



MODE D'EMPLOI
TECHNICAL MANUAL
BETRIEBSANWEISUNG
UTILISACIÓN

Armoires à vins
Wine cabinets
Weinklimaschränke
Armario para vinos

Ambiance :

AP1

AM1

AG1

AG2

AGM13

Access :

F130

F190

FV210



Avertissement

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.

Warning

The information in this document is subject to modification prior notice.

ARTEVINO offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed.

ARTEVINO cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. All photocopying, reproduction, translation, whether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from ARTEVINO.

Warnung

Die Angaben aus dieser Anweisung sind ohne Vorankündigung änderbar.

ARTEVINO gewährt keinerlei Garantie bei zweckentfremdeter Nutzung des Klimaschranks. ARTEVINO haftet nicht für die Fehler in der Anweisung und nicht für Schäden, die mit der Lieferung, der Geräteleistung oder der Gerätebenutzung in Verbindung stehen oder darauf zurückzuführen sind.

Die Informationen in diesem Dokument unterliegen dem Copyright. Alle Rechte vorbehalten. Das gesamte oder teilweise Fotokopieren, Vervielfältigen oder Übersetzen ist ohne die schriftliche ARTEVINO-Genehmigung verboten.

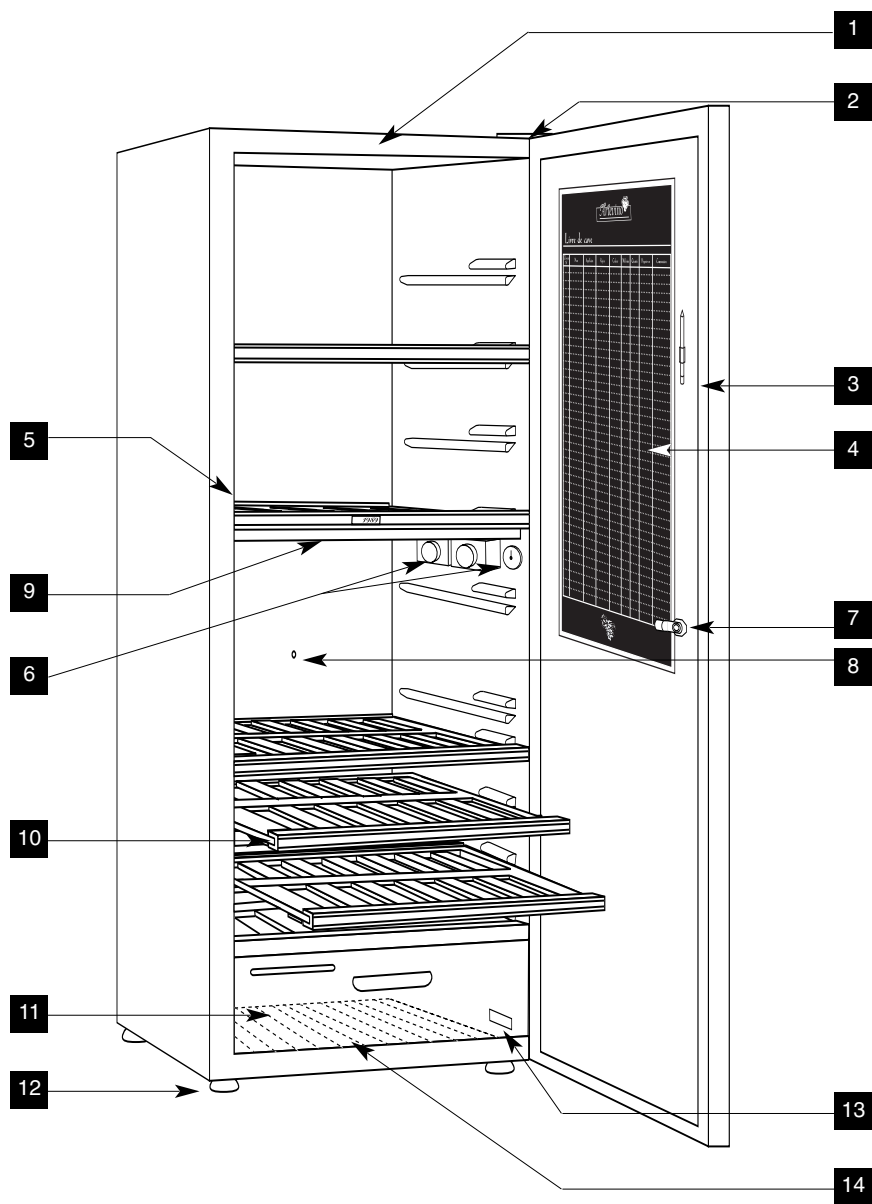
Aviso

Las informaciones contenidas en este documento están sujetas a modificaciones sin aviso previo.

ARTEVINO no ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se emplee para un uso particular diferente a aquél para el que está previsto. ARTEVINO no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño asociado o proveniente del suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato. Este documento contiene informaciones originales, protegidas por copyright. Reservados todos los derechos. La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de ARTEVINO.

Table des matières

1 -	Descriptif de votre armoire à vins	P 4-5
2 -	Différents modèles d'armoires ARTEVINO	P 6
3 -	Installation de votre armoire à vins	P 7
4 -	Montage de la poignée	P 8
5 -	Conseils d'aménagement et de chargement	P 8-9
6 -	Réglages des températures	P 10
7 -	Ajustement des températures	P 11-12
8 -	Tableau de cave	P 13
9 -	Notions importantes sur le vin	P 14
10 -	Entretien courant de votre armoire à vins	P 15
11 -	Anomalies de fonctionnement	P 16
12 -	Caractéristiques techniques	P 17
13 -	Modèles série "Access"	P 18



Descriptif de votre armoire à vins

- 1** Coffre de l'armoire
- 2** Charnière
- 3** Porte
- 4** Tableau de cave (gamme Ambiance uniquement)
- 5** Clayette universelle (configuration stockage et/ou présentation)
- 6** Thermostats chaud et froid et thermomètre
- 7** Serrure
- 8** Orifice de la pompe thermodynamique
- 9** Raidisseur (modèles AG1, AG2)
- 10** Clayette universelle (configuration coulissante)
- 11** Compartiment de rafraîchissement (modèle AG2 uniquement)
- 12** Pieds réglables (4)
- 13** Etiquette signalétique de l'appareil
- 14** Clayette en fil (modèles AP1, AM1, AG1)

Les différents modèles d'armoires ARTEVINO

Pour mieux s'adapter aux différents besoins et usages, il existe 2 types d'armoires à vins ARTEVINO. Ces armoires disposent de caractéristiques et de spécifications différentes.

Les armoires de vieillissement à 1 température :

AP1 - AM1 - AG1
F130 - F190 - FV210

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces armoires reproduisent les conditions exactes d'une cave naturelle (une seule température constante), et ce quelle que soit la température extérieure (comprise entre 0 et 35°C)

L'armoire à 2 températures :

AG2

Cette armoire dispose, en plus de la zone principale de vieillissement (1 température), d'un compartiment inférieur spécifique destiné au rafraîchissement de quelques bouteilles. La température de ce compartiment spécifique est induite par la température du compartiment de vieillissement et se situe entre 6 et 8°C.

L'armoire multi-températures :

AGM13

Cette armoire à vins climatisée est également appelée "cave à vin d'intérieur" et a pour fonction de porter les vins à la température idéale pour le service. L'installation de l'armoire à vins climatisée offre jusqu'à 10 zones de température divisées en niveaux à l'intérieur d'une même armoire.

important →

Comment identifier le modèle de votre armoire ?

Reportez-vous à la plaque signalétique qui se trouve en bas sur la paroi intérieure droite de votre appareil (voir pages 4-5 n°13).

Installation de votre armoire à vins

Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.

Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins.

Procédez à la mise en place de la poignée en vous référant à l'explication page suivante.

Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.

Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

Recommandation

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (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.

important

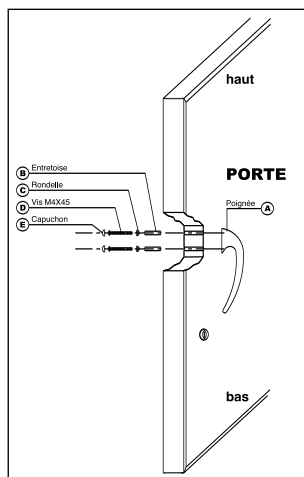
Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil. Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

important

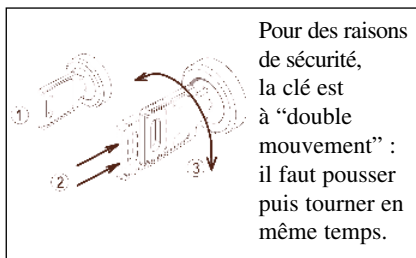
ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL
Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Montage de la poignée

Le montage de la poignée de votre armoire à vins s'effectue de la manière suivante :



- Introduisez les deux entretoises (B) dans les trous, côté panneau intérieur de la porte.
- Rajoutez les deux rondelles (C).
- A l'aide d'un tournevis, fixez la poignée (A) avec les deux vis (D).
- Clippez les deux capuchons (E) sur les rondelles.



Conseils d'aménagement et de chargement

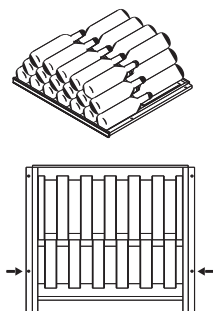
Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent des empreintes* qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

Configuration d'une clayette en version stockage :

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

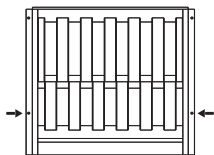
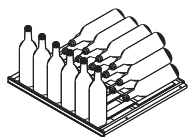
- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 13 bouteilles, soit 78 bouteilles bordelaises «Tradition» (100 kg).**

* Gamme Ambiance : 13 empreintes - Gamme Access : 10 empreintes.



Configuration d'une clayette en version présentation :

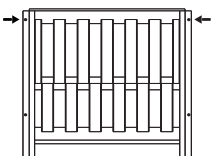
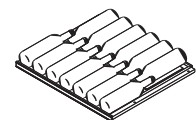
Pour installer des bouteilles sur une clayette de présentation, procédez comme suit:



- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond ($7+6+7+6 = 26$ bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum : 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- **En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 38 bouteilles bordelaises "Tradition".**

Configuration d'une clayette en version coulissante :

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



- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à 4 cm de l'arrière de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure: lorsque vous faites coulisser la clayette vers l'extérieur, ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de l'armoire (voir schéma).
- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 13 bouteilles bordelaises "Tradition").**
- 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.

Rcommandation

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, 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".



Modifiez la disposition des pions de blocage dans le cas du passage de clayette coulissante à la clayette de stockage ou de présentation.

Les clayettes sont munies d'un porte-étiquettes, prévu pour recevoir des étiquettes (planches à découper livrées avec votre armoire) vous permettant de visualiser d'un seul coup d'oeil, quelle bouteille prendre.

Réglages des températures

Votre armoire à vins a été pré-réglée en usine sur la base de réglages standards, qui conviennent pour la plupart des cas de figure. Vous n'avez donc pas besoin de modifier ces réglages.

Les réglages s'effectuent depuis les thermostats chaud et froid situés au milieu de la paroi intérieure droite de votre armoire.

Réglages standards

Modèle	T° désirée	CHAUD	FROID
AP1	12°C	9	12
AM1	12°C	9	12
AG1	12°C	9	12
AG2	12°C / 7°C	9	12
AGM13	18°C / 8°C	18	8
F130	12°C	9	12
F190	12°C	9	12
FV210	12°C	9	12

important →

Cas particulier des modèles 2 températures (AG2)

Dans ces modèles, la température du compartiment de rafraîchissement est induite par celle du compartiment de vieillissement, et se situera 4 à 5°C en dessous de cette dernière.

important →

Les réglages donnés dans les tableaux ci-dessus, sont des réglages standards, donnés pour une température ambiante de 20°C environ. En fonction de la température extérieure et/ou des conditions d'installation et/ou de chargement, ils peuvent nécessiter quelques ajustements.



LES VALEURS DES RÉGLAGES DES THERMOSTATS NE SONT PAS DES TEMPÉRATURES EN DEGRÉS, MAIS DES INDEX

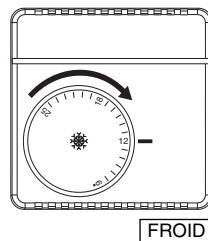
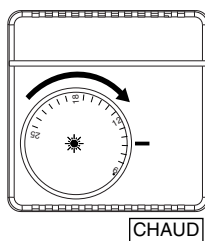
L'UTILISATION D'UNE PORTE VITRÉE AFFECTE LES PERFORMANCES DE L'ARMOIRE.

Ajustement des températures

Si la configuration de chargement ou l'emplacement de votre armoire le justifie, il est possible de procéder à un ajustement du réglage.

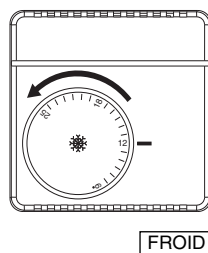
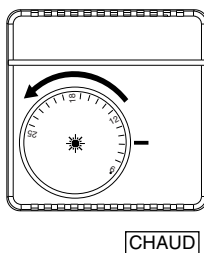
Ajustement de température à la hausse

En partant des valeurs de réglages standards, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le haut, **en conservant le même écart entre les deux**



Ajustement de température à la baisse

En partant des valeurs de réglages standards, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le bas, **en conservant le même écart entre les deux**



important →

DANS TOUS LES CAS :

UNE VALEUR D'INDEX CORRESPOND ENVIRON A 1 DEGRÉ CELSIUS

IL EST NÉCESSAIRE D'ATTENDRE ENVIRON 48H00 AVANT DE CONSTATER LES EFFETS D'UN AJUSTEMENT DE TEMPÉRATURE.



Températures de service des vins (données à titre indicatif)

Alsace	10°C
Australie	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liqueux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Californie	16°C
Champagne	6°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liqueux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liqueux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C



Tableau de cave (Gamme Ambiance uniquement)

Votre armoire à vins est équipée d'un tableau de cave fixé à l'intérieur de la porte.

Ce tableau recto/verso est composé de deux rubriques :

1) Rubrique "Livres de cave" représentée sous la forme d'un tableau à compléter.

Pour repérer plus rapidement dans votre armoire à quelle clayette se rapporte le numéro que vous avez noté dans la première colonne du tableau ("Clayette N°") : reportez ce numéro sur une des étiquettes livrées avec l'armoire, puis la placer dans le porte-étiquettes de la clayette correspondante.

Les étiquettes restantes seront placées dans les porte-étiquettes avec les noms des vins correspondants.

2) Rubrique "Les vins" composée d'une grille des millésimes avec les estimations année par année des principaux vins et leur température de service.

Vous pouvez retirer le tableau de votre armoire pour y écrire plus aisément. Il suffit de faire pivoter les deux fixations en position horizontale.

N'utilisez que le crayon spécial livré avec votre armoire pour écrire sur le tableau. Un clip est également fourni pour fixer le crayon.

Pour une écriture plus lisible, veillez à ce que le crayon soit toujours parfaitement taillé.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser d'autres solutions que de l'eau.

The front view of the wine cellar chart features a header with the 'Artemo' logo and the title 'Livres de cave'. Below the title is a table with 8 columns: 'Clayette N°', 'Date', 'Appellation', 'Cuvée', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', and 'Coteau'. The table has 20 rows for recording wine data. A small illustration of a bunch of grapes is located at the bottom center of the chart.



The back view of the wine cellar chart features a header with the 'Artemo' logo and the title 'Les vins'. Below the title is a large grid for recording wine data. The grid has 10 columns and 20 rows. The columns are labeled: 'Cuvée', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', 'Coteau', and 'Coteau'. The rows are labeled with years from 2010 to 2029. A small illustration of a bunch of grapes is located at the bottom center of the chart.



Notions importantes sur le vin

Votre armoire 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 (voir tableau P12).

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 armoire comprise entre 10 et 14°C, 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 ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS À CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.

Entretien courant de votre armoire à vins

Votre armoire 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) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).
- 2) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).



Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif ARTEVINO permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins 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 petit verre d'eau sur le plancher de l'armoire, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique. Pour la suite, il est important d'ajouter de l'eau de temps en temps.

important →

Une surveillance régulière de votre appareil et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

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'extérieur à l'arrière de l'appareil) :

1/ si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur.

2/ si le condenseur est chaud, positionner le thermostat froid sur le plus grand repère, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

En fonctionnement

Le thermomètre de contrôle indique une valeur inférieure à celle souhaitée : Vérifiez les réglages en fonction du tableau de la page 10; si ces réglages sont corrects, procédez à un ajustement (voir pages 11-12).

Le thermomètre de contrôle indique une valeur supérieure à celle souhaitée : Vérifiez les réglages en fonction du tableau de la page 10; si ces réglages sont corrects, procédez à un ajustement (voir pages 11-12).

important →

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.

De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.



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

Caractéristiques techniques

Modèle	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids****	Précision
AP1	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
AM1	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
AG1	1	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AG2	2	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AGM13	multi	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C

F130	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
F190	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
FV210	1	1470 mm	680 mm	680 mm	72 kg	+/- 2,5°C

Modèle	Puissance électrique	Conso* par 24h	Conso** par 24h	Tension ***	Fréquence ***	Limites d'utilisation	
						T°mini	T°maxi
AP1	140 W	0,5 Kwh/24h	1,0 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AM1	140 W	0,7 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AG1	140 W	0,7 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AG2	140 W	0,7 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	5°C	35°C
AGM13	167 W	0,8 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	12°C	25°C

F130	140 W	0,5 Kwh/24h	1,0 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
F190	140 W	0,7 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
FV210	140 W	0,7 Kwh/24h	1,4 Kwh/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

* Mesurée avec une température extérieure d'environ 20°C.

** Mesurée avec une température extérieure d'environ 25°C.

*** Selon les pays, ces valeurs peuvent varier; pour connaître les caractéristiques spécifiques de votre appareil, veuillez consulter l'étiquette signalétique de votre appareil.

****Appareil vide.

Modèles série “ACCESS”

Modèles F130 – F190 – FV210

Installation de votre armoire à vins :

Veuillez vous reporter au présent manuel d'utilisation et d'entretien pour ce qui a trait à l'installation, au rangement et à la disposition des bouteilles et du chargement ainsi qu'aux réglages des températures.

Fonctionnement :

Le fonctionnement et les caractéristiques techniques des modèles F130, F190 et FV210 sont identiques au fonctionnement et aux caractéristiques techniques des modèles AP1 et AM1.

Remarque : les modèles F130, F190 et FV210 sont des armoires à vins de la série “Access”, dotées de caractéristiques spécifiques sur le plan esthétique. Elles sont de couleur “rouge Bourgogne” et sont équipées respectivement de 2 (F130) et 3 (F190) clayettes de stockage de série EM et de 3 (FV210) clayettes universelles de série AHU.

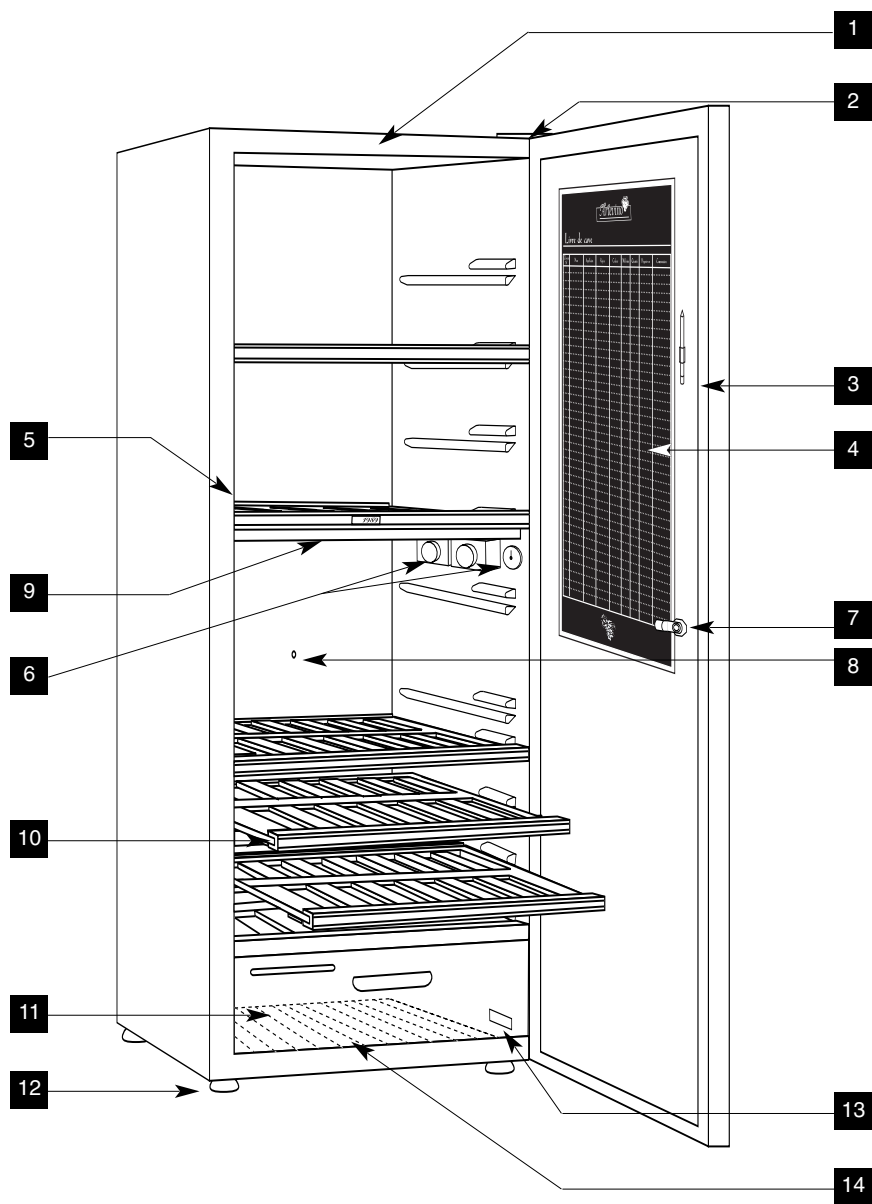
Une clayette de série EM peut contenir un maximum de 60 bouteilles (Bordeaux standard), par exemple : 6 étages de 10 bouteilles chacun. Ces modèles ne disposent pas de grille au fond de l'armoire ni de tableau de cave à l'intérieur de la porte.

Des clayettes supplémentaires sont vendues à part.

Veuillez contacter votre revendeur.

Contents

1 - Description of your wine cabinet.....	P 4-5
2 - The various ARTEVINO cabinet models.....	P 6
3 - Installing your wine cabinet.....	P 7
4 - Handle assembly	P 8
5 - Layout and load recommendations	P 8-9
6 - Temperature settings	P 10
7 - Temperature adjustments	P 11-12
8 - Cellar board	P 13
9 - Important wine information	P 14
10 - Everyday wine cabinet maintenance.....	P 15
11 - Operating anomalies.....	P 16
12 - Technical Characteristics	P 17
13 - “Access” series models	P 18



Description of your wine cabinet

- 1** Cabinet body
- 2** Hinge
- 3** Door
- 4** Cellar board (Ambiance range - availability dependant on country)
- 5** Universal shelf (storage and/or presentation configuration)
- 6** Hot and cold thermostats and thermometer
- 7** Lock
- 8** Thermodynamic pump opening
- 9** Rigidity Bar (AG2, AG1 models)
- 10** Universal shelf (sliding configuration)
- 11** Cooling compartment (AG2 model only)
- 12** Adjustable foot (4)
- 13** Maker's label
- 14** Wire shelf (AP1, AM1, AG1 models)

The various ARTEVINO cabinet models

In order to better adapt to differing requirements and usages, there are 2 types of ARTEVINO wine cabinets.

The 1-temperature Maturing cabinets:

**AP1 - AM1 - AG1
F130 - F190 - FV210**

Designed to store and mature all wines, these cabinets reproduce the exact conditions of a natural cellar (one constant temperature), irrespective of the outside temperature (between 0 and 35°C).

The 2-temperature cabinet:

AG2

In addition to the main maturing area (1 temperature), this cabinet contains a special lower compartment designed for cooling several bottles at a time. The temperature of this special compartment is reliant on the maturing compartment and is set at between 6 and 8°C.

Multi-temperature air conditioned wine cabinet:

AGM13

This air conditioned wine cabinet is also known as an "indoor wine cellar" and is designed to bring wines to their ideal service temperature. The installation of the air conditioned wine cabinet offers up to 10 temperature zones divided into levels inside just one cabinet.

important →

How do I identify my cabinet model?

Refer to the maker's label on the bottom of the inner right wall of your equipment item (see Page 4-5 No. 13 - serial number).

Installing your wine cabinet

When unpacking your cabinet, make sure that there are no traces of impact or deformation and that there are no surface defects.

Carefully remove all of the protections and adhesive strips from the packaging around your wine cabinet.

Install the handle by referring to the instructions given on the following page.

Open the door and make sure all components are intact.

Release the electrical lead.

Move your cabinet to its final location.

Recommendation

The place you have selected for your cabinet should:

- Be unencumbered and well ventilated,
 - Enable a minimum 10 cm space between the wall and the back of the cabinet,
 - Be well away from any heat source,
 - Not be too damp (laundry, pantry, bathroom, etc.),
 - Have a solid and flat floor,
 - Have a standard and accessible electricity supply (standard socket to country standards, linked to ground with differential trip),
 - It is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead..
-

important

In order for you to level off your cabinet as easily as possible, it is equipped with 4 adjustable feet. However, we do recommend that you tighten the back feet to the maximum and use the front feet to create a level (a spirit level is recommended for this operation).

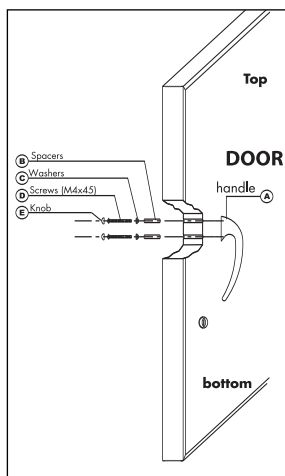
important

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN THE CABINET

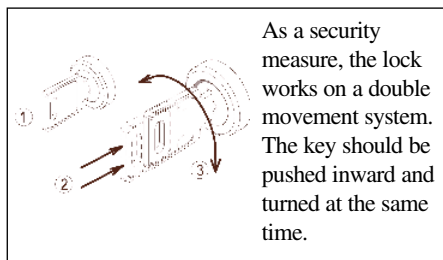
Should you need to move your cabinet, never tilt it more than 45° and always sideways, on the side that the electrical cable comes out (right hand side when looking at the cabinet).

Installing the handle

Installing the handle of your wine cabinet is carried out in the following manner:



- Introduce the two spacers (B) into the holes on the inside panel of the door.
- Add the two washers (C)
- Using a screwdriver, secure the handle (A) with the two screws (D).
- Clip the two knobs (E) onto the washers.



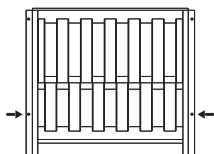
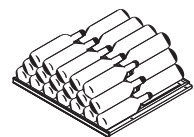
As a security measure, the lock works on a double movement system. The key should be pushed inward and turned at the same time.

Layout and loading recommendations

Each shelf can be used as a storage, presentation or sliding shelf. Each of your wine cabinet's shelves has some recesses* thus enabling you to place your bottles in total safety.

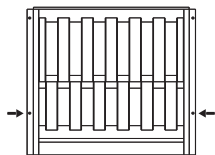
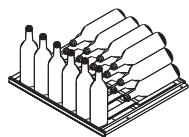
Shelf in storage version configuration:

To place bottles on a storage shelf, carry out the following:



- Install the shelf in the selected location.
- Place a wooden locking pin in each of the two holes located on the right and left of the upper face approximately 15cm in front of the shelf: these pins butt up against the heat shaped wall and avoid all accidental shelf movement (See diagram).
- Start by placing the bottles in the rear recesses with the base of the bottle towards the back.
- Continue by placing the bottles in the front recesses, facing them in the opposite direction.
- Continue stacking the bottles in this way making sure that no bottle touches the rear wall.
- **A storage shelf can hold a maximum of 6 layers, each of 13 bottles, this representing 78 "Tradition" Bordeaux bottles (100kg).**

* Ambiance range: 13 recesses - Access range: 10 recesses.



Shelf in presentation version configuration:

To place bottles on a presentation shelf, carry out the following:

- Install the shelf in the selected location.
- Place a wooden locking pin in each of the two holes located on the right and left of the upper face approximately 15cm in front of the shelf: these pins butt up against the heat shaped wall and avoid all accidental shelf movement (See diagram).
- Start by placing the bottles in the rear recesses with the base of the bottles towards the back (6 "Standard" Bordeaux bottles).
- Continue stacking the bottles on the rear recesses ($7+6+7+6 = 26$ "Standard" Bordeaux bottles) making sure that no bottle touches the rear wall.
- To present the bottles, place them in an upright position on the front of the shelf (Maximum capacity: 6 "Tradition" Bordeaux bottles).
- **In presentation configuration, a shelf can hold a maximum of 38 "Tradition" Bordeaux bottles.**

Shelf in sliding version configuration:

To place bottles on a sliding shelf, carry out the following:

- Install the shelf in the selected location.
- Place a wooden locking pin in each of the two holes located on the right and left of the upper face approximately 4cm to the rear of the shelf: when the shelf is slid forwards, these pins stop it from sliding completely out of the cabinet (See diagram).
- Start by placing the bottles in the rear recesses with the base of the bottles towards the back.
- Continue by placing the bottles in the front recesses facing them in the opposite direction.
- **A sliding shelf can only hold one layer of bottles (maximum of 13 "Tradition" Bordeaux bottles).**
- In order to enjoy optimum accessibility when setting up the cabinet in a mixed layout, we recommend that shelves destined to be used as sliding shelves are located in the middle section of the cabinet.

Never slide a shelf that has several bottles piled on it, or when it has vertically presented bottles on it.

Recommendation



important →

You should remember that if you do not have enough bottles to fill your wine cabinet, it is better to distribute the load over all of the shelves available, so as to avoid "all on top" or "all below" type loads.

Modify the position of the locking pins when converting a sliding shelf to a storage or presentation configuration.

The shelves all have a label slot, designed to receive the pre-cut cards delivered with your cabinet, thus helping you to identify the position of your favourite wines at a glance.

Temperature Settings

Your wine cabinet has been pre-set in the factory, on the basis of standard settings that suit most cases. You should not therefore have to modify these settings.

Settings are adjusted from the hot and cold thermostats located in the middle of the interior right hand wall of your cabinet.

Standard Settings

Model	Required T°C	HOT	COLD
AP1	12°C	9	12
AM1	12°C	9	12
AG1	12°C	9	12
AG2	12°C / 7°C	9	12
AGM13	18°C / 8°C	18	8
F130	12°C	9	12
F190	12°C	9	12
FV210	12°C	9	12

important →

Specific case of 2 temperature models (AG2)

In these models, the temperature of the cooling compartment is reliant on that of the maturing compartment, and is around 4 to 5°C below that temperature.

important →

The settings provided in the above table are standard settings, provided for an ambient temperature of approximately 20°C. Depending on the exterior temperature and/or the installation and/or loading conditions, they may need slight adjustment.



THE THERMOSTATS SETTING VALUES ARE NOT TEMPERATURES IN DEGREES BUT INDEXES

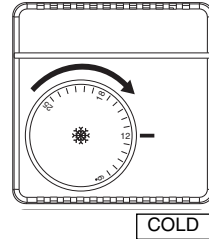
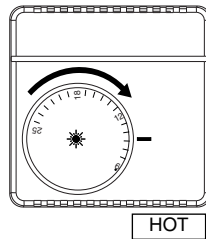
THE USE OF GLASS DOORS HAS AN EFFECT ON PERFORMANCE.

Temperature adjustment

If the loading configuration or the location of your cabinet justifies it, you can adjust the settings.

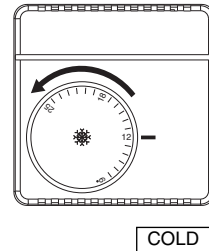
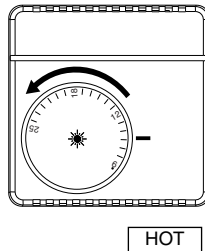
Adjusting temperature upwards

Starting off from the standard settings, move the index values of the two thermostats upwards, **keeping the same distance apart between the two**.



Adjusting temperature downwards

Starting off from the standard settings, move the index values of the two thermostats downwards, **keeping the same distance apart between the two**.



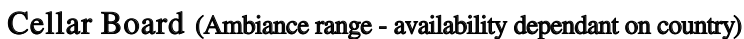
important →

IN ALL CASES:
AN INDEX VALUE CORRESPONDS WITH APPROXIMATELY 1
DEGREE CELSIUS
YOU WILL NEED TO WAIT APPROXIMATELY 48 HOURS BEFORE
YOU NOTICE THE EFFECTS OF THE TEMPERATURE CHANGE.



Wine service temperatures (provided as an indicator only)

Alsace	10°C
Australia	16°C
Beaujolais	13°C
Sweet white Bordeaux	6°C
Dry white Bordeaux	8°C
Red Bordeaux	17°C
White Burgundy	11°C
Red Burgundy	18°C
California	16°C
Champagne	6°C
Chili	15°C
Spain	17°C
Italy	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Dry White Loire Wines	10°C
Sweet White Loire Wines	7°C
Red Loire Wines	14°C
Rhône wines	15°C
Sweet South-West wines	7°C
Red South West Wines	15°C



This board is made up of two parts:

- 1) The “Cellar Book” which is a table for you to fill in. To find your wine as quickly as possible in your cabinet, and to know which shelf to go to, refer to the number you have entered in the first column (Shelf No.): Enter this number on one of the labels delivered with the cabinet, and place the label in the holder with the names of the corresponding wines.

The remaining labels will be placed in label holders with the names of the corresponding wines.

- 2) "Wines" list made up of a grid of vintages with yearly estimates for the main wines and their serving temperatures.

You can remove the board from your cabinet for easier writing. Just turn the two securing lugs to a horizontal position.

Only ever use the special pencil delivered with your cabinet to write on this board. A clip is also supplied to keep the pencil with the board.

For clearer writing, make sure the pencil is always sharpened.
To rub out, use a slightly damp cloth or a sponge. Never use anything but pure water.

[illegible]



Important wine information

Your ARTEVINO cabinet has been designed to guarantee the optimum conditions for storing and/or serving your wine

Wine is a highly complex product, requiring long and gentle development and needs specific conditions in which to reach its full potential.

All wine is stored at the same temperature, only the temperatures for serving and wine tasting can vary depending on the type of wine (see the table on page 12)

This being the case and just like the natural caves used by wine producers, it is not the exact temperature that is important, but its constancy. In other words, as long as the temperature of your cabinet is between 10 and 14° C, your wine will be stored in perfect conditions if the temperature is not subject to any significant fluctuation

IRRESPECTIVE OF THE CAUSE, IF YOU NOTICE EITHER ABNORMAL TEMPERATURE OR HUMIDITY LEVELS INSIDE YOUR CABINET, BE REASSURED THAT ONLY LONG EXPOSURE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS CAN HAVE A DETRIMENTAL EFFECT ON YOUR WINES.

Everyday care of your wine cabinet

Your ARTEVINO cabinet is a simple tried and tested item of equipment. The following few operations enable you to obtain optimum operation and an extended life cycle.

- 1 - Regularly remove dust (twice a year) from the condenser (black metal grill fastened to the back of your wine cabinet).
- 2 - Completely clean the inside of your wine cabinet once a year, taking care to ensure that you have unplugged and unloaded it (use water and a non caustic cleaning product, and make sure to rinse well).

Hygrometry



You cabinet is equipped with an exclusive ARTEVINO system enabling the creation, inside your wine cabinet, of the correct humidity level required to perfectly seal the corks in your bottles

On installation, it is important to pour the equivalent of a small glass of water on the floor of the cabinet to start up the heat dynamic pump process.

From then on, water must be added from time to time.

important →

The long life of your wine cabinet depends on regular monitoring, especially of anything that may appear abnormal, and informing us of any anomalies found.

Operating anomalies

When starting up

The compressor will not operate :

Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it.

The compressor will not turn off:

- 1- Place your hand on the condenser (metal grill located along the exterior wall behind your cabinet). If the condenser is cold, get in touch with your retailer.
- 2- If the condenser is hot, turn the cold adjuster to its highest level, if the compressor does not stop, get in touch with your retailer.

In operation

The control thermometer indicates a lower value than the one required:

Check the settings in relation to the table on page 10. If these settings are correct, then adjust (see pages 11 – 12).

The control thermometer indicates a higher value than the one required:

Check the settings in relation to the table on page 10. If these settings are correct, then adjust (see pages 11 – 12).

important →

Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician, who should carry out an inspection of the circuit sealing system. In the same way, any intervention on the electrical circuit should be performed by an electrician.

The power cable is fitted with an earthed plug standard to the country of consignment. It is essential that, for your safety, the electrical supply to the cabinet be earthed. Please have the suitability of the socket checked by a qualified electrician, who will make sure that it is properly earthed and, if necessary, repair it.

Only a qualified electrician should make any repairs or inspections to your electrical supply.



ANY INTERVENTION PERFORMED BY A TECHNICAL SERVICE NOT APPROVED BY ARTEVINO OR ITS RETAILER WILL LEAD TO THE GUARANTEE BEING CONSIDERED AS NULL AND VOID.

Technical Characteristics

Model	Temperatures	Height	Width	Depth	Weight****	Precision
AP1	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
AM1	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
AG1	1	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AG2	2	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AGM13	multi	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C

F130	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
F190	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
FV210	1	1470 mm	680 mm	680 mm	72 kg	+/- 2,5°C

Model	Electrical power	Consumption *	Consumption **	Voltage ***	Frequency ***	Usage restrictions	
						T°min.	T°max.

AP1	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
AM1	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
AG1	1	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AG2	2	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C
AGM13	multi	1810 mm	680 mm	680 mm	76 kg	+/- 2,5°C

F130	1	1110 mm	680 mm	680 mm	60 kg	+/- 2,5°C
F190	1	1470 mm	680 mm	680 mm	67 kg	+/- 2,5°C
FV210	1	1470 mm	680 mm	680 mm	72 kg	+/- 2,5°C

* Measured with an exterior temperature of approximately 20°C

** Measured with an exterior temperature of approximately 25°C

*** Depending on country this may vary. For the specific values for your equipment item, please consult the maker's label on it.

****Weight without racks

« ACCESS » series models

Models F130 – F190 – FV210

Installing your wine cabinet:

Please refer to this user and maintenance manual for installation, storage solutions, bottle layout and loading as well as temperature settings.

Operation:

The operation and technical specifications of models F130, F190 and FV210 are the same as those of the AP1 and AM1 models.

Comment: models F130, F190 and FV210 are wine cabinets in the “Access” series, with specific aesthetic features. The colour is “Burgundy Red” and they are equipped with 2 (F130) and 3 (F190) EM series storage shelves and 3 (FV210) AHU universal shelves respectively.

An EM series shelf can contain up to 60 bottles maximum (Standard Bordeaux), e.g.: 6 levels of 10 bottles each. These models do not have a grid at the bottom of the cabinet or cellar table inside the door.

Additional shelves are sold separately.
Please contact your dealer.

ARTEVINO

24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX
France
Site web : www.artevino.fr

