

# ArteVino

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

**Caves 1 température et 2 températures  
Single temperature and dual temperature wine cellars  
Eintemperatur- und Zweitemperaturschränke  
Armarios de 1 temperatura y 2 temperaturas  
Wijnkasten met 1 temperatuur en 2 temperaturen  
Cantina  
Cantinette 1 temperatura e 2 temperature**

---

## **Gamme Performance**

## **Performance Range**

**AE150P1**

**AE215M1**

**AVE215M1**

**AE280G1**

**AVE280G1**

**AE248G2**

**AVE248G2**

---



---

## 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.

Spécifications susceptibles de modifications sans préavis. - Photos non contractuelles.

## 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.

Specifications may be subject to modifications without prior notice. Photos are not contractually binding.

## 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.

Angaben können ohne Vorankündigung geändert werden. – Fotos nicht verbindlich.

## 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.

Especificaciones susceptibles de modificaciones sin aviso previo. Fotos no contractuales.

## 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.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Foto's niet-bindend.

## Avvertenza

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

ARTEVINO non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto.

ARTEVINO non potrà essere considerata responsabile degli errori contenuti nel presente manuale né di qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'utilizzo di questo apparecchio.

Questo documento contiene delle informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il consenso preventivo e scritto di ARTEVINO.

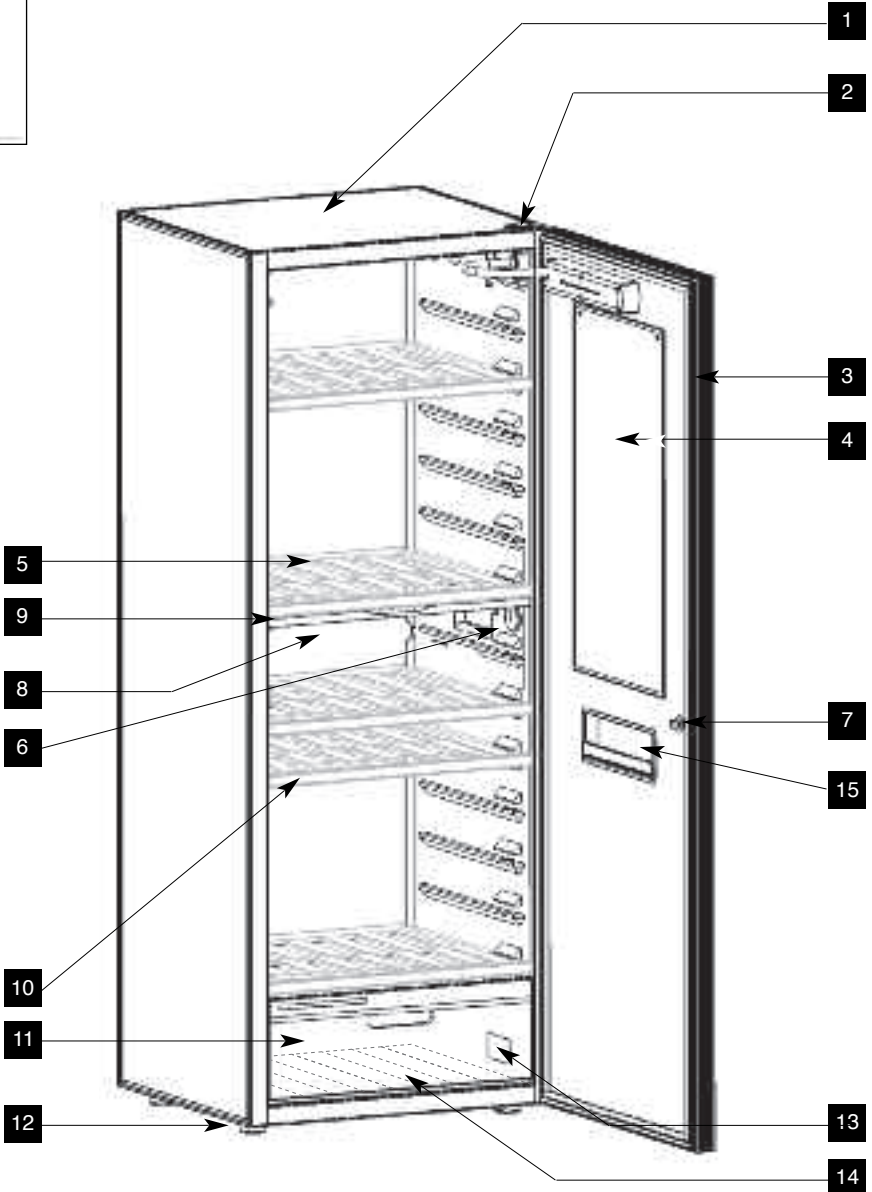
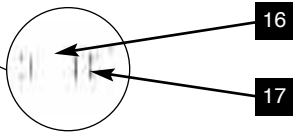
Specifiche suscettibili di modifiche senza preavviso. Foto non contrattuali.

---

---

# Table des matières

Descriptif de votre cave à vin .....	P 4-5
Différents modèles de caves ARTEVINO .....	P 6
Alimentation électrique .....	P 6
Installation de votre cave à vin .....	P 7
Conseils d'aménagement et de chargement .....	P 8-9
Réglages des températures .....	P 10-11
Tableau de cave .....	P 12
Notions importantes sur le vin .....	P 13-14
Entretien courant de votre cave à vin .....	P 15
Anomalies de fonctionnement .....	P 16
Caractéristiques techniques .....	P 17-18
Foire aux questions .....	P 19-20
Protection de l'environnement .....	P 21



---

# Descriptif de votre cave à vin

- 1** Coffre de la cave
- 2** Charnière
- 3** Porte
- 4** Tableau de cave (modèles porte pleine)
- 5** Clayette universelle (configuration stockage)
- 6** Hygromètre
- 7** Serrure
- 8** Orifice de la pompe thermodynamique
- 9** Raidisseur (modèles AE280G1, AE248G2)
- 10** Clayette universelle (configuration coulissante)
- 11** Compartiment de rafraîchissement (modèle AE248G2 uniquement)
- 12** Pieds réglables (4)
- 13** Etiquette signalétique de l'appareil
- 14** Clayette en fil (modèles AE150P1, AE215M1, AE280G1)
- 15** Vide poche
- 16** Affichage de la température
- 17** Réglage de la température

---

# Les différents modèles de caves ARTEVINO

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

## Les caves de vieillissement à 1 température :

**AE150P1 - AE215M1 - AVE215M1 - AE280G1 - AVE280G1**

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces caves 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). Plage de réglage conseillée : 10-14°C.

## Les caves à 2 températures :

**AE248G2 - AVE248G2**

Cette cave dispose, en plus de la zone principale de vieillissement (1 température - Plage de réglage conseillée : 10-14°C.), 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.

---

important →

### **Comment identifier le modèle de votre cave ?**

Reportez-vous à la plaque signalétique qui se trouve en haut et au dos de la cave à vin (voir pages 4-5 n°13).

---

important →

### **Alimentation électrique**

Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise à la terre. **Assurez vous que la prise et 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 avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre cave à vin.

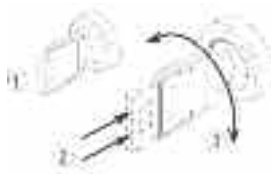
Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.

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

Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.

important →

**Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensoriels ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**



**Pour des raisons de sécurité, la clé est à “double mouvement” : il faut pousser puis tourner en même temps.**

Recommandation

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 10 cm entre le mur et l'arrière de la cave,
- 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 cave à vin 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 cave (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).**

important →

**ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL**

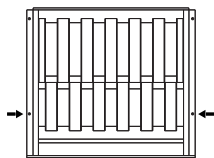
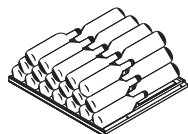
Pour tout déplacement de votre cave, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

---

## 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 cave possèdent 13 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

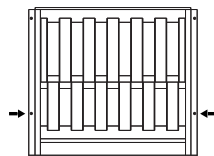
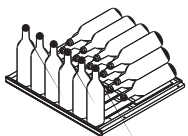
### Configuration d'une clayette en version stockage :



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).**

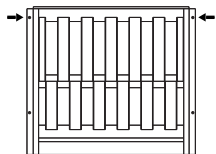
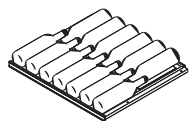
### Configuration d'une clayette en version présentation :



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 la cave (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.**

#### **R**ecommandation

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".



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

#### **A**stuce

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

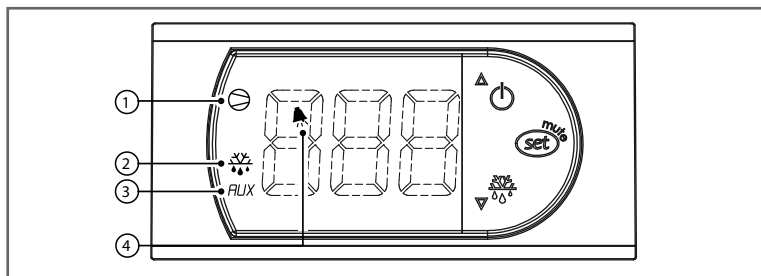
## Mise en service et réglage des températures

### 1 • 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).

### 2 • Réglages 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.
- Il suffit d'appuyer sur SET quelques secondes pour voir la température de consigne.
- Boutons (▲/▼/SET) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de la cave.
- Bouton Mise en veille (⊖) : permet d'activer et de mettre en veille la cave.

### 3 • Mise en service du tableau de commande

Par défaut, le régulateur est en position marche. 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, maintenez le bouton (⊖) enfoncé plusieurs secondes jusqu'à l'apparition de la température seule.

### 4 • 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.

Appuyez quelques secondes sur le bouton SET jusqu'à ce que la température de consigne clignote.

- 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.


## 5 • 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.

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 .

La plage de réglage conseillée pour la conservation se situe entre 10°C et 14°C. La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement).

En revanche, cette consigne peut être réglée entre 6 et 18 °C.

Votre cave à vin peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0°C et 35°C.

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.



### Alarme :

Deux cas d'alarmes peuvent être signalés sur l'afficheur de régulation:

- **HI** signale une alarme de température trop haute à l'intérieur de la cave et **LO** indique une température trop basse.

Cela signifie dans les deux cas, un dysfonctionnement de la cave, il est nécessaire de contacter le service après-vente.

- Le signal d'alarme disparaît automatiquement une fois la température revenue à la normale.

important →

Il est nécessaire d'attendre environ 48 h avant de constater les effets d'un ajustement de la température.

**N**ota **B**ene

Les modèles à 2 températures sont des caves dont la température de rafraîchissement est induite par la température demandée dans le compartiment de vieillissement. Par conséquent, dans le cas où votre température ambiante serait proche de votre valeur de consigne, la T° obtenue dans votre compartiment de rafraîchissement tendra à se rapprocher de la T° de vieillissement.



## Tableau de cave

Votre cave à vin 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 "Livre de cave" représentée sous la forme d'un tableau à compléter.

Pour repérer plus rapidement dans votre cave 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 la cave, 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.

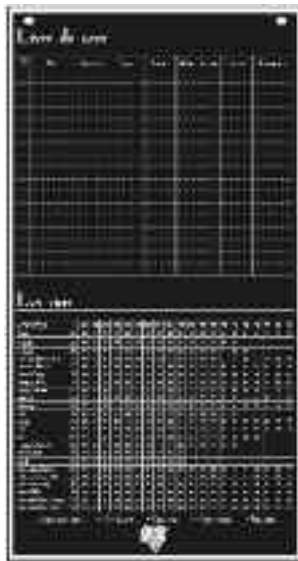
- 2) Rubrique "Les vins" composée d'une grille des millésimes avec les estimations année par année des principaux vins et leur température de service.

Vous pouvez retirer le tableau de votre cave 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 cave 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.





## 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 (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 cave 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 A L'INTÉRIEUR DE VOTRE CAVE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.**



## Températures de service des vins (données à titre indicatif)

Alsace	10°C
Australie	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	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 Liqueureux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liqueureux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

---

## 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, et 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.

---

**N**ota **B**ene

### 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 petit verre d'eau sur le plancher de la cave, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.

---

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 cave à vin.**

---

# 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.
- s'assurer que les valeurs de réglage des consignes soient conformes aux valeurs données au paragraphe "réglage des températures".

**Le compresseur ne s'arrête jamais :** mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil); si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, augmentez la température de consigne, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

---

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 (cordon) 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

FR

Modèle	Températures	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Prof. (mm)	Poids*** (kg)	Précision (°C)
AE150P1PL	1	1110	680	680	61	+/-1,5
AE215M1PL	1	1470	680	680	74	+/-1,5
AVE215M1 AVE215TCM1	1	1470	680	680	82	+/-1,5
AE280G1PL	1	1810	680	680	85	+/-1,5
AVE280G1 AVE280TCG1	1	1810	680	680	112	+/-1,5
AVEX280TCG1	1	1810	680	680	119	+/-1,5
AE248G2PL	2	1810	680	680	90	+/-1,5
AVE248G2 AVE248TCG2	2	1810	680	680	100	+/-1,5
AVEX248TCG2	2	1810	680	680	121	+/-1,5

Modèle	Puissance électrique* (W)	Conso*. par 24 h (kwh)	Tension ** (v)	Fréquence ** (Hz)	Limites de température préconisées (°C)
AE150P1PL	100	0,97	230	50	0-35
AE215M1PL	105	1	230	50	0-35
AVE215M1 AVE215TCM1	105	1,4	230	50	0-35
AE280G1PL	115	1	230	50	0-35
AVE280G1 AVE280TCG1	115	1,5	230	50	0-35
AVEX280TCG1	115	1,5	230	50	0-35
AE248G2PL	110	1,2	230	50	12-35
AVE248G2 AVE248TCG2	110	1,7	230	50	12-35
AVEX248TCG2	110	1,7	230	50	12-35

\* 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.

## Données relatives à la consommation d'énergie

Marque	Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEC* (Kwh/an)	Volume utile (en litres)	Température des autres compartiments	Emission acoustique dB(A)
ARTEVINO	AE150P1PL	E	355	329	N.A	38
ARTEVINO	AE215M1PL	E	365	451	N.A	38
ARTEVINO	AVE215M1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AVE215TCM1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AE280G1PL	E	402	571	N.A	38
ARTEVINO	AVE280G1	G	548	572	N.A	38
ARTEVINO	AVE280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AE248G2PL	F	438	564	N.A	38
ARTEVINO	AVE248G2	G	621	565	N.A	38
ARTEVINO	AVE248TCG2	G	621	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX248TCG2	G	621	517	N.A	38

\* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

**Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.**

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN). Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques (p17) pour connaître les performances optimales de votre produit.

**Ces appareils ne sont pas intégrables.**

## Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

### 1 SÉCURITÉ DIRECTIVE 2006/95/CE

Normes EN60335-1 : Edition 5 - 2010 + A1 + A2 + A11 + A12 + A13  
EN60335-2-24 : Edition 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

### 2 CEM DIRECTIVE 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

### 3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE  
Règlement 1060/2010

---

# Foire aux questions

## **Je constate des différences de température entre le haut et le bas de ma cave.**

- Vérifier le type de la cave (1 ou 2 températures).
- Se reporter au instruction de réglage.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche le fond de l'appareil.

Néanmoins, seule la température de l'air est en fluctuation, car les liquides possèdent une forte inertie thermique évitant aux vins de changer de température.

A l'image d'une cave naturelle, une différence d'environ 2 à 3°C est considéré comme normal du fait des phénomènes de convection, l'important pour le vin étant qu'en un point donné, la température soit constante.

## **Je constate du givre sur le fond de ma cave.**

Dans une cave à vin Artevino, le givre peut apparaître en partie haute à gauche de la paroi du fond.

C'est au démarrage du compresseur que le froid est le plus intense, c'est donc à ce moment que le givre sera le plus important, ce phénomène est normal.

C'est à l'arrêt du compresseur que ce givre se transforme en gouttelettes d'eau. Si le givre s'accumule au point de provoquer de la glace, car les bouteilles touchent le fond, il faut débrancher l'appareil, attendre qu'il se dégivre, ranger convenablement les bouteilles et ensuite le rebrancher.

Si malgré ces précautions, de la glace (et non du givre) se forme à nouveau, il est indispensable de contacter le service après-vente de votre revendeur.

## **Quels sont les risques pour mon vin en cas de coupure de courant prolongée ?**

L'isolation d'une cave Artevino protège un changement brutal de température, l'inertie thermique lié au volume de bouteilles ralentit considérablement les changements de température. En cas de coupure de courant, la remontée en température sera très lente évitant ainsi tout choc thermique aux vins. Il est recommandé d'éviter d'ouvrir la cave pendant cette période. Un vin gardé à une température ambiante sur une courte période ne subit aucune dégradation.

---

### **Ma cave ne fait aucun bruit.**

Le compresseur équipant les caves Artevino est très silencieux (36dB). Selon la température ambiante de la pièce et la température de la cave, le compresseur peut être à l'arrêt en fonction du réglage.

### **L'hygrométrie de ma cave est trop faible.**

Seule une hygrométrie très basse pendant une longue période est préjudiciable (< à 50%).

Il est constaté lors du fonctionnement du compresseur une baisse de l'hygrométrie, en raison de la transformation de l'humidité en givre.

Cet assèchement momentané de l'air est très court et n'a pas d'influence sur les bouchons.

En cas d'hygrométrie basse persistante :

- Vérifier que l'hygromètre servant à mesurer l'hygrométrie est toujours bien étalonné.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond de la cave.
- Vérifier que l'entrée d'air (cheminée) n'est pas obstruée.
- Verser l'équivalent d'un verre d'eau dans le bac récupérant les eaux de condensation s'il est accessible ou dans le fond de la cave en bas à gauche (tuyau d'évacuation des eaux de condensation).

### **Où puis-je me procurer des clayettes complémentaires ?**

Selon le modèle de votre appareil, il peut être complété selon le rangement souhaité.

Le nombre maximum de clayettes par modèle est :

AE150P1 : 6 clayettes

AE215M1 : 10 clayettes

AE280G1 : 13 clayettes

AE248G2 : 13 clayettes

L'acquisition des clayettes supplémentaires peut être réalisée auprès de votre revendeur.

---

# Protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par Artevino sont fabriquées en matériaux recyclables.

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 pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre cave 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.

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.

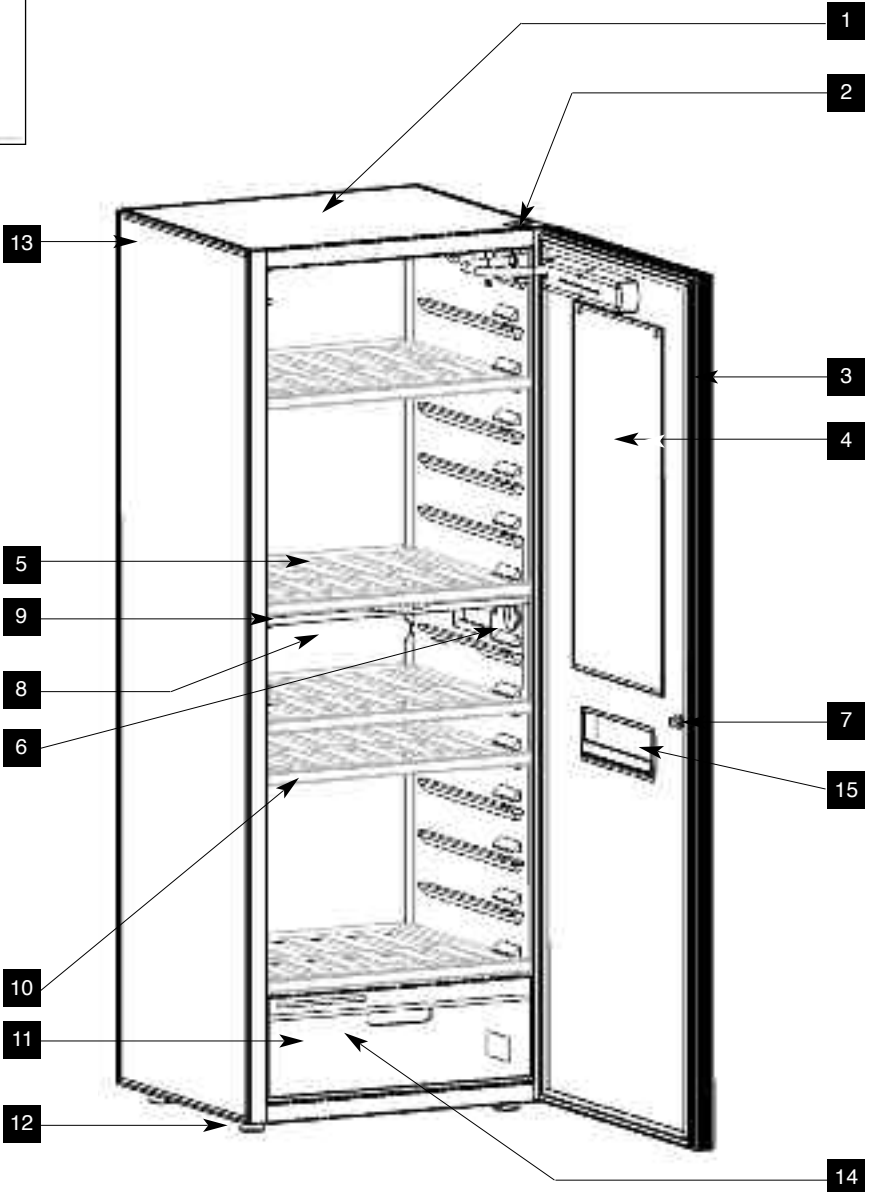
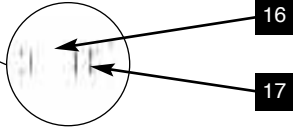
Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de la cave.

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

---

# Contents

Description of your wine cabinet _____	P 4-5
The various ARTEVINO cabinet models _____	P 6
Power supply _____	P 6
Installing your wine cabinet _____	P 7
Installing the handle _____	P 8
Layout and load recommendations _____	P 8-9
Temperatures adjustments _____	P 10-11
Cellar board _____	P 12
Important wine informations _____	P 13
Wine service temperatures _____	P 14
Everyday care of your wine cabinet _____	P 15
Operating anomalies _____	P 16
Technical characteristics _____	P 17-18
Frequently asked questions _____	P 19-20
Protecting the environment _____	P 21



---

# Description of your wine cabinet

- 1 Cabinet body
- 2 Hinge
- 3 Door
- 4 Cellar board (Solid door model)
- 5 Universal shelf (storage and/or presentation configuration)
- 6 Hygrometre
- 7 Lock
- 8 Thermodynamic pump opening
- 9 Rigidity Bar (models AE280G1, AE248G2)
- 10 Universal shelf (sliding configuration)
- 11 Cooling compartment (model AE248G2 only)
- 12 Adjustable foot (4)
- 13 Maker's label
- 14 Wire shelf (models AE150P1, AE215M1, AE280G1)
- 15 Storage tray
- 16 Temperature display
- 17 Temperature adjustments



---

## 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:

**AE150P1 - AE215M1 - AVE215M1 - AE280G1 - AVE280G1**

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 32 and 95°F / 0 and 35°C). Recommended temperature range: 50-57.2°F / 10-14°C.

### The 2-temperature cabinet:

**AE248G2 - AVE248G2**

In addition to the main maturing area (1 temperature - Recommended temperature range: 50-57.2°F / 10-14°C), 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 42,8° and 46,4°F / 6 and 8°C.

---

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).

## Power supply

Any work carried out on the cooling unit must be done by a refrigerationist, who must check the circuit for leaks before switching the appliance back on.

---

important →

**Likewise, any work carried out on the electrical circuit must be done by a qualified electrician.**

---

## 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.

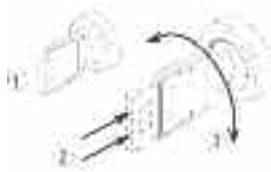
Move your cabinet to its final location.

---

important →

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

GB



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

---

**R**ecommendation

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 →

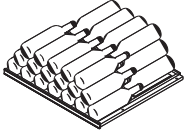
### **WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN THE CABINET**

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).

---

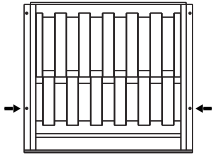
## Layout and loading recommendations

Each shelf can be used as a storage, presentation or sliding shelf. Each of your wine cabinet's shelves has 13 recesses thus enabling you to place your bottles in total safety.

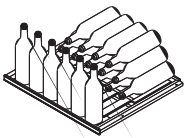


### Shelf in storage version configuration:

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

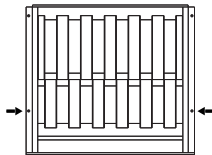


- Install the shelf in the selected location.
- Place a wooden locking pin in each of the two holes located on the right and left of the upper face approximately 15 cm in front of the shelf: these pins butt up against the heat shaped wall and avoid all accidental shelf movement (See diagram).
- Start 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).**

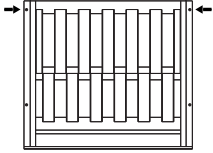
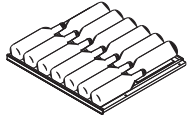


### Shelf in presentation version configuration:

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.

GB

**NEVER SLIDE A SHELF THAT HAS SEVERAL BOTTLES PILED ON IT, OR WHEN IT HAS VERTICALLY PRESENTED BOTTLES ON IT.**

### **R**ecommendation

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.

### **A**stuce

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.

---

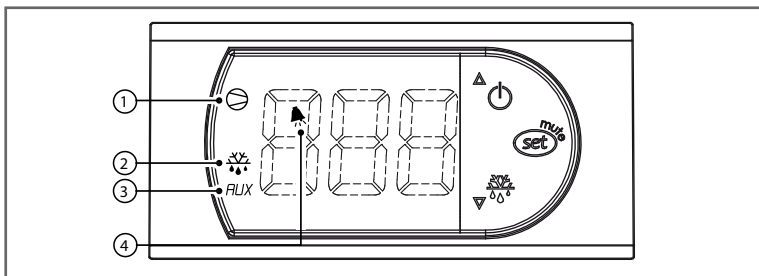
## Commissioning and Temperatures settings

### 1 • Commissioning

- **Once you have waited 48 hours, connect your cabinet to the mains**, having checked that there is power to the socket (check fuses and their amperage, the state of the trip, and if necessary try out another electrical appliance to verify the supply).

### 2 • Temperature settings

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.
- Simply press and hold down **SET** for a few seconds to see the temperature setting.
- Buttons (**▲/▼/SET**): allow you to select the desired temperature inside the cabinet.
- Standby button (**⏻**): allows you to activate the cabinet and put it on standby.

### 3 • Commissioning the control panel

By default, the control is in the on position. To put the cabinet on standby, push 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, press and hold down the button (**⏻**) for several seconds until just the temperature is displayed.

### 4 • To set the temperature of your wine cabinet

The temperature of your wine cabinet is set entirely from the control panel. Press and hold down the **SET** button for a few seconds until the temperature setting flashes.

- Set the desired temperature using the **▲** and **▼** buttons.
- Confirm your programming by pressing the **SET** button. If you do not confirm your setting with this key, your modification will not be registered.


### 5 • 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.

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.

The recommended setting range for storing wine is 50°F/10°C - 57°F/14°C. The default setting is 12 °C (ideal maturing temperature).

However, the temperature may also be set between 43°F/6°C and 64°F/18 °C.

Your wine cabinet can be placed in a room with a temperature of 32°F/0°C - 95°F/35°C.

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.



### Alarm:

Two types of alarm can appear on the setting display:

**HI** indicates that the temperature inside the cabinet is too high and **LO** indicates that the temperature is too low.

Both alarms mean that the cabinet is malfunctioning and you should contact your after-sales service.

The alarm signal automatically disappears once the temperature returns to normal.

important →

**You will need to wait approximately 48 hours before you notice the effects of the temperature change.**

**N**ota **B**ene

2 temperature models are cabinets for which the chilling temperature results from the temperature selected in the maturing compartment. Consequently, where your room temperature is close to your set value, the T° obtained in your chilling compartment will tend to be closer to the maturing T°.



## Cellar board

(availability dependant on country)

Your cabinet is equipped with a cellar board on the inside of the door.

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.

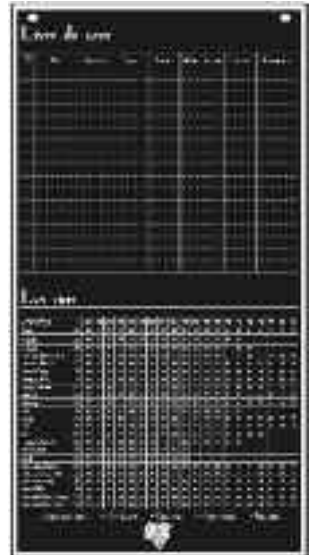
2) “Wines” list made up of a grid of vintages with yearly estimates for the main wines and their serving temperatures.

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.





## 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 14)

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 50° and 57.2° F, 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.**

GB





## Wine service temperatures (provided as an indicator only)

Alsace	50° F / 10°C
Australia	60.8° F / 16°C
Beaujolais	55.4° F / 13°C
Sweet white Bordeaux	42.8° F / 6°C
Dry white Bordeaux	46.4° F / 8°C
Red Bordeaux	62.6° F / 17°C
White Burgundy	51.8° F / 11°C
Red Burgundy	64.4° F / 18°C
California	60.8° F / 16°C
Champagne	42.8° F / 6°C
Chili	59° F / 15°C
Spain	62.6° F / 17°C
Italy	60.8° F / 16°C
Jura	50° F / 10°C
Languedoc-Roussillon	55.4° F / 13°C
Provence Rosé	53.6° F / 12°C
Savoie	48.2° F / 9°C
Dry White Loire Wines	50° F / 10°C
Sweet White Loire Wines	44.6° F / 7°C
Red Loire Wines	57.2° F / 14°C
Rhône wines	59° F / 15°C
Sweet South-West wines	44.6° F / 7°C
Red South West Wines	59° F / 15°C

---

## 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) 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.

### 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. Thereafter, it is important to add water from time to time.

---

**N**ota **B**ene

---

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.**

GB

---

# 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.
- Ensure that the temperature set values comply with the values given in the paragraph “Temperature setting”

### **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, increase the desired temperature, if the compressor does not stop, get in touch with your retailer.

---

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 (mm)	Width (mm)	Prof. (mm)	Depth (kg)	Precision (°F / °C)
AE150P1PL	1	1110	680	680	61	+/- 33.8 +/-1,5
AE215M1PL	1	1470	680	680	74	+/- 33.8 +/-1,5
AVE215M1 AVE215TCM1	1	1470	680	680	82	+/- 33.8 +/-1,5
AE280G1PL	1	1810	680	680	85	+/- 33.8 +/-1,5
AVE280G1 AVE280TCG1	1	1810	680	680	112	+/- 33.8 +/-1,5
AVEX280TCG1	1	1810	680	680	119	+/- 33.8 +/-1,5
AE248G2PL	2	1810	680	680	90	+/- 33.8 +/-1,5
AVE248G2 AVE248TCG2	2	1810	680	680	100	+/- 33.8 +/-1,5
AVEX248TCG2	2	1810	680	680	121	+/- 33.8 +/-1,5

Model	Electrical power* (W)	Consumption/ 24 h (kwh)	Voltage ** (v)	Frequency ** (Hz)	Recommended temperature range (°F / °C)
AE150P1PL	100	0,97	230	50	32-95 0-35
AE215M1PL	105	1	230	50	32-95 0-35
AVE215M1 AVE215TCM1	105	1,4	230	50	32-95 0-35
AE280G1PL	115	1	230	50	32-95 0-35
AVE280G1 AVE280TCG1	115	1,5	230	50	32-95 0-35
AVEX280TCG1	115	1,5	230	50	32-95 0-35
AE248G2PL	110	1,2	230	50	54-95 12-35
AVE248G2 AVE248TCG2	110	1,7	230	50	54-95 12-35
AVEX248TCG2	110	1,7	230	50	54-95 12-35

\* Measured with an exterior temperature of approximately 77°F / 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

## Data relating to energy consumption

Brand	Reference	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEC* (Kwh/year)	Useful volume (in liters)	Temperature of the other compartments	Acoustic emissions dB(A)
ARTEVINO	AE150P1PL	E	355	329	N.A	38
ARTEVINO	AE215M1PL	E	365	451	N.A	38
ARTEVINO	AVE215M1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AVE215TCM1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AE280G1PL	E	402	571	N.A	38
ARTEVINO	AVE280G1	G	548	572	N.A	38
ARTEVINO	AVE280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AE248G2PL	F	438	564	N.A	38
ARTEVINO	AVE248G2	G	621	565	N.A	38
ARTEVINO	AVE248TCG2	G	621	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX248TCG2	G	621	517	N.A	38

\* Power consumption calculation based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions. Actual power consumption depends on the appliance's location and operating conditions.

**This appliance is intended exclusively for wine storage.**

Category of all models: 2

Climate class: Our appliances are designed for use at a temperature of between 50°F and 89.6°F / 10°C and 32°C (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p17) for the optimal performance levels of your product..

**These appliances cannot be built-in.**

## Standards

Your product complies with the following standards:

### 1 SAFETY DIRECTIVE 2006/95/EC

Standards EN60335-1: Version 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13

EN60335-2-24: Version 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

### 2 EMC DIRECTIVE 2004/108/EC

Standard EN55014-1/2

### 3 ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU

Regulation 1060/2010

---

## Frequently asked questions

### **I have noticed differences in temperature between the upper and lower section of my cabinet.**

- Check the type of cabinet (1 or 2 temperature).
- Refer to the setting instructions.
- Check that none of the bottles is touching the back of the appliance.

Please note, however, that only the air temperature varies, as these liquids have a high degree of thermal inertia, which prevents the wine from changing temperature.

As in a natural cellar, a deviation in temperature of about 35.6 to 37.4°F / 2 à 3°C is considered normal owing to convection phenomena. The important factor for wine is that at any given time the temperature is constant.

### **I have noticed frost on the back of my cabinet.**

In an Artevino wine cabinet, frost may appear on the upper left section of the back wall.

It is coldest when the compressor starts up. This is therefore the time when the frost will be most noticeable. This is completely normal.

When the compressor stops this frost will turn into water droplets.

If frost accumulates to the point of producing ice (because the bottles are touching the back wall), unplug the appliance, wait for it to defrost, then arrange the bottles correctly before plugging it back in.

If, despite these precautions, ice (and not frost) reappears, it is essential that you contact your retailer's after-sales service.

### **What are the risks for my wine in case of extended power outage?**

The Artevino wine cabinet's insulation protects against extreme changes in temperature; thermal inertia linked to the volume of bottles considerably slows down changes in temperature. Should a power outage occur, the temperature will be restored very slowly in order to protect the wine from thermal shock. It is recommended that you avoid opening the cabinet during this time. Wine kept at an ambient temperature for a short period will not deteriorate.

---

### **My cabinet makes no noise.**

The compressor fitted in Artevino cabinets is very quiet (36dB). Depending on the ambient temperature of the room and the temperature of the cabinet, the compressor may have stopped according to the setting.

### **The level of humidity in my cabinet is too low.**

Only a level of humidity which is very low over a long period of time is harmful (< than 50%).

When the compressor is operating, a drop in humidity may occur owing to the transformation of humidity into frost.

This drying of the air is only temporary and has no effect on the corks.

In case of persistent low humidity:

- Check that the hygrometer used to measure moisture is still correctly calibrated.
- Check that none of the bottles is touching the back wall of the cabinet.
- Check that the air inlet (shaft) is not obstructed.
- Pour the equivalent of a glass of water into the compartment which collects condensation water, if it is accessible, or into the bottom of the rear of the cabinet on the left hand side (condensation water evacuation pipe).

### **Where can I obtain additional shelves?**

Depending on the model of your appliance, you can add shelves according to the desired layout.

The maximum number of shelves for each model is:

**AE150P1:** 6 shelves

**AE215M1:** 10 shelves

**AE280G1:** 13 shelves

**AE248G2:** 13 shelves

You can obtain additional shelves from your retailer.

---

# Protecting the environment

Disposing of packaging:

The packaging used by Artevino is manufactured in recyclable material.

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

In accordance with legal provisions on protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s.



To save energy:

Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature ranges.

- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and check that it is not damaged. If it is damaged, contact your Artevino retailer.

N.B.: Caring for the environment: when replacing your wine cabinet, consult the local municipal refuse department in order to observe the appropriate recycling procedure.

For refrigerant gases, substances and some parts in the wine cabinets, Artevino uses recyclable materials which require a special packaging disposal procedure to be used.

Condemn the lock so that children cannot accidentally shut themselves inside the cabinet.

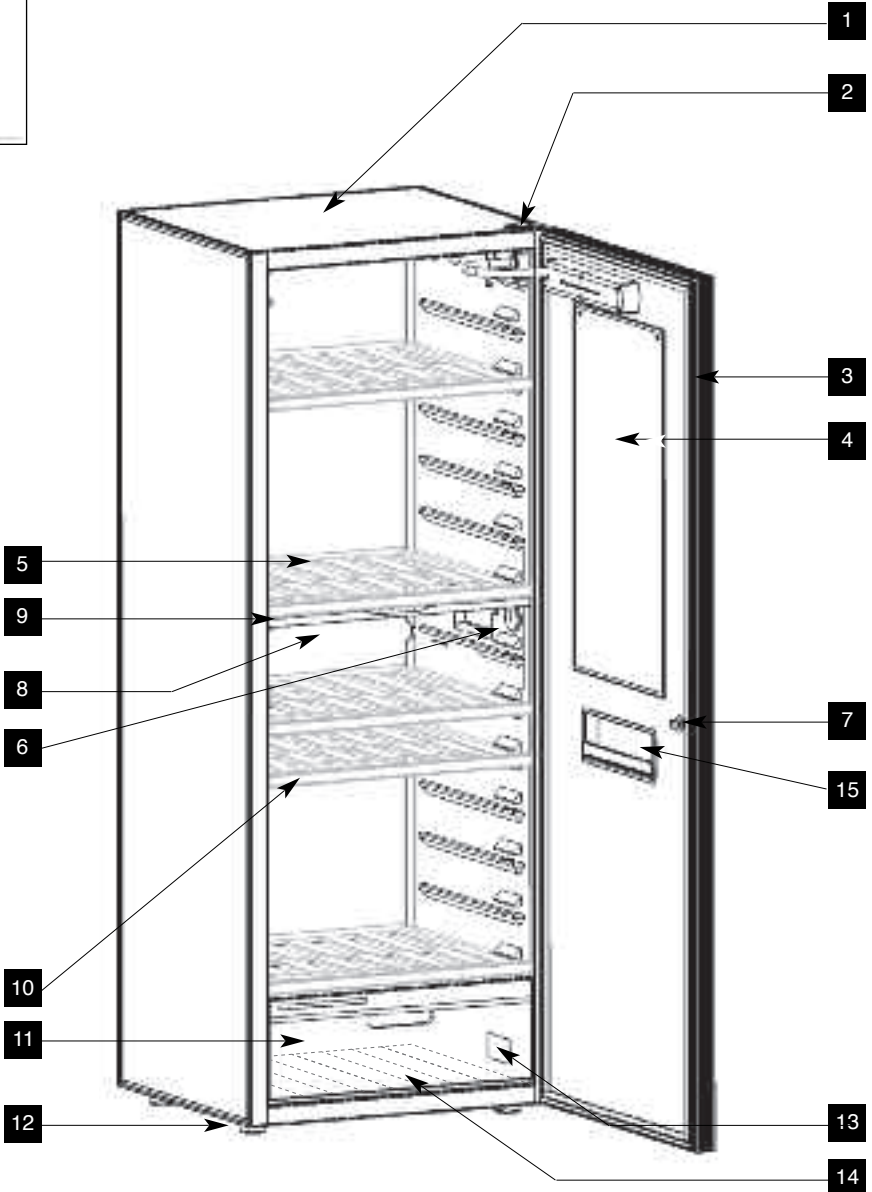
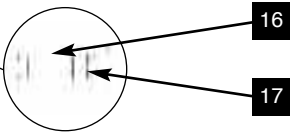
Place unusable appliances out of use by unplugging them and cutting the power supply.



---

# Inhoudsopgave

Beschrijving van uw wijnkast . . . . .	P 4-5
Verschillende wijnkastmodellen ARTEVINO . . . . .	P 6
Elektrische aansluiting . . . . .	P 6
Installatie van uw wijnkast . . . . .	P 7
Adviezen voor de inrichting en het vullen . . . . .	P 8-9
Temperatuurregeling . . . . .	P 10-11
Wijnkelderbord . . . . .	P 12
Belangrijke informatie over wijn . . . . .	P 13-14
Algemeen onderhoud van uw wijnkast . . . . .	P 15
Storingen . . . . .	P 16
Technische gegevens . . . . .	P 17-18
Veelgestelde vragen . . . . .	P 19-20
Bescherming van het milieu . . . . .	P 21



---

# Beschrijving van uw wijnkast

- 1 Kastbehuizing
- 2 Scharnier
- 3 Deur
- 4 Wijnkelderbord (Dichte Deur model)
- 5 Universeel plateau (opslagconfiguratie)
- 6 Hygrometer
- 7 Slot
- 8 Opening van de thermodynamische pomp
- 9 Versterkingsstang (model AE280G1, AE248G2)
- 10 Universeel plateau (schuifconfiguratie)
- 11 Koelvak (uitsluitend voor model AE248G2)
- 12 Verstelbare voeten (4)
- 13 Identificatie-etiket van het apparaat
- 14 Verloopplateau (model AE150P1, AE215M1, AE280G1)
- 15 Vide poche
- 16 Temperatuurweergave
- 17 Temperatuurregeling

---

## De verschillende kastmodellen ARTEVINO

Om zoveel mogelijk aan de verschillende behoeften en soorten gebruik te voldoen, zijn de ARTEVINO-wijnkasten leverbaar in 2 typen. Elk wijnkasttype heeft zijn eigen kenmerken en specificaties.

### **Bewaarkasten met 1 temperatuur:**

**AE150P1 - AE215M1 - AVE215M1 - AE280G1 - AVE280G1**

Deze wijnkasten zijn bedoeld voor de opslag en rijping van alle wijnen onder exact dezelfde omstandigheden als die van een natuurlijke kelder (één constante temperatuur), ongeacht de omgevingstemperatuur (tussen 0 en 35°C). Bereik advies temperatuur: 10-14°C.

### **Wijnkasten met 2 temperaturen:**

**AE248G2 - AVE248G2**

Deze wijnkast beschikt naast het bewaargedeelte (1 temperatuur - adviesinstelling: 10-14°C.) over een benedenvak dat specifiek bedoeld is voor de koeling van een paar flessen. De temperatuur van dit specifieke vak wordt gereduceerd door de temperatuur van het bewaarkastvak en ligt tussen 6 en 8°C.

---

Belangrijk →

### **Hoe herken ik mijn wijnkastmodel?**

Zie het identificatieplaatje bovenaan op de achterkant van de wijnkast (zie pagina 4-5 nr. 13).

## 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.

---

Belangrijk →

**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.

Ontdoe uw wijnkast voorzichtig van alle beschermende verpakking en plakband.

Open de deur en controleer of alle verschillende aanwezige onderdelen intact zijn.

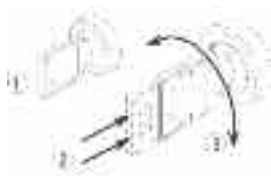
Maak de stroomkabel vrij zodat deze niet in contact kan komen met andere onderdelen van de wijnkast.

Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.

---

Belangrijk →

**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.**



**Om veiligheidsredenen is de kast voorzien van een ‘dubbele beweging’ sleutel: u moet hem tegelijkertijd indrukken en draaien.**

---

Aanbeveling

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 10 cm zijn tussen de muur en de achterkant van de wijnkast,
- hij mag niet in de buurt van een warmtebron staan,
- het mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- de ondergrond moet stabiel en vlak zijn,
- 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.

---

Belangrijk →

**Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten. Wij adviseren u om de twee voeten aan de achterkant van het apparaat volledig vast te schroeven en de kast uitsluitend met behulp van de voeten aan de voorkant van het apparaat af te stellen. Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).**

---

Belangrijk →

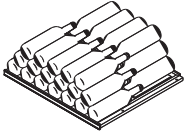
### **WACHT 48 UUR ALVORENS UW APPARAAT AAN TE SLUITEN**

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

---

## Adviezen voor de inrichting en het vullen

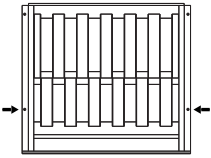
Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 13 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.



### Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

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

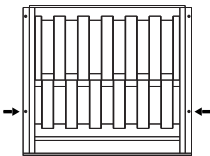
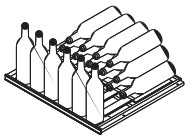
- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- **Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 13 flessen dragen, bijvoorbeeld 78 traditionele Bordeauxflessen (100 kg).**



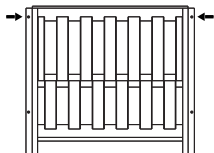
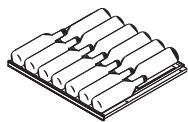
### Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

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

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- 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).
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen ( $7 + 6 + 7 + 6 = 26$  traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
- **In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 38 traditionele Bordeauxflessen.**



### Configuratie van een plateau in de schuifversie:



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

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
  - Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 4 cm van de achterkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: als u het plateau naar buiten schuift, zorgen de blokkeerhoutjes ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast komt (zie tekening).
  - Trek de plateaus helemaal naar u toe.
  - Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
  - Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 13 traditionele Bordeauxflessen).**
- 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.**

 Aanbeveling

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.



Wijzig de plaatsing van de blokkeerhoutjes als u van een schuifplateau overgaat naar een bewaar- of presentatieplateau.

Handig 

De plateaus zijn voorzien van etiketdragers waarop etiketten kunnen worden geplaatst (op maat te zagen plankjes die met uw wijnkast worden meegeleverd), zodat u met een oogopslag weet welke fles u moet nemen.

ND

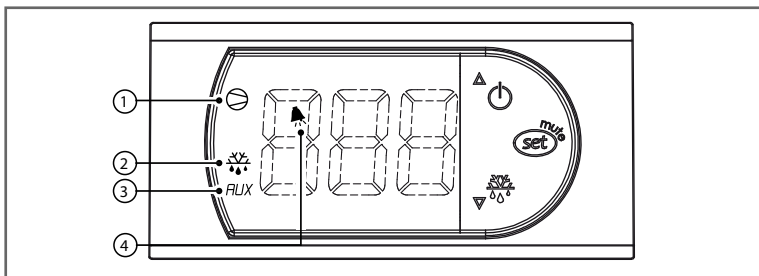
## Ingebruikname en temperatuurregeling

### 1 • Ingebruikname

- **Nadat u 48 uur heeft gewacht, kunt u uw wijnkast op de stroomvoorziening aansluiten.** Controleer eerst of het stopcontact aan alle eisen voldoet (aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goede staat aardlekschakelaar, sluit zonodig een elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren).

### 2 • Temperatuurregeling

Beschrijving bedieningspaneel



- Temperatuurweergave: geeft de werkelijke temperatuur in de wijnkast weer. U moet dus even geduld hebben voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Door **SET** enkele seconden in te drukken kunt u de ingestelde temperatuur zien.
- Knoppen ( $\blacktriangle$ / $\blacktriangledown$ / **SET**): hiermee kan de gewenste temperatuur binnen de wijnkast worden geselecteerd.
- Knop Stand-by ( $\odot$ ): hiermee kunt u de wijnkast activeren of stand-by zetten.

### 3 • Gebruik bedieningspaneel

Het reguleringssysteem is standaard ingeschakeld. Om de wijnkast stand-by te zetten, houdt u de knop ( $\odot$ ) enkele seconden ingedrukt.

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

Om de regulering opnieuw in te schakelen, houdt u de knop ( $\odot$ ) enkele seconden ingedrukt totdat alleen de temperatuur verschijnt.

### 4 • Het regelen van de temperatuur van uw wijnkast

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

Houd de knop **SET** een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur knippert.

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen  $\blacktriangle$  en  $\blacktriangledown$ .
- Bevestig uw programmering door op de knop **SET** te drukken. Als u niet met deze toets bevestigt, zal de wijziging niet worden ingesteld.



---


### 5 • Controlelampjes

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.

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  kan dan verschijnen. Wacht een tijdje en controleer opnieuw. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw dealer.

Het bereik van de adviestemperatuur voor het bewaren ligt tussen 10°C en 14°C .

De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur).

Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6 en 18°C.

Uw wijnkast kan in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0°C en 35°C.

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.



### Alarm:

Er kunnen twee soorten alarm op het regelpaneel worden weergegeven:

**HI** geeft aan dat de temperatuur in de wijnkast te hoog is en **LO** geeft aan dat de temperatuur te laag is.

In beide gevallen betekent dit dat de wijnkast niet goed functioneert en dat het noodzakelijk is om contact op te nemen met de klantenservice. Het alarmsignaal verdwijnt automatisch zodra de temperatuur weer normaal is.

---

Belangrijk 

U moet eerst ongeveer 48 uur wachten voordat u het effect van een aangepaste temperatuur kunt controleren.

---

**N**ota **B**ene

De modellen met 2 temperaturen zijn wijnkasten waarvan de koeltemperatuur wordt geïnduceerd door de temperatuur die is ingesteld in het bewaarvak. Wanneer uw omgevingstemperatuur dicht bij de instelwaarde ligt zal de in het koelvak verkregen temperatuur derhalve kort bij de bewaartemperatuur liggen.

ND



## Wijnkelderbord

Uw wijnkast is uitgerust met een wijnkelderbord dat aan de binnenkant van de deur is bevestigd.

Dit recto/verso bord bevat twee rubrieken:

1) Rubriek "Wijnkastboek" in de vorm van een in te vullen tabel.

Om sneller te kunnen terugvinden op welk plateau het nummer betrekking heeft dat u in de eerste kolom van de tabel heeft ingevuld ("plateaunummer"); schrijft u dit nummer op één van de bij de wijnkast meegeleverde etiketten, en plaatst u dit etiket in de etikethouder van het bijbehorende plateau.

De overige etiketten worden met de namen van de bijbehorende wijnen in de etikethouders geplaatst.

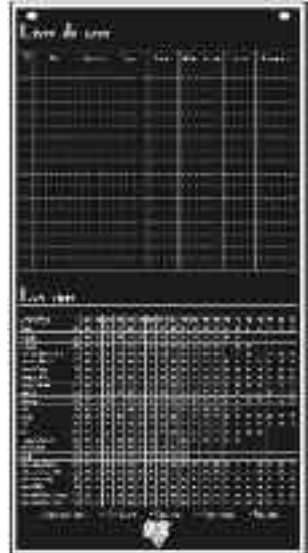
2) De rubriek "Wijnen" bestaat uit een jaartalrooster met een beschrijving per jaar van de belangrijkste wijnen en hun serveertemperatuur.

U kunt het bord uit de wijnkast trekken om er gemakkelijker op te kunnen schrijven. U hoeft de twee bevestigingen alleen maar in horizontale stand te draaien.

Maak uitsluitend gebruik van het speciaal hiervoor bij uw wijnkast geleverde krijt om op het bord te schrijven. Er is tevens een klem meegeleverd om het krijt mee vast te zetten.

Voor een zo goed mogelijk leesbaar handschrift dient het krijt altijd goed geslepen te zijn.

U kunt de tekst uitwissen met behulp van een licht bevochtigde doek of spons. Gebruik nooit andere oplossingen dan water.





## 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 (zie tabel pagina 12).

Net als bij de natuurlijke wijnkelders van wijnproducenten, is het dus niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur, maar de constantheid ervan die essentieel is.

Anders gezegd: ongeacht de temperatuur van uw wijnkast tussen 10 en 14°C, 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.**



## Serveertemperatuur van de wijnen (bij benadering)

Elzas	10°C
Australië	16°C
Beaujolais	13°C
Zoete witte Bordeaux	6°C
Droge witte Bordeaux	8°C
Rode Bordeaux	17°C
Witte Bourgogne	11°C
Rode Bourgogne	18°C
Californië	16°C
Champagne	6°C
Chili	15°C
Spanje	17°C
Italië	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10°C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7°C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14°C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15°C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7°C
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15°C

---

## 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 verstopen.
- 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 gespeld met helder water.

---

**N**ota **B**ene

### Hygrometrie

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 klein glas water op de vloer van de wijnkast giet om de thermodynamische pomp te laten opstarten.

---

Belangrijk →

**Regelmatige controle van uw apparaat, van alles dat niet normaal schijnt te functioneren en een nauwkeurige beschrijving van de eventuele storing moeten de lange levensduur van uw wijnkast garanderen.**

ND

---

# Storingen

## Bij de ingebruikname

### **De compressor werkt niet:**

- controleer of het stopcontact goed functioneert door er een andere elektrisch apparaat in te steken.
- controleer of de waarden van de adviestemperaturen overeenstemmen met de waarden die worden gegeven in het hoofdstuk «Temperatuurregeling».

**De compressor is continu in werking:** leg uw hand op de condensor (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensor koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Indien de condensor warm is, de gewenste temperatuur verhogen; indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een koeltechnicus, die een waterdichtheidscontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet.

Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een elektricien.

---

Belangrijk →

Als de voedingskabel (snoer) beschadigd is, dient hij te worden vervangen **door de fabrikant, de onderhoudsdienst of personen met een vergelijkbare kwalificatie**, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.

Als de voedingskabel (snoer) beschadigd is, dient hij te worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsdienst of personen met een vergelijkbare kwalificatie, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.

---



---

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

---

## Technische gegevens

Model	Temperaturen	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Gewicht*** (kg)	Nauwkeurigheid (°C)
AE150P1PL	1	1110	680	680	61	+/-1,5
AE215M1PL	1	1470	680	680	74	+/-1,5
AVE215M1 AVE215TCM1	1	1470	680	680	82	+/-1,5
AE280G1PL	1	1810	680	680	85	+/-1,5
AVE280G1 AVE280TCG1	1	1810	680	680	112	+/-1,5
AVEX280TCG1	1	1810	680	680	119	+/-1,5
AE248G2PL	2	1810	680	680	90	+/-1,5
AVE248G2 AVE248TCG2	2	1810	680	680	100	+/-1,5
AVEX248TCG2	2	1810	680	680	121	+/-1,5

Model	Elektrisch vermogen* (W)	Verbruik* per 24 uur (kwh)	Spanning ** (v)	Frequentie ** (Hz)	Aanbevolen temperatuurbereik (°C)
AE150P1PL	100	0,97	230	50	0-35
AE215M1PL	105	1	230	50	0-35
AVE215M1 AVE215TCM1	105	1,4	230	50	0-35
AE280G1PL	115	1	230	50	0-35
AVE280G1 AVE280TCG1	115	1,5	230	50	0-35
AVEX280TCG1	115	1,5	230	50	0-35
AE248G2PL	110	1,2	230	50	12-35
AVE248G2 AVE248TCG2	110	1,7	230	50	12-35
AVEX248TCG2	110	1,7	230	50	12-35

\* Gemeten met een buitentemperatuur van ongeveer 25°C.

\*\* Deze waarden kunnen per land verschillen; raadpleeg het identificatie-etiket voor de specifieke kenmerken van uw apparaat.

\*\*\* Leeg apparaat.

# Gegevens over het energieverbruik

Merk	Referentie	Energieklasse	Jaarlijks energieverbruik AEC* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Temperatuur andere compartimenten	Akoestische emissie dB(A)
ARTEVINO	AE150P1PL	E	355	329	N.A	38
ARTEVINO	AE215M1PL	E	365	451	N.A	38
ARTEVINO	AVE215M1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AVE215TCM1	G	511	452	N.A	38
ARTEVINO	AE280G1PL	E	402	571	N.A	38
ARTEVINO	AVE280G1	G	548	572	N.A	38
ARTEVINO	AVE280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX280TCG1	G	548	517	N.A	38
ARTEVINO	AE248G2PL	F	438	564	N.A	38
ARTEVINO	AVE248G2	G	621	565	N.A	38
ARTEVINO	AVE248TCG2	G	621	517	N.A	38
ARTEVINO	AVEX248TCG2	G	621	517	N.A	38

\* Energieverbruik berekend op basis van het na 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden verkregen resultaat. Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaats van het apparaat.

**Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de opslag van wijn.**

Categorie van alle modellen: 2

Klimaatklasse: Onze apparaten zijn ontworpen om te worden gebruikt bij een temperatuur tussen 10°C en 32°C (klasse SN). Raadpleeg ook de tabellen met de technische kenmerken (pag. 17) voor de optimale prestaties van uw product.

**Deze apparaten kunnen niet worden ingebouwd.**

## Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

### 1 RICHTLIJN VEILIGHEID 2006/95/CE

Normen EN60335-1: Uitgave 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13

EN60335-2-24 : Uitgave 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

### 2 CEM RICHTLIJN 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2

### 3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU

Bepaling 1060/2010



---

## Veelgestelde vragen

### **Ik constateer dat er temperatuurverschillen zijn tussen het boven- en benedengedeelte van mijn wijnkast.**

- Controleer welk soort wijnkast u heeft (1 of 2 temperaturen).
- Zie de instructies voor de temperatuurregeling.
- Controleer of er geen flessen tegen de achterkant van het apparaat komen.

Alleen de luchttemperatuur schommelt, omdat de vloeistoffen een hoge warmte-inertie hebben, wat voorkomt dat de temperatuur van de wijn verandert.

Net als bij een natuurlijke kelder wordt een verschil van ongeveer 2 tot 3°C als normaal beschouwd als gevolg van convectieverschijnselen. Voor de wijn is het belangrijk dat de temperatuur op een gegeven moment constant is.

### **Ik constateer rijpvorming in het achterste gedeelte van mijn wijnkast.**

In een Artevino-wijnkast kan er rijpvorming optreden op het linker bovengedeelte van de achterwand.

Bij het opstarten van de compressor is de kou het meest intens en bestaat er dus de meeste kans op rijpvorming. Dit is een normaal verschijnsel.

Bij het stoppen van de compressor verandert deze rijp in waterdruppeltjes.

Als de rijp aanzet tot ijs omdat de flessen de achterwand raken, dient u het apparaat uit te schakelen, wachten tot het ijs ontdooid is, de flessen correct neerleggen en het apparaat weer inschakelen.

Als er zich ondanks de voorzorgsmaatregelen toch opnieuw ijs (en geen rijp) vormt, dient u contact op te nemen met de onderhoudsdienst van uw dealer.

### **Wat zijn de risico's voor mijn wijn bij langdurige stroomuitval?**

De isolatie van een Artevino-wijnkast beschermt tegen plotselinge temperatuurverschillen. De warmte-inertie verbonden aan het volume van de flessen zorgt voor een aanzienlijke vertraging van de temperatuurwijzigingen. In geval van stroomuitval zal de temperatuur maar heel langzaam stijgen, zodat een thermische schok van de wijn wordt voorkomen. Aanbevolen wordt om de wijnkast bij stroomuitval niet te openen. Een wijn die voor een korte periode op kamertemperatuur wordt gehouden, ondervindt absoluut geen kwaliteitsverlies.

---

### **Mijn wijnkast maakt geen enkel geluid.**

Het geluidsniveau van de compressor van de Artevino-wijnkasten is erg laag (36dB).

Bij de temperatuurregeling is het mogelijk dat de compressor niet in werking is, afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de wijnkast.

### **De vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is te laag.**

Alleen een zeer lage vochtigheidsgraad gedurende een langere periode kan schadelijk zijn (< 50%).

Tijdens de werking van de compressor kan een daling van de vochtigheidsgraad optreden als gevolg van de overgang van vocht naar rijp.

Deze tijdelijke daling van de luchtvochtigheid is zeer kort en heeft geen invloed op de kurken.

In geval van een aanhoudende lage vochtigheid:

- Controleer of de hygrometer die de vochtigheid moet meten, nog altijd goed geijkt is.
- Controleer of er geen flessen tegen de achterwand van de wijnkast komen.
- Controleer of de luchttoevoer (luchtkoker) niet geblokkeerd is.
- Giet een glas water in de opvangbak van het condenswater indien deze toegankelijk is of linksonder achter in de wijnkast (afvoerslang condenswater).

### **Waar kan ik extra plateaus krijgen?**

De inrichting van de wijnkast kan, afhankelijk van het model, naar wens worden aangevuld.

Het maximumaantal plateaus per model is:

AE150P1: 6 plateaus

AE215M1: 10 plateaus

AE280G1: 13 plateaus

AE248G2: 13 plateaus

U kunt extra plateaus aanschaffen bij uw dealer.

---

# Bescherming van het milieu

Verwijdering van de verpakking:

Het door Artevino gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.

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.

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.

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 verwijderingprocedures gelden.

Haal het slot van uw 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 elektriciteits snoer door te snijden.

**ARTEVINO**

24, rue Francis de Pressensé  
69628 VILLEURBANNE CEDEX  
France

Web site: [www.artevino.fr](http://www.artevino.fr)

E-mail: [info@artevino.fr](mailto:info@artevino.fr)

# ArteVino

