



MODE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODO DE EMPLEO
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI PER L'USO

Cave multi températures - Multi-temperatures cellar
Mehrtemperaturschrank - Armario multitemperatura
Multitemperatuurkelder - Cantina multi-temperature

Vin&O

VIN&O 45 EL
VIN&O 85 EL
VIN&O 125 EL

VIN&O 80 B
VIN&O 120 B



Waarschuwing

De informatie op dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ARTEVINO biedt geen enkele garantie op dit toestel wanneer er op een andere manier dan voorzien gebruik van wordt gemaakt.

ARTEVINO kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding, noch voor schade met betrekking tot of ten gevolge van de levering, de prestaties of het gebruik van dit toestel.

Dit document bevat originele informatie, beschermd door copyright. Alle rechten zijn voorbehouden. Het fotokopiëren, verspreiden of volledig of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder voorafgaand schriftelijk akkoord van ARTEVINO.

ARTEVINO

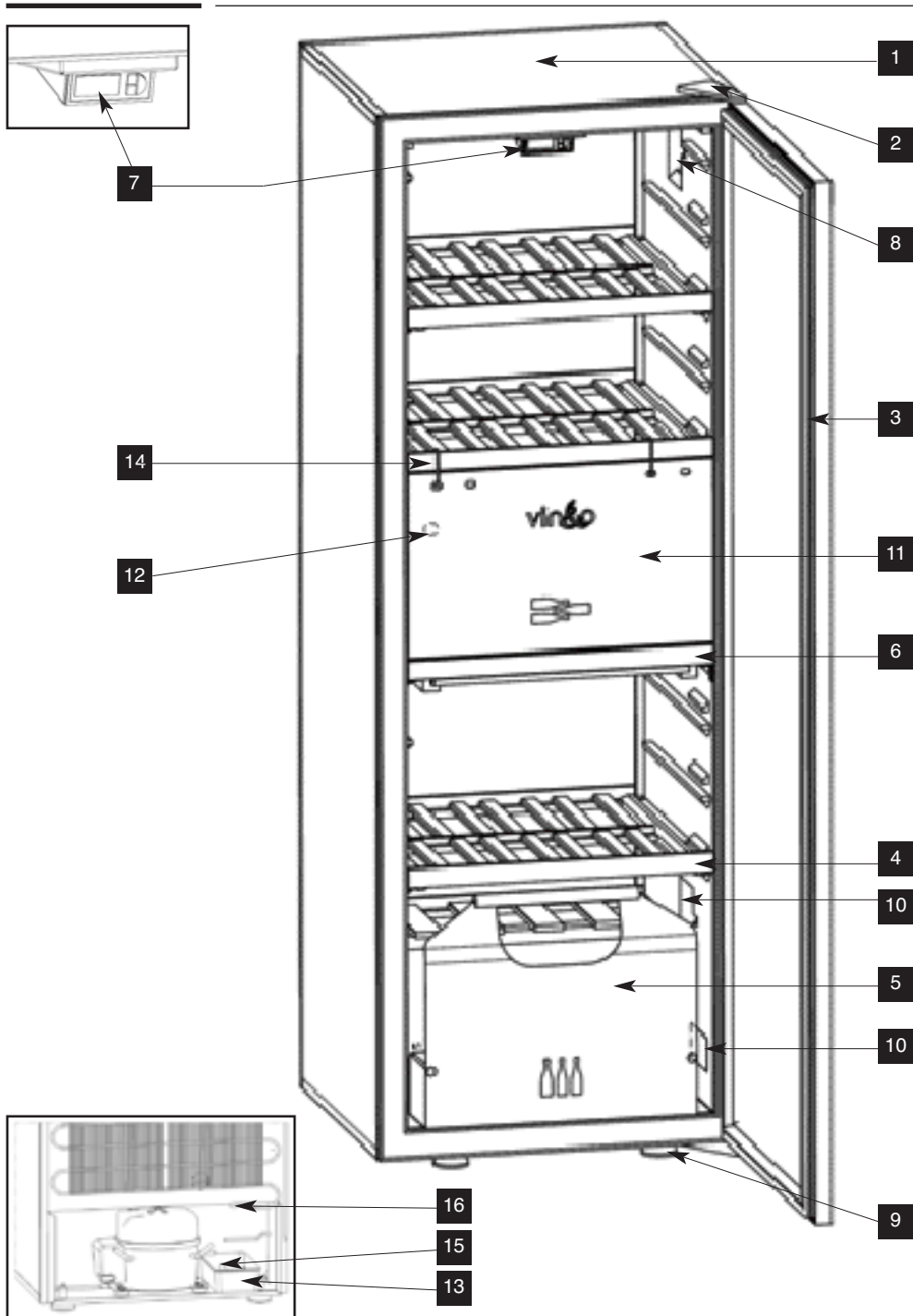
24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX

France

Site web : www.artevino.fr

Inhoudstafel

1 - Beschrijving van uw wijnkast	P 4-5
2 - De Vin&O-modellen van ARTEVINO	P 6
3 - Elektrische voeding	P 6
4 - Installatie van uw wijnkast	P 7-11
5 - Adviezen voor de inrichting en het inladen	P 12-13
6 - Afstellingen en temperatuurinstellingen	P 14-15
7 - Schenktemperaturen van wijnen	P 16
8 - Inhoudsbord kelder of rijpingszone	P 17
9 - Belangrijke noties over de wijn	P 17
10 - Dagelijks onderhoud van uw wijnkast	P 18
11 - Werkingsstoringen	P 18
12 - Technische kenmerken	P 19
13 - Bescherming van het milieu	P 20



Beschrijving van uw wijnkast

- 1 Kastframe
- 2 Scharnier
- 3 Deur
- 4 Plateau
- 5 Opslag-/transportmand (behalve Vin&O 45)
- 6 Plateau + flessensteun
- 7 Elektronische regelaar (elektronisch model EL)
- 8 Thermostaat warm en koud (standaardmodel B)
- 9 Stelvoetjes (4)
- 10 Identificatieplaatje van het toestel
- 11 Verduisteringspaneel voor de rijpingszone
- 12 Opening van de thermodynamische pomp
- 13 Wateropvangbak
- 14 Paneelhaken
- 15 Afvoerslang overloop
- 16 Thermodynamische pomp

De verschillende modellen van het Vin&O-gamma

ELEKTRONISCHE MODELLEN

Model	Standaardcapaciteit
Vineo 45 EL	34 flessen
Vineo 85 EL	84 flessen
Vineo 125 EL	124 flessen

MODELOS ESTÁNDARES

Model	Standaardcapaciteit
Vineo 80 B	84 flessen
Vineo 120 B	124 flessen

Deze wijnklimaatkast wordt ook wel “degustatiewijnkelder” of “interieurwijnkelder” (of voor andere gemengde dranken) genoemd.

Glazen deur om de flessen zichtbaar te houden, trendy.

De installatie van de wijnklimaatkast biedt max. 5 temperatuurzones (zie pagina 13).



Hoe herkent u het model van uw kast?

Raadpleeg het identificatieplaatje onderaan de rechterbinnenwand van uw toestel (zie pagina's 4-5 nr. 12).

Elektrische voeding

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

Zorg ervoor dat het stopcontact goed is geaard en dat uw elektrische installatie wordt beschermd door een differentiaal (30mA*).

*niet van toepassing in sommige landen



Belangrijk: elke interventie op het elektrische stroomnet moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien."

Veiligheid voor kinderen

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.

Installatie van uw wijnkast

Vrije opstelling

Ga tijdens het uitpakken van uw kast na of deze geen beschadigingen heeft opgelopen of vervormd is en of ze geen uiterlijke gebreken vertoont.

Verwijder voorzichtig alle beschermingen en plakband van de verpakking van uw wijnkast.

Open de deur en controleer of alle elementen aanwezig zijn.

Maak de elektrische voedingskabel los zodat hij met geen enkel onderdeel van de kelder in contact komt.

Breng uw kast naar haar definitieve plaats.



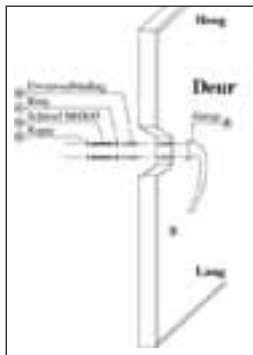
De plaats die u voor uw kast kiest moet:

- vrijstaand en goed geventileerd zijn (bijvoorbeeld niet in een gesloten wandkast),
- een ruimte van 10 cm tussen de muur en de achterkant van de kast laten,
- ver verwijderd zijn van een warmtebron,
- niet te vochtig zijn (linnenkamer, washok, badkamer ...),
- een stabiele en vlakke bodem hebben,
- beschikken over een toegankelijke elektrische standaard voeding (standaard stopcontact volgens de normen van het land, verbonden met de aarde met differentiaalschakelaar).

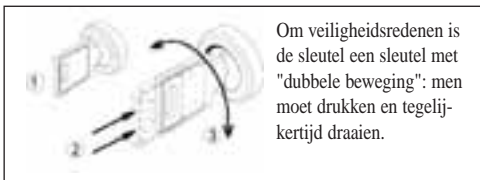
Het gebruik van een verlengkabel en stekkerblokken is verboden.

Montage van de greep

De montage van de greep van uw wijnkast gebeurt als volgt:



- plaats de twee dwarsverbindingen (B) in de gaten, zijde binnenwand van de deur.
- plaats de twee ringen (C).
- maak met behulp van een schroevendraaier de greep (A) vast met de twee schroeven (D).
- klem de twee kappen (E) op de ringen.



Om veiligheidsredenen is de sleutel een sleutel met "dubbele beweging": men moet drukken en tegelijkertijd draaien.



Om een gemakkelijke nivellering mogelijk te maken, is uw wijnkast uitgerust met 4 stelvoetjes. Wij raden u echter aan om de twee voetjes aan de achterkant van het toestel volledig vast te schroeven en de afstelling enkel met behulp van de twee voetjes aan de voorkant van het toestel uit te voeren. Ga de uiteindelijke nivellering van uw kast na (het gebruik van een waterpas wordt aanbevolen).



WACHT 48 UUR VOOR U UW TOESTEL AANSLUIT!

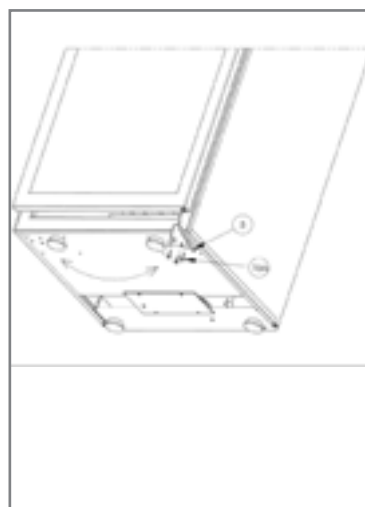
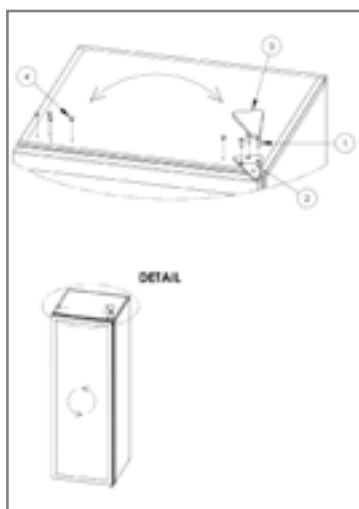
Kantel uw kast bij elke verplaatsing niet meer dan 45° en altijd op de zijwand, aan de uitgangszijde van het netsnoer.

Wijziging van de openingszijde van de deur

De deur van uw wijnkast is omkeerbaar.

Eerst moeten de flessen uit de kast worden gehaald.

- Sluit de deur.
- Verwijder voorzichtig de stoppen (nr. 4) (5 stoppen).
- Verwijder de plastic scharnierkap door het naar voren te trekken en vervolgens op te tillen (nr. 3).
- Draai de drie schroeven aan de bovenkant (nr. 1) los met behulp van een Torx T25-sleutel, terwijl u de deur vasthoudt om te vermijden dat ze valt.
- Verwijder de bovenste scharnier (nr. 2).
- Draai de deur 180° om.
- Draai de drie schroeven aan de onderkant (nr. 1bis) los met behulp van een Torx T25-sleutel.
- Verwijder de onderste scharnier (nr. 5).
- Plaats alle onderdelen terug (de linkeronderdelen komen aan de rechterkant, de rechteronderdelen aan de linkerkant).

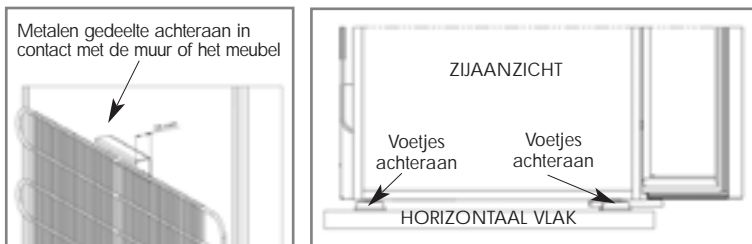


WACHT 48 UUR VOOR U UW TOESTEL AANSLUIT!

Kantel uw kast bij elke verplaatsing niet meer dan 45° en altijd op de zijwand, aan de uitgangszijde van het netsnoer.

In het geval uw wijnkast in een meubel wordt ingebouwd

Ga na of de sokkel van het meubel wel stabiel is om geen schade te berokkenen aan het toestel. Zorg voor een goede ventilatie van het toestel door de afmetingen op het plan te respecteren. Achteraan een toestel is een koker van onder naar boven belangrijk. Wanneer er een ander meubel op de inbouwbare Vin&O zou worden geplaatst, controleer dan of de koker tot boven reikt.



1 - Afstelling van de voetjes:

Schroef de 2 voetjes achteraan volledig vast, zoals eerder aangegeven.

Voorafstelling van de voorste voetjes: schroef de voetjes vooraan vast of los om het toestel op niveau te brengen (zie schema).

2 - Installatie van de bovenste bevestigingsplaat:

Verwijder de 2 sluiters in zwart plastic. Plaats de plaat en schroef ze vast met behulp van 2 M5X15-schroeven. Verwijder de scharnierkap.



3 - Plaatsing in het meubel:

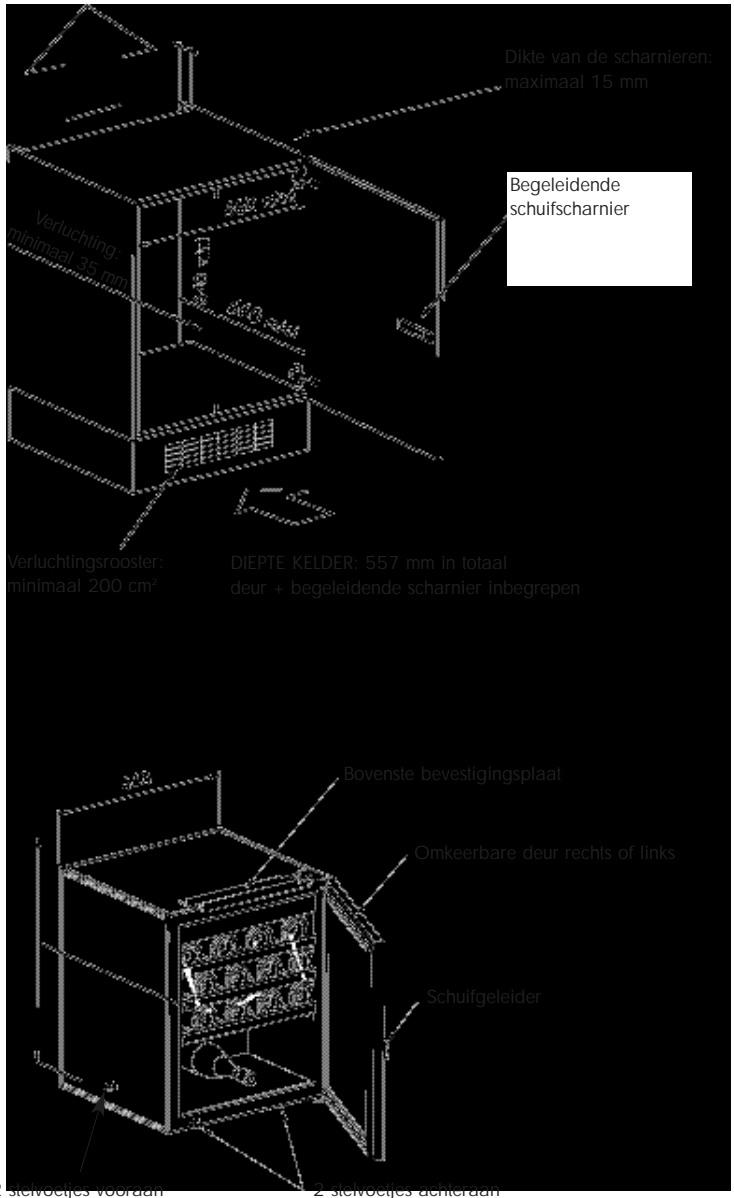
Plaats het toestel in het meubel, tegen de rechterkant wanneer het toestel een linkerdeur heeft, tegen de linkerkant wanneer het toestel een rechterdeur heeft.

Verifieer de goede stabiliteit van het toestel door te controleren of de 2 voetjes vooraan wel in contact staan met het vlak van het meubel. Dit om te vermijden dat de koffer van het toestel vervormd eens het toestel is geladen. Als dit niet het geval is, schroeft u de voetjes vooraan opnieuw vast of los tot u een goed contact bekomt. Het toestel moet zo worden geplaatst dat de voorzijde maximum 8 mm uit de zijde van het meubel steekt. De kast moet vervolgens met behulp van de bovenste bevestigingsplaat (2 schroeven met gefreesde kop) worden bevestigd. Laat minstens 1 mm speling tussen de stijl van het meubel en de deur van het meubel om een goede dichtheid van het toestel te waarborgen.*

* Alleen voor technische deuren

4 -Bevestiging van de begeleidende scharnier:

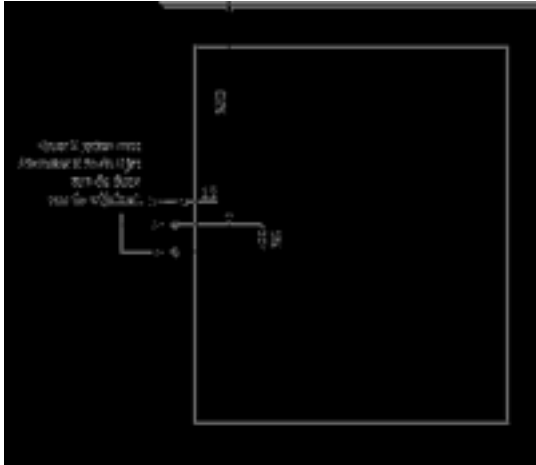
Bevestig de begeleidende scharnier op de deuren van het toestel en het meubel (zie schema pagina 11).



Bovenstaand model is de Vin&O 45 EL.

5 - Bevestiging van de scharnier

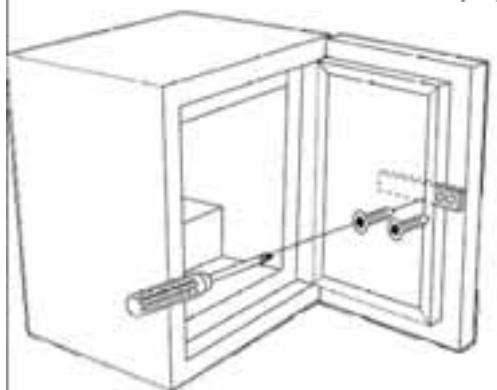
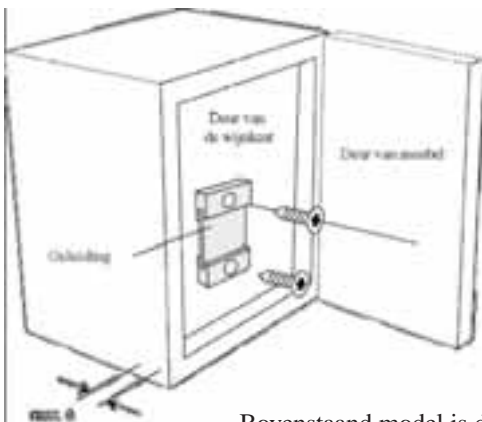
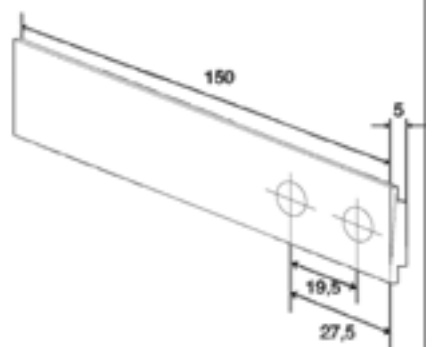
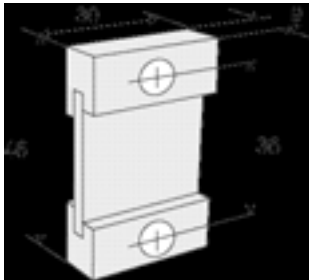
Bevestig de begeleidende scharnier op de deuren van het toestel en het meubel (zie onderstaand schema).



De as van de twee gaten moet perfect parallel zijn met de rand van de lijst.

1 – Schroef de geleiding van de scharnier vast op de deur van de wijnkast.

2 – Open de deur van de wijnkast 90°, breng de rail aan op de geleiding en schroef de rail horizontaal vast op de binnenkant van de deur van het meubel.



Bovenstaand model is de Vin&O 45 EL.

Adviezen voor de inrichting en het vullen van de kast

Inrichting

Elk plateau kan worden gebruikt in de opslagversie of de schuifversie, met uitzondering van het flessensteunplateau (zie hieronder)

- Houten blokkeerpennen in gaten vooraan: opslagpositie
- Houten blokkeerpennen in gaten achteraan: schuifpositie.

De configuraties

Elk plateau kan als opslagplateau, schuifplateau of presentatieplateau worden gebruikt. De plateaus van uw kast hebben uitsparingen waarin u veilig uw flessen kunt plaatsen.

Configuratie van een plateau in de opslagversie:

Om flessen op een opslagplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: deze pennen steken uit op de thermisch gevormde wand en verhinderen ongewenste bewegingen van het plateau (zie schema).
- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.

- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- ga verder met opbergen door de flessen op te stapelen en **let op dat geen enkele fles de achterwand raakt.**

- een opslagplateau kan maximaal 3 rijen van 8 flessen dragen, dit zijn 24 "traditionele" Bordeaux-flessen (31 kg).

Het plateau is geoptimaliseerd voor het wegbergen van traditionele Bordeaux-flessen.

Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om flessen op een schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op 4 cm van de achterkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: wanneer u het plateau naar buiten laat schuiven, verhinderen die pennen dat het plateau helemaal uit de kast schuift (zie schema).

- trek de plateaus zo ver mogelijk naar u toe.

- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.

- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- een schuifplateau kan slechts een rij flessen bergen (maximum 8 "traditionele" Bordeaux-flessen).



- in geval van een gemengde inrichting is het voor een goede toegankelijkheid aan te bevelen de plateaus bedoeld om te worden geschoven in het centrale gedeelte van het toestel te plaatsen.



Bijkomende plateaus kunnen bij uw verkoper worden aangekocht.



Trek nooit meer dan een beladen plateau tegelijkertijd uit.




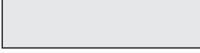



Er dient te worden opgemerkt dat wanneer het aantal flessen waarover u beschikt niet volstaat om uw kast te vullen, het aangewezen is uw lading te verdelen over alle plateaus die u ter beschikking hebt, en dus te vermijden dat alle flessen bovenaan of onderaan liggen.

Vullen

De Vin&O-kelders zijn multitemperatuurkelders die het mogelijk maken onderaan een frisse zone te verkrijgen en geleidelijk aan een verwarmde/gekoelde zone bovenaan.

Opbergvoorbeeld:

	Zone rode Bordeaux
	Zone Côtes du Rhône / rode Bourgogne
	Rijpingszone 12-14 °C (omstandigheden van een natuurlijke kelder) + lichte rode wijn die “fris” moet worden geconsumeerd
	Witte wijnen/rosés
	Witte wijnen, champagnes, frisdranken, water, alcoholische dranken...

Temperatuurinstellingen

Elektronisch model

- Om de elektronische weergave zichtbaar te maken: druk naar boven en laat vervolgens los.


De elektronica wordt zichtbaar en de instructies kunnen worden aangepast. Ga omgekeerd te werk om de weergave terug te doen verdwijnen. (zie beschrijving pagina 4-5)

- Uw wijnkast werd vooraf in de fabriek ingesteld op basis van de standaardinstellingen die in de meeste gevallen geschikt zijn. U hoeft deze instellingen dus niet te wijzigen.









Vin&O is vooraf in de fabriek ingesteld om onderaan 6 °C en bovenaan 18 °C te bereiken (± 1 °C).


- De weergave toont afwisselend elke 10 seconden de temperatuur onderaan en vervolgens de temperatuur bovenaan.

- De temperatuur bovenaan wordt weergegeven wanneer  is ingeschakeld.
- Het is mogelijk om de temperatuur bovenaan (chambreerzone) in te stellen tussen: minimum 14 °C tot 16 °C
maximum 16 °C tot 18 °C






• **Instelling van de temperatuur bovenaan:**


- Druk lang op , tot  op het scherm verschijnt
- Druk op , de instelwaarde wordt weergegeven
- Druk op , om de waarde te verhogen
 - Druk op , om de waarde te verlagen

Druk lang op  wanneer de gewenste waarde is bekomen, tot de binnentemperatuur wordt weergegeven.

- De temperatuur onderaan wordt weergegeven wanneer  is ingeschakeld.
- Het is mogelijk om de temperatuur onderaan (koelzone) in te stellen tussen minimum: 6 °C
maximum: 8 °C

• **Instelling van de temperatuur onderaan:**

- Druk lang op , totdat  wordt weergegeven
- Druk op , de instelwaarde wordt weergegeven
- Druk op , om de waarde te verhogen
- Druk op , om de waarde te verlagen

Druk lang op  wanneer de gewenste waarde is bekomen, tot de binnentemperatuur wordt weergegeven.





Het onderste deel is voorzien voor koeling – instelling tussen 6 °C en 8 °C - , het is dus aangewezen om hier geen flessen te laten.

Het bovenste gedeelte is voorzien voor een instelling tussen minimum: 14 °C en 16 °C - maximum: 16 °C en 18 °C

In die omstandigheden ligt de temperatuur van de rijpingszone tussen 11 °C en 13 °C.

Temperatuurinstellingen

Standaardmodel

Uw Vin&O is vooraf in de fabriek ingesteld om onderaan 6 °C en bovenaan 18 °C te bereiken (± 2 °C).

- De instelling gebeurt met een omgevingsthermostaat (zie beschrijving pagina 4-5):

thermostaat warm: bovenaan

thermostaat koud: onderaan

- De standaardinstelling wordt verkregen afhankelijk van het model:

	T° standaard	th. koud	th. warm
Vin&O 80 B	6 - 18	6	18
Vin&O 120 B	6 - 18	6	18

- Afstelling

U kunt de temperaturen doen stijgen of doen dalen. Tussen de twee thermostaten moet hetzelfde verschil behouden blijven.



WARM



KOUD



WARM



KOUD

Stijgen: verzet de indexwaarden van de 2 thermostaten naar boven.

Dalen: verzet de indexwaarden van de 2 thermostaten naar beneden.



De waarden voor de instellingen van de thermostaten zijn geen temperaturen in graden, maar indexen. Een indexwaarde komt ongeveer overeen met 1 °C.

- In alle gevallen moet u 48 uur wachten voor u de effecten van een temperatuur aanpassing kunt vaststellen.
- De aangegeven instellingen zijn standaardinstellingen bepaald voor een omgevingstemperatuur van ongeveer 20 °C. In functie van de buitentemperatuur en/of de installatieomstandigheden en/of gewijzigde omstandigheden, moeten er mogelijk aanpassingen gebeuren.

Stel de glazen duur niet bloot aan direct zonlicht.





Schenktemperaturen van wijnen (indicatief gegeven)

Elzas	10 °C
Australische wijn	16 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux witte likeurwijn	6 °C
Bordeaux droge witte wijn	8 °C
Bordeaux rood	17 °C
Bourgogne wit	11 °C
Bourgogne rood	18 °C
Californische wijn	16 °C
Champagne	6 °C
Chileense wijn	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italiaanse wijn	16 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen van de Loire	10 °C
Likeurwijnen van de Loire	7 °C
Rode wijnen van de Loire	14 °C
Wijnen van de Rhône	15 °C
Likeurwijnen uit het zuidwesten	7 °C
Rode wijnen uit het zuidwesten	15 °C
Witte alcoholische dranken	6 °C
Whisky	16-18 °C
Cognac	16-18 °C
Mineraalwater, bier, frisdrank	6-10 °C



Inhoudsbord kelder

Uw wijnkast is uitgerust met een inhoudsbord voor uw kelder, bevestigd aan de binnenkant van de deur. Dit bord laat u toe uw wijnen te beschermen tegen UV en bakent uw rijgingsruimte af.

De zijde “Kelderboek” is een in te vullen bord waarmee u in uw kast sneller kunt vinden met welk plateau het nummer overeenkomt dat u in de eerste kolom van de tabel (“Plateaunummer”) hebt genoteerd.

U kunt het bord uit uw kast trekken om er gemakkelijker op te schrijven.

Gebruik alleen het met uw kast meegeleverde speciale potlood om op het bord te schrijven. Er wordt ook een clip meegeleverd om het potlood vast te maken. Voor een leesbaarder handschrift zorgt u ervoor dat uw potlood altijd perfect geslepen is.

Om te wissen gebruikt u een lichtjes vochtig gemaakte doek of spons. Gebruik nooit andere oplossingen dan water.



Belangrijke noties over de wijn

Uw Vin&O-kast werd bestudeerd om uw wijnen te bewaren in optimale bewaar- en/of gebruiksomstandigheden.

Wijn is een complex product, met een zeer lange en zeer langzame evolutie, dat specifieke voorwaarden nodig heeft om tot volle ontplooiing te komen.

Alle wijnen worden op dezelfde temperatuur bewaard, alleen de schenk- en de degustatietemperaturen verschillen naargelang de soort wijn (zie tabel p. 16).

Naar het voorbeeld van de natuurlijke kelders van de wijnproducenten is net niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur die van belang is. Deze moet vooral constant blijven.

Met andere woorden, ongeacht de ingestelde temperatuur van uw kast (tussen 10 en 14°C) zal uw wijn zich in ideale bewaaromstandigheden bevinden, op voorwaarde dat deze temperatuur niet schommelt.

IN ELK GEVAL, ALS U EEN AFWIJKING VAN DE TEMPERATUUR OF DE VOCHTIGHEIDSGRAAD BINNENIN UW KAST VASTSTELT, WEET DAN DAT ALLEEN EEN LANGE BLOOTSTELLING VAN UW WIJNEN AAN DEZE AFWIJKENDE OMSTANDIGHEDEN NADELIG ZOU KUNNEN ZIJN.

Dagelijks onderhoud van uw wijnkast

Uw Vin&O-kast is een toestel met een eenvoudige en beproefde werking. Met de weinige handelingen die volgen zorgt u voor een optimale werking en zorg u ervoor dat uw wijnkast lang meegaat.

- 1) Ontstof regelmatig (2 keer per jaar) de condensator (het zwarte metalen rooster bevestigd aan de achterkant van uw wijnkast).
- 2) Reinig eenmaal per jaar de binnenkant van uw wijnkast volledig, trek eerst de stekker uit het stopcontact en maak eerst de kast leeg (gebruik hiervoor een niet-agressief reinigingsproduct en water en spoel goed na).



Vochtigheidsgraad

Uw kast is uitgerust met een exclusief ARTEVINO-systeem waarmee u binnenin uw wijnkast de vochtigheidsgraad kunt instellen die nodig is voor de goede dichtheid van de kurken stoppen. Bij de installatie is het belangrijk om het equivalent van een klein glas water op de bodem van de kast, in de groef die is voorzien voor de afvoer, te gieten om het proces van de thermodynamische pomp te starten.



Een regelmatig nazicht van uw toestel en van alles wat u mogelijk abnormaal lijkt, met een beschrijving van het eventuele defect, waarborgt een lange levensduur van uw wijnkast.

Werkingsstoringen

Bij het starten

De compressor werkt niet: controleer de voeding van het stopcontact door er een andere elektrisch toestel op aan te sluiten.

De compressor stopt nooit: leg uw hand op de condensator (het buitenrooster aan de achterkant van het toestel). Neem contact op met uw verkoper wanneer de condensator koud is. Indien de condensator is warmgelopen, zet u de koudethermostaat zo hoog mogelijk. Neem contact op met uw verkoper als de compressor nog steeds niet wordt uitgeschakeld.



Elke interventie op de koudegroep moet worden uitgevoerd door een koeltechnicus die voor de heropstart een controle zal uitvoeren op de dichtheid van de koelkring.

Zo zal ook elke interventie op het elektrische circuit moet eveneens worden uitgevoerd door een elektricien.

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.



ELKE INTERVENTIE, UITGEVOERD DOOR EEN TECHNISCHE DIENST DIE NIET DOOR ARTEVINO WORDT ERKEND, HEEFT VOOR GEVOLG DAT DE WAARBORG VERVALT.



HET GEBRUIK VAN EEN GLAZEN DEUR WIJZIGT DE PRESTATIES VAN UW KELDER.

Technische kenmerken

Onderstaande technische kenmerken zijn identiek voor het elektronische en het standaardmodel.

Model	Temperaturen	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht*
Vin&O 45 EL	multitemperatuur-zones	640 mm	540 mm	557 mm	31 kg
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	multitemperatuur-zones	1220 mm	540 mm	557 mm	49 kg
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	multitemperatuur-zones	1570 mm	540 mm	557 mm	58 kg

* Leeg toestel met glazen deur

Model	Elektrisch vermogen	Verbruik* per 24 u	Spanning	Frequentie	Niet gebruiken bij:	
					min. temp.	max. temp.
Vin&O 45 EL	132 W	1,10 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	132 W	0,75 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	132 W	0,77 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C

* Bij een buitentemperatuur van 20 °C.

Bescherming van het milieu

Ophaling van de verpakking:

de verpakkingen gebruikt door Artevino zijn vervaardigd uit recyclebare materialen.

Breng de verpakkingen na het uitpakken van uw kast naar een stortplaats of een containerpark. Ze zullen grotendeels worden gerecycleerd.



Conform de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK's.

Om energie te besparen:

- plaatst u uw wijnkast op een aangepaste plek (zie pagina 7) overeenkomstig de opgegeven temperatuurbereiken.
- houdt u de deur zo veel mogelijk gesloten.
- zorgt u voor een goede dichtheid en controleert u of deze niet is beschadigd. Neem, in voorkomend geval, contact op met uw Artevino-verkoper.

N.B.: Respect voor het milieu: informeer u bij de vernieuwing van uw wijnkast bij de technische diensten van uw stad om de aangepaste recyclageprocedure te volgen.

Voor koelgassen, substanties en bepaalde onderdelen in de wijnkasten gebruikt Artevino recyclebare materialen die inderdaad een specifieke verwerkingsprocedure vereisen.

Doe de kast op slot om de te vermijden dat kinderen zichzelf per ongeluk opsluiten.

Maak afgedankte apparaten onklaar door de stekker uit het stopcontact te trekken en het netsnoer door te snijden.

