



Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung • Modo de empleo
Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung •
Modo de empleo • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Technical Manual

ArteVino

Your wine deserves the upmost respect.

Welcome

You have just purchased an ARTEVINO product – thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use. We hope that you will be completely satisfied with this product.

Please note

The information contained in this document may be changed without warning.

ARTEVINO offers no guarantee for this product when it is used for purposes other than those for which it was designed.

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

This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved.

Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without ARTEVINO's prior written consent.

This appliance is intended solely for storing wine.

It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.

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

If the power lead is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its customer service department.

WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
 - Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
 - Do not damage the refrigeration circuit.
 - Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
 - Do not store in this appliance explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas.
- This appliance is intended for domestic and similar applications such as:
- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
 - gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
 - hotel rooms;
 - the food service industry and other similar applications except for retail sale.

ArteVino

www.artevino.fr

Contents

Protecting the environment.....	P 4
Description of your wine cabinet.....	P 5
Some important facts about wine.....	P 6
Power supply.....	P 6
Installing your wine cabinet	P 7
Loading and layout advice	P 8-9
Commissioning and temperature setting	P 10-11
Everyday maintenance of your wine cabinet	P 11
Operating faults.....	P 12
Energy and technical features.....	P 13

Protecting the environment

Disposing of packaging:

All packaging used by ARTEVINO is made from recyclable materials.

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

In compliance with legislation relating to protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.Cs.



To save energy:

- Install your wine cabinet in a suitable location (see page 7) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your ARTEVINO retailer.

N.B.: Caring for the environment:

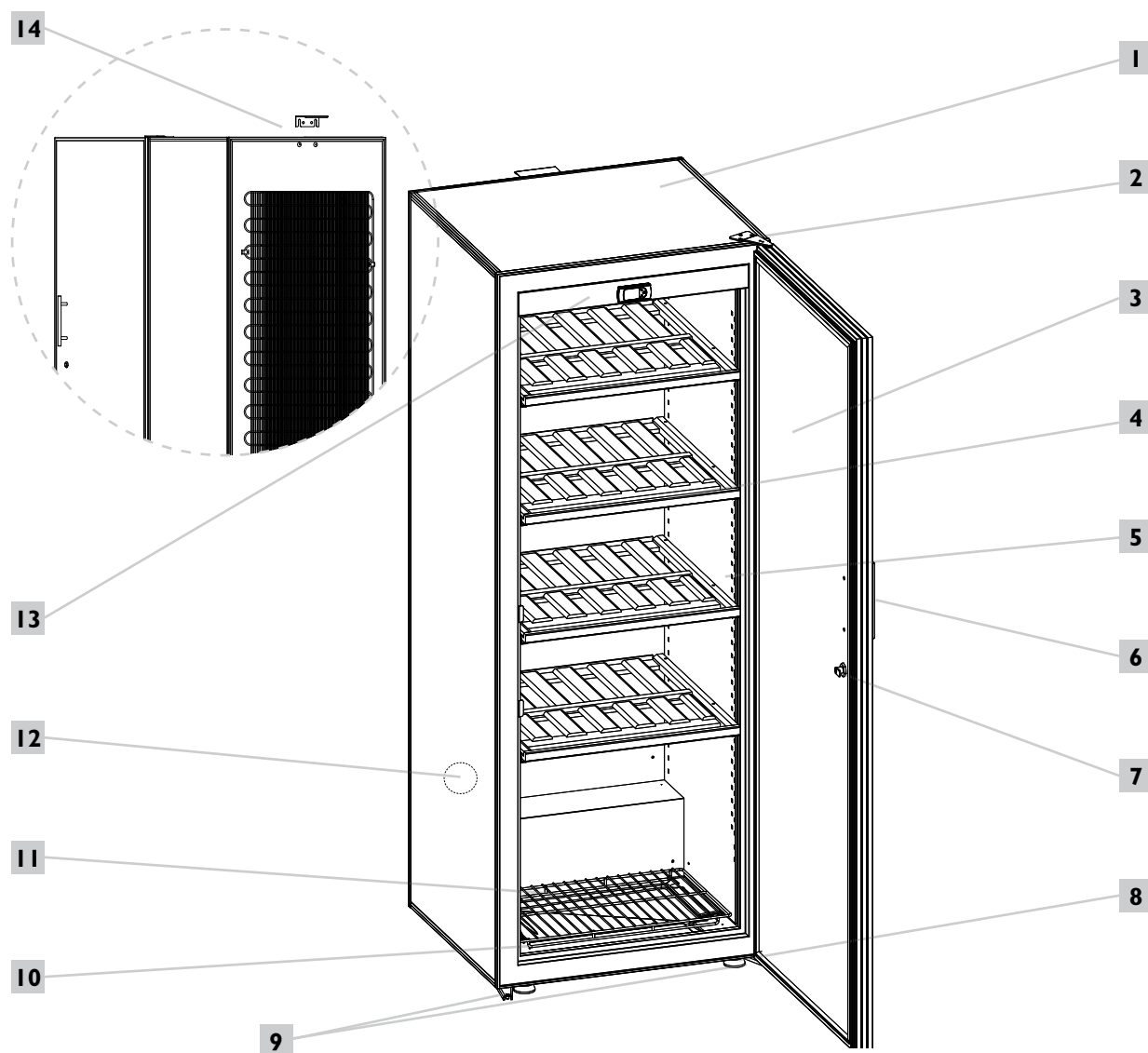
When replacing your wine cabinet, enquire at your local municipal refuse department in order to find out the suitable recycling procedure.

The refrigerant gases, substances and some parts contained in ARTEVINO wine cabinets are made up of recyclable materials which require a special disposal procedure to be followed.

Seal the lock to prevent children accidentally locking themselves inside the cabinet.

Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.

Description of your wine cabinet



- | | | | |
|---|--|----|------------------------------|
| 1 | Cabinet body | 8 | Adjustable feet (x2) |
| 2 | Upper hinge | 9 | Lower hinge (x2) |
| 3 | Glass or solid door depending on model | 10 | Condensation collection tray |
| 4 | Storage shelf | 11 | Grid |
| | Sliding shelf | 12 | Heat pump hole |
| 5 | Support strip for fixing shelf | 13 | Control panel |
| 6 | Handle | 14 | Rear stop |
| 7 | Lock | | |

Some important facts about wine

Your ARTEVINO wine cabinet has been designed to guarantee optimal storage and/or serving conditions for your wine.

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

All wines are stored at the same temperature. Only their serving temperatures differ.

This being the case, just like the natural cellars of wine producers, it is not so much the absolute value of the storage temperature that is important but its consistency. In other words, whatever temperature your cabinet is set at (between 10 and 14°C), your wine will be stored in ideal conditions provided that this temperature does not fluctuate.

IN ANY EVENT, IF YOU NOTICE A HUMIDITY OR TEMPERATURE FAULT INSIDE YOUR WINE CABINET, BE AWARE THAT ONLY PROLONGED EXPOSURE TO ABNORMAL CONDITIONS IS HARMFUL TO YOUR WINES.

Power supply

For your personal 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*)

*Not applicable to some countries.

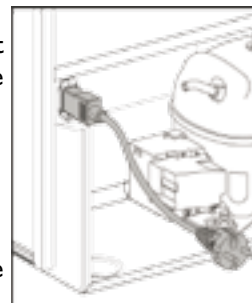
All work must be carried out by a qualified electrician.

Installing your wine cabinet

- When unpacking your cabinet, check that it is not damaged (signs of impact, buckling, marks).
- Carefully remove any packaging adhesives or protective elements from your wine cabinet.
- Open the door and check that the various elements are intact.
- Arrange the electric power lead so that it does not come into contact with any of the cabinet's components.
- Take the lead (which you will find in your cabinet's "accessories" bag) and plug it into the connector, located at the back of the cabinet, on the bottom left-hand side (see diagram below).

- Install the stop at the back of the cabinet (see diagram).

This allows a space of 7 cm to be maintained between the wall and the rear of the



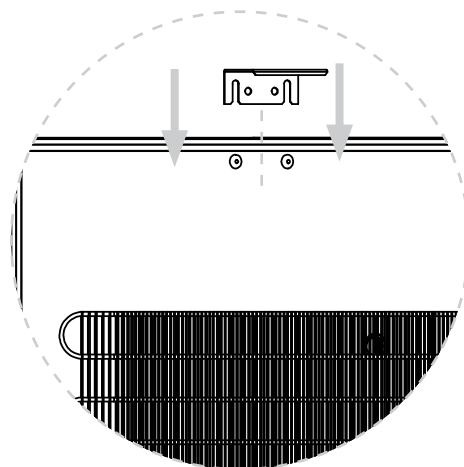
cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.

- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet, ensuring that you do not push them all the way in.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.
- Place your cabinet in the desired location.

The location that you choose for your cabinet must:

- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- allow there to be a minimum space of 7 cm between the wall and the back of the cabinet,
- not be close to any source of heat,
- not be too damp (utility room, laundry room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with standard accessible power (outlet that complies with standards in force in your country, earthed with circuit breaker).

It is forbidden to use an extension cord or adaptor.



Fitting the handle

In order to correctly fit the handle on your wine cabinet's solid door, please follow these instructions.

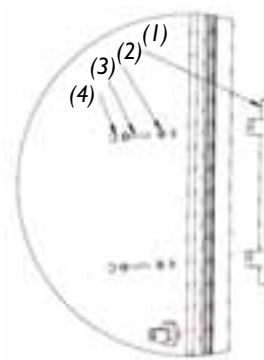
Prepare the items required for assembly, supplied with your cabinet:

- The handle (1),
- 2 washers (2),
- 2 screws (3),
- 2 caps (4).

You will also need a flathead screwdriver (not supplied)

Instructions :

1. Insert 1 washer on 1 screw.
2. Insert the screw in the hole provided on the inside of the wine cabinet door.
3. Use the screwdriver to screw the screw into the handle post and gently tighten.
4. Repeat this procedure for the other handle post.



Recommendation

To allow you to easily level your wine cabinet, it is fitted with 2 adjustable feet at the front.

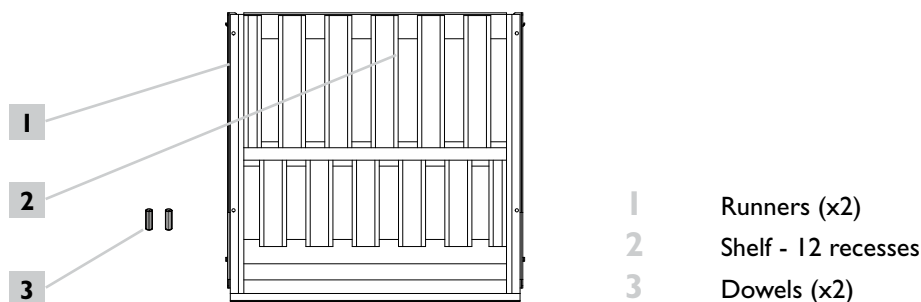
Carry out final levelling of your cabinet (spirit level recommended).

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE

When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

Loading and layout advice

Each shelf can be used as a storage shelf, sliding shelf or display shelf. The shelves in your cabinet have 12 recesses, allowing your bottles to be stored safely.



*Shelf specially developed for wine cabinets in the Oxygen range.
12 dowel pins supplied in the accessories bag.*

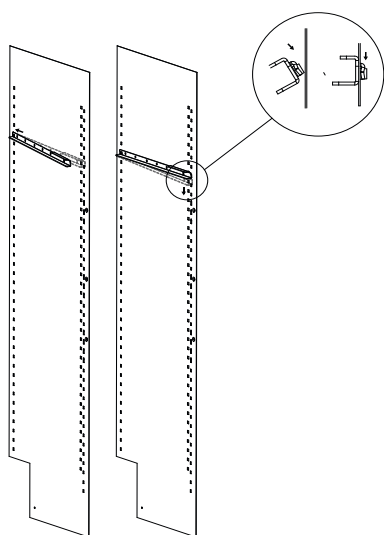


Diagram 1

Installing a shelf in storage version:

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

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1). Ensure that the runners are correctly fixed in their housing (see diagram 2)
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.

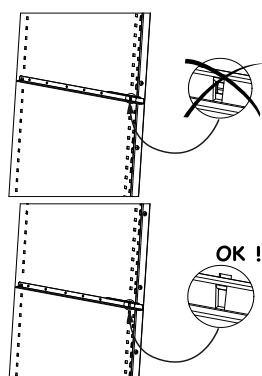


Diagram 2

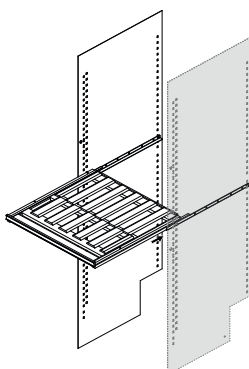
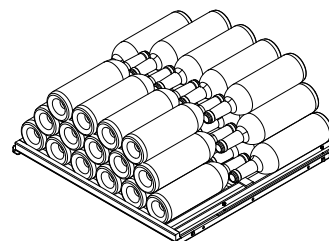


Diagram 3

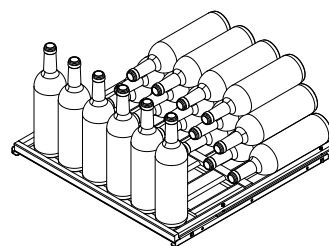
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. Continue stacking the bottles, ensuring that no bottles touch the back wall.
7. *A storage shelf can support a maximum of 6 rows of 12 bottles, i.e. 72 traditional Bordeaux bottles (97 kg).*



Installing a shelf in display version:

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

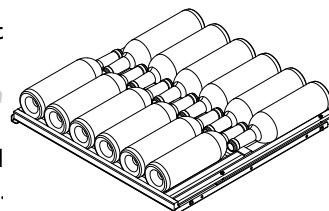
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles).
5. Continue stacking the bottles on the back row (6+5+6+5 = 22 traditional Bordeaux bottles), ensuring that no bottles touch the back wall.
6. To display your bottles, place them vertically at the front of the shelf (maximum capacity : 6 traditional Bordeaux bottles)
7. *In display version, the shelf has a maximum capacity of 28 traditional Bordeaux bottles.*



Installing a shelf in sliding version:

To install bottles on a sliding shelf, proceed as follows

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left. (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the two holes located at the back of the shelf, in the upper section. These pins prevent the shelf from sliding all the way out of the cabinet
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. *A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).*
7. In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central section of the appliance.



NEVER PULL OUT MORE THAN ONE LOADED SLIDING SHELF AT A TIME.

NB: Additional information, for the small model only.

The small model is delivered with 2 shelves. 1 shelf fixed on runners + 1 shelf placed on 2 fixed rack support pins.

To change the latter to sliding or display version,

- Remove the shelf from the cabinet,
- Remove the 2 rack support pins,
- Take the 2 runners supplied with the cabinet,
- Insert the 2 runners in the desired location, in the shelf support strips (see diagram 1 and 2),
- Then follow the installation stages provided in the previous paragraphs.

If you do not have enough bottles to fill your wine cabinet, it is preferable to spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles “all at the top” or “all at the bottom”. For optimal performance, we recommend that you use the cabinet at over 75% of its capacity.

Commissioning and temperature setting

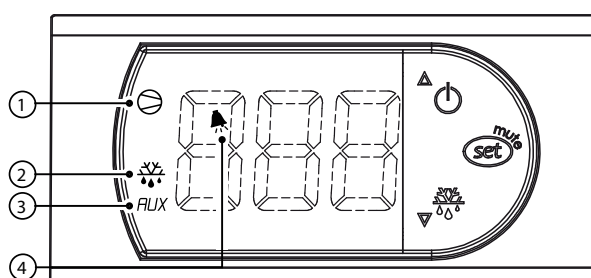
Commissioning

After waiting 48 hours, plug in your wine cabinet, having checked that your socket is correctly supplied with power

(presence of correct sized fuses, circuit breaker in working order. If need be, plug in another electrical appliance to check the power supply).

Temperature setting

Description of the control panel



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.
- Simply press and hold down **SET** for a few seconds to see the temperature setting.
- Buttons (▲ / ▼ / **SET**) : allow you to select the desired temperature inside the cabinet.
- Standby button (⏻) : allows you to switch the cabinet on and put it on standby.

Commissioning the control panel

By default, the control is in the “on” position. To put the cabinet on standby, press and hold down the (⏻) button for several seconds.

The display switches between the internal temperature and the **OFF** display (the cabinet is no longer operating, only the display is active).

To reactivate the cabinet back on, press and hold down the (⏻) button for several seconds until just the temperature is displayed.

To set the temperature of your wine cabinet

The temperature of your wine cabinet is set entirely from the control panel.

Press and hold down the **SET** button for a few seconds until the temperature setting flashes.

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

Alarms

If the temperature inside the cabinet is 6°C above or below the temperature setting, for over 3 hrs, the control activates the alarm and the warning light  appears.

NB: If you have loaded your cabinet with a large number of bottles, it can take several hours for your wine cabinet's temperature to stabilise. The warning light  may then appear. Wait a while then check again. If the alarm warning light does not disappear, contact your retailer.

Status lights:

Compressor **1** : indicates that the compressor is operating. When this flashes, it means that the compressor is going to start up in a few minutes (technical delay).

Heater **2** : indicates that the heater is operating.

Defrosting cycle **3** : indicates that an automatic defrosting cycle is underway.

Alarm **4** : informs you that there is an abnormally high or low temperature inside the wine cabinet.

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

However, the temperature may also be set between 9 and 15°C.

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

When commissioning your cabinet, or after significant changes to the temperature setting, it can take several hours for your wine cabinet to stabilize and display the new desired temperature.

Wait a few days. If the temperature does not stabilise, contact your retailer.

Everyday maintenance of your wine cabinet

Your ARTEVINO cabinet is a tried and tested appliance. The following few operations will allow your cabinet to perform at its best for many years to come.

1) Regularly vacuum (twice a year) the condenser (black metal grill attached to the back of your wine cabinet).

2) Once a year, thoroughly clean the inside of your wine cabinet, remembering to unplug it after removing your bottles (use a gentle cleaning product and water and remember to rinse well).

HUMIDITY

Your cabinet is fitted with an exclusive ARTEVINO system allowing you to recreate inside your wine cabinet the level of humidity required to effectively seal your bottles' corks. When installing your cabinet, it is important to pour the equivalent of one glass of water onto the floor of the cabinet to activate the heat pump process.

Operating faults

When starting up

- *The compressor does not work* > check that the wall socket is supplied with power by plugging in another electrical appliance.
- *The compressor never stops* > put your hand on the condenser (grill located on the back of the appliance) ; if the condenser is cold, contact your retailer.
If the condenser is hot, set your cabinet to 15°C, the maximum temperature setting value. If the compressor still does not stop, contact your retailer.

ANY WORK CARRIED OUT BY TECHNICAL SERVICES NOT APPROVED BY ARTEVINO
SHALL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID.

THE USE OF A GLASS DOOR CAN AFFECT THE PERFORMANCE OF YOUR WINE CABINET
IN SOME EXTREME TEMPERATURE CONDITIONS.

Standards

Your product meets the following standards:

1- Safety

Directive	2006/95/CE
Standard	EN60335-1 : Version 5-2010+A1+A2+A11+A12+A13 EN60335-2-24 : Edition 7-2010+A1+A2+A11

2- EMC

Directive	2004/108/CE
Standard	EN55014-1/2

3- Environment

Directive	2010/30/EU
Regulation	1060/2010

Energy and technical features

Model	Temperature	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Weight (Kg)	Accuracy
OXGIT230NPD	I	1825	680	690	70	+/- 1.5 °C
OXGIT230NVD	I	1825	680	690	85	+/- 1.5 °C
OXMIT182NPD	I	1479	680	690	60	+/- 1.5 °C
OXMIT182NVD	I	1479	680	690	75	+/- 1.5 °C
OXPI98NPD	I	960	680	690	45	+/- 1.5 °C
OXPI98NVD	I	960	680	690	55	+/- 1.5 °C

Model	Electrical power* (Watts)	Consumption (kWh/ 24hrs)*	Voltage** (V)	Frequency** (Hz)	Recommended T° range	
					Min.T°	Max.T°
OXGIT230NPD	75	0,36	230	50	0°C	35°C
OXGIT230NVD	75	0,62	230	50	0°C	30°C
OXMIT182NPD	65	0,34	230	50	0°C	35°C
OXMIT182NVD	65	0,54	230	50	0°C	30°C
OXPI98NPD	55	0,31	230	50	0°C	35°C
OXPI98NVD	55	0,48	230	50	0°C	30°C

* Measured with an external temperature of 25°C.

** Depending on the country, these values can vary; to find out the specific properties of your appliance, consult your appliance's product identification label.

Model	Energy efficiency class	Annual energy consumption AEC* (Kwh/year)	Useful volume (litres)	Temperature of the other compartments	Sound emission (db(A))
OXGIT230NPD	A+	132	460	-	37
OXGIT230NVD	B	227	460	-	37
OXMIT182NPD	A+	125	355	-	37
OXMIT182NVD	B	198	355	-	37
OXPI98NPD	A+	114	225	-	37
OXPI98NVD	B	176	225	-	37

* Energy consumption calculated based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions. Actual energy consumption depends on the appliance's location and operating conditions.

This appliance is intended solely for storing wine.

Category of all models:2

Climate class: our appliances are designed to be used at an ambient temperature of 10°C - 32°C - Class

SN – Nevertheless, refer to the table of technical features above to find out the optimal performance for your product.

These models cannot be flush-fitted.

Willkommen

Sie haben gerade ein Produkt der Marke ARTEVINO erworben und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und dem einfachen Gebrauch unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt ausnahmslos zufrieden sein werden.

Warnhinweise

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Vorankündigung 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 ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein Kabel oder einen speziellen Satz ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich sind.

WARNUNG

- Halten Sie die Lüftungsöffnungen um das Gerät oder in dem Einbaumöbelstück frei.
 - Verwenden Sie keine mechanischen Mittel oder anderen Hilfsmittel als vom Hersteller empfohlen, um das Abtauen zu beschleunigen.
 - Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
 - Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, wenn sie nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
 - Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Sprays mit entflammbaren Treibgasen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - auf landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Hotelzimmern;
 - in Restaurants und ähnlichen Einrichtungen, nicht aber im Einzelhandel.

ArteVino

www.artevino.fr

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	S.4
Beschreibung Ihres Weinklimaschranks	S.5
Wichtige Hinweise zu Wein.....	S.6
Stromversorgung.....	S.6
Aufbau Ihres Weinklimaschranks	S.7
Tipps für die Ausstattung und das Befüllen	S.8-9
Inbetriebnahme und Temperatureinstellung.....	S.10-11
Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks	S.11
Betriebsstörungen.....	S.12
Technische Daten und Energiedaten	S.13

Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung:

Die von ARTEVINO verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.

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.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren ARTEVINO-Händler.

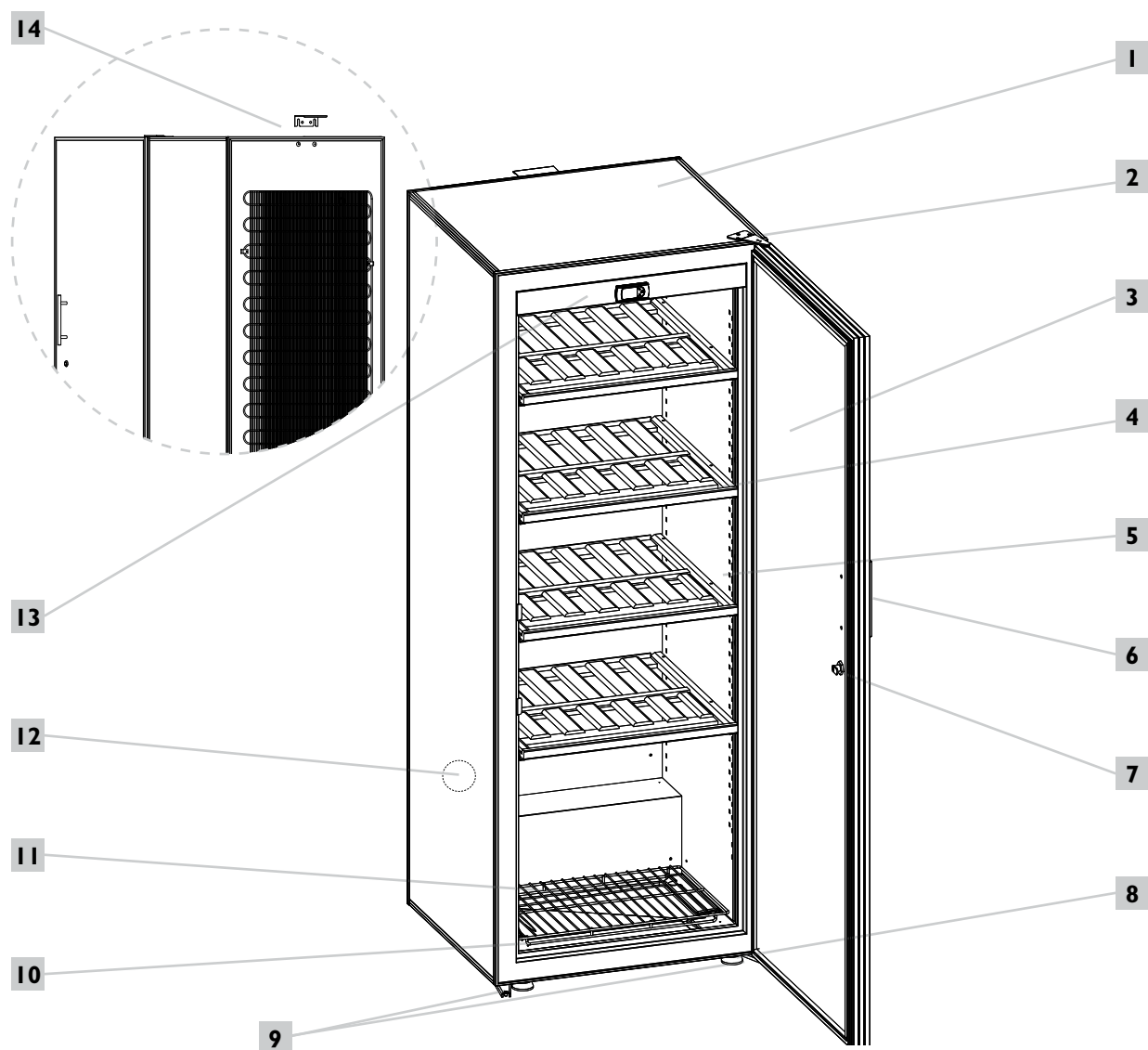
Hinweis: Umweltschutz:

Wenn Sie sich einen neuen Weinklimaschrank kaufen, informieren Sie sich bei der Stadtverwaltung 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.

Sperren Sie das Schloss, damit Kinder sich nicht versehentlich im Innern des Schrankes einsperren können. Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

Beschreibung Ihres Weinschranks



- 1 Schrankgehäuse
- 2 Oberes Scharnier
- 3 Glas- oder Massivtür (je nach Modell)
- 4 Lagerregal
Gleitregal
- 5 Befestigungsleiste der Regale
- 6 Handgriff
- 7 Schloss

- 8 Verstellbare Füße (x2)
- 9 Unteres Scharnier (x2)
- 10 Kondenswasserbehälter
- 11 Gitter
- 12 Öffnung der Wärmepumpe
- 13 Bedienleiste
- 14 Anschlag Schrankrückseite

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 liegt, bewahren Sie Ihren Wein bei idealen Lagerbedingungen auf, vorausgesetzt, diese Temperatur unterliegt keinen 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.

Stromversorgung

Zur Gewährleistung Ihrer eigenen Sicherheit ist der Weinklimaschrank ordnungsgemäß zu erden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*).

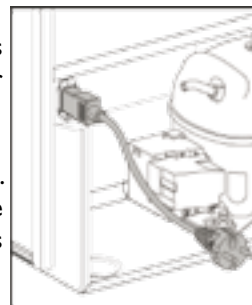
*In einigen Ländern nicht gültig.

Elektroarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

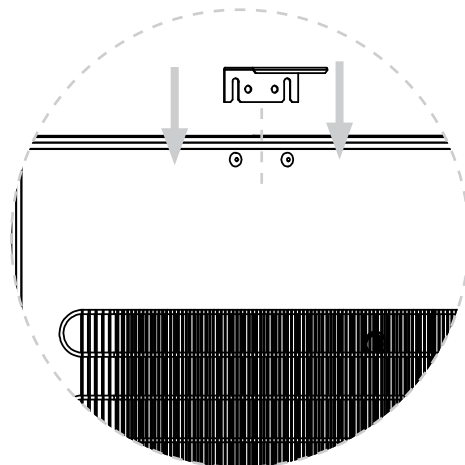
Aufbau Ihres Weinklimaschranks

- Versichern Sie sich beim Auspacken Ihres Geräts, dass es keine Schlagspuren, Deformationen oder äußeren Mängel aufweist.
- Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzmaterialien und Klebebänder der Verpackung Ihres Weinklimaschranks.
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der verschiedenen Bauteile.
- Rollen Sie das Stromkabel ab, damit es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Kabel (das Sie im Zubehörsäckchen Ihres Weinklimaschranks finden), stecken Sie es hinten links unten an ihrem Weinklimaschrank in die hierfür vorgesehene Dose ein (siehe nachstehende Abbildung).

- Installieren Sie den Anschlag auf der Rückseite des Klimaschranks (siehe Abbildung). Dadurch kann ein Freiraum von 7 cm zwischen der Mauer und der Schrankrückseite gewährleistet werden. Dadurch wird der Stromverbrauch Ihres Klimaschranks optimiert.



- Stecken Sie die 2 Stopfen in die 2 Löcher oben am Klimaschrank und achten Sie dabei darauf, sie nicht komplett hineinzudrücken.
- Schieben Sie den Anschlag auf der Rückseite zwischen die Stopfen und die Schrankrückseite, drücken Sie dann die 2 Stopfen komplett hinein.
- Stellen 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 einen Freiraum von mindestens 7 cm zwischen der Wand und der Schrankrückseite ermöglichen,
- muss fern von Hitzequellen sein,
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen zugänglichen Standard-Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose gemäß den Normen des Landes, geerdet mit einem Fehlerstromschutzschalter). Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder Vielfachsteckern ist verboten.

Anbringen des Handgriffs

Befolgen Sie bitte folgende Anweisungen, um den Handgriff Ihres Weinklimaschranks mit Massivtür korrekt zu montieren.

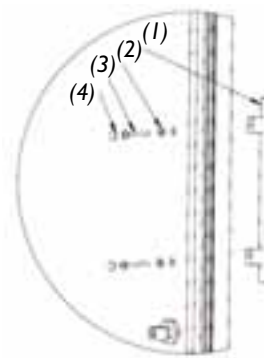
Bereiten Sie die für die Montage erforderlichen, mit Ihrem Klimaschrank gelieferten Teile vor:

- Den Hangriff (1),
- 2 Beilagscheiben (2),
- 2 Schrauben (3),
- 2 Abdeckkappen (4).

Sie benötigen außerdem einen Schlitzschraubendreher (nicht mitgeliefert)

Anweisungen:

1. Stecken Sie 1 Beilagscheibe auf 1 Schraube.
2. Stecken Sie die Schraube durch das hierfür vorgesehene Loch in der Tür Ihres Weinklimaschranks, und zwar von der Innenseite der Tür in Richtung Außenseite.
3. Schrauben Sie die Schraube mit Hilfe des Schraubendrehers in den an der Tür anliegenden Teil des Handgriffs.
4. Befestigen Sie die andere Seite des Handgriffs auf dieselbe Weise.



Empfehlung

Damit Sie Ihren Weinklimaschrank problemlos ausnivellieren können, besitzt er vorne 2 verstellbare Füße.

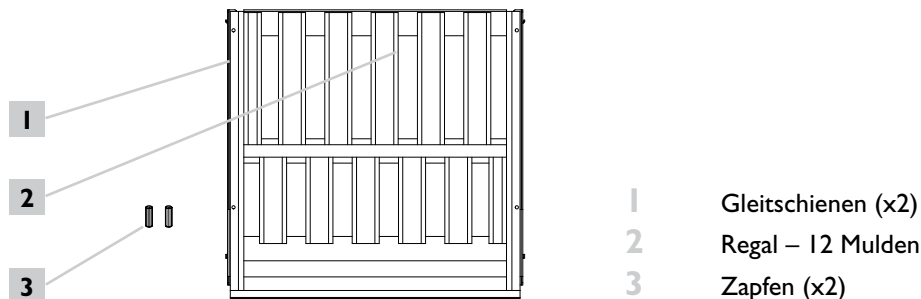
Überzeugen Sie sich, dass Ihr Weinklimaschrank schlussendlich waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

WARTEN SIE 48 STUNDEN, BEVOR SIE IHR GERÄT ANSTECKEN.

Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich nicht der Stromanschluss befindet.

Tipps für die Ausstattung und das Befüllen

Jedes Regal kann als Lagerregal, Gleitregal oder Präsentationsregal verwendet werden. Die Regale Ihres Schrankes besitzen 12 Mulden, in denen Sie Ihre Flaschen sicher lagern können.



Speziell für die Weinklimaschränke der Serie Oxygen entwickeltes Regal.
Im Zubehörtäschchen befinden sich 12 Blockierstifte.

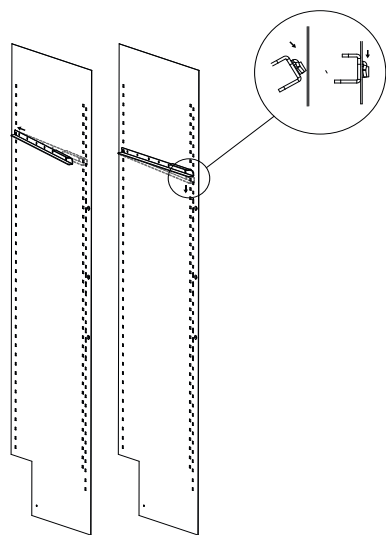


Abbildung 1

Konfiguration eines Lagerregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Lagerregal unterzubringen:

1. Schieben Sie 2 Führungsschienen in die hierfür vorgesehenen Führungsleisten. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abbildung 1). Achten Sie darauf, die Schienen an der richtigen Stelle einzuschieben (siehe Abbildung 2).
2. Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abbildungen 3).
3. Platzieren Sie einen Blockierzapfen in jeder der 2 Öffnungen im vorderen, oberen Teil des Regals. Diese Stöpsel dienen als Anschlag an der Gleitschiene und verhindern falsche Regalbewegungen.
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.
6. Stapeln Sie dann die Flaschen und achten Sie darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.
7. Ein Lagerregal kann maximal 6 Reihen mit je 12 Flaschen, also 72 standardmäßige Bordeaux-Flaschen (97 kg) tragen.

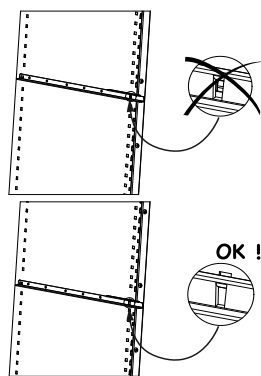


Abbildung 2

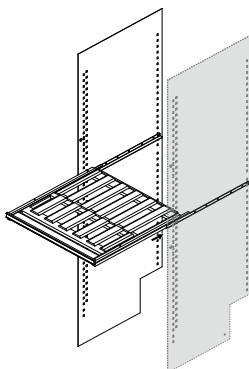
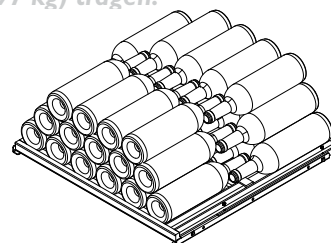


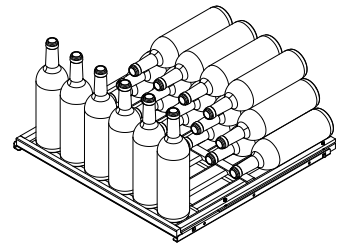
Abbildung 3



Konfiguration eines Präsentationsregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Präsentationsregal unterzubringen:

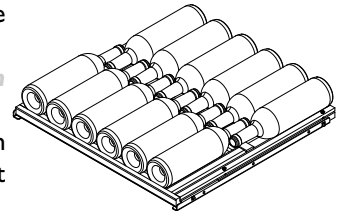
1. Führen Sie 2 Gleitschienen in die hierzu vorgesehenen Führungsleisten ein. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abbildungen 1 und 2).
2. Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abbildungen 3).
3. Platzieren Sie einen Blockierzapfen in jeder der 2 Öffnungen im vorderen, oberen Teil des Regals. Diese Stöpsel dienen als Anschlag an der Gleitschiene und verhindern falsche Regalbewegungen.
4. Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen (6 standardmäßige Bordeaux-Flaschen).
5. Stapeln Sie dann die Flaschen auf die hintere Reihe ($6+5+6+5 = 22$ standardmäßige Bordeaux-Flaschen) und achten Sie dabei darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.
6. Stellen Sie Ihre Flaschen im vorderen Teil des Regals senkrecht, um sie zu präsentieren (maximales Fassungsvermögen: 6 standardmäßige Bordeaux-Flaschen).
7. *In der Präsentationskonfiguration besitzt das Regal ein maximales Fassungsvermögen von 28 standardmäßigen Bordeaux-Flaschen.*



Konfiguration eines Gleitregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Gleitregal unterzubringen:

1. Führen Sie 2 Gleitschienen in die hierzu vorgesehenen Führungsleisten ein. Platzieren Sie für jedes Regal eine Schiene rechts und eine Schiene links (siehe Abbildungen 1 und 2).
2. Platzieren Sie das Regal in den 2 Schienen (siehe Abbildungen 3).
3. Platzieren Sie einen Blockierzapfen in jeder der 2 Öffnungen im vorderen, oberen Teil des Regals. Diese Stöpsel verhindern, dass das Regal vollständig aus dem Klimaschrank herausläuft.
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.
6. *Ein Gleitregal kann nur eine Reihe Flaschen aufnehmen (maximal 12 standardmäßige Bordeaux-Flaschen).*
7. Bei gemischter Innenausstattung wird empfohlen, die Gleitregale im mittleren Bereich des Geräts zu montieren, um optimale Zugänglichkeit zu gewährleisten.



ZIEHEN SIE NIEMALS MEHR ALS EIN BELADENES GLEITREGAL GLEICHZEITIG HERAUS.

HINWEIS: Zusatzinformation, nur für das kleine Modell.

Das kleine Modell wird mit 2 Regalen geliefert. 1 auf Gleitschienen befestigtem Regal + 1 auf zwei festen Klötzen platziertem Regal.

Verfahren Sie folgendermaßen, um letzteres in ein Gleit- oder Präsentationsregal zu verwandeln:

- Nehmen Sie das Regal aus dem Klimaschrank,
- Entfernen Sie die 2 Klötze,
- Nehmen Sie die 2 mit dem Klimaschrank gelieferten Gleitschienen,
- Platzieren Sie die 2 Gleitschienen an der gewünschten Stelle in den hierfür vorgesehenen Führungsleisten (siehe Abbildungen 1 und 2),
- Verfahren Sie dann weiter, wie in den vorhergehenden Abschnitten zur Installation angegeben.

Wenn die Anzahl der Flaschen, die Ihnen zur Verfügung steht, nicht ausreicht, Ihren Weinklimaschrank zu füllen, sollten Sie die Last bevorzugt auf allen Ihnen zur Verfügung stehenden Regalen verteilen und Lagerung nach dem Schema „alle oben“ oder „alle unten“ vermeiden. Damit er optimal funktioniert, empfehlen wir Ihnen Ihren Klimaschrank mehr als zu 75% zu füllen.

Inbetriebnahme und Temperatureinstellung

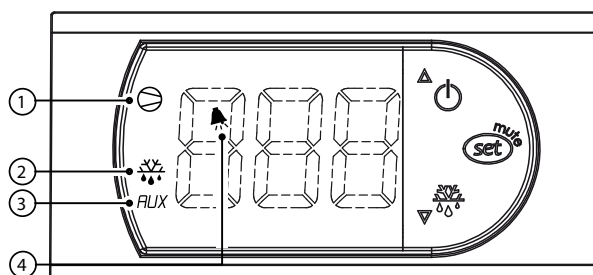
Inbetriebnahme

Nachdem Sie 48 Stunden gewartet haben, können Sie Ihren Weinklimaschrank an die Steckdose anstecken, nachdem Sie überprüft haben, ob Ihre Steckdose richtig installiert ist.

(Überprüfen Sie das Vorhandensein von Schmelzsicherungen und ihre Amperezahl, das Funktionieren des Überlastschalters und schließen Sie, wenn erforderlich, ein anderes elektrisches Gerät an, um die Stromversorgung zu überprüfen).

Temperatureinstellung

Beschreibung der Bedienleiste



- Temperaturanzeige: Zeigt die effektive Temperatur im Innern Ihres Weinklimaschranks an. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.
- Drücken Sie einfach einige Sekunden auf **SET** um die Solltemperatur anzeigen zu lassen.
- Knöpfe (▲ / ▼ / **SET**) : Ermöglichen die Auswahl der gewünschten Temperatur im Innern des Klimaschranks.
- Standby-Knopf (⏻) : um den Klimaschrank zu aktivieren und in den Standby zu schalten.

Einschalten der Bedienleiste

Der Regler steht automatisch auf On. Um den Klimaschrank in den Standby zu schalten, halten Sie den Knopf (⏻) mehrere Sekunden lang gedrückt, um den Klimaschrank auszuschalten.

Das Display wechselt zwischen der Innentemperatur und der **OFF**-Anzeige (Der Klimaschrank läuft nicht mehr, nur das Display ist aktiviert).

Um die Regelung wieder zu starten, halten Sie den Knopf (⏻) mehrere Sekunden lang gedrückt, bis die Temperatur alleine erscheint.

Einstellen der Temperatur Ihres Klimaschranks

Das Einstellen der Temperatur Ihres Weinklimaschranks erfolgt vollständig über die Bedienleiste.

Drücken Sie einige Sekunden lang auf den Knopf **SET**, bis die Solltemperatur blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Tasten ▲ und ▼ ein.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken des Knopfes **SET**. Wenn Sie nicht mit dieser Taste bestätigen, wird Ihre Änderung nicht übernommen.

Alarme

Wenn die Innentemperatur des Klimaschranks mehr als 3 Stunden 6°C über oder unter der Solltemperatur liegt, wird ein Alarm ausgelöst und die Leuchte  leuchtet auf.

HINWEIS: Wenn Sie viele Flaschen in Ihren Klimaschrank gelegt haben, können mehrere Stunden erforderlich sein, bis sich die Temperatur Ihres Klimaschranks stabilisiert. Dann kann die Leuchte  aufleuchten. Warten Sie etwas, überprüfen Sie die Temperatur dann erneut. Wenn der Alarm weiter besteht, kontaktieren Sie Ihren Händler.

Betriebsleuchten

Kompressor  : zeigt an, dass der Kompressor läuft. Wenn sie blinkt, zeigt dies an, dass der Kompressor in den nächsten Minuten anlaufen wird (technische Frist).

Widerstand  : zeigt an, dass der Widerstand an ist.

Enteisungszyklus  : zeigt an, dass ein automatischer Enteisungszyklus durchgeführt wird.

Alarm  : zeigt unnormal hohe oder tiefe Temperatur im Innern des Weinklimaschranks an.

Der empfohlene Regelbereich für die Aufbewahrung von Wein liegt zwischen 10°C und 14°C.

Der voreingestellte Sollwert beträgt 12 °C (ideale Reifetemperatur).

Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 9 und 15 °C eingestellt werden.

Ihr Weinklimaschrank kann in einem Raum aufgestellt werden, dessen Temperatur zwischen 0°C und 35°C liegt.

Bei der Inbetriebnahme des Klimaschranks oder bei bedeutenden Änderungen an den Solltemperaturen kann Ihr Weinklimaschrank mehrere Stunden benötigen, um sich zu stabilisieren und die neue, gewünschte Temperatur anzuzeigen.

Warten Sie einige Tage. Wenn sich die Temperatur nicht stabilisiert, kontaktieren Sie Ihren Händler.

Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks

Ihr ARTEVINO-Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb. Die wenigen, folgenden Wartungsarbeiten gewährleisten einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer.

1) Entstauben Sie den Kondensator (schwarzes Metallgitter hinten an Ihrem Weinklimaschrank) regelmäßig (2 Mal pro Jahr).

2) Reinigen Sie das Innere Ihres Weinklimaschranks ein Mal pro Jahr komplett und achten Sie dabei darauf, dass er zuvor ausgesteckt wurde, nachdem Sie Ihre Flaschen herausgenommen haben (verwenden Sie hierzu Wasser und ein nicht aggressives Reinigungsmittel; spülen Sie dieses dann sorgfältig ab).

LUFTFEUCHTIGKEIT

Ihr Klimaschrank besitzt ein exklusives ARTEVINO-System, das im Innern Ihres Weinklimaschranks für die Luftfeuchtigkeit sorgt, die für eine gute Dichtigkeit Ihrer Flaschenkorken notwendig ist. Es ist wichtig, zu Beginn ein kleines Glas Wasser auf den Boden des Schranks zu kippen, damit die Wärmepumpe anläuft.

Betriebsstörungen

Bei der Inbetriebnahme

- **Der Kompressor läuft nicht** > Prüfen Sie, ob die Steckdose störungsfrei funktioniert, indem Sie ein beliebiges Elektrogerät an diese anschließen.
- **Der Kompressor schaltet nicht ab** > > Legen Sie die Hand auf den Kondensator (Gitter außen hinten am Gerät); wenn der Kondensator kalt ist, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung. Wenn der Kondensator heiß ist, stellen Sie die Solltemperatur Ihres Klimaschranks auf 15°C, den höchsten Wert des Regelbereichs. Wenn der Kompressor immer noch nicht abschaltet, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung.

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

I DIE VERWENDUNG VON GLASTÜREN KANN DIE LEISTUNG IHRES KLIMASCHRANKS BEI I
I EXTREMEN TEMPERATURBEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN. I

Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1- Sicherheit

Richtlinie	2006/95/CE
Norm	EN60335-1 : Version 5-2010+A1+A2+A11+A12+A13 EN60335-2-24 : Version 7-2010+A1+A2+A11

2- EMV

Richtlinie	2004/108/CE
Norm	EN55014-1/2

3- Umwelt

Richtlinie	2010/30/EU
Verordnung	1060/2010

Technische Daten und Energiedaten

Modell	Temperatur	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Leergewicht (kg)	Genauigkeit
OXGIT230NPD	I	1825	680	690	70	+/- 1.5 °C
OXGIT230NVD	I	1825	680	690	85	+/- 1.5 °C
OXMIT182NPD	I	1479	680	690	60	+/- 1.5 °C
OXMIT182NVD	I	1479	680	690	75	+/- 1.5 °C
OXPI98NPD	I	960	680	690	45	+/- 1.5 °C
OXPI98NVD	I	960	680	690	55	+/- 1.5 °C

Modell	Elektrische Leistung* (Watt)	Energieverbrauch (kWh/24 Std.)*	Spannung** (V)	Frequenz** (Hz)	Empfohlener Temperaturbereich	
					T min.	T max.
OXGIT230NPD	75	0,36	230	50	0°C	35°C
OXGIT230NVD	75	0,62	230	50	0°C	30°C
OXMIT182NPD	65	0,34	230	50	0°C	35°C
OXMIT182NVD	65	0,54	230	50	0°C	30°C
OXPI98NPD	55	0,31	230	50	0°C	35°C
OXPI98NVD	55	0,48	230	50	0°C	30°C

* Bei einer Außentemperatur von 25°C.

** Diese Werte können je nach Land variieren; um die spezifischen Daten Ihres Geräts zu erfahren, beziehen Sie sich bitte auf das Typenschild Ihres Geräts.

Modell	Energieeffizienzklasse	Jährlicher Energieverbrauch AEC* (kWh/Jahr)	Nutzvolumen (in Liter)	Temperatur der anderen Fächer	Schallemission (db(A))
OXGIT230NPD	A+	132	460	-	37
OXGIT230NVD	B	227	460	-	37
OXMIT182NPD	A+	125	355	-	37
OXMIT182NVD	B	198	355	-	37
OXPI98NPD	A+	114	225	-	37
OXPI98NVD	B	176	225	-	37

* Energieverbrauch berechnet auf Grundlage des Ergebnisses über 24 Stunden unter genormten Prüfbedingungen. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Nutzungsbedingungen und dem Installationsort des Geräts ab.

Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Kategorie aller Modelle: 2

Klimaklasse: Unsere Geräte wurden für die Verwendung bei einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 32°C entwickelt - Klasse SN - Beziehen Sie sich trotzdem auf die vorstehende Tabelle zu den technischen Daten, um die optimalen Leistungen Ihres Produkts zu erfahren.

Bei diesen Geräten handelt es sich nicht um Einbaugeräte.

Bienvenido

Acaba de adquirir un producto de la marca ARTEVINO y le agradecemos su confianza. Prestamos un cuidado muy particular a nuestros productos en relación con su diseño, su ergonomía y la simplicidad de uso.

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 del 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 a su servicio posventa.

PRECAUCIONES:

- Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de empotramiento.
- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de deshielo, distintos a los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
 - espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
 - granjas y la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial.
 - los espacios tipo habitaciones de hotel;
 - la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

Índice

Protección del medio ambiente.....	P 4
Descripción del armario para vinos.....	P 5
Aspectos importantes sobre el vino	P 6
Suministro eléctrico	P 6
Instalación del armario para vinos	P 7
Consejos de acondicionamiento y carga	P 8-9
Puesta en servicio y ajuste de la temperatura.....	P 10-11
Mantenimiento habitual del armario para vinos	P 11
Anomalías de funcionamiento	P 12
Características técnicas y energéticas	P 13

Protección del medio ambiente

Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje que utiliza ARTEVINO están fabricados con materiales reciclables.

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

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



Para ahorrar energía:

- Instale el armario para vinos en un entorno 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 las juntas conservan una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor ARTEVINO.

Nota: Protección del medio ambiente:

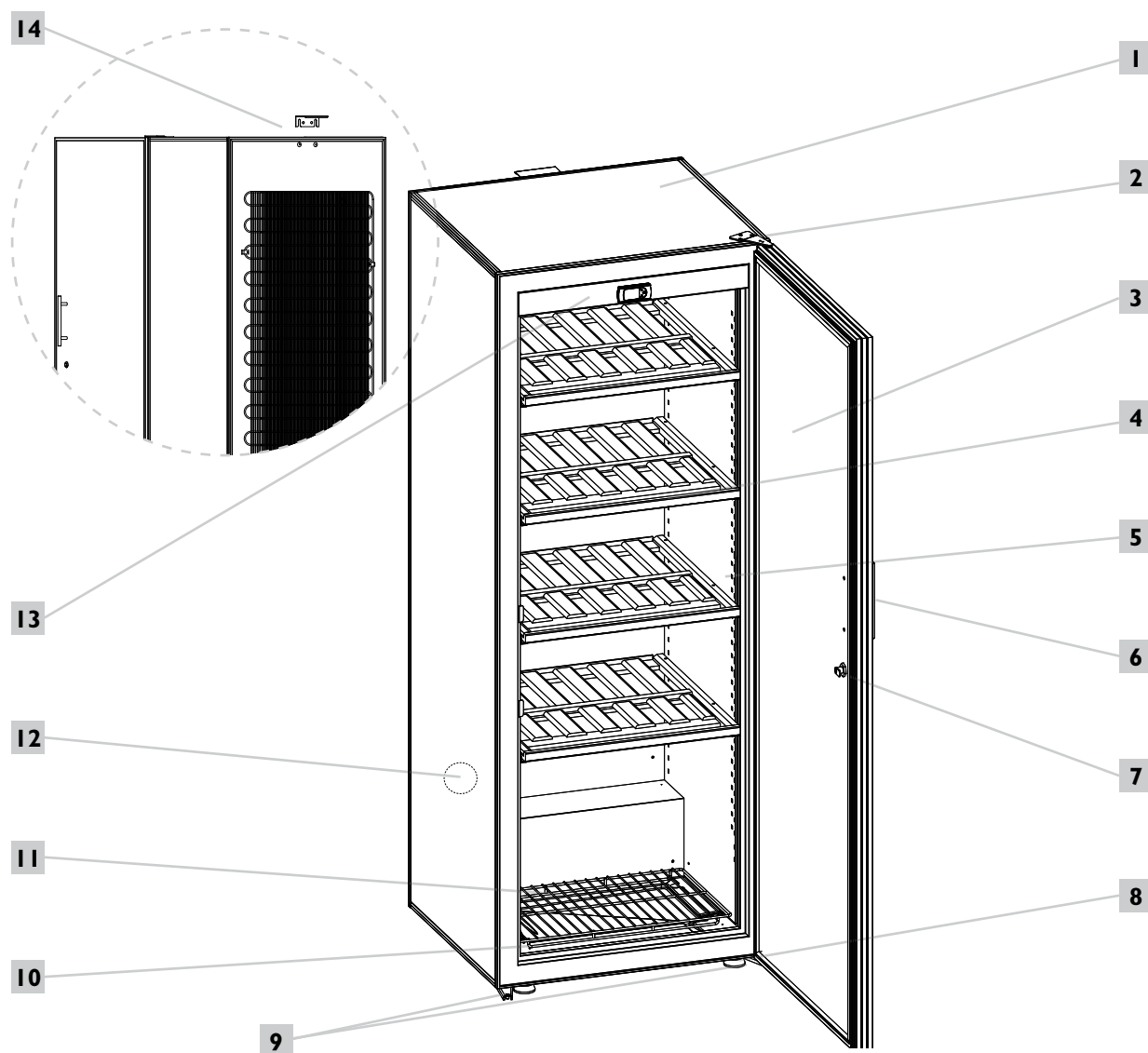
Cuando renueve el armario para vinos, infórmese en el servicio municipal de su ciudad para seguir el procedimiento de reciclaje adecuado.

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

Bloquee la cerradura para evitar que los niños queden encerrados dentro del armario por descuido.

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

Descripción del armario para vinos



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Interior del armario | 8 | Pies regulables (x2) |
| 2 | Bisagra superior | 9 | Bisagra inferior (x2) |
| 3 | Puerta acristalada o puerta opaca según modelo | 10 | Recipiente recuperador de los condensados |
| 4 | Bandeja de almacenamiento
Bandeja deslizante | 11 | Rejilla |
| 5 | Cremallera de fijación de las bandejas | 12 | Orificio de la bomba termodinámica |
| 6 | Tirador | 13 | Panel de control |
| 7 | Cerradura | 14 | Tope trasero |

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, el vino estará en unas condiciones ideales de conservación siempre que esta temperatura no sufra variaciones.

EN CUALQUIER CASO, SI OBSERVA ALGUNA ANOMALÍA EN LA TEMPERATURA O LA HIGROMETRÍA EN EL INTERIOR DEL ARMARIO, DEBE SABER QUE SOLO UNA LARGA EXPOSICIÓN A CONDICIONES ANORMALES PODRÍA PERJUDICAR EL VINO.

Suministro eléctrico

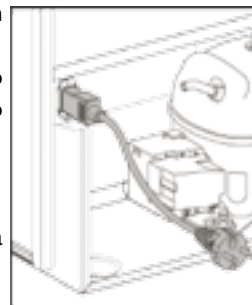
Para su seguridad personal, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y de que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*).

*No aplicable en algunos países.

Cualquier intervención deberá ser efectuada por un electricista cualificado.

Instalación del armario para vinos

- Al desembalar el armario, compruebe que no presenta ningún golpe o parte deformada, ni ningún defecto de aspecto.
 - Retire con precaución todas las protecciones y adhesivos del embalaje del armario para vinos.
 - Abra la puerta y compruebe que todos los elementos estén íntegros.
 - Suelte el cable de suministro eléctrico de forma que no esté en contacto con ningún elemento del equipo.
 - Coja el cable (que se encuentra en la bolsa de “accesorios” del armario), conéctelo a la parte trasera inferior izquierda del armario en el conector previsto al efecto (véase siguiente esquema).
 - Instale el tope en la parte trasera del armario (ver esquema).
- Eso permite mantener un espacio mínimo de 7 cm entre la pared y la parte trasera del armario. Gracias a este espacio se optimiza el consumo eléctrico del armario.

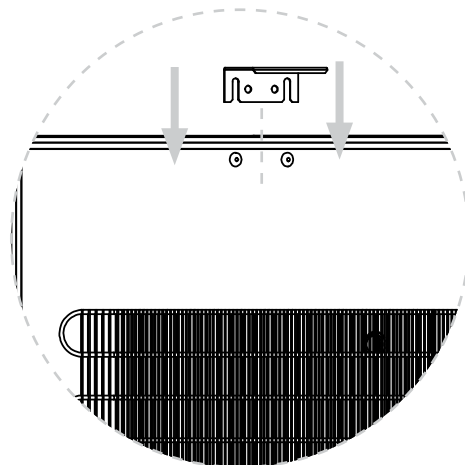


- Disponga los 2 tapones en los 2 agujeros de la parte superior del armario procurando no hundirlos por completo.
- Deslice el tope trasero entre los tapones y la pared del armario y después apriete los tapones hasta el fondo.

- Coloque el armario en su emplazamiento definitivo.

El emplazamiento que escoja para el armario deberá:

- estar despejado y ventilado (no lo ponga dentro de un armario cerrado por ejemplo),
- tener un espacio mínimo de 7 cm entre la pared y la parte trasera del armario,
- estar lejos de una fuente de calor.
- no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño...).
- tener un suelo firme y plano
- disponer de suministro eléctrico estándar accesible (toma estándar según las normas del país, con toma a tierra con disyuntor diferencial). Debe rechazarse la utilización de alargadores o ladrones.



Instalación del tirador

Afin de monter correctement la poignée de votre cave à vin équipée d'une porte pleine, veuillez suivre les instructions suivantes.

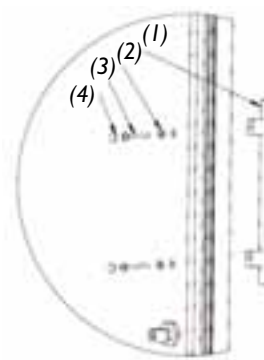
Prepare los elementos necesarios para el montaje, que se proporcionan con el armario:

- Tirador (1),
- 2 arandelas (2),
- 2 tornillos (3),
- 2 capuchones (4).

También necesitará un destornillador de cabeza plana (no suministrado)

Instrucciones:

1. Inserte 1 arandela en 1 tornillo.
2. Inserte el tornillo en el orificio previsto a este efecto en la puerta del armario, desde el interior hacia el exterior de la puerta.
3. Con el destornillador, atornille y apriete con cuidado el tornillo en el montante del tirador.
4. Repita la operación en el otro montante del tirador.



Recomendación

Para que sea fácil nivelarlo, el armario para vinos está equipado con 2 pies regulables en la parte delantera.

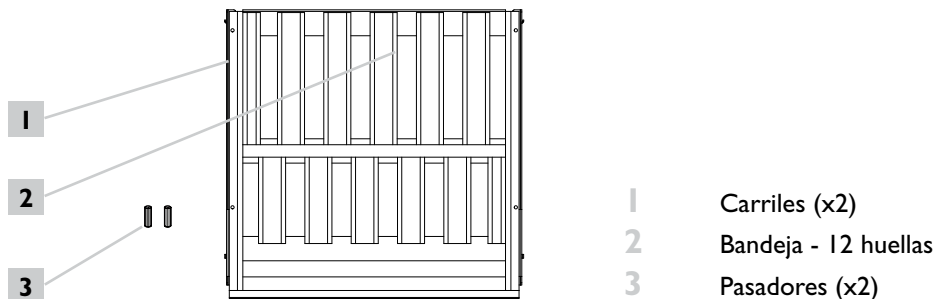
Al final compruebe que el armario esté nivelado (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

ESPERE 48 HORAS ANTES DE CONECTAR EL APARATO.

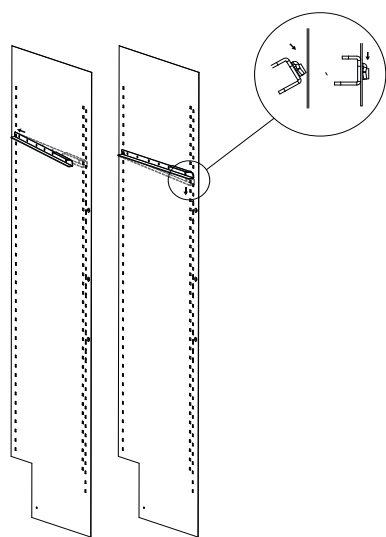
Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado opuesto a la salida del cable eléctrico.

Consejos de acondicionamiento y carga

Cada bandeja se puede utilizar como bandeja de almacenamiento, bandeja deslizante o bandeja de presentación. Las bandejas del armario poseen 12 huellas que le permitirán colocar las botellas con total seguridad.



*Bandeja especialmente desarrollada para los armarios para vinos de la gama Oxygen.
Se proporcionan 12 espigas de bloqueo en la bolsa de accesorios*



Esquema 1

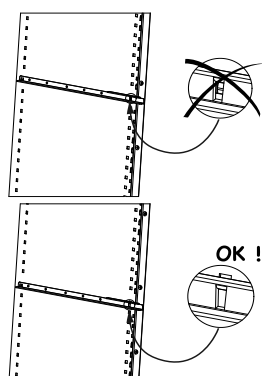
Configuración de una bandeja versión almacenamiento:

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

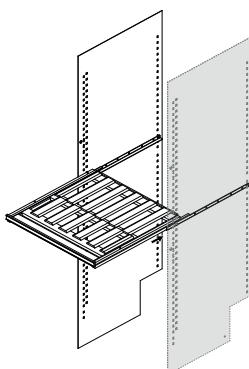
1. Introduzca 2 carriles en las cremalleras previstas al efecto. Para cada bandeja, coloque un carril a la derecha y un carril a la izquierda (ver esquema 1). Fije bien los carriles en su sitio (ver esquema 2).
2. Coloque la bandeja en los 2 carriles. (ver esquema 3)
3. Coloque un pasador de bloqueo 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 el carril e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja.
4. Comience a disponer las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella al máximo hacia atrás.
5. Siga con la hilera de delante, colocando las botellas en el sentido contrario.

6. Siga la colocación apilando las botellas vigilando que ninguna botella toque la pared del fondo.

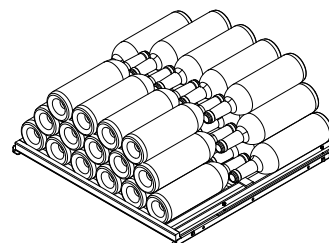
7. *Una bandeja de almacenamiento puede soportar como máximo 6 hileras de 12 botellas, es decir 72 botellas bordelesas "Tradición" (97 kg).*



Esquema 2



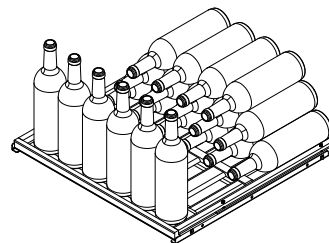
Esquema 3



Configuración de una bandeja versión presentación:

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

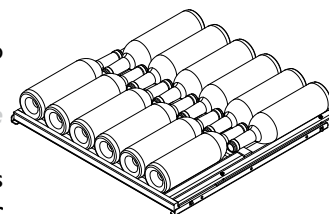
1. Introduzca 2 carriles en las cremalleras previstas al efecto. Para cada bandeja, coloque un carril a la derecha y un carril a la izquierda. (ver esquemas 1 y 2)
2. Coloque la bandeja en los 2 carriles. (ver esquema 3)
3. Coloque un pasador de bloqueo en cada uno de los 2 orificios situados en la parte delantera de la bandeja, en la parte superior. Estos pasadores actúan de tope en el carril e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja.
4. Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella al máximo hacia atrás (6 botellas bordelesas “Tradición”).
5. Siga colocando las botellas apilándolas en la hilera del fondo (6+5+6+5 = 22 botellas bordelesas “Tradición”) 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 máxima: 6 botellas bordelesas “Tradición”).
7. *En versión presentación, la bandeja tiene una capacidad máxima de 28 botellas bordelesas “Tradición”.*



Configuración de una bandeja versión deslizamiento:

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

1. Introduzca 2 carriles en las cremalleras previstas al efecto. Para cada bandeja, coloque un carril a la derecha y un carril a la izquierda (ver esquemas 1 y 2).
2. Coloque la bandeja en los 2 carriles (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 disponiendo las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella al máximo hacia atrás.
5. Siga con la hilera de delante, colocando las botellas en el sentido contrario.
6. *Una bandeja deslizante solo puede soportar una hilera de botellas (máximo 12 botellas bordelesas “Tradición”).*
7. En caso de almacenamiento mixto, se recomienda colocar las bandejas destinadas a ser deslizantes en la parte central del aparato para tener una accesibilidad óptima.



NO TIRE NUNCA DE MÁS DE UNA BANDEJA DESLIZANTE CARGADA A LA VEZ.

NB: Información adicional para el modelo pequeño solo.

El modelo pequeño se entrega con 2 bandejas. 1 bandeja fijada en los carriles + 1 bandeja colocada en 2 topes fijos.

Para ponerla en versión deslizante, o en versión presentación,

- Retire la bandeja del armario,
- Quite los 2 tacos,
- Coja los 2 carriles proporcionados con el armario,
- Introduzca los 2 carriles en el emplazamiento deseado, en las cremalleras previstas al efecto (ver esquemas 1 y 2)
- Después siga las fases de instalación indicadas en los párrafos anteriores.

Si no dispone de la cantidad suficiente de botellas para llenar el armario para vinos, es preferible repartir la carga en todas las bandejas, y evitar cargarlo “todo arriba” o “todo abajo”. Para un funcionamiento óptimo le recomendamos que utilice el armario cargado a más del 75% de su capacidad.

Puesta en servicio y ajuste de la temperatura

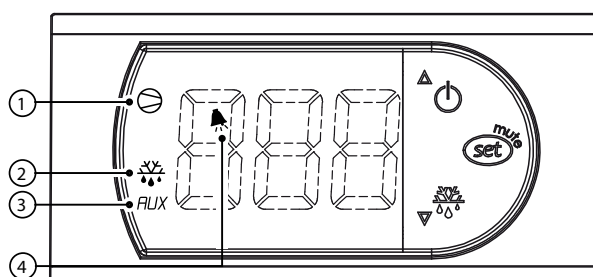
Puesta en servicio

Después de esperar 48 horas, conecte el armario a la red de alimentación después de comprobar que la toma recibe alimentación

(Compruebe la presencia de fusibles y amperajes, estado del disyuntor, conecte si fuera necesario otro aparato eléctrico para comprobar la alimentación).

Regulación de las temperaturas

Descripción del panel de control



- Visualizador de la temperatura: muestra la temperatura real en el interior del armario para vinos. Deberá esperar antes de que sea efectiva una nueva consigna.
- Basta con pulsar en **SET** durante algunos segundos para ver la temperatura de consigna.
- Botones (▲ / ▼ / **SET**) : permite seleccionar la temperatura deseada dentro del armario.
- Botón de de puesta en espera (⏻) : permite encender y poner el armario en espera.

Puesta en servicio del panel de control

Por defecto, el regulador está en posición marcha. Para poner el armario en espera, mantenga pulsado el botón (⏻) durante algunos segundos.

El visualizador alternará la temperatura interior y la palabra **OFF** (el armario ya no funciona, solo está activado el visualizador).

volver a activar la regulación, mantenga pulsado el botón (⏻) durante algunos segundos hasta que vuelva a aparecer la temperatura sola.

Para regular la temperatura del armario:

La regulación de la temperatura del armario para vinos se efectúa completamente desde el panel de control.

Pulse durante algunos segundos el botón **SET** hasta que parpadee la temperatura de consigna.

- Regule la temperatura deseada con la ayuda de los botones ▲ y ▼.
- Confirme su programación pulsando el botón **SET**. Si no valida esta tecla, no se tendrá en cuenta la modificación.

Alarmas

En caso de que la temperatura interior del armario se sitúe a $\pm 6^{\circ}\text{C}$ de la temperatura de consigna durante más de 3 horas, el regulador se pondrá en estado de alarma y aparecerá el indicador .

NB: Si ha cargado el armario con una gran cantidad de botellas, pueden pasar varias horas para que el armario para vinos llegue a estabilizar la temperatura. Entonces podría aparecer el indicador . Espere un poco y después vuelva a comprobarlo. Si la alarma persiste, póngase en contacto con la tienda distribuidora.

Indicadores de funcionamiento:

Compresor **1** : indica que el compresor está en funcionamiento. Cuando este parpadea, significa que el compresor está a punto de arrancar en los siguientes minutos (plazo técnico).

Resistencia **2** : indica que la resistencia está en funcionamiento.

Ciclo de deshielo **3** : indica que se está produciendo un ciclo de deshielo automático.

Alarma **4** : indica una temperatura anormalmente alta o baja en el interior del armario.

El intervalo de regulación aconsejado para la conservación se sitúa entre 10°C y 14°C . La consigna por defecto es de 12°C (temperatura ideal de envejecimiento).

No obstante, esta consigna puede ajustarse entre 9°C y 15°C .

El armario debe estar ubicado en una habitación cuya temperatura esté comprendida entre 0°C y 35°C .

Al poner el armario en servicio o si se producen modificaciones significativas en la temperatura de consigna, pueden transcurrir varias horas para que el armario de vinos se estabilice y muestre la nueva temperatura deseada.

Espere unos días. Si la temperatura no se estabiliza, contacte con la tienda distribuidora.

Mantenimiento habitual del armario para vinos

El armario ARTEVINO es un aparato con un funcionamiento simple y probado. Para obtener un excelente funcionamiento y una larga duración, solo tiene que seguir las siguientes operaciones.

1) Quite el polvo con regularidad (2 veces al año) del condensador (rejilla metálica negra fijada en la parte trasera del armario para vinos).

2) Una vez al año efectúe la limpieza completa del interior del armario para vinos, sin olvidar desconectarlo después de quitar las botellas de dentro (utilice para ello agua y un producto de limpieza que no sea agresivo, y aclárelo con cuidado).

HIGROMETRÍA

El armario está equipado con un sistema exclusivo ARTEVINO que permite recrear dentro del armario la higrometría necesaria para que los tapones de corcho de las botellas se mantengan perfectamente estancos. Cuando instale el armario, es importante verter el equivalente a un vasito de agua en el suelo del armario, para que se active el proceso de la bomba termodinámica.

Anomalías de funcionamiento

Al ponerlo en marcha

- **El compresor no funciona** > compruebe la alimentación de la toma de corriente, conectando a esta otro aparato eléctrico.
- **El compresor no se detiene nunca** > ponga la mano sobre el condensador (rejilla situada en la parte trasera exterior del aparato); si el condensador está frío, póngase en contacto con su distribuidor. Si el condensador está caliente, regule la temperatura de consigna del armario a 15°C, máximo del intervalo de regulación. Si el compresor sigue sin detenerse, póngase en contacto con su distribuidor.

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

I LA UTILIZACIÓN DE PUERTA ACRISTALADA INFLUYE EN LA EFICACIA DEL ARMARIO I
I PARA VINOS EN ALGUNAS CONDICIONES DE TEMPERATURA EXTREMA. I

Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 - Seguridad

Directiva	2006/95/CE
Norma	EN60335-1 : Edición 5-2010+A1+A2+A11+A12+A13 EN60335-2-24 : Edición 7-2010+A1+A2+A11

2-CEM

Directiva	2004/108/CE
Norma	EN55014-1/2

3- Medio Ambiente

Directiva	2010/30/UE
Reglamento	1060/2010

Características técnicas y energéticas

Modelo	Temperatura	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kg)	Precisión
OXGIT230NPD	I	1825	680	690	70	+/- 1.5 °C
OXGIT230NVD	I	1825	680	690	85	+/- 1.5 °C
OXMIT182NPD	I	1479	680	690	60	+/- 1.5 °C
OXMIT182NVD	I	1479	680	690	75	+/- 1.5 °C
OXPI98NPD	I	960	680	690	45	+/- 1.5 °C
OXPI98NVD	I	960	680	690	55	+/- 1.5 °C

Modelo	Potencia eléctrica* (watts)	Consumo (kWh/ 24h)*	Tensión ** (V)	Frecuencia** (Hz)	Intervalo de temp. recomendado	
					T° mínima	T° máxima
OXGIT230NPD	75	0,36	230	50	0°C	35°C
OXGIT230NVD	75	0,62	230	50	0°C	30°C
OXMIT182NPD	65	0,34	230	50	0°C	35°C
OXMIT182NVD	65	0,54	230	50	0°C	30°C
OXPI98NPD	55	0,31	230	50	0°C	35°C
OXPI98NVD	55	0,48	230	50	0°C	30°C

* Calculada con una temperatura exterior de 25 °C.

** Según los países, estos valores pueden variar; para conocer las características específicas del aparato, consulte la etiqueta descriptiva del aparato.

Modelo	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual AEC* (kWh/año)	Volumen útil (litros)	Temperatura de los demás compartimentos	Emisión acústica (db(A))
OXGIT230NPD	A+	132	460	-	37
OXGIT230NVD	B	227	460	-	37
OXMIT182NPD	A+	125	355	-	37
OXMIT182NVD	B	198	355	-	37
OXPI98NPD	A+	114	225	-	37
OXPI98NVD	B	176	225	-	37

* Consumo de energía calculado sobre la base del resultado obtenido en 24 h en condiciones de prueba normalizadas. El consumo de energía real depende de las condiciones de utilización y de emplazamiento del aparato.

Este aparato sirve únicamente para el almacenamiento de vino.

Categoría de todos los modelos: 2

Clase climática: Nuestros aparatos han sido concebidos para ser utilizados a una temperatura ambiente comprendida entre los 10°C y los 32°C - Clase SA - No obstante, remítase a las tablas de características técnicas anteriores para conocer el rendimiento óptimo de su producto.

Estos aparatos no son integrables.

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.

ArteVino

www.artevino.fr

Inhoudsopgave

Bescherming van het milieu	P 4
Beschrijving van uw wijnkast	P 5
Belangrijke informatie over wijn	P 6
Elektrische aansluiting	P 6
Installatie van uw wijnkast	P 6-7
Adviezen voor de inrichting en het vullen	P 8-9
Ingebruikname en temperatuurregeling	P 10-11
Algemeen onderhoud van uw wijnkast	P 11
Storingsen	P 12
Technische kenmerken en energieaspecten	P 13

Bescherming van het milieu

Verwijdering van de verpakking:

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

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

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



U kunt het volgende doen om energie te besparen:

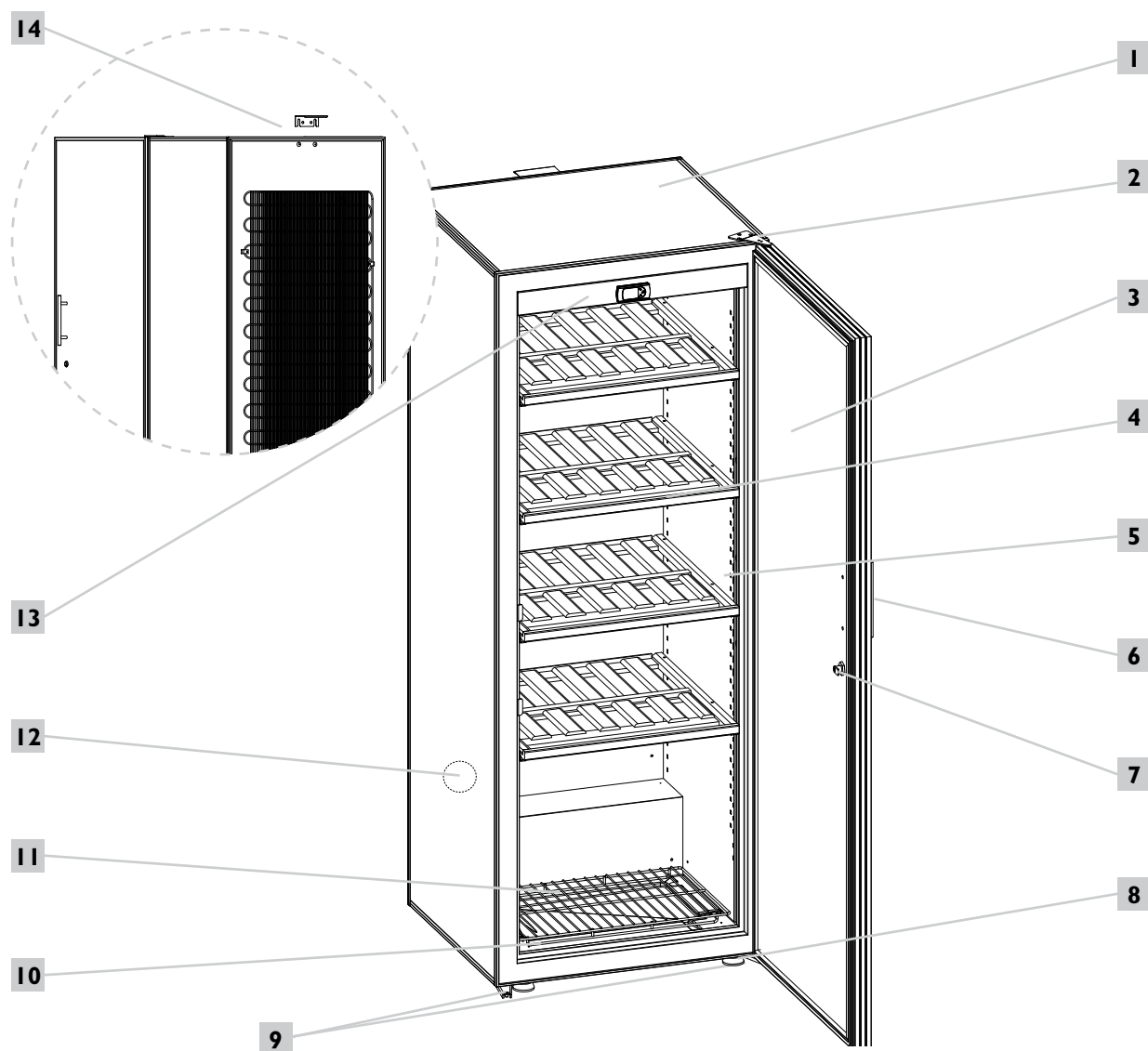
- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie pagina 7) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw ARTEVINO-dealer.

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. Haal het slot van de wijnkast om te voorkomen dat kinderen zich per ongeluk in de wijnkast opsluiten. Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer door te snijden.

Beschrijving van uw wijnkast



- | | | | |
|---|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Behuizing wijnkast | 8 | Verstelbare voeten (x2) |
| 2 | Bovenste scharnier | 9 | Onderste scharnieren (x2) |
| 3 | Glazen of dichte deur, afhankelijk van het model | 10 | Opvangbak condenswater |
| 4 | Bewaarplateau
Schuifplateau | 11 | Rooster |
| 5 | Bevestigingsstang plateaus | 12 | Opening van de thermodynamische pomp |
| 6 | Deurhendel | 13 | Bedieningspaneel |
| 7 | Slot | 14 | Aanslag achterkant |

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 bewaar temperatuur, maar de constantheid ervan die essentieel is. Anders gezegd: ongeacht de temperatuur van uw wijnkast tussen 10 en 14°C, uw wijn heeft pas de ideale bewaarcondities als deze temperatuur niet aan schommelingen onderhevig is.

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

Elektrische aansluiting

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

Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

Installatie van uw wijnkast

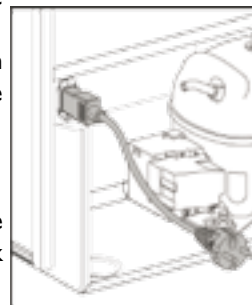
- Controleer bij het uitpakken of uw wijnkast geen deuken, vervormingen of gebreken vertoont.
- Ontdoe uw wijnkast voorzichtig van alle beschermende verpakking en plakband.
- Open de deur en controleer of alle verschillende aanwezige onderdelen intact zijn.

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

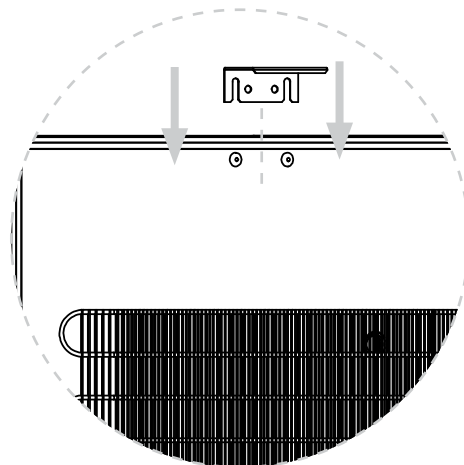
- Neem het elektriciteits snoer uit het zakje met “accessoires” van uw wijnkast en sluit het linksonder op de achterkant van de wijnkast aan op de hiervoor bestemde aansluiting (zie afbeelding hiernaast).

- Installeer de aanslag aan de achterkant van de wijnkast (zie afbeelding).

Hiermee kunt u een ruimte van 7 cm open houden tussen de muur en de achterkant van de wijnkast. Deze ruimte zorgt voor een optimaal energieverbruik van uw wijnkast.



- Plaats de 2 doppen in de 2 gaten boven in de wijnkast, maar druk ze niet helemaal door.
- Schuif de aanslag aan de achterkant tussen de doppen en de wand van de wijnkast en druk vervolgens de 2 doppen door.
- 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),
- er moet een minimale ruimte van 7 cm zijn tussen de muur en de achterkant van de wijnkast,
- niet in de buurt van een warmtebron staan,
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- er moet een standaard elektrische stroomaansluiting beschikbaar zijn (standaard stopcontact volgens de in het land geldende normen, aangesloten op een aardlekschakelaar). Het gebruik van een verlengsnoer of elektrische haspel is verboden.

Installatie van de deurhendel

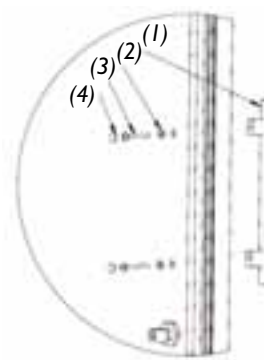
Volg de volgende instructies om de deurhendel van uw wijnkast met een dichte deur correct te monteren. Leg de voor de montage noodzakelijke onderdelen die met uw wijnkast zijn meegeleverd klaar:

- De deurhendel (1),
- 2 sluitringetjes (2),
- 2 schroeven (3),
- 2 kapjes (4).

U heeft tevens een schroevendraaier met platte kop nodig (niet meegeleverd).

Instructies:

1. Plaats 1 sluitringetje op 1 schroef.
2. Steek de schroef in de hiervoor bestemde opening in de deur van uw wijnkast, van binnen naar buiten.
3. Schroef de schroef met behulp van de schroevendraaier voorzichtig vast in de post van de deurhendel.
4. Herhaal aan deze handeling voor de andere post van de deurhendel.



Aanbeveling

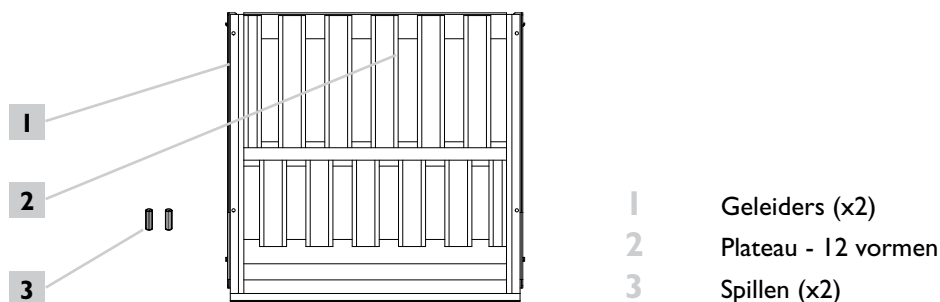
Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 2 verstelbare voeten aan de voorkant. Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

WACHT 48 UUR ALVORENS UW APPARAAT AAN TE SLUITEN.

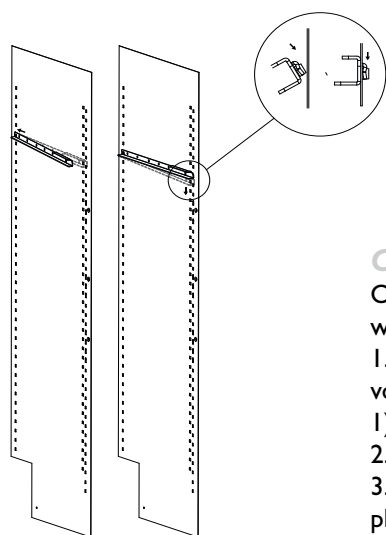
Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de tegenovergestelde zijde van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

Adviezen voor de inrichting en het vullen

Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 12 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.



*Plateau speciaal ontwikkeld voor de wijnkasten uit de Oxygen-lijn.
12 blokkeerspinnen worden meegeleverd in het zakje met accessoires.*



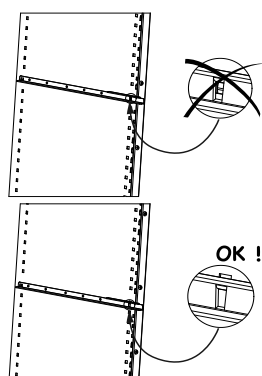
Afbeelding 1

Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

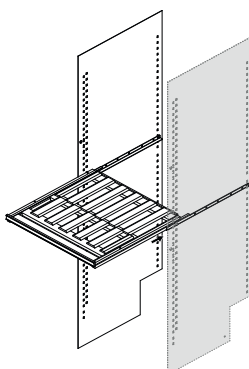
Om de flessen op het bewaarplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie afbeelding 1). Klip de geleiders goed vast op hun plaats (zie afbeelding 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 blokkeerspinnen 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 verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.

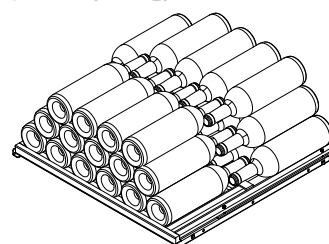
7. Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 12 flessen dragen, bijvoorbeeld 72 traditionele Bordeauxflessen (97 kg).



Afbeelding 2



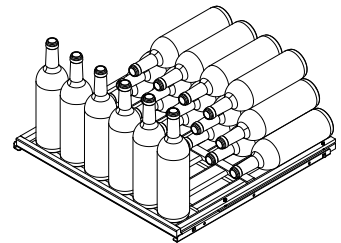
Afbeelding 3



Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

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

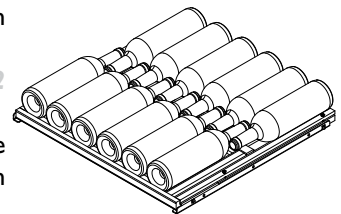
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie afbeelding 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders. (zie afbeelding 3)
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze blokkeerspills 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 (6 traditionele Bordeauxflessen).
5. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen (6+5+6+5 = 22 traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
6. De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
7. *In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 28 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 blokkeerspills 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.
6. *Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 12 traditionele Bordeauxflessen).*
7. In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.



TREK NOOIT MEER DAN ÉÉN GELADEN SCHUIFPLATEAU NAAR VOREN

NB: Aanvullende informatie, uitsluitend voor het kleine model.

Het kleine model wordt geleverd met 2 plateaus. 1 plateau bevestigd op de geleiders + 1 plateau op 2 vaste wiggen geplaatst.

Om van het laatste plateau een schuifplateau of presentatieplateau te maken, gaat u als volgt te werk:

- Haal het plateau uit de wijnkast,
- Verwijder de 2 wiggen,
- Pak de 2 geleiders die met de wijnkast zijn meegeleverd,
- Plaats de 2 geleiders op de gewenste plaats in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen (zie afbeelding 1 en 2),
- Volg dan de installatiestappen die worden aangegeven in de voorgaande paragrafen.

Indien het aantal flessen waarover u beschikt niet voldoende is om uw wijnkast te vullen,

verdient het de voorkeur om de flessen te verdelen over alle beschikbare plateaus en

plaatsing van "alles boven" of "alles beneden" te voorkomen. Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit.

Ingebruikname en temperatuurregeling

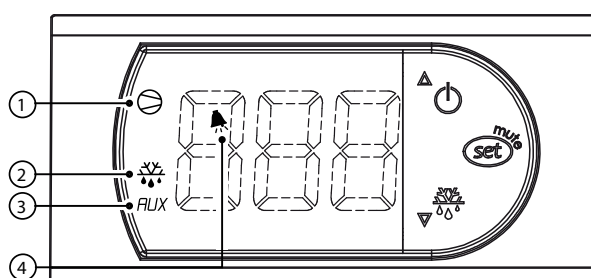
Ingebruikname

Nadat u 48 uur heeft gewacht, sluit u de wijnkast aan op het elektriciteitsnet, nadat u heeft gecontroleerd of het stopcontact goed functioneert.

(controleer de aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goed werkende aardlekschakelaar, sluit indien nodig een ander elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren)

Temperatuurregeling

Beschrijving bedieningspaneel



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

Gebruik bedieningspaneel

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

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

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

Het regelen van de temperatuur van uw wijnkast

De temperatuur van uw wijnkast wordt volledig geregeld vanaf het bedieningspaneel. Houd de knop SET een paar seconden ingedrukt totdat de insteltemperatuur knippert.

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

Alarm

Wanneer de binnentemperatuur van de wijnkast meer dan 3 uur 6°C hoger of lager dan de ingestelde temperatuur ligt, geeft het regelsysteem een alarm af en verschijnt het controlelampje .

NB: Als u uw wijnkast hebt gevuld met een groot aantal flessen, kan het enkele uren duren voordat de temperatuur in uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd. Het controlelampje Q kan dan verschijnen. Wacht een tijdje en controleer opnieuw. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw dealer.

Controlelampjes voor apparaat in werking:

Compressor **1**: geeft aan dat de compressor in werking is. Als dit controlelampje knippert, geeft dit aan dat de compressor in de komende minuten gaat opstarten (technische vertraging).

Resistentie **2**: geeft aan dat de resistentie in werking is.

Ondooicyclus **3**: geeft aan dat een automatische ontdooicyclus wordt uitgevoerd.

Alarm **4**: geeft een abnormaal hoge of lage temperatuur binnen in de wijnkast aan.

Het bereik van de adviestemperatuur voor het bewaren van wijn ligt tussen 10°C en 14°C. De temperatuur is standaard ingesteld op 12 °C (ideale rijpingstemperatuur).

Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15 °C

Uw wijnkast kan in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0°C en 35°C. Bij de ingebruikname van de wijnkast of bij significante wijzigingen van de ingestelde temperatuur, kan het een aantal uren duren voordat uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd en de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Wacht enkele dagen. Als de temperatuur zich niet stabiliseert, dient u contact op te nemen met uw dealer.

Algemeen onderhoud van uw wijnkast

Uw ARTEVINO-wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept. Hier volgen enkele handelingen die de optimale werking en de lange levensduur van het apparaat garanderen.

1) Stof de condensator (zwarte metalen rooster aan de achterkant van uw wijnkast) regelmatig (2 maal per jaar) af.

2) Reinig een maal per jaar het volledige interieur van uw wijnkast. Trek daarvoor de stekker uit het stopcontact en haal de wijn uit de wijnkast (gebruik een niet agressief reinigingsmiddel en water; goed naspoelen).

HYGROMETRIE

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief ARTEVINO-systeem waarmee u de ideale luchtvochtigheid kunt scheppen voor de vereiste luchtdichtheid van de kurken van uw flessen.

Bij de installatie is het belangrijk dat u een glas water op de vloer van de wijnkast giet om de thermodynamische pomp te laten opstarten.

Storingen

Bij de ingebruikname

- **Indien de compressor niet werkt** > Controleer of het stopcontact goed functioneert door er een ander elektrisch apparaat in te steken.
- **Indien de compressor nooit stopt** > Leg uw hand op de condensator (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensator koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Als de condensator warm is, stelt u de temperatuur van uw wijnkast in op uw 15°C, het maximale instelbereik. Indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

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

HET GEBRUIK VAN GLAZEN DEUREN KAN DE WERKING VAN UW WIJNKAST IN BEPAALDE OMSTANDIGHEDEN MET EXTREME TEMPERATUREN BEÏNVLOEDEN.

Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1- Veiligheid

Richtlijn	2006/95/CE
Norm	EN60335-1 : Uitgave 5-2010+A1+A2+A11+A12+A13 EN60335-2-24 : Uitgave 7-2010+A1+A2+A11

2-CEM

Richtlijn	2004/108/CE
Norm	EN55014-1/2

3- Milieu

Richtlijn	2010/30/UE
Bepaling	1060/2010

Technische kenmerken en energieaspecten

Model	Temperatuur	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Gewicht (kg)	Nauwkeurigheid
OXGIT230NPD	I	1825	680	690	70	+/- 1.5 °C
OXGIT230NVD	I	1825	680	690	85	+/- 1.5 °C
OXMIT182NPD	I	1479	680	690	60	+/- 1.5 °C
OXMIT182NVD	I	1479	680	690	75	+/- 1.5 °C
OXPI98NPD	I	960	680	690	45	+/- 1.5 °C
OXPI98NVD	I	960	680	690	55	+/- 1.5 °C

Model	Elektrisch vermogen* (Watt)	Verbruik (kWh/24 uur)*	Spanning** (V)	Frequentie** (Hz)	Aanbevolen temperatuurbereik	
					T° mini	T° maxi
OXGIT230NPD	75	0,36	230	50	0°C	35°C
OXGIT230NVD	75	0,62	230	50	0°C	30°C
OXMIT182NPD	65	0,34	230	50	0°C	35°C
OXMIT182NVD	65	0,54	230	50	0°C	30°C
OXPI98NPD	55	0,31	230	50	0°C	35°C
OXPI98NVD	55	0,48	230	50	0°C	30°C

* Gemeten met een buitentemperatuur van 25°C.

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

Model	Energieklasse	Jaarlijks energieverbruik AEC* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Temperatuur andere compartimenten	Akoestische emissie dB (A)
OXGIT230NPD	A+	132	460	-	37
OXGIT230NVD	B	227	460	-	37
OXMIT182NPD	A+	125	355	-	37
OXMIT182NVD	B	198	355	-	37
OXPI98NPD	A+	114	225	-	37
OXPI98NVD	B	176	225	-	37

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

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

Categorie van alle modellen: 2

Klimaatklasse: onze apparaten zijn ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C - SN-klasse -

Raadpleeg echter bovenstaande tabel met technische kenmerken voor de optimale prestaties van uw product.

Deze modellen kunnen niet worden ingebouwd.