



**MODE D'EMPLOI
TECHNICAL MANUAL**

Armoires à vins - Wine cabinets

Gamme Performance

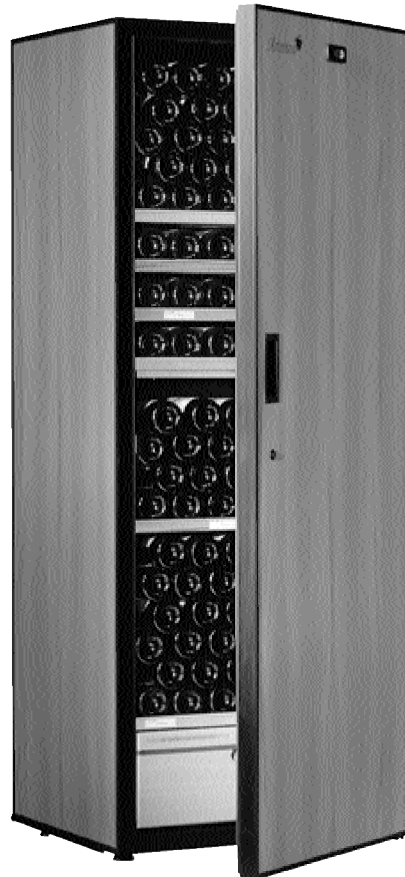
Performance Range

AE150P1

AE215M1

AE280G1

AE248G2



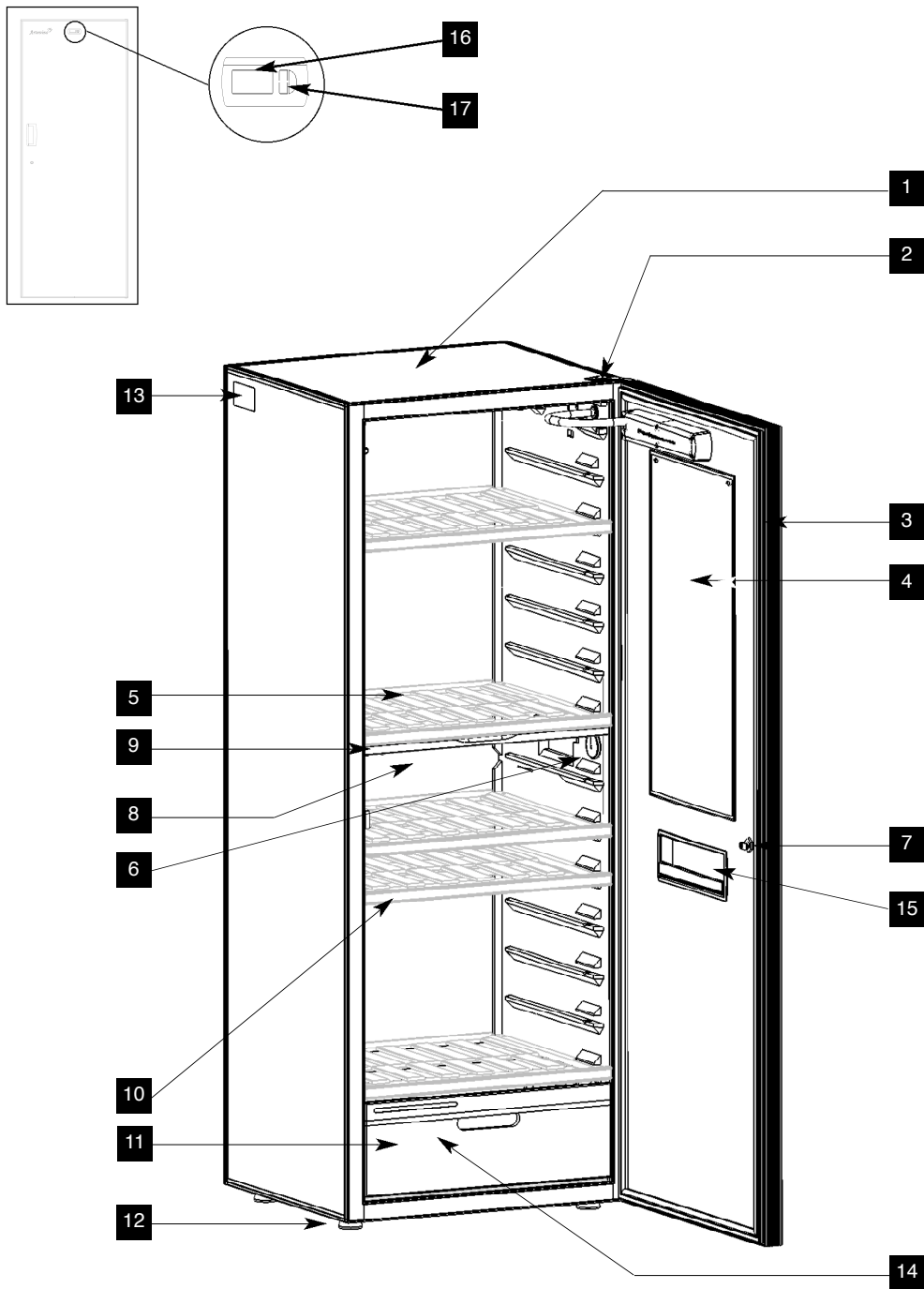
ARTEVINO

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

Table des matières

FR

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



Descriptif de votre armoire à vins

FR

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

Les différents modèles d'armoires ARTEVINO

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

Les armoires de vieillissement à 1 température :

AE150P1 - AE215M1 - AE280G1

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

L'armoires à 2 températures :

AE248G2

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

important →

Comment identifier le modèle de votre armoire ?

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

Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre. **Assurez vous que la prise et bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*)**
*Non valable pour certains pays.

important →

Toute intervention doit être effectuée par **un électricien qualifié**.

Installation de votre armoire à vins

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

FR

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

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

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

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

important →

Les enfants doivent être sous surveillance (ou supervisés) afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Recommandation

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).

L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.

important →

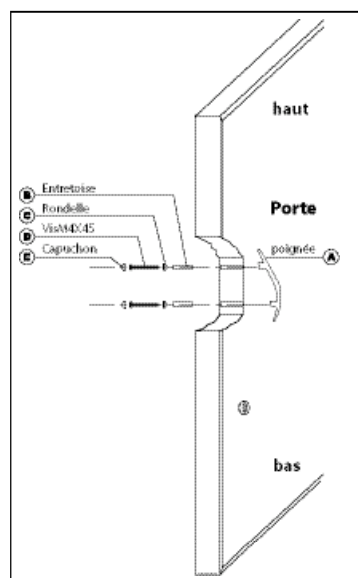
Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil. Assurez-vous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

important →

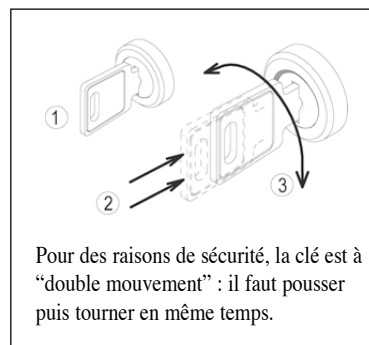
ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL
Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Montage de la poignée

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

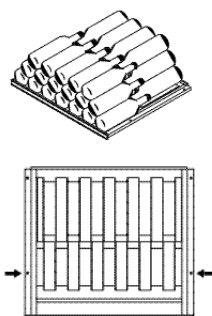


- Introduisez les deux entretoises (B) dans les trous, côté panneau intérieur de la porte.
- Rajoutez les deux rondelles (C).
- A l'aide d'un tournevis, fixez la poignée (A) avec les deux vis (D).
- Clippez les deux capuchons (E) sur les rondelles.



Conseils d'aménagement et de chargement

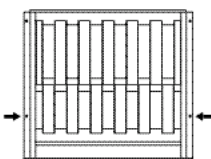
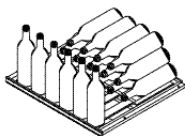
Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent 13 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



Configuration d'une clayette en version stockage :

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

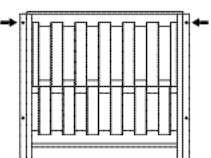
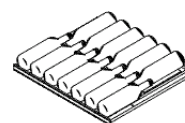
- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
 - Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la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



Configuration d'une clayette en version présentation :

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

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



Configuration d'une clayette en version coulissante :

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

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

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

Recommendation

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".



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

Rstuce

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

Réglages des températures

important →






1^{er} cas de figure : lorsqu'on veut augmenter les deux consignes (inférieures **et** supérieures) il est impératif de régler la consigne supérieure en premier, la consigne inférieure en second.

2^e cas de figure : lorsqu'on veut descendre les deux consignes (inférieures **et** supérieures) il est impératif de régler la consigne inférieure en premier, la consigne supérieure en second.


Le choix de la température intérieure de la cave se fait en réglant les deux valeurs de thermostat de la manière suivante.

En fonctionnement la valeur affichée sur le tableau de commande, lorsqu'on ne manipule pas les touches, **est toujours la température intérieure de la cave.**

Réglage de la température de consigne supérieure :

1. Appuyer sur la touche  pendant une seconde pour afficher le code de point de consigne supérieure.
2. Cliquer ensuite sur  pour afficher la valeur du point de consigne supérieure.
3. Augmenter la valeur avec  ou diminuer celle-ci avec .
4. Maintenir pressé la touche  pour confirmer la nouvelle valeur.

Réglage de la température de consigne inférieure :

- Appuyer sur la touche  pendant une seconde et recommencer la manipulation décrite ci-dessus.



ATTENTION : la cave est livrée avec des points de consignes pré-programmés de 12° pour le point de consigne supérieure et de 11° pour le point de consigne inférieure. Ces paramètres ont été déterminés pour une utilisation courante optimale de votre cave.



Alarme :

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

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

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

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

important →

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

Nota **B**ene

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



Tableau de cave

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

Ce tableau recto/verso est composé de deux rubriques :

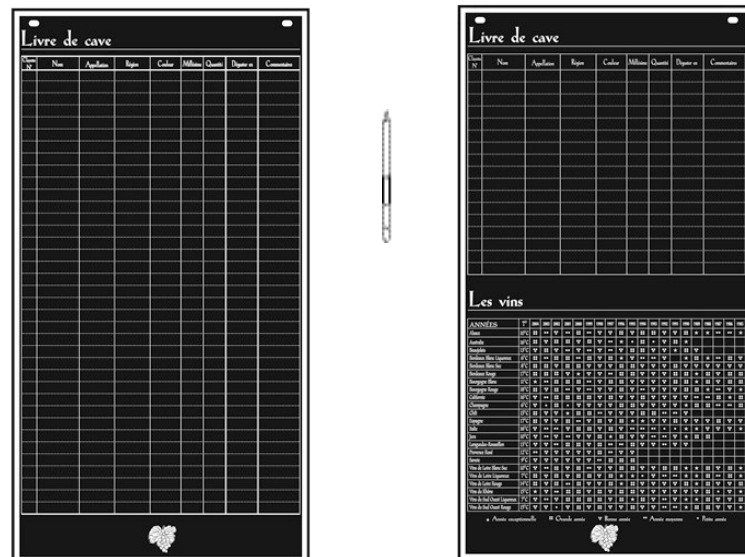
- 1) Rubrique "Livre de cave" représentée sous la forme d'un tableau à compléter.
Pour repérer plus rapidement dans votre armoire à quelle clayette se rapporte le numéro que vous avez noté dans la première colonne du tableau ("Clayette N°") : reportez ce numéro sur une des étiquettes livrées avec l'armoire, puis la placer dans le porte-étiquettes de la clayette correspondante.
Les étiquettes restantes seront placées dans les porte-étiquettes avec les noms des vins correspondants.
- 2) Rubrique "Les vins" composée d'une grille des millésimes avec les estimations année par année des principaux vins et leur température de service.

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

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

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

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





Notions importantes sur le vin

Votre armoire ARTEVINO a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins (voir tableau P12).

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

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

FR



Températures de service des vins (données à titre indicatif)

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

Entretien courant de votre armoire à vins

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

FR

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

Nota **B**ene

Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif ARTEVINO permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles. A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un petit verre d'eau sur le plancher de l'armoire, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.

important →

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

Anomalies de fonctionnement

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.

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

important →

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

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

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



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

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids***	Précision
AE150 P1	1	1110 mm	680 mm	680 mm	50 kg	+/- 1,5°C
AE215 M1	1	1470 mm	680 mm	680 mm	66 kg	+/- 1,5°C
AE280 G1	1	1810 mm	680 mm	680 mm	75 kg	+/- 1,5°C
AE248 G2	2	1810 mm	680 mm	680 mm	75 kg	+/- 1,5°C

Modèle	Puissance électrique****	Conso* par 24 h	Tension **	Fréquence **	Limites d'utilisation	
					T°mini	T°maxi
AE150P1	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AE215M1	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AE280G1	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AE248G2	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	5°C	35°C

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

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

*** Appareil vide.

**** Puissance mesurée avec une température extérieure de 32 °C.

Foire aux questions

Je constate des différences de température entre le haut et le bas de mon armoire.

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

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

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

Je constate du givre sur le fond de mon armoire.

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

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

C'est à l'arrêt du compresseur que ce givre se transforme en gouttelettes d'eau.

Si le givre s'accumule au point de provoquer de la glace, car les bouteilles touchent le fond, il faut débrancher l'appareil, attendre qu'il se dégivre, ranger convenablement les bouteilles et ensuite le rebrancher.

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

Quels sont les risques pour mon vin en cas de coupure de courant prolongé ?

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

Mon armoire ne fait aucun bruit.

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

L'hygrométrie de mon armoire est trop faible.

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

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

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

En cas d'hygrométrie basse persistante :

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

Où puis-je me procurer des clayettes complémentaires ?

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

Le nombre maximum de clayettes par modèle est :

- AE150P1 : 6 clayettes
- AE215M1 : 10 clayettes
- AE280G1 : 13 clayettes
- AE248G2 : 13 clayettes

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

Avertissement

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

ARTEVINO n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. ARTEVINO ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

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

Protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage :

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

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



FR

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :

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

N.B. : Respect de l'environnement : lors du renouvellement de votre armoire à vins, 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 armoires à vins, Artevino utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.

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

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

ARTEVINO

24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX

France

Web site: www.artevino.fr

E-mail: info@artevino.fr

