



Mode d'emploi • User manual • 使用手册 • Gebrauchsanweisung • Modo de empleo
Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • User manual • 使用手册 • Gebrauchsanweisung
Modo de empleo • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • User manual • 使用手册

Bienvenue

Vous venez d’acquérir un produit de la marque ARTEVINO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d’usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Avertissements

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

ARTEVINO n’offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu’il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. ARTEVINO ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l’utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de ARTEVINO.

Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE:

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l’enceinte de l’appareil ou dans la structure d’encastrement.
- Nécessité d’avoir la prise accessible après l’installation
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d’appareils électriques à l’intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu’ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- les fermes et l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- les environnements de type chambres d’hôtels.
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Vous trouverez une étiquette signalétique à l’intérieur de la cave à vin. Cette étiquette signalétique fournit plusieurs informations techniques ainsi que des instructions de sécurité notamment le nom et le symbole chimique du réfrigérant.

- Le circuit froid intérieur et extérieur de la cave contient du gaz réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d’appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- L’utilisation de rallonge électrique n’est pas recommandée.
- Danger : risque qu’un enfant se glisse à l’intérieur d’une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin :
 - Enlever la porte
 - Laisser les clayettes à l’intérieur de la cave à vin. Ainsi, l’enfant pourra difficilement accéder à l’intérieur.

Les consignes d’avertissement mentionnées ci-dessus doivent être conservées pendant toute la durée de vie de la cave. Le mode d’emploi doit être remis à toute personne qui serait susceptible d’utiliser ou de manipuler la cave et lorsque la cave est transférée à un autre endroit ou livrée à une usine de recyclage.

Table des matières

1- Protection de l’environnement - Eco-conception..... P. 4

2- Descriptif de votre cave à vin..... P. 5

3- Notions importantes sur le vin..... P. 6

4- Alimentation électrique P. 6

5- Installation de votre cave à vin P. 6

 I. Déballage..... P. 6

 II. Installation..... P. 7

 III. Précautions..... P. 7

 IV. Encastrement P. 8-9

 V. Réversibilité de la porte..... P. 10

6- Conseils d’aménagement et de chargement P. 11-12

7- Mise en service et réglage des températures P. 13

 I. Branchement et mise en service..... P. 13

 II-a. Descriptif (modèle I-température)..... P. 13

 III-a. Réglage de la température P. 13

 II-b. Descriptif (modèle Multi-températures) P. 14

 III-b. Réglage des températures..... P. 14

 IV. Affichage de l’humidité (modèle I-température) P. 15

 V. Mode éclairage..... P. 15

8- Entretien courant de votre cave à vin P. 15

9- Anomalies de fonctionnement..... P. 16

10- Caractéristiques techniques et énergétiques..... P. 17

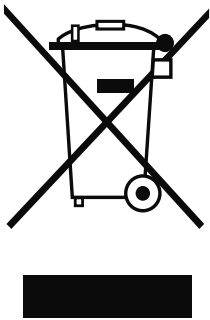
I - Protection de l'environnement - Eco-conception

Les pièces détachées de nos appareils sont disponibles 11 ans. Pour plus de renseignements, contactez votre revendeur. Pour la France, contactez notre SAV. Contacts sur www.artevino.com.

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par ARTEVINO sont fabriquées en matériaux recyclables (sauf l'embase en polystyrène expansé haute densité et la cale charnière).
Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient ni C.F.C, ni H.C.F.C.



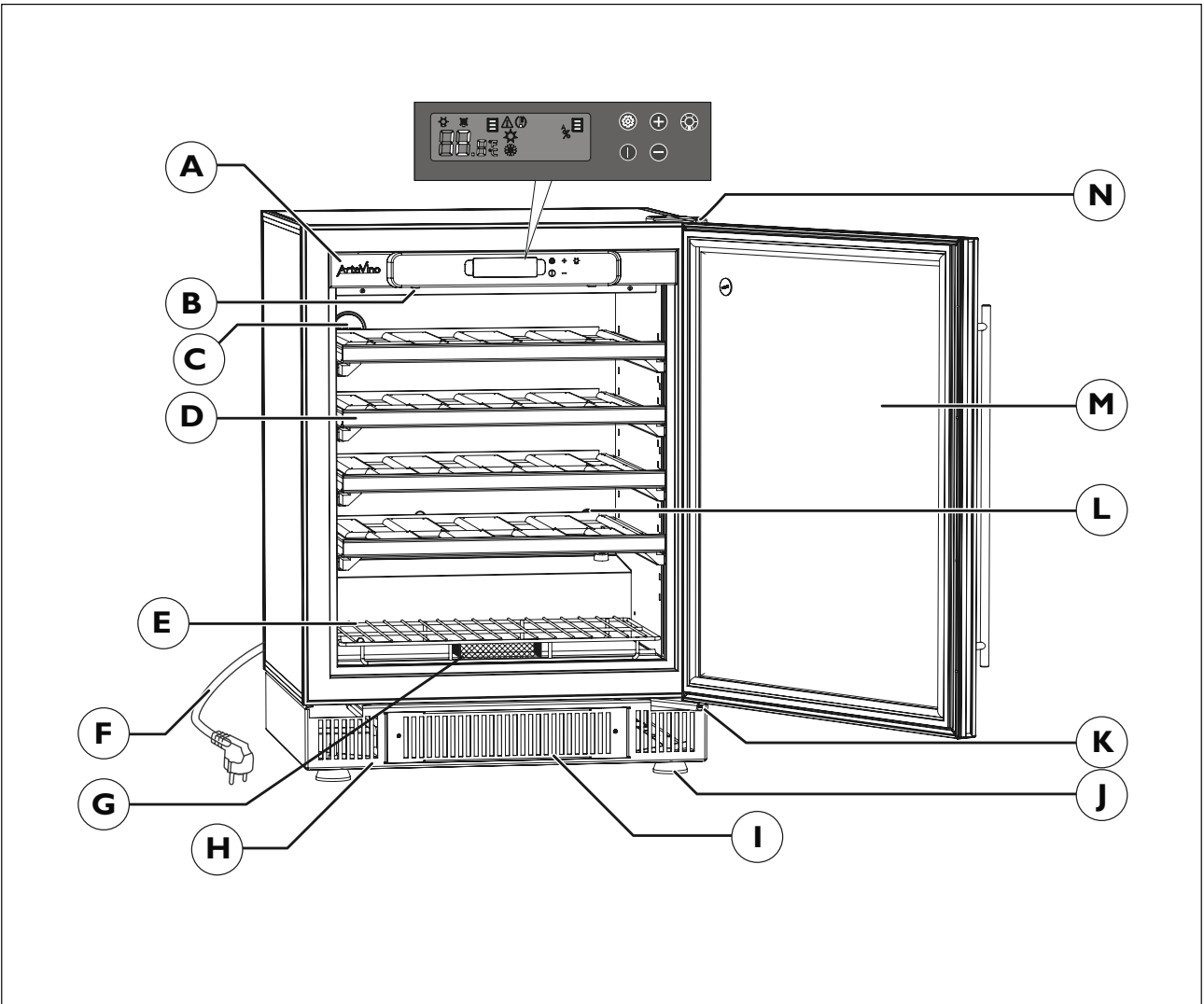
Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre cave à vin dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur ARTEVINO.
- Nous vous recommandons d'agencer à minima votre cave à vin à 75% de sa capacité totale.

N.B. : Respect de l'environnement :

Lors du renouvellement de votre cave à vin, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.
Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les caves à vin, ARTEVINO utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

2- Descriptif de votre cave à vin



- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| A | Pupitre de contrôle et de réglage | I | Grille d'accès au filtre d'aération |
| B | Eclairage (2 leds blanches) | J | 4 pieds réglables en hauteur |
| C | Bouchon obturateur (ne pas enlever) | K | Charnière basse (x2) |
| D | Clayette coulissante | L | Trou d'aération libre |
| E | Grille bas de cave | M | Porte équipée d'une poignée |
| F | Cordon alimentation | N | Charnière haute |
| G | Cassette humidité (modèles I-température) | | |
| H | Socle avec aération frontale | | |

3- Notions importantes sur le vin

Votre cave ARTEVINO a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service. Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins.

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre cave comprise entre 10 et 14°C (pour une cave de vieillissement), votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variations extrêmes.

EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPÉRATURE OU D'HYGROMÉTRIE A L'INTÉRIEUR DE VOTRE CAVE À VIN, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.

4- Alimentation électrique

Le cordon d'alimentation de la cave à vin est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.

Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise à la terre. Assurez vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*)

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

**Non valable pour certains pays.*

Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.

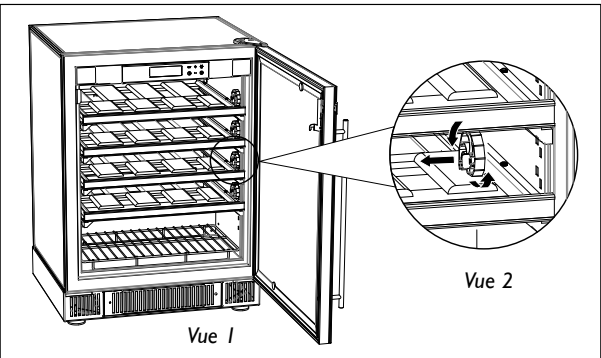
En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).

5- Installation de votre cave à vin

I. Déballage

- Assurez-vous, lors du déballage de votre cave, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières...).
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.

Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.



II. Installation

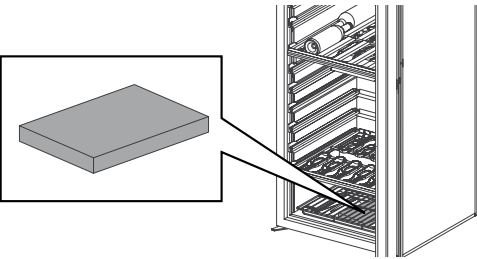
Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif. L'emplacement que vous choisirez pour votre cave devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- être éloigné d'une source de chaleur, ou des effets du rayonnement direct du soleil,
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains). Évitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil,
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible qui n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel). L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.

Procédez au réglage des 4 pieds de la cave (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

Pour les modèles 1 température uniquement, après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin :

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<55%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet. Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.



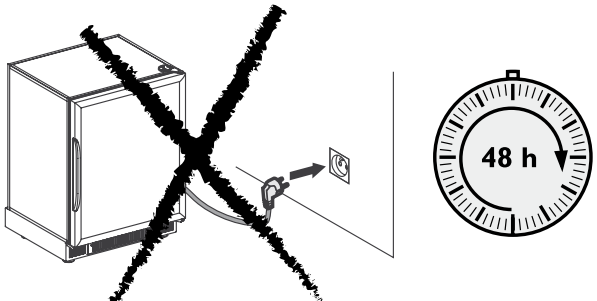
Si vous veniez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et de décollement des étiquettes de vos bouteilles. En effet, les manques de déshumidification et de renouvellement de l'air peuvent entraîner une humidité importante dans la cave. Une surveillance régulière et un nettoyage une fois par an restent fortement conseillés.

Installation de deux caves côte à côte

Attention : Dans le cas de deux caves côte à côte installées dans des conditions extrêmes (Température >30°C – Humidité Relative > 70%) , afin d'éviter la condensation d'un air stagnant entre les parois, veillez à laisser soit un écart à minima de 5 cm entre les deux caves, soit de combler l'espace par une plaque de mousse pour supprimer le vide.

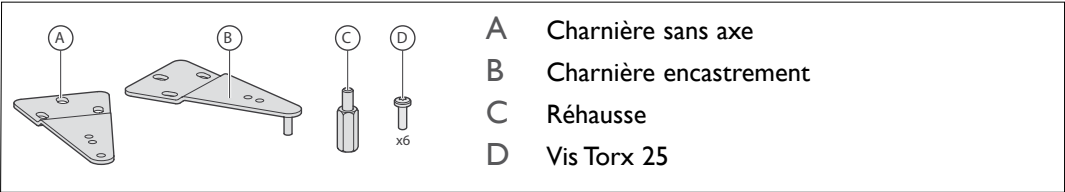
III. Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'obstruez jamais la grille de ventilation frontal.
- Afin de permettre une mise à niveau facile, votre cave à vin est équipée de 4 pieds réglables.
- Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre cave (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).
- Attention: tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.
- Pour tout déplacement de votre cave, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté opposé à la sortie du cordon électrique.



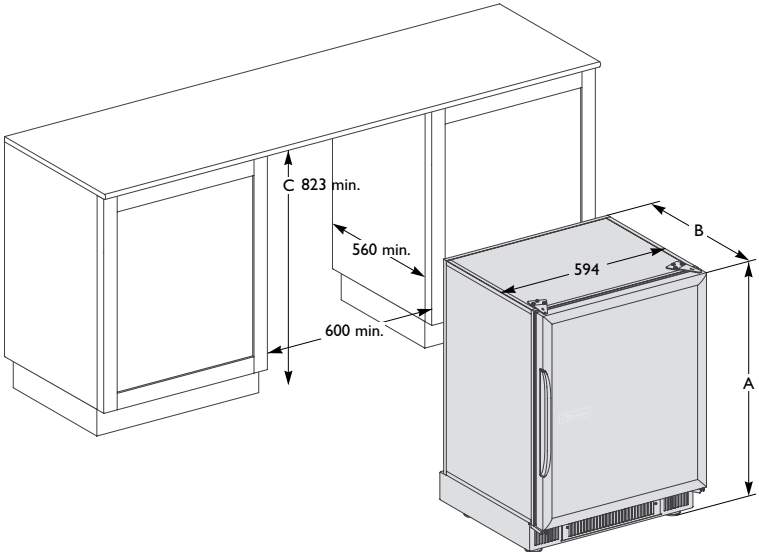
Attendre 48 heures avant de brancher votre appareil.

IV. Encastrément



Dimensions à respecter :

	A min.	A max.	B
Cosy (porte vitrée)	818	834	555



Changement des charnières pour l'encastrément de la cave

- 1

Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx «T25».
- 2

Retirez la charnière supérieure.
- 3

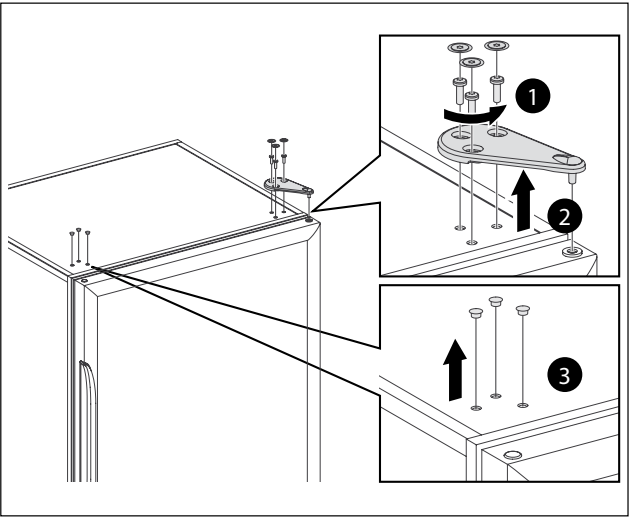
Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.

4/5

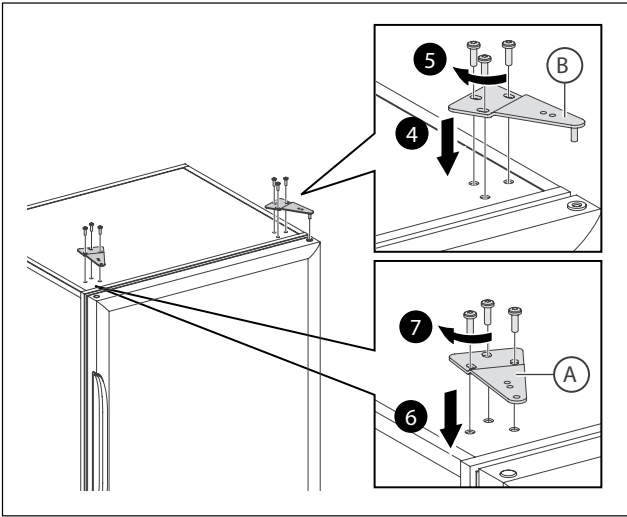
Montez la charnière avec axe **B** à l'aide des vis de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre.

6/7

Montez la charnière sans axe **A** avec les vis.

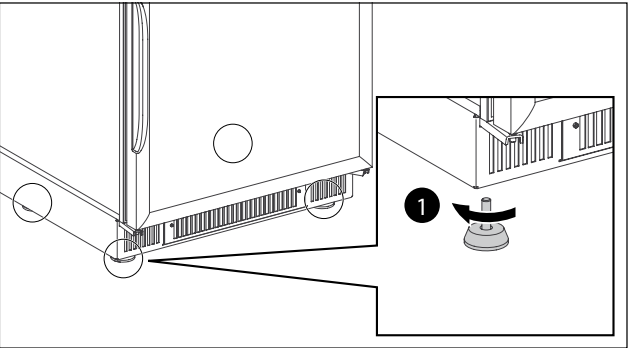


Précautions : si vous enlevez la porte vitrée de la cave, ne jamais la poser sur ses bords au risque de la casser.

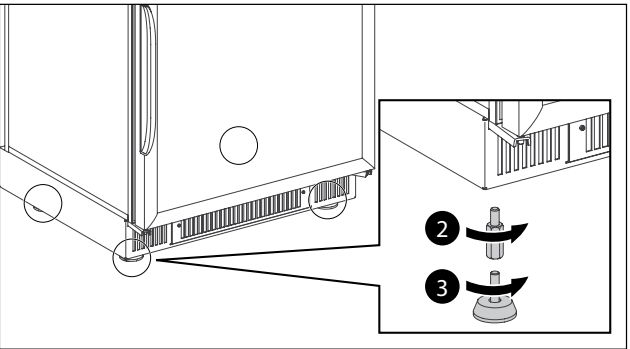


Précautions : En refermant la porte, vérifiez que le joint adhère bien au coffre pour assurer une bonne étanchéité.

- Les 4 pieds de la cave à vin sont réglables en hauteur afin d'ajuster la hauteur sous le plan de travail ou dans le meuble, et pour pouvoir régler l'alignement de la porte avec les meubles adjacents.



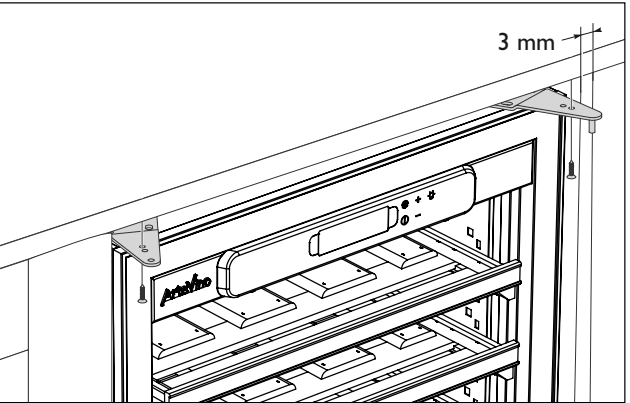
- Si nécessaire, utilisez les réhausse hexagonales que vous trouverez dans le sachet «accessoires».
- Inclinez l'appareil vers l'avant en prenant soin de maintenir la porte fermée.
- Dévissez les pieds arrière et installez les réhausse en utilisant une clé plate de 17 mm.
- Revissez les 2 pieds arrière sur les réhausse.
- Renouvelez ces opérations pour les 2 pieds avant en prenant bien soin d'incliner l'appareil vers l'arrière.



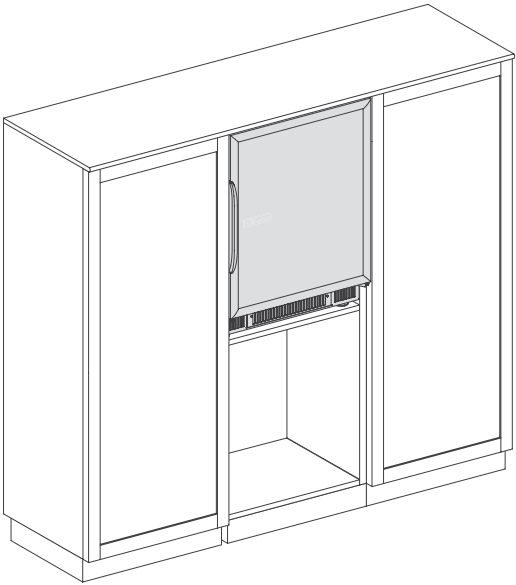
Installation d'une cave en hauteur dans un meuble

! Pour des raisons de sécurité, nous ne conseillons pas d'installer la cave à vin posée dans un meuble. Si tel est le cas, faites concevoir ou vérifier auprès d'un spécialiste en ameublement que le meuble supportant l'appareil, ainsi que les meubles aux alentours, peuvent supporter la masse de la cave remplie de bouteilles pleines, soit 200 kg. Faites garantir par ce spécialiste la stabilité de celle-ci lors des ouvertures de porte et des sorties de clayettes chargées de bouteilles pleines.

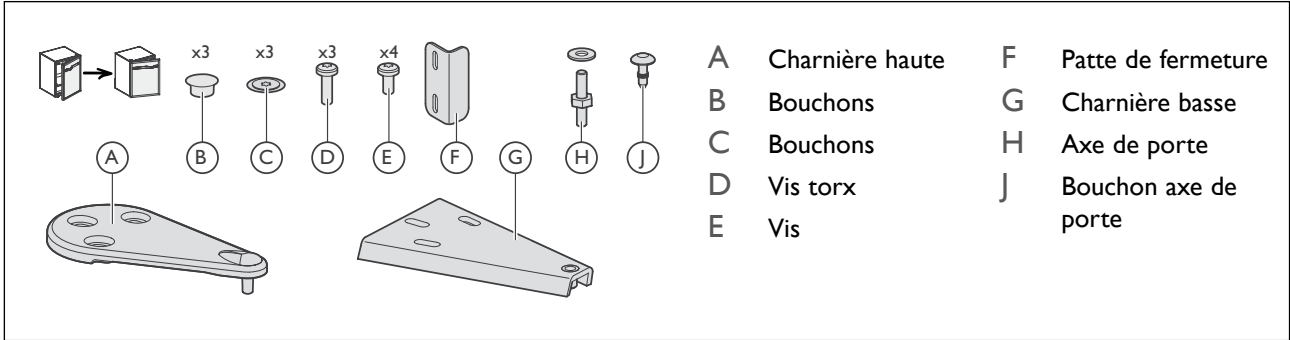
- N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale au risque d'un mauvais fonctionnement de la cave à vin.
- Utilisez des vis appropriées pour fixer votre cave à vin sous le plan de travail ou dans le meuble au travers des trous prévus dans les charnières.
- Précautions: du côté de l'axe de rotation de la porte, positionnez celle-ci à 3 mm minimum du meuble adjacent.



! La fiche de prise de courant doit être accessible après installation de votre appareil.

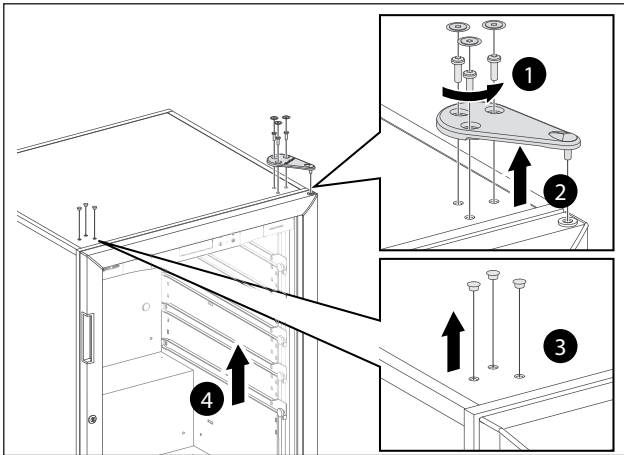


V. Réversibilité de la porte

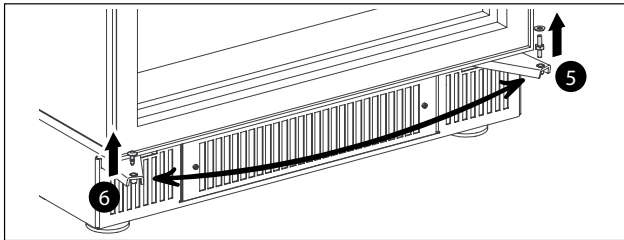


Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :

- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



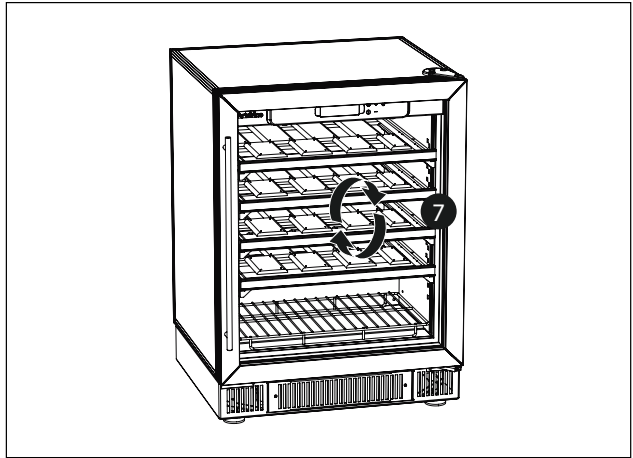
- 5 Dévissez l'axe de porte.
- 6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe.



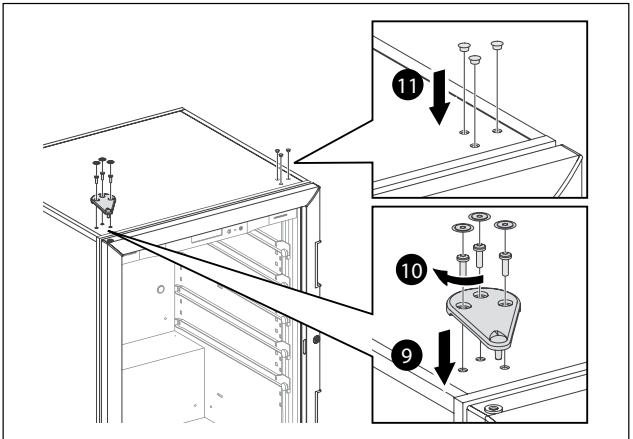
Attention : la porte en verre est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

Repositionnez le bouchon côté opposé.

- 7 Retourner la porte de 180°.
- 8 Remettez la porte sur son axe.



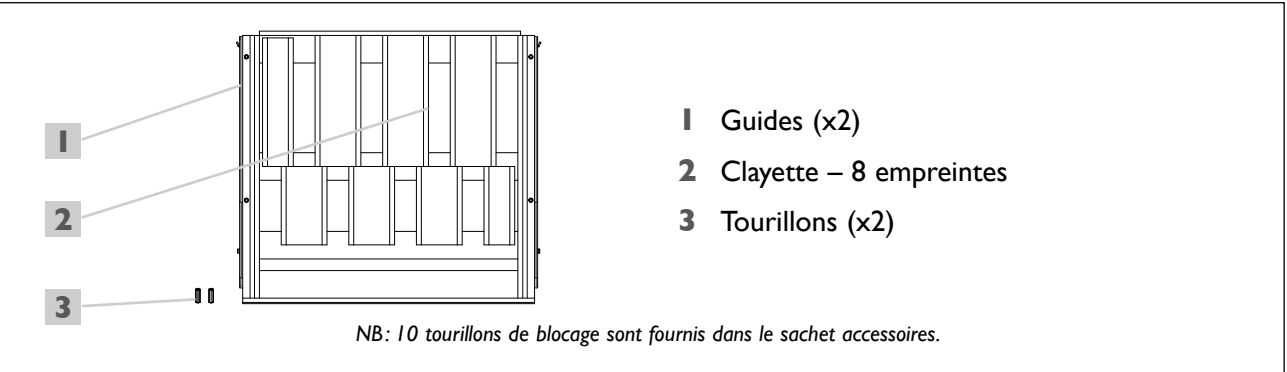
- 9 Mettez en place la charnière supérieure.
- 10 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
- 11 Mettez en place les bouchons.



6- Conseils d'aménagement et de chargement

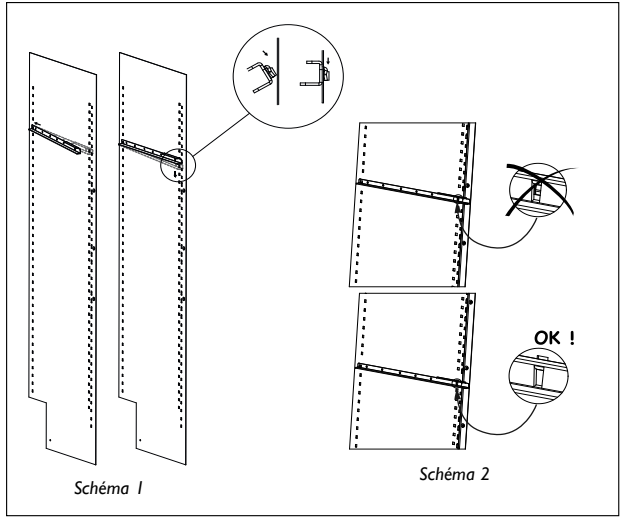
- Il est fortement recommandé de ne pas laisser vos bouteilles de vin :
- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
 - Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans votre cave à vin EuroCave afin de favoriser une aération maximale autour des bouteilles et d'éviter le pourrissement de ces emballages qui pourraient à terme contaminer vos bouteilles de vin.

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 8 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

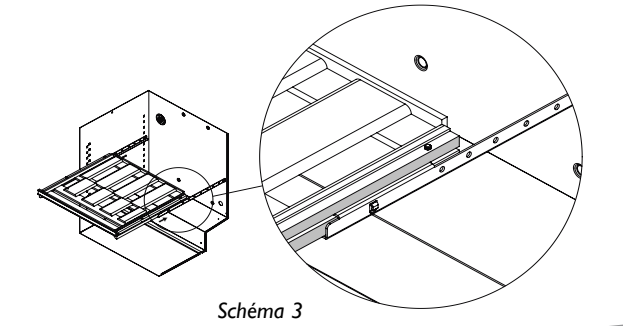


Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit :

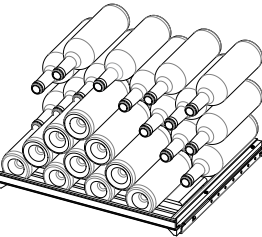


- 1 Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1). Veillez à bien clipper les guides dans leur logement (voir schéma 2).
- 2 Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).



- 3 Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
- 4 Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- 5 Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- 6 Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.

Capacité bouteilles dans cette configuration **stockage**



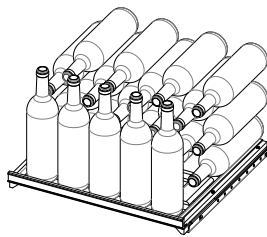
30 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum

Configuration d'une clayette en version présentation

Pour installer des bouteilles sur une clayette de présentation, procédez comme suit:

- 1 Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schémas 1 et 2).
- 2 Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
- 3 Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
- 4 Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- 5 Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- 6 Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette.

Capacité bouteilles dans cette configuration **présentation**



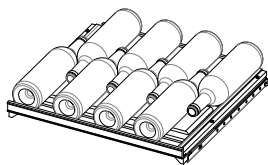
25 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum

Configuration d'une clayette en version coulissante

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit:

- 1 Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schémas 1 et 2).
- 2 Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
- 3 Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'arrière de la clayette, en partie supérieure. Ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de la cave.
- 4 Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- 5 Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.

Capacité bouteilles dans cette configuration **coulissante**



8 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum

Attention: – NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.
– NE PAS EMPILER DE BOUTEILLES SUR PLUSIEURS NIVEAUX EN CONFIGURATION COULISSANTE.

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

Votre cave à vin a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à vin (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).

Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

7- Mise en service et réglage des températures

I. Branchement et mise en service

Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.

Pour l'allumer, appuyez sur le bouton pendant 5 secondes.

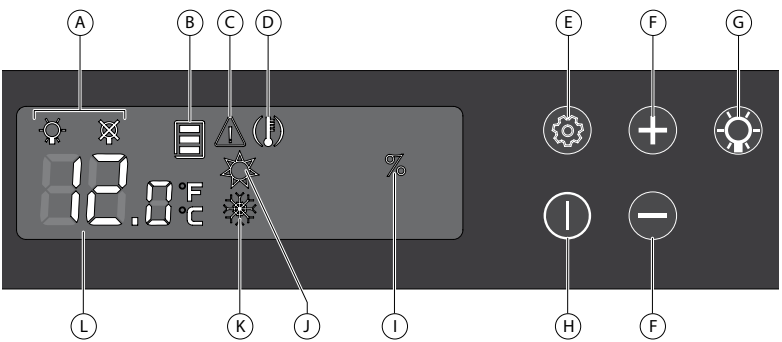
Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.

Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches et .

 signifie I-température signifie multi-températures

II-a. Descriptif (modèle I température)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

- A Mode d'éclairage

B Zone de température

C Alarme défaut de sonde

D Alarme de température

E Touche accès aux réglages et validation

F Touches de sélection et de réglage
- G Touche accès et validation du mode d'éclairage

H Touche de mise en veille

I Alarme seuil d'hygrométrie

J Témoin fonctionnement circuit chaud

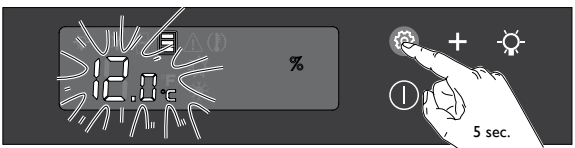
K Témoin fonctionnement circuit froid

L Afficheur de la température

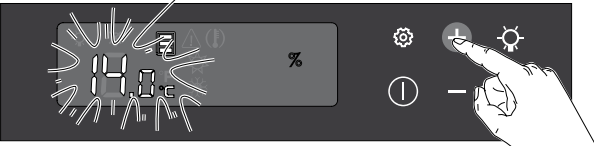
III-a. Réglage de la température

Appuyer 5 s sur la touche pour la mise en route.

- 1 Appuyez environ 5 s sur la touche . L'afficheur se met à clignoter.



- 2 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée.



- 3 Appuyez sur la touche pour valider.

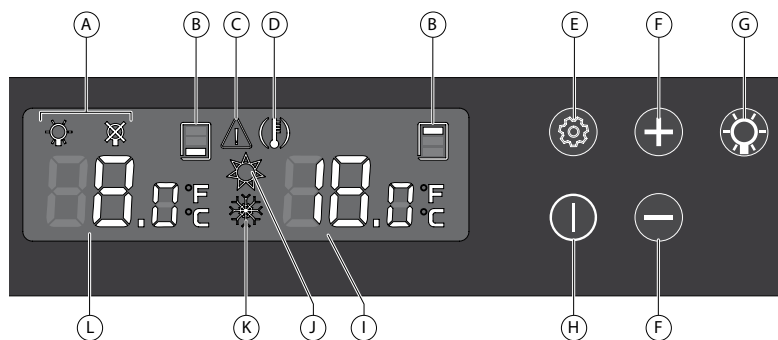


La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15°C.

ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 30°C.

II-b. Descriptif (modèle multi-températures)



- | | | | |
|---|---|---|--|
| A | Mode d'éclairage | G | Touche accès et validation du mode d'éclairage |
| B | Zone de température concernée | H | Touche de mise en veille |
| C | Alarme défaut de sonde | I | Afficheur de la température la plus haute de la cave |
| D | Alarme de température | J | Témoin fonctionnement circuit chaud |
| E | Touche accès aux réglages et validation | K | Témoin fonctionnement circuit froid |
| F | Touches de sélection et de réglage | L | Afficheur de la température la plus basse de la cave |



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-b. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse: 7 à 9 °C.

Plage de réglage conseillée pour la température la plus haute: 17 à 20 °C.

Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

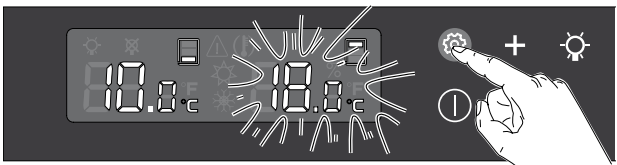
- 1 Appuyez environ 5 s sur la touche **I**.
L'afficheur se met à clignoter



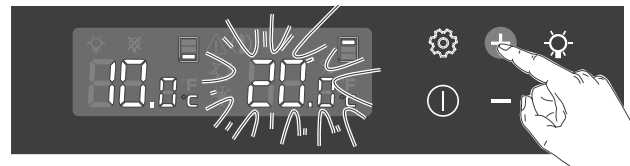
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de la partie basse de la cave.



- 3 Appuyez sur la touche **E** pour valider.
L'afficheur de droite clignote.



- 4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de la partie haute de la cave.



- 5 Appuyez sur la touche **E** pour valider.

- Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 6 et 10°C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 20°C.

ATTENTION:

- Pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 30°C.
- Une différence de 10°C à minima est recommandée entre les valeurs de réglage des températures basse et haute.

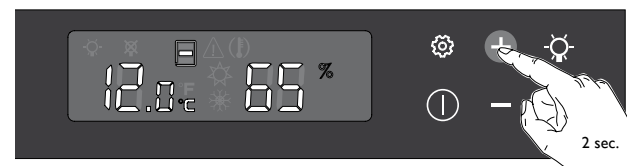


La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

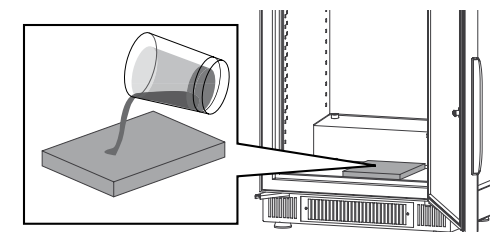
IV. Affichage de l'humidité (Modèle 1 température)

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.

Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.

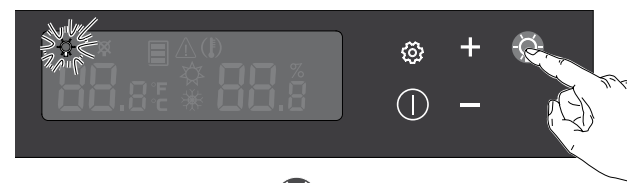


Pour afficher le taux d'hygrométrie de votre cave maintenez appuyé le bouton **+** pendant 2 secondes



Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau sur la cassette humidité positionnée sur la grille bas de cave en ayant pris soin d'ôter les bouteilles auparavant.

V. Mode éclairage



- 1 Appuyez sur la touche **G**.
Le voyant du mode actif clignote.
Vous avez 2 possibilités de réglage pour l'éclairage:
 - Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance).
 - Eclairage désactivé.



- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour sélectionner le mode désiré.
- 3 Appuyez sur la touche **G** pour valider.



Précautions d'utilisation: rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe du faisceau.

8- Entretien courant de votre cave à vin

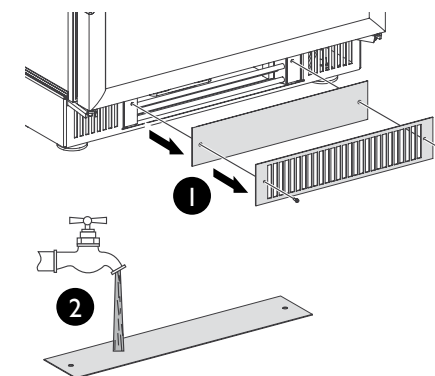


Votre cave à vin ArteVino est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien tous les 3 mois

Procédez au nettoyage du filtre d'aération:

- Otez les 2 vis de la grille **1** à l'aide d'une clé hexagonale n° 2 (fournie dans le sachet accessoires).
- Enlevez la grille, prenez le filtre et passez-le sous l'eau **2**.
- Laissez-le sécher et remontez l'ensemble.



Opérations d'entretien une fois par an

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement. Séchez avec un chiffon doux.
- Vérifiez le bon état du joint de porte. Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles: Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. ArteVino préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.



Une surveillance régulière de votre cave à vin, assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, sera le gage d'une plus longue durée de vie de votre appareil.

9- Anomalies de fonctionnement

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ±4 °C par rapport à la consigne	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur ArteVino.
Le pictogramme  s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur ArteVino.
Le pictogramme  clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	Ajouter un verre d'eau sur la cassette humidité (voir chapitre 6, § IV). Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée	/	Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. Appeler le revendeur ArteVino si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Débrancher la cave et contacter le revendeur ArteVino.
La cave ne s'allume pas	/	S'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique. Vérifier le bon branchement du cordon côté cave.
Le compresseur ne fonctionne pas	/	Débrancher la cave et contacter le revendeur ArteVino.



Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur Artevino.

Durée de garantie minimale offerte par le fabricant : 2 ans pièces.

Lors de la mise en route

TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ PAR ARTEVINO ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE.

L'UTILISATION DE PORTE VITRÉE INFLUE SUR LES PERFORMANCES DE VOTRE CAVE A VIN DANS CERTAINES CONDITIONS DE TEMPERATURE EXTREME (>30°C).

10- Caractéristiques techniques et énergétiques

Cosy							
	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids en kg		Plage de température préconisée	
	mm	mm	mm	cave vide	cave pleine	T° mini °C / °F	T° maxi °C / °F
I température							
COSYPIT	818-834	594	555	45	52	0 / 32	30 / 86
Multi-températures							
COSYPMT	818-834	594	555	45	52	12 / 54	30 / 86

Précision régulation : +/- 1 °C, Précision affichage : +/- 1 °C.

Selon le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission Européenne, accédez aux caractéristiques énergétiques de nos appareils sur la base EPREL, en scannant le QR code visible sur l'étiquette énergétique de votre appareil.

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Etats-Unis ¹ 115V 60Hz - Gaz R600a
			Consommation d'énergie annuelle kWh/an
COSYPIT	I température	Porte Vitrée	172
COSYPMT	Multi-températures	Porte Vitrée	172

¹ Comply with DEPARTMENT OF ENERGY - 10 CFR Part 430 - Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

NORMES

Votre produit répond aux normes suivantes :

- 1 Sécurité directive 2006/95/CE
Normes EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014
EN60335-2-24 : 2010
- 2 CEM 2004/108/CE
Norme EN55014-1/2
Norme 62233:2008
- 3 ENVIRONNEMENT
Directive 2010/30/UE
Règlement 1060/2010



R600a

Selon le pays, les caves à vin ArteVino contiennent un gaz réfrigérant inflammable (R600a: ISO BUTANE)

Welcome

You have just purchased a product from the ARTEVINO brand. Thank you for your custom. We take a lot of care in terms of the design, ergonomics and ease of use of our products.
We hope that you will be completely satisfied with this product.

Important information

Information in this document may change without notice.

ARTEVINO provides no guarantee for this appliance when it is used for a purpose other than that which it was designed for.

ARTEVINO shall not be held responsible for any errors in this manual or any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. Partially or fully translating, reproducing or photocopying this document is strictly forbidden without ARTEVINO's prior, written agreement.

This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or people lacking experience or knowledge, unless they are supervised or given instructions on how to use the machine by somebody responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the power lead is damaged, it must be replaced by a specific unit or lead available from the manufacturer or its after-sales department.

- WARNING:
- Ensure that the vents in the appliance's cavity or flush-fitting structure are unobstructed at all times.
 - Necessity to have the plug accessible after installation
 - Do not use mechanical devices or any other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
 - Do not damage the cooling circuit.
 - Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
 - Do not store explosive substances inside this appliance, for example aerosols containing flammable propellant gas.
 - This appliance is only designed for storing wine
- This appliance is intended for domestic and similar applications such as:
- kitchenettes for staff of shops, offices and other work environments.
 - gites and for use by guests of hotels, motels and other residential environments.
 - environments such as hotel rooms.
 - the food service industry and other similar applications except for retail sale.

You will find a product identification label inside the wine cabinet. This label provides several pieces of technical information as well as safety instructions notably the name and chemical symbol of the refrigerant.

- The internal and external cold circuit of the cabinet contains refrigerant gas.
- No sharp objects must come into contact with the cold circuit.
- If the cold circuit is damaged, keep electrical appliances and flames away from the wine cabinet. Open all the windows to thoroughly ventilate your room. Contact an approved repair service.
- Do not remove the rack at the base of the cabinet. Do not directly install wine bottles without the rack.
- Use of extension leads is not recommended.
- Danger: risk of children climbing inside faulty cabinets. Before disposing of your wine cabinet:
 - Remove the door
 - Leave the shelves inside the wine cabinet. This will make it harder for children to climb inside.

The important information mentioned above must be retained for the lifetime of the wine cabinet. The user manual must be given to anybody likely to use or handle the cabinet and when it is transported to another place or taken to a recycling plant.

Table of contents

1- Protecting the environment - Ecodesign.....	P. 3
2- Description of your wine cabinet.....	P. 4
3- Important facts about wine.....	P. 5
4- Power supply	P. 5
5- Installing your wine cabinet	P. 5
I. Unpacking	P. 5
II. Installation.....	P. 6
III. Precautions.....	P. 6
IV. Flush-fitting.....	P. 7-8
V. Door reversibility.....	P. 9
6- Loading and layout advice.....	P. 10-11
7- Commissioning and temperature setting.....	P. 12
I. Plugging in and commissioning.....	P. 12
II-a. Description (single-temperature model).....	P. 12
III-a. Temperature setting.....	P. 12
II-b. Description (multi-temperature model).....	P. 13
III-b. Temperature setting.....	P. 13
IV. Humidity display (single-temperature model).....	P. 14
V. Lighting mode	P. 14
8- Everyday maintenance of your wine cabinet.....	P. 14
9- Operating faults.....	P. 15
10- Technical features and energy data.....	P. 16

I - Protecting the environment - Ecodesign

Spare parts for our appliances are available for 11 years. For further information, contact your seller. For France, contact our customer service department. Contact details at www.artevino.com

Disposing of packaging:

The packaging used by ARTEVINO is made from recyclable material (except for the high density expanded polystyrene base and the hinge chock). After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

In accordance with legislation on protecting the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.C.s



To save energy:

- Install your wine cabinet in a suitable place (see page 7) and observe the temperature ranges provided.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is airtight and that it is not damaged. If it is, contact your ARTEVINO stockist.
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

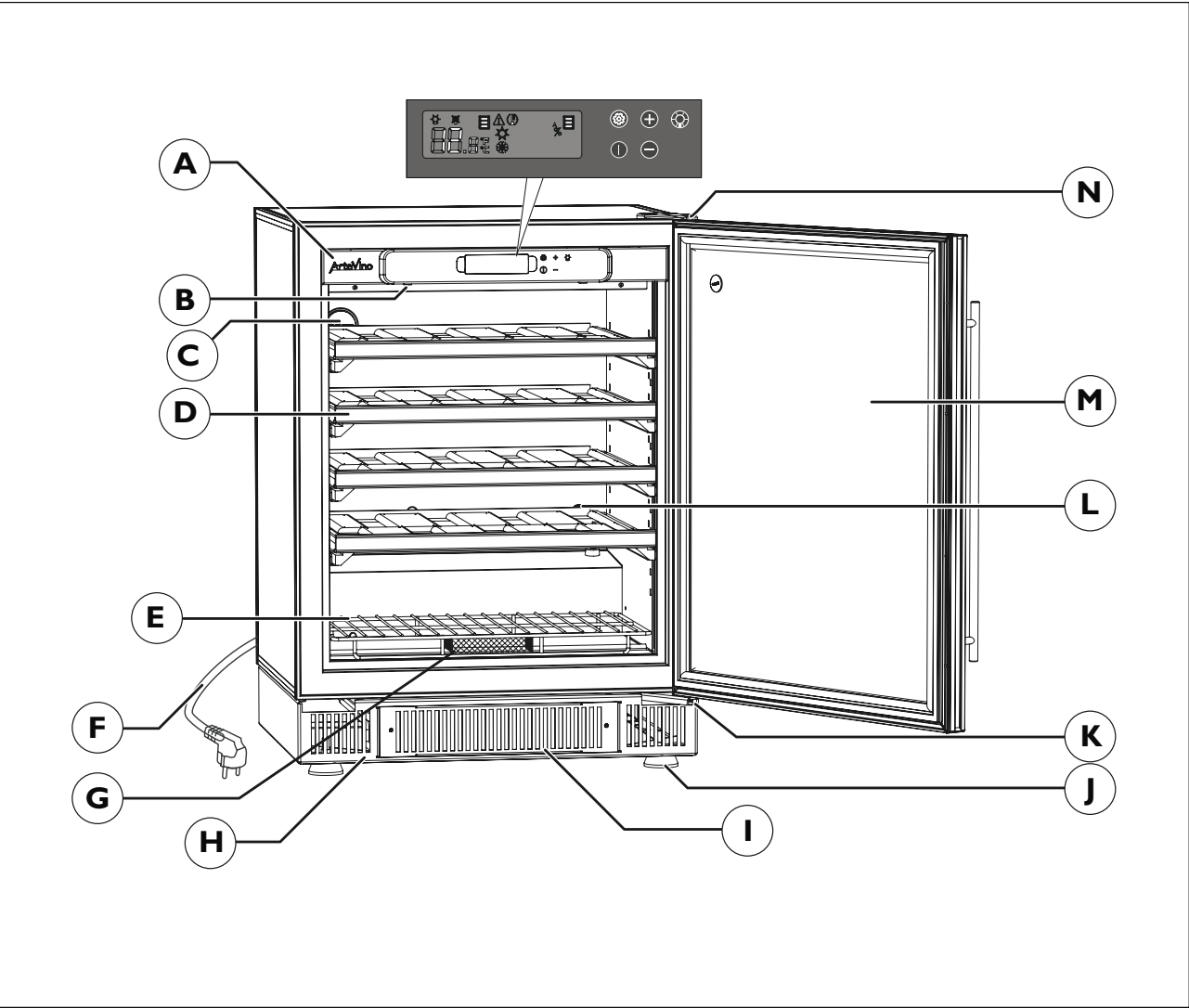
N.B.: Respecting the environment:

When replacing your wine cabinet, contact your local municipal refuse department to ensure that you are following the correct recycling procedure.

For refrigerant gases, substances and some parts contained in the wine cabinets, ARTEVINO uses recyclable materials which require a special disposal procedure.

Disable unused appliances by unplugging them and cutting the power lead.

2- Description of your wine cabinet



- | | | | |
|---|---|---|--|
| A | Control panel | I | Grill providing access to the ventilation filter |
| B | Lighting (2 white LEDs) | J | 4 feet, adjustable in height |
| C | Plug (do not remove) | K | Lower hinge (x2) |
| D | Sliding shelf | L | Fresh air vent |
| E | Base of cabinet rack | M | Door fitted with handle |
| F | Power lead | N | Upper hinge |
| G | Humidity cartridge (single-temperature models) | | |
| H | Front-vented base | | |

3- Important facts about wine

Your ARTEVINO cabinet is designed to guarantee optimal storing and/or serving conditions for your wine.

Wine is a complex product which develops very slowly. It therefore requires specific conditions in order to reach its potential.

All wines are stored at the same temperature, only the serving temperatures differ, depending on the wine.

That being said, as in natural cellars belonging to wine producers, it is not so much the absolute value of the storage temperature that is important but its constancy. In other words, regardless of the temperature inside your wine cabinet from 10 to 14°C (for a maturing cabinet), your wine will be stored in ideal conditions, provided that this temperature is not subject to extreme variations.

IF YOU NOTICE A TEMPERATURE OR HUMIDITY FAULT INSIDE YOUR CABINET FOR ANY REASON, REST ASSURED THAT ONLY LONG EXPOSURE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS IS HARMFUL TO YOUR WINE.

4- Power supply

The wine cabinet's power lead has a plug to be connected to a standard earthed socket to prevent any risk of electric shock.

For your own safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the socket is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*)

Any work must be carried out by a qualified electrician.

**Not valid for some countries.*

Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to make it compliant.

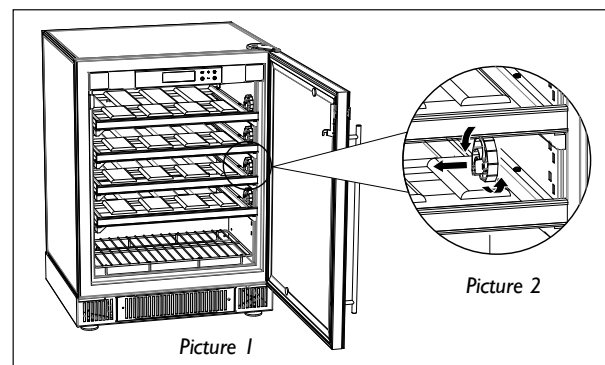
If moving to a foreign country, check that the characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).

5- Installing your wine cabinet

I. Unpacking

- When unpacking your cabinet, ensure that it does not have any signs of impact or warping or any apparent defects.
- Open the door and check that the inside of your appliance is intact (walls, shelves, hinges...).
- Arrange the power lead so that it does not come into contact with any of the cabinet's components.

Shelf protectors for transporting the cabinet have been attached to each shelf. 2 protectors per shelf (Picture 1). Remove them both using a rotary motion (Picture 2). You can retain these protectors and re-use them if you are going to transport your wine cabinet over a long distance.



II. Installation

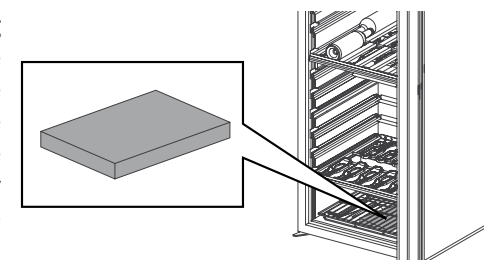
Transport your cabinet to its intended location. The place you choose to install your wine cabinet must:

- be open and well ventilated (not enclosed in a cupboard, for example),
 - be away from any source of heat or direct sunlight,
 - not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...).
- Ensure that no water splashes onto the entire back section of the appliance,
- have a flat, stable floor;
 - have an accessible standard power supply which does not come into contact with any of the appliance's components (standard outlet that complies with standards in the country, earthed with circuit breaker). The use of extension cords or adaptors is forbidden.

Adjust the cabinet's 4 feet (by screwing or unscrewing) in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended).

For single-temperature models only:

- If you notice low humidity levels (<55%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.



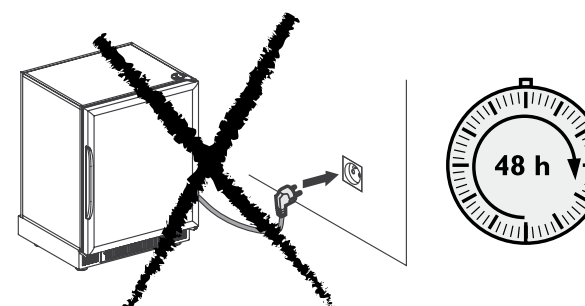
If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification and air renewal can create significant humidity inside the cabinet. We strongly recommend that you regularly monitor your cabinet and clean it once a year.

Installation of two cabinets side by side

Caution: In the case of two side by side cabinets installed in extreme conditions (Temperature >30°C - Relative Humidity > 70%), in order to prevent condensation of stagnant air between the walls, please leave either a minimum space of 5 cm between the two cabinets, or fill the space with a foam sheet to remove the void.

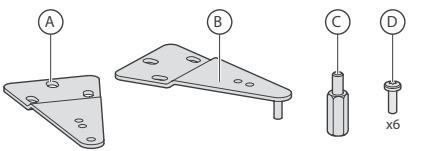
III. Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flooding.
- Never obstruct the front air vent.
- To facilitate levelling, your wine cabinet is fitted with 4 adjustable feet.
- Carry out the final levelling of your wine cabinet (use of a spirit level recommended).
- N.B.: the LEDs on the control panel must only be replaced by a qualified electrician.
- When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).



Wait 48 hours before plugging in your appliance.

IV. Flush-fitting



A Hinge without pin

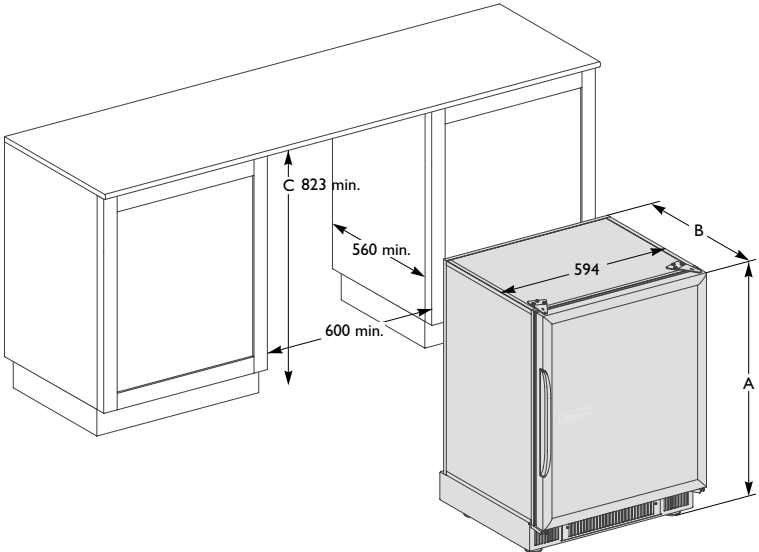
B Flush-fitting hinge

C Raising piece

D 25 Torx screw

Dimensions to observe:

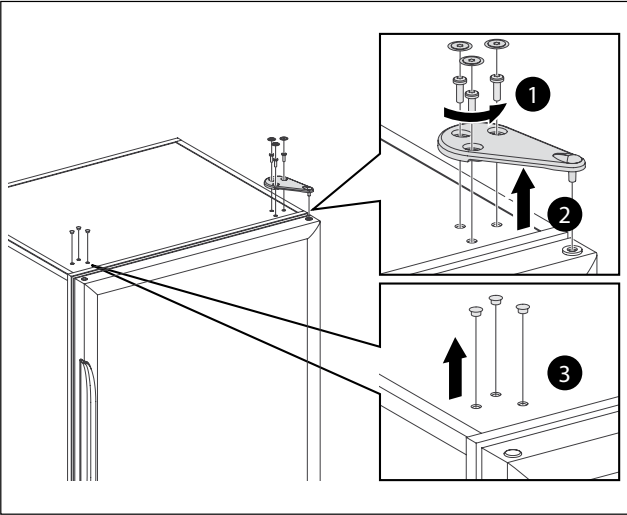
	A min.	A max.	B
Cosy (glass door)	818	834	555



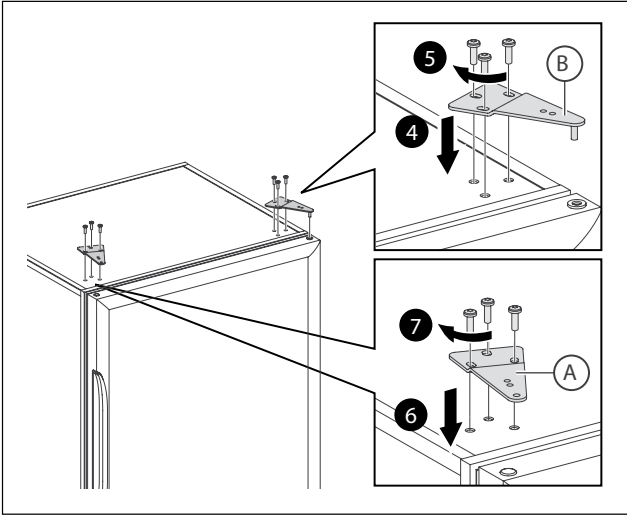
Changing the hinges to flush-fit the cabinet

- 1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Carefully remove the caps using a thin blade.

- 4/5 Assemble the hinge with a pin **B** using screws so that the door is completely parallel to the cabinet.
- 6/7 Assemble the hinge without a pin **A** using the screws.

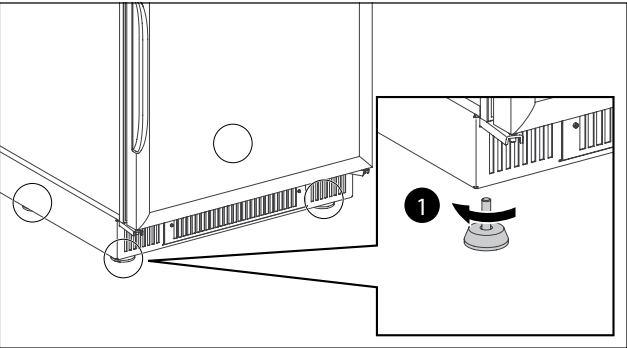


Precautions: if you remove the cabinet's glass door, never stand it on its edges or it could break.

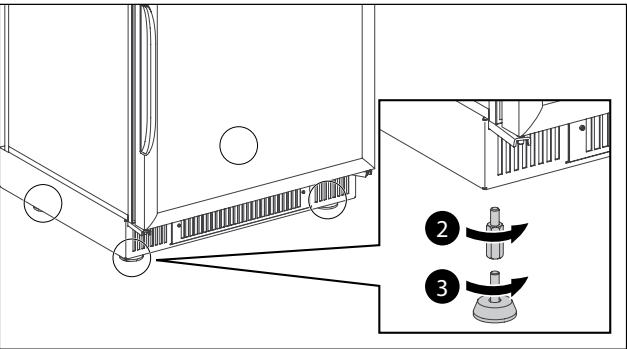


Precautions: When closing the door, check that the seal adheres firmly to the cabinet to ensure that it is completely airtight.

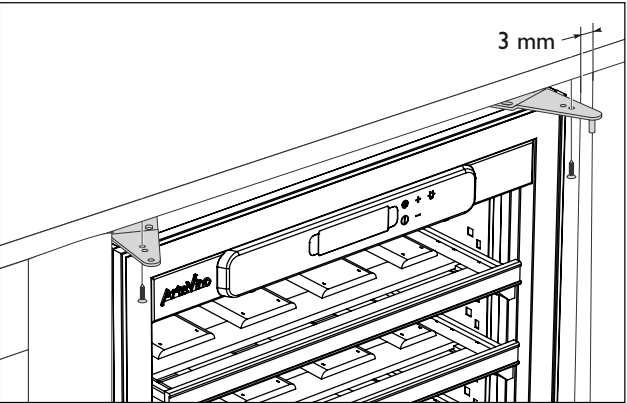
- The wine cabinet's 4 feet are adjustable in height so that you can adjust its height beneath the work top or inside the unit and align the door with adjacent units.



- If necessary, use the hexagonal raising pieces, which you will find in the "accessories" bag.
- Tilt the appliance forwards, ensuring that the door remains closed.
- Unscrew the back feet and install the raising pieces using a 17 mm open-end wrench.
- Screw the 2 rear feet back onto the raising pieces.
- Repeat this procedure for the 2 front feet, ensuring that you tilt the appliance backwards.



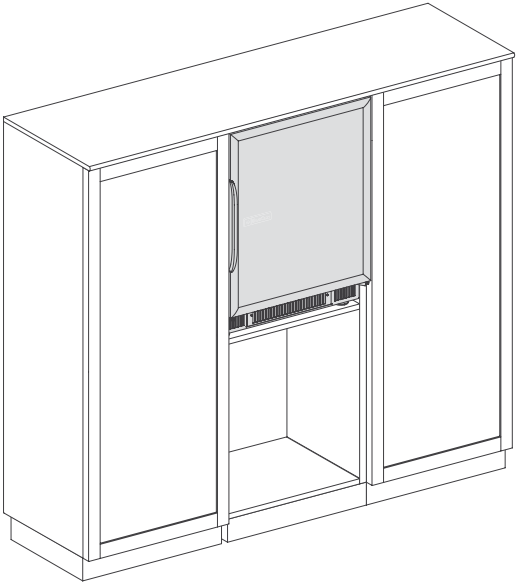
- Never obstruct the front air vent as this could cause the wine cabinet to operate incorrectly.
- Use suitable screws to fasten your wine cabinet beneath the work top or inside the unit via the holes provided in the hinges.
- Precautions: on the side of axis of rotation of the door, position the door at least 3 mm away from the adjacent unit.



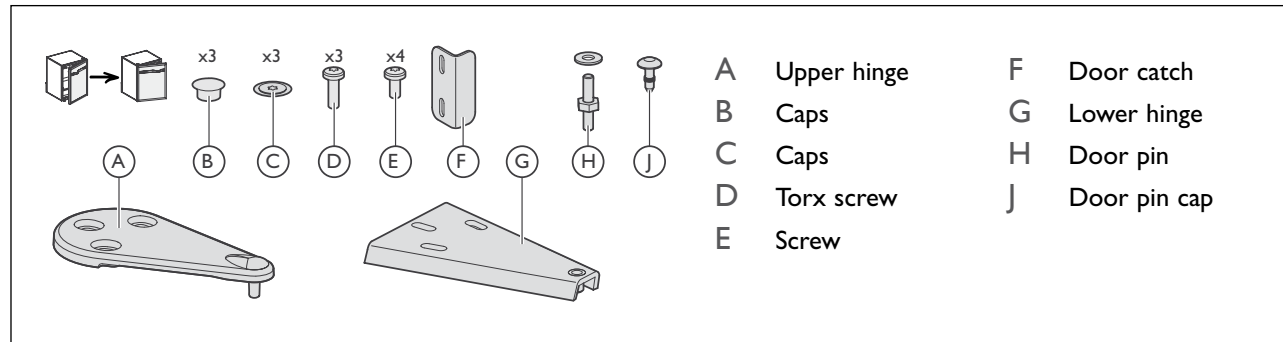
! The plug must be accessible after your appliance has been installed.

Installing a cabinet at a height inside a unit

! For safety reasons, we do not recommend installing the wine cabinet inside a unit. If you decide to do so, have a unit specially designed or checked by a furniture specialist to ensure that the unit supporting the appliance, as well as the adjacent units, can support the weight of the cabinet filled with full bottles, i.e. 200 kg. Have this specialist guarantee the stability of the cabinet when opening the door and pulling out shelves filled with full bottles.

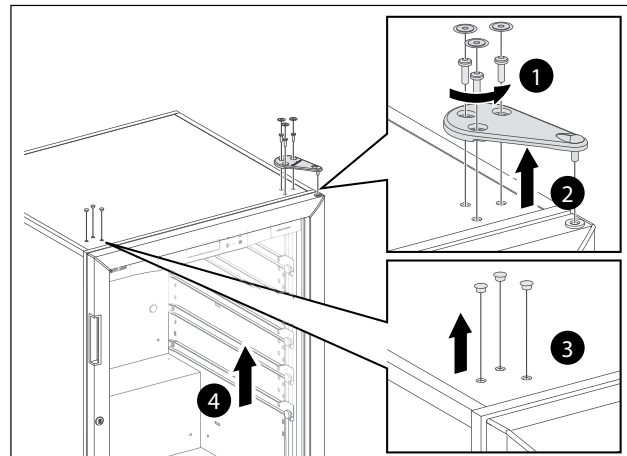


V. Door reversibility

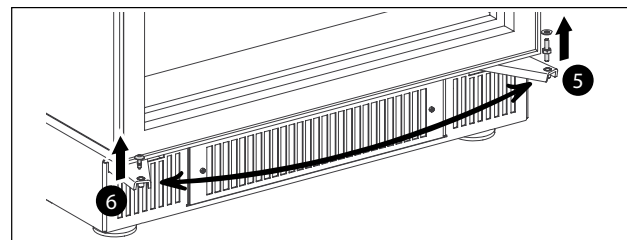


This allows you to change its direction of opening. Proceed as follows (example for changing a right-hand door to a left-hand door):

- 1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Carefully remove the caps using a thin blade.
- 4 Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.

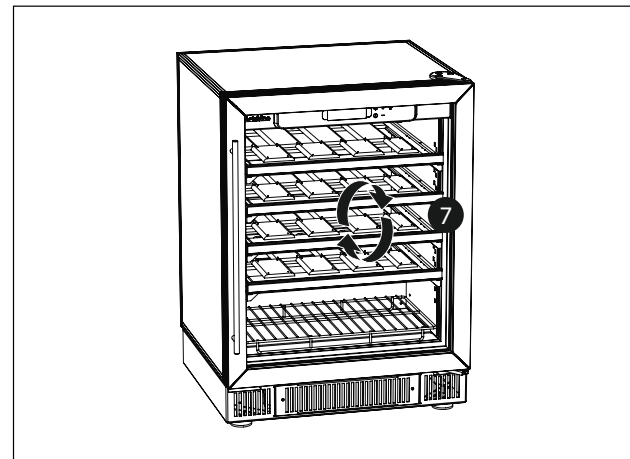


- 5 Unscrew the door pin.
- 6 Carefully remove the caps using a thin blade and replace with the pin. Reposition the cap on the opposite side.

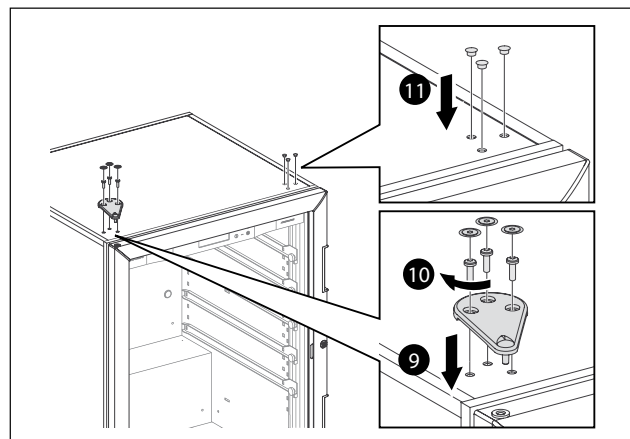


N.B.: the glass door is very heavy. Take all necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

- 7 Turn the door through 180°.
- 8 Put the door back onto its pin.



- 9 Put in place the upper hinge.
- 10 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the seal adheres firmly to the cabinet (by closing the door), to ensure it is completely airtight.
- 11 Put in place the caps.

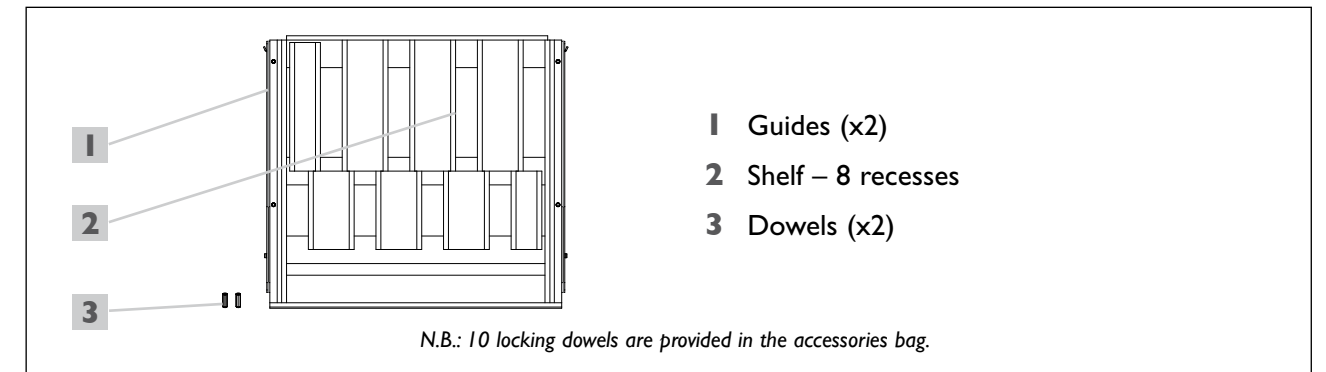


6- Loading and layout advice

We strongly recommend that you do not leave your wine bottles:

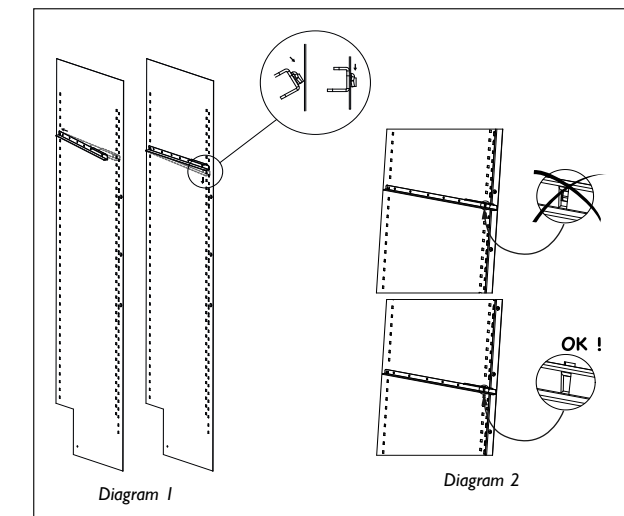
- Wrapped in tissue paper inside your EuroCave wine cabinet. Tissue paper does not tolerate ambient humidity in the long-term. The saturated paper will stick to your bottle labels and damage them.
- Stored in cardboard packaging or a wooden case in your EuroCave wine cabinet, in order to encourage maximum air flow around the bottles and prevent the packaging from deteriorating, which could eventually contaminate your wine bottles.

Each shelf can be used as a storage, sliding or display shelf. The shelves of your cabinet have 8 recesses allowing you to store your bottles in complete safety.

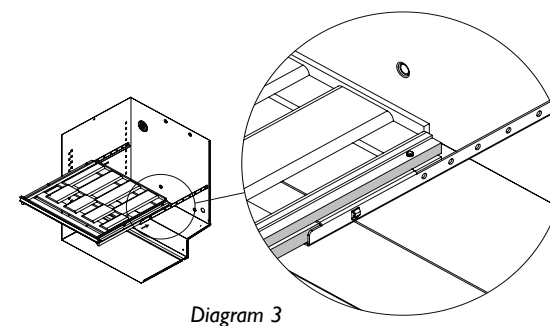


Layout of a shelf in storage version:

To install bottles on a storage shelf, proceed as follows:

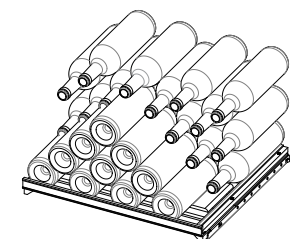


- 1 Insert 2 guides in the shelf support strips provided. For each shelf, position a guide on the right and a guide on the left (see diagram 1). Ensure that you securely clip the guides into their slot (see diagram 2).
- 2 Place the shelf in the 2 guides (see diagram 3).



- 3 Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, on the upper section. These dowels then fix the shelf with respect to the guide and prevent any unwanted movement of the shelf.
- 4 Start by placing the bottles in each recess of the back row, with the base of the bottle towards the back.
- 5 Continue with the front row, putting the bottles in the opposite direction.
- 6 Continue stacking the bottles, taking care to ensure that none of the bottles touches the back wall.

Bottle capacity
in this **storage** layout

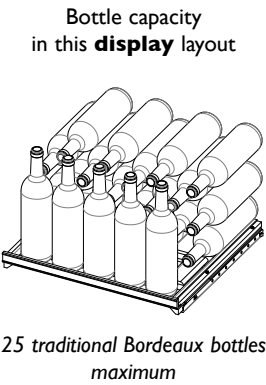


30 traditional Bordeaux bottles
maximum

Layout of a shelf in display version

To install bottles on a display shelf, proceed as follows:

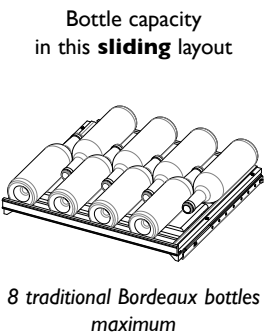
- 1 Insert the 2 guides in the shelf support strips provided. For each shelf, position a guide on the right and a guide on the left (see diagrams 1 and 2).
- 2 Place the shelf in the 2 guides (see diagram 3).
- 3 Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, on the upper section. These dowels then fix the shelf with respect to the guide and prevent any unwanted movement of the shelf.
- 4 Start by placing the bottles in each recess of the back row, with the base of the bottle towards the back.
- 5 Continue stacking the bottles on the back row, taking care to ensure that none of the bottles touches the back wall.
- 6 To display your bottles, stand them upright at the front of the shelf.



Layout of a shelf in sliding version

To install bottles on a sliding shelf, proceed as follows:

- 1 Insert 2 guides in the shelf support strips provided. For each shelf, position a guide on the right and a guide on the left (see diagrams 1 and 2).
- 2 Place the shelf in the 2 guides (see diagram 3).
- 3 Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the back of the shelf, on the upper section. These dowels prevent the shelf from being completely pulled out of the cabinet.
- 4 Start by placing the bottles in each recess of the back row, with the base of the bottle towards the back.
- 5 Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.



N.B.: – NEVER PULL OUT MORE THAN ONE SLIDING SHELF AT A TIME.
– DO NOT STACK BOTTLES ON SEVERAL LEVELS IN THE SLIDING LAYOUT.

Layout advice for your wine cabinet

Your wine cabinet is designed to safely store a maximum number of bottles. Please heed the following advice in order to optimise loading.

- Ensure that you distribute your bottles as evenly as possible over the different shelves in your cabinet, in order to distribute the weight in several places. Ensure that your bottles do not touch the back wall of the cabinet.
- Also, ensure that you distribute your bottles evenly over the entire height of the wine cabinet (avoid loading all the bottles at the top or all the bottles at the bottom).

For optimal performance, we recommend that you fill your cabinet to at least 75% of its capacity.

7- Commissioning and temperature setting

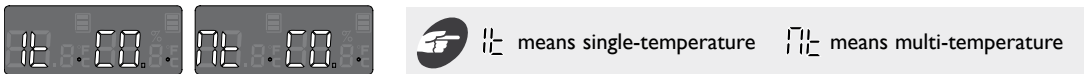
I. Plugging in and commissioning

After waiting 48 hours, plug in your wine cabinet.

To switch it on, press and hold down the button for 5 seconds.

Have your socket checked (presence of correct-sized fuses and 30 mA circuit breaker). Do not plug several cabinets into an adaptor.

Check your type of wine cabinet
Simultaneously press the and keys.



II-a. Description (single-temperature model)

A	Lighting mode	G	Lighting mode access and confirmation key
B	Temperature zone	H	Standby key
C	Sensor fault alarm	I	Humidity level alarm
D	Temperature alarm	J	Hot circuit operating indicator
E	Access to settings and confirmation key	K	Coldcircuit operating indicator
F	Selection and setting keys	L	Temperature display

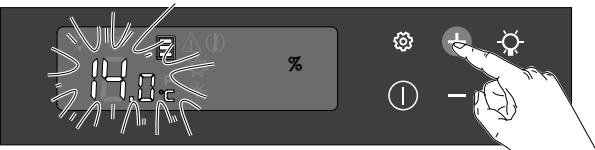
III-a. Temperature setting

Press and hold down the key for 5 seconds to start up.

- 1 Press and hold down the key for approximately 5 seconds. The display will start to flash.



- 2 Press the or keys to set the desired temperature.



- 3 Press the key to confirm.

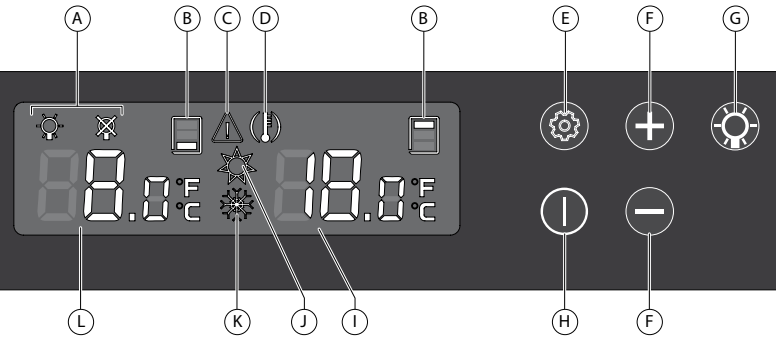


The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait for your new setting to take effect.

- The default setting is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature). However, the temperature can be set from 9 - 15°C / 48 - 59°F.

N.B.: to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 30°C / 35 - 86°F

II-b. Description (multi-temperature model)



- A Lighting mode

B Temperature zone concerned

C Sensor fault alarm

D Temperature alarm

E Access to settings and confirmation key

F Selection and setting keys
- G Lighting mode access and confirmation key

H Standby key

I Highest temperature in the cabinet display

J Hot circuit operating indicator

K Cold circuit operating indicator

L Lowest temperature in the cabinet display

The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between each press.

III-b. Temperature setting

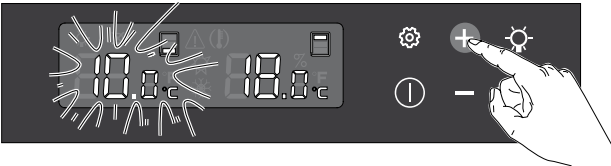
Recommended setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48°F.
Recommended setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C / 63 - 68°F.

Press and hold down the **I** key for 5 secs to start.

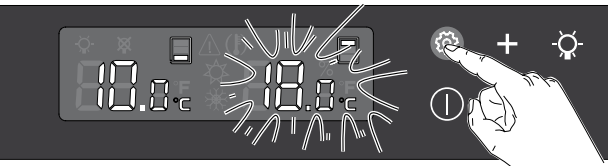
- 1 Press the key for approximately 5 secs .
The display will start to flash



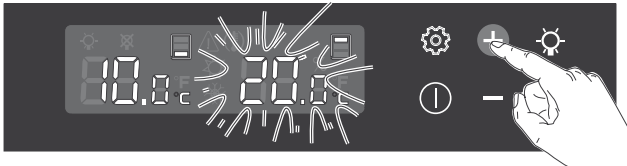
- 2 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the lower part of the cabinet.



- 3 Press the  key to confirm.
The display on the right will flash.



- 4 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the upper part of the cabinet.



- 5 Press the  key to confirm.
- For the lowest temperature, the default setting is 8°C / 46°F. However, the temperature can be set from 6 - 10°C / 43°F.
 - For the highest temperature, the default setting is 18°C / 64°F. However, the temperature can be set from 15 - 20°C / 59 - 68°F.
- N.B.:
- To operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 30°C / 54 - 86°F.
- A difference of at least 10°C / 50°F is recommended between the setting values of the low and high temperatures.

The temperature shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait for your new setting to take effect.

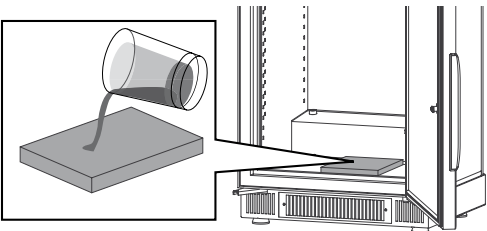
IV. Humidity display (single-temperature model)

Your wine cabinet has a function to measure humidity, allowing you to see the relative humidity level inside the appliance. The ideal humidity level is above 50%, ideally 60 - 75%.

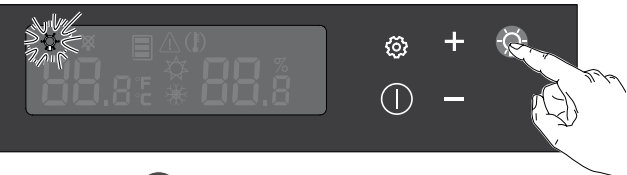
If you want to increase the relative humidity level in your cabinet, pour the equivalent of one glass of water onto the humidity cartridge positioned on the rack at the base of the cabinet, having first removed the bottles.



To display the humidity level inside your cabinet, press and hold down the **+** button for 2 seconds



V. Lighting mode



- 1 Press the  key.
The indicator light of the active mode will flash.
You have 2 setting options for lighting:
-  Permanent lighting (for mood lighting).
 -  Lighting disabled.



- 2 Press the **+** or **-** keys to select the desired mode.
3 Press the  key to confirm.

Precautions to observe: bright light, never look directly into the beam.

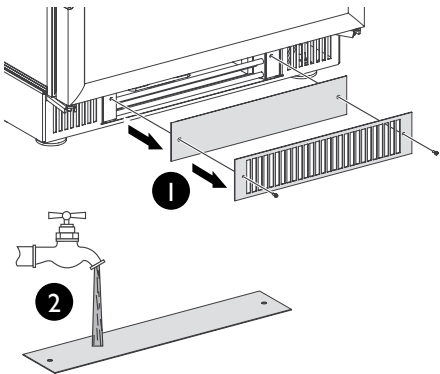
8- Everyday maintenance of your wine cabinet

Your ArteVino wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance procedures to carry out every 3 months

Clean the ventilation filter:

- Remove the 2 screws from the grill **1** using a n°2 Allen wrench (supplied in the accessories bag).
- Remove the grill, retrieve the filter and place it under water **2**.
- Allow it to dry then reassemble everything.



Maintenance procedures to carry out once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Remove any particles that could block the drainage pipe located inside the cabinet, at the bottom.
- Clean inside the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
- Check the condition of the door seal. Cleaning the seal often proves necessary. Cleaning with unsuitable products will cause premature ageing of the seals. You should therefore follow these rules: Whenever cleaning the seal, finish by rinsing the seal with clean water. There must be no cleaning product remaining on the seal. Artevino recommends that you use only a mild soapy solution. If cleaning with this type of solution proves insufficient, it is possible to use, on a one-off basis, an Ethanol-based solution, but with a concentration of less than 10%, and ensuring that you rinse the seal with clean water.

i Regular monitoring your wine cabinet and reporting any faults to your retailer will ensure that your appliance provides you with many years of faithful service.

9- Operating faults

Possible incidents	Causes	Corrective action
The  pictogram is displayed	The temperature has not returned to the permitted ±4 °C in relation to the temperature setting	Check that the door is closed. Check the condition of the door seal. If you loaded your cabinet with a large number of bottles in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm continues, contact your ArteVino stockist.
The  pictogram is still displayed despite having taken the above corrective action	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your ArteVino retailer.
The  pictogram is flashing	The relative humidity level has been < 50% for over 72 hrs	Add a glass of water to the humidity cartridge (see chapter 6, § IV). In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day the pictogram was displayed. After a few hours the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the humidity level to the desired value	/	Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. If the problem persists despite having carried out these different procedures, call your ArteVino stockist.
The  pictogram is displayed	Temperature sensor fault alarm	Unplug the cabinet and contact your ArteVino retailer.
I cannot switch on the cabinet	/	Check that the wall socket is supplied with power by plugging in another electrical appliance. Check that the power lead is correctly connected on the cabinet side.
The compressor is not working	/	Unplug the cabinet and contact your ArteVino retailer.



If your appliance does not seem to be operating correctly, contact your Artevino stockist.

Minimum duration of guarantee offered by the manufacturer: 2 years parts.

When starting up

ANY WORK CARRIED OUT BY TECHNICAL SERVICES NOT APPROVED BY ARTEVINO SHALL INVALIDATE THE WARRANTY.

USING A GLASS DOOR CAN AFFECT THE PERFORMANCE OF YOUR WINE CABINET IS CERTAIN EXTREME TEMPERATURE CONDITIONS (>30°C).

10- Technical features and energy data

Cosy							
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight in kg		Recommended temperature range	
				empty cabinet	full cabinet	Min T° °C / °F	Max T° °C / °F
Single-temperature							
COSYPIT	818-834	594	555	45	52	0 / 32	30 / 86
Multi-temperature							
COSYPMT	818-834	594	555	45	52	12 / 54	30 / 86

Setting precision: +/- 1 °C, Display precision: +/- 1 °C.

According to delegated regulation (EU) 2019/2016 of the European Commission, access energy data about our appliances on the EPREL database by scanning the QR code visible on your appliance's energy label.

Data relating to European and American regulations on energy consumption

Reference	Model	Type of door	United States ¹ 115V 60Hz - R600a gas
			Annual energy consumption kWh/year
COSYPIT	Single temperature	Glass Door	172
COSYPMT	Multi temperature	Glass Door	172

¹ Comply with DEPARTMENT OF ENERGY - 10 CFR Part 430 - Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

STANDARDS

Your product complies with the following standards:

- 1 Safety directive** 2006/95/EC
Standards EN60335-1: 2012+ A11: 2014
EN60335-2-24: 2010
- 2 EMC 2004/108/EC**
Standard EN55014-1/2
Standard 62233:2008
- 3 ENVIRONMENT**
Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



R600a

In some countries, ArteVino wine cabinets contain a flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE)

Welkom

U heeft zojuist een product van het merk ARTEVINO aangeschaft en wij danken u daarvoor. Onze producten zijn met de grootste zorg ontworpen en we besteden extra aandacht aan hun ergonomie en gebruiksvriendelijkheid. Wij hopen dat dit product helemaal aan uw verwachtingen voldoet.

Waarschuwingen

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ARTEVINO biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is. ARTEVINO kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van ARTEVINO.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door een kabel of speciale eenheid die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de onderhoudsdienst.

- WAARSCHUWING:
- Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.
 - Het stopcontact moet toegankelijk zijn na installatie
 - Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.
 - Het koelcircuit niet beschadigen.
 - Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
 - In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:
- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen;
 - boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
 - omgevingen van het type hotelkamer;
 - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.

Het identificatie-etiket bevindt zich binnen in de wijnkast. Dit identificatie-etiket bevat technische informatie en veiligheidsinstructies zoals de naam en het chemische symbool van het koelmiddel.

- Het koelcircuit binnen en buiten de wijnkast bevat koelgas.
- Er mag geen enkel scherp voorwerp in contact komen met het koelcircuit.
- Als het koelcircuit beschadigd is, mag u geen elektrische apparaten of vlammen in de buurt van de wijnkast houden. Open alle ramen om de ruimte goed te ventileren. Neem contact op met een erkend reparateur.
- Het rooster onder in de wijnkast niet verwijderen. Geen wijnflessen direct op het rooster plaatsen.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Gevaar: risico dat een kind in een defecte wijnkast kruipt. Voordat u uw oude wijnkast afvoert, dient u:
 - de deur te verwijderen.
 - de plateaus in de wijnkast te laten. Zo kan een kind niet zo eenvoudig de wijnkast ingaan.

De hierboven vermelde waarschuwingen moeten tijdens de gehele levensduur van de wijnkast bewaard worden. De gebruiksaanwijzing moet worden overhandigd aan iedere persoon die de wijnkast mogelijk gaat gebruiken of hanteren en wanneer de wijnkast wordt verplaatst naar een andere locatie of naar een recyclage-installatie wordt gebracht.

Inhoudsopgave

1- Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp.....	P. 3
2- Beschrijving van uw wijnkast.....	P. 4
3- Belangrijke informatie over wijn	P. 5
4- Elektrische voeding.....	P. 5
5- Installatie van uw wijnkast	P. 5
I. Uitpakken	P. 5
II. Installatie	P. 6
III. Voorzorgsmaatregelen.....	P. 6
IV. Inbouw.....	P. 7-8
V. Links- of rechtsom draaiende deur	P. 9
6- Adviezen voor de inrichting en het vullen	P. 10-11
7- Ingebruikname en temperatuurregeling.....	P. 12
I. Aansluiting en inwerkingstelling	P. 12
II-a. Schematische weergave (model I temperatuur)	P. 12
III-a. Temperatuurregeling	P. 12
II-b. Schematische weergave (multitemperatuurmodel).....	P. 13
III-b. Temperatuurregeling	P. 13
IV. Vochtigheidsweergave (model I temperatuur).....	P. 14
V. Verlichtingsmodus.....	P. 14
8- Algemeen onderhoud van uw wijnkast.....	P. 14
9- Storingen.....	P. 15
10- Technische kenmerken.....	P. 16

I - Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp

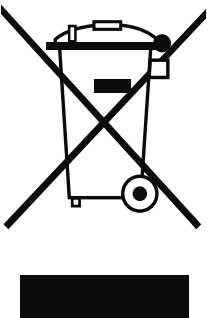
Onderdelen voor onze apparaten blijven 11 jaar beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer. Neem voor Frankrijk contact op met onze SAV. Contactgegevens vindt u op www.artevino.com.

Verwijdering van de verpakking:

Het door ARTEVINO gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling (met uitzondering van de basis van geëxpandeerd polystyreen met hoge dichtheid en de scharnierstut).

Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK of HCFK.



U kunt het volgende doen om energie te besparen:

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie pagina 7) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw ARTEVINO-dealer.
- Wij adviseren uw wijnkast voor niet meer dan 75% van de totale capaciteit te vullen.

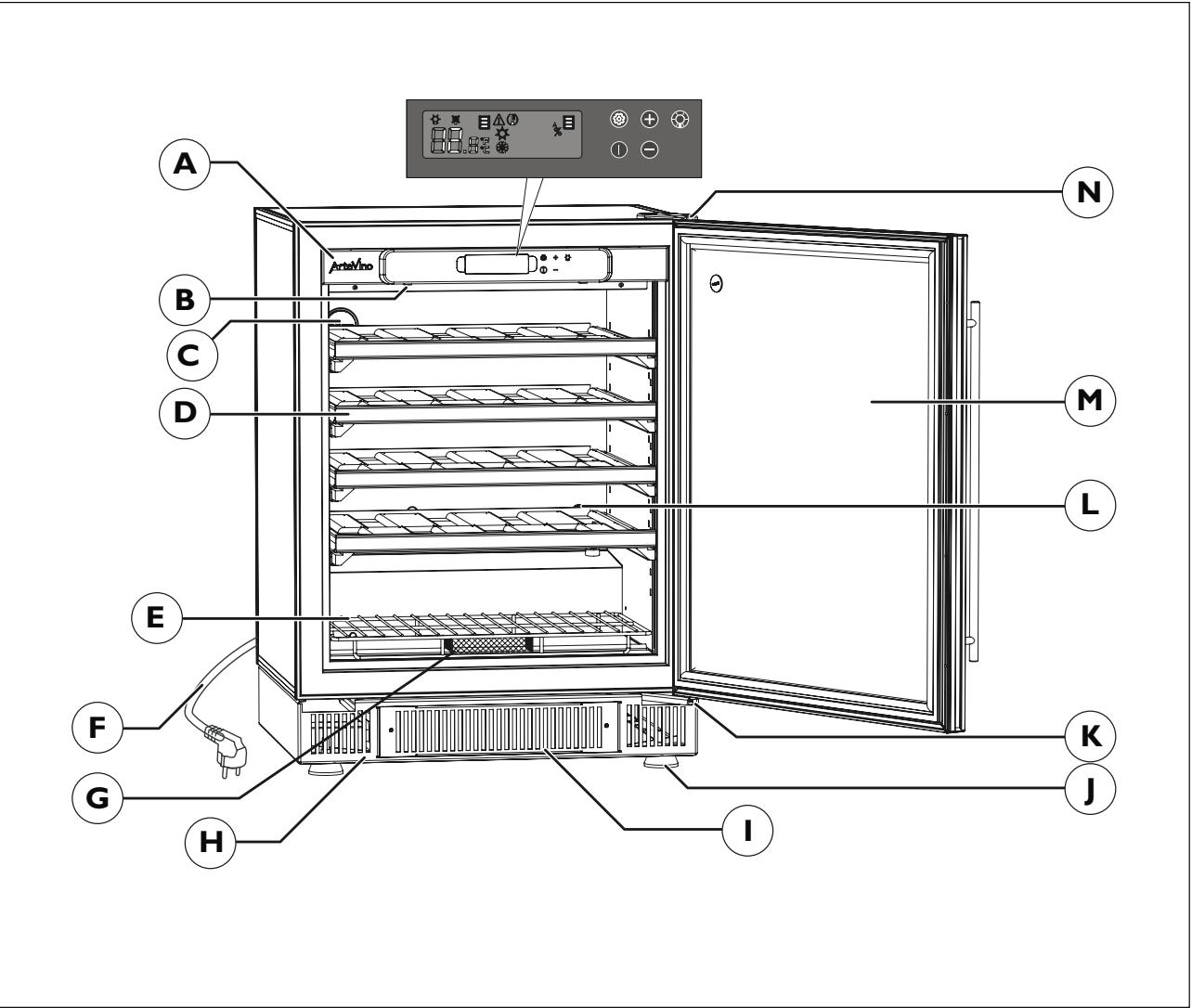
N.B.: Respect voor het milieu:

Vraag bij vervanging van uw wijnkast informatie aan bij de technische dienst van uw gemeente voor het volgen van de juiste recyclingprocedure.

Voor de koelgassen, stoffen en bepaalde onderdelen van de wijnkasten gebruikt ARTEVINO materiaal dat geschikt is voor recycling en waarvoor speciale verwijderingsprocedures gelden.

Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer door te snijden.

2- Beschrijving van uw wijnkast



- | | | | |
|---|---|---|---|
| A | Bedienings- en regelpaneel | I | Rooster met toegang tot ontluuchtingsfilter |
| B | Verlichting (2 witte led's) | J | 4 in hoogte verstelbare voeten |
| C | Afsluitdoppen (niet verwijderen) | K | Lage scharnier (x2) |
| D | Schuifplateau | L | Vrije ontluuchtingsopening |
| E | Rooster onder in wijnkast | M | Deur met handvat |
| F | Elektriciteits snoer | N | Hoge scharnier |
| G | Vochtigheidscassette (modellen met I temperatuur) | | |
| H | Ontluchtingssokkel voorzijde | | |

3- Belangrijke informatie over wijn

Uw ARTEVINO-wijnkast is zodanig ontworpen dat de optimale bewaar- en/of serveeromstandigheden van uw wijnen gewaarborgd zijn.

Wijn is een complex product, met een zeer lange en trage rijping, waarvoor specifieke omstandigheden vereist zijn.

Alle wijnen worden bij eenzelfde temperatuur bewaard; alleen de serveertemperatuur verschilt per wijnsoort.

Net als bij de natuurlijke wijnkelders van wijnproducenten, is het dus niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur, maar de constantheid ervan die essentieel is. Anders gezegd: ongeacht de temperatuur van uw wijnkast tussen 10 en 14°C (voor een bewaarwijnkast), uw wijn heeft pas de ideale bewaarcondities als deze temperatuur niet aan schommelingen onderhevig is.

ALS U EEN AFWIJKING IN DE TEMPERATUUR OF LUCHTVOCHTIGHEID BINNEN IN UW WIJNKAST CONSTATEERT, KUNT U ER IN ELK GEVAL VAN UIT GAAN DAT ALLEEN EEN LANGE BLOOTSTELLING AAN DEZE AFWIJKENDE OMSTANDIGHEDEN SCHADELIJK KAN ZIJN VOOR UW WIJNEN.

4- Elektrische aansluiting

Het elektriciteits snoer van de wijnkast is voorzien van een stekker die moet worden aangesloten op een standaard, geaard stopcontact, om elk risico van elektrische schok te vermijden.

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*)

Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

** Niet geldig in bepaalde landen.*

Laat de installatie controleren door een vakkundig elektricien die u garandeert dat het apparaat goed geaard is en die, indien nodig, werkzaamheden uitvoert om aan de wettelijke normen te voldoen.

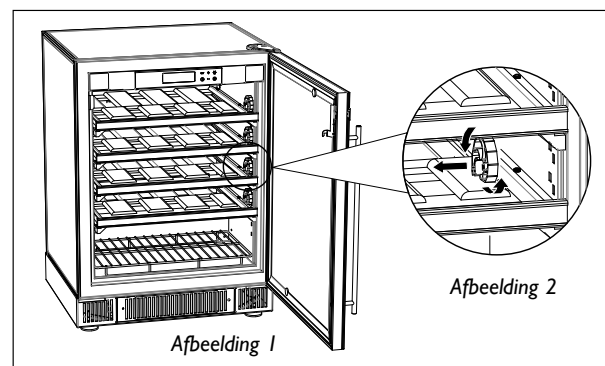
In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van de wijnkast voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

5- Installatie van uw wijnkast

I. Uitpakken

- Controleer bij het uitpakken of uw wijnkast geen deuken, vervormingen of gebreken vertoont.
- Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, plateaus, scharnieren...).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze niet in contact kan komen met andere onderdelen van de wijnkast.

Op elk schuifplateau zijn beschermstutten bevestigd voor het transport. 2 stutten per plateau (afbeelding 1). Verwijder elke stut met een draaiende beweging (afbeelding 2). U kunt de stutten bewaren en opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een langere afstand moet transporteren.



II. Installatie

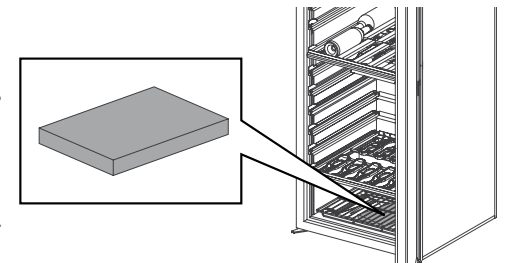
Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats. De locatie van uw wijnkast moet voldoen aan de volgende eisen:

- de ruimte moet vrij zijn en goed geventileerd (geen gesloten kast bijvoorbeeld),
- de wijnkast mag niet in de buurt van een warmtebron of in direct zonlicht staan,
- de ruimte mag niet te vochtig zijn. Max. 85% omgevingsvochtigheid (wastok, bijkeuken, badkamer,...). Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- er moet een standaard elektrische stroomaansluiting beschikbaar zijn die niet in direct contact staat met een onderdeel van het apparaat (standaard stopcontact volgens de in het land geldende normen, aangesloten op een aardlekschakelaar). Het gebruik van een verlengsnoer of elektrische haspel is verboden.

Stel de 4 voeten van de wijnkast af (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

Is u bij de modellen met 1 temperatuur

- na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<55%) constateert, adviseren wij de bij het apparaat geleverde vochtigheids cassette te gebruiken en onder in de wijnkast, onder het rooster, in de daarvoor bestemde bak te plaatsen (zie onderstaande afbeelding). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in kraanwater zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken. Afhankelijk van de omgevingsomstandigheden kan het nodig zijn om elke paar maanden 10 cl water toe te voegen.



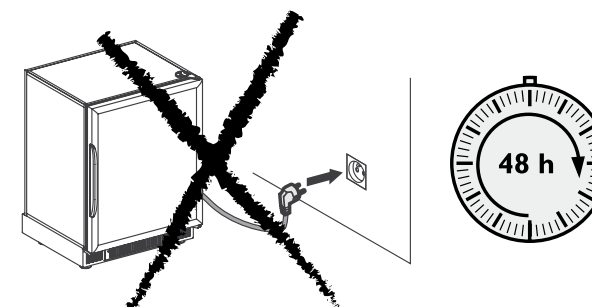
Als u de wijnkast gedurende langere tijd (>3 maanden) gesloten houdt in een omgeving waar de temperatuur dicht bij de ingestelde temperatuur ligt (met een verschil van <5°C) kan er schimmelvorming optreden waardoor de etiketten van uw flessen los kunnen laten. Gebrek aan ontvochtiging en luchtverversing kunnen leiden tot een hoge vochtigheidsgraad in de wijnkast. Regelmatige controle en een jaarlijkse reiniging worden daarom sterk aanbevolen.

Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

Let op: Als er twee wijnkasten naast elkaar worden geplaatst onder extreme omstandigheden (temperatuur >30°C – relatieve vochtigheid > 70%), moet er een minimale tussenruimte van 5 cm tussen de twee wijnkasten worden gelaten of moet de ruimte worden opgevuld met schuimplaat om condensatie van stagnerende lucht tussen de wanden te voorkomen.

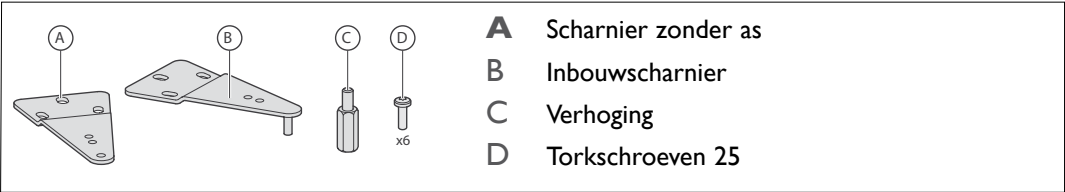
III. Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Blokkeer nooit het ventilatierooster aan de voorzijde.
- Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten.
- Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Let op: de LED's op het bedieningspaneel mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.
- Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de tegenovergestelde zijde van het elektriciteits snoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.



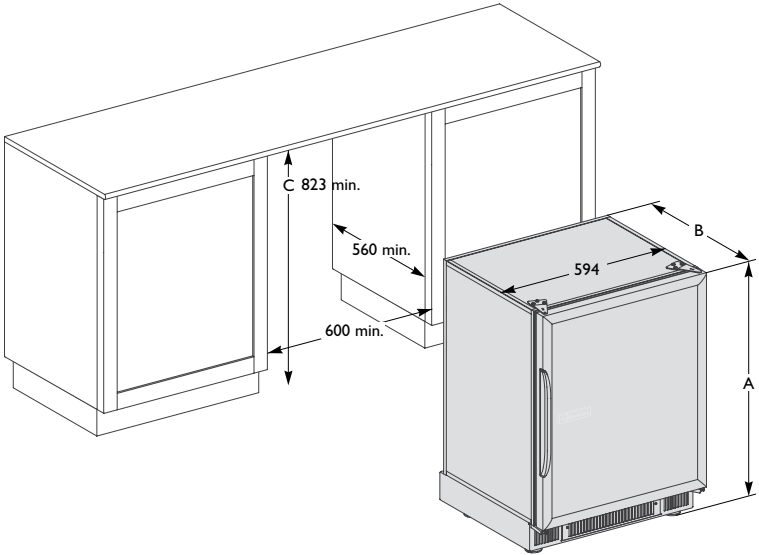
Wacht 48 uur alvorens uw apparaat aan te sluiten.

IV. Inbouw



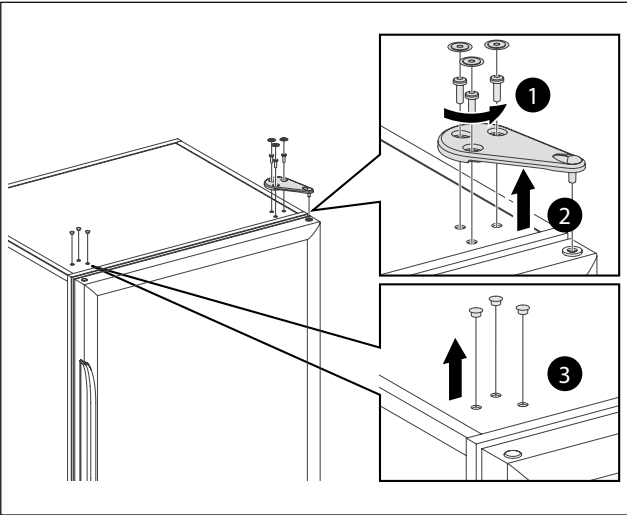
Te respecteren afmetingen:

	A min.	A max.	B
Cosy (glazen deur)	818	834	555

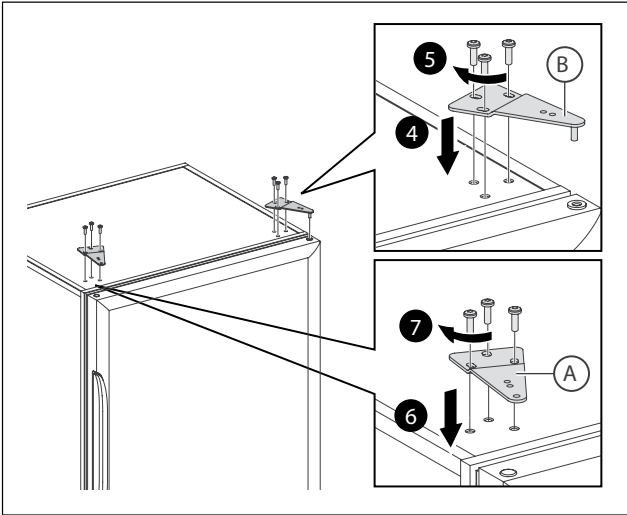


Verwisseling van de scharnieren voor inbouw van de wijnkast

- Schroef de drie schroeven los met behulp van een tork sleutel "T25".
 - Verwijder de bovenste scharnier.
 - Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 4/5 Zet de scharnier met as **B** weer vast met behulp van de schroeven, zodanig dat de deur parallel loopt met de behuizing.
- 6/7 Monteer de scharnier zonder as **A** met de schroeven.

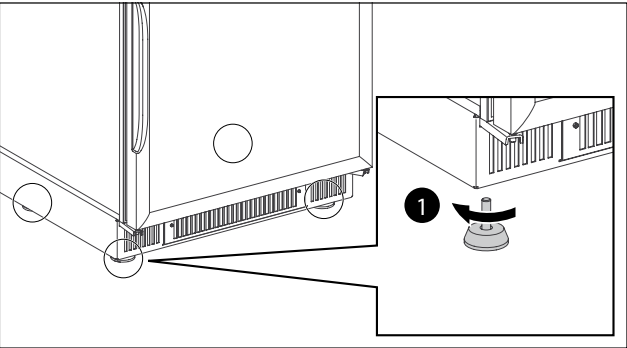


Voorzorgsmaatregelen: Als u de glazen deur van de wijnkast verwijdert, zet de deur dan nooit op de randen, want dan kan het glas breken.

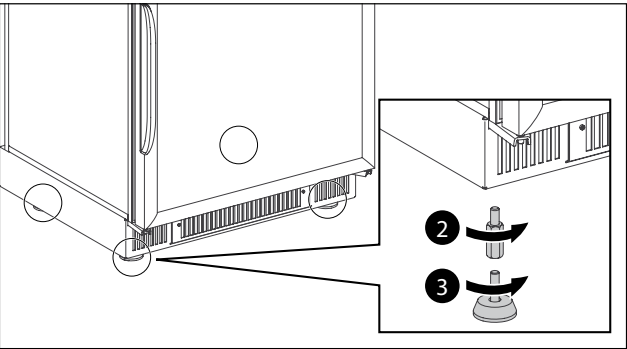


Voorzorgsmaatregelen: Controleer als u de deur dicht doet of de afdichting goed tegen de behuizing zit gedrukt om een goede dichtheid te garanderen.

- De 4 voeten van de wijnkast zijn in hoogte verstelbaar om de hoogte onder het werkblad of in het meubel aan te passen en om de deur aan te passen aan de aangrenzende meubels.



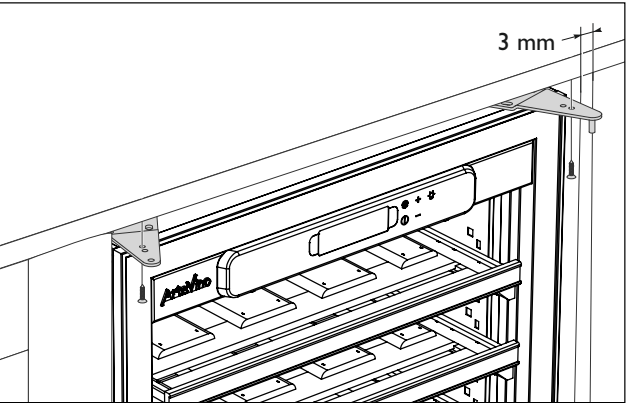
- Maak indien nodig gebruik van de zeshoekige verhogingen uit het zakje met accessoires.
- Kantel het apparaat naar voren en zorg ervoor dat de deur gesloten blijft.
- Schroef de achterste voeten los en installeer de verhogingen met behulp van een platte sleutel van 17 mm.
- Schroef de 2 achterste voeten vast op de verhogingen.
- Herhaal deze stappen voor de 2 voorste poten en kantel het apparaat daarbij naar achteren.



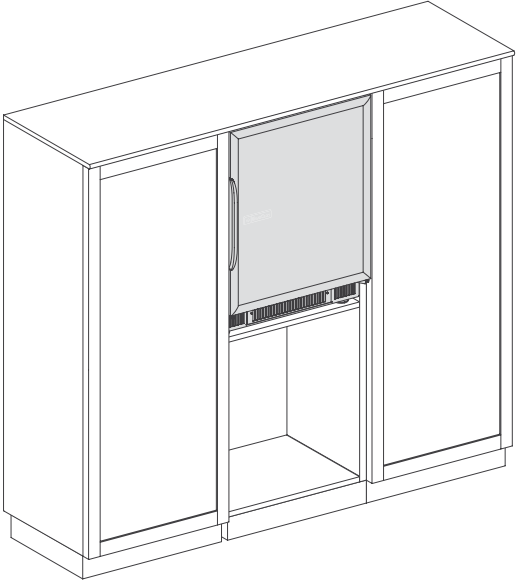
Installatie van een wijnkast op hoogte in een meubel

- !** Om veiligheidsredenen raden wij af om de wijnkast op hoogte in een meubel te plaatsen.
- Als dit toch gebeurt, laat een meubelspecialist dan controleren of het meubel waarin het apparaat wordt geplaatst en de aangrenzende meubels het gewicht van een wijnkast gevuld met flessen (200 kg) kunnen dragen. Laat deze specialist de stabiliteit van het geheel controleren bij het openen van de deuren van de wijnkast en het uittrekken van de plateaus met volle flessen.

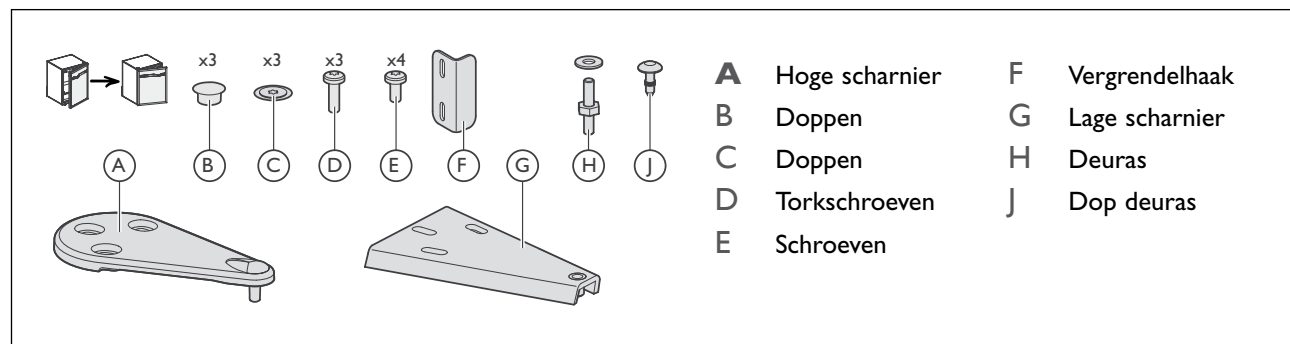
- Het ventilatierooster aan de voorkant mag nooit geblokkeerd zijn. Dit zou de werking van de wijnkast kunnen verstoren.
- Gebruik de aangewezen schroeven voor bevestiging van uw wijnkast onder het werkblad of in het meubel via de hiervoor bestemde gaten in de scharnieren.
- Voorzorgsmaatregelen: de deur moet aan de kant van de draaias minimaal 3 mm van het aangrenzende meubel worden geplaatst.



! Het stopcontact moet na installatie van uw apparaat toegankelijk blijven.

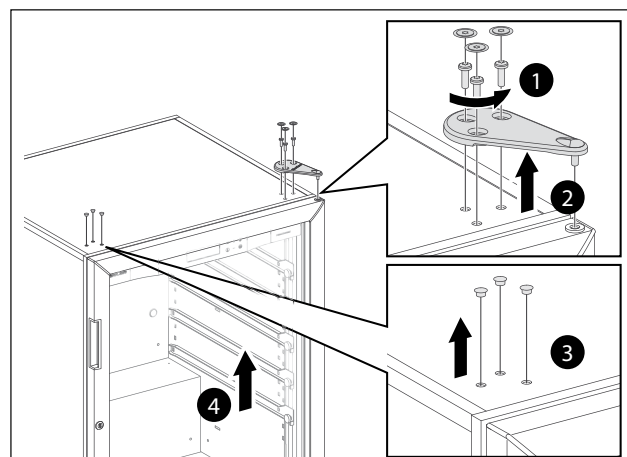


V. Links- of rechtsom draaiende deur

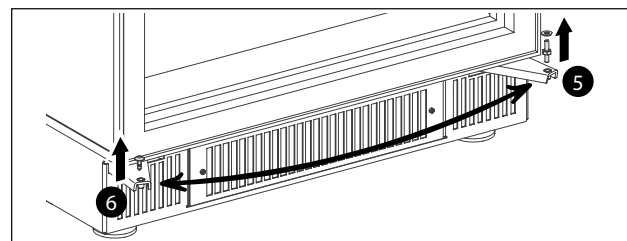


Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):

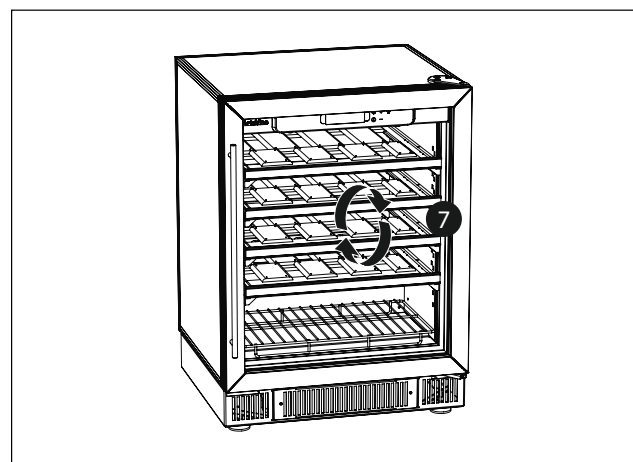
- Schroef de drie schroeven los met behulp van een tork sleutel "T25".
- Verwijder de bovenste scharnier.
- Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.
- Draai de deur 180°.
- Plaats de deur terug op zijn as.



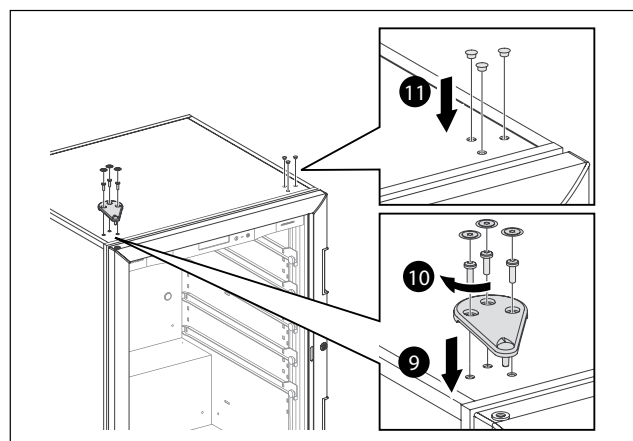
- Schroef de deuras los.
- Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje en monteer de as. Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde.



Let op: de glazen deur is erg zwaar. Tref alle benodigde voorzorgsmaatregelen om u niet te bezeren of de deur te laten vallen.



- Plaats de bovenste scharnier.
- Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.
- Plaats de doppen terug.

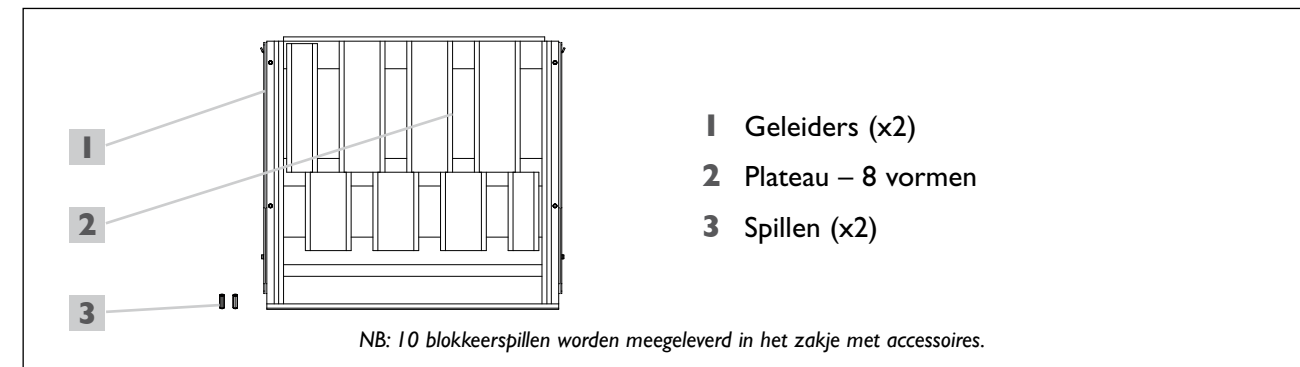


6- Adviezen voor de inrichting en het vullen

Het wordt sterk aanbevolen uw wijnflessen:

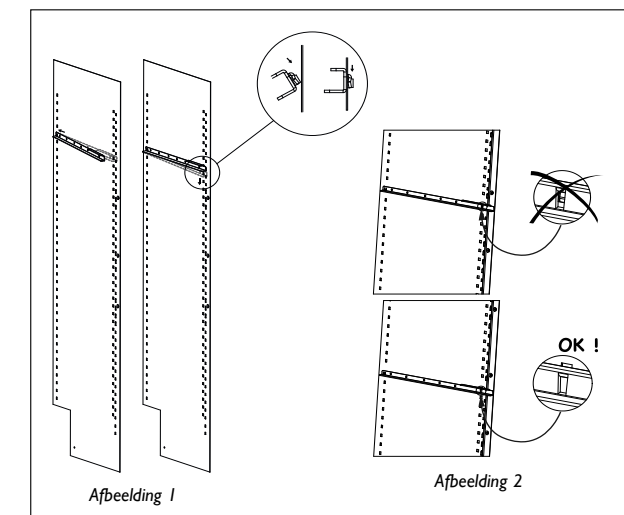
- Niet ingepakt te laten in zijdepapier in uw wijnkast van EuroCave. Zijdepapier is bij langdurige blootstelling niet bestand tegen omgevingsvochtigheid. Het doordrenkte papier gaat plakken en zal de etiketten van uw wijnflessen beschadigen.
- Niet in een kartonnen doos of houten kist in uw wijnkast van EuroCave te plaatsen teneinde een optimale ventilatie rond de flessen te bevorderen en bederf van doos of kist en daardoor ook aantasting van uw wijnflessen te vermijden.

Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 8 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.

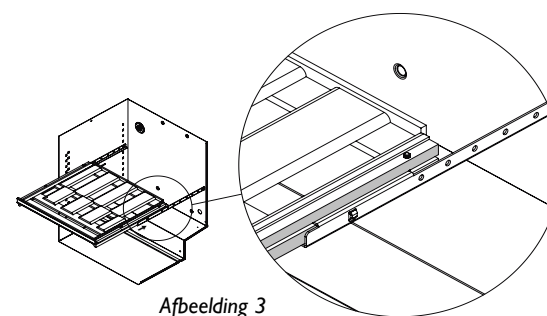


Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

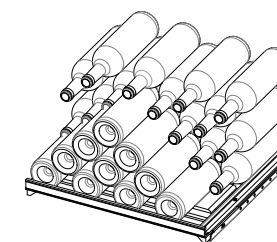
Om de flessen op het bewaarplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:



- Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie afbeelding 1). Klip de geleiders goed vast op hun plaats (zie afbeelding 2).
- Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).



Capaciteit flessen in deze **bewaarconfiguratie**



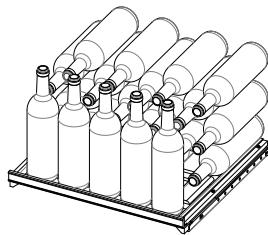
maximaal 30 traditionele bordeauxflessen

Configuratie van een plateau in de presentatieversie

Om de flessen op het presentatieplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- 1 Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie afbeelding 1 en 2).
- 2 Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
- 3 Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
- 4 Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- 5 Ga door met vullen door de flessen op de voorste rij op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- 6 De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor op het plateau.

Capaciteit flessen in deze presentatieconfiguratie



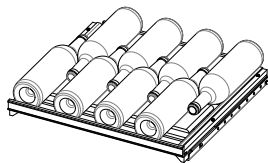
maximaal 25 traditionele bordeauxflessen

Configuratie van een plateau in de schuifversie

Om de flessen op het schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- 1 Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie afbeelding 1 en 2).
- 2 Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
- 3 Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de achterkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes zorgen ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast kan worden getrokken.
- 4 Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- 5 Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.

Capaciteit flessen in deze schuifconfiguratie



maximaal 8 traditionele bordeauxflessen

Let op: – TREK NOOIT MEER DAN ÉÉN GELADEN SCHUIFPLATEAU NAAR VOREN.
– STAPEL DE FLESSEN IN DE SCHUIFCONFIGURATIE NIET OP MEERDERE NIVEAUS OP ELKAAR.

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

In uw wijnkast kan een maximum aantal flessen volkomen veilig worden bewaard. Wij raden u aan om een aantal adviezen op te volgen voor een zo optimaal mogelijke vulling van uw wijnkast.

- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen worden verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).

Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te vullen voor minimaal 75 % van haar capaciteit.

7- Ingebruikname en temperatuurregeling

I. Aansluiting en inwerkingstelling

Na een wachttijd van 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

Houd de knop 1 5 seconden ingedrukt om de wijnkast in te schakelen.

Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA). Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.

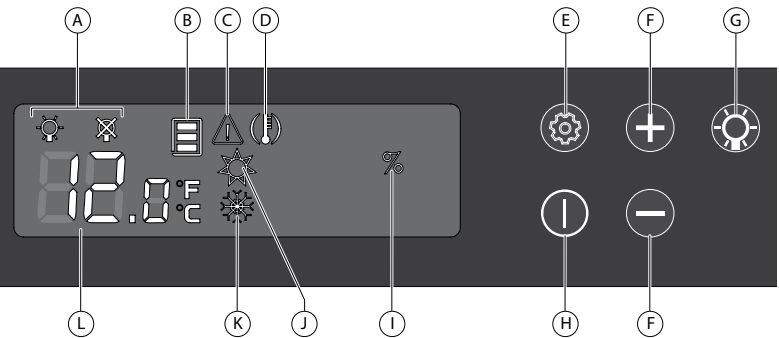
Controleer uw type wijnkast
Druk gelijktijdig op de toetsen + en -.



betekent I temperatuur

betekent multitemperatuur

II-a. Schematische weergave (model I temperatuur)



- A Verlichtingsmodus
- B Temperatuurzone
- C Storingsalarm sonde
- D Temperatuuralarm
- E Toegangstoets instellingen en bevestiging
- F Keuze- en regelttoetsen

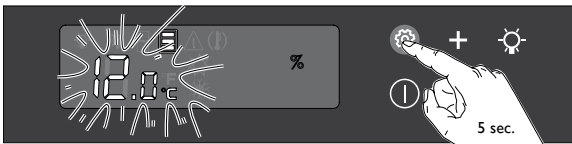
- G Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
- H Standby-toets
- I Alarmgrens luchtvochtigheid
- J Controlelampje warmtecircuit
- K Controlelampje koelcircuit
- L Temperatuurweergave

De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

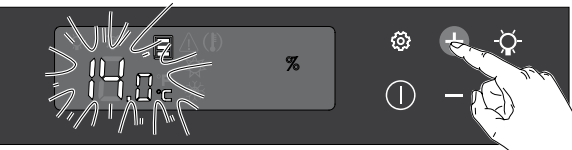
III-a. Temperatuurregeling

Druk 5 sec. op de toets 1 om op te starten.

- 1 Druk ongeveer 5 sec. op de knop 1. Het scherm begint te knipperen.



- 2 Druk op de toetsen + of - om de gewenste adviestemperatuur in te stellen.



- 3 Druk op de toets 1 om te bevestigen.

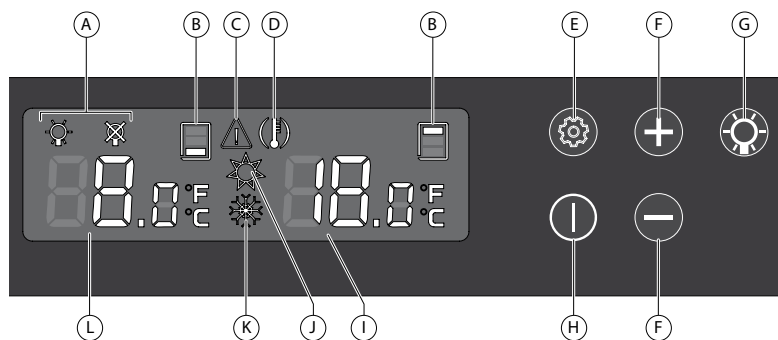


De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 30°C.

II-b. Schematische weergave (multitemperatuurmodel)



- | | |
|---|--|
| A Verlichtingsmodus | G Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus |
| B Betreffende temperatuurzone | H Standby-toets |
| C Storingsalarm sonde | I Weergave hoogste temperatuur wijnkast |
| D Temperatuuralarm | J Controlelampje warmtecircuit |
| E Toegangstoets instellingen en bevestiging | K Controlelampje koelcircuit |
| F Keuze- en regeltoetsen | L Weergave laagste temperatuur wijnkast |



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

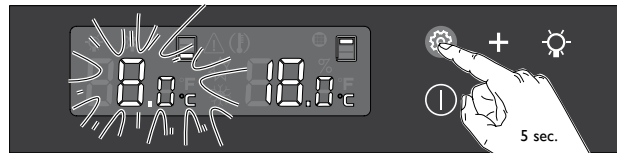
III-b. Temperatuurregeling

Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C.

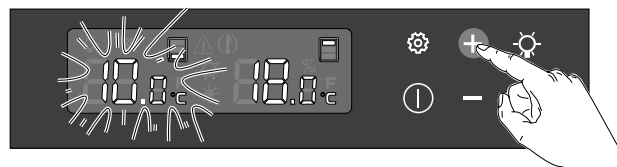
Aanbevolen instellingsbereik voor de hoogste temperatuur: 17 tot 20 °C.

Druk 5 sec. op de toets om op te starten.

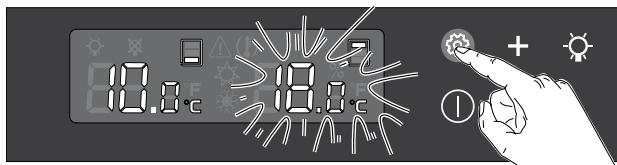
- 1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets . Het scherm begint te knipperen.



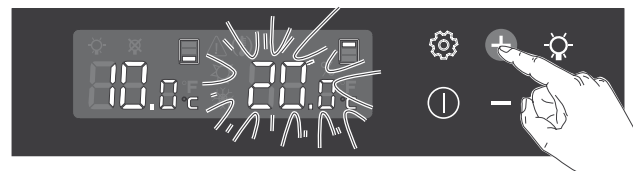
- 2 Druk op de toetsen of om de temperatuur in het onderste gedeelte van de wijnkast in te stellen.



- 3 Druk op de toets om te bevestigen. Het rechter scherm knippert.



- 4 Druk op de toetsen of om de temperatuur in het bovenste gedeelte van de wijnkast in te stellen.



- 5 Druk op de toets om te bevestigen.

- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6 en 10°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 20°C.

LET OP:

- Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30°C.
- Een verschil van minimaal 10°C wordt aanbevolen tussen de instelwaarden van de lage en hoge temperatuur.



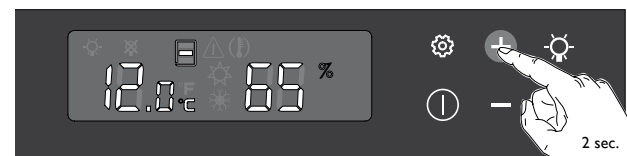
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

IV. Vochtigheidsweergave (model I temperatuur)

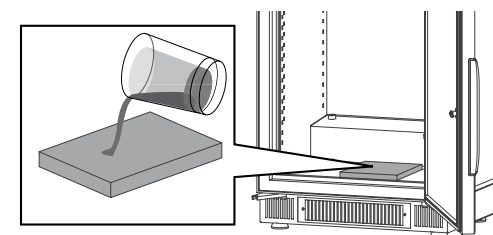
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid, zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat.

Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50% (idealiter tussen 60 en 75%).

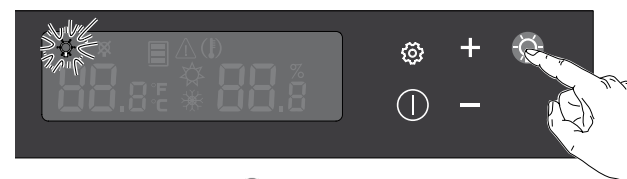
Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water op de vochtigheidscassette op het onderste rooster van de wijnkast te schenken nadat u eerst de flessen uit de wijnkast hebt gehaald.



Houd de knop 2 seconden ingedrukt om het luchtvochtigheidspercentage van uw wijnkast weer te geven.



V. Verlichtingsmodus



- 1 Druk op de toets .

De indicator van de actieve modus knippert.

U kunt de verlichting op twee manieren instellen:

- Permanente verlichting (voor een sfeerverlichting).
- Verlichting uit.



- 2 Druk op de toetsen of om de gewenste modus te selecteren.

- 3 Druk op de toets om te bevestigen.



Voorzorgsmaatregelen voor gebruik:
intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.

8- Algemeen onderhoud van uw wijnkast

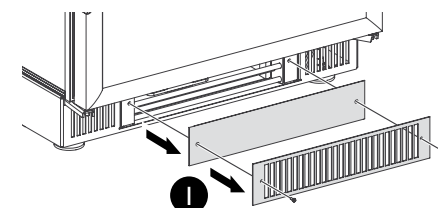


Uw wijnkast van ArteVino werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

Onderhoudswerkzaamheden elke 3 maanden

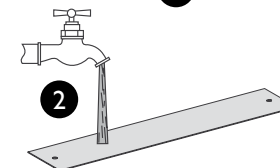
Maak het ontluchttingsfilter schoon:

- Verwijder de 2 schroeven van het rooster met behulp van een inbussleutel nr. 2 (meegeleverd in het zakje met accessoires).
- Verwijder het rooster; neem het filter eruit en houd het onder de waterkraan .
- Laten drogen en terugplaatsen.



Onderhoudswerkzaamheden 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstoppen.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen. Droog met een zachte doek.
- Controleer de staat van de afdichting van de deur. Vaak blijkt reiniging van de afdichting noodzakelijk. Reiniging met niet-aangepaste middelen kan vroegtijdige slijtage van de afdichtingen veroorzaken. Er moeten dus enkele regels in acht worden genomen: Elke reiniging van de afdichting moet worden afgesloten met een spoeling van de afdichting met helder water. Er mag geen enkel spoor van het reinigingsmiddel achterblijven op de afdichting. ArteVino adviseert om uitsluitend een neutrale zeepoplossing te gebruiken. Indien reiniging met dit type oplossing niet toereikend blijkt te zijn, is het mogelijk om bij wijze van uitzondering een oplossing op basis van ethanol te gebruiken. Dit moet gebeuren in een concentratie van minder dan 10% en de afdichting moet vervolgens grondig worden gespoeld met helder water.



Regelmatige controle van uw wijnkast en een nauwkeurige beschrijving van eventuele storingen aan uw dealer, moeten de lange levensduur van uw apparaat garanderen.

9- Storingen

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van ±4°C ten opzichte van de adviestemperatuur gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw ArteVino-dealer.
Het pictogram  wordt nog steeds weergegeven na eerdere corrigerende maatregelen	Storing	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw ArteVino-dealer.
Het pictogram  knippert	De relatieve vochtigheid is <50% gedurende meer dan 72 uur	Voeg een glas water toe op de vochtigheidscassette (zie hoofdstuk 6, § IV). Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde	/	Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheidscassette en reinig de bak. Bel de ArteVino-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw ArteVino-dealer.
De wijnkast gaat niet aan	/	Controleer of het stopcontact goed functioneert door er een andere elektrisch apparaat in te steken. Controleer of het netsnoer van uw wijnkast goed is aangesloten.
De compressor werkt niet	/	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw ArteVino-dealer.



Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw ArteVino-dealer.

Minimale garantieperiode fabrikant: 2 jaar op onderdelen.

Bij de ingebruikname

ELKE INTERVENTIE DOOR EEN NIET DOOR ARTEVINO ERKENDE TECHNISCHE DIENST LEIDT TOT NIETIGVERKLARING VAN DE GARANTIE.

HET GEBRUIK VAN EEN GLAZEN DEUR KAN DE WERKING VAN UW WIJNKAST IN BEPAALDE OMSTANDIGHEDEN MET EXTREME TEMPERATUREN (>30°C) BEÏNVLOEDEN.

10- Technische kenmerken

Cosy							
	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht in kg		Aanbevolen temperatuurbereik	
	mm	mm	mm	lege wijnkast	volle wijnkast	T° mini °C / °F	T° maxi °C / °F
I temperatuurzone							
COSYPIT	818-834	594	555	45	52	0 / 32	30 / 86
Meerdere temperatuurzones							
COSYPMT	818-834	594	555	45	52	12 / 54	30 / 86

Nauwkeurigheid regulering: +/- 1°C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1°C.

Conform de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2016 van de Europese Commissie heeft u toegang tot de gegevens met betrekking tot het energieverbruik van onze apparaten op basis van EPREL, door middel van het scannen van de code op het energie-etiket van uw apparaat.

NORMEN

Uw product voldoet aan de volgende normen:

- 1 Richtlijn veiligheid 2006/95/CE
Norm EN60335-1: 2012+ A11: 2014
EN60335-2-24: 2010
- 2 CEM 2004/108/CE
Norm EN55014-1/2
Norm 62233:2008
- 3 MILIEU
Richtlijn 2010/30/EU
Bepaling 1060/2010



R600a

De wijnkasten van ArteVino bevatten een ontvlambaar koelgas. (R600a: ISO BUTANE). Dit kan per land verschillen.

