos, elegir una temperatura entre 12 y 14 °C. Esta temperatura es adecuada para vinos blancos y tintos. Los vinos tintos deben abrirse al menos 2 horas antes de su consumo para que se oxigenen y desplieguen todo su aroma.

Si la temperatura de almacenamiento es demasiado alta (más de 22 °C), los vinos maduran demasiado rápido, lo que impide que los sabores evolucionen. Por el contrario, si la temperatura de almacenamiento es demasiado baja (inferior a 5 °C), el vino no puede madurar de forma óptima.

El vino se dilata cuando hace calor y se contrae cuando hace frío: las fluctuaciones de temperatura suponen un estrés para el vino, que interrumpe el proceso de maduración. Por eso es muy importante garantizar que la temperatura se mantenga casi sin fluctuaciones.

Temperaturas de degustación recomendadas

Tipos de vino	Temperatura de degustación* recomendada
Vinos tintos ligeros y afrutados:	14 °C hasta 16 °C
Vinos tintos fuertes:	18 °C
Vino rosado:	8 °C hasta 10 °C
Vinos blancos delicados y aromáticos:	8 °C hasta 12 °C
Vinos blancos fuertes o dulces:	12 °C hasta 14 °C
Vino espumoso, Prosecco:	7 °C hasta 9 °C
Champán:	5 °C hasta 7 °C

* Guardar el vino entre 1 y 2 °C por debajo de la temperatura de degustación recomendada, ya que se calienta al servirlo en una copa.

Consejo: Los vinos tintos fuertes deberían abrirse entre 2 y 3 horas antes de su degustación para que se oxigenen y desplieguen sus aromas.

La humedad

Para almacenar botellas de vino con tapones de corcho natural se necesita una humedad más alta para que el corcho natural se mantenga húmedo desde el exterior. En caso de humedad reducida, el corcho se reseca desde fuera y la botella no queda cerrada herméticamente. Si en la botella entra oxígeno, el vino se deteriorará irremediablemente.

Para que el corcho natural de las botellas de vino se mantenga húmedo desde dentro, es recomendable mantener las botellas horizontales, de forma que siga cerrado en caso de almacenamiento a largo plazo.

La calidad del aire

El filtro Active AirClean de las zonas para acondicionar vinos crea una mejor calidad del aire, eliminando olores desagradables.

El filtro Active AirClean garantiza que el aire no contenga partículas de polvo ni olores.
Además, de este modo su vino está protegido de una posible transmisión de olores, ya que los olores pueden llegar al vino a través del corcho.

Almacenamiento sin vibración

Las vibraciones y movimientos ejercen un efecto negativo sobre el proceso de maduración del vino de forma que su sabor se puede ver afectado.

El compresor con amortiguación de vibraciones del acondicionador de vino permite un almacenamiento delicado de las botellas de vino.

Asimismo, para garantizar también que no se perturba el almacenamiento del resto de botellas al sacar una de ellas, todas las botellas de vino de una misma clase deberían colocarse en la misma rejilla de madera. Además, debería evitar apilar las botellas de vino en la misma rejilla de madera.

Protección contra rayos UV

La luz ultravioleta tiene un efecto negativo en la posibilidad de conservación del vino. El vino envejece antes de tiempo. Además, puede provocar reacciones químicas y alterar el sabor del vino.

La puerta de cristal del acondicionador de vino o aparato de frío está hecha de cristal de seguridad resistente a los rayos UV y protege el vino de sus efectos.

La colocación de LEDs en la iluminación interior evita los posibles efectos negativos sobre el vino del calentamiento o de los rayos UV.

Aclaraciones sobre los siguientes ajustes

Mientras se encuentre en el modo Ajustes ⚙, la alarma de la puerta y otros avisos de advertencia se desactivarán automáticamente.

Ajustar la intensidad de la luz de presentación

La luz de presentación de cada zona para acondicionar vinos se puede ajustar de forma independiente a diferentes niveles de intensidad o desconectarse.

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .
- Deslizar hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro la zona para acondicionar vinos deseada.
- Tocar la zona para acondicionar vinos deseada.
- Escoger el nivel de intensidad de la luz deslizando el dedo hacia la izquierda o la derecha en la barra de segmentos (nivel del 1 al 7).
- Si se desea desconectar completamente la luz de presentación, deslizar el dedo completamente hacia la izquierda hasta que se apague la barra de segmentos.
- Para confirmar el nivel de luminosidad deseado, toque sobre la barra de segmentos.
- Alternativamente: confirmar el ajuste deseado tocando ✓.
- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Conectar la función Bloqueo 🔒/🔓

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔓 aparezca en el centro.
- Pulsar 🔓.

Con la función Bloqueo conectada se ilumina 🔒 en naranja.

- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.
- Abrir y cerrar la puerta del aparato. Entonces está conectada la función Bloqueo 🔒.

Desactivar temporalmente la función Bloqueo 🔒/🔓

- Pulsar la indicación de temperatura de la zona cuya temperatura se desea modificar.
- Pulsar 🔒 durante aprox. 6 segundos.

La indicación salta al ajuste de temperatura.

- Realizar los ajustes deseados.

La función Bloqueo se activará de nuevo cuando se abra o se cierre la puerta del aparato 🔒.

Desactivar la función Bloqueo 🔒/🔓 por completo

- Pulsar ⚙.
- Pulse 🔒 durante aprox. 6 segundos.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔒 aparezca en el centro.
- Pulsar 🔒.

Si la función Bloqueo está desactivada, en el display aparece 🔓 en blanco.

- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Conectar el modo Sabbat

Mientras está conectado el modo Sabbat, no es posible cambiar los ajustes.

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .

se ilumina en color naranja.

- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

En el display se mostrará el modo Sabbat durante unos 3 segundos.

A continuación, el display se apaga.

Asegurarse de que la puerta del aparato esté correctamente cerrada, dado que las advertencias ópticas y acústicas están desconectadas.

Desconectar el modo Sabbat

La función modo Sabbat se desactiva automáticamente transcurridas unas 80 horas.

También se puede desactivar la función modo Sabbat previamente en cualquier momento.

- Tocar sobre el display negro.

Aparece .

- Tocar .

se ilumina en color naranja.

- Pulsar de nuevo en el símbolo .

Si el modo Sabbat está desconectado, se ilumina en blanco.

- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Modificar el intervalo de tiempo que transcurre hasta que se emite la alarma de la puerta

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que el intervalo de tiempo deseado entre 30 segundos y 3 minutos: 30 segundos aparezca en el centro.
- Tocar para confirmar el ajuste deseado.
- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Configurar Miele@home por 1ª vez

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que @ aparezca en el centro.
- Pulsar @.
- Pulsar sobre el tipo de conexión deseado (App o WPS).

Una vez registrado correctamente, en el display aparece .

Si no se ha podido establecer la conexión, en el display aparece ⊗.

- En ese caso, repetir el proceso.
- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Desactivar la conexión WiFi

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que @ aparezca en el centro.
- Pulsar @.
- Para desactivar la conexión WiFi, toque ᯤ.

Aparece ᯤ.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Activar la conexión WiFi

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que @ aparezca en el centro.
- Pulsar @.
- Para activar la conexión WiFi, tocar ᯤ.

Aparece ᯤ.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Cuando la conexión WiFi está activa, en el display se ilumina ᯤ.

Restablecer la configuración de la red de conexión

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que @ aparezca en el centro.
- Pulsar @.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que ⟲ aparezca en el centro.
- Pulsar ⟲.
- Pulsar ✓.
- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Se restauran todos los ajustes realizados y todos los valores introducidos para Miele@home.

Se ha desactivado la conexión WiFi, ᯤ se apaga en el display.

> Restablecer la configuración de red de conexión cuando se vaya a desechar o vender el acondicionador de vino o cuando se vaya a poner en funcionamiento un acondicionador de vino usado. Se eliminan todos los datos personales del acondicionador de vino. Además, el anterior propietario ya no podrá acceder al acondicionador de vino.

Desactivar el sonido del teclado 🔇 ⌨

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔊⌨ aparezca en el centro.
- Pulsar 🔊⌨.

Con el sonido del teclado desactivado, 🔇⌨ se ilumina en blanco.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Activar el sonido del teclado 🔊 ⌨

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔇⌨ aparezca en el centro.
- Pulsar 🔇⌨.

Con el sonido del teclado activado 🔊⌨ se ilumina en naranja.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Modificar el volumen de las señales acústicas y de aviso 🔊/🔇

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔊 aparezca en el centro.
- Pulsar 🔊.
- Seleccionar el volumen deseado deslizando el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha en la barra de segmentos (nivel del 1 al 7).
- Si se desean desconectar completamente las señales acústicas y de aviso, deslizar el dedo completamente hacia la izquierda, hasta que se apague la barra de segmentos.
- Confirmar el ajuste deseado tocando la barra de segmentos.

Si las señales acústicas y de aviso están apagadas, aparece 🔇 en blanco.

Si las señales acústicas y de aviso están conectadas, aparece 🔊 en naranja.

- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Cambiar la luminosidad del display ☼

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que ☼ aparezca en el centro.
- Pulsar ☼.
- Escoger el nivel de intensidad de la luz deslizando el dedo hacia la izquierda o la derecha en la barra de segmentos (nivel del 1 al 7).
- Para confirmar el nivel de luminosidad deseado, toque sobre la barra de segmentos.
- Para salir del nivel de Ajustes, tocar ↩.

Cambiar la unidad de temperatura °C/°F

- Pulsar ⚙.
- Deslizar el dedo hacia la izquierda o la derecha hasta que °C o °F aparezca en el centro.
- Tocar °C o °F para modificar el ajuste de temperatura.

Aparece°C o °F.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

Desconectar el modo Exposición

- Pulsar ⏻.
- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .

Una vez desconectado el modo Demo , el acondicionador de vino se apaga y es necesario conectarlo de nuevo.

Restablecer los ajustes de fábrica

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .

Aparece .

- Tocar ✓.

El acondicionador de vino se apaga y es necesario conectarlo de nuevo.

Activar la indicación del filtro Active AirClean

- Pulsar ⚙.
- Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que aparezca en el centro.
- Pulsar .

Cuando la indicación del filtro Active AirClean está activada, se ilumina en naranja.

- Para salir del nivel Ajustes, tocar ↩.

La placa de características situada en el interior del acondicionador de vino no se debe retirar. Es necesaria en caso de anomalía.

Tenga precaución de que no llegue agua a la electrónica o a la iluminación.

⚠ Riesgo de sufrir daños por la entrada de humedad.
El vapor de un limpiador a vapor podría dañar los componentes sintéticos y eléctricos.
No utilizar un limpiador a vapor para limpiar el acondicionador de vino.

⚠ Existe un riesgo para la salud provocado por la suciedad.
La suciedad procedente del exterior (p. ej. restos de comida o bebida) puede facilitar la generación de moho con la temperatura y humedad altas en el acondicionador de vino.
Introducir únicamente botellas de vino y accesorios limpios en el acondicionador de vino.

Consejos respecto a los productos de limpieza

Utilizar únicamente detergentes y productos para el mantenimiento y la limpieza que no dañen los alimentos en el interior del acondicionador de vino.

Para evitar daños en las superficies, al limpiar **no utilizar:**

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- productos de limpieza abrasivos (p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza),
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- producto para la limpieza del acero inoxidable,
- detergente para lavavajillas,
- espray para hornos,
- productos de limpieza para vitrocerámicas (excepto para la limpieza del frontal de cristal),
- limpiacristales (excepto para la limpieza del frontal de cristal: limpiacristales con bajo contenido en alcohol, que no contenga ningún añadido, p. ej., ácido cítrico o similar),
- cepillos y esponjas duros y abrasivos (p. ej., los especiales para ollas),
- gomas quitamanchas,
- espátulas de metal afiladas.

Para la limpieza recomendamos utilizar un paño limpio, agua templada y un poco de detergente suave.

Preparar el acondicionador de vino para la limpieza

- Desconectar el acondicionador de vino.

⏻ aparece en el display y se desconecta la refrigeración.

- Sacar las botellas de vino y guardarlas en un lugar fresco.
- Si fuera necesario, extraer todos los elementos que se puedan extraer para limpiarlos (ver el capítulo «Saber más», sección «Configuración interior»).
- Retirar los accesorios extraíbles para limpiarlos.
- Antes de limpiar, retirar las rejillas de madera y los listones para rotulado (NoteBoards).

Cómo limpiar el interior

Limpiar el acondicionador de vino al menos una vez al mes.

Si se deja que la suciedad se acumule durante mucho tiempo, en ocasiones ya no será posible eliminarla.
Las superficies pueden cambiar de color o deformarse.
Elimine la suciedad cuanto antes.

- Limpiar el interior del aparato con un paño limpio, agua templada y un poco de detergente suave.
- Limpiar las piezas a mano, nunca en el lavavajillas.
- Limpiar todos los componentes de **madera** con un paño ligeramente húmedo, **no** se pueden mojar.

⚠ Riesgo de sufrir daños por productos de limpieza inadecuados.
Si se utilizara un producto de limpieza para limpiar los listones para rotulado (NoteBoards), su revestimiento podría resultar dañado.
Utilizar únicamente agua limpia.

- Después de su limpieza, aclarar con agua limpia y secarlo todo con un paño.
- Para que el acondicionador de vino esté correctamente ventilado y para evitar la formación de olores, dejar la puerta abierta durante un breve período de tiempo.

Retirar y limpiar el soporte de silicona

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a una limpieza incorrecta.
Los soportes de silicona se pueden dañar si se lavan en un lavavajillas o en una lavadora.
Limpiar los soportes de silicona exclusivamente a mano.

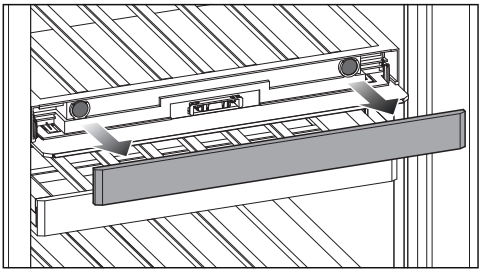
- Retirar los soportes de silicona de la bandeja de madera y del cajón para botellas.
- Limpiar los soportes de silicona con agua caliente y un detergente suave.
- A continuación, secar los soportes de silicona con un paño.
- No colocar los soportes de silicona sobre la bandeja y el cajón para botellas hasta que no estén completamente secos.

⚠ Existe un riesgo de daños si no se secan correctamente.
El soporte de silicona se puede dañar si seca en un horno.
No secar el soporte de silicona en el horno.

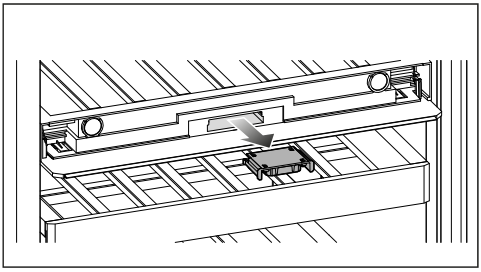
Cambiar el filtro Active AirClean (filtro de olores)

Es posible adquirir nuevos filtros Active AirClean a través del Servicio Posventa de Miele, en distribuidores especializados o en la página web de Miele.

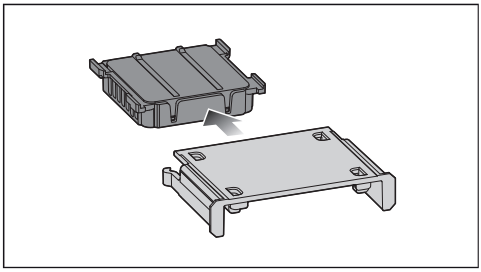
El filtro Active AirClean se encuentra detrás de los NoteBoards (listones para rotulado) entre las zonas para acondicionar vinos.



- Extraer el NoteBoard.

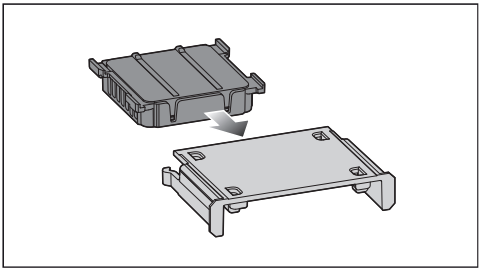


- Extraer el alojamiento del filtro.

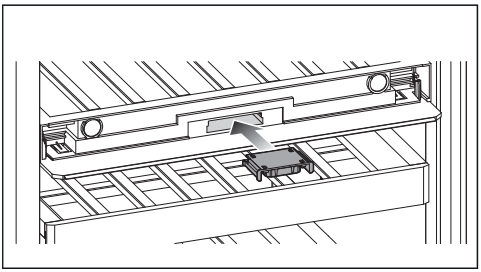


- Extraer el filtro Active AirClean usado.

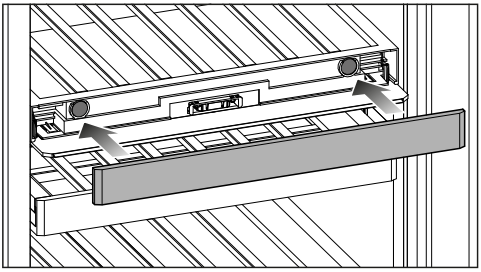
- Desechar el filtro Active AirClean en la basura común.



- Colocar el nuevo filtro Active AirClean en el alojamiento del filtro.



- Colocar el alojamiento del filtro con el nuevo filtro AirClean.



- Colocar el NoteBoard.

Confirmar el cambio del filtro Active AirClean

- Pulsar el símbolo ⊛ en el display.

El símbolo ⊛ se apaga en el display y el contador se pone a cero.

Limpieza del frontal y de las paredes laterales del aparato

En ocasiones es imposible eliminar la suciedad acumulada durante mucho tiempo. Las superficies pueden cambiar de color o deformarse.
Elimine cuanto antes la suciedad acumulada en el frontal y en las paredes laterales del aparato.

Todas las superficies son sensibles a los arañazos y pueden sufrir modificaciones de color o forma, si entran en contacto con un producto para la limpieza inadecuado.
Preste atención a la información del apartado «Consejos sobre los productos de limpieza» que aparece al principio de este capítulo.

- Limpiar las superficies con una bayeta limpia, detergente suave y agua caliente. También es posible utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente.
- Después de su limpieza, aclare con agua limpia y séquelo todo con un paño.
- Limpiar la puerta del aparato con un limpiacristales.

Limpieza de la junta de la puerta

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a una limpieza incorrecta.
En caso de tratar la junta de la puerta con aceites o grasas, esta se podría volverse porosa.
No aplique aceites o grasas.

- Limpiar la junta de la puerta periódicamente solo con agua, y a continuación séquela bien con un paño.

Limpieza de las rejillas de ventilación y de evacuación de aire

Las acumulaciones de polvo aumentan el consumo energético.

- Limpie la rejilla de ventilación regularmente con un pincel o con el aspirador (utilice p. ej. el accesorio correspondiente del aspirador Miele).

Después de la limpieza

- Introducir de nuevo todos los elementos en el acondicionador de vino.
- Conectar el acondicionador de vino.
- Introducir de nuevo las botellas de vino en el acondicionador de vino y cerrar la puerta del aparato.

Descongelación automática

El acondicionador de vino se descongela automáticamente.

Solucionar anomalías

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las puede solucionar uno mismo. De esta forma, se evita llamar al Servicio Posventa, lo que ahorra tiempo y dinero.

En www.miele.com/service hay información para la solución de anomalías.

Las siguientes tablas ayudan a encontrar las causas de una anomalía o error y a corregirlas.

No abra el aparato de frío en la medida de lo posible hasta que se haya eliminado la anomalía para reducir al máximo la pérdida de frío.

Problema	Causa y solución
El acondicionador de vino no enfría y la iluminación interior no funciona con la puerta abierta.	El acondicionador de vino no está conectado y en el display se ilumina ⏻. ■ Conectar el acondicionador de vino.
	La clavija de conexión a la red no está correctamente colocada en el enchufe. ■ Enchufar bien la clavija de conexión a la red. Cuando el acondicionador de vino está desconectado, en el display aparece ⏻.
	El fusible de la instalación doméstica se ha disparado. El acondicionador de vino, la tensión de red u otro aparato podrían estar dañados. ■ Llamar a un electricista o al Servicio Posventa.

Problema	Causa y solución
El compresor se conecta cada vez más a menudo y durante más tiempo, la temperatura del acondicionador de vino desciende.	Las aberturas para ventilación se encuentran tapadas o presentan polvo acumulado. ■ Evitar tapar la abertura para ventilación. ■ Eliminar regularmente el polvo acumulado en la abertura para ventilación.
	La puerta del aparato se ha abierto muy a menudo. O se han introducido muchas botellas de vino recientemente. ■ Abrir la puerta únicamente cuando sea necesario y durante el menor tiempo posible. La temperatura necesaria se ajusta de nuevo por sí sola transcurrido un tiempo.
	La puerta del aparato no está bien cerrada. ■ Cerrar la puerta. La temperatura necesaria se ajusta de nuevo por sí sola transcurrido un tiempo.
	La temperatura ambiente es demasiado alta. Cuanto más elevada sea la temperatura ambiente, más tiempo funciona el compresor. ■ Observar las indicaciones del capítulo «Instalación», apartado «Lugar de emplazamiento».
	Se ha ajustado una temperatura demasiado baja en el acondicionador de vino. ■ Corregir el ajuste de temperatura.
El compresor se conecta cada vez con menor frecuencia y durante menos tiempo, asciende la temperatura en el acondicionador de vinos.	Esto no es una anomalía. La temperatura ajustada es demasiado elevada. ■ Corregir el ajuste de temperatura. ■ Comprobar la temperatura de nuevo transcurridas 24 horas.
En el interior del acondicionador de vino se forma agua condensada. Eventualmente, la puerta del aparato no se cierra correctamente.	La junta de la puerta se ha salido de la ranura. ■ Comprobar que la junta de la puerta encaja correctamente en la ranura.
	La junta de la puerta está dañada. ■ Comprobar si la junta de la puerta está dañada.

Problema	Causa y solución
La junta de la puerta está dañada o debería ser sustituida.	Se puede sustituir la junta de la puerta sin herramienta. ■ Sustituya la junta de la puerta Podrá adquirir una nueva a través del Servicio técnico de Miele o de un distribuidor especializado.

Problemas generales con el acondicionador de vino

Problema	Causa y solución
En la zona inferior para acondicionar vinos no se ajusta la humedad del aire deseada.	El display muestra los cambios de la humedad actual en el acondicionador de vino con retraso. ■ Volver a comprobar la humedad más tarde.
	La temperatura ambiente es demasiado alta o demasiado baja. ■ Asegurarse de que la temperatura ambiente esté entre 19 y 28 °C.
	En la zona inferior para acondicionar vinos se ha ajustado una temperatura demasiado alta. ■ Ajustar en la zona inferior para acondicionar vinos una temperatura máxima de 10 °C.
	La humedad del ambiente es demasiado baja. ■ En el caso de que la humedad del ambiente sea muy baja, puede ser imposible conseguir una humedad alta en el acondicionador de vino.
	La humedad en el acondicionador de vino depende fundamentalmente de la frecuencia y duración con la que se abre la puerta, de la temperatura y de la humedad ambiental, de la carga y de los ajustes del aparato.
Los listones de madera de las rejillas están deformados.	El cambio de volumen debido a la absorción de humedad o al secado es un rasgo característico de la madera. El aumento de la humedad en el acondicionador de vino hace que las piezas de madera «trabajen». Según las circunstancias, se pueden deformar y es posible que se produzcan grietas. Los nudos y las vetas forman parte de las características propias de la madera.

Problema	Causa y solución
Se forma moho en las etiquetas de las botellas de vino.	En función del tipo de adhesivo de la etiqueta, puede formarse una ligera cantidad de moho en la misma. ■ Elimine el moho por completo. Limpie las botellas de vino y elimine los posibles restos de adhesivo.
Se forma una capa blanca en los corchos de las botellas de vino	Los corchos se han oxidado debido al contacto con el aire. ■ Elimine la capa con un paño seco. La capa no tiene influencia alguna en la calidad del vino.
No suena ninguna señal acústica aunque la puerta del aparato esté abierta durante mucho tiempo.	Esto no es una anomalía. La señal acústica de alarma se ha desactivado en el modo Ajustes. Para conectar de nuevo la alarma acústica: ■ Pulsar ⚙. ■ Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que 🔇 aparezca en el centro. ■ Pulsar 🔇. ■ Seleccionar el volumen deseado deslizando el dedo hacia la derecha en la barra de segmentos. ■ Para confirmar el volumen deseado, tocar sobre la barra de segmentos. Si las señales acústicas y de aviso están conectadas aparece 🔊.

Mensajes en el display

Mensaje	Causa y solución
En el display se ilumina ▮, el acondicionador de vino no tiene potencia de refrigeración; sin embargo, siguen funcionando el manejo y la iluminación interior del acondicionador de vino.	El modo Demo está conectado. ■ Pulsar ⏻. ■ Pulsar ⚙. ■ Desplazarse hacia la izquierda o la derecha hasta que ▮ aparezca en el centro. ■ Pulsar ▮. Una vez desconectado el modo Demo ▮, el acondicionador de vino se apaga y es necesario conectarlo de nuevo.

Mensaje	Causa y solución
En el display no aparece nada. Aparece totalmente oscuro.	El modo Sabbat está activado: la iluminación interior está desconectada y el acondicionador de vino enfría. ■ Tocar sobre el display negro. Aparece . ■ Pulsar . se ilumina en color naranja. ■ Pulsar de nuevo en el símbolo . Si el modo Sabbat está desconectado, se ilumina el símbolo en blanco.
	El display no está conectado correctamente al acondicionador de vino. ■ ¿Se ha realizado correctamente el cambio de sentido de apertura de la puerta? Comprobar de nuevo la conexión entre el acondicionador de vino y el display (ver las instrucciones de montaje adjuntas).
	El **modo de ahorro de energía** está activado: cuando no se utiliza el display durante un tiempo, se oscurece y cambia al modo de ahorro de energía.
En el display se ilumina , no se puede utilizar el acondicionador de vino.	Está conectada la función Bloqueo. ■ Desbloquear el acondicionador de vino temporalmente o desconectar por completo la función Bloqueo (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).
En el display se ilumina , además se emite una señal acústica.	La indicación del filtro Active AirClean recuerda que se tiene que cambiar el filtro. ■ Sustituir el filtro Active AirClean (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Sustituir el filtro Active AirClean»). Confirmar la sustitución del filtro ActiveAirClean pulsando el símbolo en el display. En el display se apaga .
En el display se ilumina en amarillo, además, se emite una señal acústica y la iluminación interior parpadea.	Se ha activado **la alarma de la puerta**. ■ Pulsar en el display. La señal acústica se detiene, el símbolo se apaga y la iluminación interior vuelve a estar permanentemente encendida. ■ Cerrar la puerta.

Mensaje	Causa y solución
En una zona para acondicionar vinos se ilumina en rojo 🌡⚠, además se emite una señal acústica.	Se ha activado la alarma de temperatura: la zona para acondicionar vinos está demasiado caliente o demasiado fría con respecto a la temperatura ajustada. Los motivos pueden ser, por ejemplo: – La puerta del aparato se ha abierto muy a menudo. – Se han cubierto las aberturas para ventilación. – Se ha producido un corte prolongado del suministro eléctrico. ■ Pulsar 🌡⚠. 🌡⚠ se apaga y la señal acústica cesa. En la indicación de temperatura de la zona, parpadea la temperatura más alta registrada hasta el momento en esa zona durante aproximadamente 1 minuto. A continuación, la indicación de temperatura cambia a la temperatura actual de la zona. Se puede salir anticipadamente de la indicación de temperatura que parpadea: ■ Pulsar la indicación de temperatura de la zona para acondicionar vinos. La temperatura más elevada que se muestra se apaga. A continuación, en la indicación de temperatura aparece de nuevo la temperatura real actual de la zona para acondicionar vinos. ■ Solucionar el estado de alarma.

Mensaje	Causa y solución
En el display se ilumina en rojo ⚠ y además se emite una señal acústica.	Se indica un fallo de red: debido a un fallo de red o a una interrupción de corriente, la temperatura en el acondicionador de vino ha sido demasiado alta durante los últimos días u horas. ■ Pulsar ⚠. ⚠ se apaga y la señal acústica cesa. La indicación de temperatura parpadea durante aproximadamente 1 minuto con la temperatura más cálida que ha habido en el acondicionador de vino hasta el momento. Finalmente, la indicación cambia a la temperatura actual. Se puede salir anticipadamente de la indicación de temperatura que parpadea: ■ Pulsar la indicación de temperatura. La temperatura más elevada que se muestra se apaga. A continuación, en la indicación de temperatura aparece de nuevo la temperatura real actual. El acondicionador de vino vuelve a funcionar con el último ajuste de temperatura. ■ Solucionar el estado de alarma.

Mensaje	Causa y solución
En el display se ilumina ⚠ en rojo, eventualmente aparece un código de anomalía F con cifras. Además, se emite una señal acústica.	Se ha producido una anomalía. ■ Desconectar la señal acústica, tocando 🔇 en el display. ■ Llamar al Servicio técnico. Para comunicar la incidencia siempre son necesarios el código de anomalía, el nombre del modelo y el número de serie del acondicionador de vino. Es posible visualizar esta información directamente: ■ Para hacerlo, tocar en el display ℹ. En el display se muestran los datos necesarios del aparato. Al confirmar con ✓ se abandonará la indicación de esta información y se mostrará de nuevo el código de anomalía. Es posible desconectar directamente el acondicionador de vino desde el mensaje de anomalía.
	Se muestra una anomalía del aparato: esta indicación tiene siempre preferencia e interrumpe inmediatamente cualquier ajuste que desee realizar. Una anomalía en el aparato tiene preferencia a la hora de ser indicada respecto a la alarma de la puerta y/o alarma de temperatura.

Iluminación interior

⚠ Peligro de descargas eléctricas producidas por cables accesibles.
Al retirar la cubierta de la luz podría entrar en contacto con piezas conductoras de electricidad.
No retire la tapa de la luz. La iluminación LED debe ser reparada y sustituida exclusivamente por el Servicio Posventa.

⚠ Riesgo de sufrir daños por iluminación LED.
Esta iluminación se corresponde con el grupo de riesgo RG 2. En caso de que la cubierta esté defectuosa, los ojos podrían sufrir daños.
En caso de que la cubierta de la lámpara esté defectuosa no la examine directamente con instrumentos ópticos (como una lupa o similares).

Problema	Causa y solución
No funciona la iluminación interior.	El acondicionador de vino no está conectado. ■ Conectar el acondicionador de vino.
	El modo Sabbat está conectado: el display está oscuro y el acondicionador de vino enfría. ■ Tocar sobre el display oscuro. Aparece . ■ Pulsar . se ilumina en color naranja. ■ Toque en el modo Ajustes el símbolo . Si el modo Sabbat está desconectado, se ilumina el símbolo en blanco.
	La iluminación interior se desconecta automáticamente debido al sobrecalentamiento después de aprox. 15 minutos cuando la puerta está abierta. Si este no es el motivo, se trata de una avería. ■ Llamar al Servicio técnico.
La iluminación interior se enciende también con la puerta cerrada.	Esto no es una anomalía. La luz de presentación está conectada. ■ Pulsar de nuevo la tecla sensora de la luz de presentación en el display. La tecla sensora ya no se ilumina en naranja.
La iluminación interior parpadea.	Esto no es una anomalía. La alarma de la puerta se activó y con la señal de aviso, la iluminación interior parpadea.

Causas de ruidos

El acondicionador de vino emite ruidos durante su funcionamiento.
Con una capacidad de refrigeración más baja, el acondicionador de vino consume menos electricidad, pero está en funcionamiento durante más tiempo. La intensidad de los ruidos de funcionamiento es menor.
Con una capacidad de refrigeración más alta, los alimentos se enfrían más rápidamente.
La intensidad de los ruidos de funcionamiento es mayor.

Ruidos normales	¿De dónde proceden?
Siseo, silbido	El refrigerante entra en el circuito de frío.
Burbujeo, borboteo, salpicadura	El refrigerante fluye por las tuberías.
Zumbido	El acondicionador de vino enfría.
Hacer clic	El termostato enciende o apaga el compresor.
Zumbido, ruido	El ventilador está en funcionamiento.
Crujido	Se oye cuando los materiales del acondicionador de vino se expanden.
Traqueteo	Las válvulas o las tapas están activas.
Sorbido (acondicionador de vino con amortiguador de cierre de la puerta)	La puerta del aparato con amortiguador de cierre se abre o se cierra.
No olvidar que los ruidos del compresor y del circuito de frío no se pueden evitar.	

Solucionar anomalías

Ruidos	Causa y solución
Vibración, traqueteo, tintineo	El acondicionador de vino está desnivelado. Nivelar el acondicionador de vino con la ayuda de un nivel de burbuja. Utilizar para ello las patas roscadas que se encuentran debajo del acondicionador de vino.
	El acondicionador de vino roza otros muebles o aparatos. Apartar el acondicionador de vino.
	Las rejillas de madera o las baldas de metal se mueven o están atascadas. Comprobar los componentes extraíbles y volver a colocarlos.
	Las botellas o recipientes se rozan entre sí. Separar un poco las botellas y recipientes.
	El sujetacables para el transporte (disponible según modelo) sigue colgado en la pared posterior del aparato. Retirar el sujetacables para el transporte.

Consultar el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio técnico de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio técnico a través de nuestra página web https://www.miele.es/c/servicio-tecnico.

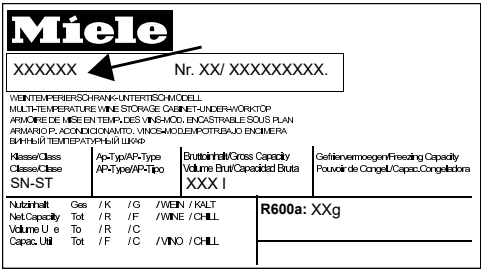
Al final de este documento se indica el número de teléfono del Servicio técnico de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de serie (fab./SN/n.º). Se pueden encontrar ambos datos en la placa de características situada en el interior del aparato de frío o, según el modelo, en el modo Ajustes en el apartado Información ℹ.

Base de datos EPREL

Desde el 1 de marzo de 2021 se puede encontrar información acerca del etiquetado energético y de los requisitos de diseño ecológico en la base de datos de productos europea (EPREL). Se puede acceder a ella a través de este enlace: https://eprel.ec.europa.eu/. Se debe introducir la denominación del aparato.

El nombre del modelo se encuentra en la placa de características dentro del aparato de frío o, según el modelo, en el modo Ajustes en el apartado Información ℹ.



Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Accesorios especiales

Paño multiuso de microfibra

El paño de microfibra ayuda a eliminar las huellas dactilares y la suciedad ligera depositada sobre frontales de acero inoxidable, paneles de aparatos, ventanas, muebles, ventanas de vehículos, etc.

Kit MicroCloth

El kit MicroCloth se compone de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir.
Los paños son extremadamente resistentes al desgarro y al desgaste. Gracias a sus finas microfibras, el paño logra un gran rendimiento de limpieza.

MicroCloth HyClean

El paño de microfibra antibacteriano MicroCloth HyClean es especialmente resistente a la rotura y al desgaste. Es posible utilizarlo ya sea seco o húmedo, con o sin producto para la limpieza.

Filtro Active AirClean

El filtro Active AirClean entre las zonas para acondicionar vinos consigue una óptima renovación del aire y, con ello, una buena calidad del mismo.

Es posible adquirir los accesorios opcionales a través de la tienda online de Miele. También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Lugar de emplazamiento

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a una elevada humedad en el aire.

En caso de que la humedad del aire sea alta, esto puede producir la formación de condensados en las superficies exteriores del acondicionador de vino.

Esta agua de condensación puede provocar corrosión en las paredes exteriores del mismo.

Emplazar el acondicionador de vino en una estancia seca o climatizada con suficientes posibilidades de ventilación.

Una vez emplazado el aparato, asegurarse de que la puerta cierra correctamente y de que las aberturas para ventilación no quedan cubiertas.

⚠ Riesgo de sufrir daños y peligro de incendio provocado por aparatos que desprenden calor.

Los aparatos que desprenden calor se podrían incendiar y el acondicionador de vino podría comenzar a arder.

No colocar aparatos que desprendan calor, p. ej. hornos pequeños, zonas de cocción dobles ni tostadores, encima del acondicionador de vino.

⚠ Riesgo de sufrir daños y peligro de incendio provocado por llamas abiertas.

Las llamas abiertas podrían incendiar el acondicionador de vino.

Mantener alejadas del acondicionador de vino las llamas abiertas, p. ej. una vela.

El lugar adecuado debe estar seco y bien ventilado.

Al elegir el lugar de emplazamiento hay que tener en cuenta que el consumo energético del aparato aumenta cuando el acondicionador de vino se coloca en las inmediaciones de una calefacción, una cocina o cualquier otra fuente de calor.

Evitar la luz solar directa.

Cuanto más elevada sea la temperatura ambiente, más tiempo funciona el compresor y mayor será el consumo energético.

Al llevar a cabo la instalación del acondicionador de vino, es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- La base del enchufe debe quedar fuera del área de la pared posterior del aparato y permanecer fácilmente accesible en caso de emergencia.
- La clavija de conexión a la red y el cable de conexión no deben estar en contacto con la pared posterior del acondicionador de vino, ya que estos se podrían dañar a causa de la vibración del aparato.
- Tampoco se deben conectar otros aparatos a los enchufes situados en la parte posterior del aparato.
- Al instalar el acondicionador de vino, es necesario asegurarse de que el cable de conexión a la red eléctrica no quede aprisionado ni resulte dañado.
- En la parte posterior del aparato no se deben colocar ni utilizar dispositivos de varios enchufes, regletas de distribución ni otros aparatos electrónicos (p. ej. transformadores halógenos).

- El suelo en el lugar de emplazamiento debe ser horizontal y nivelado y debe tener la misma altura que el suelo circundante.

Clase climática

El acondicionador de vino está diseñado para una clase climática específica (rango de temperatura ambiente) cuyos límites se deben respetar. La clasificación climática se indica en la placa de características en el interior del acondicionador de vino.

Clase climática	Temperatura ambiente
SN	de 10 °C a 32 °C
N	de 16 °C a 32 °C
ST	de 16 °C a 38 °C
T	de 16 °C a 43 °C
SN-ST	de 10 °C a 38 °C
SN-T	de 10 °C a 43 °C

Una temperatura ambiente más baja prolonga el tiempo de inactividad del compresor, lo que significa que el acondicionador de vino puede no ser capaz de mantener la temperatura requerida.

Requisitos de ventilación

⚠ Riesgo de sufrir daños y peligro de incendio por una ventilación inadecuada.

En caso de que el acondicionador de vino no esté lo suficientemente ventilado, el compresor salta más frecuentemente y funciona durante más tiempo. Esto conlleva un aumento del consumo energético y de la temperatura de funcionamiento del compresor, lo que puede ocasionar daños en el compresor.

Asegurarse de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en el acondicionador de vino.

Es imprescindible que respete las aberturas para ventilación.

Asegurarse de que ningún objeto tape u obstruya las aberturas para ventilación.

Además, es imprescindible que se elimine periódicamente el polvo.

El aire en la pared posterior del acondicionador de vino se calienta. Por lo tanto, debe garantizarse una correcta conducción del aire (ver apartado «Medidas del aparato»).

Emplazamiento de varios acondicionadores de vino o aparatos de frío

⚠ Peligro de sufrir daños debido a la formación de condensados en las paredes exteriores.

En caso de humedad elevada, el agua condensada se puede acumular entre las paredes exteriores de los acondicionadores de vino y provocar corrosión.

Por lo tanto, **en ningún caso** se debe colocar otro acondicionador de vino o aparato de frío **directamente** al lado de este.

Se debe mantener una distancia de al menos 70 mm entre los acondicionadores de vino o aparatos de frío.

Cambiar el sentido de apertura de la puerta

La puerta del acondicionador de vino se suministra con la apertura de puerta derecha. Si fuera necesario modificar el sentido de apertura de puerta izquierda, será necesario cambiar el sentido de apertura de la puerta (ver instrucciones de montaje adjuntas).

Consejo: Para proteger la puerta y el suelo del aparato de posibles daños durante el cambio de sentido de apertura de la puerta, extienda un paño en el suelo por delante del acondicionador de vino.

⚠ Existe un riesgo de sufrir daños y lesiones por los componentes conductores de corriente.

Durante el cambio de sentido de apertura de la puerta, se puede entrar en contacto con componentes conductores de corriente.

Desenchufar la clavija de conexión a la red antes de realizar el cambio de sentido de apertura de la puerta.

⚠ Existe peligro de sufrir daños y lesiones debido al peso elevado de la puerta.

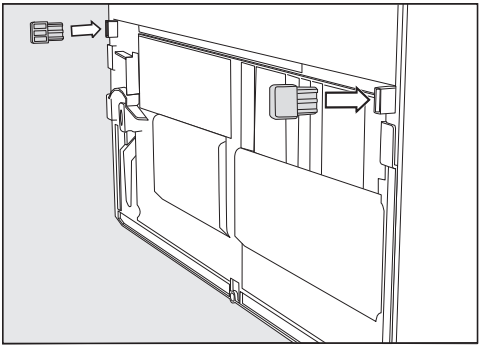
En caso de que una sola persona realice el cambio de sentido de apertura de la puerta, existe riesgo de sufrir daños y lesiones.

Modificar el sentido de apertura de la puerta exclusivamente con la ayuda de una 2.ª persona.

Montar los soportes distanciadores de pared del suministro

Para alcanzar el consumo energético declarado, así como para evitar la formación de agua condensada en caso de temperatura ambiente elevada, hay que utilizar los soportes distanciadores de pared. Con los soportes distanciadores de pared montados, la profundidad del aparato aumenta unos 15 mm.

Si no se utilizan los soportes distanciadores de pared, su ausencia no afectará al funcionamiento del acondicionador de vino. No obstante, el consumo energético se incrementa ligeramente en caso de un distancia pequeña hasta la pared.



- Montar en la parte inferior izquierda e inferior derecha de la pared posterior del acondicionador de vino los soportes distanciadores de pared.

Colocar el acondicionador de vino

⚠ Existe un peligro de sufrir daños y lesiones si el acondicionador de vino vuelca.

En caso de que una sola persona emplace el acondicionador de vino, existe un riesgo elevado de sufrir daños y lesiones.

El montaje del acondicionador de vino se debe hacer con la ayuda de una 2.ª persona.

⚠ Riesgo de sufrir daños y lesiones producidos por golpes de la puerta del aparato.

La puerta del aparato puede golpear la pared de la habitación y dañarse. En caso de tratarse de una puerta de cristal, el cristal dañado puede provocar lesiones.

Proteja las puertas del aparato de posibles golpes, p. ej., poniendo topes de fieltro en la pared.

⚠ Riesgo de dañar el suelo.

El movimiento del acondicionador de vino podría dañar el suelo.

En el caso de un suelo delicado, mover el acondicionador de vino con precaución para no dañarlo.

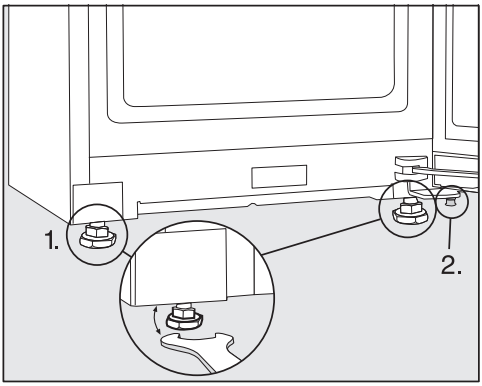
Para facilitar el emplazamiento, la parte posterior del acondicionador de vino está dotada de asas de transporte en la parte superior y ruedas en la parte inferior.

Consejo: Colocar el acondicionador de vino exclusivamente cuando está descargado.

- Colocar ya el acondicionador de vino lo más próximo al lugar de emplazamiento previsto.
- Conectar el acondicionador de vino a la red eléctrica, como se describe en el capítulo «Conexión eléctrica».
- Mover el acondicionador de vino con precaución hasta el lugar de emplazamiento.
- Colocar el acondicionador de vino con los soportes distanciadores de pared (si están montados) o con la parte posterior del aparato directamente en la pared.

Nivelar el acondicionador de vino

⚠ Existe un riesgo de daños y lesiones debido a la caída de la puerta del acondicionador de vino o al vuelco del mismo.
Si la pata roscada adicional del bloque de soporte inferior no se apoya correctamente en el suelo, la puerta del aparato se puede caer o el acondicionador de vino se puede volcar.
Girar la pata roscada con la llave de boca adjunta hasta que se apoye en el suelo.
A continuación, girar la pata hacia fuera otro cuarto de vuelta.

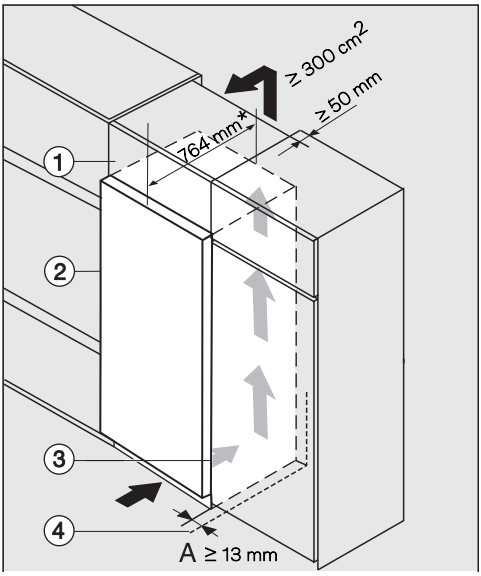


- Utilizar un nivel de burbuja para nivelar el acondicionador de vino y la llave de boca adjunta y apoyar la puerta.

1. Ajustar las patas delanteras ajustables.
2. Girarla hacia fuera de modo que quede apoyada en el suelo. A continuación, girar la pata hacia fuera otro cuarto de vuelta.

Integración del acondicionador de vino en un mueble de cocina

Es posible montar el acondicionador de vino en un mueble de cocina.



① Armario superpuesto
②Acondicionador de vino, profundidad de la puerta = 75 mm
③ Armario de cocina
④ Pared

* En el caso del acondicionador de vino con soportes distanciadores de pared incluidos, el fondo del aparato aumenta aprox. 15 mm.

⚠ Riesgo de sufrir daños y peligro de incendio por una ventilación inadecuada.

En caso de que el acondicionador de vino no esté lo suficientemente ventilado, el compresor salta más frecuentemente y funciona durante más tiempo. Esto conlleva un aumento del consumo energético y de la temperatura de funcionamiento del compresor, lo que puede ocasionar daños en el compresor.

Asegurarse de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en el acondicionador de vino.

Es imprescindible que respete las aberturas para ventilación.

Asegurarse de que ningún objeto tape u obstruya las aberturas para ventilación.

Además, es imprescindible que se elimine periódicamente el polvo.

Cuanto mayor sea la sección de ventilación superior, más eficientemente trabajará el compresor.

■ Colocar el acondicionador de vino junto al armario.

- El frontal del aparato debe sobresalir al menos la profundidad de la puerta del frontal del armario de la cocina. Esto permite abrir y cerrar correctamente la puerta del aparato.
- Al colocar el acondicionador de vino junto a una pared ④ es necesario que por el lado de las bisagras haya una distancia (**A**) entre la pared ④ y el aparato ②.
- Para alinear el acondicionador de vino a la altura del módulo de cocina, se puede instalar un armario superpuesto adecuado ① por encima del aparato.

  Se debe prever un conducto de extracción de aire de 50 mm de profundidad en todo el ancho del armario superior.

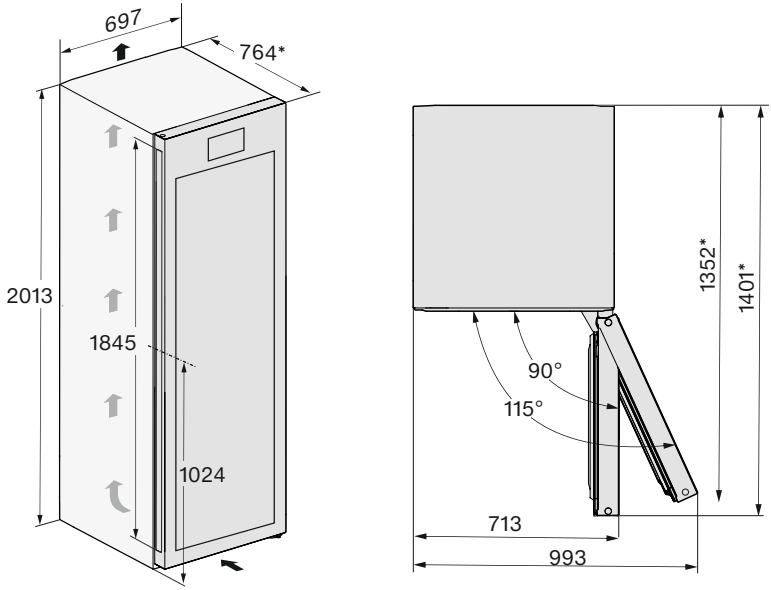
  La sección de ventilación por debajo del techo debe tener al menos 300 cm^2 para que el aire caliente pueda salir sin obstáculos.

Dimensiones del aparato

Medidas del lugar de emplazamiento/vista superior

Todas las medidas se indican en mm.

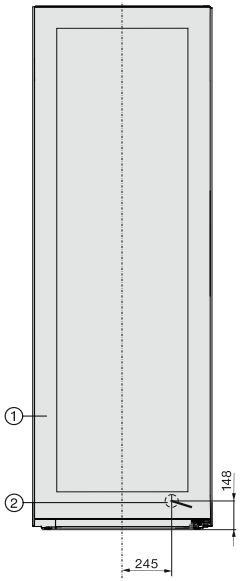
El funcionamiento correcto del acondicionador de vino está garantizado si se mantienen libres las aberturas para ventilación.



* Medida sin soporte distanciador de pared. En caso de utilizar los soportes distanciadores de pared suministrados, la profundidad del aparato aumenta aprox. 15 mm.

Conexiones

Todas las medidas se indican en mm.



① Vista desde la parte delantera

② Cable de conexión, longitud = 2.000 mm
Se puede adquirir un cable más largo a través del Servicio Posventa de Miele.

Conexión eléctrica

El acondicionador de vino solo se puede conectar a una toma de corriente con conexión a tierra mediante el cable de conexión a la red eléctrica adjunto.

Emplace el acondicionador de vino de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegurarse de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

⚠ Existe peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del acondicionador de vino con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

El sistema eléctrico debe diseñarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo ⊟ en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del acondicionador de vino.

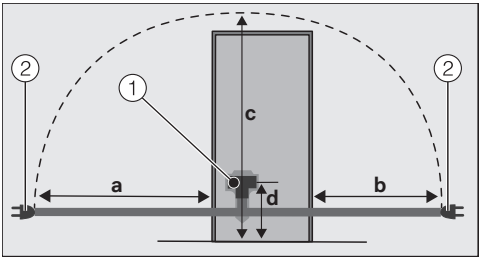
Un cable de conexión dañado solo se podrá sustituir por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio técnico de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo la puede llevar a cabo el personal autorizado o por el Servicio técnico de Miele.

En estas instrucciones de manejo y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes.

Compare esa información con la de la conexión eléctrica in situ. En caso de duda, consultar a un electricista.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej., redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

Medidas de la conexión



Pared posterior del aparato de frío o acondicionador de vino
① Clavija del aparato
② Clavija de conexión a la red

a	b	c	d
1.750 m m	1.350 m m	2.100 mm	200 m m

Conectar el acondicionador de vino

- Enchufar la clavija.

Tener en cuenta que la clavija del aparato esté bien encajada.

- Enchufar la clavija de conexión a la red del acondicionador de vino en la toma de corriente.

El acondicionador de vino está conectado a la red eléctrica.

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que este armario bodega cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, https://miele.es/manuales-125 introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Potencia de transmisión máxima	< 100 mW

Derechos de propiedad intelectual y licencias

Para el manejo y control del módulo de comunicación, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de propiedad intelectual. Deben respetarse los derechos de propiedad intelectual tanto de Miele como de terceros.

Además, el módulo de comunicación integrado en el dispositivo contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de propiedad intelectual correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional, localmente a través de dirección IP por medio de un navegador web (http[s]://<dirección ip>/Licenses). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

Miele S.A.U.
Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Postventa: miele.es/service

Atención al consumidor
Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor
Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile
Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 295 700 000
Fax: (+56) 295 700 079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania
Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

KWT 4999 ...

es-ES

M.-Nr. 12 546 700 / 00