



oxygen  
save energy

Mode d'emploi • Technical Manual • 使用手冊 • Gebrauchsanweisung • 기술 매뉴얼  
• Modo de empleo • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Technical Manual • 使用手冊  
• Gebrauchsanweisung • 기술 매뉴얼 • Mode d'emploi • Technical Manual • 使用手冊

ArteVino  
Your wine deserves the upmost respect.

## Bienvenue

Vous venez d'acquérir un produit de 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 est destiné uniquement au stockage du vin.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

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.
- Il est nécessaire d'avoir la prise d'alimentation 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.
- 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.
- 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.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin
- 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.
- 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.

## Table des matières

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Protection de l'environnement - Eco-conception .....    | P 4     |
| Descriptif de votre cave à vin.....                     | P 5     |
| Notions importantes sur le vin.....                     | P 6     |
| Alimentation électrique.....                            | P 6     |
| Installation de votre cave à vin.....                   | P 6-7   |
| Réversibilité de la porte (porte vitrée seulement)..... | P 8-9   |
| Conseils d'aménagement et de chargement.....            | P 10-11 |
| Mise en service et réglage des températures .....       | P 12-13 |
| Entretien courant de votre cave à vin .....             | P 14    |
| Anomalies de fonctionnement.....                        | P 15    |
| Normes .....                                            | P 15    |
| Caractéristiques techniques et énergétiques .....       | P 16    |

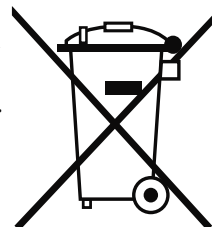
## Protection de l'environnement - Eco-conception

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](http://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 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 :**

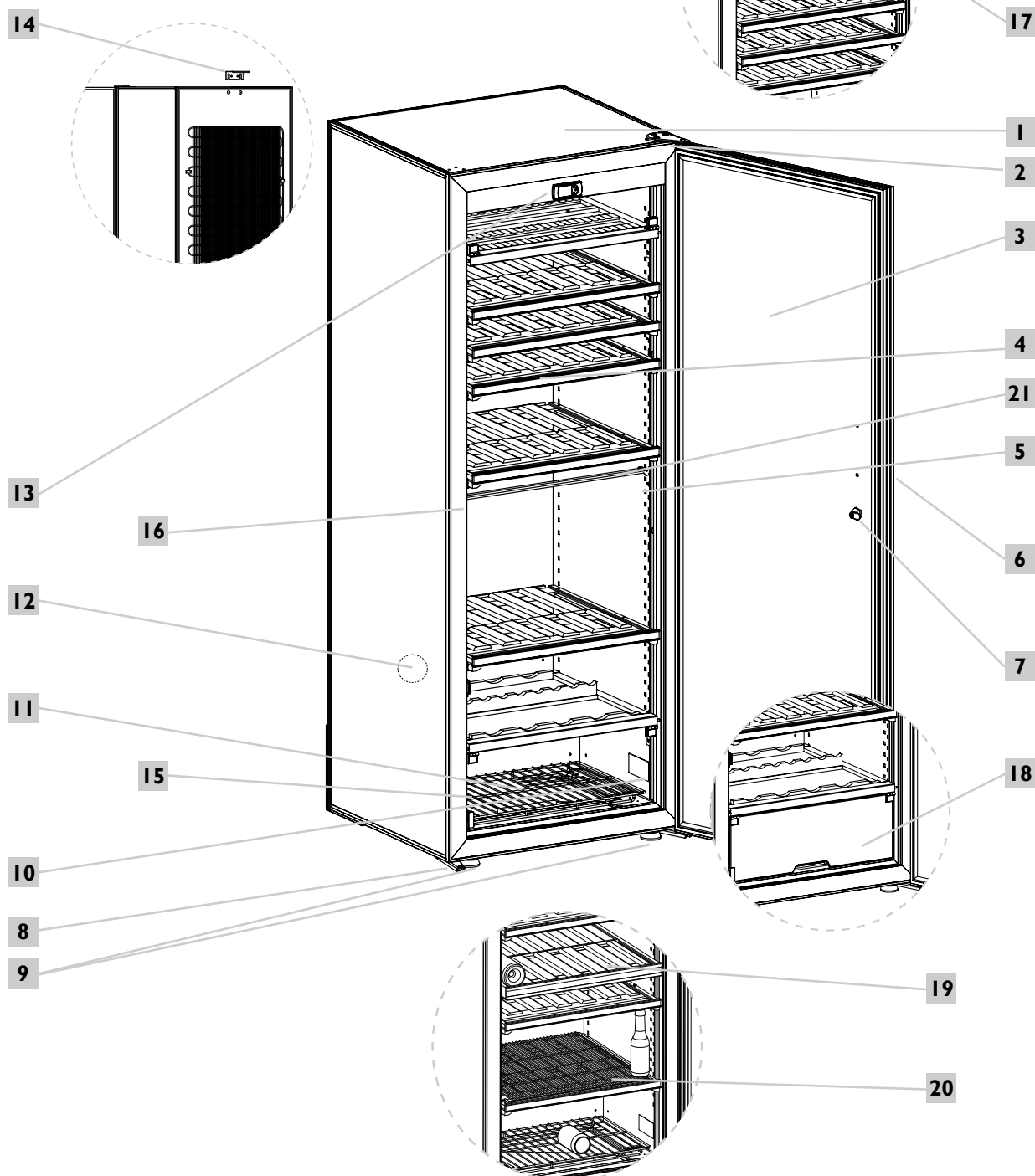
Lors du renouvellement de votre cave à vin, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

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.

Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de la cave.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

## Descriptif de votre cave à vin



- |                                             |                                                                |                                                                                   |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Coffre de la cave                         | 9 Charnières inférieures (x2)                                  | 17 Compartiment de chambrage*                                                     |
| 2 Charnière supérieure                      | 10 Étiquette signalétique                                      | 18 Compartiment de rafraîchissement*                                              |
| 3 Porte vitrée ou pleine selon modèle       | 11 Grille                                                      | 19 Cloison de séparation**                                                        |
| 4 Clayette stockage<br>Clayette coulissante | 12 Trou d'aération                                             | 20 Plateau amovible multi-boissons**                                              |
| 5 Crémaillère de fixation des clayettes     | 13 Tableau de commande                                         | 21 Raidisseur de coffre (ne pas enlever) -<br>grand modèle 1T-MT et 3T uniquement |
| 6 Poignée                                   | 14 Butée arrière                                               |                                                                                   |
| 7 Serrure                                   | 15 Bac récupérateur de condensats avec<br>orifice d'écoulement |                                                                                   |
| 8 Pieds réglables (x2)                      | 16 Patte de fermeture                                          |                                                                                   |

\*Modèles 3T uniquement \*\*Modèle 2T uniquement

## 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 variation.

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

## Alimentation 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\*)

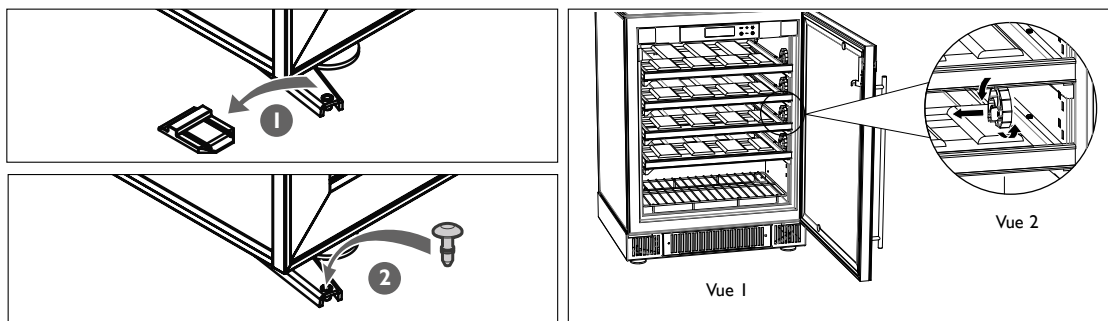
\*Non valable pour certains pays.

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

## Installation de votre cave à vin

- 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.
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure. (voir schéma (1))
- Rajoutez le bouchon (voir schéma (2)) qui se trouve dans votre sachet accessoires, servant à boucher le trou de la charnière inférieure.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.

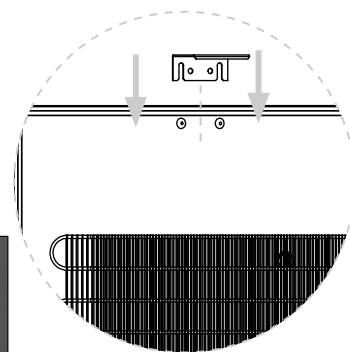
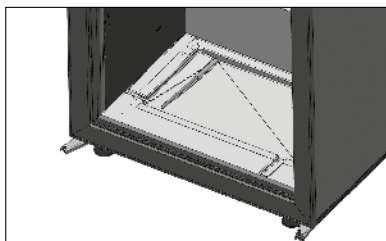
Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une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



- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
- Installez la butée à l'arrière de la cave (voir schéma). Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.
- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave en veillant à ne pas les enfoncer complètement.



- Glissez la butée arrière entre les bouchons et la paroi de la cave, puis enfoncez complètement les 2 bouchons.
- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.
- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



#### Recommandation

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.

L'emplacement que vous choisirez pour votre cave devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel). L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.

#### 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.

#### Installation de la poignée

Afin de monter correctement la poignée de votre cave à vin équipée d'une porte pleine, veuillez suivre les instructions suivantes.

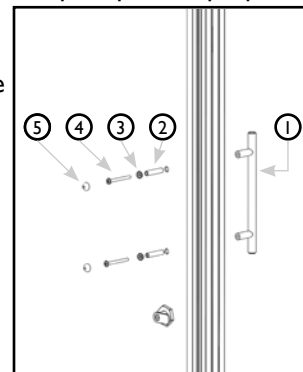
Préparez les éléments nécessaires au montage, fournis avec votre cave :

- La poignée ①,
- 2 tubes entretoises ②
- 2 rondelles ③,
- 2 vis ④,
- 2 capuchons ⑤.

Vous aurez également besoin d'un tournevis à tête plate (non fourni)

Instructions :

1. Insérez 1 rondelle sur 1 vis.
2. Insérez le tube entretoise puis la vis dans le trou prévu à cet effet dans la porte de votre cave à vin, de l'intérieur vers l'extérieur de la porte.
3. A l'aide du tournevis, vissez et serrez délicatement la vis dans le montant de la poignée.
4. Placez le capuchon sur la tête de vis.
5. Répétez l'opération pour l'autre montant de la poignée.



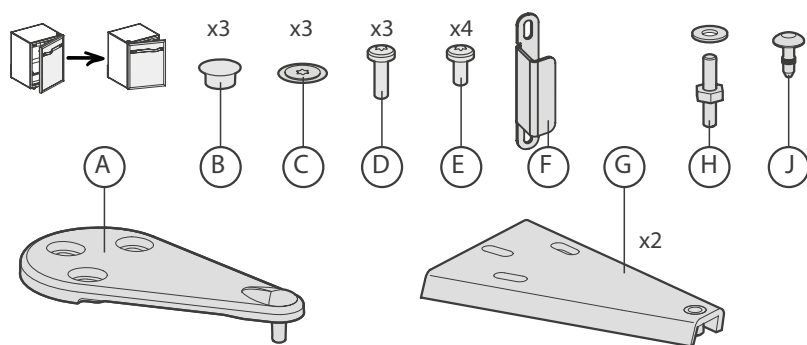
#### Recommandation

Afin de permettre une mise à niveau facile, votre cave à vin est équipée de 2 pieds réglables à l'avant. Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre cave (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

#### ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL.

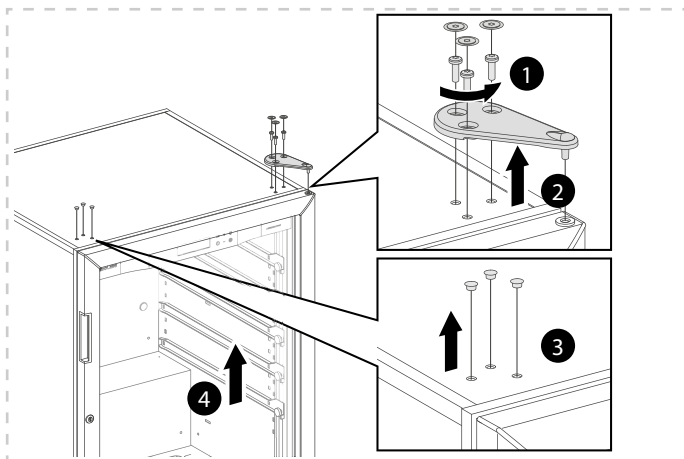
Pour tout déplacement de votre cave, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté opposé à la sortie du cordon électrique.

## Réversibilité de la porte (uniquement sur porte vitrée)

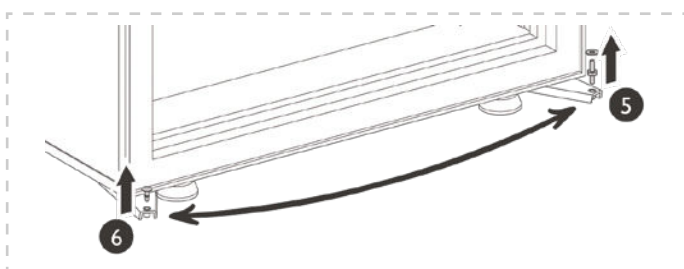


- |          |                 |          |                      |
|----------|-----------------|----------|----------------------|
| <b>A</b> | Charnière haute | <b>F</b> | Patte de fermeture   |
| <b>B</b> | Bouchons        | <b>G</b> | Charnière basse      |
| <b>C</b> | Bouchons        | <b>H</b> | Axe de porte         |
| <b>D</b> | Vis torx        | <b>J</b> | Bouchon axe de porte |
| <b>E</b> | Vis BTR         |          |                      |

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

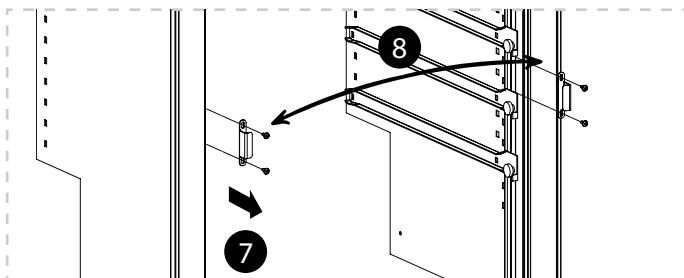


- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx «T25».
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



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



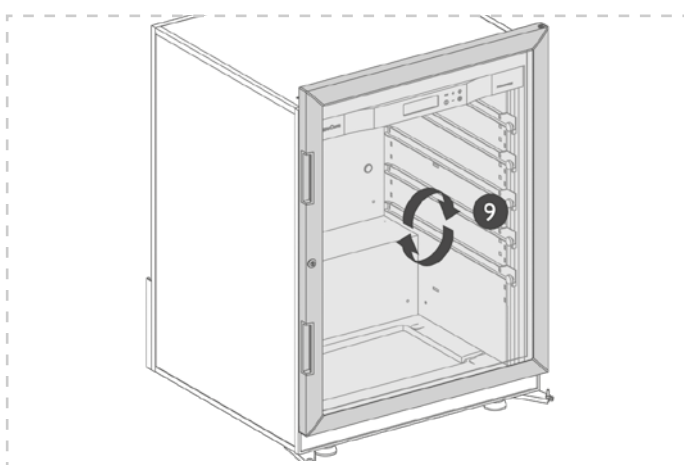


**7** Dévissez les deux vis et la patte de fermeture.

**Dévissez** les deux vis côté opposé et ôtez les deux rondelles.

**8** Fixez la patte côté ouverture de porte souhaitée, à l'aide des vis.

**Remplacez** les rondelles puis les vis, côté opposé à la patte de fermeture.

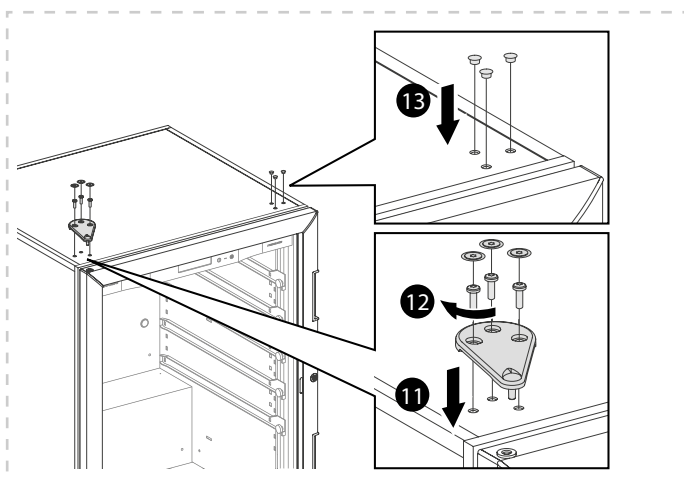


**9** Retourner la porte de 180°.



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

**10** Remettez la porte sur son axe.



**11** Mettez en place la charnière supérieure.

**12** 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.

**13** Mettez en place les bouchons.

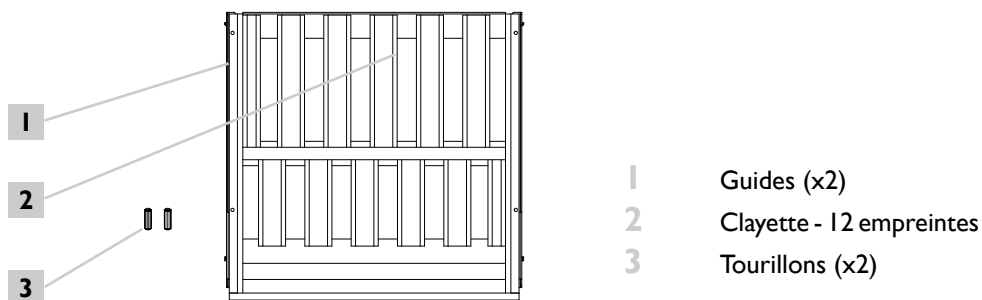
# Conseils d'aménagement et de chargement

## Recommandation

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 12 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



Clayette spécialement développée pour les caves à vin de la gamme Oxygen.

14 tourillons de blocage sont fournis dans le sachet accessoires.

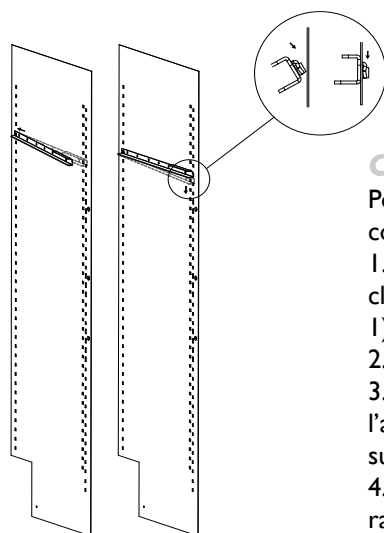


Schéma 1

## 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.
7. Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 12 bouteilles, soit 72 bouteilles bordelaises «Tradition» (97 kg).

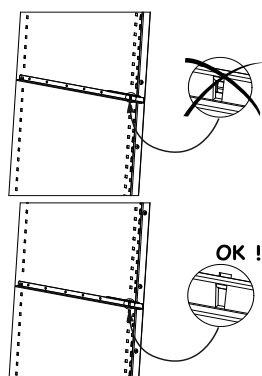


Schéma 2

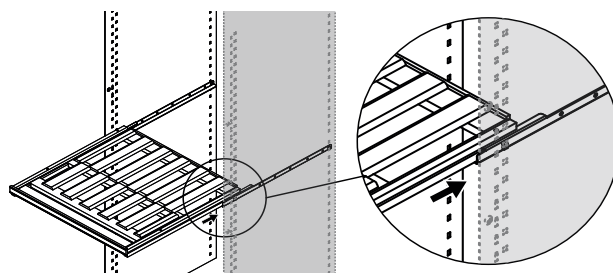
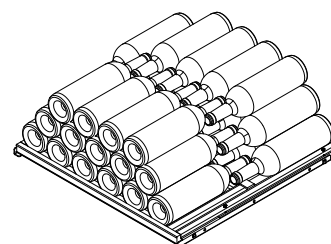


Schéma 3

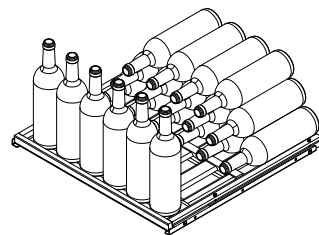


**NB :** Pour une utilisation optimale de votre clayette de stockage, collez les tampons de butée à l'arrière de la clayette, l'un à gauche, l'autre à droite, en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.

### Configuration d'une clayette en version présentation :

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

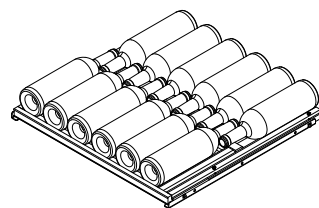
1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides. (voir schéma 3)
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, 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 (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
5. Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond (6+6+6+6 = 24 bouteilles bordelaises "Tradition") 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 maximum : 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. **En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 30 bouteilles bordelaises "Tradition".**



### 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 schéma 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.
6. **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 12 bouteilles bordelaises "Tradition").**
7. Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.



**NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.**

### Montage du plateau amovible multi-boissons (uniquement disponible sur les modèles 2 températures)

1. Insérer une clayette universelle dans le compartiment multi-boissons.
2. Positionner le plateau amovible multi-boissons sur la clayette universelle ArteVino. (voir schéma 4)
3. Placer vos bouteilles et vos canettes en position "debout" sur le plateau

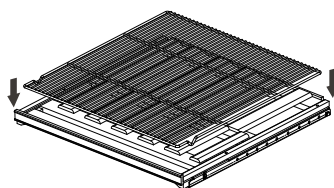


Schéma 4

**NB : Information complémentaire, pour le petit modèle uniquement.**

Le petit modèle est livré avec 2 clayettes. 1 clayette fixée sur guides + 1 clayette placée sur 2 taquets fixes. Pour mettre cette dernière en version coulissante, ou en version présentation,

- Retirez la clayette de la cave,
- Enlevez les 2 taquets,
- Prenez les 2 guides fournies avec la cave,
- Insérez les 2 guides à l'emplacement souhaité, dans les crémaillères prévues à cet effet (v. schéma 1 et 2),
- Puis suivez les étapes d'installation indiquées dans les paragraphes précédents.

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas". Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser la cave avec plus de 75% de sa capacité.

# Mise en service et réglage des températures

## Mise en service

**Après avoir attendu 48H00, raccordez votre cave à vin au secteur, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée**

(vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).

## Hygrométrie

**Votre cave est équipée d'un système exclusif ARTEVINO permettant de recréer à l'intérieur de votre cave à vin l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles. A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un verre d'eau sur le plancher de la cave, pour atteindre un taux d'hygrométrie optimal.**

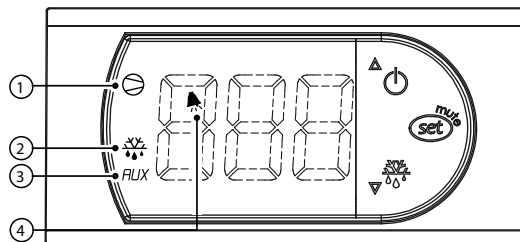
## Réglage des températures

### Description du tableau de commande

- Afficheur de température : Affiche la température réelle à l'intérieur de votre cave à vin. Il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

### Voyants de fonctionnement :

Compresseur ① : indique que le compresseur est en fonctionnement. Lorsque celui-ci clignote, cela



indique que le compresseur va démarrer dans les minutes qui suivent (délai technique).

Cycle de dégivrage ② : indique qu'un cycle de dégivrage automatique est en cours.

Résistance ③ : indique que la résistance est en fonctionnement.

Alarme ④ : indique une température anormalement haute ou basse à l'intérieur de la cave à vin.

### Mise en service du tableau de commande

Par défaut, le régulateur est en position éteinte. Pour mettre en marche la cave, maintenez le bouton  enfoncé plusieurs secondes jusqu'à l'apparition de la température seule.

Pour mettre en veille la cave, maintenez le bouton  enfoncé plusieurs secondes.

L'afficheur bascule entre la température intérieure et l'affichage OFF (la cave ne fonctionne plus, seul l'afficheur est activé).

Pour relancer de nouveau la régulation de la cave, maintenez le bouton  enfoncé plusieurs secondes jusqu'à l'apparition de la température seule.

### Pour régler la température de votre cave à vin

Le réglage de la température de votre cave à vin s'effectue entièrement depuis le tableau de commande.

### Caves I Température :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (STI) clignote. La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9°C et 15°C.
- La plage de réglage conseillée pour la conservation se situe entre 10°C et 14°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons  et .
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

Votre cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0°C et 35°C en porte pleine et 0°C et 30°C en porte vitrée.

### Caves 2 Température :

#### COMPARTIMENT MULTI-BOISSONS (ZONE BASSE) :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 3°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 3°C et 6°C.

- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Restez appuyé quelques secondes sur **SET**. Cela confirme votre température de consigne pour le compartiment multi-boissons et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne du compartiment de vieillissement (zone haute - ST2).

#### COMPARTIMENT DE VIEILLISSEMENT (ZONE HAUTE) :

- La consigne par défaut est de 12°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 10 et 14°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

Votre cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12°C et 25°C.

### Caves 3 Températures :

#### ZONE AU CENTRE DE LA CAVE OU ZONE DE VIEILLISSEMENT :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 10°C et 14°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Restez appuyé quelques secondes sur **SET**. Cela confirme votre température de consigne pour la zone de vieillissement et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne de la zone de chambrage (ST2).

#### ZONE DE CHAMBRAGE :

- La consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15°C et 20°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.
- NB : La température du compartiment bas (compartiment de rafraîchissement) est induite par la température programmée dans la zone de vieillissement.  
Le gradient de température entre ces deux zones se situe entre 4 et 6°C.

Attention : Pour fonctionner correctement, votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12°C et 30°C.

### Caves Multi-Températures :

#### ZONE BASSE :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 6°C et 10°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Restez appuyé quelques secondes sur **SET**. Cela confirme votre température de consigne pour la zone basse de la cave et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne de la zone haute (ST2).

#### ZONE HAUTE :

- La consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15°C et 20°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

Attention : Pour fonctionner correctement, votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12°C et 30°C.

## Alarmes

Dans le cas où la température intérieure de la cave se situe à + ou – 6°C de la température de consigne, pendant plus de 3h, le régulateur se met en alarme et le voyant  apparaît.

**NB :** *Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser en température. Le voyant  peut alors apparaître. Attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre magasin revendeur .*

Lors de la mise en service de la cave ou suite à des modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser et afficher la nouvelle température souhaitée.

Attendez quelques jours. Si la température ne se stabilise pas, contactez votre magasin revendeur.

## Entretien courant de votre cave à vin

Votre cave ARTEVINO est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

- 1) Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.
- 2) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre cave à vin).
- 3) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre cave à vin, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, prenez soin de bien rincer puis séchez avec un chiffon doux).
- 4) 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 par 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.



# Anomalies de fonctionnement

## Lors de la mise en route

- **Le compresseur ne fonctionne pas** > s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.
- **Le compresseur ne s'arrête jamais** > mettre la main sur le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil). Si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, réglez la température de consigne (STI) de votre cave au maximum de la plage de réglage. Si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.
- **La cave ne s'allume pas** > prendre contact avec votre revendeur.

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

I **L'UTILISATION DE PORTE VITRÉE INFLUE SUR LES PERFORMANCES DE VOTRE**  
I **CAVE A VIN DANS CERTAINES CONDITIONS DE TEMPERATURE EXTREME.**

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

## Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

### 1- Sécurité

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| Directive | 2006/95/CE                                      |
| Norme     | EN60335-1: 2012+A11: 2014<br>EN60335-2-24/ 2010 |

### 2-CEM

|           |             |
|-----------|-------------|
| Directive | 2004/108/CE |
| 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)

# Caractéristiques techniques

| Oxygen             |               |               |               |                  |                    |                                 |               |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|------------------|--------------------|---------------------------------|---------------|
|                    | Type de porte | Hauteur<br>mm | Largeur<br>mm | Profondeur<br>mm | Poids à vide<br>kg | Plage de température préconisée |               |
|                    |               |               |               |                  |                    | T° mini °C/°F                   | T° maxi °C/°F |
| 1 température      |               |               |               |                  |                    |                                 |               |
| OXGIT              | Porte pleine  | 1825          | 680           | 725              | 72                 | 0 / 32                          | 35 / 95       |
|                    | Porte vitrée  | 1825          | 680           | 720              | 86                 | 0 / 32                          | 30 / 86       |
| OXMIT              | Porte pleine  | 1480          | 680           | 725              | 63                 | 0 / 32                          | 35 / 95       |
|                    | Porte vitrée  | 1480          | 680           | 720              | 74                 | 0 / 32                          | 30 / 86       |
| OXPI T             | Porte pleine  | 960           | 680           | 725              | 45                 | 0 / 32                          | 35 / 95       |
|                    | Porte vitrée  | 960           | 680           | 720              | 52                 | 0 / 32                          | 30 / 86       |
| Multi-températures |               |               |               |                  |                    |                                 |               |
| OXGMT              | Porte pleine  | 1825          | 680           | 725              | 72                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
|                    | Porte vitrée  | 1825          | 680           | 720              | 86                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
| OXMMT              | Porte pleine  | 1480          | 680           | 725              | 63                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
|                    | Porte vitrée  | 1480          | 680           | 720              | 74                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
| OXPMT              | Porte pleine  | 960           | 680           | 725              | 45                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
|                    | Porte vitrée  | 960           | 680           | 720              | 52                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
| 3 Températures     |               |               |               |                  |                    |                                 |               |
| OXG3T              | Porte pleine  | 1825          | 680           | 725              | 79                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
|                    | Porte vitrée  | 1825          | 680           | 700              | 93                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
| OXM3T              | Porte pleine  | 1480          | 680           | 725              | 70                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
|                    | Porte vitrée  | 1480          | 680           | 700              | 81                 | 12 / 54                         | 30 / 86       |
| 2 Températures     |               |               |               |                  |                    |                                 |               |
| OXG2T              | Porte pleine  | 1825          | 680           | 725              | 72                 | 12 / 54                         | 25 / 77       |
|                    | Porte vitrée  | 1825          | 680           | 700              | 86                 | 12 / 54                         | 25 / 77       |

Précision régulation : +/- 1°C (2°F), Précision affichage : +/- 1°C (2°F).

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 <sup>1</sup><br>115V 60Hz - Gaz R600a |
|-------------------|--------------------|---------------|--------------------------------------------------|
|                   |                    |               | Consommation d'énergie annuelle kWh/an           |
| OXGIT230NPD/ NPG  | 1 température      | Porte Pleine  | 172                                              |
| OXGIT230PPD/ PPG  | 1 température      | Porte Pleine  | 172                                              |
| OXGIT230NVSD/NVND | 1 température      | Porte Vitrée  | 212                                              |
| OXMIT182NPD       | 1 température      | Porte Pleine  | 143                                              |
| OXMIT182PPD       | 1 température      | Porte Pleine  | 143                                              |
| OXMIT182NVSD/NVND | 1 température      | Porte Vitrée  | 172                                              |
| OXPI198NPD        | 1 température      | Porte Pleine  | 114                                              |
| OXPI198PPD        | 1 température      | Porte Pleine  | 114                                              |
| OXPI198NVSD/NVND  | 1 température      | Porte Vitrée  | 143                                              |
| OXGMT225NPD/ NPG  | Multi-températures | Porte Pleine  | 172                                              |
| OXGMT225NVSD      | Multi-températures | Porte Vitrée  | 212                                              |
| OXMMT177NPD       | Multi-températures | Porte Pleine  | 143                                              |
| OXMMT177NVSD      | Multi-températures | Porte Vitrée  | 172                                              |
| OXPM198NPD        | Multi-températures | Porte Pleine  | 114                                              |
| OXPM198NVSD       | Multi-températures | Porte Vitrée  | 143                                              |
| OXG3T199NPD/ NPG  | 3 températures     | Porte Pleine  | 172                                              |
| OXG3T199NVSD/NVND | 3 températures     | Porte Vitrée  | 212                                              |
| OXM3T151NPD       | 3 températures     | Porte Pleine  | 143                                              |
| OXM3T151NVSD/NVND | 3 températures     | Porte Vitrée  | 172                                              |
| OXG2T206NPD/ NPG  | 2 températures     | Porte Pleine  | 212                                              |
| OXG2T206NVSD      | 2 températures     | Porte Vitrée  | 252                                              |

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

## Welcome

You have just purchased an ARTEVINO product – thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use. We hope that you will be completely satisfied with this product.

## Please note

The information contained in this document may be changed without warning.

ARTEVINO offers no guarantee for this product when it is used for purposes other than those for which it was designed. ARTEVINO shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved.

Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without ARTEVINO's prior written consent.

This appliance is only designed for storing wine.

This appliance is not designed to be used as a built-in appliance.

It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.

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

If the power lead is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its customer service department.

### WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Necessity to have the plug accessible after installation
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- Do not store in this appliance explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas.

This appliance is intended for domestic and similar applications such as:

- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
- gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- hotel rooms;
- the food service industry and other similar applications except for retail sale.

There is a name plate inside the cabinet. The name plate provides various technical information and safety notice with a yellow flame triangle label, name and chemical symbol of the refrigerant.

The refrigerator contains flammable refrigerant (R600a: iso-butane). Requirements to ensure gas safety and safe use of refrigerators: The refrigerator system behind and inside the refrigerator contains refrigerant. Do not allow any sharp objects must come into contact with the refrigeration system.

- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.

Children should be supervised to ensure that the refrigerator should be used properly.

Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.

The warning labels mentioned above should be kept throughout the life of the refrigerator. The user manual should be handed over to any person who would use or handle the refrigerator whenever the refrigerator would be transferred to another location and delivered to a recycling plant;

- The use of an extension cord is not recommended.
- DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
- Take off the doors
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

# Contents

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Protecting the environment - Ecodesign .....   | P 4     |
| Description of your wine cabinet.....          | P 5     |
| Some important facts about wine .....          | P 6     |
| Power supply .....                             | P 6     |
| Installing your wine cabinet .....             | P 6-7   |
| Door reversibility (glass door only).....      | P 8-9   |
| Loading and layout advice.....                 | P 10-11 |
| Commissioning and temperature setting.....     | P 12-13 |
| Everyday maintenance of your wine cabinet..... | P 13    |
| Operating faults.....                          | P 14    |
| Standards.....                                 | P 14    |
| Energy and technical features.....             | P 15    |

## Protecting the environment - Ecodesign

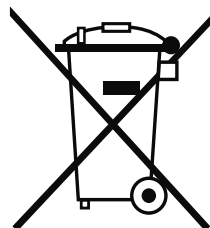
Spare parts for our appliances are available for 11 years. For further information, contact your stockist. For France, contact our customer service department. Contact details at [www.artevino.com](http://www.artevino.com)

### *Disposing of packaging:*

All packaging used by ARTEVINO is made from recyclable materials (except the expanded polystyrene high density base and the lower hinge protector).

After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

In compliance with legislation relating to protecting and caring for 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 location (see page 7) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your ARTEVINO retailer.
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

### *N.B.: Caring for the environment:*

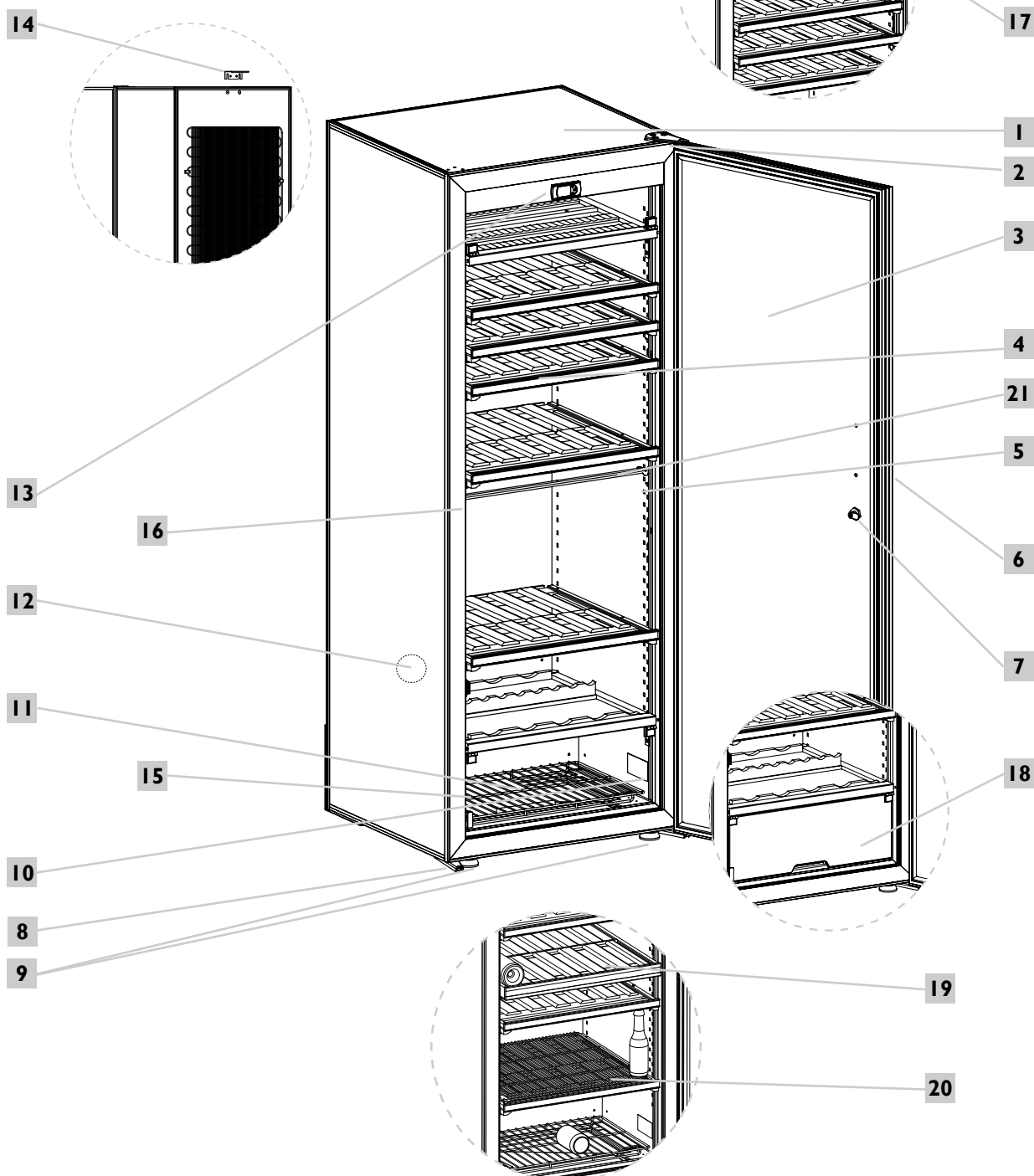
When replacing your wine cabinet, enquire at your local municipal refuse department in order to find out the suitable recycling procedure.

The refrigerant gases, substances and some parts contained in ARTEVINO wine cabinets are made up of recyclable materials which require a special disposal procedure to be followed.

Seal the lock to prevent children accidentally locking themselves inside the cabinet.

Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.

# Description of your wine cabinet



- |                                          |                                                   |                                                                           |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 Cabinet body                           | 9 Lower hinge (x2)                                | 17 Red wine service compartment*                                          |
| 2 Upper hinge                            | 10 Product identification label                   | 18 Chilling compartment*                                                  |
| 3 Glass or solid door depending on model | 11 Grid                                           | 19 Compartment separation shelf**                                         |
| 4 Storage shelf<br>Sliding shelf         | 12 Breather hole                                  | 20 Specific grid for beverages**                                          |
| 5 Support strip for fixing shelf         | 13 Control panel                                  | 21 Cabinet bracing bar (do not remove) -<br>large size 1T, MT and 3T only |
| 6 Handle                                 | 14 Rear stop                                      |                                                                           |
| 7 Lock                                   | 15 Condensate collection tray with<br>outlet hole |                                                                           |
| 8 Adjustable feet (x2)                   | 16 Door catch                                     |                                                                           |

\*3-temperature models only \*\*2T cabinet only



## Some important facts about wine

Your ARTEVINO wine cabinet has been designed to guarantee optimal storage and/or serving conditions for your wine.

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

All wines are stored at the same temperature. Only their serving temperatures differ.

This being the case, just like the natural cellars of wine producers, it is not so much the absolute value of the storage temperature that is important but its consistency. In other words, whatever temperature your cabinet is set at (between 10°C and 14°C for a maturing cabinet), your wine will be stored in ideal conditions provided that this temperature does not fluctuate.

*IN ANY EVENT, IF YOU NOTICE A HUMIDITY OR TEMPERATURE FAULT INSIDE YOUR WINE CABINET, BE AWARE THAT ONLY PROLONGED EXPOSURE TO ABNORMAL CONDITIONS IS HARMFUL TO YOUR WINES.*

## Power supply

For your personal 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\*)

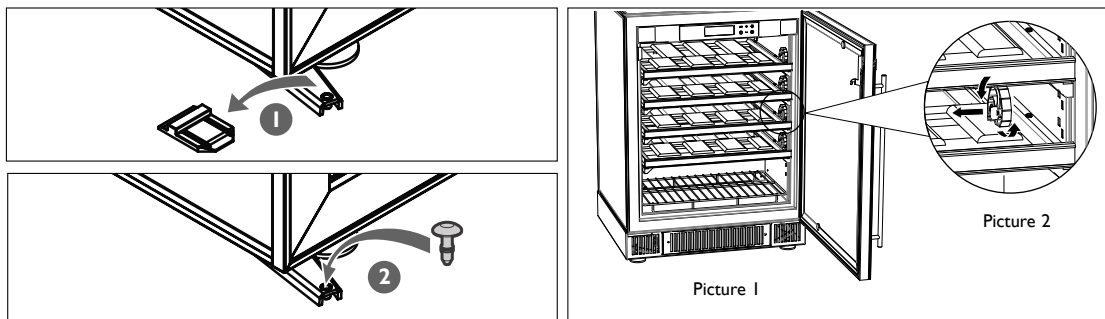
\*Not applicable to some countries.

All work must be carried out by a qualified electrician.

## Installing your wine cabinet

- When unpacking your cabinet, check that it is not damaged (signs of impact, buckling, marks).
- Remove the protective elements found inside and outside your cabinet including the lower hinge protector (see diagram (1))
- Fit the cap (see diagram 2), found in the accessories bag, used for sealing the hole in the lower hinge.
- Open the door and check that the various elements are intact.

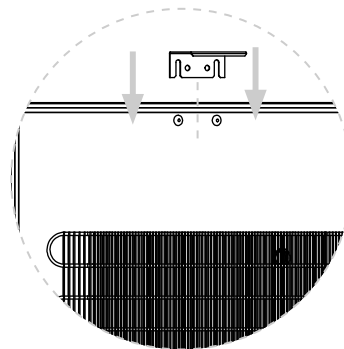
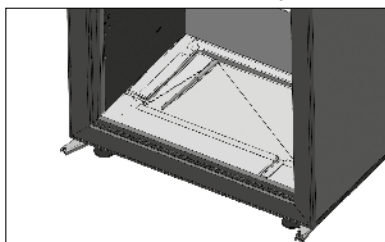
Protective wedges for transportation have been attached to each shelf. 2 wedges per shelf (Picture 1). Remove all of them using a rotating movement (Picture 2). You can retain these wedges and reuse them if you have to transport your wine cabinet over a long distance.



- Arrange the electric power lead so that it does not come into contact with any of the cabinet's components.
- Install the stop at the back of the cabinet (see diagram).

This allows a space of 7 cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.

- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet, ensuring that you do not push them all the way in.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.
- If the appliance is not able to reduce humidity levels to the desired value, remove the black discharge pipe located at the base of the cabinet.
- Place your cabinet in the desired location.



#### Recommendation

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.

The location that you choose for your cabinet must:

- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- allow there to be a minimum space of 7 cm between the wall and the back of the cabinet,
- not be close to any source of heat,
- not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...).
- have a flat, stable floor,
- be supplied with standard accessible power (outlet that complies with standards in force in your country, earthed with circuit breaker).

It is forbidden to use an extension cord or adaptor.

#### 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.

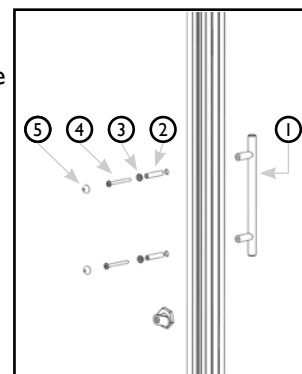
#### Fitting the handle

In order to correctly fit the handle on your wine cabinet's solid door, please follow these instructions.

Prepare the items required for assembly, supplied with your cabinet:

- The handle ①,
- 2 handle tubular supports ②,
- 2 washers ③,
- 2 screws ④,
- 2 caps ⑤.

You will also need a flathead screwdriver (not supplied)



Instructions :

1. Insert 1 washer on 1 screw.
2. Insert the handle tubular support then the screw in the hole provided on the inside of the wine cabinet door.
3. Use the screwdriver to screw the screw into the handle post and gently tighten.
4. Place the cap on the screw head.
5. Repeat this procedure for the other handle post.

#### Recommendation

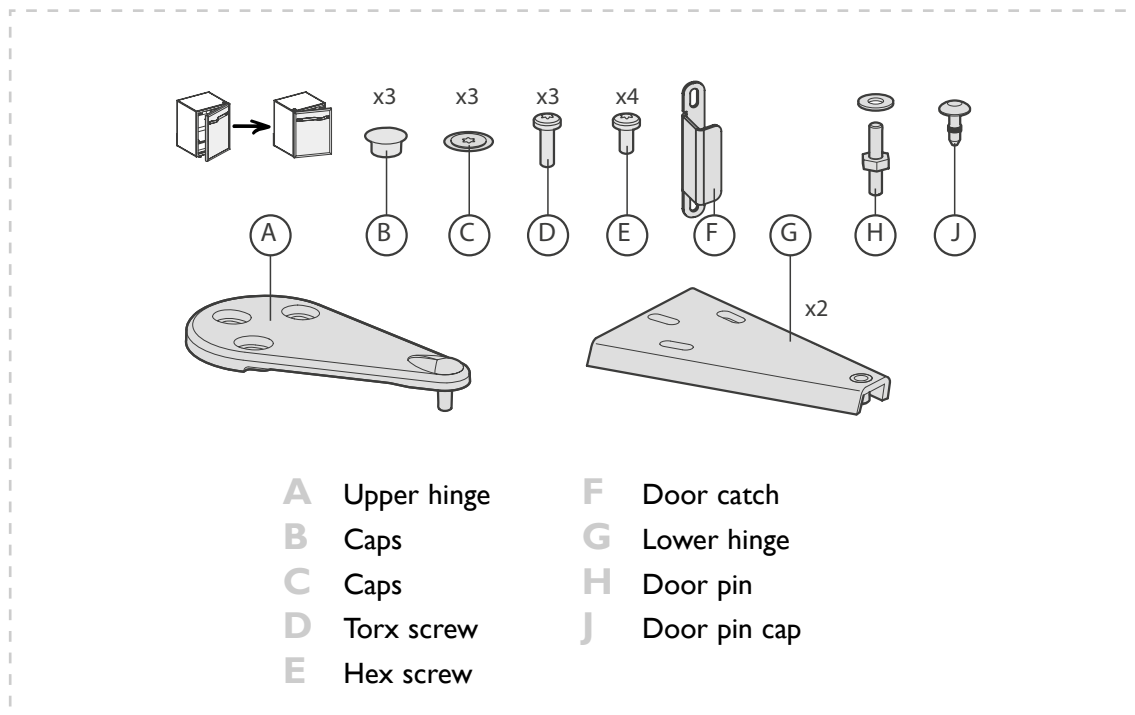
To allow you to easily level your wine cabinet, it is fitted with 2 adjustable feet at the front.

Carry out final levelling of your cabinet (spirit level recommended).

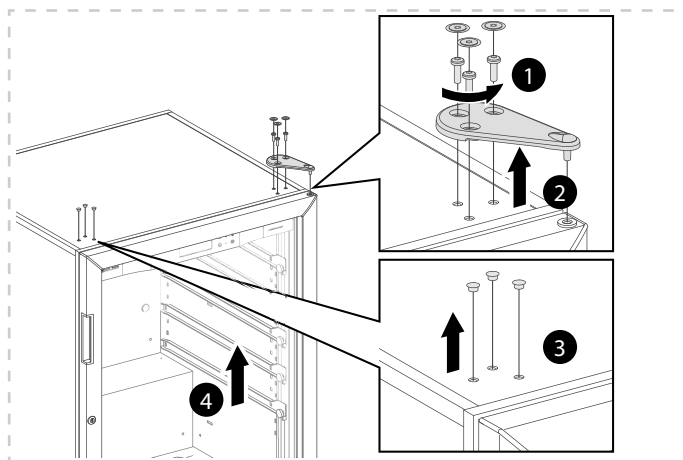
#### WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE

When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

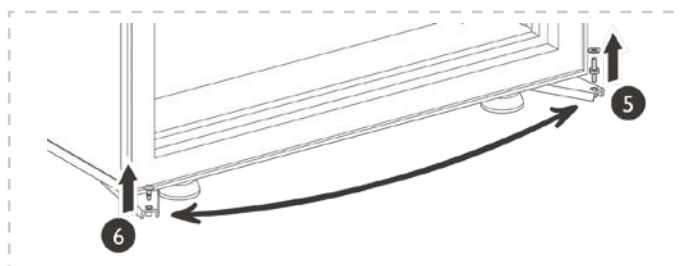
## Door reversibility (glass door only)



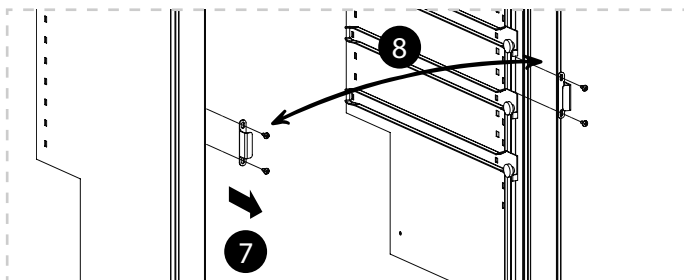
This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):



- 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 cap using a thin blade and assemble the pin in its place. Reposition the cap on the opposite side

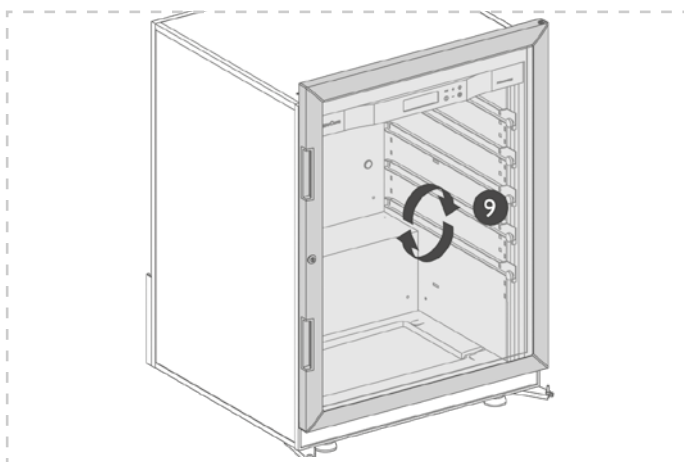


**7** Unscrew the two screws and the door catch.

**Unscrew** the two screws on the opposite side and remove the two washers.

**8** Mount the door catch on the desired opening side, using screws.

**Replace** the washers, then the screws, on the side opposite the door catch.

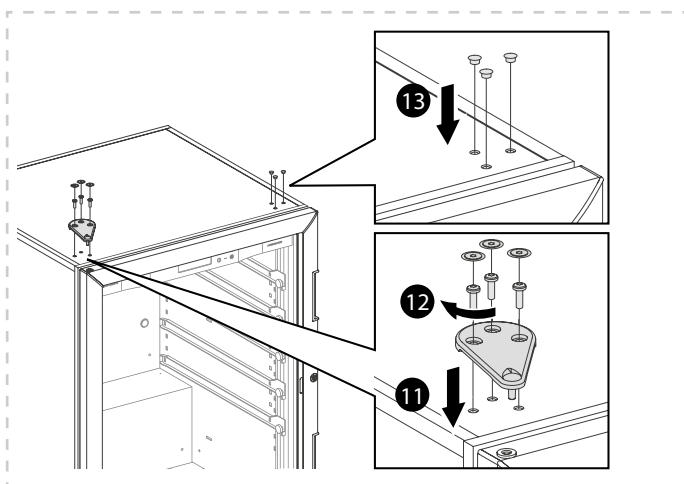


**9** Turn the door through 180°.



**Warning:** the door is very heavy. Take any necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

**10** Put the door back on its pin.



**11** Put in place the upper hinge.

**12** Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the door seal adheres well to the cabinet (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.

**13** Put in place the caps.

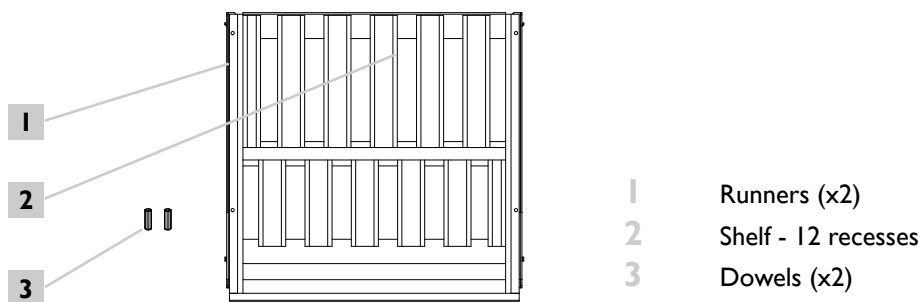
## Loading and layout advice

### Recommendation

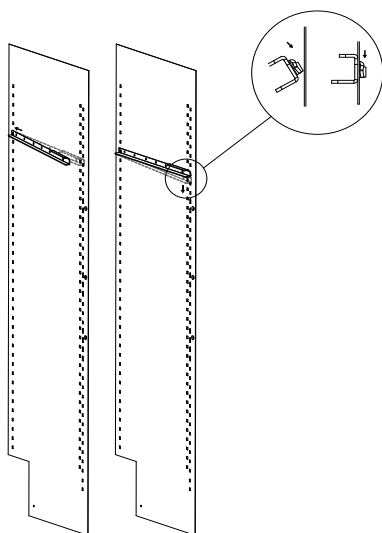
We strongly recommend that you do not leave your wine bottles:

- 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 shelf, sliding shelf or display shelf. The shelves in your cabinet have 12 recesses, allowing your bottles to be stored safely.



*Shelf specially developed for wine cabinets in the Oxygen range.  
14 dowel pins supplied in the accessories bag.*

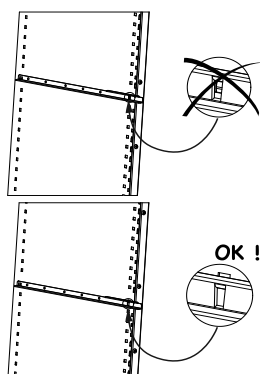


**Diagram 1**

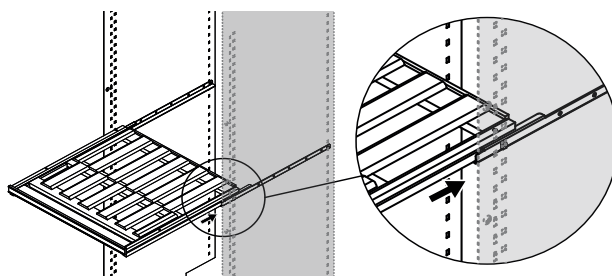
### Installing a shelf in storage version:

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

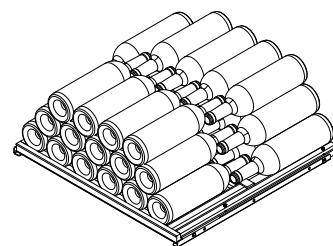
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1). Ensure that the runners are correctly fixed in their housing (see diagram 2)
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. Continue stacking the bottles, ensuring that no bottles touch the back wall.
7. **A storage shelf can support a maximum of 6 rows of 12 bottles, i.e. 72 traditional Bordeaux bottles (97 kg).**



**Diagram 2**



**Diagram 3**

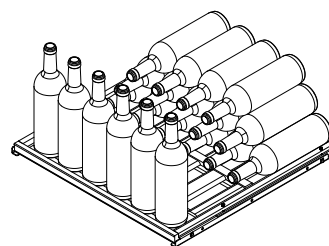


**N.B:** For optimal use of your storage shelf, attach the rubber studs to the rear of the shelf, one on the left, the other on the right, ensuring that no bottles touch the back wall.

### **Installing a shelf in display version:**

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

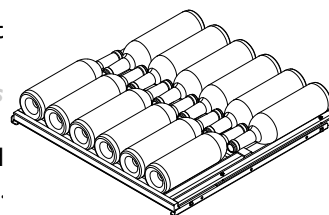
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles).
5. Continue stacking the bottles on the back row (6+6+6+6 = 24 traditional Bordeaux bottles), ensuring that no bottles touch the back wall.
6. To display your bottles, place them vertically at the front of the shelf (maximum capacity : 6 traditional Bordeaux bottles)
7. ***In display version, the shelf has a maximum capacity of 30 traditional Bordeaux bottles.***



### **Installing a shelf in sliding version:**

To install bottles on a sliding shelf, proceed as follows

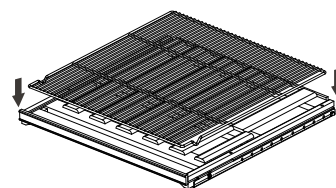
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left. (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the two holes located at the back of the shelf, in the upper section. These pins prevent the shelf from sliding all the way out of the cabinet
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. ***A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).***
7. In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central section of the appliance.



**NEVER PULL OUT MORE THAN ONE LOADED SLIDING SHELF AT A TIME.**

### **Installing the specific grid for beverages (only available on the 2 temperatures model - OXY2TYD6COUS)**

1. Place a universal ArteVino shelf in the beverage center.
2. Place the grid on the ArteVino shelf (see diagram 4).
3. Install your bottles and cans upright on the grid.



**Diagram 4**

### **NB: Additional information, for the small model only.**

The small model is delivered with 2 shelves. 1 shelf fixed on runners + 1 shelf placed on 2 fixed rack support pins.

To change the latter to sliding or display version,

- Remove the shelf from the cabinet,
- Remove the 2 rack support pins,
- Take the 2 runners supplied with the cabinet,
- Insert the 2 runners in the desired location, in the shelf support strips (see diagram 1 and 2),
- Then follow the installation stages provided in the previous paragraphs.

If you do not have enough bottles to fill your wine cabinet, it is preferable to spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles “all at the top” or “all at the bottom”. For optimal performance, we recommend that you use the cabinet at over 75% of its capacity.

## Commissioning and temperature setting

### Commissioning

**After waiting 48 hours, plug in your wine cabinet, having checked that your socket is correctly supplied with power**

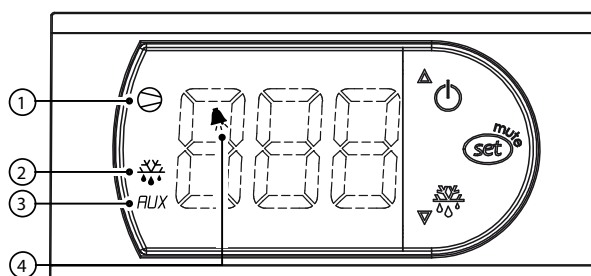
(presence of correct sized fuses, circuit breaker in working order. If need be, plug in another electrical appliance to check the power supply).

### Humidity

Your cabinet is fitted with an exclusive ARTEVINO system allowing you to recreate inside your wine cabinet the level of humidity required to effectively seal your bottles' corks. When installing your cabinet, it is important to pour the equivalent of one glass of water onto the floor of the cabinet to reach an optimal hygrometry rate.

### Temperature setting

#### Description of the control panel



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

#### Status lights:

Compressor ① : indicates that the compressor is operating. When this flashes, it means that the compressor is going to start up in a few minutes (technical delay).

Defrosting cycle ②+ : indicates that an automatic defrosting cycle is underway.

Heater ③ : indicates that the heater is operating.

Alarm ④ : informs you that there is an abnormally high or low temperature inside the wine cabinet.

#### Commissioning the control panel

By default, the control is in the OFF position. To switch on the cabinet, press and hold the  button for several seconds until just the temperature is displayed.

To put the cabinet on standby, press and hold down the  button for several seconds. The display switches between the internal temperature and the OFF display (the cabinet is no longer operating, only the display is active).

To reactivate the cabinet back on, press and hold down the  button for several seconds until just the temperature is displayed.

## To set the temperature of your wine cabinet

The temperature of your wine cabinet is set entirely from the control panel.

### Single-temperature cabinets:

- Press and hold down the **SET** button for a few seconds until the set temperature (ST1) flashes. The default temperature setting is 12°C (ideal maturing temperature). However, the temperature can be set from 9°C - 15°C.
- The recommended temperature setting range for wine storage is 10°C - 14°C.
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Confirm your setting by pressing the **SET** button. If you do not confirm by pressing this key, the change in temperature setting will not take effect.

Your wine cabinet must be placed in a room with a temperature of 0°C - 35°C for solid door and 0°C - 30°C for Glass door.

### 2 temperatures model:

#### BEVERAGE CENTER COMPARTMENT (BOTTOM):

- Press and hold the **SET** button for a few seconds until the **SET** temperature (ST1) flashes. The default temperature setting is 3°C. However, the temperature can be set from 3°C to 6°C
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Maintain pressure on the **SET** button for a few seconds. This confirms the temperature setting of the lower compartment of the cabinet (Beverage center) and allows you to access the temperature setting (ST2) of the upper compartment (aging compartment).

#### AGING COMPARTMENT (TOP):

- The default temperature is 12°C. However, the temperature can be set from 10°C à 14°C
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Confirm your setting by pressing the SET button. If you do not confirm by pressing this key, the change in temperature setting will not take effect.

Your wine cabinet must be placed in a room with a temperature of 12°C - 25°C.

### 3-temperature cabinets:

#### ZONE IN THE CENTRE OF THE CABINET OR MATURING ZONE:

- Press and hold down the **SET** button for a few seconds until the set temperature (ST1) flashes. The default temperature setting is 12°C (ideal maturing temperature). However, the temperature can be set from 10°C - 14°C.
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Maintain pressure on the **SET** button for a few seconds. This confirms the temperature setting in the maturing zone and allows you to access the temperature setting of the red wine service zone (ST2).

#### RED WINE SERVICE ZONE:

- The default temperature setting is 18°C. However, the temperature can be set from 15°C - 20°C.
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Confirm your setting by pressing the **SET** buttons. If you do not confirm by pressing this key, the change in temperature setting will not take effect.

N.B.: the temperature of the lower compartment (chilling compartment) results from the temperature set in the maturing zone. The temperature gradient between these zones is 4 - 6°C.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 30 °C.

### Multi-temperature cabinets:

#### LOWER ZONE:

- Press and hold down the **SET** buttons for a few seconds until the set temperature (ST1) flashes. The default temperature setting is 8°C. However, the temperature can be set from 6°C - 10°C.
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Maintain pressure on the **SET** buttons for a few seconds. This confirms the temperature setting in the lower zone of the cabinet and allows you to access the temperature setting of the upper zone (ST2).



#### UPPER ZONE:

- The default temperature setting is 18°C. However, the temperature can be set from 15°C - 20°C.
- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons.
- Confirm your setting by pressing the **SET** buttons. If you do not confirm by pressing this key, the change in temperature setting will not take effect.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 30 °C.

#### Alarms

If the temperature inside the cabinet is 6°C above or below the temperature setting, for over 3 hrs, the control activates the alarm and the warning light  appears.

*NB: If you have loaded your cabinet with a large number of bottles, it can take several hours for your wine cabinet's temperature to stabilise. The warning light  may then appear. Wait a while then check again. If the alarm warning light does not disappear, contact your retailer.*

When commissioning your cabinet, or after significant changes to the temperature setting, it can take several hours for your wine cabinet to stabilize and display the new desired temperature.

Wait a few days. If the temperature does not stabilise, contact your retailer.

## Everyday maintenance of your wine cabinet

Your ARTEVINO cabinet is a tried and tested appliance. The following few operations will allow your cabinet to perform at its best for many years to come.

- 1) Clean the water drain at the bottom of the wine cabinet. Pay attention that nothing is blocking this drain.
- 2) Regularly vacuum (twice a year) the condenser (black metal grill attached to the back of your wine cabinet).
- 3) Once a year, thoroughly clean the inside of your wine cabinet, remembering to unplug it after removing your bottles (use a gentle cleaning product and water; remember to rinse well and then dry it with a soft rag).
- 4) It is often necessary to clean the door seal. Using unsuitable cleaning products can cause premature ageing of the seals. Certain rules must therefore be followed: whenever you clean the seal, always rinse off any cleaning product with clear water. All traces of cleaning product must be removed from the seal. ARTEVINO only recommends using a mild soapy solution. If this proves insufficient, it is possible to occasionally use an ethanol-based solution, provided that the concentration used is less than 10% and that the seal is then rinsed thoroughly with clear water.

## Operating faults

### When starting up

- **The compressor does not work** > check that the wall socket is supplied with power by plugging in another electrical appliance.
- **The compressor never stops** > put your hand on the condenser (grill located on the back of the appliance). If the condenser is cold, contact your retailer.  
If the condenser is hot, set your cabinet (ST I) to the maximum temperature setting value. If the compressor still does not stop, contact your retailer.
- **The wine cabinet does not switch on** > contact your dealer

ANY WORK CARRIED OUT BY TECHNICAL SERVICES NOT APPROVED BY ARTEVINO SHALL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID.

THE USE OF A GLASS DOOR CAN AFFECT THE PERFORMANCE OF YOUR WINE CABINET IN SOME EXTREME TEMPERATURE CONDITIONS.

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

## Standards

Your product meets the following standards:

### 1- Safety

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| Directive | 2006/95/CE                                      |
| Standard  | EN60335-1: 2012+A11: 2014<br>EN60335-2-24/ 2010 |

### 2- EMC

|           |             |
|-----------|-------------|
| Directive | 2004/108/CE |
| Standard  | 62233:2008  |

### 3- Environment

|            |            |
|------------|------------|
| Directive  | 2010/30/UE |
| Regulation | 1060/2010  |



**R600a**

Depending on the country, ArteVino wine cabinets may contain flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE).

## Technical features

| Oxygen            |              |              |             |             |                         |                               |               |
|-------------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------------------|-------------------------------|---------------|
|                   | Type of door | Height<br>mm | Width<br>mm | Depth<br>mm | Weight when empty<br>kg | Recommended temperature range |               |
|                   |              |              |             |             |                         | T° mini °C/°F                 | T° maxi °C/°F |
| 1-temperature     |              |              |             |             |                         |                               |               |
| OXGIT             | Solid door   | 1825         | 680         | 725         | 72                      | 0 / 32                        | 35 / 95       |
|                   | Glass door   | 1825         | 680         | 720         | 86                      | 0 / 32                        | 30 / 86       |
| OXMIT             | Solid door   | 1480         | 680         | 725         | 63                      | 0 / 32                        | 35 / 95       |
|                   | Glass door   | 1480         | 680         | 720         | 74                      | 0 / 32                        | 30 / 86       |
| OXPIIT            | Solid door   | 960          | 680         | 725         | 45                      | 0 / 32                        | 35 / 95       |
|                   | Glass door   | 960          | 680         | 720         | 52                      | 0 / 32                        | 30 / 86       |
| Multi temperature |              |              |             |             |                         |                               |               |
| OXGMT             | Solid door   | 1825         | 680         | 725         | 72                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
|                   | Glass door   | 1825         | 680         | 720         | 86                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
| OXMMT             | Solid door   | 1480         | 680         | 725         | 63                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
|                   | Glass door   | 1480         | 680         | 720         | 74                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
| OXPMT             | Solid door   | 960          | 680         | 725         | 45                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
|                   | Glass door   | 960          | 680         | 720         | 52                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
| 3-temperatures    |              |              |             |             |                         |                               |               |
| OXG3T             | Solid door   | 1825         | 680         | 725         | 79                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
|                   | Glass door   | 1825         | 680         | 720         | 93                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
| OXM3T             | Solid door   | 1480         | 680         | 725         | 70                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
|                   | Glass door   | 1480         | 680         | 720         | 81                      | 12 / 54                       | 30 / 86       |
| 2-temperatures    |              |              |             |             |                         |                               |               |
| OXG2T             | Solid door   | 1825         | 680         | 725         | 72                      | 12 / 54                       | 25 / 77       |
|                   | Glass door   | 1825         | 680         | 720         | 86                      | 12 / 54                       | 25 / 77       |

Setting accuracy: +/- 1,5°C/ 3°F; Display accuracy: +/- 1,5 °C/3°F

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 American energy consumption regulations

| REFERENCE         | Model              | Type of door | United States <sup>1</sup><br>115V 60Hz - R600a gas |
|-------------------|--------------------|--------------|-----------------------------------------------------|
|                   |                    |              | Annual energy consumption<br>kWh/yr                 |
| OXGIT230NPD/ NPG  | Single temperature | Solid Door   | 172                                                 |
| OXGIT230PPD/ PPG  | Single temperature | Solid Door   | 172                                                 |
| OXGIT230NVSD/NVND | Single temperature | Glass Door   | 212                                                 |
| OXMIT182NPD       | Single temperature | Solid Door   | 143                                                 |
| OXMIT182PPD       | Single temperature | Solid Door   | 143                                                 |
| OXMIT182NVSD/NVND | Single temperature | Glass Door   | 172                                                 |
| OXPI T98NPD       | Single temperature | Solid Door   | 114                                                 |
| OXPI T98PPD       | Single temperature | Solid Door   | 114                                                 |
| OXPI T98NVSD/NVND | Single temperature | Glass Door   | 143                                                 |
| OXGMT225NPD/ NPG  | Multi temperature  | Solid Door   | 172                                                 |
| OXGMT225NVSD      | Multi temperature  | Glass Door   | 212                                                 |
| OXMMT177NPD       | Multi temperature  | Solid Door   | 143                                                 |
| OXMMT177NVSD      | Multi temperature  | Glass Door   | 172                                                 |
| OXPM T98NPD       | Multi temperature  | Solid Door   | 114                                                 |
| OXPM T98NVSD      | Multi temperature  | Glass Door   | 143                                                 |
| OXG3T199NPD/ NPG  | 3-temperatures     | Solid Door   | 172                                                 |
| OXG3T199NVSD/NVND | 3-temperatures     | Glass Door   | 212                                                 |
| OXM3T151NPD       | 3-temperatures     | Solid Door   | 143                                                 |
| OXM3T151NVSD/NVND | 3-temperatures     | Glass Door   | 172                                                 |
| OXG2T206NPD/ NPG  | 2-temperatures     | Solid Door   | 212                                                 |
| OXG2T206NVSD      | 2-temperatures     | Glass Door   | 252                                                 |

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

## 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 alleen bedoeld om wijn te bewaren. Dit apparaat is niet bedoeld voor integratie.

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 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 koelcircuit binnen en buiten de wijnkast bevat koelgas.
- Er mag geen enkel scherp voorwerp in contact komen met het koelcircuit.
- Geen elektrisch apparaat binnen in de wijnkast gebruiken
- 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 gebruik van een verlengsnoer wordt niet aanbevolen.
- Gevaar: een kind kan in de defecte wijnkast kruipen. Doe het volgende voordat u de wijnkast weggooit:
  - o Haal de deur eruit.
  - o Laat de plateaus in de wijnkast zitten. Zo hebben kinderen moeilijk toegang tot de binnenkant.

## Inhoudsopgave

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp .....                              | P 4     |
| Beschrijving van uw wijnkast .....                                          | P 5     |
| Belangrijke informatie over wijn .....                                      | P 6     |
| Elektrische aansluiting .....                                               | P 6     |
| Installatie van uw wijnkast .....                                           | P 6-7   |
| Links- of rechtsom draaiende deur (alleen mogelijk op de glazen deur) ..... | P 8-9   |
| Adviezen voor de inrichting en het vullen .....                             | P 10-11 |
| Ingebruikname en temperatuurregeling .....                                  | P 12-13 |
| Algemeen onderhoud van uw wijnkast .....                                    | P 14    |
| Storingen .....                                                             | P 15    |
| Normen .....                                                                | P 15    |
| Technische kenmerken .....                                                  | P 16    |

## Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp

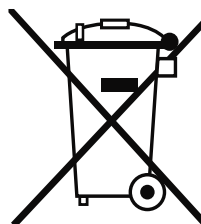
Onderdelen voor onze apparaten blijven 11 jaar beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer. Neem voor Frankrijk contact op met onze SAV. Contactgegevens vindt u op [www.artevino.com](http://www.artevino.com).

### **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 het beschermblokje van de onderste scharnier).

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 HCFC.



### **U kunt het volgende doen om energie te besparen:**

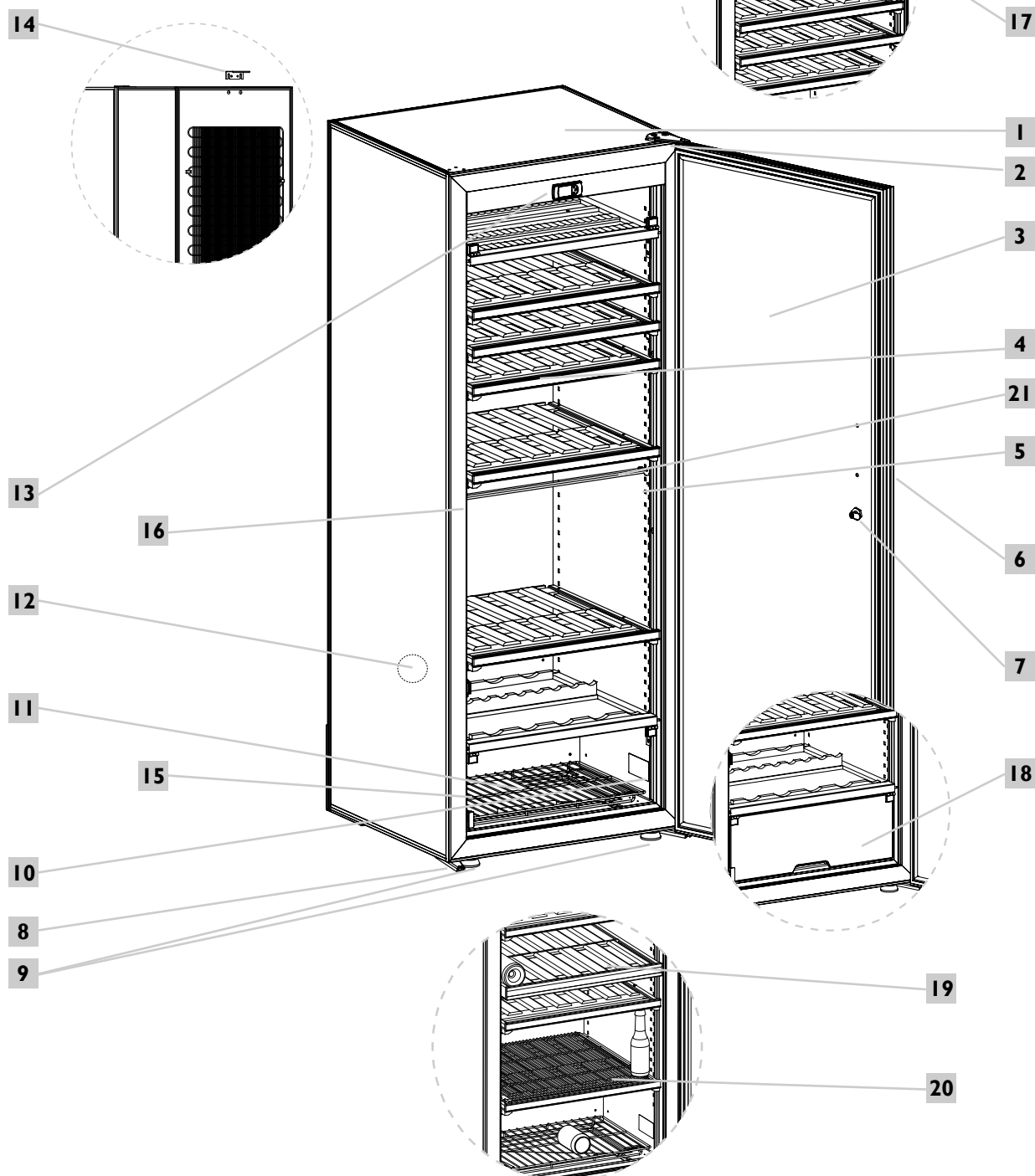
- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie pagina 7) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw ARTEVINO-dealer.
- 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. Haal het slot van de wijnkast om te voorkomen dat kinderen zich per ongeluk in de wijnkast opsluiten. Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer door te snijden.

## Beschrijving van uw wijnkast



- |                                                    |                                              |                                                                                             |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Behuizing wijnkast                               | 8 Verstelbare voeten (x2)                    | 16 Vergrendelhaak                                                                           |
| 2 Bovenste scharnier                               | 9 Onderste scharnieren (x2)                  | 17ambreervak*                                                                               |
| 3 Glazen of dichte deur, afhankelijk van het model | 10 Identificatie-etiket                      | 18 Koelvak*                                                                                 |
| 4 Bewaarplateau<br>Schuifplateau                   | 11 Rooster                                   | 19 Scheidingswand**                                                                         |
| 5 Bevestigingsstang plateaus                       | 12 Vrije ontluchtingsopening                 | 20 Uitneembaar plateau voor meerdere dranken**                                              |
| 6 Deurhendel                                       | 13 Bedieningspaneel                          | 21 Verbindingsstang behuizing (niet verwijderen) - uitsluitend voor groot model IT-MT en 3T |
| 7 Slot                                             | 14 Aanslag achterkant                        |                                                                                             |
|                                                    | 15 Opvangbank condenswater met afvoeropening |                                                                                             |

\*Uitsluitend wijnkasten met 3 temperaturen \*\*Uitsluitend voor model 2T



## 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 bewaar temperatuur, 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.**

## Elektrische aansluiting

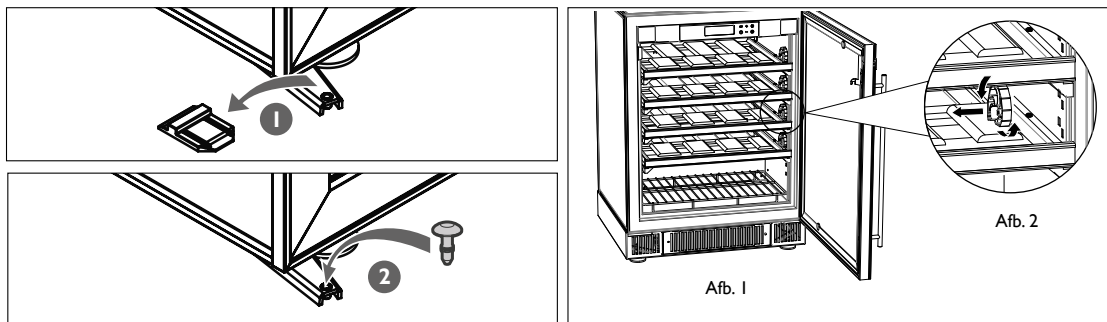
Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA (Niet geldig in bepaalde landen)).

Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

## Installatie van uw wijnkast

- Controleer bij het uitpakken of uw wijnkast geen deuken, vervormingen of gebreken vertoont.
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnen- en buitenkant van uw wijnkast en het beschermblokje van de onderste scharnier. (zie afbeelding (1)).
- Plaats de dop (zie afbeelding (2)) uit het zakje met accessoires op de opening van de onderste scharnier.
- Open de deur en controleer of alle verschillende aanwezige onderdelen intact zijn.

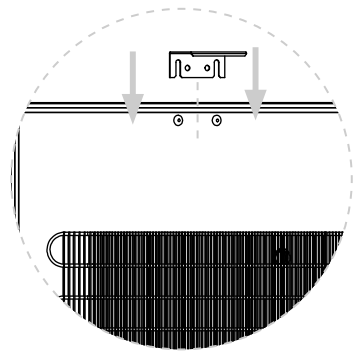
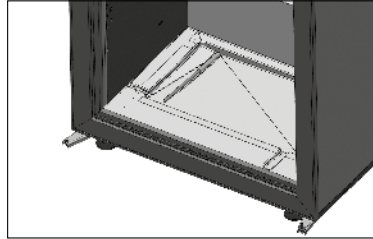
Op elk plateau zijn beschermblokken aangebracht ten behoeve van het transport. 2 beschermblokken per plateau (Afb. 1). Verwijder elk beschermblok met een draaiende beweging (Afb. 2). U kunt de beschermblokken



- Maak de stroomkabel vrij zodat deze niet in contact kan komen met andere onderdelen van de wijnkast.
  - Installeer de aanslag aan de achterkant van de wijnkast (zie afbeelding).
- Hiermee kunt u een ruimte van 7 cm open houden tussen de muur en de achterkant van de wijnkast. Deze ruimte zorgt voor een optimaal energieverbruik van uw wijnkast.

- Plaats de 2 doppen in de 2 gaten boven in de wijnkast, maar druk ze niet helemaal door.

- Schuif de aanslag aan de achterkant tussen de doppen en de wand van de wijnkast en druk vervolgens de 2 doppen door.
- Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.
- Als het apparaat de vochtigheidsgraad niet kan laten zakken tot de gewenste waarde, Verwijder de zwarte afvoerslang die zich onder in de wijnkast bevindt.



#### Aanbeveling

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.

De locatie van uw wijnkast moet voldoen aan de volgende eisen:

- de ruimte moet vrij zijn en goed geventileerd (geen gesloten kast bijvoorbeeld),
- er moet een minimale ruimte van 7 cm zijn tussen de muur en de achterkant van de wijnkast,
- niet in de buurt van een warmtebron staan,
- de ruimte mag niet te vochtig zijn. Max. 85% omgevingsvochtigheid (washok, bijkeuken, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- er moet een standaard elektrische stroomaansluiting beschikbaar zijn (standaard stopcontact volgens de in het land geldende normen, aangesloten op een aardlekschakelaar). Het gebruik van een verlengsnoer of elektrische haspel is verboden.

#### 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.

#### Installatie van de deurhendel

Volg de volgende instructies om de deurhendel van uw wijnkast met een dichte deur correct te monteren.

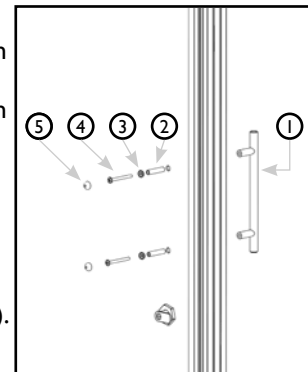
Leg de voor de montage noodzakelijke onderdelen die met uw wijnkast zijn meegeleverd klaar:

- De deurhendel ①,
- 2 gekoppelde buizen ②,
- 2 sluitringetjes ③,
- 2 schroeven ④,
- 2 kapjes ⑤.

U heeft tevens een schroevendraaier met platte kop nodig (niet meegeleverd).

Instructies:

1. Plaats 1 sluitringetje op 1 schroef.
2. Plaats de gekoppelde buis en de schroef in de hiervoor bestemde opening in de deur van uw wijnkast, van binnen naar buiten.
3. Schroef de schroef met behulp van de schroevendraaier voorzichtig vast in de post van de deurhendel.
4. Plaats het kapje op de schroefkop.
5. Herhaal aan deze handeling voor de andere post van de deurhendel.



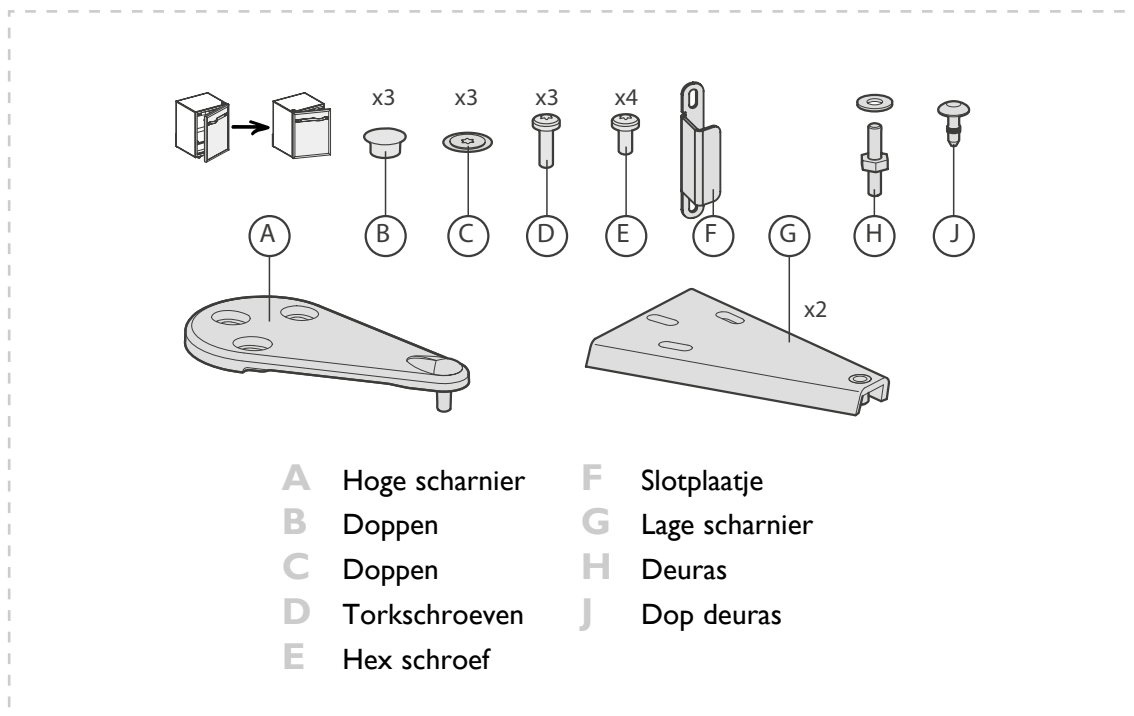
#### Aanbeveling

Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 2 verstelbare voeten aan de voorkant. Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

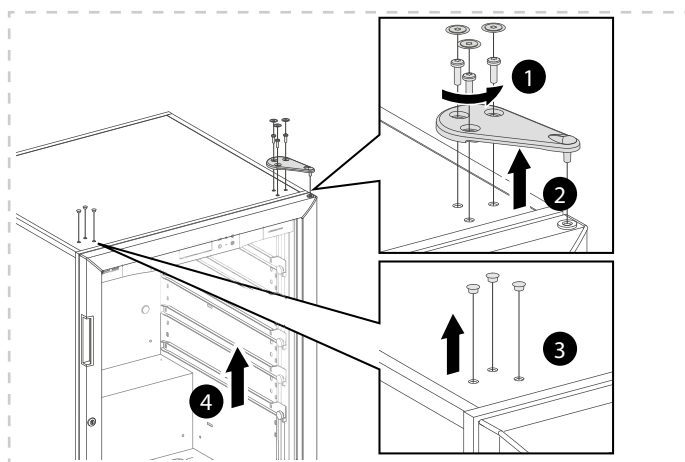
#### WACHT 48 UUR ALVORENS UW APPARAAT AAN TE SLUITEN.

Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de tegenovergestelde zijde van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

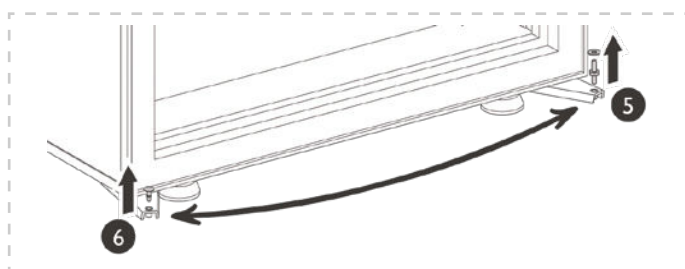
## Links- of rechtsom draaiende deur (alleen mogelijk op de glazen deur)



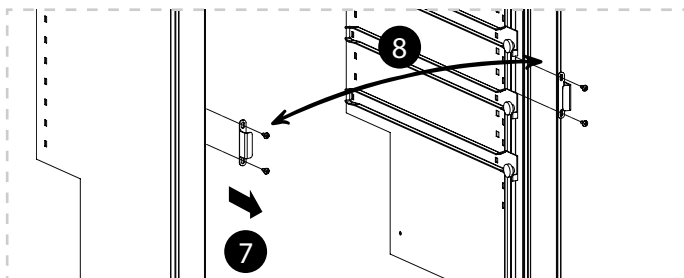
Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):



- 1 Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".
- 2 Verwijder de bovenste scharnier.
- 3 Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 4 Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.

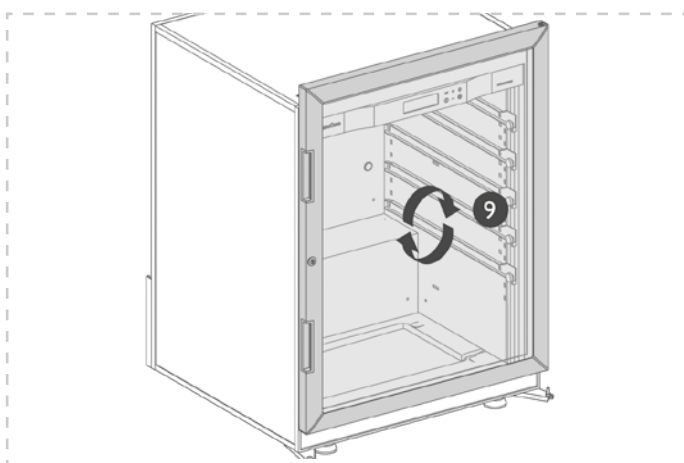


- 5 Schroef de deuras los.
- 6 Verwijder voorzichtig de dop met behulp van een dun mesje en monteer de as en het sluitringetje (afb. B). Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde



**7** Draai de twee schroeven en de sluiting los. Draai de twee schroeven aan de tegenovergestelde zijde los en verwijder de twee sluitringen.

**8** Bevestig de sluiting met behulp van de schroeven op de gewenste openingszijde van de deur.  
**Plaats** de sluitringen en de schroeven terug aan de tegenovergestelde zijde van de sluiting.

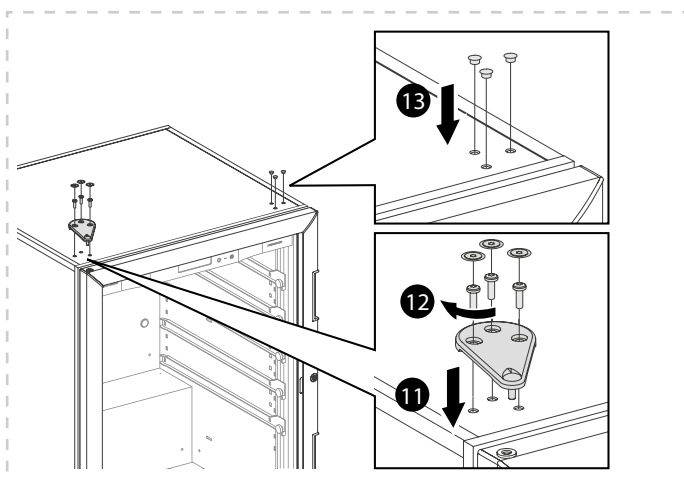


**9** Draai de deur 180 °.



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

**10** Plaats de deur terug op zijn as.



**11** Plaats de bovenste scharnier.

**12** 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.

**13** Plaats de doppen terug.

## Adviezen voor de inrichting en het vullen

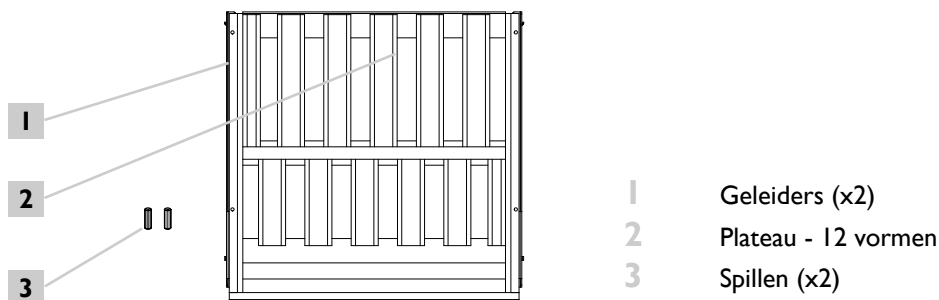
### Aanbeveling

Het wordt sterk aanbevolen uw wijnflessen:

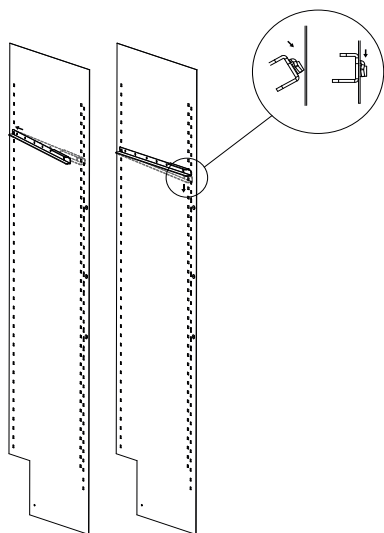
- Niet ingepakt te laten in zijdepapier in uw wijnkast van EuroCave. Zijdepapier is bij langdurige blootstelling niet bestand tegen omgevingsvochtigheid. Het doordrenkte papier gaat plakken en zal de etiketten van uw wijnflessen beschadigen.
- Niet in een kartonnen doos of houten kist in uw wijnkast 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 12 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.

*Plateau speciaal ontwikkeld voor de wijnkasten uit de Oxygen-lijn.*



*14 blokkeerspillen worden meegeleverd in het zakje met accessoires.*



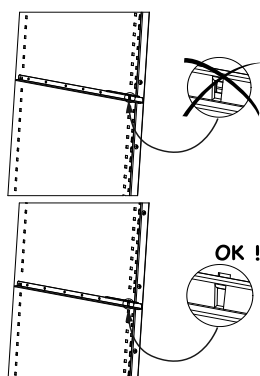
**Afbeelding 1**

### Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

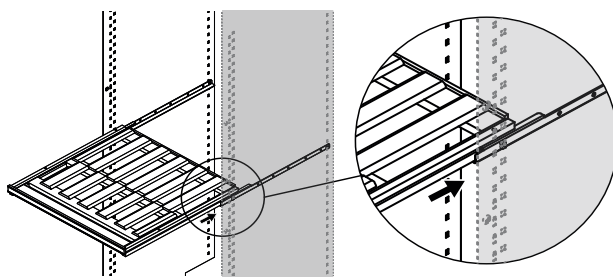
Om de flessen op het bewaarplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie afbeelding 1). Klip de geleiders goed vast op hun plaats (zie afbeelding 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 blokkeerspillen 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 verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.

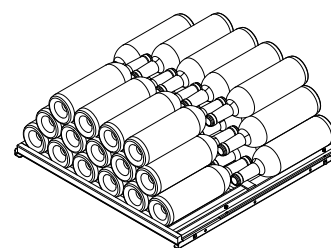
**7. Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 12 flessen dragen, bijvoorbeeld 72 traditionele Bordeauxflessen (97 kg).**



**Afbeelding 2**



**Afbeelding 3**

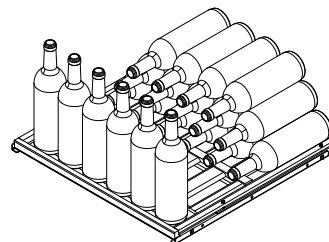


**N.B. :** Voor een optimaal gebruik van uw bewaarplateau plakt u de rubber knopjes aan de achterkant van het plateau, één links en één rechts en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.

### Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

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

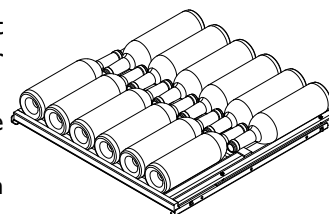
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie afbeelding 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders. (zie afbeelding 3)
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze blokkeerspinnen 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 (6 traditionele Bordeauxflessen).
5. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen (6+6+6+6 = 24 traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
6. De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
7. *In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 30 traditionele Bordeauxflessen*



### Configuratie van een plateau in de schuifversie:

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

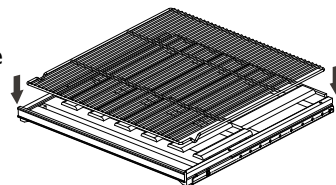
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie afbeelding 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders. (zie afbeelding 3)
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de achterkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze blokkeerspinnen 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.
6. *Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 12 traditionele Bordeauxflessen).*
7. In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.



**TREK NOOIT MEER DAN ÉÉN GELADEN SCHUIFPLATEAU NAAR VOREN**

### Montage van het uitneembare plateau voor meerdere dranken (uitsluitend verkrijgbaar voor de modellen met twee temperaturen)

1. Plaats een universeel plateau in het vak voor meerdere dranken.
2. Plaats het uitneembare plateau voor meerdere dranken op het universele plateau ArteVino (zie afbeelding 4).
3. Plaats uw flessen of blikjes rechtop op het plateau



NB: Aanvullende informatie, uitsluitend voor het kleine model.

Het kleine model wordt geleverd met 2 plateaus. 1 plateau bevestigd op de geleiders + 1 plateau op 2 vaste wiggen geplaatst.

Om van het laatste plateau een schuifplateau of presentatieplateau te maken, gaat u als volgt te werk:

- Haal het plateau uit de wijnkast,
  - Verwijder de 2 wiggen,
  - Pak de 2 geleiders die met de wijnkast zijn meegeleverd,
  - Plaats de 2 geleiders op de gewenste plaats in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen (zie afbeelding 1 en 2),
  - Volg dan de installatiestappen die worden aangegeven in de voorgaande paragrafen.
- Indien het aantal flessen waarover u beschikt niet voldoende is om uw wijnkast te vullen, verdient het de voorkeur om de flessen te verdelen over alle beschikbare plateaus en plaatsing van "alles boven" of "alles beneden" te voorkomen. Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit.

Afbeelding 4

# Ingebruikname en temperatuurregeling

## Ingebruikname

**Nadat u 48 uur heeft gewacht, sluit u de wijnkast aan op het elektriciteitsnet, nadat u heeft gecontroleerd of het stopcontact goed functioneert.**

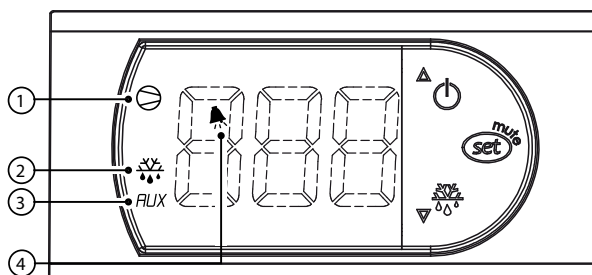
(controleer de aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goed werkende aardlekschakelaar, sluit indien nodig een ander elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren)

## Luchtvochtigheidsgraad

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief ARTEVINO-systeem waarmee u de ideale luchtvochtigheid kunt scheppen voor de vereiste luchtdichtheid van de kurken van uw flessen. Bij de installatie is het belangrijk dat u een glas water op de vloer van de wijnkast giet om een optimale vochtigheidsgraad te bereiken.

## Temperatuurregeling

### Beschrijving bedieningspaneel



- **Temperatuurweergave:** Geeft de werkelijke temperatuur in de wijnkast weer. U moet dus even geduld hebben voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.

### Controlelampjes voor apparaat in werking:

Compressor ① : geeft aan dat de compressor in werking is. Als dit controlelampje knippert, geeft dit aan dat de compressor in de komende minuten gaat opstarten (technische vertraging).

Ontdooicyclus ② : geeft aan dat een automatische ontdooicyclus wordt uitgevoerd.

Resistentie ③ : geeft aan dat de resistentie in werking is.

Alarm ④ : geeft een abnormaal hoge of lage temperatuur binnen in de wijnkast aan.

### Gebruik bedieningspaneel

De regelaar staat standaard uitgeschakeld. Om de wijnkast in te schakelen, houdt u de knop  enkele seconden ingedrukt totdat alleen de temperatuur verschijnt.

Om de wijnkast stand-by te zetten, houdt u de knop enkele seconden ingedrukt.

De weergave wisselt tussen de binnentemperatuur en OFF (de wijnkast is uitgeschakeld, alleen de weergave is geactiveerd).

Om de regulering van de wijnkast opnieuw in te schakelen, houdt u de knop enkele seconden ingedrukt totdat alleen de temperatuur verschijnt.



## Het regelen van de temperatuur van uw wijnkast

De temperatuur van uw wijnkast wordt volledig geregeld vanaf het bedieningspaneel.

Wijnkasten met 1 temperatuur:

- Houd de knop **SET** een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur (ST1) knippert. De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaar temperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9°C en 15°C.
- Het bereik van de adviestemperatuur voor het bewaren van wijn ligt tussen 10°C en 14°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Bevestig uw programmering door op de knop **SET** te drukken. Als u niet met deze toets bevestigt, zal de wijziging niet worden ingesteld.
- 

Uw wijnkast moet in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0°C en 35°C voor een dichte deur en tussen 0°C en 30°C voor een glazen deur.

Wijnkasten met 2 temperaturen:

VAK VOOR MEERDERE DRANKEN (ONDERSTE ZONE):

- Houd de knop **SET** een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur (ST1) knippert.

De temperatuur is standaard ingesteld op 3°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 3°C en 6°C.

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Houd de knop **SET** enkele seconden ingedrukt. Hiermee bevestigt u de adviestemperatuur voor het vak voor meerdere dranken en krijgt u toegang tot de instelling van de adviestemperatuur van het bewaarvak (bovenste zone - ST2).

BEWAARVAK (BOVENSTE ZONE):

- De temperatuur is standaard ingesteld op 12°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 10°C en 14°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Bevestig uw programmering door op de knop **SET** te drukken. Als u niet met deze toets bevestigt, zal de wijziging niet worden ingesteld.

Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 25°C.

Wijnkasten met 3 temperaturen:

ZONE IN HET MIDDEN VAN DE WIJNKAST OF BEWAARZONE:

- Houd de knop **SET** een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur (ST1) knippert. De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaar temperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 10°C en 14°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Houd de knop **SET** enkele seconden ingedrukt. Hiermee bevestigt u de insteltemperatuur in de bewaarzone en hebt u toegang tot de temperatuurinstelling van de chambreeerzone (ST2).

CHAMBREERZONE:

- De temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15°C en 20°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Bevestig uw programmering door op de knop **SET** te drukken. Als u niet met deze toets bevestigt, zal de wijziging niet worden ingesteld.
- NB: De temperatuur van het onderste vak (koelvak) wordt afgeleid van de geprogrammeerde temperatuur in de bewaarzone.  
De temperatuurschommeling tussen deze twee zones bevindt zich tussen 4 en 6°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30°C.



### Multitemperatuurwijnkasten:

#### ONDERSTE ZONE:

- Houd de knop **SET** een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur (ST1) knippert. De temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6°C en 10°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Houd de knop **SET** enkele seconden ingedrukt. Hiermee bevestigt u de insteltemperatuur in de onderste zone van de wijnkast en hebt u toegang tot de temperatuurstelling van de bovenste zone (ST2).

#### BOVENSTE ZONE:

- De temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15°C en 20°C.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼.
- Bevestig uw programmering door op de knop **SET** te drukken. Als u niet met deze toets bevestigt, zal de wijziging niet worden ingesteld.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30°C.

### Alarm

Wanneer de binnentemperatuur van de wijnkast meer dan 3 uur 6°C hoger of lager dan de ingestelde temperatuur ligt, geeft het regelsysteem een alarm af en verschijnt het controlelampje .

*NB: Als u uw wijnkast hebt gevuld met een groot aantal flessen, kan het enkele uren duren voordat de temperatuur in uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd. Het controlelampje Q kan dan verschijnen. Wacht een tijdje en controleer opnieuw. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw dealer.*

Bij de ingebruikname van de wijnkast of bij significante wijzigingen van de ingestelde temperatuur, kan het een aantal uren duren voordat uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd en de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Wacht enkele dagen. Als de temperatuur zich niet stabiliseert, dient u contact op te nemen met uw dealer.

## Algemeen onderhoud van uw wijnkast

Uw ARTEVINO-wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept. Hier volgen enkele handelingen die de optimale werking en de lange levensduur van het apparaat garanderen.

- 1) Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstoppert.
- 2) Stof de condensator (zwarte metalen rooster aan de achterkant van uw wijnkast) regelmatig (2 maal per jaar) af.
- 3) Reinig een maal per jaar het volledige interieur van uw wijnkast. Trek daarvoor de stekker uit het stopcontact en haal de wijn uit de wijnkast (gebruik een niet agressief reinigingsmiddel en water; goed naspoelen, droog na met een zachte doek).
- 4) 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.

# Storingen

## Bij de ingebruikname

• **Indien de compressor niet werkt** > Controleer of het stopcontact goed functioneert door er een ander elektrisch apparaat in te steken.

• **Indien de compressor nooit stopt** > Leg uw hand op de condensator (rooster aan de achterkant van het apparaat). Indien de condensator koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Als de condensator warm is, stelt u de temperatuur (STI) van uw wijnkast in op het maximale instelbereik. Indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

• **De wijnkast wordt niet ingeschakeld** > neem contact op met uw dealer

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

HET GEBRUIK VAN GLAZEN DEUREN KAN DE WERKING VAN UW WIJNKAST IN BEPAALDE OMSTANDIGHEDEN MET EXTREME TEMPERATUREN BEÏNVLOEDEN.

Minimale garantieperiode fabrikant: 2 jaar op onderdelen.

# Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

**1- Veiligheid**  
Richtlijn 2006/95/CE  
Norm EN60335-1: 2012+A11: 2014  
EN60335-2-24/ 2010

**2-CEM**  
Richtlijn 2004/108/CE  
Norm 62233:2008

**3- Milieu**  
Richtlijn 2010/30/UE  
Bepaling 1060/2010



**R600a**

De wijnkasten van ArteVino bevatten een ontvlambaar koelgas. Dit kan per land verschillen R600a (iso-butane).

## Technische kenmerken

| Oxygen                    |             |              |               |              |                    |                              |               |
|---------------------------|-------------|--------------|---------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------|
|                           | Deurtype    | Hoogte<br>mm | Breedte<br>mm | Diepte<br>mm | Leeg gewicht<br>kg | Aanbevolen temperatuurbereik |               |
|                           |             |              |               |              |                    | T° mini °C/°F                | T° maxi °C/°F |
| I Temperatuurzone         |             |              |               |              |                    |                              |               |
| OXGIT                     | dichte deur | 1825         | 680           | 725          | 72                 | 0 / 32                       | 35 / 95       |
|                           | glazen deur | 1825         | 680           | 720          | 86                 | 0 / 32                       | 30 / 86       |
| OXMIT                     | dichte deur | 1480         | 680           | 725          | 63                 | 0 / 32                       | 35 / 95       |
|                           | glazen deur | 1480         | 680           | 720          | 74                 | 0 / 32                       | 30 / 86       |
| OXPIT                     | dichte deur | 960          | 680           | 725          | 45                 | 0 / 32                       | 35 / 95       |
|                           | glazen deur | 960          | 680           | 720          | 52                 | 0 / 32                       | 30 / 86       |
| Meerdere temperatuurzones |             |              |               |              |                    |                              |               |
| OXGMT                     | dichte deur | 1825         | 680           | 725          | 72                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
|                           | glazen deur | 1825         | 680           | 720          | 86                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
| OXMMT                     | dichte deur | 1480         | 680           | 725          | 63                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
|                           | glazen deur | 1480         | 680           | 720          | 74                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
| OXPMT                     | dichte deur | 960          | 680           | 725          | 45                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
|                           | glazen deur | 960          | 680           | 720          | 52                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
| 3 Temperatuurzone         |             |              |               |              |                    |                              |               |
| OXG3T                     | dichte deur | 1825         | 680           | 725          | 79                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
|                           | glazen deur | 1825         | 680           | 700          | 93                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
| OXM3T                     | dichte deur | 1480         | 680           | 725          | 70                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
|                           | glazen deur | 1480         | 680           | 700          | 81                 | 12 / 54                      | 30 / 86       |
| 2 Temperatuurzone         |             |              |               |              |                    |                              |               |
| OXG2T                     | dichte deur | 1825         | 680           | 725          | 72                 | 12 / 54                      | 25 / 77       |
|                           | glazen deur | 1825         | 680           | 700          | 86                 | 12 / 54                      | 25 / 77       |

Nauwkeurigheid regulering:  $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$  /  $3^{\circ}\text{F}$ , nauwkeurigheid weergave:  $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$  /  $3^{\circ}\text{F}$

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.

## Notes

[illegible]



03/2022 – 10001460 – Groupe EuroCave – Villeurbanne, France – RCS Lyon B320316995 – Photos are not contractually binding. / 사진은 계약적 구속력이 없습니다.

ArteVino  
[www.artevino.fr](http://www.artevino.fr)