



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

Bienvenue

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

Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Avertissements

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

ARTEVINO n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.

ARTEVINO ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

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

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

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

MISE EN GARDE:

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

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

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

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

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

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

Table des matières

1- Protection de l'environnement.....	P. 4
2- Descriptif de votre cave à vin.....	P. 5
3- Notions importantes sur le vin.....	P. 6
4- Alimentation électrique.....	P. 6
5- Installation de votre cave à vin	P. 6
I. Déballage.....	P. 6
II. Installation.....	P. 7
III. Précautions.....	P. 7
IV. Encastrement.....	P. 8-9
V. Réversibilité de la porte.....	P. 10
6- Conseils d'aménagement et de chargement	P. 11-12
7- Mise en service et réglage des températures.....	P. 13
I. Branchement et mise en service.....	P. 13
II-a. Descriptif (modèle I-température)	P. 13
III-a. Réglage de la température.....	P. 13
II-b. Descriptif (modèle Multi-températures)	P. 14
III-b. Réglage des températures.....	P. 14
IV. Affichage de l'humidité (modèle I-température)	P. 15
V. Mode éclairage.....	P. 15
8- Entretien courant de votre cave à vin	P. 15
9- Anomalies de fonctionnement.....	P. 16
10- Caractéristiques techniques et énergétiques.....	P. 17

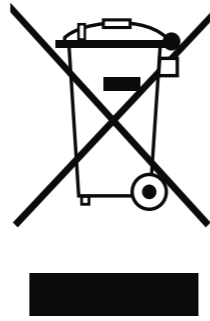
1- Protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par ARTEVINO sont fabriquées en matériaux recyclables (sauf l'embase en polystyrène expansé haute densité et la cale charnière).

Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

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



Pour économiser de l'énergie :

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

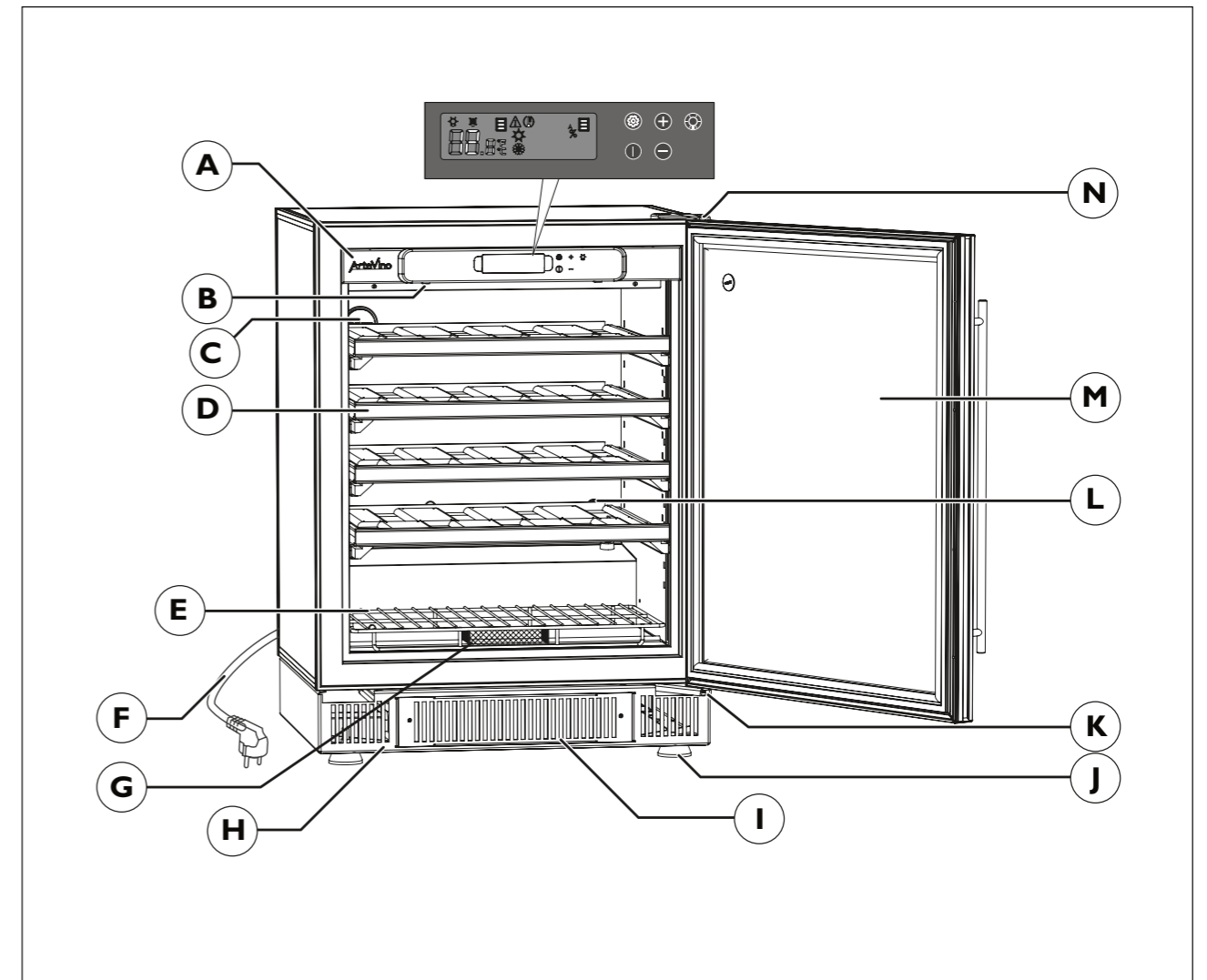
N.B. : Respect de l'environnement :

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

Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les caves à vin, ARTEVINO utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.

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

2- Descriptif de votre cave à vin



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

3- Notions importantes sur le vin

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

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

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

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

4- Alimentation électrique

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

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

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

**Non valable pour certains pays.*

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

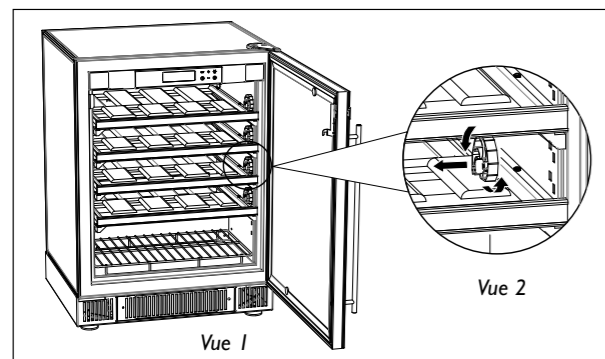
En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).

5- Installation de votre cave à vin

I. Déballage

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

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



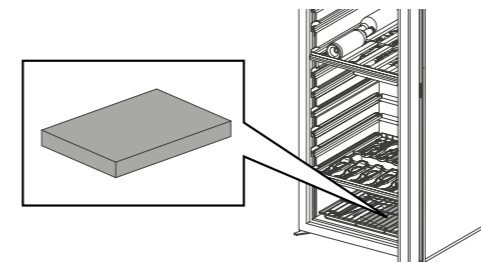
II. Installation

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

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

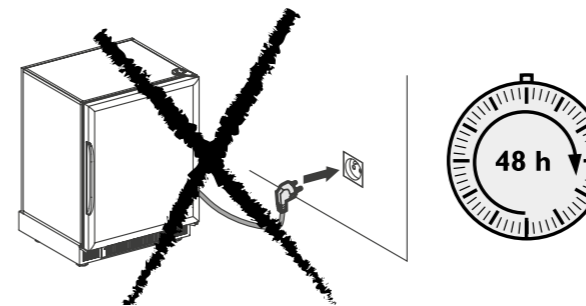
Procédez au réglage des 4 pieds de la cave (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

Pour les modèles 1 température uniquement, placez la cassette humidité (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre cave) en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la 1ère utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien.



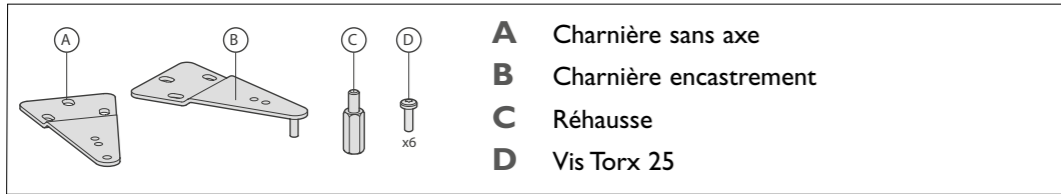
III. Précautions

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



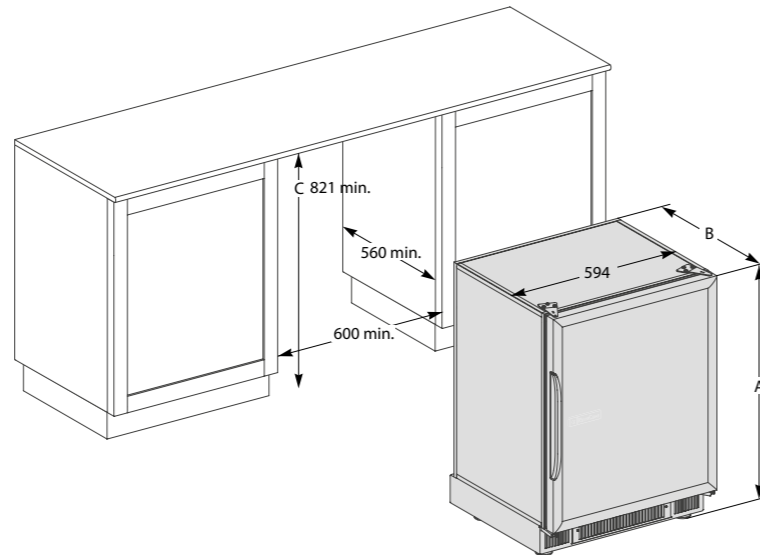
Attendre 48 heures avant de brancher votre appareil.

IV. Encastrement



Dimensions à respecter:

	A min.	A max.	B
Cosy (porte vitrée)	816	832	549

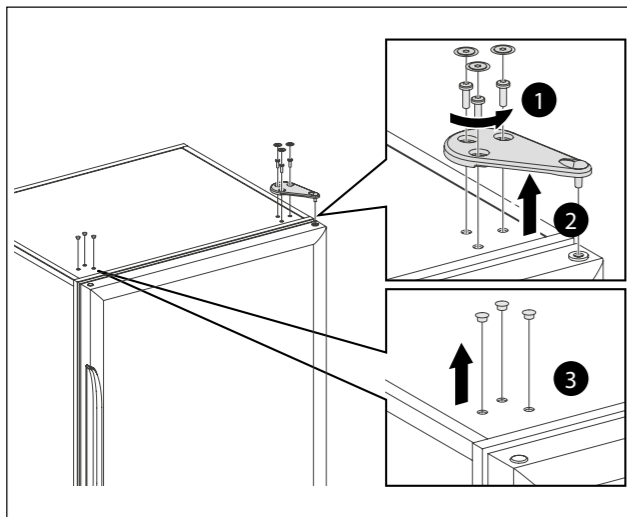


Changement des charnières pour l'encastrement de la cave

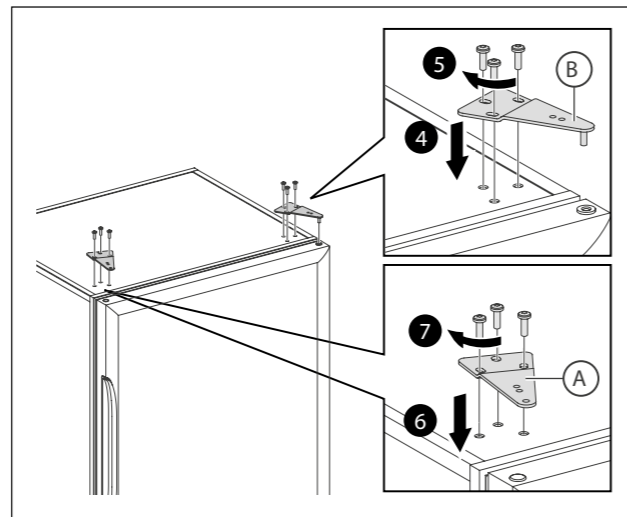
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx «T25».
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.

4/5 Montez la charnière avec axe **B** à l'aide des vis de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre.

6/7 Montez la charnière sans axe **A** avec les vis.

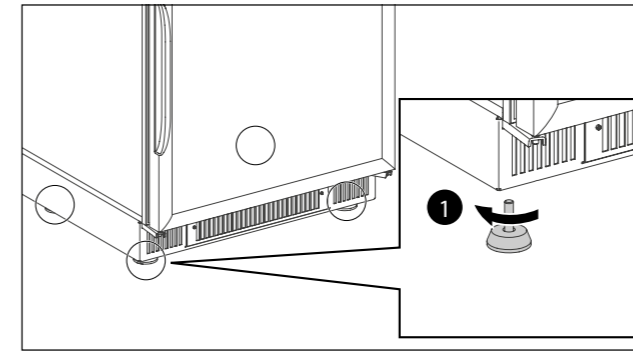


Précautions: si vous enlevez la porte vitrée de la cave, ne jamais la poser sur ses bords au risque de la casser.

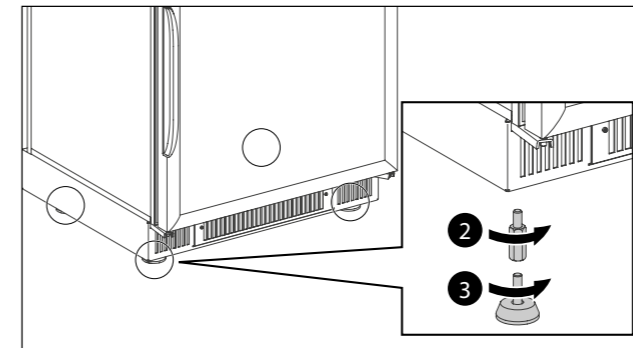


Précautions: En refermant la porte, vérifiez que le joint adhère bien au coffre pour assurer une bonne étanchéité.

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



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

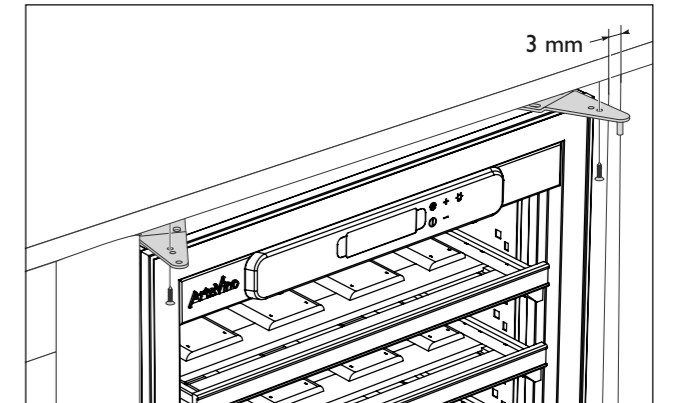


Installation d'une cave en hauteur dans un meuble

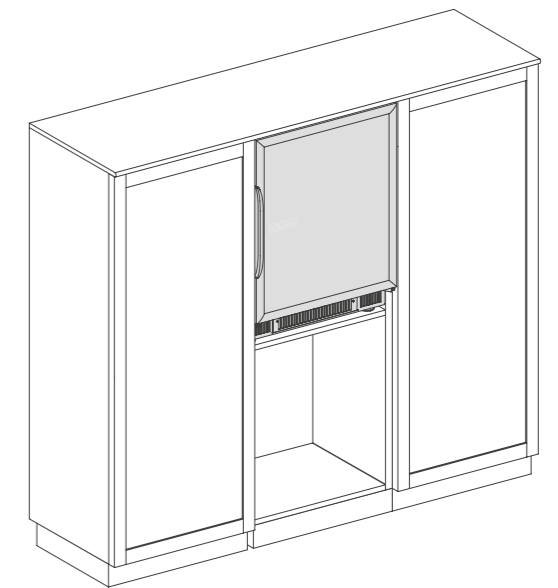
! Pour des raisons de sécurité, nous ne conseillons pas d'installer la cave à vin posée dans un meuble.

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

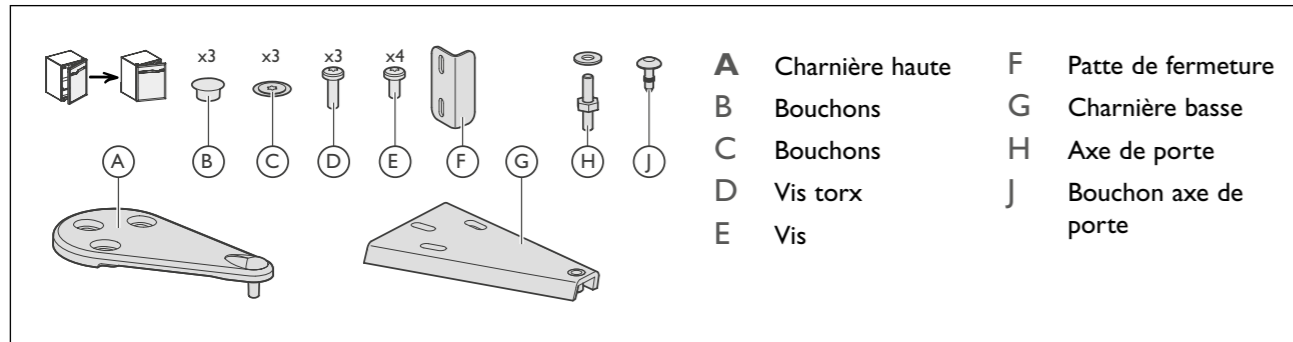
- N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale au risque d'un mauvais fonctionnement de la cave à vin.
- Utilisez des vis appropriées pour fixer votre cave à vin sous le plan de travail ou dans le meuble au travers des trous prévus dans les charnières.
- Précautions: du côté de l'axe de rotation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



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

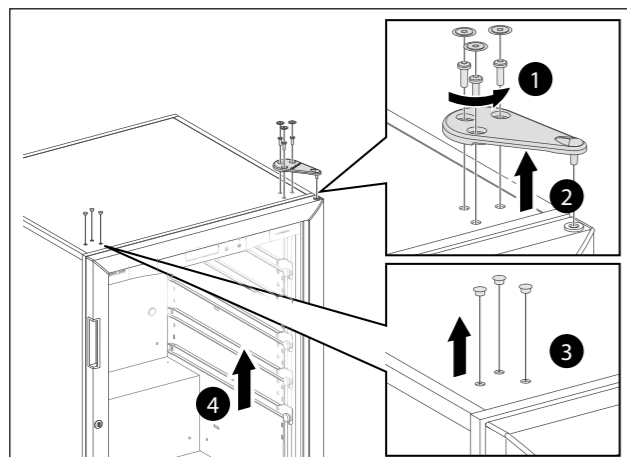


V. Réversibilité de la porte

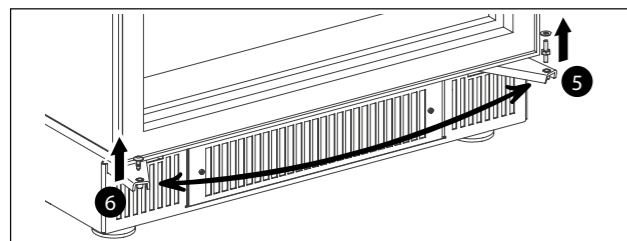


Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche):

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

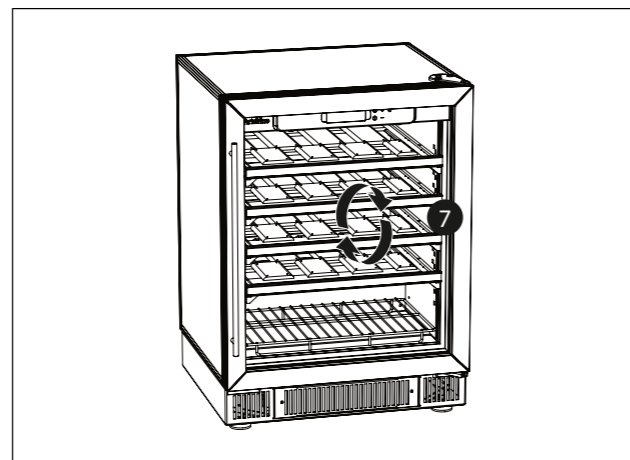


- 5 Dévissez l'axe de porte.
- 6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe. Repositionnez le bouchon côté opposé.

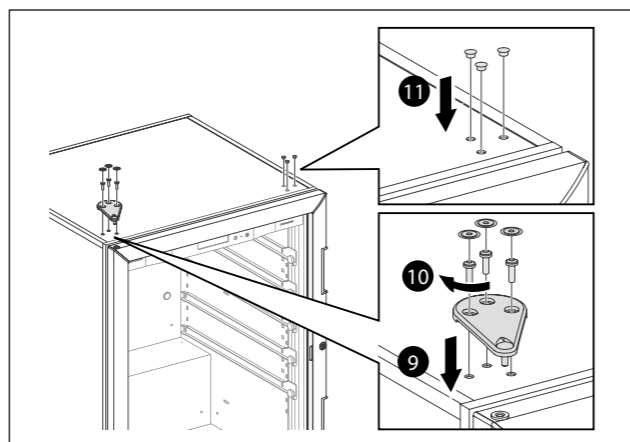


Attention: la porte en verre est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

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

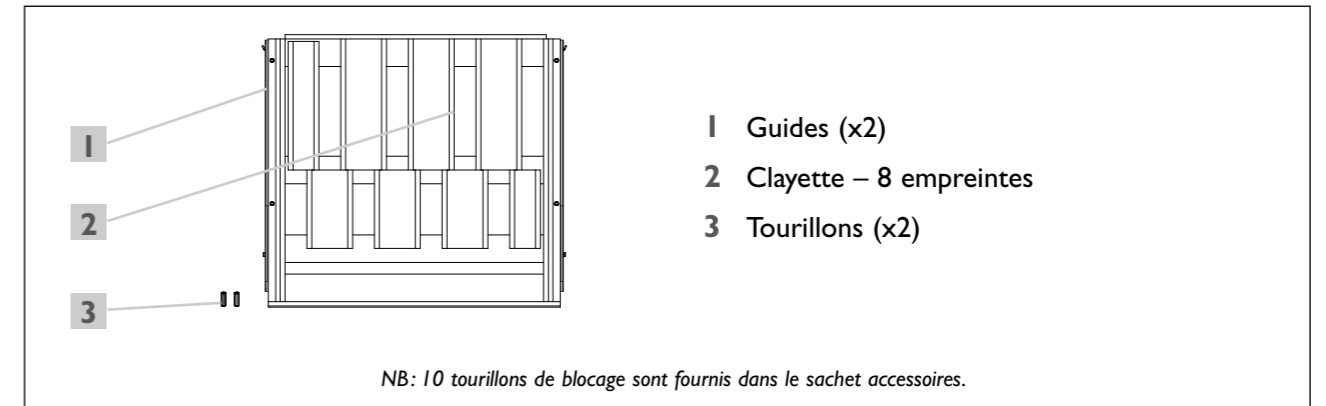


- 9 Mettez en place la charnière supérieure.
- 10 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
- 11 Mettez en place les bouchons.



6- Conseils d'aménagement et de chargement

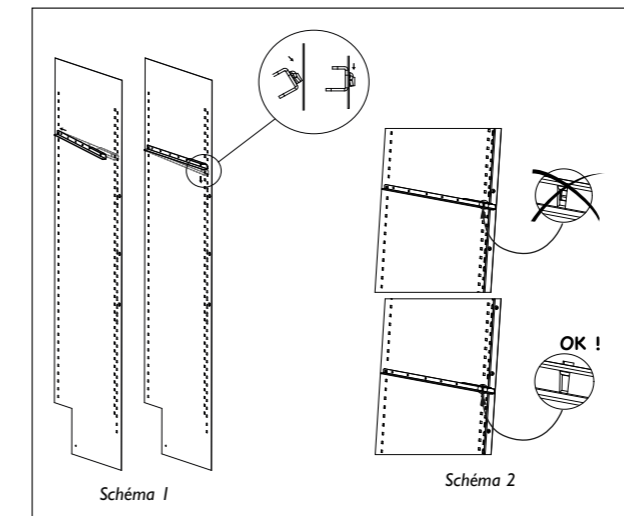
Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 8 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



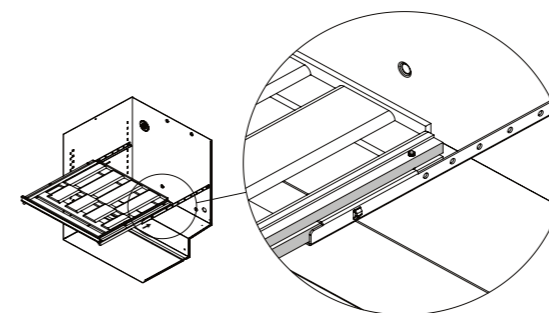
Configuration d'une clayette en version stockage:

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

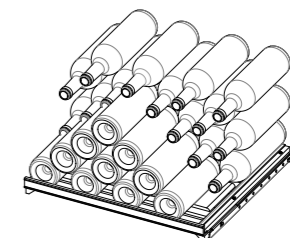
- 3 Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
- 4 Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond,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



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



Capacité bouteilles dans cette configuration **stockage**



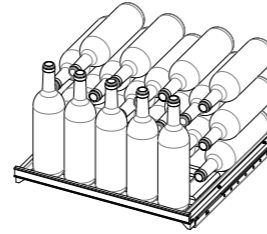
30 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum

Configuration d'une clayette en version présentation

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

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

Capacité bouteilles dans cette configuration **présentation**



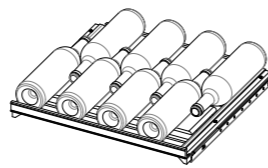
25 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum

Configuration d'une clayette en version coulissante

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

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

Capacité bouteilles dans cette configuration **coulissante**



8 bouteilles bordelaises « Tradition » maximum



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

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

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

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



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

7- Mise en service et réglage des températures

I. Branchement et mise en service

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

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



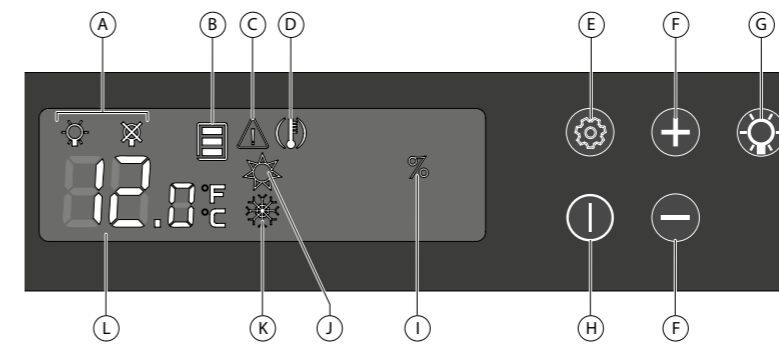
Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.

Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**.



II-a. Descriptif (modèle I température)



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

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

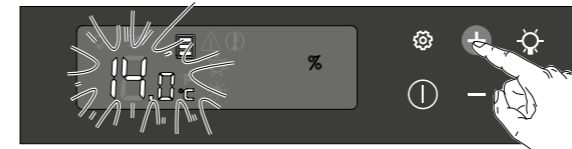
III-a. Réglage de la température

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

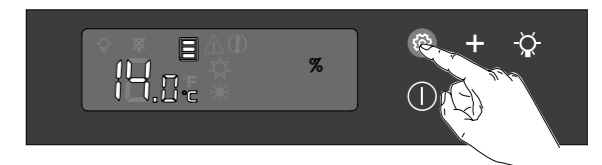
- 1 Appuyez environ 5 s sur la touche **E**.
L'afficheur se met à clignoter.



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



- 3 Appuyez sur la touche **G** pour valider.

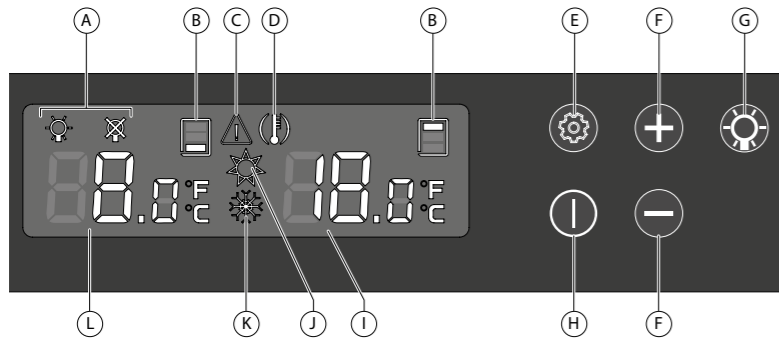


La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

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

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

II-b. Descriptif (modèle multi-températures)



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

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

III-b. Réglage des températures

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

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

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

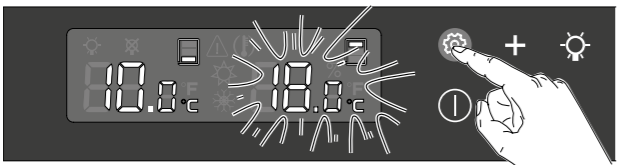
- Appuyez environ 5 s sur la touche . L'afficheur se met à clignoter.



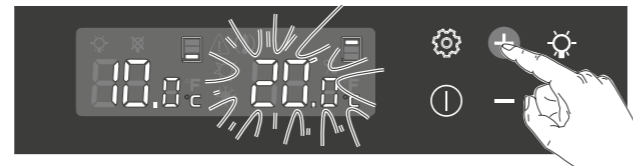
- Appuyez sur les touches ou pour régler la température de la partie basse de la cave.



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



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



- Appuyez sur la touche pour valider.

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

ATTENTION:

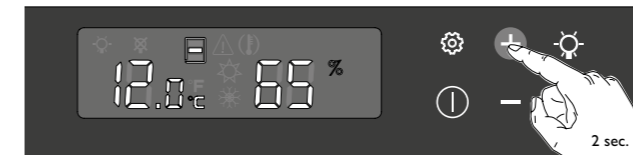
- Pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 30°C.
- Une différence de 10°C à minima est recommandée entre les valeurs de réglage des températures basse et haute.

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

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

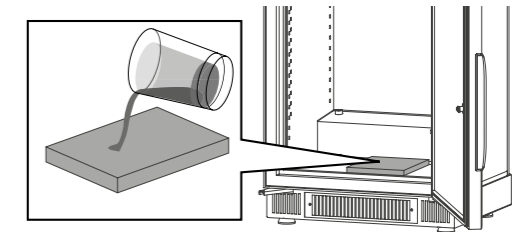
Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.

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

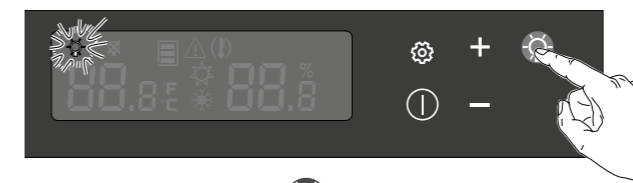


Pour afficher le taux d'hygrométrie de votre cave maintenez appuyé le bouton pendant 2 secondes

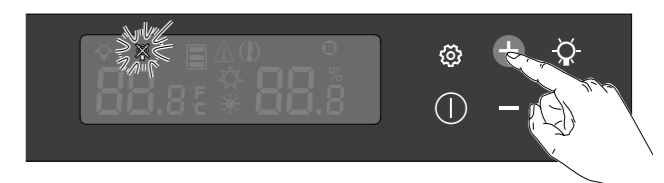
Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau sur la cassette humidité positionnée sur la grille bas de cave en ayant pris soin d'ôter les bouteilles auparavant.



V. Mode éclairage



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



- Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.
- Appuyez sur la touche pour valider.

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

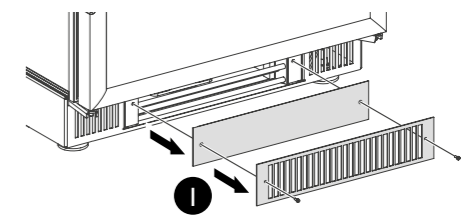
8- Entretien courant de votre cave à vin

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

Opérations d'entretien tous les 3 mois

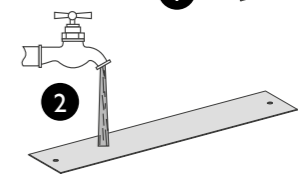
Procédez au nettoyage du filtre d'aération:

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







Opérations d'entretien une fois par an

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



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

9- Anomalies de fonctionnement

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



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

Lors de la mise en route

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

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

10- Caractéristiques techniques et énergétiques

	Cosy						Plage de température préconisée	
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids en kg		T° mini °C / °F	T° maxi °C / °F	
I température				cave vide	cave pleine			
COSYPIT	816-832	594	549	45	52	0 / 32	30 / 86	
Multi-températures								
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12 / 54	30 / 86	

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

Données relatives à la réglementation européenne et à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Volume utile litres	Union Européenne ¹ 230V 50Hz - Gaz R600a		Etats-Unis ² 115V 60Hz - Gaz R600a	Emission acoustique dB(A)
				Consommation d'énergie annuelle kWh/an	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle kWh/an	
COSYPIT	I température	Porte Vitrée	116	132	A	172	41
COSYPMT	Multi-températures	Porte Vitrée	116	132	A	172	41

¹ Conforme au Règlement délégué (UE) n° 1060/2010 de la Commission du 28 septembre 2010 complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil.

Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées (25°C / 77°F). La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

² Comply with DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

NORMES

Votre produit répond aux normes suivantes:

1 Sécurité directive 2006/95/CE

Normes EN60335-1: 2012+ A11: 2014
EN60335-2-24: 2010

2 CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2
Norme 62233:2008

3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE
Règlement 1060/2010



R600a

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

Welcome

You have just purchased a product from the ARTEVINO brand. Thank you for your custom. We take a lot of care in terms of the design, ergonomics and ease of use of our products.

We hope that you will be completely satisfied with this product.

Important information

Information in this document may change without notice.

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

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

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

This appliance is only intended for storing wine bottles.

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

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

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

WARNING:

- Ensure that the vents in the appliance's cavity or flush-fitting structure are unobstructed at all times.
- Do not use mechanical devices or any other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the cooling circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances inside this appliance, for example aerosols containing flammable propellant gas.

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

- kitchenettes for staff of shops, offices and other work environments.
- gites and for use by guests of hotels, motels and other residential environments.
- environments such as hotel rooms.
- the food service industry and other similar applications except for retail sale.

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

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

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

Table of contents

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

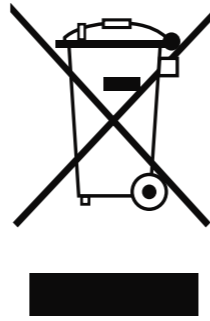
1- Protecting the environment

Disposing of packaging:

The packaging used by ARTEVINO is made from recyclable material (except for the high density expanded polystyrene base and the hinge chock).

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

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



To save energy:

- Install your wine cabinet in a suitable place (see page 7) and observe the temperature ranges provided.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is airtight and that it is not damaged. If it is, contact your ARTEVINO stockist.

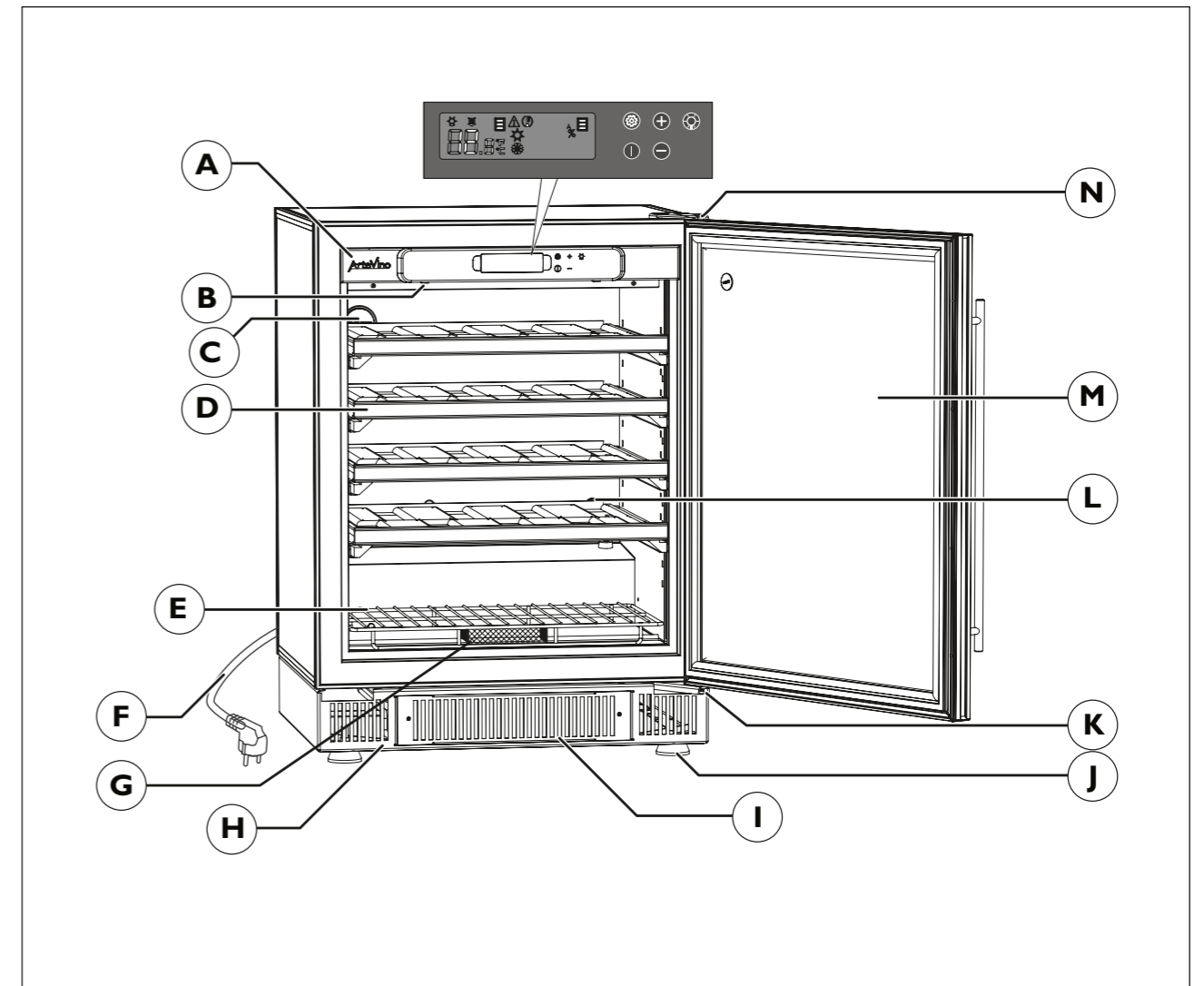
N.B.: Respecting the environment:

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

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

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

2- Description of your wine cabinet



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

3- Important facts about wine

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

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

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

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

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

4- Power supply

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

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

Any work must be carried out by a qualified electrician.

**Not valid for some countries.*

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

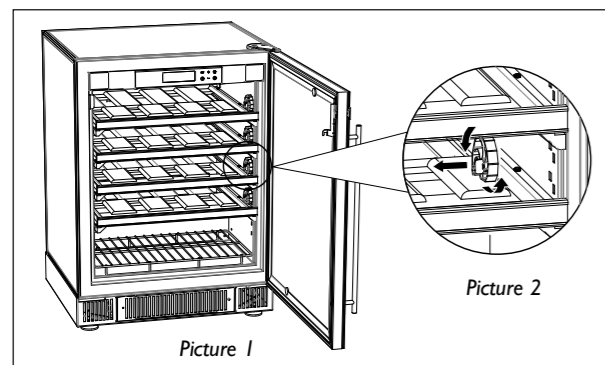
If moving to a foreign country, check that the characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).

5- Installing your wine cabinet

I. Unpacking

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

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

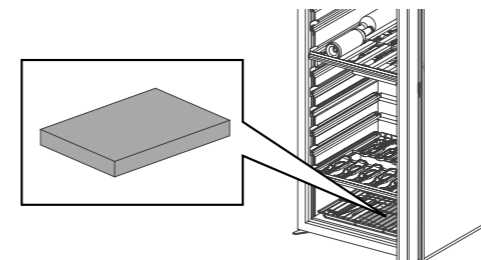


II. Installation

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

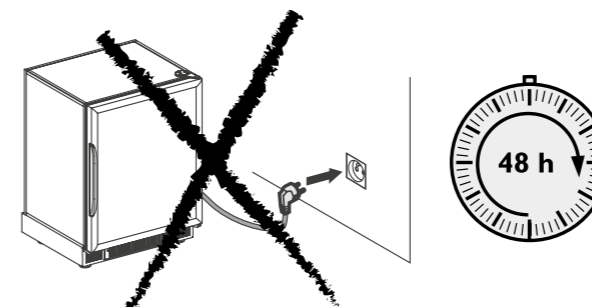
- be open and well ventilated (not enclosed in a cupboard, for example),
- be away from any source of heat or direct sunlight,
- not be too damp (linen cupboard, laundry room, bathroom...). Ensure that no water splashes onto the entire back section of the appliance,
- have a flat, stable floor,
- have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

Adjust the cabinet's 4 feet (by screwing or unscrewing) in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended). For single-temperature models only, place the humidity cartridge (located in your cabinet's "accessories" bag) at the base of the cabinet, under the rack, in the tray provided (see diagram below). When using for the 1st time, fully immerse the cartridge in the water for a few minutes to saturate it then drain thoroughly.



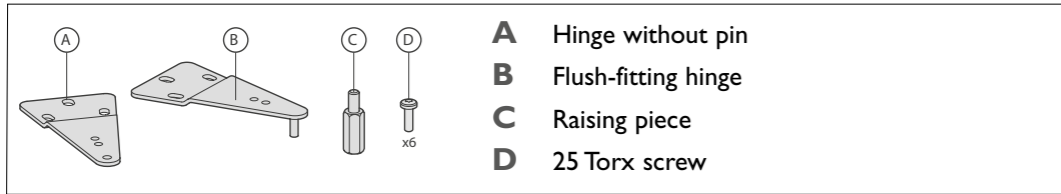
III. Precautions

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



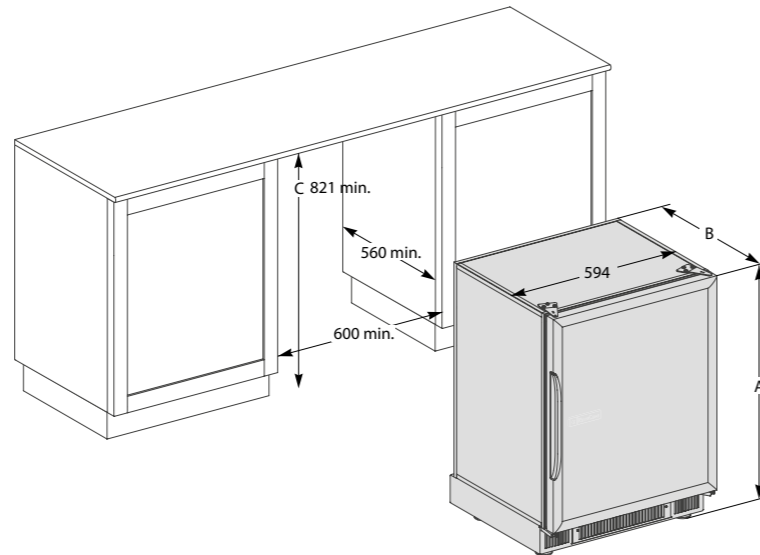
Wait 48 hours before plugging in your appliance.

IV. Flush-fitting



Dimensions to observe:

	A min.	A max.	B
Cosy (glass door)	816	832	549

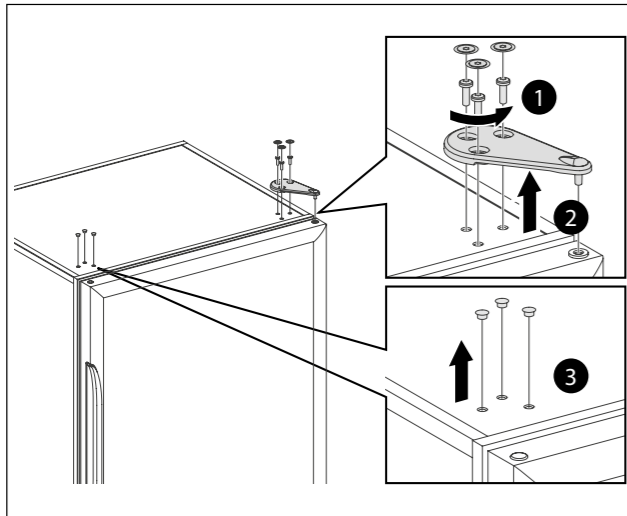


Changing the hinges to flush-fit the cabinet

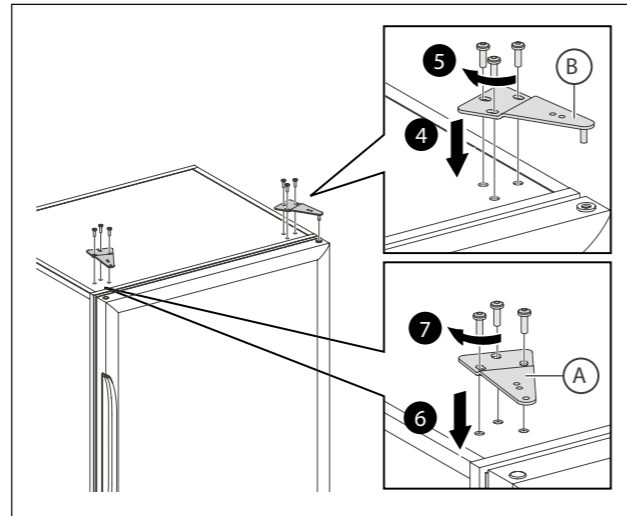
- 1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Carefully remove the caps using a thin blade.

4/5 Assemble the hinge with a pin **B** using screws so that the door is completely parallel to the cabinet.

6/7 Assemble the hinge without a pin **A** using the screws.

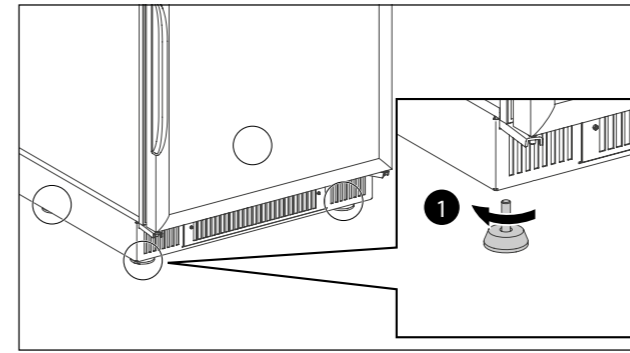


Precautions: if you remove the cabinet's glass door, never stand it on its edges or it could break.

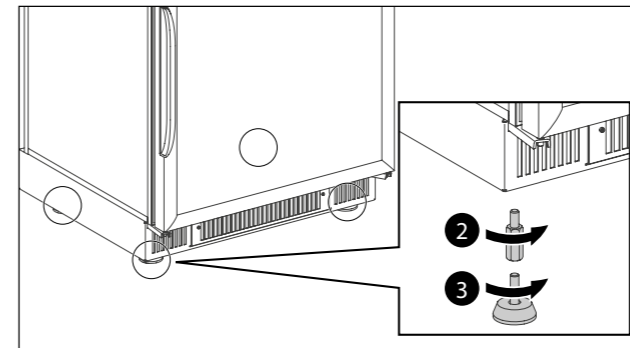


Precautions: When closing the door, check that the seal adheres firmly to the cabinet to ensure that it is completely airtight.

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



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

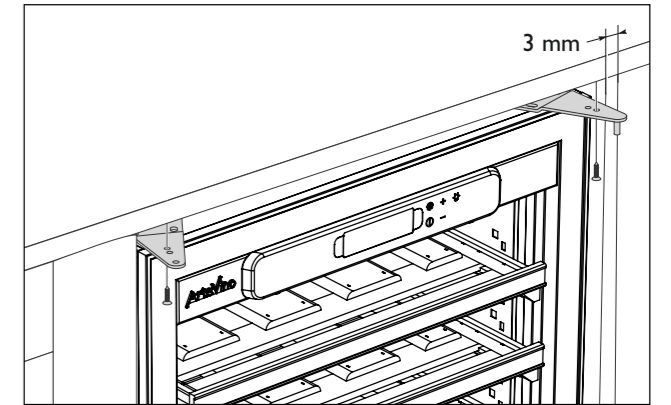


Installing a cabinet at a height inside a unit

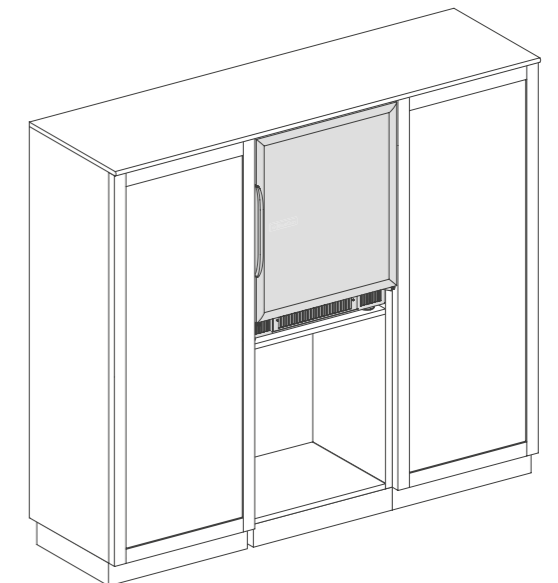
! For safety reasons, we do not recommend installing the wine cabinet inside a unit.

If you decide to do so, have a unit specially designed or checked by a furniture specialist to ensure that the unit supporting the appliance, as well as the adjacent units, can support the weight of the cabinet filled with full bottles, i.e. 200 kg. Have this specialist guarantee the stability of the cabinet when opening the door and pulling out shelves filled with full bottles.

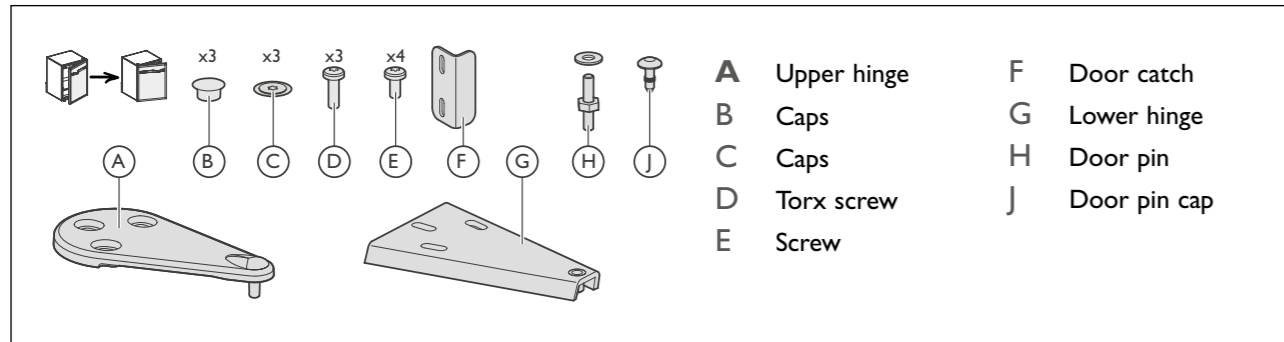
- Never obstruct the front air vent as this could cause the wine cabinet to operate incorrectly.
- Use suitable screws to fasten your wine cabinet beneath the work top or inside the unit via the holes provided in the hinges.
- Precautions: on the side of axis of rotation of the door, position the door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



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

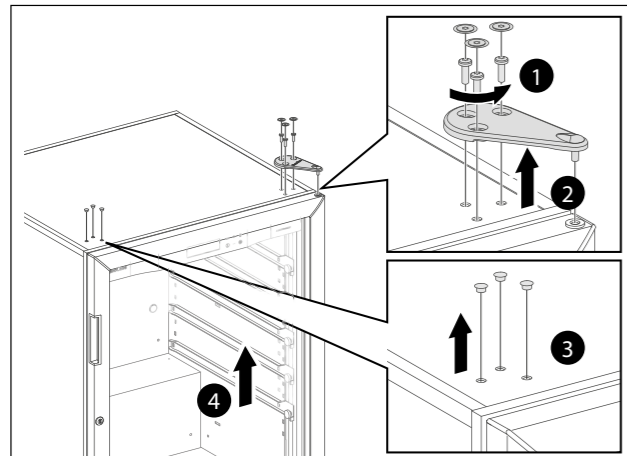


V. Door reversibility

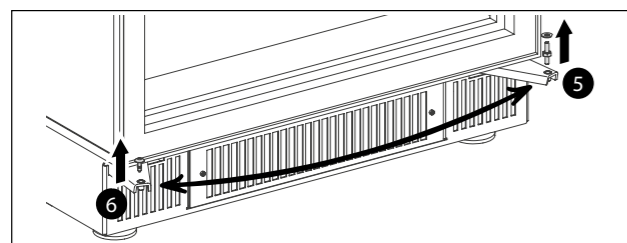


This allows you to change its direction of opening. Proceed as follows (example for changing a right-hand door to a left-hand door):

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

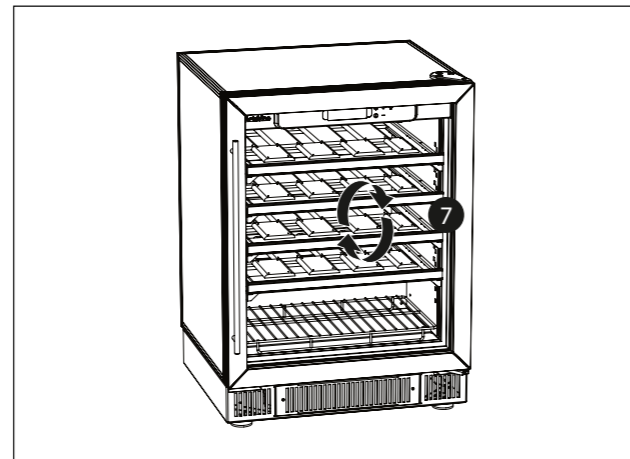


- 5 Unscrew the door pin.
- 6 Carefully remove the caps using a thin blade and replace with the pin. Reposition the cap on the opposite side.

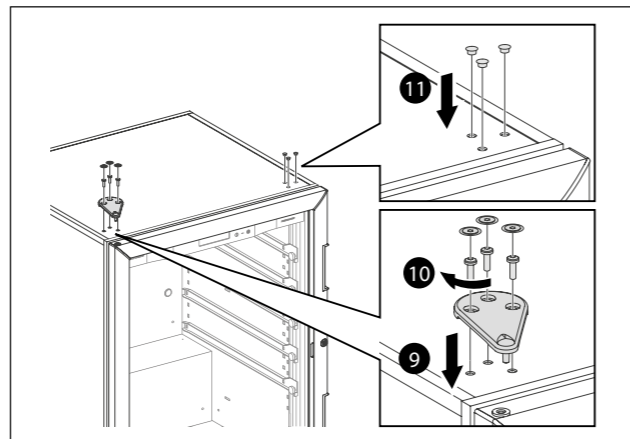


N.B.: the glass door is very heavy. Take all necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

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

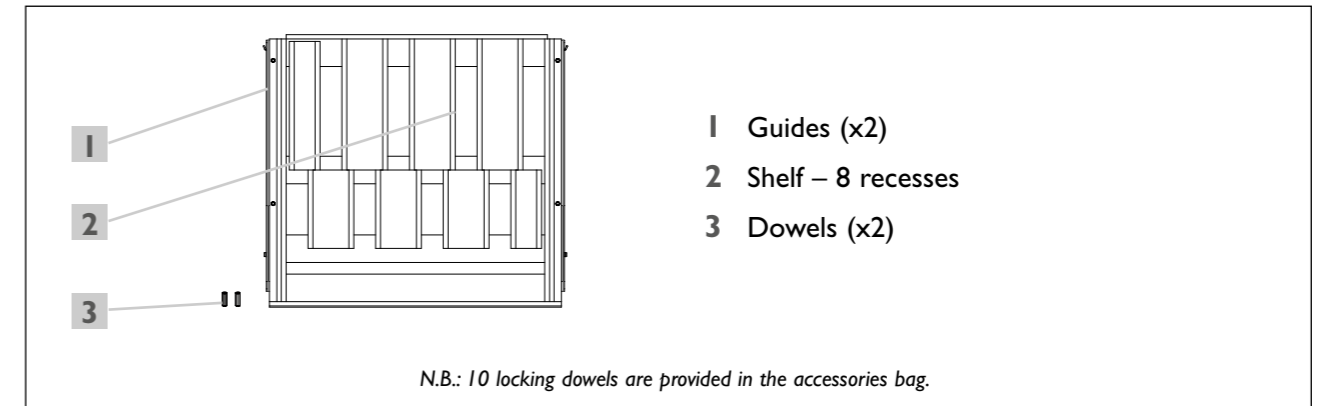


- 9 Put in place the upper hinge.
- 10 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the seal adheres firmly to the cabinet (by closing the door), to ensure it is completely airtight.
- 11 Put in place the caps.



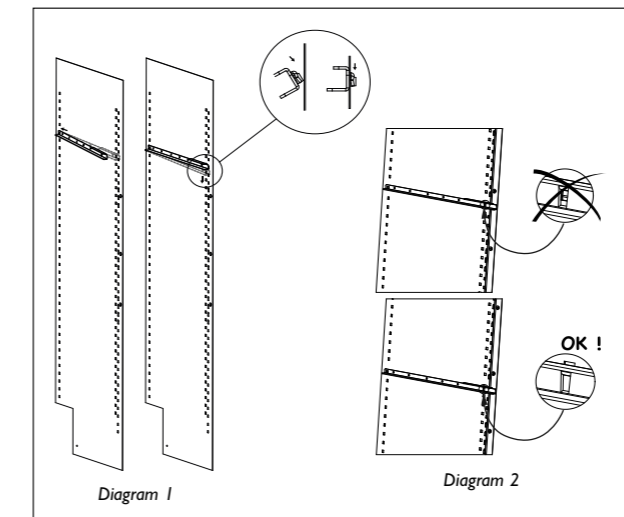
6- Loading and layout advice

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



Layout of a shelf in storage version:

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



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

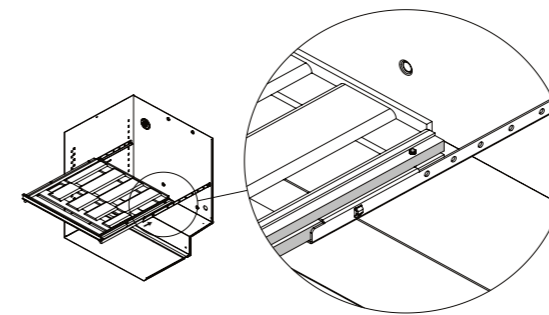
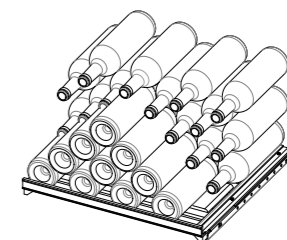


Diagram 3

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

Bottle capacity in this storage layout



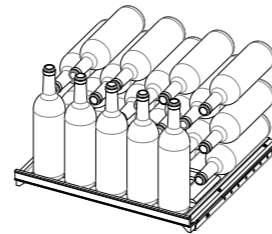
30 traditional Bordeaux bottles maximum

Layout of a shelf in display version

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

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

Bottle capacity in this **display** layout



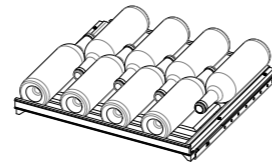
25 traditional Bordeaux bottles maximum

Layout of a shelf in sliding version

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

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

Bottle capacity in this **sliding** layout



8 traditional Bordeaux bottles maximum



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

Layout advice for your wine cabinet

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

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



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

7- Commissioning and temperature setting

I. Plugging in and commissioning



After waiting 48 hours, plug in your wine cabinet.

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




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

Check your type of wine cabinet

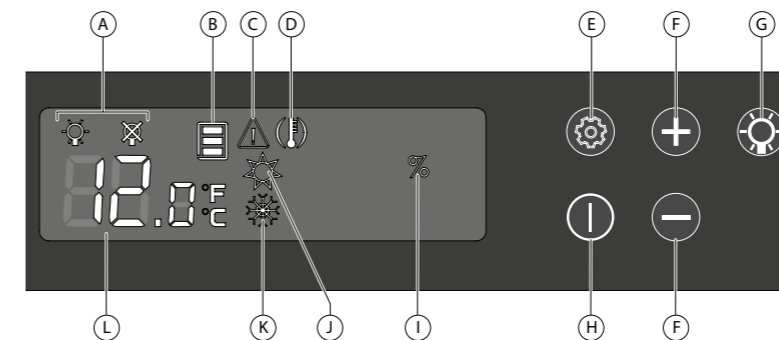
Simultaneously press the  and  keys.



means single-temperature

 means multi-temperature

II-a. Description (single-temperature model)



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



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

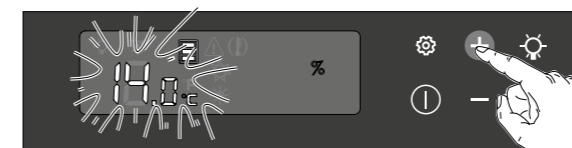
III-a. Temperature setting


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

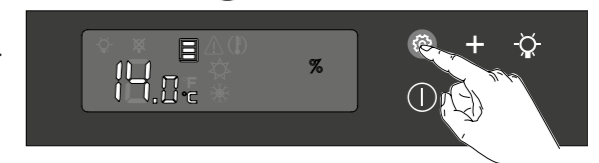
- 1 Press and hold down the  key for approximately 5 seconds. The display will start to flash. 5 secs



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



- 3 Press the key  to confirm.

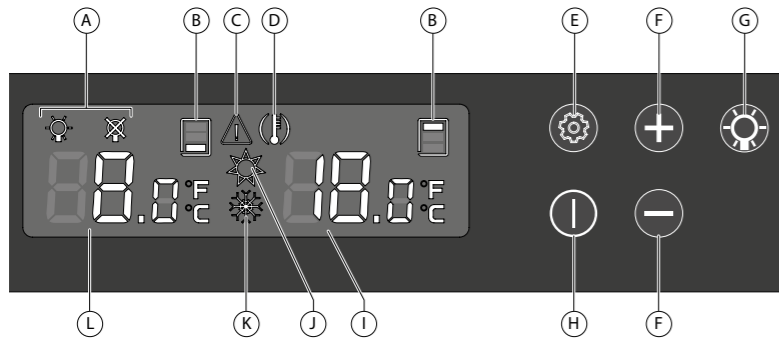


The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait for your new setting to take effect.

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

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

II-b. Description (multi-temperature model)



- | | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| A Lighting mode | G Lighting mode access and confirmation key |
| B Temperature zone concerned | H Standby key |
| C Sensor fault alarm | I Highest temperature in the cabinet display |
| D Temperature alarm | J Hot circuit operating indicator |
| E Access to settings and confirmation key | K Cold circuit operating indicator |
| F Selection and setting keys | L Lowest temperature in the cabinet display |

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

III-b. Temperature setting

Recommended setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48°F.

Recommended setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C / 63 - 68°F .

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

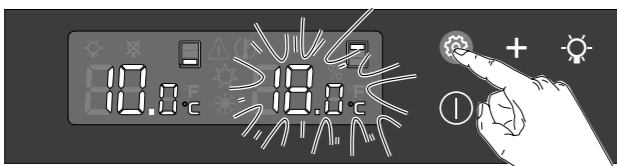
- 1 Press the key for approximately 5 secs . The display will start to flash.



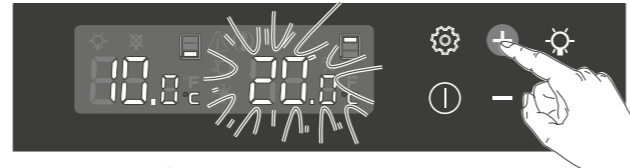
- 2 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the lower part of the cabinet.



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



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



- 5 Press the key to confirm.

- For the lowest temperature, the default setting is 8°C / 46°F. However, the temperature can be set from 6 - 10°C / 43°F.
- For the highest temperature, the default setting is 18°C / 64°F.

However, the temperature can be set from 15 - 20°C / 59 - 68°F.

N.B.:

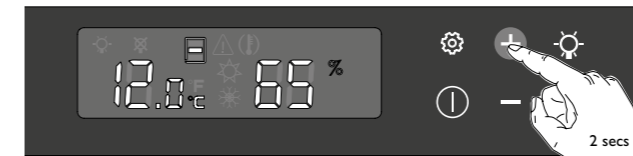
- To operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 30°C / 54 - 86°F.
- A difference of at least 10°C / 50°F is recommended between the setting values of the low and high temperatures.

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

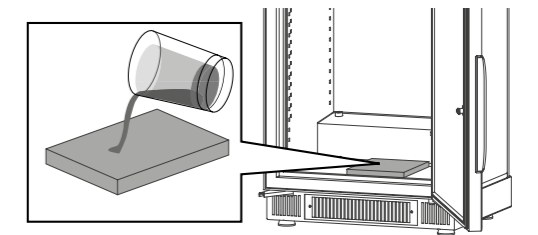
IV. Humidity display (single-temperature model)

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

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



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



V. Lighting mode



- 1 Press the key. The indicator light of the active mode will flash. You have 2 setting options for lighting:

- Permanent lighting (for mood lighting).
- Lighting disabled.



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

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

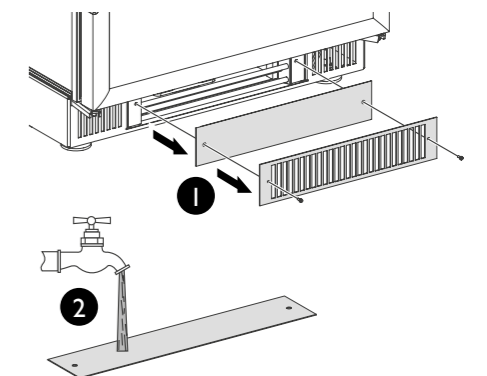
8- Everyday maintenance of your wine cabinet

Your ArteVino wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance procedures to carry out every 3 months

Clean the ventilation filter:

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







Maintenance procedures to carry out once a year

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

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

9- Operating faults

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



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

When starting up

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

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

10- Technical features and energy data

Cosy							
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight in kg		Recommended temperature range	
				empty cabinet	full cabinet	Min T° °C / °F	Max T° °C / °F
Single-temperature							
COSYPIT	816-832	594	549	45	52	0 / 32	30 / 86
Multi-temperature							
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12 / 54	30 / 86

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

Data relating to European and American regulations on energy consumption

Reference	Model	Type of door	Useful volume in litres	European Union ¹ 230V 50Hz - R600a gas		United States ² 115V 60Hz - R600a gas	Sound emission dB(A)
				Annual energy consumption kWh/year	Energy efficiency class	Annual energy consumption kWh/year	
COSYPIT	single-temperature	Glass door	116	132	A	172	41
COSYPMT	Multi-temperature	Glass door	116	132	A	172	41

¹ In compliance with Delegated Regulation (EU) n° 1060/2010 of the Commission dated 28 September 2010 completing directive 2010/30/EU of the European Parliament and the Council.

Energy consumption calculations based on results obtained over 24 hrs in standard test conditions (25°C / 77°F). Actual energy consumption depends on the operating conditions and location of the appliance.

² Comply with DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

STANDARDS

Your product complies with the following standards:

1 Safety directive 2006/95/EC

Standards EN60335-1:2012+ A11:2014
EN60335-2-24:2010

2 EMC 2004/108/EC

Standard EN55014-1/2
Standard 62233:2008

3 ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



R600a

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

Willkommen!

Sie haben gerade ein Produkt der Marke ARTEVINO gekauft und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte.

Wir denken, dass Sie mit diesem Produkt vollständig zufrieden sein werden.

Warnhinweise

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

ARTEVINO gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird.

ARTEVINO kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden in Verbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.

Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von ARTEVINO ausdrücklich verboten.

Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel oder spezielles Set ersetzt werden.

VORSICHT:

- Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.
- Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.
- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie:

- für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem.
- auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften;
- auf Hotelzimmern und ähnlichem.
- im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

Sie finden ein Typenschild im Innern des Weinklimaschranks. Dieses Typenschild liefert verschiedene technische Informationen sowie Sicherheitshinweise, insbesondere den Namen und das chemische Symbol des Kühlmittels.

- Der innere und äußere Kältekreislauf des Klimaschranks enthält Kühlgas.
- Kein spitzer Gegenstand darf den Kühlkreislauf berühren.
- Wenn der Kühlkreislauf beschädigt ist, bringen Sie keine elektrischen Geräte oder Flammen in die Nähe des Weinklimaschranks. Öffnen Sie alle Fenster, um eine perfekte Belüftung Ihres Raums zu gewährleisten. Kontaktieren Sie einen zugelassenen Reparaturfachmann.
- Entfernen Sie das Gitter am Boden des Klimaschranks nicht. Legen Sie keine Weinflaschen direkt ohne das Gitter hinein.
- Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten.
- Achtung: Es besteht die Gefahr, dass ein Kind in einen defekten Klimaschrank schlüpfte. Bevor Sie Ihren Weinklimaschrank entsorgen:
 - Entfernen Sie die Tür.
 - Lassen Sie die Regale im Innern des Klimaschranks. So gelangt das Kind schwieriger hinein.

Die vorstehenden Warnhinweise müssen während der gesamten Lebensdauer des Klimaschranks aufbewahrt werden. Die Gebrauchsanweisung muss jeder Person übergeben werden, die den Klimaschrank nutzen oder bedienen könnte, und wenn der Klimaschrank an einen anderen Ort verlegt oder an eine Recyclingfabrik geliefert wird.

Inhaltsverzeichnis

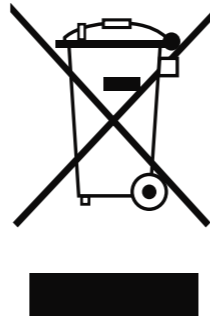
1- Umweltschutz.....	S. 3
2- Beschreibung Ihres Weinklimaschranks.....	S. 4
3- Wichtige Hinweise zu Wein.....	S. 5
4- Stromversorgung.....	S. 5
5- Aufstellen Ihres Weinklimaschranks.....	S. 5
I. Auspacken.....	S. 5
II. Installation.....	S. 6
III. Vorsichtsmaßnahmen.....	S. 6
IV. Einbau.....	S. 7-8
V. Wechselbarer Türanschlag.....	S. 9
6- Ratschläge für die Ausstattung und das Befüllen.....	S. 10-11
7- Inbetriebnahme und Temperatureinstellung.....	S. 12
I. Anstecken und Einschalten.....	S. 12
II-a. Beschreibung (I-Temperaturmodell).....	S. 12
III-a. Einstellen der Temperatur.....	S. 12
II-b. Beschreibung (Mehrtemperaturmodell).....	S. 13
III-b. Einstellen der Temperaturen.....	S. 13
IV. Feuchtigkeitsanzeige (I-Temperaturmodell).....	S. 14
V. Beleuchtungsmodus.....	S. 14
8- Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks.....	S. 14
9- Betriebsstörungen.....	S. 15
10- Technische Daten und Energiedaten.....	S. 16

1- Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung:

Die von ARTEVINO verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt (außer die Fußfläche aus Schaumpolystyrol mit hoher Dichte und der Scharnierkeil). Bringen Sie die Verpackungsteile nach dem Auspacken Ihres Schrankes zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil wiederverwertet werden.

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank weder FCKW noch H-FCKW.



Energiesparmaßnahmen:

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe Seite 7) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung gut greift und dass sie nicht beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren ARTEVINO-Händler.

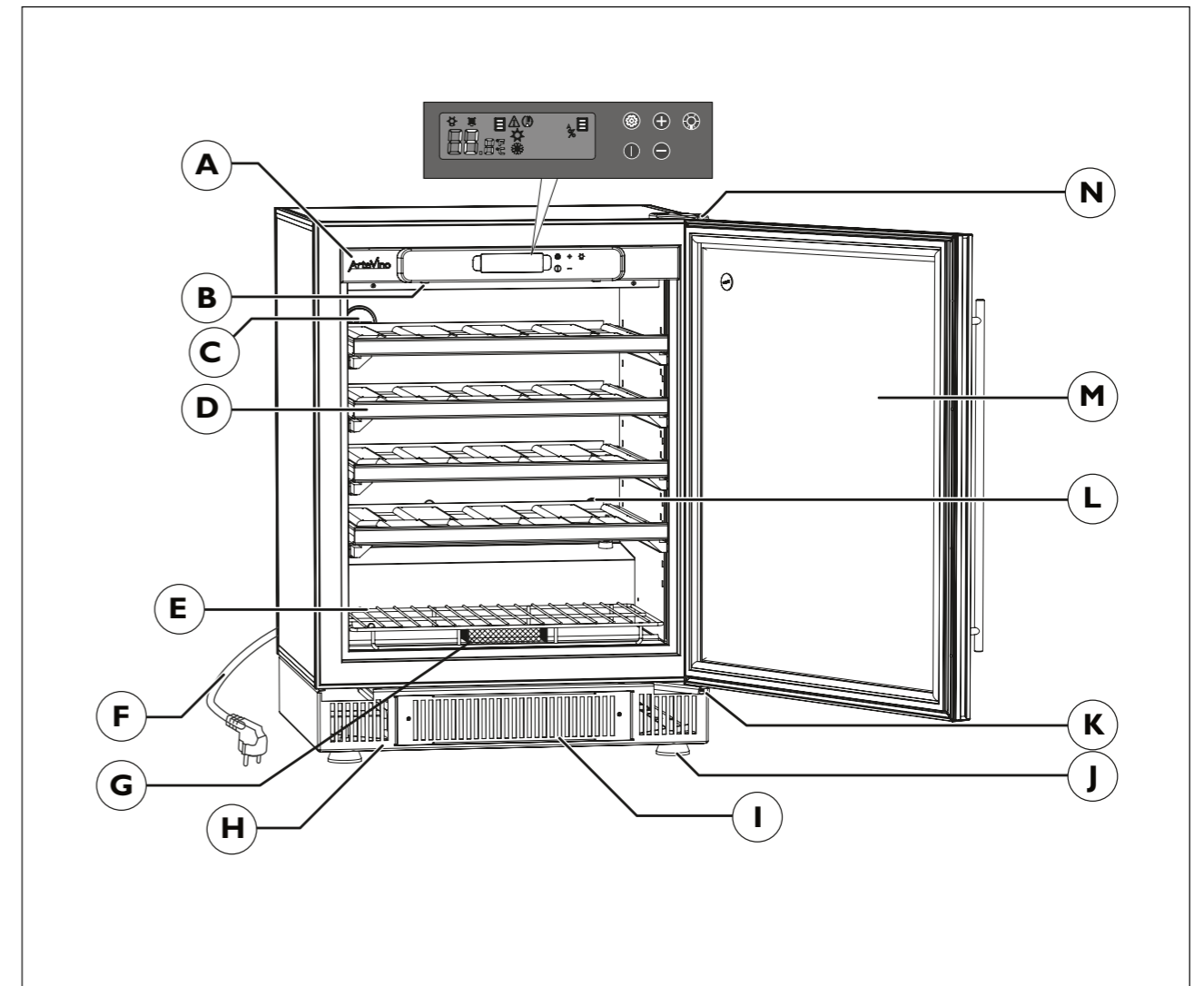
Hinweis: Umweltschutz:

Wenn Sie sich einen neuen Weinklimaschrank kaufen, informieren Sie sich bei den Stadtwerken über das geeignete Recyclingverfahren.

Für das Kühlgas, die Substanzen und einige in den Weinklimaschränken enthaltenen Bauteile verwendet ARTEVINO recycelbaren Materialien, die ein besonderes Entsorgungsverfahren benötigen.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

2- Beschreibung Ihres Weinklimaschranks



- | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| A Kontroll- und Regelpanel | H Sockel mit Frontbelüftung |
| B Beleuchtung (2 weiße LEDs) | I Zugangsgitter für den Belüftungsfiler |
| C Verschlussstopfen (nicht entfernen) | J 4 höhenverstellbare Füße |
| D Gleitregal | K Unteres Scharnier (x2) |
| E Gitter am Boden des Klimaschranks | L Freies Belüftungsloch |
| F Stromkabel | M Tür mit Griff |
| G Feuchtigkeitskassette (1-Temperaturmodell) | N Oberes Scharnier |

3- Wichtige Hinweise zu Wein

Ihr ARTEVINO-Schrank wurde so entwickelt, dass er Ihren Weinen optimale Lager- und/oder Servierbedingungen bietet. Wein ist ein komplexes Erzeugnis, das sich sehr lange und langsam entwickelt und für seine volle Entfaltung spezielle Bedingungen benötigt.

Alle Weine werden bei derselben Temperatur aufbewahrt, nur die Servier- und Verkostungsbedingungen sind von Wein zu Wein unterschiedlich.

Deshalb ist nach dem Vorbild der Naturkeller der Erzeuger nicht der absolute Wert der Lagertemperatur wichtig, sondern eine gleich bleibende Temperatur. Mit anderen Worten: Wenn die Temperatur Ihres Schrankes zwischen 10 und 14°C (bei einem Reifeschrank) liegt, bewahren Sie Ihren Wein bei idealen Lagerbedingungen auf, vorausgesetzt, diese Temperatur unterliegt keinen extremen Schwankungen.

SIE SOLLTEN AUF JEDEN FALL WISSEN, DASS BEI TEMPERATUR- ODER HYGROMETRIEANOMALIEN IN IHREM SCHRANK IHRE WEINE NUR SCHADEN NEHMEN KÖNNEN, WENN SIE DIESEN UNNORMALEN BEDINGUNGEN LÄNGERE ZEIT AUSGESETZT SIND.

4- Stromversorgung

Das Stromkabel des Weinklimaschranks besitzt einen Anschlussstecker für eine Schutzkontaktsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.

Zur Gewährleistung Ihrer eigenen Sicherheit ist der Weinklimaschrank ordnungsgemäß zu erden. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen FI-Schutzschalter abgesichert ist (30mA*)

Elektroarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

* In einigen Ländern nicht gültig.

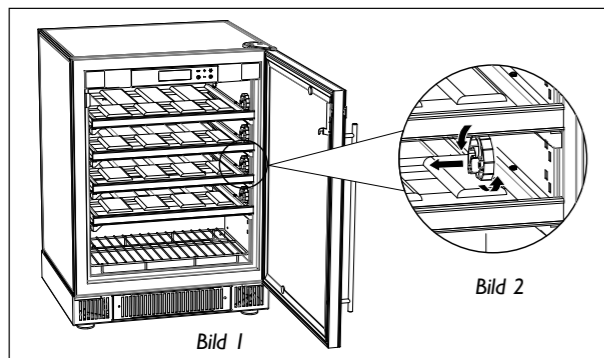
Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, um zu gewährleisten, dass sie ordnungsgemäß geerdet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie diese Installation vorschriftsmäßig durch einen Fachmann ausführen lassen.
Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Weinklimaschranks dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).

5- Aufstellen Ihres Weinklimaschranks

I. Auspacken

- Versichern Sie sich beim Auspacken Ihres Klimaschranks, dass er keine Schlagspuren, Deformationen oder äußeren Mängel aufweist.
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Innenausstattung Ihres Geräts (Wände, Regale, Scharniere,...).
- Rollen Sie das Stromkabel ab, damit es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.

Auf jedem Regal wurden Schutzkeile für den Transport befestigt. 2 Keile pro Regal (Bild 1). Entfernen Sie sie durch eine Drehbewegung (Bild 2). Sie können diese Keile aufbewahren und wieder verwenden, sollten Sie Ihren Weinklimaschrank über eine lange Distanz transportieren müssen.



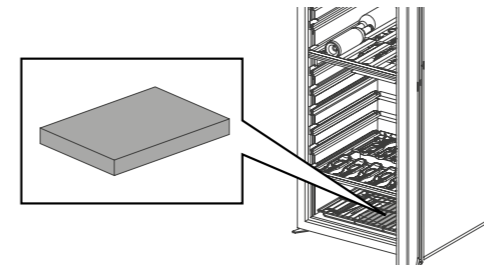
II. Installation

Transportieren Sie den Klimaschrank an die für ihn bestimmte Stelle. Der Ort, den Sie für Ihren Weinklimaschrank wählen:

- muss frei und gut belüftet sein (zum Beispiel kein geschlossener Schrank),
- muss fern von Hitzequellen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt sein,
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer, ...). Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten,
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen zugänglichen Standard-Stromanschluss verfügen, der keinen Geräteteil berührt (Standardsteckdose gemäß den Normen des Landes, geerdet mit einem Fehlerstromschutzschalter). Die Verwendung von Verlängerungskabeln und Steckdosenleisten ist verboten.

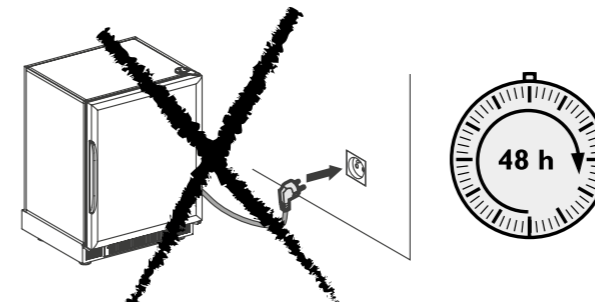
Stellen Sie die 4 Füße des Klimaschranks ein (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank im Wasser steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

Platzieren Sie die Feuchtigkeitkassette (die Sie im „Zubehörtäschchen“ Ihres Klimaschranks finden) bei den I-Temperaturmodellen im unteren Bereich des Klimaschranks unter dem Gitter im hierfür vorgesehenen Behälter (siehe nachstehende Abbildung). Achten Sie darauf, Ihr Kästchen vor dem ersten Gebrauch einige Minuten lang vollständig in Wasser zu tauchen, damit es sich gut vollsaugen kann. Lassen Sie es dann gut abtropfen.



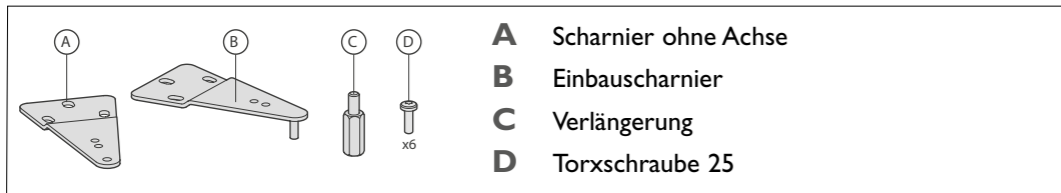
III. Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Klimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Versperren Sie niemals das vordere Lüftungsgitter.
- Damit Sie Ihren Weinklimaschrank problemlos ausnivellieren können, besitzt er 4 verstellbare Füße.
- Überzeugen Sie sich, dass Ihr Weinklimaschrank schlussendlich waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).
- Achtung: Die LEDs des Kontrollpanels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche gegenüber dem Stromanschluss.



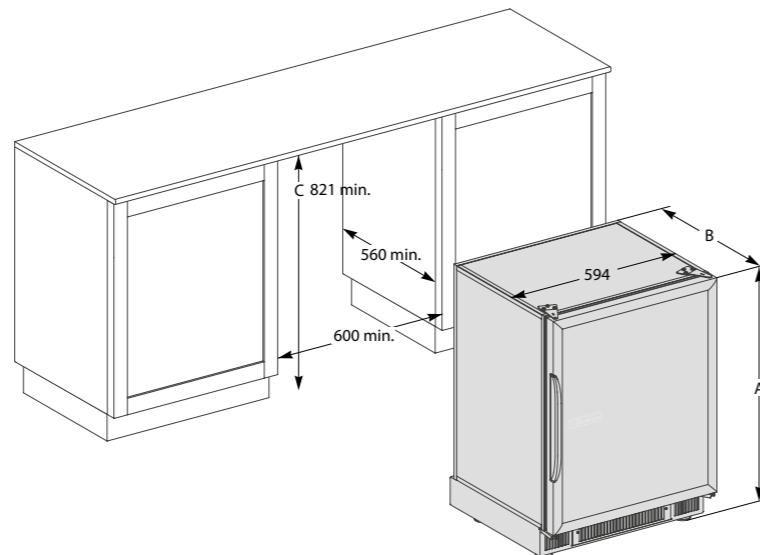
Warten Sie 48 Stunden, bevor Sie Ihr Gerät anstecken.

IV. Einbau



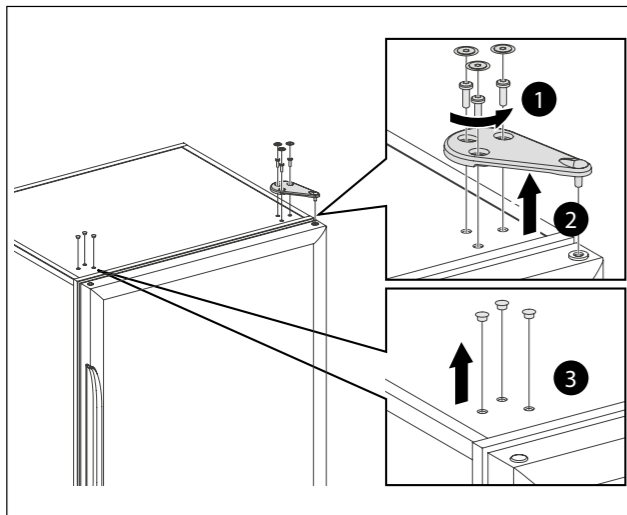
Einzuhaltende Abmessungen:

	A min.	A max.	B
Cosy (Rahmenglastür)	816	832	549



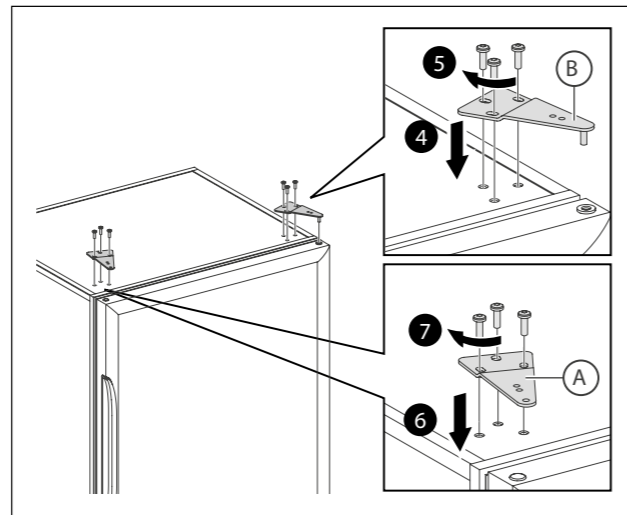
Wechseln der Scharniere für den Einbau des Klimaschranks

- Schrauben Sie die drei Schrauben mit Hilfe eines Torx-Schlüssels „T25“ heraus“.
- Entfernen Sie das obere Scharnier.
- Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit einer feinen Klinge.



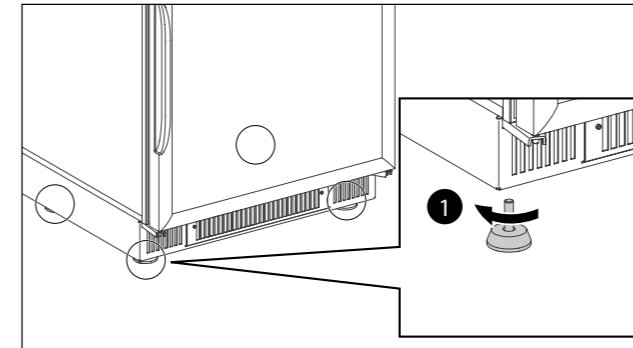
Vorsicht: Wenn Sie die Rahmenglastür des Klimaschranks entfernen, stellen Sie sie niemals auf ihre Kanten. Sie könnte sonst brechen.

- Befestigen Sie das Scharnier mit Achse **B** mit Hilfe der Schrauben so, dass die Tür parallel zum Gehäuse liegt.
- Montieren Sie das Scharnier ohne Achse **A** mit den Schrauben.

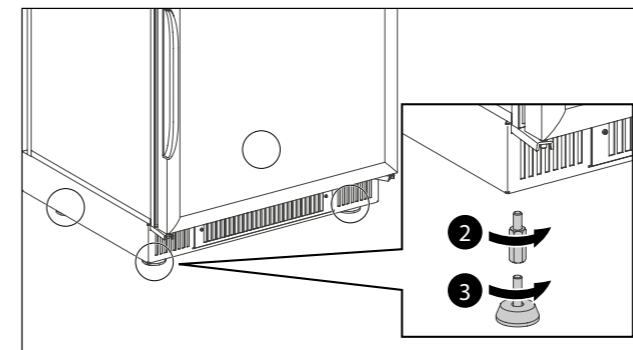


Vorsicht: Überprüfen Sie, indem Sie die Tür schließen, ob die Dichtung richtig auf dem Schrankgehäuse liegt, damit sie gut dicht ist.

- Die 4 Füße des Weinklimaschranks sind höhenverstellbar, so dass Sie die Höhe unter der Arbeitsfläche oder im Möbelstück anpassen und die Tür entsprechend der daneben liegenden Möbelstücke ausrichten können.



- Verwenden Sie, falls erforderlich, die im „Zubehörtäschchen“ enthaltenen sechseckigen Verlängerungen.
- Neigen Sie das Gerät nach vorne und achten Sie dabei darauf, dass die Türe geschlossen bleibt.
- Schrauben Sie die hinteren Füße heraus und fügen Sie die Verlängerungen mit einem 17mm-Gabelschlüssel ein.
- Schrauben Sie die 2 hinteren Füße wieder an die Verlängerungen.
- Wiederholen Sie dies bei den vorderen Füßen und achten Sie dabei darauf, das Gerät nach hinten zu neigen.

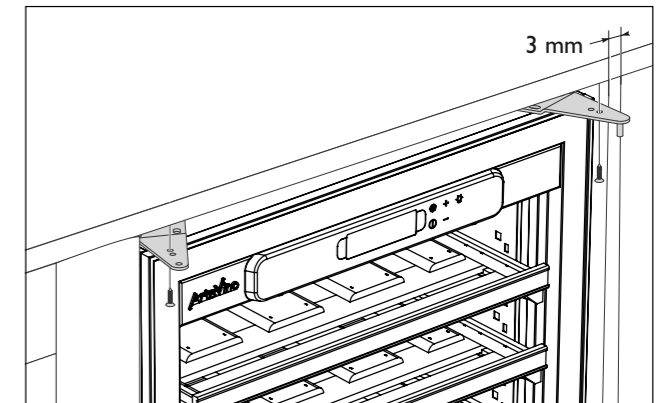


Einbau eines Klimaschranks im oberen Bereich eines Möbelstücks

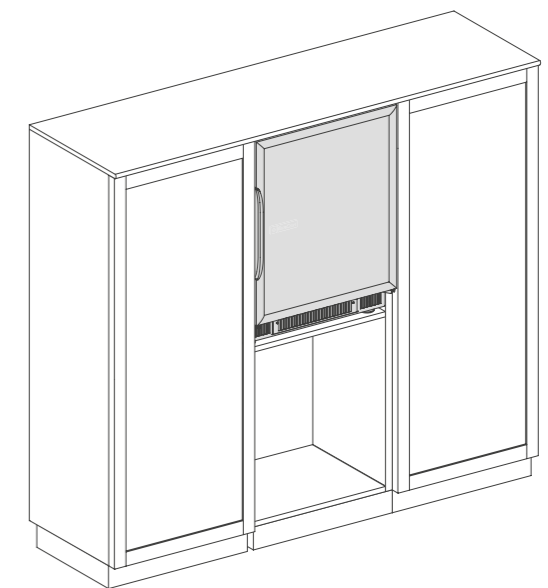
! Aus Sicherheitsgründen raten wir davon ab, den Weinklimaschrank im oberen Bereich eines Möbelstücks zu installieren.

Wenn dies der Fall ist, lassen Sie dies von einem Möbelspezialisten planen oder überprüfen, ob das Möbelstück, das das Gerät trägt, sowie die angrenzenden Möbelstücke das Gewicht des mit vollen Flaschen gefüllten Klimaschranks von etwa 200 kg tragen können. Dieser Spezialist muss dessen Stabilität bei Öffnen der Türen und Herausziehen der mit vollen Flaschen gefüllten Regale garantieren.

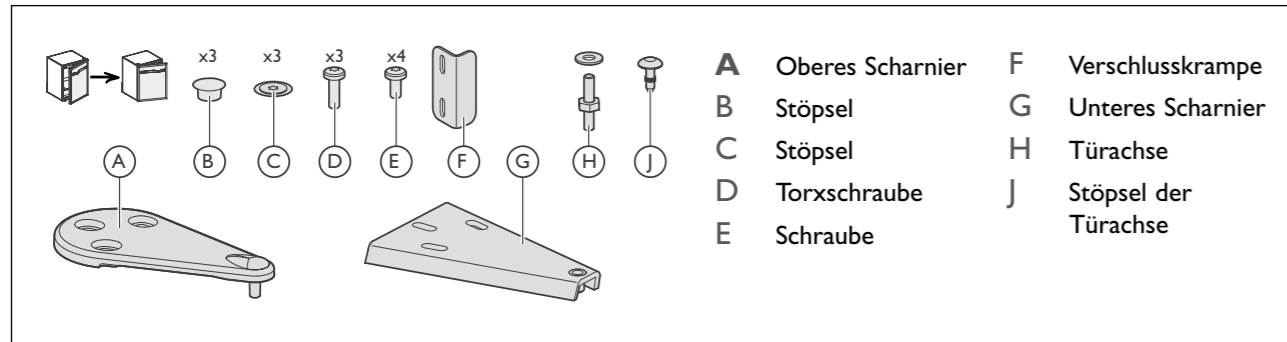
- Stellen Sie niemals das vordere Belüftungsgitter zu. Dies könnte Funktionsstörungen des Weinklimaschranks verursachen.
- Verwenden Sie geeignete Schrauben, um Ihren Weinklimaschrank unter der Arbeitsfläche oder im Möbelstück mit Hilfe der in den Scharnieren vorgesehenen Löcher zu befestigen.
- Vorsicht: Positionieren Sie die Tür auf Seite ihrer Rotationsachse mindestens 3 mm vom angrenzenden Schrank entfernt.



! Der Stromstecker muss nach Aufstellen Ihres Geräts zugänglich sein.

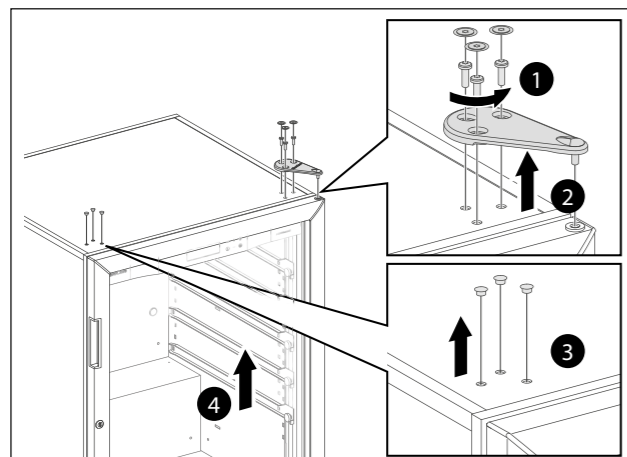


V. Wechseln des Türanschlags

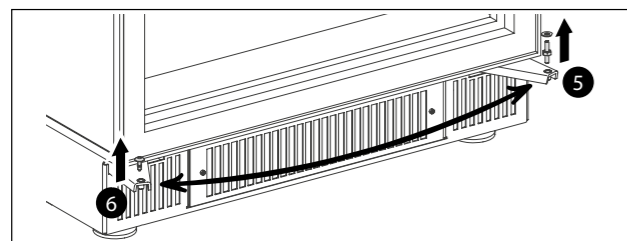


Der Türanschlag Ihres Weinklimaschranks kann gewechselt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor (Beispiel um den Türanschlag von rechts auf links zu wechseln):

- Schrauben Sie die drei Schrauben mit Hilfe eines Torx-Schlüssels „T25“ heraus.
- Entfernen Sie das obere Scharnier.
- Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit einer feinen Klinge.
- Entfernen Sie die Tür vom Gehäuse, indem Sie sie leicht öffnen und dann nach oben anheben.
- Drehen Sie die Tür um 180°.
- Setzen Sie die Tür wieder auf ihre Achse.

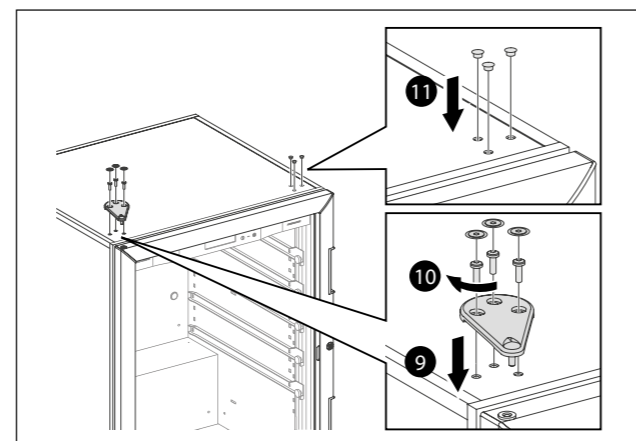


- Schrauben Sie die Türachse heraus.
- Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit Hilfe einer feinen Klinge und montieren Sie an dieser Stelle die Achse. Setzen Sie den Stöpsel auf der gegenüber liegenden Seite wieder ein.



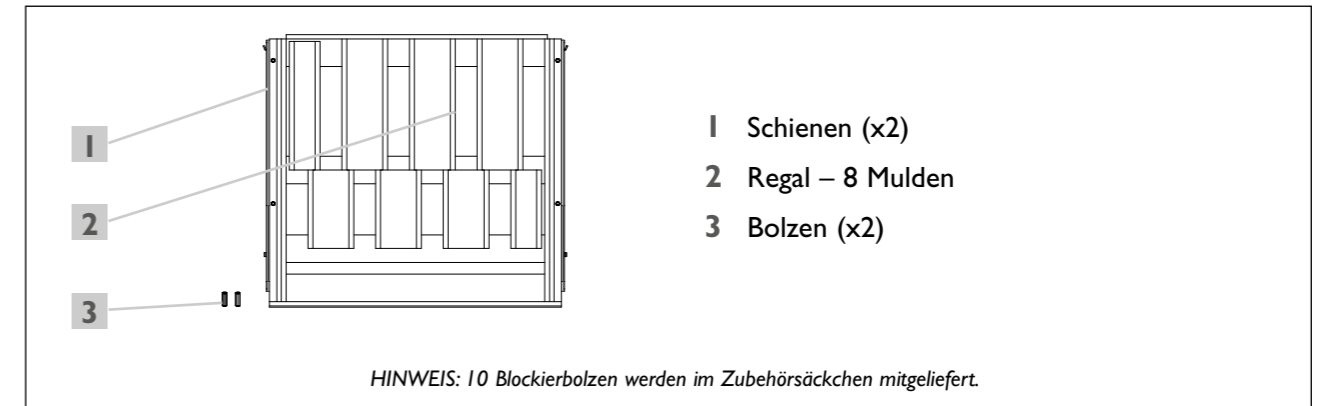
Achtung: Die Glastür ist sehr schwer. Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um sich nicht zu verletzen oder sie fallen zu lassen.

- Installieren Sie das obere Scharnier.
- Schrauben Sie das Scharnier so fest, dass sich die Tür parallel zum Gehäuse befindet. Überprüfen Sie, ob die Dichtung gut auf dem Schrank liegt (indem Sie die Tür wieder schließen), damit sie gut dicht ist.
- Setzen Sie die Stöpsel wieder an ihren Platz.



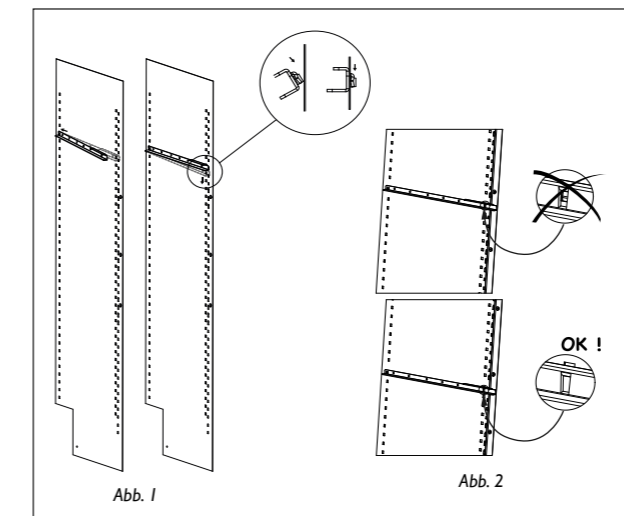
6- Ratschläge für die Ausstattung und das Befüllen

Jedes Regal kann als Lagerregal, Gleitregal oder Präsentationsregal verwendet werden. Die Regale Ihres Schrankes besitzen 8 Mulden, in denen Sie Ihre Flaschen sicher lagern können.



Konfiguration eines Lagerregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Lagerregal unterzubringen:



- Schieben Sie 2 Schienen in die hierfür vorgesehenen Zahnstangen. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abb. 1). Achten Sie darauf, die Schienen in ihre Halterung zu klinken (siehe Abb. 2).
- Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abb. 3).

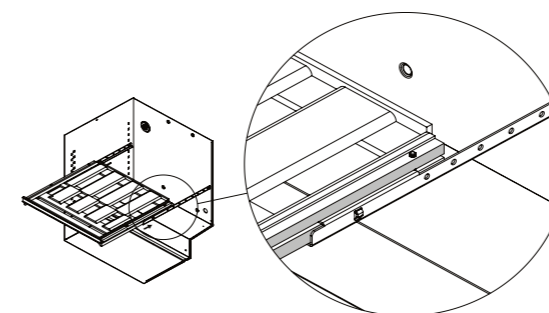
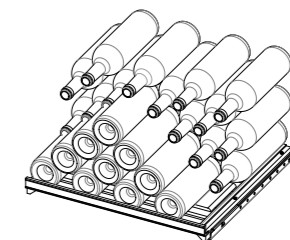


Abb. 3

- Setzen Sie einen Blockierbolzen in jede der 2 Öffnungen im oberen Teil auf der Vorderseite des Regals. Diese Stöpsel schlagen an der Schiene an und verhindern falsche Regalbewegungen.
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.
- Stapeln Sie dann die Flaschen und achten Sie darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.

Fassungsvermögen in dieser Lagerkonfiguration



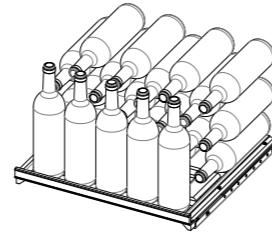
Maximal 30 standardmäßige Bordeaux-Flaschen

Konfiguration eines Präsentationsregals

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Präsentationsregal unterzubringen:

- 1 Schieben Sie 2 Schienen in die hierfür vorgesehenen Zahnstangen. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abb. 1 und 2).
- 2 Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abb. 3).
- 3 Setzen Sie einen Blockierbolzen in jede der 2 Öffnungen im oberen Teil auf der Vorderseite des Regals. Diese Stöpsel schlagen an der Schiene an und verhindern falsche Regalbewegungen.
- 4 Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- 5 Stapeln Sie dann die Flaschen in der hinteren Reihe und achten Sie darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.
- 6 Stellen Sie Ihre Flaschen im vorderen Teil des Regals senkrecht, um sie zu präsentieren.

Fassungsvermögen
in dieser **Präsentations**konfiguration



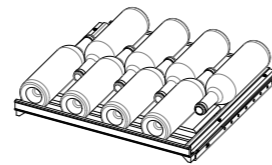
Maximal 25 standardmäßige
Bordeaux-Flaschen

Konfiguration eines Gleitregals

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Gleitregal unterzubringen:

- 1 Schieben Sie 2 Schienen in die hierfür vorgesehenen Zahnstangen. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abb. 1 und 2).
- 2 Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abb. 3).
- 3 Setzen Sie einen Blockierbolzen in jede der 2 Öffnungen im oberen Teil auf der Rückseite des Regals. Diese Stöpsel verhindern, dass das Regal vollständig aus dem Klimaschrank fährt. Diese Stöpsel verhindern, dass das Regal vollständig aus dem Klimaschrank fährt.
- 4 Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- 5 Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.

Fassungsvermögen
in dieser **Gleit**konfiguration



Maximal 8 standardmäßige
Bordeaux-Flaschen



Achtung: – ZIEHEN SIE NIEMALS MEHR ALS EIN BELADENES GLEITREGAL GLEICHZEITIG HERAUS.
– STAPELN SIE DIE FLASCHEN IN DER GLEITKONFIGURATION NICHT AUF MEHREREN EBENEN.

Ratschläge für das Befüllen Ihres Weinklimaschranks

Ihr Weinklimaschrank wurde so konzipiert, dass er ganz sicher eine maximale Anzahl Flaschen aufnehmen kann. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Ratschläge zu beachten, um seine Befüllung zu optimieren.

- Achten Sie darauf, Ihre Flaschen so gleichmäßig wie möglich auf den verschiedenen Regalen Ihres Schrankes zu verteilen, damit das Gewicht auf mehrere Stellen verteilt wird. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Ihre Flaschen nicht die hintere Schrankwand berühren.
- Achten Sie auch darauf, Ihre Flaschen gleichmäßig auf die gesamte Höhe des Weinklimaschranks zu verteilen (vermeiden Sie Befüllung nach dem Schema „alle Flaschen oben“ oder „alle Flaschen unten“).




Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir Ihnen, Ihren Klimaschrank mindestens zu 75 % zu füllen.

7- Inbetriebnahme und Temperatureinstellung

I. Anstecken und Einschalten



Nachdem Sie 48 Stunden gewartet haben, können Sie Ihren Klimaschrank anstecken.

Um ihn einzuschalten, drücken Sie 5 Sekunden lang auf den Knopf .



Lassen Sie Ihre Steckdose überprüfen (Vorhandensein von Sicherungen, Amperezahl und 30 mA FI-Schutzschalter). Schließen Sie nicht mehrere Schränke an eine Vielfachsteckdose an.

Überprüfen Sie, welchen Typ Klimaschrank Sie besitzen.

Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten  und .

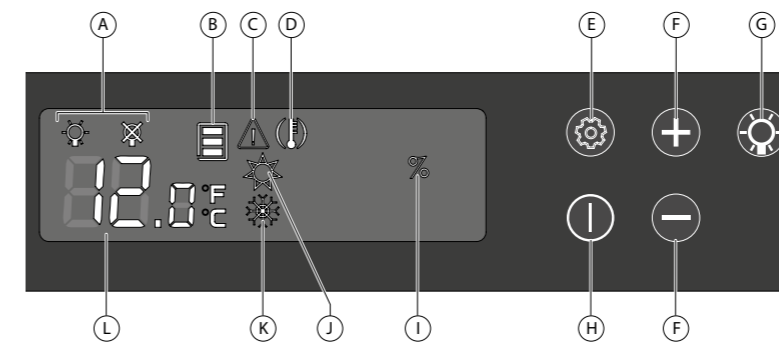


Bedeutet I-Temperaturmodell



bedeutet Mehrtemperaturmodell

II-a. Beschreibung (I-Temperaturmodell)



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu registrieren. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsmodus

B Temperaturzone

C Sondenfehleralarm

D Temperaturalarm

E Zugangstaste für Einstellungen und Bestätigung

F Wahl- und Regulationstasten

G Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart

H Standby-Taste


I Alarm Luftfeuchtigkeitsgrenze


J Betriebsleuchte Wärmekreislauf

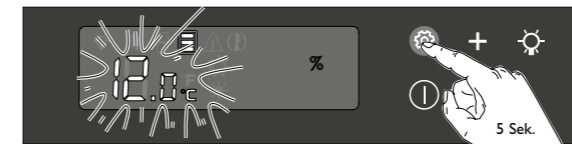
K Betriebsleuchte Kältekreislauf



L Temperaturanzeige

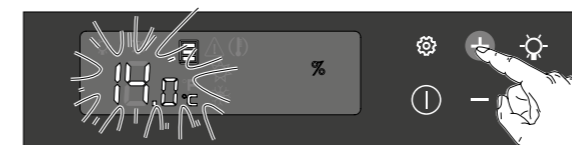
III-a. Einstellen der Temperatur

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste .

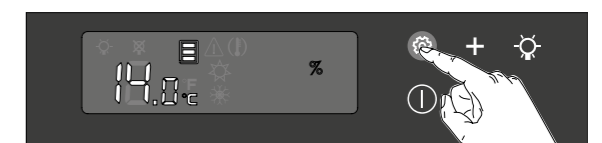
- 1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste . Die Anzeige beginnt zu blinken.



- 2 Drücken Sie auf die Tasten  oder , um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.



- 3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

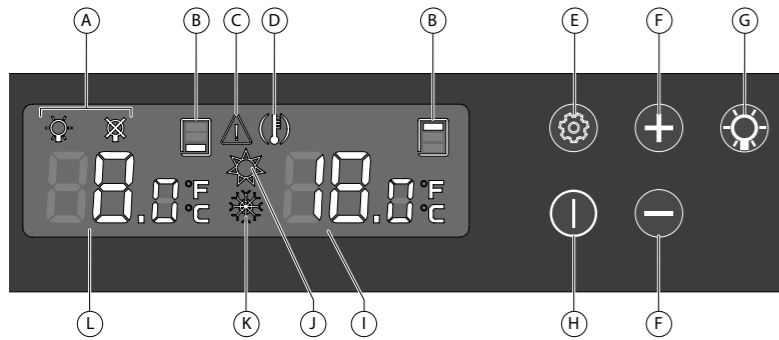


Der angezeigte Wert ist die tatsächliche Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

- Der voreingestellte Sollwert beträgt 12°C (ideale Reifetemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 9 und 15°C eingestellt werden.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 30°C befinden.

II-b. Beschreibung (Mehrtemperaturmodell)



- | | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| A Beleuchtungsmodus | H Standby-Taste |
| B Betroffene Temperaturzone | I Anzeige der oberen Temperatur des Klimaschranks |
| C Sondenfehleralarm | J Betriebsleuchte Wärmekreislauf |
| D Temperaturalarm | K Betriebsleuchte Kältekreislauf |
| E Zugangstaste für Einstellungen und Bestätigung | L Anzeige der unteren Temperatur des Klimaschranks |
| F Wahl- und Regelungstasten | |
| G Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart | |

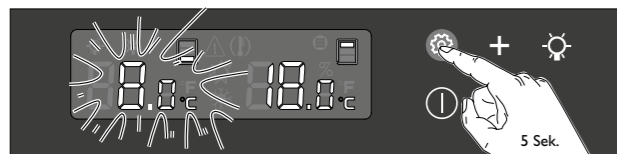
III-b. Einstellen der Temperaturen

Empfohlener Regelbereich für die niedrigste Temperatur: 7 bis 9 °C.

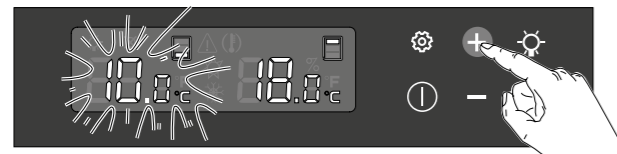
Empfohlener Regelbereich für die höchste Temperatur: 17 bis 20°C.

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste

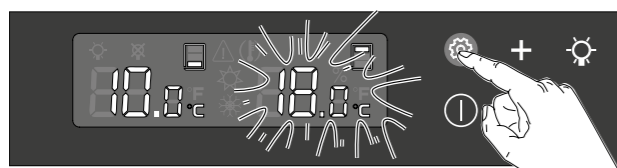
- 1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste . Die Anzeige beginnt zu blinken.



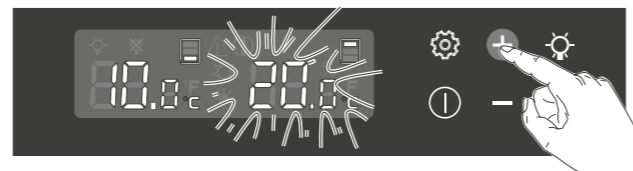
- 2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die Temperatur des unteren Bereichs des Klimaschranks einzustellen.



- 3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste . Die rechte Anzeige blinkt.



- 4 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die Temperatur des oberen Bereichs des Klimaschranks einzustellen.



- 5 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

- Für den unteren Bereich beträgt die werksseitige Solltemperatur 8°C. Diese Solltemperatur kann jedoch zwischen 6 und 10°C eingestellt werden.
- Für den oberen Bereich beträgt die werksseitige Solltemperatur 18°C. Diese Solltemperatur kann jedoch zwischen 15 und 20°C eingestellt werden.

ACHTUNG:

- Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 30°C befinden.
- Es wird ein Mindestunterschied von 10°C zwischen den Temperatureinstellwerten des unteren und oberen Bereichs empfohlen.

Der angezeigte Wert ist die tatsächliche Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu registrieren. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

IV. Feuchtigkeitsanzeige (1-Temperaturmodell)

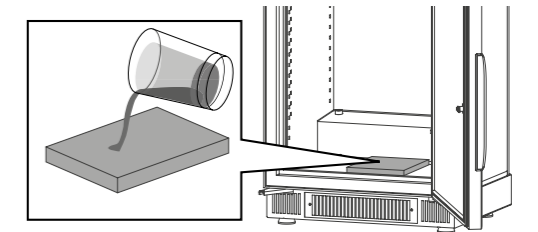
Ihr Weinklimaschrank besitzt eine Luftfeuchtigkeitsmessfunktion, mit Hilfe derer die relative Luftfeuchtigkeit im Innern des Geräts angezeigt werden kann.

Die Luftfeuchtigkeit sollte über 50 % liegen, idealerweise zwischen 60 und 75 %.

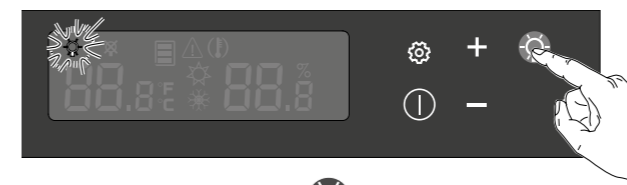
Wenn Sie die relative Luftfeuchtigkeit in Ihrem Klimaschrank erhöhen wollen, gießen Sie ein Glas Wasser auf die Feuchtigkeitskassette auf dem Gitter am Boden des Klimaschranks. Entfernen Sie zuvor die Flaschen.



Um die Luftfeuchtigkeit Ihres Klimaschranks anzeigen zu lassen, halten Sie den Knopf 2 Sekunden gedrückt.



V. Beleuchtungsmodus

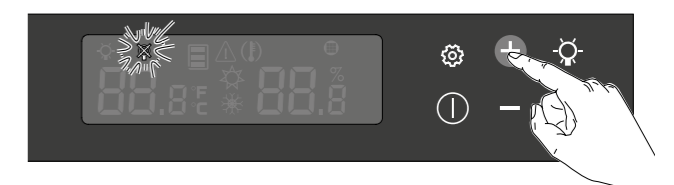


- 1 Drücken Sie auf die Taste .

Die Betriebsleuchte des Aktivmodus blinkt.

Es gibt 2 Einstellmöglichkeiten für die Beleuchtung:

- Ständige Beleuchtung (für eine Ambientebeleuchtung).
- Beleuchtung deaktiviert.



- 2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Beleuchtungsart auszuwählen.

- 3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

Sicherheitsvorschriften für die Verwendung: intensive Strahlung, blicken Sie niemals direkt in den Strahl der LED.

8- Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks

Ihr ArteVino-Weinklimaschrank ist ein bewährtes, benutzerfreundliches Gerät.

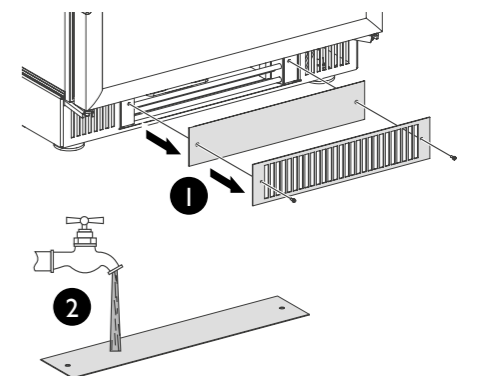
Alle 3 Jahre durchzuführende Wartungsarbeiten

Reinigen Sie den Luftfilter:

- Entfernen Sie die 2 Schrauben des Gitters mit Hilfe eines Sechskantschlüssels Nr.2 (im Zubehörtäschchen enthalten).
- Entfernen Sie das Gitter, nehmen Sie den Filter und halten Sie ihn unter Wasser .
- Lassen Sie ihn trocknen und montieren Sie wieder alles zusammen.





Ein Mal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Entfernen Sie etwaige Partikel, die das Ablaufrohr am Boden des Klimaschranks verstopfen könnten.
- Reinigen Sie das Innere der Fächer mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es sorgfältig ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Lappen ab.
- Überprüfen Sie den Zustand der Türdichtung. Oft erweist sich eine Reinigung der Dichtung als erforderlich. Eine Reinigung mit ungeeigneten Substanzen führt zu einer frühzeitigen Alterung der Dichtungen. Also müssen gewisse Regeln eingehalten werden: Nach jeder Reinigung der Dichtung muss diese mit klarem Wasser abgespült werden. Es dürfen keine Rückstände des Reinigungsprodukts auf der Dichtung verbleiben. Artevino empfiehlt ausschließlich die Verwendung einer neutralen Seifenlösung. Sollte sich die Reinigung mit dieser Art von Lösung als unzureichend erweisen, ist es ausnahmsweise möglich, eine Lösung auf Ethanolbasis zu verwenden, jedoch mit einer Konzentration unter 10%. Danach muss die Dichtung unbedingt mit klarem Wasser abgespült werden.



Eine regelmäßige Überprüfung Ihres Weinklimaschranks und die Tatsache, jede Anomalie Ihrem Händler zu melden, stellen eine längere Lebensdauer Ihres Geräts sicher.

9- Betriebsstörungen

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Das Piktogramm  erscheint.	Die Temperatur ist nicht wieder unter die Grenze von ± 4 °C in Bezug auf den Sollwert gesunken.	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist. Überprüfen Sie den Zustand der Türdichtung. Wenn Sie in den vorhergehenden Stunden eine große Anzahl Flaschen in Ihren Klimaschrank gelegt haben, warten Sie einige Zeit, überprüfen Sie die Anzeige dann erneut. Wenn der Alarm weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie Ihren ArteVino-Händler.
Das Piktogramm  erscheint immer nach vorhergehenden Korrekturmaßnahmen	Betriebsstörung	Stecken Sie den Klimaschrank ab und kontaktieren Sie Ihren ArteVino-Händler.
Das Piktogramm  blinkt	Die relative Luftfeuchtigkeit liegt seit mehr als 72 Std. unter 50%.	Gießen Sie ein Glas Wasser auf die Feuchtigkeitskassette (siehe Kapitel 6 § IV). Um zu erfahren, wie häufig Sie Wasser hinzufügen müssen, zählen Sie die Anzahl Tage zwischen dem ersten Hinzufügen von Wasser und dem Tag, an dem das Piktogramm erscheint. Nach einigen Stunden erlischt das Piktogramm.
Das Gerät kann die Luftfeuchtigkeit nicht auf den gewünschten Wert absenken.	/	Leeren Sie den Klimaschrank, entfernen Sie die Feuchtigkeitskassette und reinigen Sie den Behälter. Entfernen Sie das Rohr auf dem Behälterboden. Die Luftfeuchtigkeit wird direkt aus dem Gerät geleitet. Wenden Sie sich an den ArteVino-Händler, wenn das Problem trotz dieser verschiedenen Maßnahmen weiter besteht.
Das Piktogramm  erscheint.	Alarm Betriebsstörung des Temperaturfühlers	Stecken Sie den Klimaschrank ab und kontaktieren Sie Ihren ArteVino-Händler.
Der Klimaschrank schaltet sich nicht ein.	/	Prüfen Sie, ob die Steckdose störungsfrei funktioniert; schließen Sie hierzu ein beliebiges Elektrogerät an diese an. Überprüfen Sie, ob das Kabel richtig an den Klimaschrank angesteckt ist.
Der Kompressor läuft nicht.	/	Stecken Sie den Klimaschrank ab und kontaktieren Sie Ihren ArteVino-Händler.



Setzen Sie sich mit Ihrem ArteVino-Händler in Verbindung, wenn Ihnen irgendetwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.

Bei der Inbetriebnahme

BEI INTERVENTION EINES NICHT VON ARTEVINO ZUGELASSENEN TECHNIKSERVICE VERFÄLLT DIE GARANTIE.

DIE VERWENDUNG VON RAHMENGLASTÜREN BEEINFLUSST DIE LEISTUNG IHRES KLIMASCHRANKS BEI EXTREMEN TEMPERATURBEDINGUNGEN (> 30°C).

10- Technische Daten und Energiedaten

Cosy							
	Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Gewicht in kg		Empfohlener Temperaturbereich	
				leerer Klimaschrank	voller Klimaschrank	Mindesttemp. °C / °F	Maximaltemp. °C / °F
I Temperatur							
COSYPIT	816-832	594	549	45	52	0 / 32	30 / 86
Mehrere Temperaturen							
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12 / 54	30 / 86

Regelgenauigkeit: +/- 1°C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1°C.

Daten zur europäischen und amerikanischen Energieverbrauchsverordnung

Referenz	Modell	Türart	Nutzvolumen Liter	Europäische Union ¹ 230V 50Hz - Gas R600a		Vereinigte Staaten ² 115V 60Hz - Gas R600a	Schallemission dB(A)
				Jährlicher Energieverbrauch kWh/Jahr	Energie- effizienzklasse	Jährlicher Energieverbrauch kWh/Jahr	
COSYPIT	I Temperatur	Rahmenglastür	116	132	A	172	41
COSYPMT	Mehrere Temperaturen	Rahmenglastür	116	132	A	172	41

¹ Gemäß der delegierten Verordnung (EU) Nr. 1060/2010 der Kommission vom 28. September 2010, die die Richtlinie 2010/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates ergänzt.
Energieverbrauch berechnet auf Grundlage des Ergebnisses über 24 Stunden unter genormten Prüfbedingungen (25°C / 77°F).
Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Nutzungsbedingungen und dem Installationsort des Geräts ab.

² Comply with DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

NORMEN

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1 Sicherheit Richtlinie 2006/95/EG

Normen EN60335-1: 2012 + A11: 2014
EN60335-2-24: 2010

2 EMV 2004/108/EG

Norm EN 55014-1/2
Norm EN 62233:2008

3 UMWELT

Richtlinie 2010/30/EU
Verordnung 1060/2010



R600a

Je nach Land enthalten die Weinklimaschränke von ArteVino brennbares Kühlgas (R600a: ISOBUTAN)

Bienvenido

Acaba de adquirir un producto de la marca ARTEVINO y le agradecemos su confianza. Prestamos un cuidado muy especial al diseño, la ergonomía y la simplicidad de uso de nuestros productos.

Esperamos que este producto sea de su completa satisfacción.

Advertencias

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

ARTEVINO no ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utiliza para un uso particular distinto al uso previsto.

ARTEVINO no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.

El presente documento contiene información original, protegida por copyright. Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de ARTEVINO.

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.

Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable o un conjunto especial que puede solicitar al fabricante o al servicio posventa.

PRECAUCIONES:

- Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o la estructura de empotramiento.
- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de deshielo que no sean los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

- espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- las granjas y su utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- los espacios como habitaciones de hotel;
- la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

Encontrará una etiqueta de identificación dentro del armario para vinos. Esta etiqueta de identificación proporciona algunos datos técnicos, así como instrucciones de seguridad, en particular el nombre y el símbolo químico del refrigerante.

- El circuito frío interior y exterior del armario contiene gas refrigerante.
- No debe poner en contacto ningún objeto puntiagudo con el circuito frío.
- Si el circuito está dañado, no acerque aparatos eléctricos o llamas al armario para vinos. Abra todas las ventanas para garantizar la correcta ventilación de la estancia. Contacte con un técnico autorizado.
- No retire la rejilla de la parte inferior del armario. No coloque directamente botellas de vino sin la rejilla.
- No se recomienda la utilización de alargadores eléctricos.
- Peligro: existe el riesgo de que un niño se introduzca en el interior de un armario defectuoso. Antes de desechar su armario para vinos:
 - Quite la puerta
 - Deje las bandejas dentro del armario para vinos. Así, el niño no podrá acceder fácilmente al interior.

Las advertencias mencionadas anteriormente deberán conservarse durante toda la vida útil del armario. El modo de empleo deberá entregarse a todas las personas que podrían utilizar o manipular el armario y cuando el armario se desplace a otro lugar o se entregue en un punto de reciclaje.

Tabla de materias

1- Protección del medio ambiente.....	P. 3
2- Descripción del armario para vinos.....	P. 4
3- Aspectos importantes sobre el vino.....	P. 5
4- Alimentación eléctrica.....	P. 5
5- Instalación del armario para vinos.....	P. 5
I. Desembalaje.....	P. 5
II. Instalación.....	P. 6
III. Precauciones.....	P. 6
IV. Empotramiento.....	P. 7-8
V. Puerta reversible.....	P. 9
6- Recomendaciones de distribución y carga.....	P. 10-11
7- Puesta en marcha y regulación de las temperaturas.....	P. 12
I. Conexión y puesta en marcha.....	P. 12
II-a. Descripción (modelo I temperatura).....	P. 12
III-a. Regulación de la temperatura.....	P. 12
II-b. Descripción (modelo multitemperatura).....	P. 13
III-b. Regulación de las temperaturas.....	P. 13
IV. Visualización de la humedad (modelo I temperatura).....	P. 14
V. Modo iluminación.....	P. 14
8- Mantenimiento habitual del armario para vinos.....	P. 14
9- Anomalías de funcionamiento.....	P. 15
10- Características técnicas y energéticas.....	P. 16

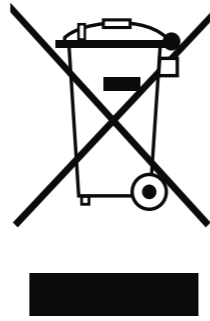
1- Protección del medio ambiente

Cómo desechar el embalaje:

Las piezas de embalaje utilizadas por ARTEVINO están fabricadas en materiales reciclables (salvo la base de poliestireno expandido de alta densidad y la cuña bisagra).

Cuando haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se pueden reciclar.

Conforme a las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC ni HCFC.



Para ahorrar energía:

- Instale el armario para vinos en un lugar adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que la junta de la puerta mantiene su estanquidad y compruebe que no esté dañada. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor ARTEVINO.

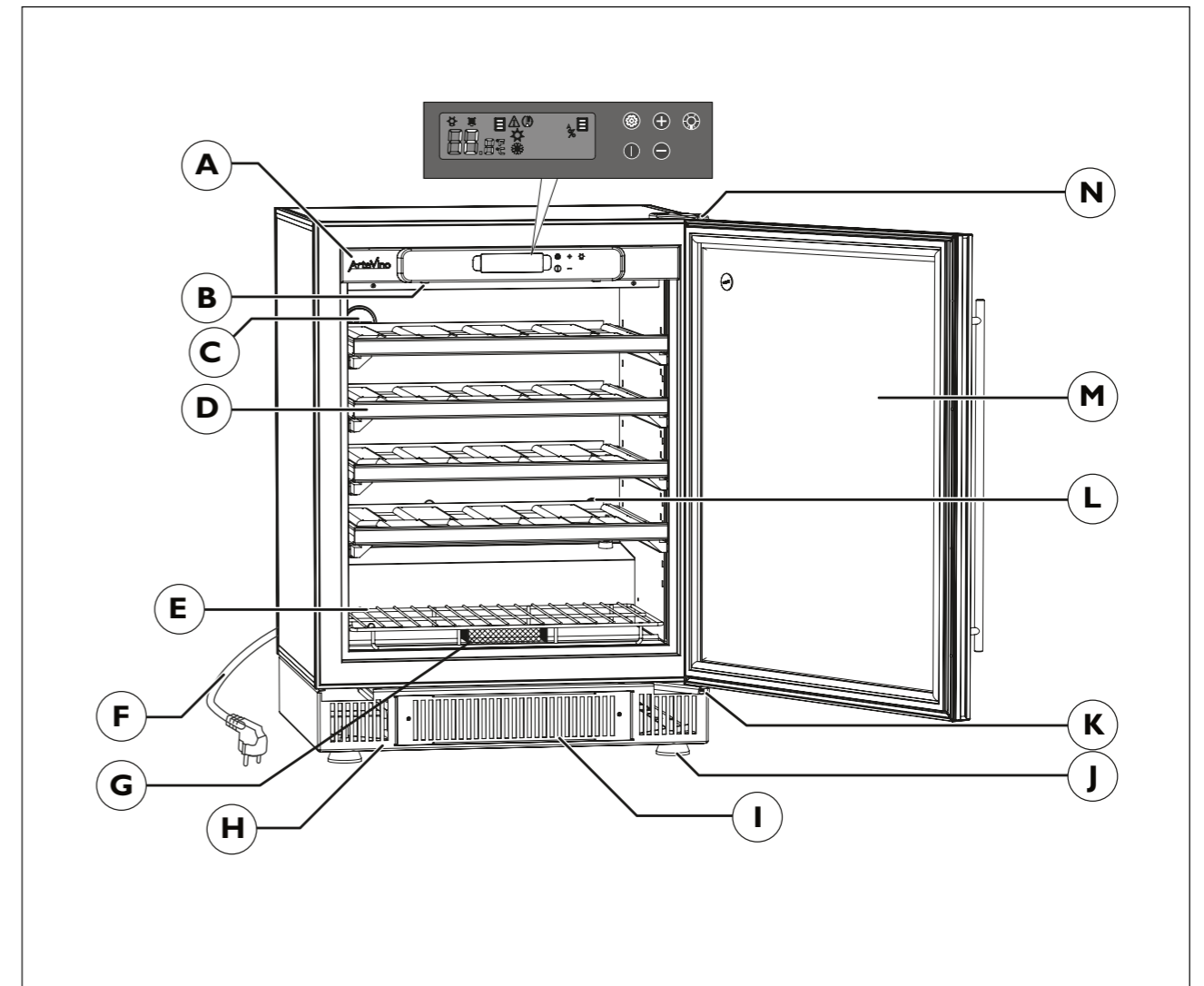
Nota: Protección del medio ambiente:

cuando renueve el armario para vinos, infórmese en el servicio municipal de su ciudad para seguir el procedimiento de reciclaje adecuado.

Para los gases refrigerantes, las sustancias y algunas piezas contenidas en los armarios para vinos, ARTEVINO utiliza materiales reciclables que requieren efectivamente un procedimiento particular de desecho.

Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos y cortando el cable de alimentación.

2- Descripción del armario para vinos



- | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| A Panel de control y de regulación | H Zócalo con ventilación frontal |
| B Iluminación (2 leds) | I Rejilla de acceso al filtro de ventilación |
| C Tapón obturador (no quitar) | J 4 patas regulables en altura |
| D Bandeja deslizante | M Bisagra inferior (x2) |
| E Rejilla parte inferior del armario | L Orificio de ventilación libre |
| F Cable de alimentación | M Puerta con tirador |
| G Casete de humedad (modelos I temperatura) | N Bisagra superior |

3- Aspectos importantes sobre el vino

El armario ARTEVINO ha sido estudiado para garantizar las mejores condiciones de conservación y/o servicio del vino. El vino es un producto complejo, con una evolución muy larga y muy lenta, que requiere unas condiciones específicas para crecer.

Todos los vinos se conservan a la misma temperatura; solo cambian las temperaturas de servicio y degustación, que son distintas según el vino.

Así, a imagen de las bodegas naturales de los productores, lo que importa no es tanto el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino su constancia. Dicho en otras palabras, sea cual sea la temperatura del armario comprendida entre 10 y 14 °C (para un armario de envejecimiento), el vino estará en unas condiciones ideales de conservación siempre que esta temperatura no sufra variaciones extremas.

EN CUALQUIER CASO, SI OBSERVA UNA ANOMALÍA EN LA TEMPERATURA O LA HIGROMETRÍA DENTRO DEL ARMARIO PARA VINOS, SEPA QUE SOLO LA LARGA EXPOSICIÓN DE LOS VINOS A CONDICIONES ANORMALES PODRÍA PERJUDICARLOS.

4- Alimentación eléctrica

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe que debe conectarse a una toma estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Para su seguridad personal, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra esté bien instalada y de que la instalación esté protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*). Cualquier intervención deberá ser efectuada por un electricista cualificado.

* No aplicable en algunos países.

Un electricista cualificado deberá examinar la clavija para comprobar si la toma de tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para que sea conforme.

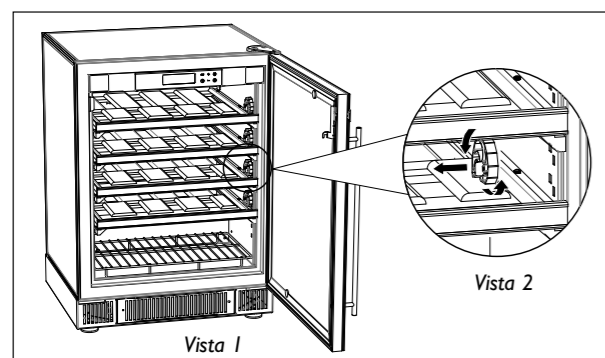
Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión/frecuencia).

5- Instalación del armario para vinos

I. Desembalaje

- Al desembalar el armario, compruebe que no presenta ninguna señal de golpe o parte deformada, ni ningún defecto de aspecto.
- Abra la puerta y compruebe que el interior del aparato esté intacto (paredes, bandejas, bisagras...).
- Suelte el cable de suministro eléctrico de forma que no esté en contacto con ningún elemento del armario.

Se han fijado unas cuñas de protección en las bandejas para el transporte. 2 cuñas por bandeja (vista 1). Retire todas las cuñas mediante un movimiento de rotación (vista 2). Puede conservar estas cuñas y volver a utilizarlas en caso de que deba transportar el armario para vinos en una larga distancia.



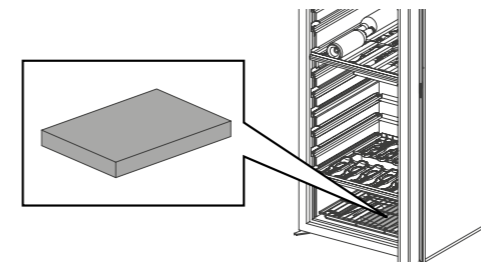
II. Instalación

Lleve el armario hasta su emplazamiento definitivo. El emplazamiento que escoja para el armario deberá:

- estar despejado y bien ventilado (no lo ponga dentro de un armario cerrado por ejemplo),
- estar alejado de una fuente de calor o de los efectos de la radiación directa del sol,
- no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño...). Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato,
- tener un suelo estable y plano,
- disponer de suministro eléctrico estándar accesible que no esté en contacto con ningún componente del aparato (toma estándar según las normas del país, con toma a tierra con disyuntor diferencial). Debe rechazarse la utilización de alargadores o ladrones.

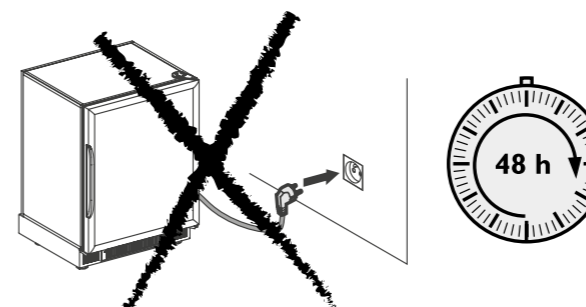
Regule las 4 patas del armario (se regulan enroscando o desenroscando), de forma que el armario quede nivelado (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

Para los modelos de I temperatura únicamente, coloque el casete de humedad (que se encuentra en la bolsa "accesorios" del armario), en la parte inferior del armario, debajo de la rejilla, en el recipiente previsto al efecto (ver siguiente esquema). Al utilizarlo por primera vez, debe sumergir el casete totalmente en el agua durante algunos minutos para que se impregne bien y después escurrirlo bien.



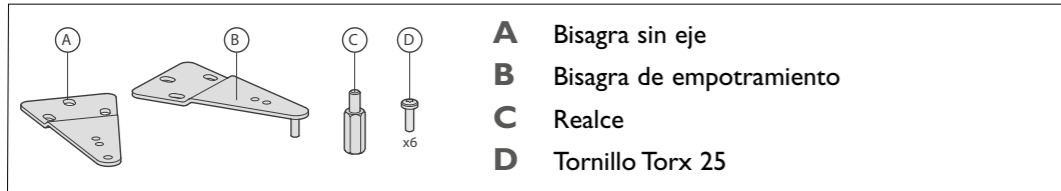
III. Precauciones

- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundaciones.
- No obstruya nunca la rejilla de ventilación frontal.
- Para que sea fácil nivelarlo, el armario para vinos está equipado con 4 patas regulables.
- Compruebe la nivelación final del armario (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).
- Atención: la sustitución de los LED del panel de control solo puede ser efectuada por un electricista cualificado.
- Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado de salida del cable eléctrico.



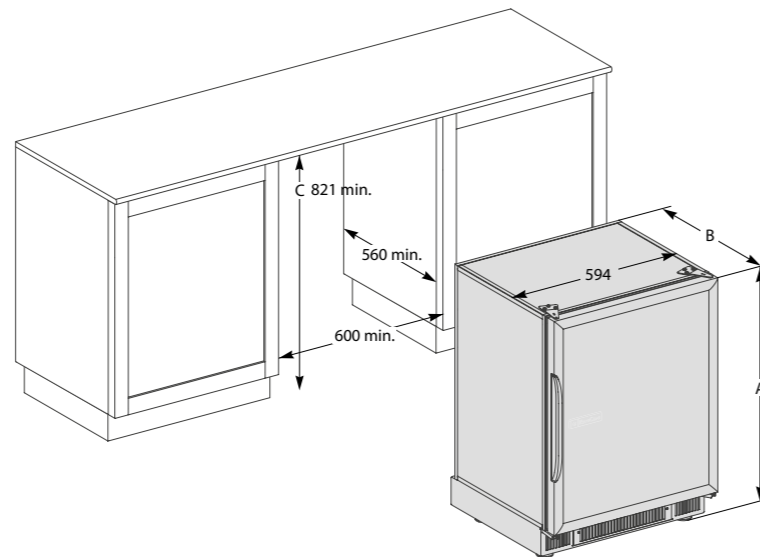
Espere 48 horas antes de conectar el aparato.

IV. Empotramiento



Dimensiones a respetar:

	A mín.	A máx.	B
Cosy (puerta acristalada)	816	832	549

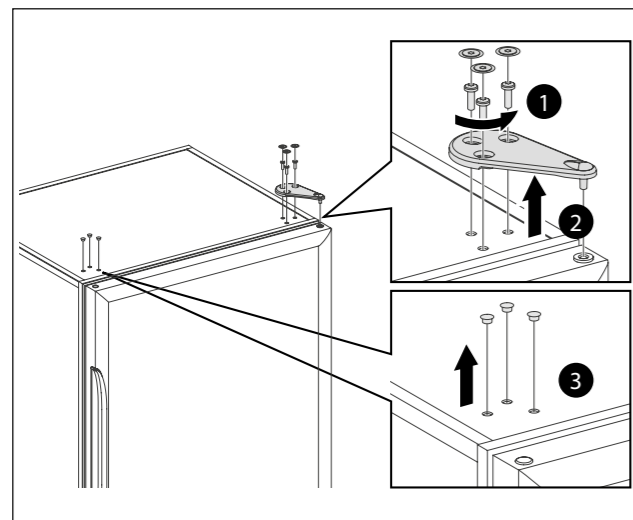


Cambio de las bisagras para el empotramiento del armario

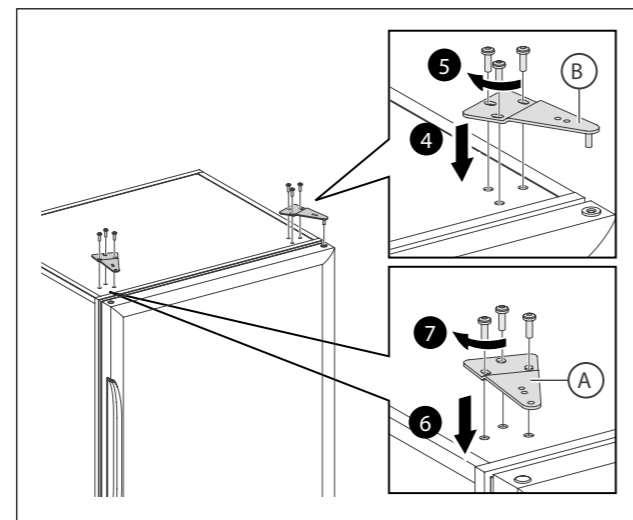
- Desatornille los tres tornillos con una llave Torx T25.
- Retire la bisagra superior.
- Retire con cuidado los tapones con la ayuda de una lámina fina.

4/5 Monte la bisagra con eje **B** con la ayuda de los tornillos de modo que la puerta quede bien paralela a la caja.

6/7 Monte la bisagra sin eje **A** con los tornillos.

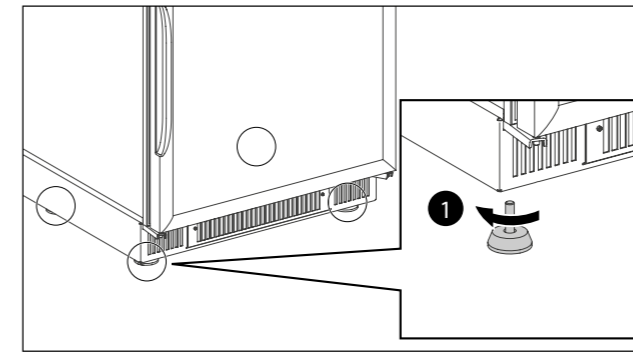


Precauciones: si quita la puerta acristalada del armario, no la deje nunca sobre sus bordes ya que podría romperse.

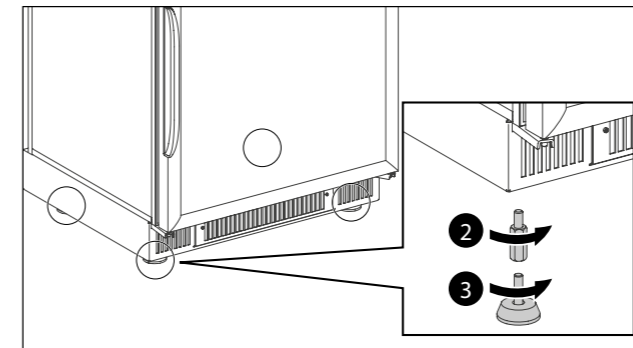


Precauciones: Al volver a cerrar la puerta, compruebe que la junta se adhiere correctamente a la caja para lograr una buena estanquidad.

- Las 4 patas del armario para vinos pueden regularse en altura para ajustar la altura debajo de la superficie de trabajo o en el mueble, y para poder ajustar la alineación de la puerta con los muebles contiguos.



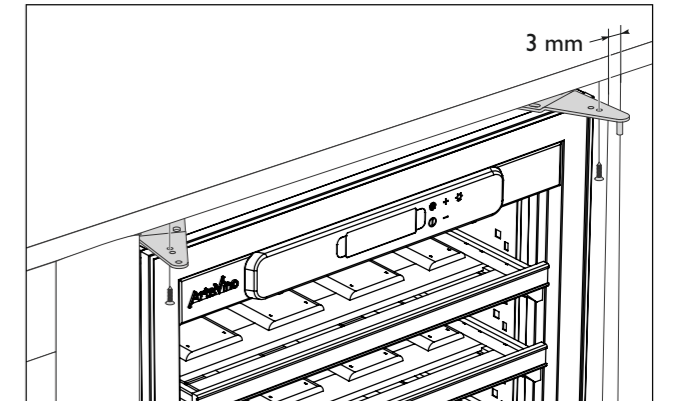
- Si fuera necesario, utilice los realces hexagonales que encontrará en la bolsa "accesorios".
- Incline el aparato hacia delante procurando mantener la puerta cerrada.
- Desatornille las patas traseras e instale los realces, utilizando una llave plana de 17 mm.
- Vuelva a atornillar las 2 patas traseras en los realces.
- Repita estas operaciones con las 2 patas delanteras, inclinando el aparato hacia atrás.



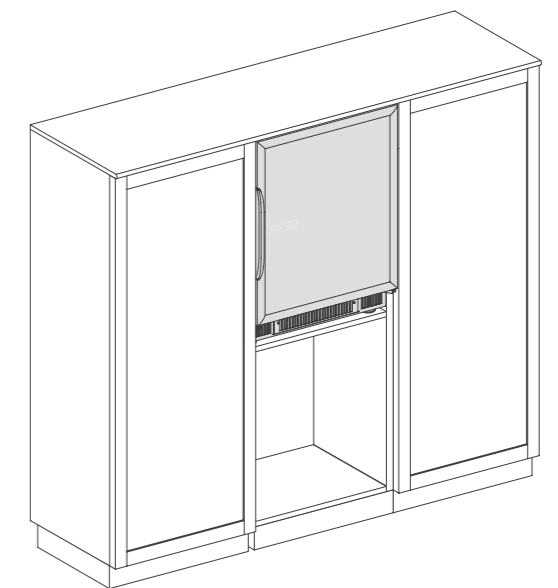
Instalación de un armario en altura en un mueble

- Por razones de seguridad, le recomendamos que no instale el armario para vinos dentro de un mueble. Si tuviera que ser así, solicite a un especialista en muebles que diseñe o compruebe que el mueble que soporta el aparato, así como los muebles contiguos, puedan soportar la masa del armario lleno de botellas llenas, es decir 200 kg. Solicite al especialista que garantice la estabilidad del armario al abrir la puerta y al sacar las bandejas cargadas de botellas llenas.

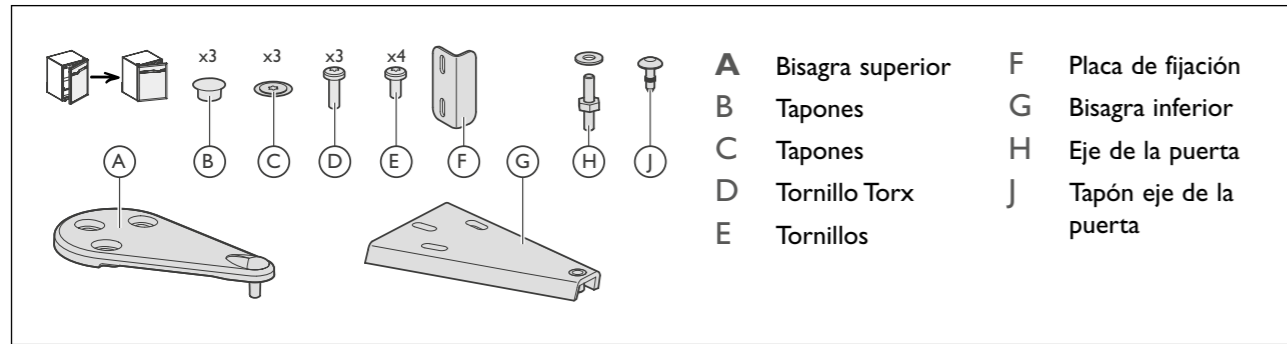
- No obstruya nunca la rejilla de ventilación frontal, ya que corre el riesgo de que se produzca un mal funcionamiento del armario para vinos.
- Utilice los tornillos adecuados para fijar el armario para vinos debajo de la superficie de trabajo o dentro del mueble a través de los agujeros previstos en las bisagras.
- Precauciones: en el lado del eje de rotación de la puerta, colóquela a 3 mm mínimo del mueble contiguo.



! Deberá poder acceder al enchufe de toma de corriente después de instalar el aparato.

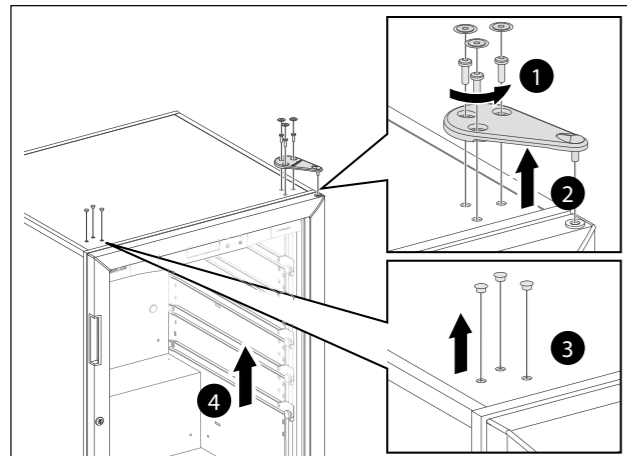


V. Puerta reversible

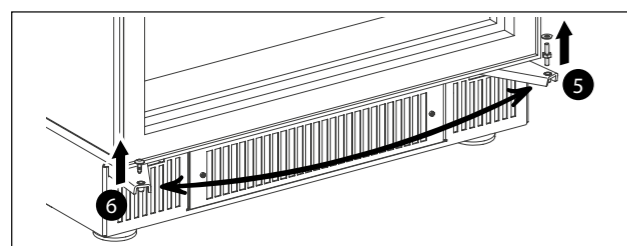


Así se puede cambiar el sentido de apertura de la puerta. Proceda como sigue (ejemplo para cambiar una puerta derecha en puerta izquierda):

- 1 Desatornille los tres tornillos con una llave Torx T25.
- 2 Retire la bisagra superior.
- 3 Retire con cuidado los tapones con la ayuda de una lámina fina.
- 4 Quite la puerta de la caja abriéndola ligeramente y después levantándola hacia arriba.

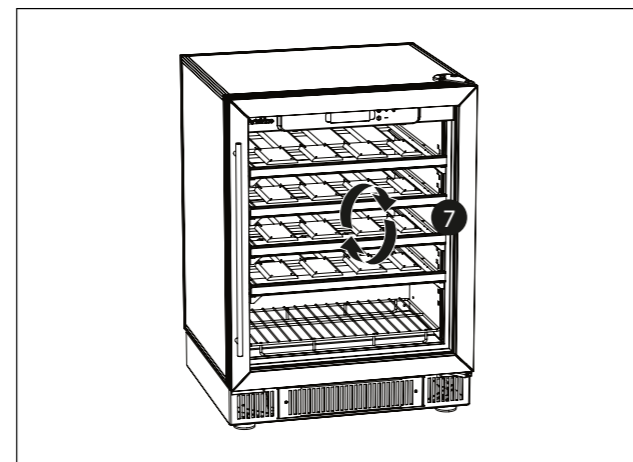


- 5 Desatornille el eje de la puerta.
- 6 Retire cuidadosamente los tapones con la ayuda de una hoja fina y monte el eje en su sitio. Vuelva a colocar el tapón del lado opuesto.

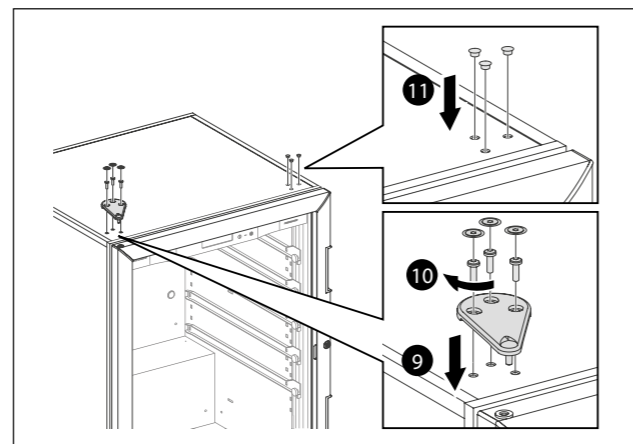


Atención: : la puerta pesa mucho. Tome todas las precauciones necesarias para no hacerse daño o dejarla caer.

- 7 Gire la puerta 180 °.
- 8 Vuelva a colocar la puerta sobre su eje.

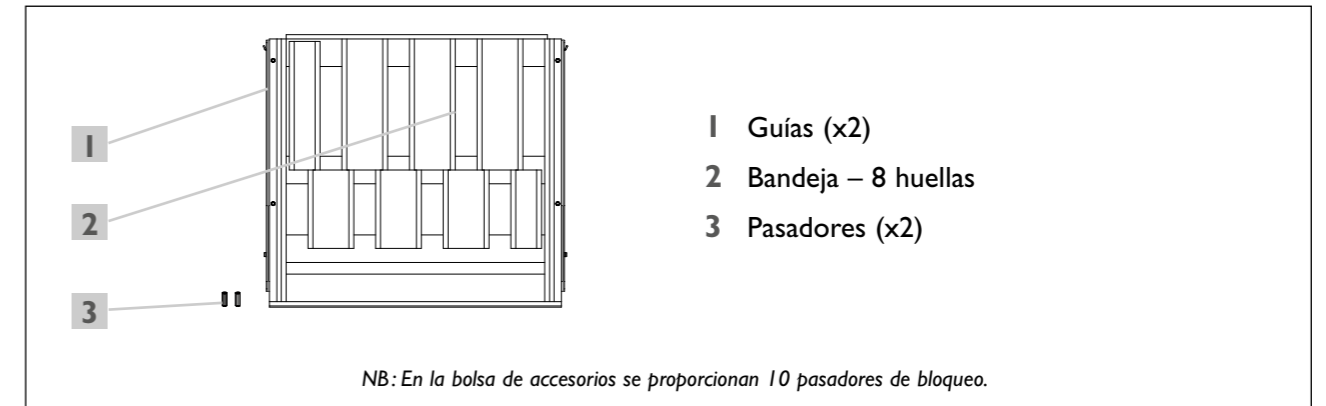


- 9 Ponga la bisagra superior en su sitio.
- 10 Atornille la bisagra de modo que la puerta quede bien paralela a la caja. Compruebe que la junta se adhiere bien a la caja (cerrando la puerta) para lograr una buena hermeticidad.
- 11 Coloque los tapones.



6- Recomendaciones de distribución y carga

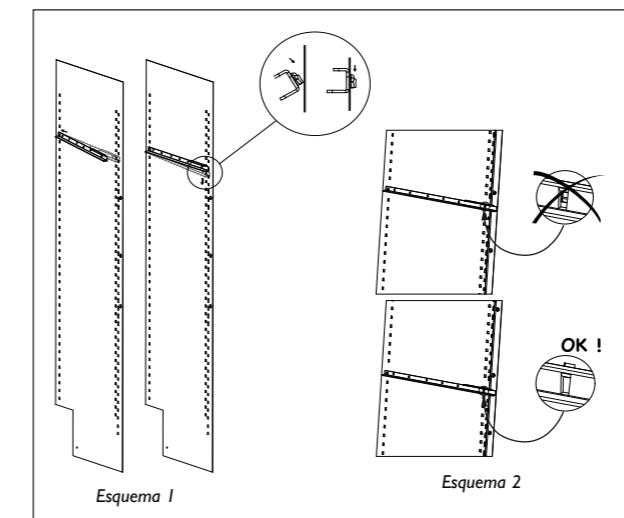
Cada bandeja se puede utilizar como bandeja de almacenamiento, bandeja deslizante o bandeja de presentación. Las bandejas del armario poseen 8 huellas que le permitirán colocar las botellas con total seguridad.



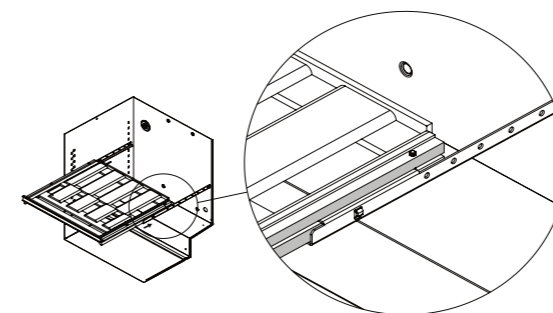
Configuración de una bandeja en versión almacenamiento:

Para colocar las botellas en una bandeja de almacenamiento, proceda como sigue:

- 3 Coloque un pasador de bloqueo en cada uno de los 2 orificios situados en la parte delantera de la bandeja, en la parte superior. Estos pasadores actúan de tope en la guía e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja.
- 4 Comience a disponer las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el culo de la botella hacia el fondo.
- 5 Prosiga con la hilera de delante, colocando las botellas en el sentido contrario.
- 6 Prosiga la colocación apilando las botellas y vigilando que ninguna botella toque la pared del fondo.

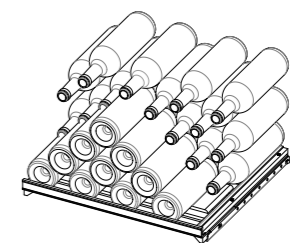


- 1 Introduzca 2 guías en las cremalleras previstas a dicho efecto. Para cada bandeja, coloque una guía a la derecha y una guía a la izquierda (ver esquema 1). Compruebe que las guías queden bien fijadas en su sitio (ver esquema 2).
- 2 Coloque la bandeja en las 2 guías (ver esquema 3).



Esquema 3

Capacidad de las botellas en esta configuración **almacenamiento**



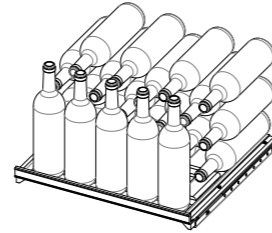
30 botellas bordelesas
Tradición máximo

Configuración de una bandeja en versión presentación

Para colocar las botellas en una bandeja de presentación, proceda como sigue:

- 1 Introduzca 2 guías en las cremalleras previstas a dicho efecto. Para cada bandeja, coloque una guía a la derecha y una guía a la izquierda (ver esquemas 1 y 2).
- 2 Coloque la bandeja en las 2 guías (ver esquema 3).
- 3 Coloque un pasador de bloqueo en cada uno de los 2 orificios situados en la parte delantera de la bandeja, en la parte superior. Estos pasadores actúan de tope en la guía e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja.
- 4 Comience a disponer las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el culo de la botella hacia el fondo.
- 5 Prosiga la colocación apilando las botellas y vigilando que ninguna botella toque la pared del fondo.
- 6 Para presentar las botellas, dispóngalas en posición vertical en la parte delantera de la bandeja.

Capacidad de las botellas en esta configuración **presentación**



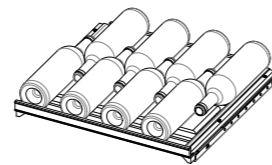
25 botellas bordesas
Tradición máximo

Configuración de una bandeja versión deslizamiento

Para ordenar las botellas en una bandeja deslizante, proceda como sigue:

- 1 Introduzca 2 guías en las cremalleras previstas a dicho efecto. Para cada bandeja, coloque una guía a la derecha y una guía a la izquierda (ver esquemas 1 y 2).
- 2 Coloque la bandeja en las 2 guías (ver esquema 3).
- 3 Coloque un pasador de bloqueo en cada uno de los 2 orificios situados en la parte de atrás de la bandeja, en la parte superior. Estos pasadores impiden que la bandeja salga totalmente del armario.
- 4 Comience a disponer las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el culo de la botella hacia el fondo.
- 5 Prosiga con la hilera de delante, colocando las botellas en el sentido contrario.

Capacidad de las botellas en esta configuración **deslizamiento**



8 botellas bordesas
Tradición máximo



Atención: - NO TIRE NUNCA DE MÁS DE UNA BANDEJA DESLIZANTE CARGADA A LA VEZ.
- NO APILE BOTELLAS EN VARIOS NIVELES EN CONFIGURACIÓN DESLIZAMIENTO.

Consejos de distribución del armario para vinos

El armario para vinos ha sido estudiado para poder almacenar una cantidad máxima de botellas con toda seguridad. Le aconsejamos que respete los siguientes consejos para optimizar la carga.

- Distribuya las botellas de la forma más homogénea posible en las distintas bandejas del armario para repartir el peso entre varios lugares. Vigile también que las botellas no toquen la pared del fondo del armario.
- Distribuya las botellas de forma homogénea aprovechando toda la altura del armario (no coloque todas las botellas arriba o todas las botellas abajo).



Para un buen funcionamiento, le recomendamos que llene un 75 % de la capacidad del armario como mínimo.

7- Puesta en marcha y regulación de las temperaturas

I. Conexión y puesta en servicio

Espere 48 horas y después conecte el armario para vinos.

Para encenderlo, pulse el botón **I** durante 5 segundos.



Pida que se compruebe la toma (presencia de fusibles, amperaje y disyuntor diferencial 30 mA). No conecte varios armarios en una regleta de enchufes.

Compruebe el tipo de armario para vinos

Pulse simultáneamente las teclas **+** y **-**.

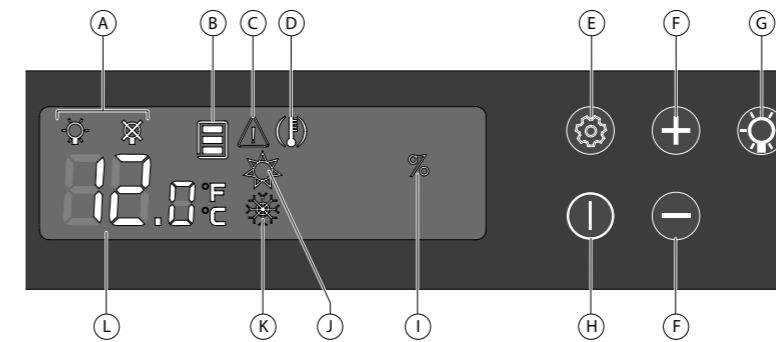


significa 1 temperatura



significa multitemperatura

II-a. Descripción (modelo 1 temperatura)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

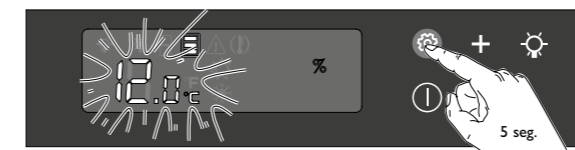
- | | |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| A Modo de iluminación | G Tecla de acceso y aceptación del modo de iluminación |
| B Zona de temperatura | H Tecla de puesta en espera |
| C Alarma fallo de sonda | I Alarma umbral de higrimetría |
| D Alarma de temperatura | J Testigo funcionamiento circuito caliente |
| E Tecla de acceso a los ajustes y validación | K Testigo funcionamiento circuito frío |
| F Teclas de selección y ajuste | L Visualizador de la temperatura |

III-a. Regulación de la temperatura

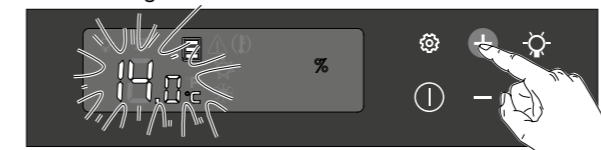
Pulse 5 s la tecla **I** para iniciar el proceso.

1 Pulse aprox. 5 s la tecla **E**.

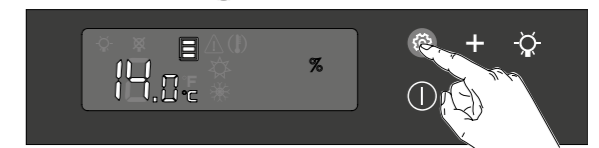
El visualizador se pondrá a parpadear.



2 Pulse las teclas **+** o **-** para regular la temperatura de consigna deseada.



3 Pulse la tecla **E** para validar.

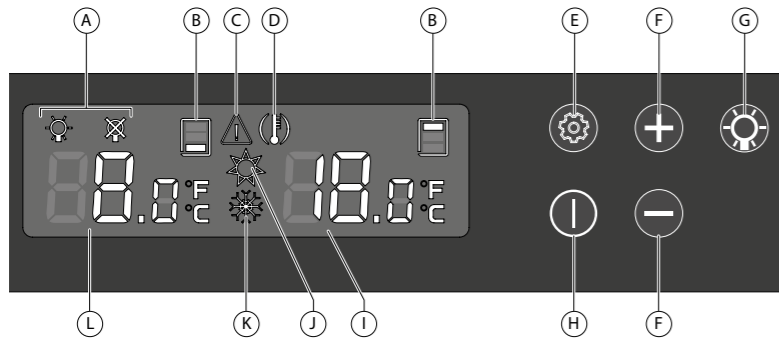


El valor que se lee en la pantalla es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta que la nueva consigna sea efectiva.

- La temperatura de consigna por defecto es de 12°C (temperatura ideal de envejecimiento). No obstante, esta consigna se puede ajustar entre 9 y 15°C.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C.

II-b. Descripción (modelo multitemperatura)



- A** Modo de iluminación
- B** Zona de temperatura
- C** Alarma fallo de sonda
- D** Alarma de temperatura
- E** Tecla de acceso a los ajustes y validación
- F** Teclas de selección y ajuste
- G** Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
- H** Tecla de puesta en espera
- I** Visualizador de la temperatura más alta del armario
- J** Testigo funcionamiento circuito caliente
- K** Testigo funcionamiento circuito frío
- L** Visualizador de la temperatura más baja del armario

Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

III-b. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación recomendado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C.

Intervalo de regulación recomendado para la temperatura más alta: 17 a 20 °C.

Pulse 5 s la tecla **I** para iniciar el proceso.

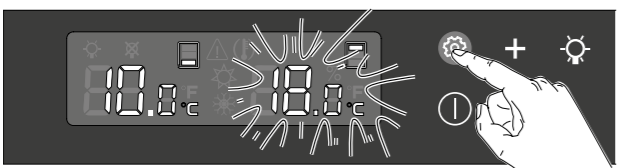
- 1 Pulse unos 5 s la tecla **E**. El visualizador se pone a parpadear.



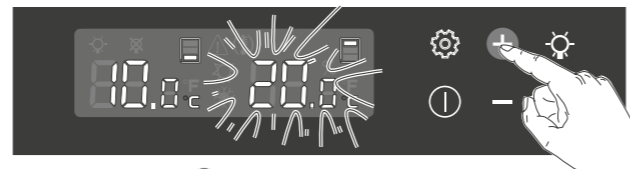
- 2 Pulse las teclas **F** o **F** para regular la temperatura de la parte baja del armario.



- 3 Pulse la tecla **G** para validar. El visualizador de la derecha parpadea.



- 4 Pulse las teclas **F** o **F** para regular la temperatura de la parte alta del armario.



- 5 Pulse la tecla **G** para validar.

- La consigna por defecto es de 8 °C para la temperatura más baja. No obstante, esta consigna se puede regular entre 6 y 10 °C.
- La consigna por defecto es de 18 °C para la temperatura más alta.

No obstante, esta consigna se puede regular entre 15 y 20 °C.

ATENCIÓN:

- Para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté comprendida entre 12 y 30 °C.
- Se recomienda una diferencia mínima de 10°C entre los valores de regulación de las temperaturas alta y baja.

El valor que se lee en la pantalla es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta que la nueva consigna sea efectiva.

IV. Visualización de la humedad (modelo I temperatura)

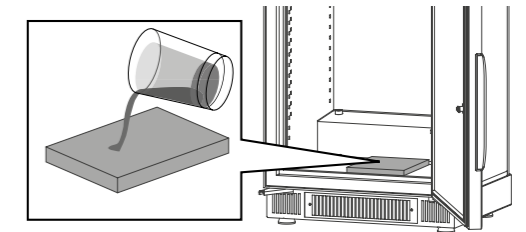
El armario para vinos está provisto de una función para medir la higrometría que le permitirá visualizar el nivel de humedad relativa dentro del aparato.

El índice de higrometría ideal debe ser superior al 50 % (lo ideal es que esté entre el 60% y el 75 %).

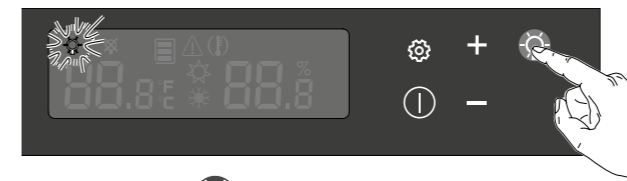
Si desea aumentar el índice de humedad relativa en el armario, vierta lo equivalente a un vaso de agua en el casete de humedad situado en la rejilla inferior del armario quitando previamente las botellas.



Para visualizar el índice de higrometría del armario, mantenga pulsado el botón **E** durante 2 segundos

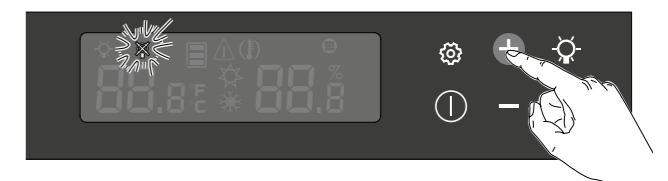


V. Modo iluminación



- 1 Pulse la tecla **E**. El testigo del modo activo parpadea. Tiene 2 posibilidades para regular la iluminación:

- Iluminación permanente (para una iluminación ambiental);
- Iluminación desactivada.



- 2 Pulse las teclas **F** o **F** para seleccionar el modo deseado.
- 3 Pulse la tecla **G** para validar.

Precauciones de utilización: radiación intensa, no mire nunca directamente el eje del haz.

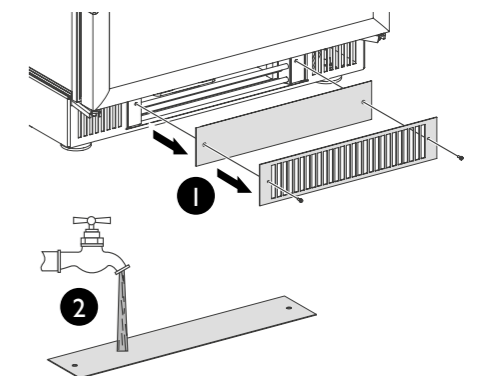
8- Mantenimiento habitual del armario para vinos

El armario para vinos ArteVino es un aparato con un funcionamiento simple y probado.

Operaciones de mantenimiento cada 3 meses

Proceda a la limpieza del filtro de ventilación:

- 1 Retire los 2 tornillos de la rejilla **1** con una llave hexagonal nº 2 (suministrada en la bolsa de accesorios).
- 2 Quite la rejilla, retire el filtro y páselo por agua **2**.
- 3 Déjelo secar y vuelva a montarlo.



Operaciones de mantenimiento una vez al año

- Desconecte y descargue el aparato.
- Elimine las eventuales partículas que podrían obstruir el tubo de drenaje situado la parte interior e inferior del armario.
- Limpie el interior de los compartimentos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Aclare cuidadosamente. Seque con un paño suave.
- Compruebe el buen estado de la junta de la puerta. A menudo es necesario limpiar la junta de estanquidad. Su limpieza con productos poco adecuados provoca el envejecimiento prematuro de las juntas. Por ello es conveniente respetar algunas normas: Al terminar de limpiar, la junta es necesario aclararla con agua clara. No puede quedar ningún resto de producto limpiador en la junta. ArteVino recomienda únicamente la utilización de una solución jabonosa neutra. Si la limpieza con este tipo de solución resulta insuficiente, se puede utilizar de forma excepcional una solución a base de etanol, pero con una concentración inferior al 10 % y aclarando cuidadosamente la junta con agua limpia.

i El control regular del armario para vinos, informando de cualquier eventual anomalía a su distribuidor, es la garantía para alargar la vida del aparato.

9- Anomalías de funcionamiento

Posibles incidencias	Causas	Acciones de corrección
Se visualiza el pictograma	La temperatura no regresa al límite de los ± 4 °C respecto a la consigna	Compruebe el cierre de la puerta. Compruebe el estado de la junta de la puerta. Si ha cargado en el armario una gran cantidad de botellas en las horas anteriores, espere un poco y después vuelva a comprobarlo. Si la alarma persiste, póngase en contacto con el distribuidor ArteVino.
El pictograma se visualiza siempre después de ajustes de corrección previos	Anomalía de funcionamiento	Desconecte el armario y póngase en contacto con el distribuidor ArteVino.
El pictograma parpadea.	El índice de humedad relativa es < 50 % durante más de 72 horas	Añada un vaso de agua en el casete de humedad (ver capítulo 6, § IV). Para obtener la periodicidad en que debe añadirse agua, cuente el número de días entre el primer día que haya añadido agua y el día en que aparece el pictograma. Al cabo de algunas horas, el pictograma se apagará.
El aparato no puede bajar el índice de humedad al valor deseado	/	Vacíe el armario, retire el casete de humedad y limpie el recipiente. Retire el tubo situado en el fondo del recipiente. La humedad será expulsada directamente fuera del aparato. Póngase en contacto con el distribuidor ArteVino si el problema persiste a pesar de las distintas manipulaciones.
Se visualiza el pictograma	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Desconecte el armario y póngase en contacto con el distribuidor ArteVino.
El armario no se enciende	/	Compruebe la alimentación de la toma de corriente conectando a esta otro aparato eléctrico. Compruebe la correcta conexión del cable del lado del armario.
El compresor no funciona	/	Desconecte el armario y póngase en contacto con el distribuidor ArteVino.



Si el funcionamiento del aparato le parece anormal, póngase en contacto con su distribuidor ArteVino.

Al ponerlo en marcha

CUALQUIER INTERVENCIÓN REALIZADA POR UN SERVICIO TÉCNICO NO AUTORIZADO POR ARTEVINO PROVOCARÁ LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

LA UTILIZACIÓN DE PUERTA ACRISTALADA INFLUYE EN EL RENDIMIENTO DEL ARMARIO PARA VINOS EN DETERMINADAS CONDICIONES DE TEMPERATURA EXTREMA (>30 °C).

10 - Características técnicas y energéticas

Cosy							
	Alto mm	Ancho mm	Fondo mm	Peso en kg		Intervalo de temperatura recomendado	
				armario vacío	armario lleno	T° mínima °C / °F	T° máxima °C / °F
I temperatura							
COSYPIT	816-832	594	549	45	52	0/ 32	30/ 86
Multitemperatura							
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12/ 54	30/ 86

Precisión de regulación: ± 1 °C, Precisión en pantalla: ± 1 °C.

Datos relativos a las reglamentaciones europea y norteamericana sobre consumo de energía

Referencia	Modelo	Tipo de puerta	Volumen útil litros	Unión Europea ¹ 230 V 50 Hz - Gas R600a		Estados Unidos ² 115 V 60 Hz - Gas R600a	Emisión acústica dB(A)
				Consumo de energía anual kWh/año	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual kWh/año	
COSYPIT	I temperatura	Puerta acristalada	116	132	A	172	41
COSYPMT	Multitemperatura	Puerta acristalada	116	132	A	172	41

¹ Con arreglo al Reglamento delegado (UE) n.º 1060/2010 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2010, que completa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo.
Consumo de energía calculado sobre la base del resultado obtenido en 24 h en las condiciones de prueba normalizadas (25°C / 77°F).
El consumo de energía real depende de las condiciones de utilización y de emplazamiento del aparato.

² Conforme a DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

NORMAS

El producto responde a las siguientes normas:

1 Seguridad directiva 2006/95/CE

Normas EN60335-1:2012+ A11:2014
EN60335-2-24:2010

2 CEM 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2
Norma 62233:2008

3 MEDIO AMBIENTE

Directiva 2010/30/UE
Reglamento 1060/2010



R600a

Según el país, los armarios para vinos ArteVino pueden contener un gas refrigerante inflamable (R600a: ISO BUTANO)

Welkom

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

Wij hopen dat dit product helemaal aan uw verwachtingen voldoet.

Waarschuwingen

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

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

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

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

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

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

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

WAARSCHUWING:

- Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.
- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.
- Het koelcircuit niet beschadigen.
- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen;
- boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
- omgevingen van het type hotelkamer;
- restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.

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

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

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

Inhoudsopgave

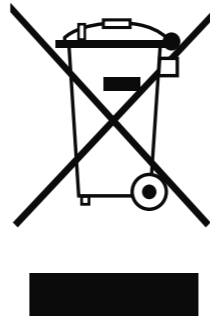
1- Bescherming van het milieu.....	P. 3
2- Beschrijving van uw wijnkast.....	P. 4
3- Belangrijke informatie over wijn	P. 5
4- Elektrische voeding.....	P. 5
5- Installatie van uw wijnkast	P. 5
I. Uitpakken	P. 5
II. Installatie	P. 6
III. Voorzorgsmaatregelen	P. 6
IV. Inbouw.....	P. 7-8
V. Links- of rechtsom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

1- Bescherming van het milieu

Verwijdering van de verpakking:

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

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



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

U kunt het volgende doen om energie te besparen:

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

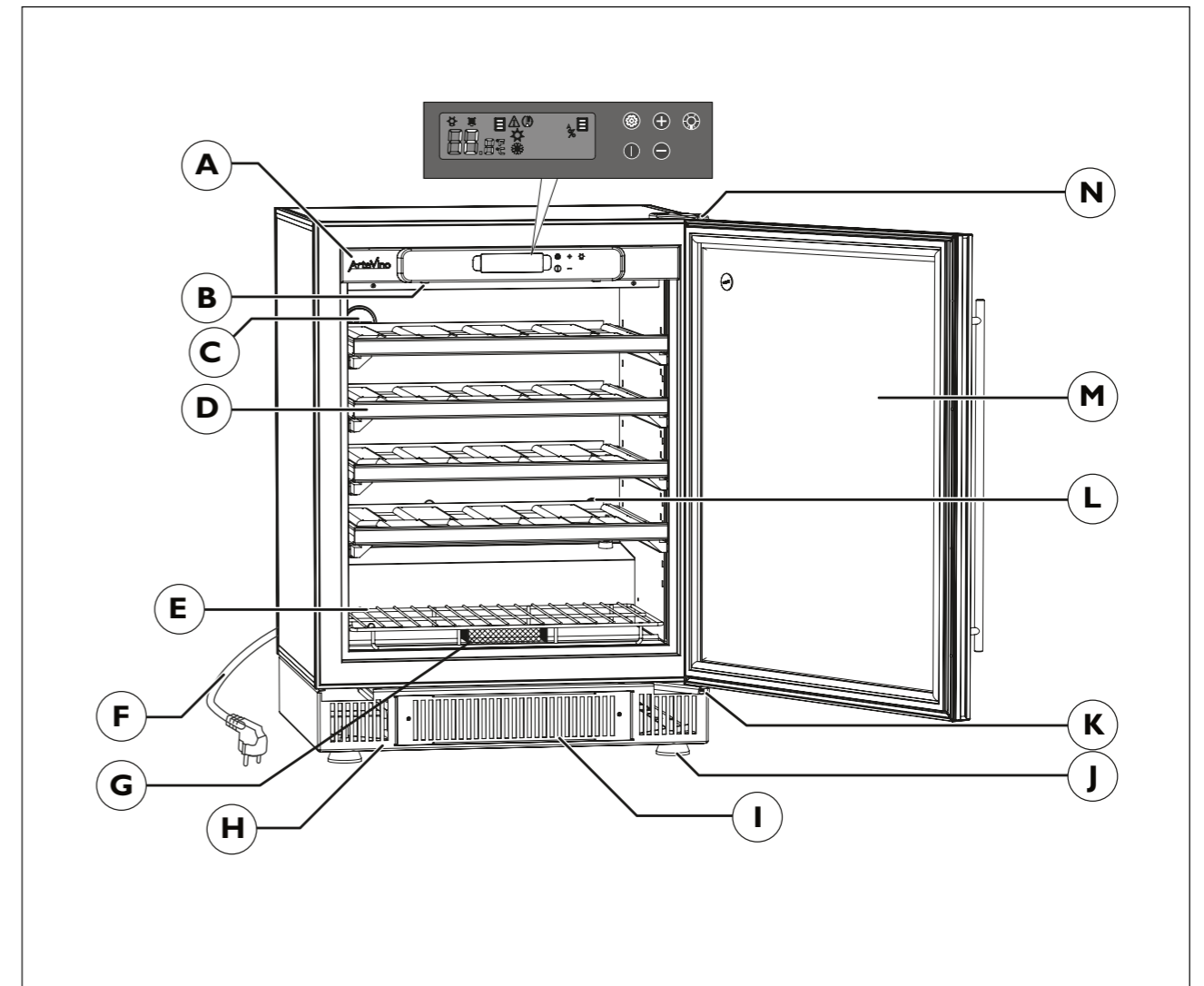
N.B.: Respect voor het milieu:

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

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

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

2- Beschrijving van uw wijnkast



- | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| A Bedienings- en regelpaneel | H Ontluchtingsokkel voorzijde |
| B Verlichting (2 witte led's) | I Rooster met toegang tot ontluchtingsfilter |
| C Afsluitdoppen (niet verwijderen) | J 4 in hoogte verstelbare voeten |
| D Schuifplateau | K Lage scharnier (x2) |
| E Rooster onder in wijnkast | L Vrije ontluchtingsopening |
| F Elektriciteitsnoer | M Deur met handvat |
| G Vochtigheidscassette (modellen met 1 temperatuur) | N Hoge scharnier |

3- Belangrijke informatie over wijn

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

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

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

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

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

4- Elektrische aansluiting

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

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

Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

* Niet geldig in bepaalde landen.

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

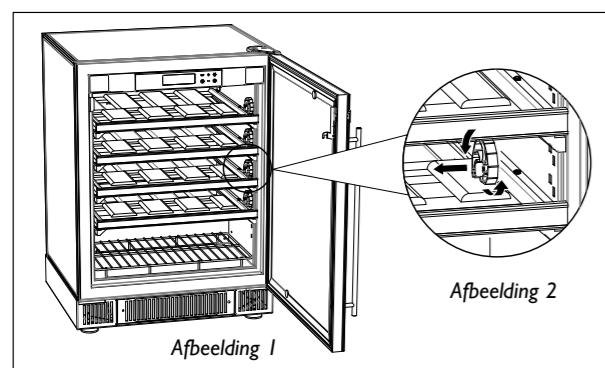
In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van de wijnkast voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

5- Installatie van uw wijnkast

I. Uitpakken

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

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



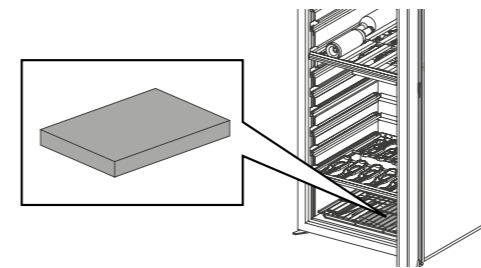
II. Installatie

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

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

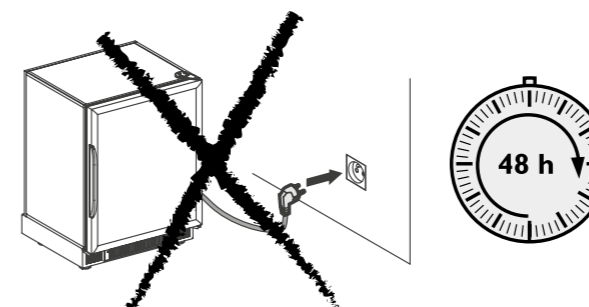
Stel de 4 voeten van de wijnkast af (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

Plaats de vochtigheids cassette uitsluitend voor de modellen met I temperatuur (in het zakje met "accessoires" van uw wijnkast) onder in de wijnkast, onder het rooster, in de hiervoor bestemde bak (zie schema hieronder). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in water zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken.



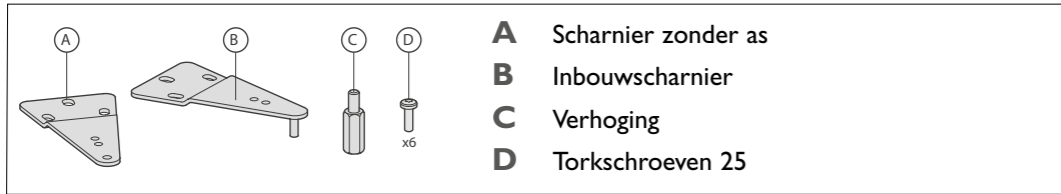
III. Voorzorgsmaatregelen

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



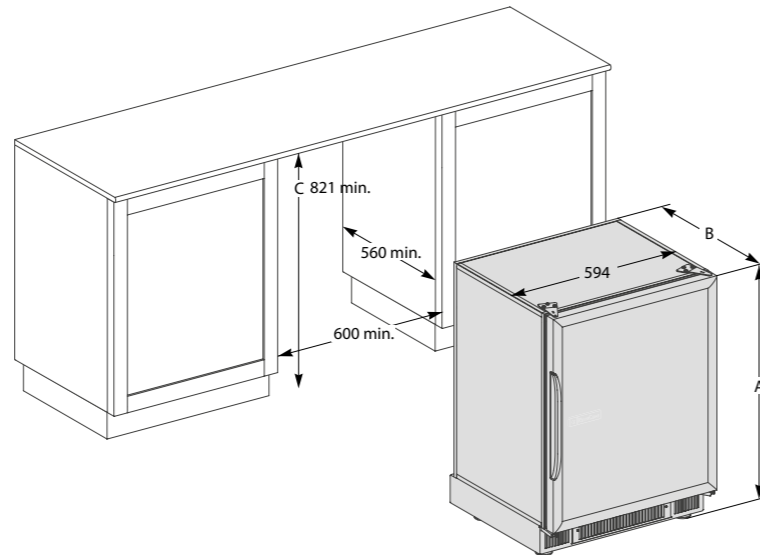
Wacht 48 uur alvorens uw apparaat aan te sluiten.

IV. Inbouw



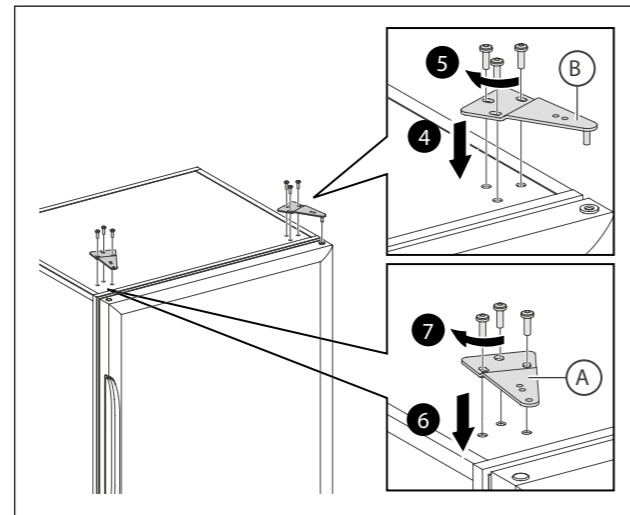
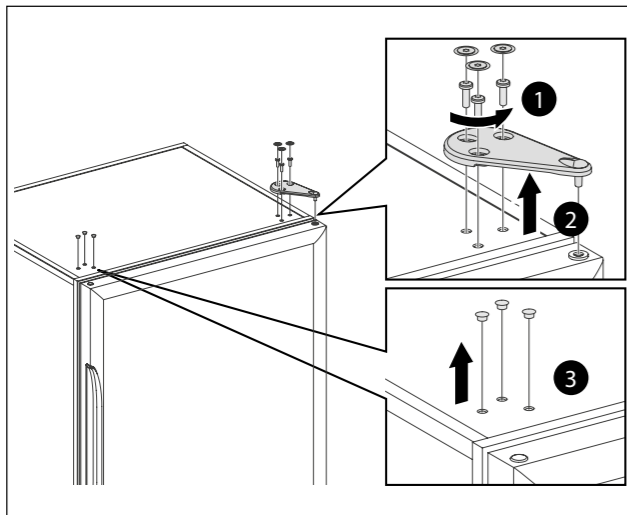
Te respecteren afmetingen:

	A min.	A max.	B
Cosy (glazen deur)	816	832	549



Verwisseling van de scharnieren voor inbouw van de wijnkast

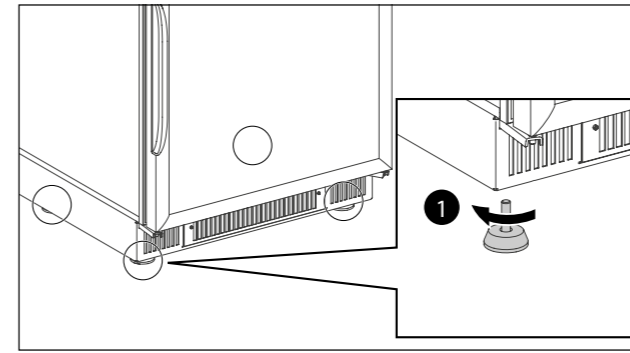
- Schroef de drie schroeven los met behulp van een torkleutel "T25".
- Verwijder de bovenste scharnier.
- Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 5 Zet de scharnier met as **B** weer vast met behulp van de schroeven, zodanig dat de deur parallel loopt met de behuizing.
- 6/7 Monteer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



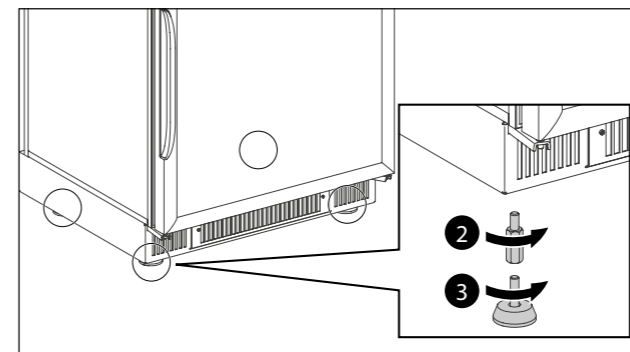
Voorzorgsmaatregelen: Als u de glazen deur van de wijnkast verwijdert, zet de deur dan nooit op de randen, want dan kan het glas breken.

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

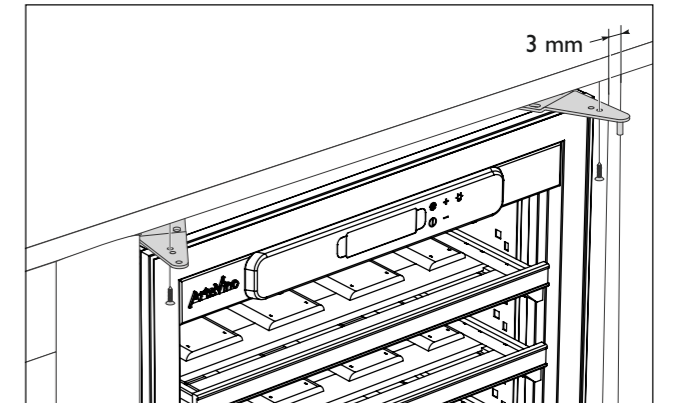
- De 4 voeten van de wijnkast zijn in hoogte verstelbaar om de hoogte onder het werkblad of in het meubel aan te passen en om de deur aan te passen aan de aangrenzende meubels.



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



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

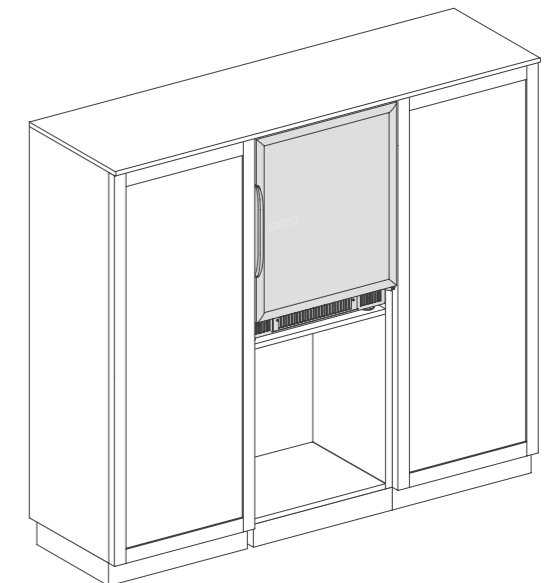


! Het stopcontact moet na installatie van uw apparaat toegankelijk blijven.

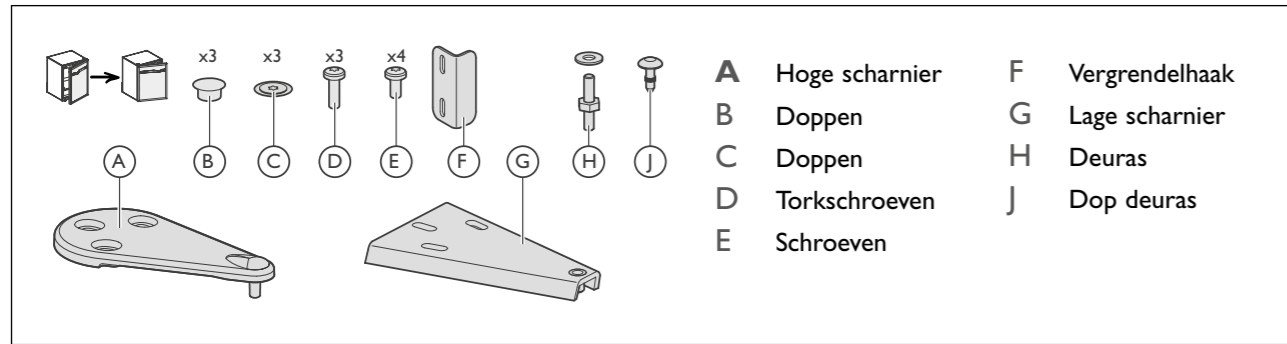
Installatie van een wijnkast op hoogte in een meubel

! Om veiligheidsredenen raden wij af om de wijnkast op hoogte in een meubel te plaatsen.

Als dit toch gebeurt, laat een meubelspecialist dan controleren of het meubel waarin het apparaat wordt geplaatst en de aangrenzende meubels het gewicht van een wijnkast gevuld met flessen (200 kg) kunnen dragen. Laat deze specialist de stabiliteit van het geheel controleren bij het openen van de deuren van de wijnkast en het uittrekken van de plateaus met volle flessen.

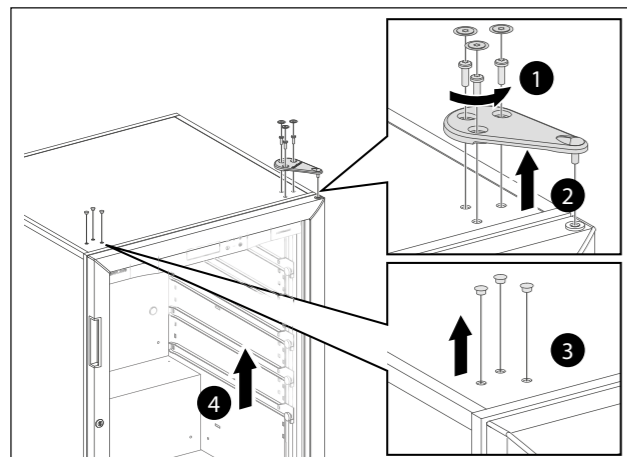


V. Links- of rechtsom draaiende deur

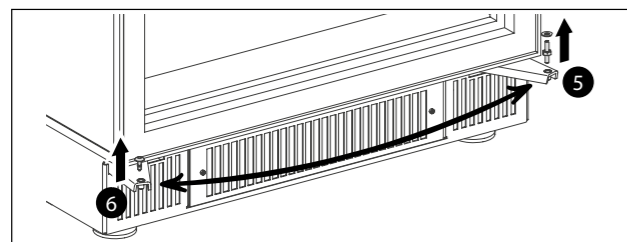


Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):

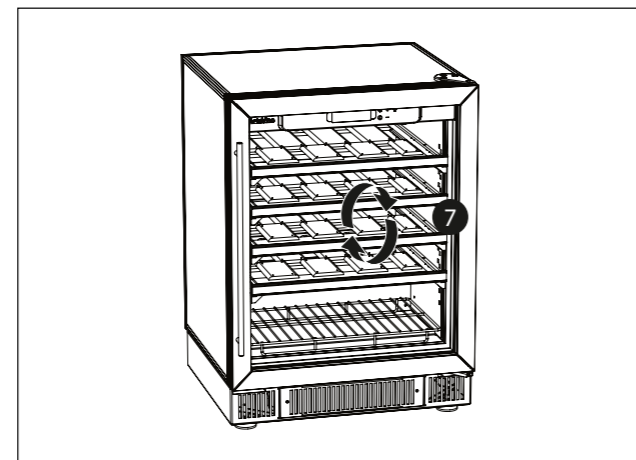
- Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".
- Verwijder de bovenste scharnier.
- Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.
- Draai de deur 180°.
- Plaats de deur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



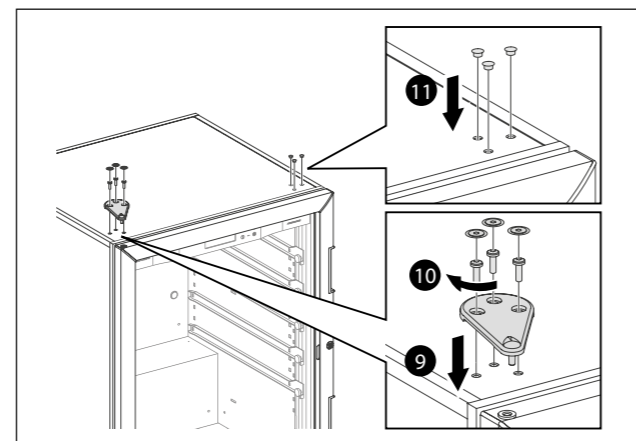
- Schroef de deuras los.
- Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje en monteer de as. Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde.



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

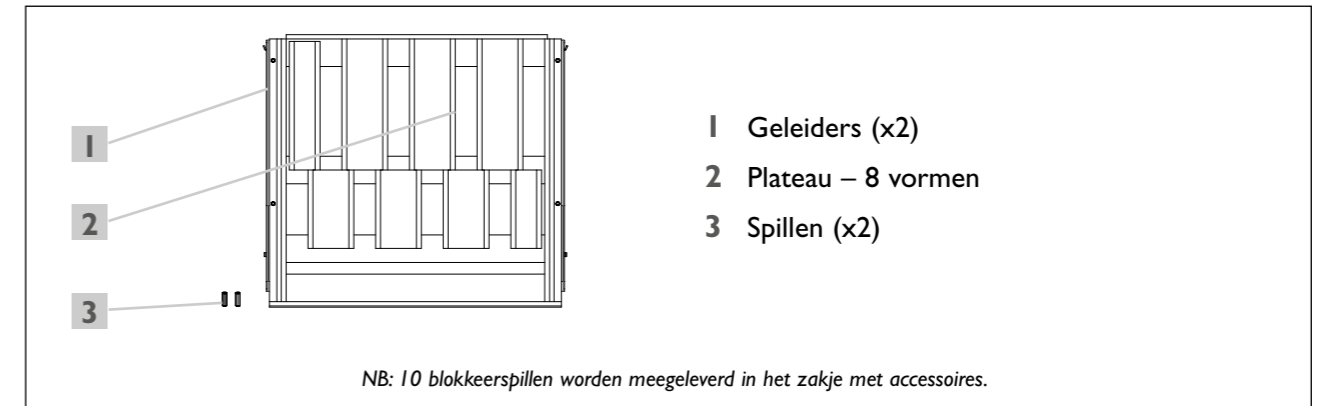


- Plaats de bovenste scharnier.
- Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.
- Plaats de doppen terug.



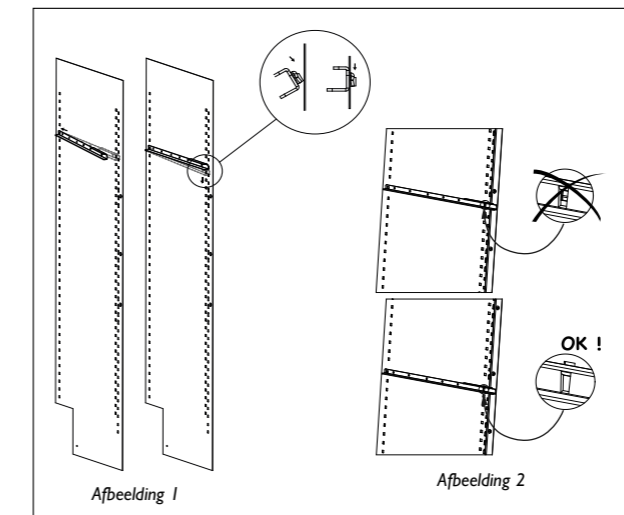
6- Adviezen voor de inrichting en het vullen

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

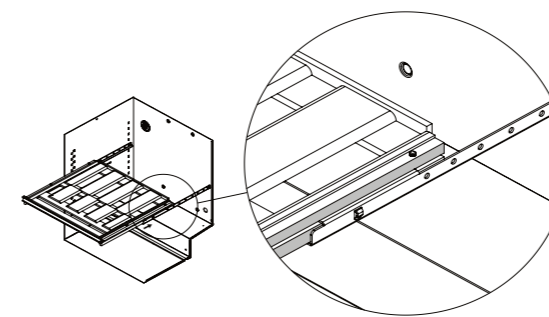


Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

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



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

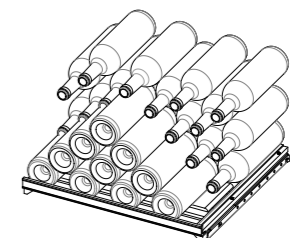


Afbeelding 3

- Geleiders (x2)
- Plateau - 8 vormen
- Spillen (x2)

- Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
- 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.

Capaciteit flessen in deze **bewaarconfiguratie**



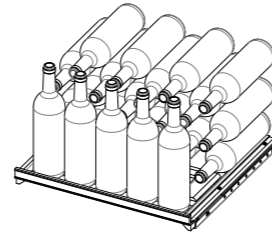
maximaal 30 traditionele bordeauxflessen

Configuratie van een plateau in de presentatieversie

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

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

Capaciteit flessen
in deze **presentatieconfiguratie**



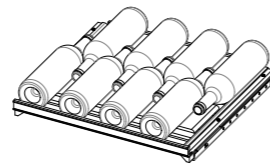
maximaal 25 traditionele
bordeauxflessen

Configuratie van een plateau in de schuifversie

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

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

Capaciteit flessen
in deze **schuifconfiguratie**



maximaal 8 traditionele
bordeauxflessen



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

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

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

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



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

7- Ingebruikname en temperatuurregeling

I. Aansluiting en inwerkingstelling

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

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



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

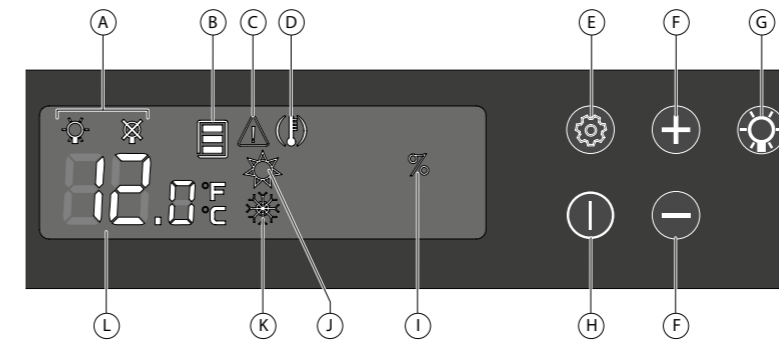
Controleer uw type wijnkast

Druk gelijktijdig op de toetsen **+** en **-**.



betekent 1 temperatuur betekent multitemperatuur

II-a. Schematische weergave (model I temperatuur)



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

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

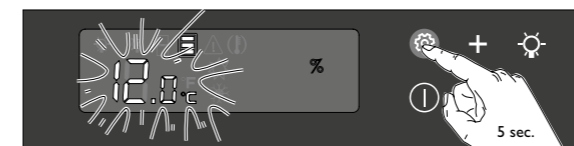


De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

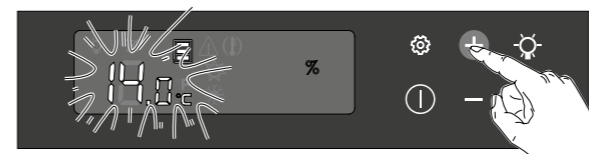
III-a. Temperatuurregeling

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

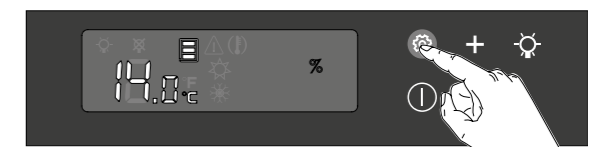
- 1 Druk ongeveer 5 sec. op de knop . Het scherm begint te knippen.



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



- 3 Druk op de toets om te bevestigen.

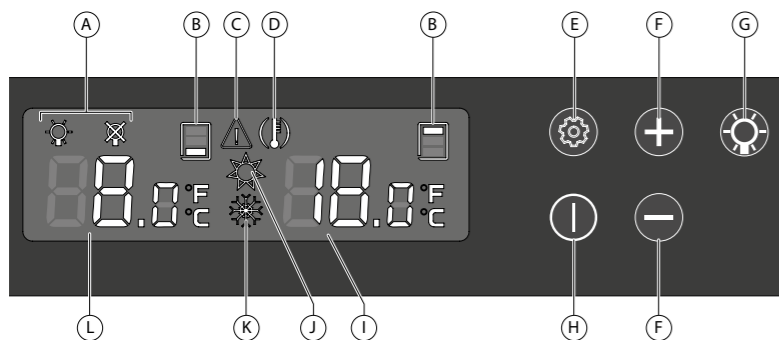


De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

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

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

II-b. Schematische weergave (multitemperatuurmodel)



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

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

III-b. Temperatuurregeling

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

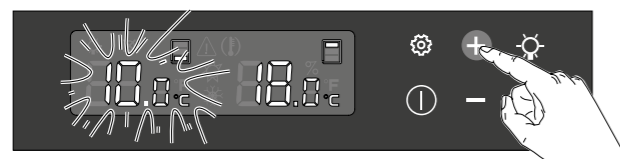
Aanbevolen instellingsbereik voor de hoogste temperatuur: 17 tot 20 °C.

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

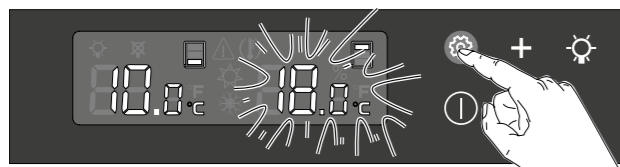
- 1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets . Het scherm begint te knipperen



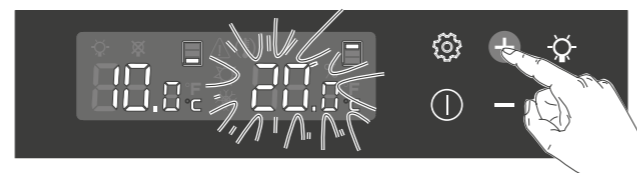
- 2 Druk op de toetsen of om de temperatuur in het onderste gedeelte van de wijnkast in te stellen.



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



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



- 5 Druk op de toets om te bevestigen.

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

LET OP:

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

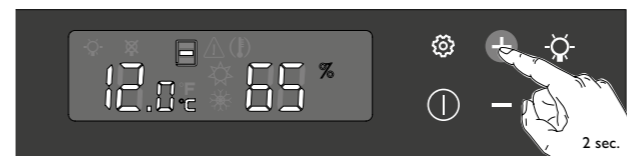
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

IV. Vochtigheidsweergave (model I temperatuur)

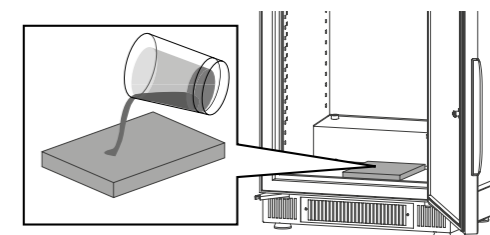
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid, zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat.

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

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



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



V. Verlichtingsmodus



- 1 Druk op de toets . De indicator van de actieve modus knippert. U kunt de verlichting op twee manieren instellen:
 - Permanente verlichting (voor een sfeerverlichting).
 - Verlichting uit.



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

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

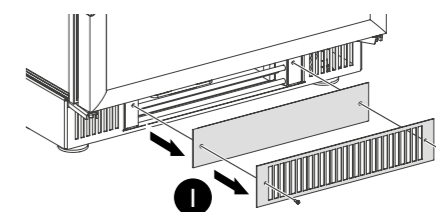
8- Algemeen onderhoud van uw wijnkast

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

Onderhoudswerkzaamheden elke 3 maanden

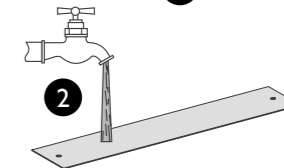
Maak het ontluichtingsfilter schoon:

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







Onderhoudswerkzaamheden 1 maal per jaar


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



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

9- Storingen

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

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

Bij de ingebruikname

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

HET GEBRUIK VAN EEN GLAZEN DEUR KAN DE WERKING VAN UW WIJNKAST IN BEPAALDE OMSTANDIGHEDEN MET EXTREME TEMPERATUREN ($>30^{\circ}\text{C}$) BEÏNVLOEDEN.

10- Technische kenmerken en energieaspecten

Cosy							
	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Gewicht in kg		Aanbevolen temperatuurbereik	
				lege wijnkast	volle wijnkast	T° mini °C / °F	T° maxi °C / °F
I temperatuurzone							
COSYPIT	816-832	594	549	45	52	0 / 32	30 / 86
Meerdere temperatuurzones							
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12 / 54	30 / 86

Nauwkeurigheid regulering: $\pm 1^{\circ}\text{C}$, nauwkeurigheid weergave: $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Gegevens met betrekking tot de Europese en Amerikaanse regelgeving voor het energieverbruik

Referentie	Model	Deurtype	Bruikbaar volume liters	Europese Unie ¹ 230V 50Hz - Gaz R600a		Verenigde Staten ² 115V 60Hz - Gaz R600a	Akoestische emissie dB(A)
				Jaarlijks energieverbruik kWh/jaar	Energieklasse	Jaarlijks energieverbruik kWh/jaar	
COSYPIT	I temperatuurzone	Glazen deur	116	132	A	172	41
COSYPMT	Meerdere temperatuurzones	Glazen deur	116	132	A	172	41

¹ Conform de gedelegeerde verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie van 28 september 2010 ter aanvulling van de richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad.
Energieverbruik berekend op basis van het resultaat verkregen per 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden ($25^{\circ}\text{C} / 77^{\circ}\text{F}$).
Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaatsing van het apparaat.

² Voldoet aan DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

NORMEN

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 Richtlijn veiligheid 2006/95/CE

Norm EN60335-1: 2012+ A11: 2014
EN60335-2-24: 2010

2 CEM 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2
Norm 62233:2008

3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU
Bepaling 1060/2010



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

欢迎选购

您已购买了一件 ARTEVINO 牌产品，我司特此对您表示感谢。我们已对我们产品的设计、人体工效学及使用简便性加以特别关注。

我们希望此产品让您完全满意。

警告

本文档中所包含的相关信息可在未预先通知的情况下变更。

当其被用于非预计用途以外的特殊用途时，ARTEVINO 公司将无法对此设备提供任何担保。

ARTEVINO 公司将不会对本手册中所含的错误，亦不会对与此相关或由此导致的任何用具损坏，设备性能或使用方面的损失承担任何责任。

本文档含有原创信息，受版权保护。保留所有权利。未经 ARTEVINO 预先书面许可，禁止复印、复制或翻译本文档的全部或部分內容。

本设备仅可用于保存葡萄酒。

本设备不适合存在身体、感官或智力限制的人员（亦包括儿童）使用，也不适用缺乏经验或认知的人员，除非这些人员已经处于负责他们安全的人员的监管下，或能够就本设备的使用接受安全人员的预先指示。

需注意对儿童的监管，确保他们不会将本设备视作玩具。

如供电电缆损坏，必须用一根新电缆，或用生产商或其售后服务部处提供的专用套件对电缆进行更换。

警告：

- 确保设备围墙内或嵌入式结构中各通风口的通畅。
- 除生产商推荐的外，不要使用机械装置或其他手段加速除霜进程。
- 请不要损坏制冷回路。
- 请不要在食品储存室内使用电气设备，除非它们是生产商推荐的型号。
- 请不要在本设备内存放易爆物品，如含有易燃气体推进剂的气雾剂等。

本设备是专供各种家庭应用及类似如下的应用中使用的：

- 商店、办公室或其他工作环境中专为员工设置的小厨房。
- 农庄中，由酒店、汽车旅馆及具有居住性质的其他环境中由宾客使用。
- 客房类型的环境。
- 饭店及除零售外的其他类似应用。

您可在葡萄酒酒柜内部找到一个铭牌标签。此铭牌标签可提供多项技术信息以及安全须知，特别是制冷剂的名称及其化学符号。

- 酒柜内部和外部制冷回路含有气体制冷剂。
- 不得使制冷回路接触任何尖锐物体。
- 如制冷回路已损坏，请勿将电气设备或明火接近葡萄酒酒柜。打开所有窗户，确保您房间通风良好。然后联络经认可的修理人员。
- 不要取出酒柜下方的格栅。请无在无格栅时直接移动葡萄酒酒瓶。
- 不推荐使用延长电线。
- 危险：存在儿童钻进故障酒柜内部的风险。在扔掉葡萄酒酒柜前：
 - 去除柜门
 - 将搁板留在葡萄酒酒柜内部。这样，儿童将难以进入酒柜内部。

在酒柜整个使用寿命期内，上文中提及的警示信息必须始终获得遵守。当酒柜被转移至另一地点，或被送至回收厂时，说明书必须送至可能使用或操作该酒柜的所有人员处。

目录

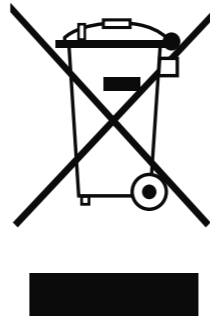
1- 环保.....	3
2- 葡萄酒酒柜说明.....	4
3- 有关葡萄酒的重要基础知识.....	5
4- 供电.....	5
5- 葡萄酒酒柜安装.....	5
一. 开箱.....	5
二. 安装.....	6
三. 注意事项.....	6
四. 嵌入.....	7-8
五. 柜门开门方向可换.....	9
6- 酒瓶调整和收纳建议.....	10-11
7- 启动和温度调节.....	12
一. 连接与启动.....	12
二 -a. 说明（单温区型）.....	12
三 -a. 温度调节.....	12
二 -b. 说明（多温区型）.....	13
三 -b. 温度调节.....	13
四. 显示湿度（单温区型）.....	14
五. 照明模式.....	14
8- 葡萄酒酒柜的日常维护.....	14
9- 运行异常.....	15
10- 技术特性与耗能特性.....	16

1 - 环保

包装报废：

ARTEVINO 公司所用包装材料均采用回收材料制成（高密度发泡聚乙烯底座及铰链垫块除外）。

在完成您酒柜的开箱后，请将各包装材料送至废品回收处理中心。它们中的大部分是可回收的。



依据环境保护方面法律法规相关条款的规定，您的葡萄酒酒柜不含 C.F.C（氟利昂）或 H.C.F.C.（氢氯氟烃）。

为了节约能源：

- 请将酒柜安装于合适位置（参见第 7 页），遵守有关给定温度范围的要求。
- 尽可能减少柜门的打开时间。
- 确保柜门密封条的密封性良好，检查确认其未受损坏。如其已经受损，请联系您的 ARTEVINO 经销商。

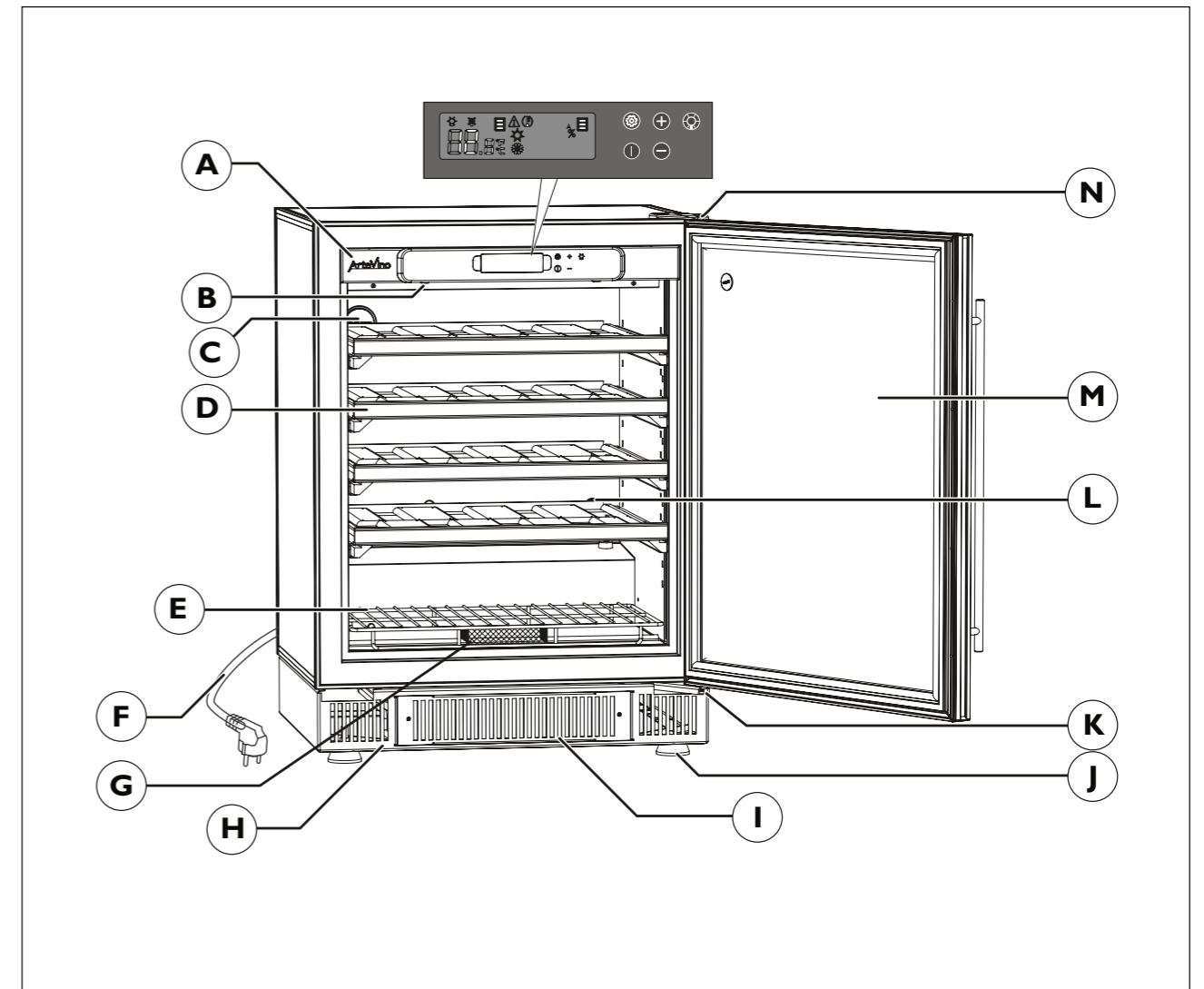
备注：保护环境：

当您更换您的葡萄酒酒柜时，请向您所在城市的技术服务部门咨询，以便遵守相应的回收程序要求。

对于葡萄酒酒柜中含有的气体制冷剂、各种物质和某些零件，ARTEVINO 均使用的可回收材料，它们必须采用特殊程序进行报废。

切断电源并切断电源线，使无法使用的设备处于不可用状态。

2 - 葡萄酒酒柜说明



- A 控制与调节面板
- B 照明装置（2 个白色 LED 灯）
- C 堵塞器（请勿移除）
- D 滑动酒架
- E 酒柜下部格栅
- F 电源线
- G 吸潮盒（单温区型）

- H 底座及正面通风孔
- I 通风滤网入口格栅
- J 4 个高度可调的支撑脚
- K 底部合页（x2）
- L 通风孔
- M 配备一个把手的柜门
- N 顶部合页

3- 有关葡萄酒的重要基础知识

您的 ARTEVINO 酒柜已经过特别研究，可确保您的葡萄酒处于最优存放和 / 或享用条件。

葡萄酒是一种复杂的产品，产生变化的时间极长，变化速度非常慢，需要多个特殊条件才能完全成熟。

全部葡萄酒均保存于相同温度下，仅它们的适饮温度和品尝温度因葡萄酒的不同而不同。

这样，如同酿酒师的天然酒窖一样，重要的不是储存温度的绝对值，而是在于温度的恒定不变。 换言之，无论您酒柜的温度处于 10 至 14° C 之间（对于陈化酒柜）的哪个温度时，只要此温度不出现极端变化，您的葡萄酒都将处于最理想的储存条件中。

无论如何，如果您确认葡萄酒酒柜内部存在温度异常或湿度异常，您必须明白，将您的葡萄酒长期置于上述异常条件下，可能给它们造成损害。

4- 供电

红酒柜的电源线配有一个插头，需插入已接地的标准插座中，以避免任何触电风险。

为了您人员的安全，红酒柜必须正确接地。确保该插座已正确接地，且您的装置已采用一个微差开关 (30 毫安 *) 进行保护。

所有维修作业均必须由具备相应资质的电工完成。

* 在某些国家无效。

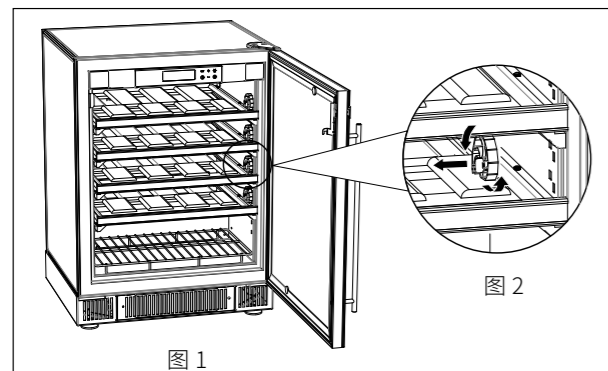
请一位具备相关资质的电工对电源插座进行检查，确认其已正确接地，如有需要，完成各项作业已使其符合相关规定的要求。
当搬运至外国时，请检查确认酒柜的各项特性是否与该国的（电压、频率）一致。

5- 葡萄酒酒柜的安装

一 . 开箱

- 对您的酒柜进行开箱时，请确保酒柜上不存在任何撞击或变形痕迹，也没有外观方面的缺陷。
- 打开柜门，检查您设备内部的完整性（隔板、酒架、合页……）。
- 抽出电源线，使其不与酒柜的任何组件接触。

多个运输时使用的保护垫块已被固定在每个酒架上。每个酒架 2 个垫块（图 1）。请通过转动将每一个垫块取出（图 2）。您可保留这些垫块，以便在需要对您的葡萄酒酒柜进行长距离运输时重新使用它们。



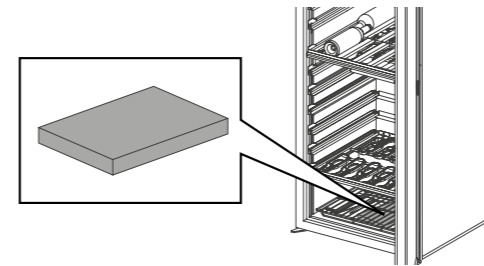
二 . 安装

将您的酒柜移动至最终放置位置。您选择的酒柜放置位置必须：

- 已清空且通风良好（例如不是密封的橱柜），
- 远离热源或受阳光直射影响处，
- 不过于潮湿（熨烫间、洗衣间、浴室……），注意不要让水溅射至设备背面的任何位置，
- 拥有平坦稳固的地面，
- 配有一个可接入的标准电源，其不会与设备任何组件解除（符合国家相关标准的标准插座，已接地且装有微差开关）。禁止使用电源延长线或多功能插座。

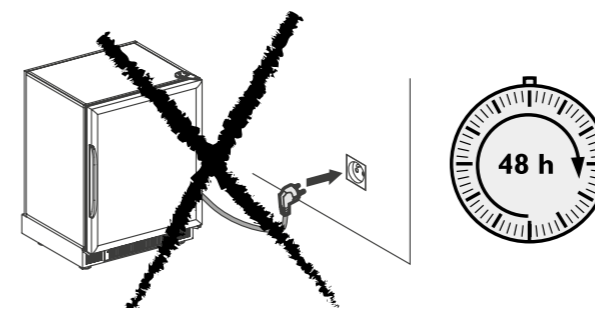
对酒柜的 4 个支撑脚进行调整（通过拧紧或拧松进行调整），使您的酒柜放水平（请使用推荐的水平仪）。

对于仅 1 种温度的单温型酒柜，请将吸潮盒（您可在酒柜的“附件”包中找到）放置于酒柜下，位于格栅之下的专用吸潮箱内（参见如下示意图）。第 1 次使用时，小心地将吸潮盒完全浸入水中几分钟时间，以使其充分浸透，然后使其完全沥干。



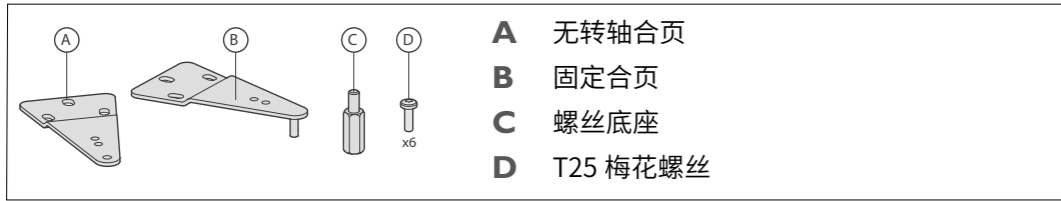
三 . 注意事项

- 请不要将酒柜放置于可能被淹没的区域。
- 请勿堵塞位于正面的通风格栅。
- 为了方便调平，您的葡萄酒酒柜配备了 4 个可调支撑脚。
- 确保您的酒柜最终调平（推荐使用水平仪）。
- 注意：控制面板上 LED 的任何更换作业均必须仅由具备相应资质的电工完成。
- 对您的酒柜进行任何移动时，请勿倾斜超过 45°，始终借助电源线出口侧对面的另一侧完成移动。



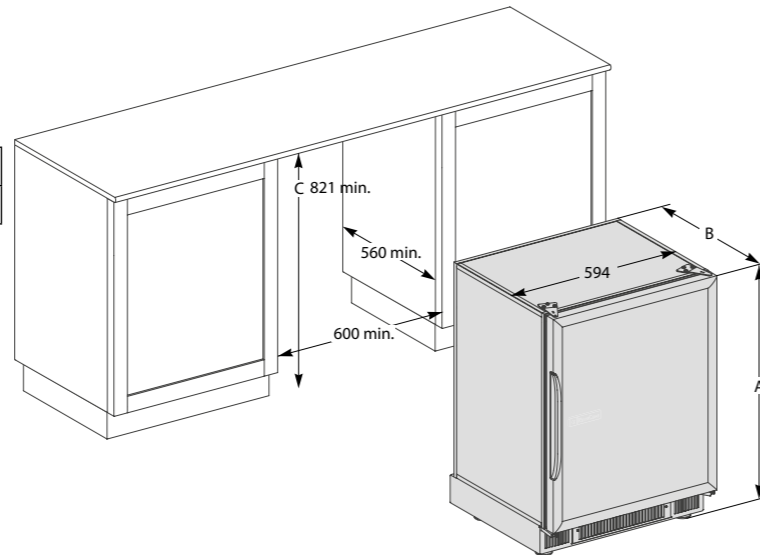
将您的设备接上电源前请等待 48 小时。

四. 嵌入



具体尺寸：

	A 最小	A 最大	B
Cosy 系列 (镶玻璃柜门)	816	832	549

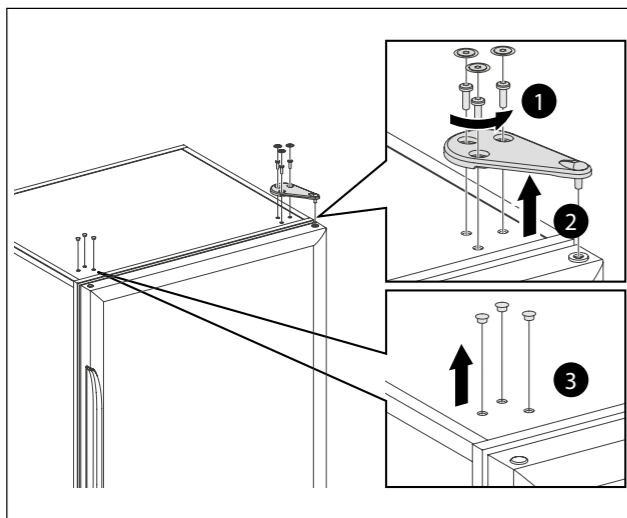


更换合页以便将酒柜嵌入

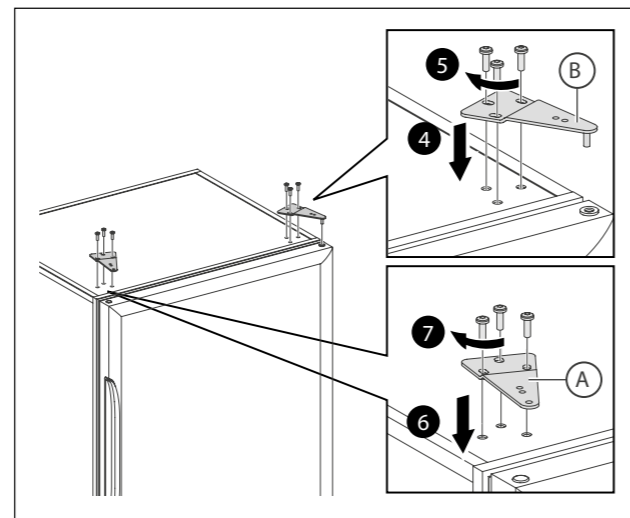
- 1 使用“T25”梅花扳手拧下三个螺丝。
- 2 取下上合页。
- 3 借助一个薄撬片小心地取出开孔塞。

4/5 装上螺丝以便安装带转轴合页**B**，从而使柜门和柜体平行。

6/7 借助螺丝安装无转轴合页**A**。

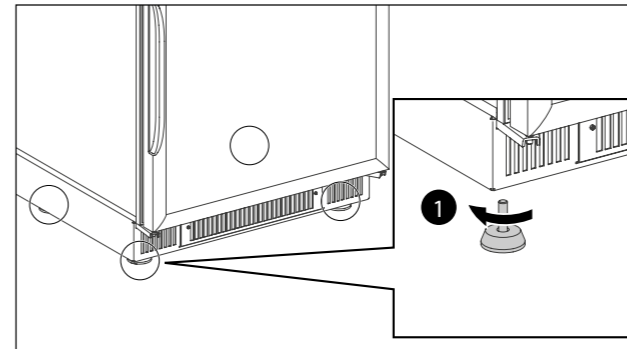


注意事项：如果您已拆下酒柜的玻璃柜门，请勿将其靠边竖放，以免玻璃破裂。

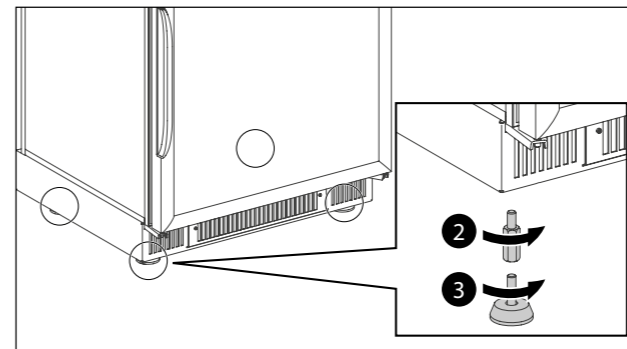


注意事项：重新关闭柜门时，请检查密封条是否紧贴柜体，以确保其良好的密封性。

- 红酒柜的 4 个支撑脚均可调节高度，从而对其在操作台面下方或在家具中的高度进行调整，确保柜门和相邻家具对齐。



- 如有必要，请使用您在“附件”包中找到的六角螺丝底座。
- 使设备向前倾斜，注意确保柜门保持关闭状态。
- 拧下后部支撑脚并借助 17 毫米的闭口扳手安装螺丝底座。
- 将 2 个后部支撑脚重新拧紧于螺丝底座上。
- 在 2 个前部支撑脚上重复上述操作，注意使设备正确向后倾斜。

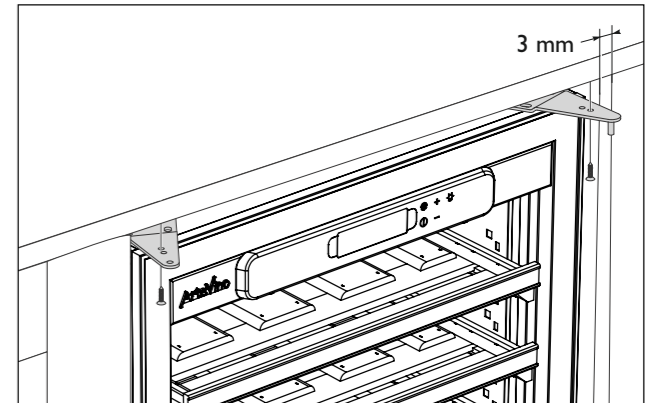


将酒柜安装于家具一定高度处

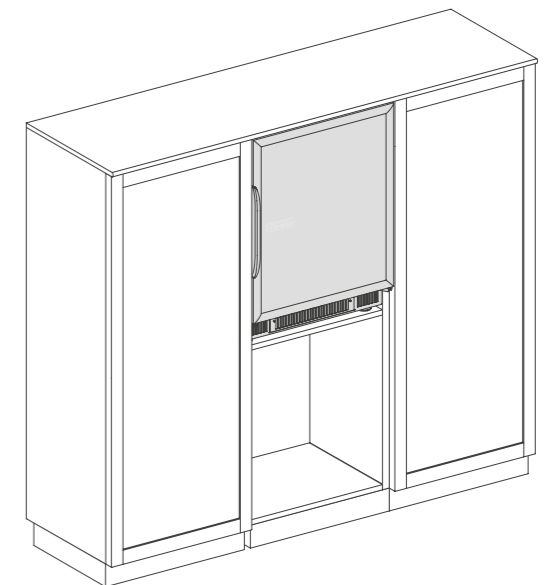
! 出于安全原因，我不建议将酒柜安装于家具一定高度处。

如果出现这种情况，需由家具行业专业人员对其进行设计或检查，确保该家具能够支撑设备，且周围的家具能够支撑酒柜装满葡萄酒瓶时的重量，即 200 千克的重量。该专业人员还需确保柜门打开及取出装满葡萄酒瓶的酒架时，酒柜的稳定。

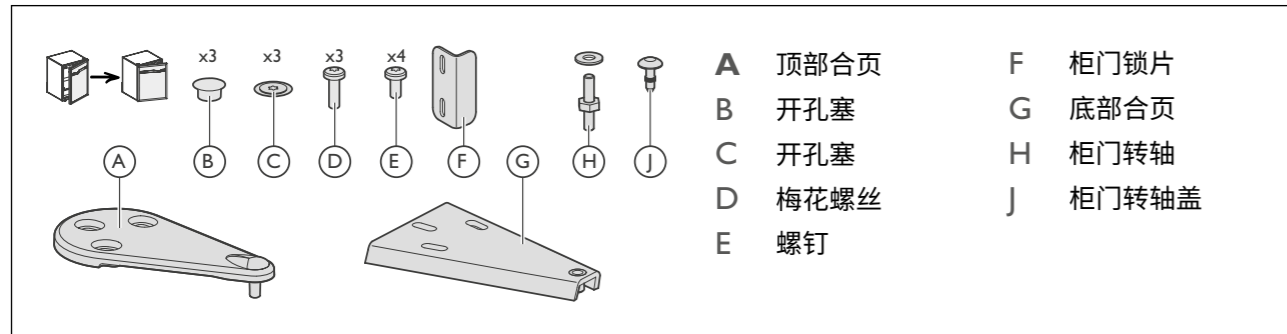
- 请勿堵塞位于正面的通风格栅，否则红酒柜存在功能失灵风险。
- 通过合页中已准备的开孔，使用适合的螺丝将您的红酒柜固定于操作台面下方或在家具中。
- 注意事项：在柜门转轴一侧，合页和相邻家具之间的距离至少为 3 毫米。



! 您的设备安装后，必须可方便插拔电源插头。

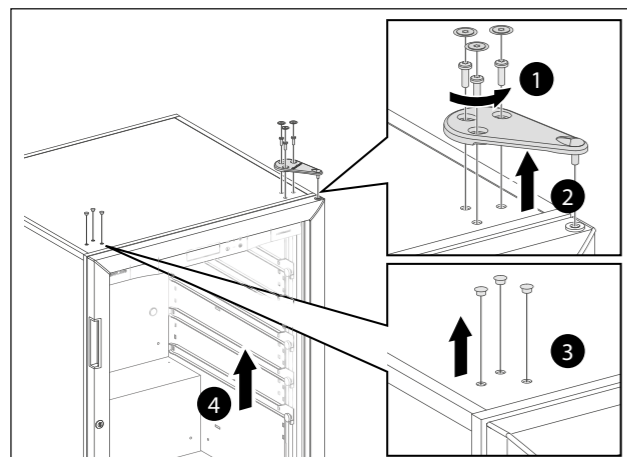


五. 柜门开门方向可换

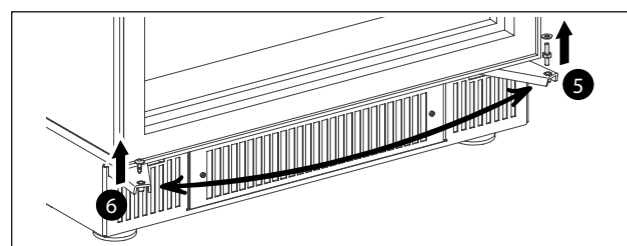


因此，您可以更换柜门的打开方向。请按照如下进行操作（示例中为从左开门变为右开门）：

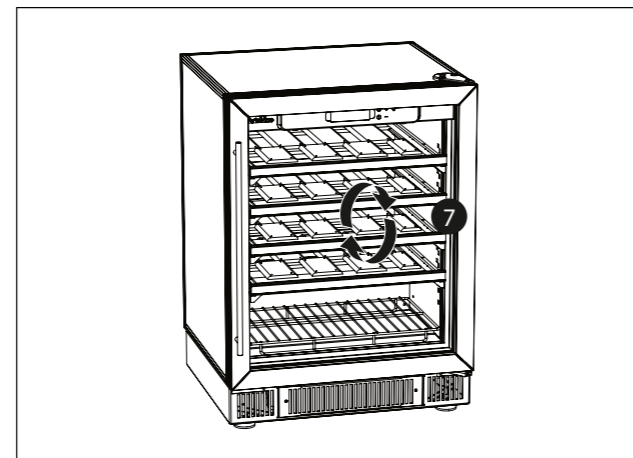
- 1 使用“T25”梅花扳手拧下三个螺丝。
- 2 取下上合页。
- 3 借助一个薄撬片小心地取出开孔塞。
- 4 将柜门略微打开以便拿出柜门，然后将其向上抬起。
- 7 将柜门翻转 180°。
- 8 将柜门重新放置于转轴上。



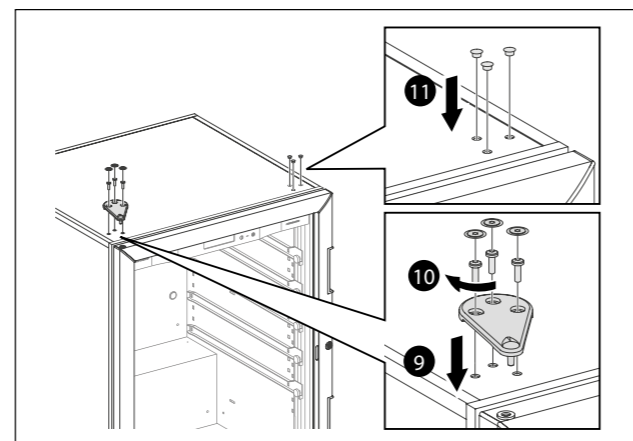
- 5 拧下柜门转轴。
- 6 借助一个薄撬片小心地取出开孔塞并在其位置装上转轴。重新将开孔塞安装于另一侧。



⚠ 请注意：玻璃柜门是非常重的。请采取一切必要的预防措施，以免您受伤或柜门掉落。

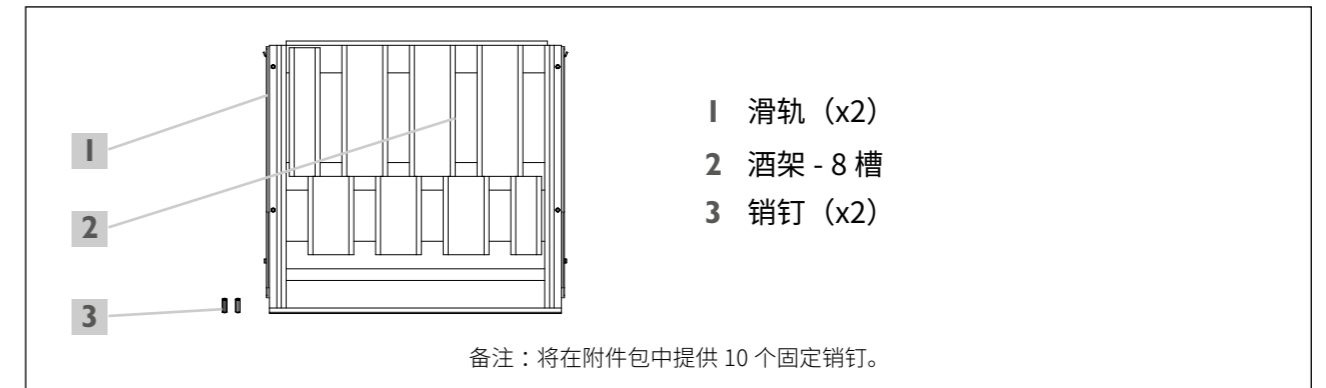


- 9 将上合页放置就位。
- 10 装上合页，使柜门和柜体平行。检查密封条是否紧贴柜体（柜门关闭时），确保其良好的密封性。
- 11 将开孔塞放置就位。



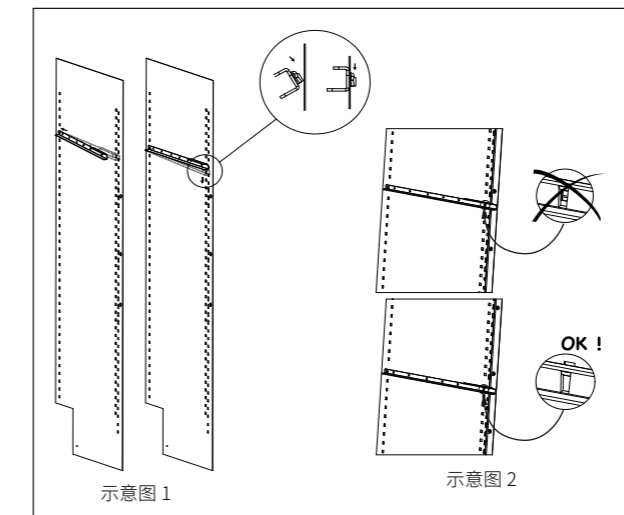
6- 酒瓶调整和收纳建议

每个酒架均可被用作存储酒架、滑动酒架或展示酒架。您酒柜的酒架拥有 8 个槽，使您可完全安全地放置您的葡萄酒瓶。

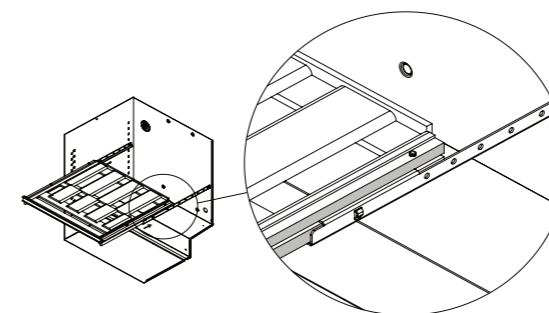


存储型酒架配置：

为了将葡萄酒瓶安置于存储酒架上，请按照如下进行操作：

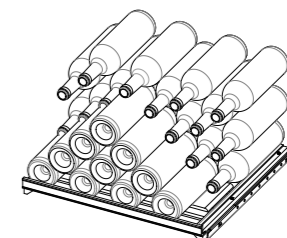


- 1 请将 2 个滑轨插入专门为此准备的齿条中。装好用于每个酒架的左侧滑轨和右侧滑轨（参见示意图 1）。请将滑轨正确地卡入开槽内（参见示意图 2）。
- 2 将酒架放入 2 个滑轨中（参见示意图 3）。



- 3 在 2 个开孔每一个中放置一个固定销钉，这些开孔位于酒架前部上方。因此，这些销钉将成为滑轨上的挡块，避免酒架出现任何意外滑动。
- 4 开始在后排的每个开槽位置放置葡萄酒瓶，瓶底朝向后部挡块。
- 5 继续在前排放置酒瓶，此时酒瓶的朝向需与放置于后排的相反。
- 6 继续以堆放方式放置酒瓶，请注意确保没有任何一个酒瓶接触酒柜的背板。

存储型配置时
酒瓶容纳能力



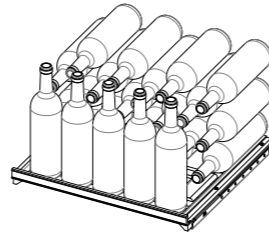
最多 30 瓶“传统”
波尔多式葡萄酒瓶

展示型酒架配置

为了将葡萄酒瓶安置于展示酒架上，请按照如下进行操作：

- 1 请将 2 个滑轨插入专门为此准备的齿条中。装好用于每个酒架的左侧滑轨和右侧滑轨（参见示意图 1 和 2）。
- 2 将酒架放入 2 个滑轨中（参见示意图 3）。
- 3 在 2 个开孔每一个中放置一个固定销钉，这些开孔位于酒架前部上方。因此，这些销钉将成为滑轨上的挡块，避免酒架出现任何意外滑动。
- 4 开始在后排的每个开槽位置放置葡萄酒瓶，瓶底朝向后部挡块。
- 5 继续以堆放方式在后排放置酒瓶，请注意确保没有任何一个酒瓶接触酒柜的背板。
- 6 为了展示您的葡萄酒瓶，请将酒瓶直立放置于酒架前部。

展示型配置时
酒瓶容纳能力



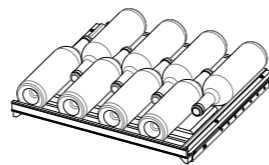
最多 25 瓶“传统”
波尔多式葡萄酒瓶

滑动型酒架配置：

为了将葡萄酒瓶安置于滑动酒架上，请按照如下进行操作：

- 1 请将 2 个滑轨插入专门为此准备的齿条中。装好用于每个酒架的左侧滑轨和右侧滑轨（参见示意图 1 和 2）。
- 2 将酒架放入 2 个滑轨中（参见示意图 3）。
- 3 在 2 个开孔每一个中放置一个固定销钉，这些开孔位于酒架后部上方。这些销钉可避免酒架从酒柜中完全抽出。
- 4 开始在后排的每个开槽位置放置葡萄酒瓶，瓶底朝向后部挡块。
- 5 继续在前排放置酒瓶，此时酒瓶的朝向需与放置于后部的相反。

滑动型配置时
酒瓶容纳能力



最多 8 瓶“传统”
波尔多式葡萄酒瓶



请注意： - 请勿同时抽出多个放有酒瓶的滑动酒架。
- 采用滑动型酒架配置时，请勿将酒瓶多层堆放。

葡萄酒酒柜的调整建议

您的红酒柜已经过特别设计，可安全地存放最大数量的葡萄酒瓶。我司建议您遵守如下建议，以使其存储能力达到最优。

- 在您酒柜内部的不同酒架上，请按照尽可能均匀的方式放置分布您的葡萄酒瓶，以使其重量分散至多个部位。同时注意不要让这些酒瓶与酒柜背板接触。
- 注意均匀地将您的葡萄酒瓶分布于葡萄酒酒柜的整个高度上（禁止将全部酒瓶放置于顶部，或全部放置于底部）。



为了获得最佳运行效果，我们建议您至少将酒柜装满至其最大存储能力的 75 %。

7 - 启动和温度调节

1. 连接与启动

等待 48 小时后，为您的葡萄酒酒柜接上电源。如需开机，请按下 **⏻** 键 5 秒时间不放。



请检查您的电源插座（是否安装保险丝，检查电流强度，是否安装 30 毫安的微差开关）。请不要将多个酒柜连接至同一个多功能插座上。

请注意检查葡萄酒酒柜的类型

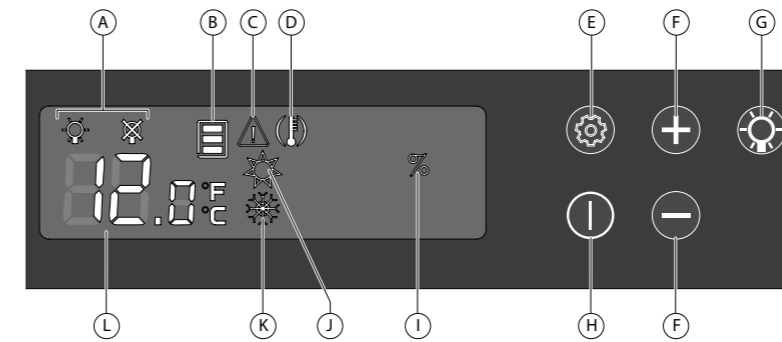
请同时按下 **+** 和 **-** 键。



表示为单温区型

表示为多温区型

二 - a. 说明（单温区型）



触摸式按键是十分敏感的。因此不用将手指紧紧按在按键上，轻轻接触即可使指令获得保存。每次按下之间注意及时从控制面板收回手指。

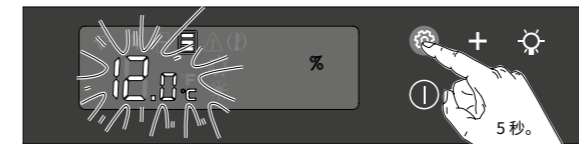
- A 照明模式
- B 温区
- C 探头故障警报
- D 温度警报
- E 进入调节与确认键
- F 选择与调节键

- G 进入并确认照明模式键
- H 休眠键
- I 湿度阈值警报
- J 加热回路运行指示灯
- K 制冷回路运行指示灯
- L 温度指示器

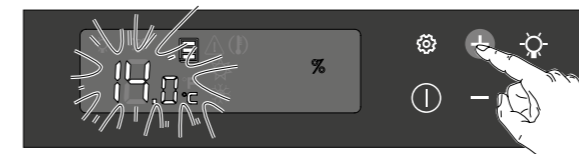
三 - a. 温度调节

按下 **⏻** 键 5 秒时间以便使其运行。

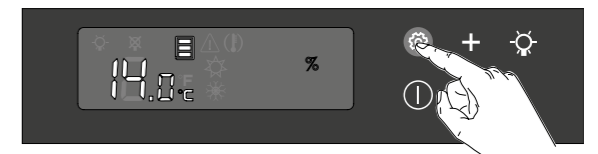
- 1 按下 **⚙️** 键约 5 秒时间。指示器开始闪烁。



- 2 请按下 **+** 或 **-** 键以便调节所需的设定温度。



- 3 按下 **⚙️** 键以便确认。

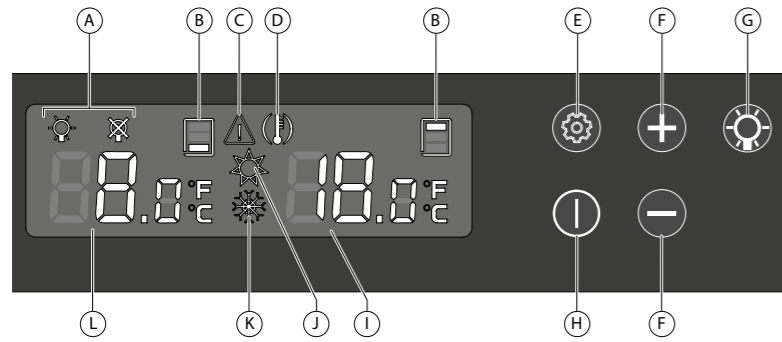


指示器的读数值为酒柜的实际温度，因此在新设定值生效前，必须耐心等待。

- 默认设定值是 12° C（陈化理想温度）。此设定值可在 9 至 15° C 之间调整。

注意：为了确保您酒柜的正常运行，必须将其放置于温度在 0 至 30° C 之间的房间中。

二 - b. 说明 (多温区型)



- | | |
|-------------------|---------------------|
| A 照明模式 | G 进入并确认照明模式键 |
| B 当前温区 | H 休眠键 |
| C 探头故障警报 | I 显示酒柜最高温度 |
| D 温度警报 | J 加热回路运行指示灯 |
| E 进入调节与确认键 | K 制冷回路运行指示灯 |
| F 选择与调节键 | L 显示酒柜最低温度 |

触摸式按键是十分敏感的。因此不用将手指紧紧按在按键上，轻轻接触即可使指令获得保存。每次按下之间注意及时从控制面板收回手指。

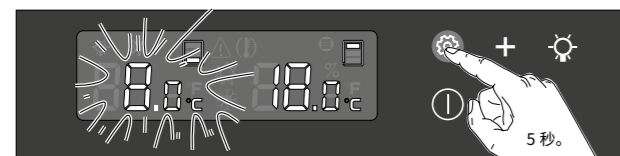
三 - b. 温度调节

最低温度建议调节范围：7 至 9° C。

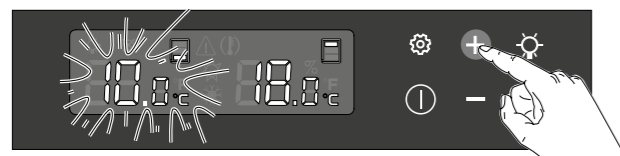
最高温度建议调节范围：17 至 20° C。

按下 **I** 键 5 秒时间以便使其运行。

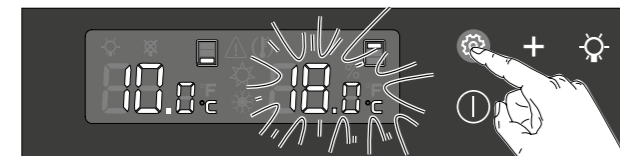
- 按下 **I** 键约 5 秒时间。指示器开始闪烁。



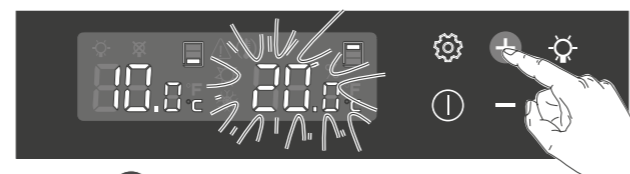
- 请按下 **+** 或 **-** 键以便调节酒柜低温区的温度。



- 按下 **G** 键以便确认。指示器右侧部分开始闪烁。



- 请按下 **+** 或 **-** 键以便调节酒柜高温区的温度。



- 按下 **G** 键以便确认。

- 对于最低温度，其默认设定值为 8° C。因此该设定值可在 6 至 10° C 之间调整。
- 对于最高温度，其默认设定值为 18° C。因此该设定值可在 15 至 20° C 之间调整。

注意：

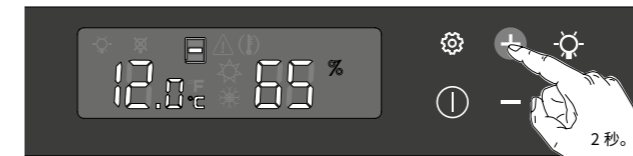
- 为了确保您酒柜的正常运行，必须将其放置于温度在 12 至 30° C 之间的房间中。
- 在高温和低温的调节值方面，建议使用的温度差最小为 10° C。

指示器的读数值为酒柜的实际温度，因此在新设定值生效前，必须耐心等待。

四 . 显示湿度 (单温区型)

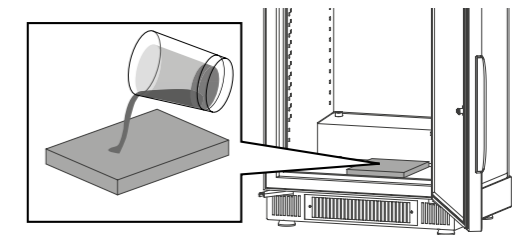
您的酒柜具备湿度测量功能，可在温度调节至 9 至 15° C 之间时。

湿度必须高于 50% (理想条件下应在 60% 至 75% 之间)。



如需显示您酒柜的湿度，请按下 **+** 键 2 秒不放

如果您想要提高您酒柜内的相对湿度，请提前小心地拿走酒瓶，然后向吸潮盒中倒入一杯水，吸潮盒位于酒柜下部格栅上。



五 - 照明模式

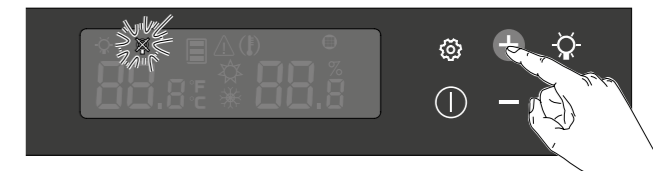


- 按下 **I** 键。

模式指示灯开始闪烁。

您可在 2 种照明模式中进行选择：

- 常亮式照明 (对于环境灯)。
- 关闭照明。



- 请按下 **+** 键或 **-** 键，以便选择所需的模式。

- 按下 **G** 键以便确认。

使用注意事项：强光，请勿直视照明灯中心。

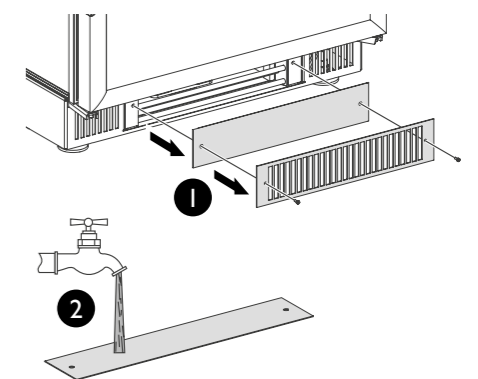
8 - 葡萄酒酒柜的日常维护

ArteVino 葡萄酒酒柜是一种运行简单且经测试证明的设备。

每 3 个月一次的维护作业

进行通风滤网的清洁：

- 使用一把 2 号六角扳手，拆下格栅的 2 颗螺钉 **1** (扳手在附件包中提供)。
- 去掉格栅，取出滤网并放到流水中冲洗 **2**。
- 等其干燥后将它们全部重新装上。








一年进行一次维护作业

- 拔出设备电源线并使设备断电。
- 清除可能堵塞酒柜内部下方排水管的微粒。
- 用清水及无腐蚀性的清洁产品清洗储存间内部。
- 仔细冲洗。用柔软抹布擦干。
- 请检查确认柜门密封条的情况。密封条的清洁需在需要时随时进行。如使用不适合的清洁产品进行清洁，可导致密封条过早老化。因此，最好遵守如下规则：密封条全部清洁工作的最后一步，必须是用清水冲洗密封条。在密封条上不得留下任何清洁剂的痕迹。ArteVino 公司建议仅使用中性的肥皂水进行清洗。如使用这种溶液不足以完成清洁时，可额外使用基于乙醇配制的溶液，但其浓度需低于 10%，同时注意用清水仔细冲洗密封条。

对您的红酒柜进行定期检查，并将任何可能的异常通知您的供应商，可保障您的设备拥有较长的使用寿命。

9- 运行异常

可能的事故	原因	纠正措施
 标志出现	温度并未处于设定值 $\pm 4^{\circ}\text{C}$ 的限制范围内	检查柜门是否关闭。 检查柜门密封条的情况。 如果您在此前的时间段内已将大量葡萄酒装入酒柜中，请等待一段时间然后再次检查。 如该警报仍然出现，请联系您的 ArteVino 经销商。
采取上述纠正措施后，  符号始终出现	运行异常	拔出酒柜电源线并联系 ArteVino 经销商。
 标志闪烁。	相对湿度在超过 72 小时时间内 <50%	在吸潮盒内倒入一杯水（参见章节 6, S 四）。 为了掌握加水的周期，请从加水后第 1 天开始，记下至标志出现之日的天数。 数小时后，该标志熄灭。
设备无法使湿度下降至所需湿度值		清空酒柜，取出吸潮盒并清洁水槽。 取出位于吸潮箱底部的管子。湿度将直接变为设备外的湿度值。 如进行不同操作后，问题仍然出现，请联系 ArteVino 经销商。
 标志出现	温度探头故障警报	拔出酒柜电源线并联系 ArteVino 经销商。
酒柜无法点亮	/	确保与其他电气设备连接的电源插头供电正常。 检查酒柜一侧的电线是否正确连接。
压缩机不运行	/	拔出酒柜电源线并联系 ArteVino 经销商。

 如果您设备的运行出现异常，请联系 ArteVino 经销商。

运行时

由非 ARTEVINO 公司认可的技术部门完成的任何维修作业都将使其丧失保修资格。

在某些极端温度条件下 ($>30^{\circ}\text{C}$)，使用镶玻璃柜门会影响您葡萄酒酒柜的表现。

10- 技术特性与耗能特性

Cosy 系列							
	高	宽	深	重量, 千克		建议的温度范围	
	毫米	毫米	毫米	空酒柜	酒柜装满	T°最低, °C/°F	T°最高, °C/°F
单温区型							
COSYP1T	816-832	594	549	45	52	0/32	30/86
多温区型							
COSYPMT	816-832	594	549	45	52	12/54	30/86

调节精度： $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ，显示精度： $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

与欧盟和美国的能源消耗法令有关的数据

货号	型号	柜门类型	有效体积 (升)	欧盟 ¹ 230 伏 50 赫兹 - R600a 气体		美国 ² 115 伏 60 赫兹 - R600a 气体		噪声, 分贝 (A)
				年能耗, 千瓦时 / 年	能效等级	年能耗, 千瓦时 / 年		
COSYPIT	单温区型	镶玻璃柜门	116	132	A	172	41	
COSYPMT	多温区型	镶玻璃柜门	116	132	A	172	41	

1 符合对欧洲议会和理事会 2010/30/UE 号指令进行补充的 2010 年 9 月 28 日欧盟委员会 1060/2010 号授权法规 (EU)。能耗基于正常测试条件下 ($25^{\circ}\text{C}/77^{\circ}\text{F}$) 24 小时测试后的结果计算获得。
实际能耗取决于设备的使用条件及位置条件。

2 遵守美国能源部 (DEPARTMENT OF ENERGY) - 10 CFR Part 430 - 节能计划：针对其他制冷产品的节能标准。

标准

产品满足如下标准：

- 安全指令 2006/95/CE**
EN60335-1：2012+A11：2014 标准
EN60335-2-24：2010 标准
- CEM 2004/108/CE 号指令**
EN55014-1/2 标准
62233：2008 标准
- 环境**
2010/30/CE 号指令
1060/2010 号条例



根据国家的不同，ArteVino 葡萄酒酒柜含有易燃气体制冷剂 (R600a：异丁烷)

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr (VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
柜体	0	0	0	0	0	0
门及附件	0	0	0	0	0	0
层架及附件	0	0	0	0	0	0
压缩机	0	0	0	0	0	0
制冷管件	0	0	0	0	0	0
电脑板	0	0	0	0	0	0
显示屏	0	0	0	0	0	0
温控器及附件	X	0	X	0	0	0
恒温器	X	0	0	0	0	0
风扇	0	0	0	0	0	0
照明装置	0	0	0	0	0	0
锁	X	0	0	0	0	0
电原线及连接线	0	0	0	0	0	0

本表格依据 SJ/T 11364-2014 的规定编制

0：表示该有害物质在该部件中所有均质材料的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。


部件有害物质含量说明：

锁：锁芯部位是铜合金材料，里面含有铅
恒温器：金色长螺栓为铜合金材料，里面含有铅
温控器：控制板上米色部分是陶瓷化合物材料制成，里面含有铅
温控器：控制板上金色电触点是镉化合物材料，里含有镉
上述材料现因技术原因导致其铅或镉含量超标，但依据《达标管理目录限用物质应用例外清单》，此为豁免项。

*上述明细中的部件为不同型号产品所包含的主要部件汇总，本产品是否包含该部件，以产品的实际结构为准。

*明细表中未列明的，本产品中含有的其它部件或材料均不含有害物质。

*明细含有害物质的所有部件及材料，均符合中国RoHS对有害物质限制使用的严格要求，请放心使用

*  该年限为“环境使用期限”不是产品质量保证期限

温馨提示：

- 1: 为了保护环境，本产品或其它的部件报废后，作为消费者的您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点。
- 2: 由回收处理站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等
- 3: 有关本产品的回收处理的详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。

ArteVino