



Mode d'emploi

Armoires à vin

GAMME AMBIANCE

AP1
AM1
AG1
AG2
AGM13



GAMME ACCESS

F130/FV140
F190/FV210
F250/FV270

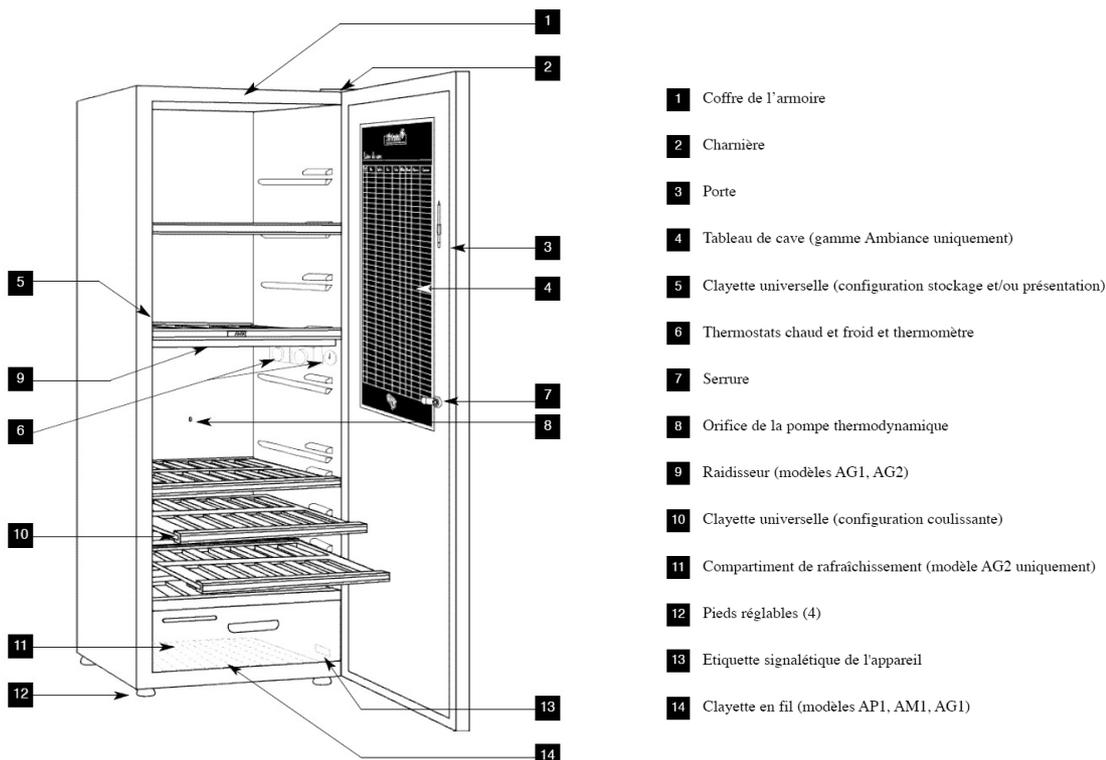
Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

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.

Descriptif de votre armoire à vins



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 :

Ambiance : AP1-AM1-AG1

Access : F130/FV140 – F190/FV210 – F250/FV270

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'armoire à 2 températures :

Ambiance : AG2

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.

L'armoire multi-températures :

Ambiance : AGM13

Cette armoire à vins climatisée est également appelée "cave à vin d'intérieur" et a pour fonction de porter les vins à la température idéale pour le service. L'installation de l'armoire à vins climatisée offre jusqu'à 10 zones de température divisées en niveaux à l'intérieur d'une même armoire.

Comment identifier le modèle de votre armoire ?

Reportez-vous à la plaque signalétique qui se trouve en bas sur la paroi intérieure droite de votre appareil .

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.

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

Procédez à la mise en place de la poignée en vous référant à l'explication page suivante.

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.

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.

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.

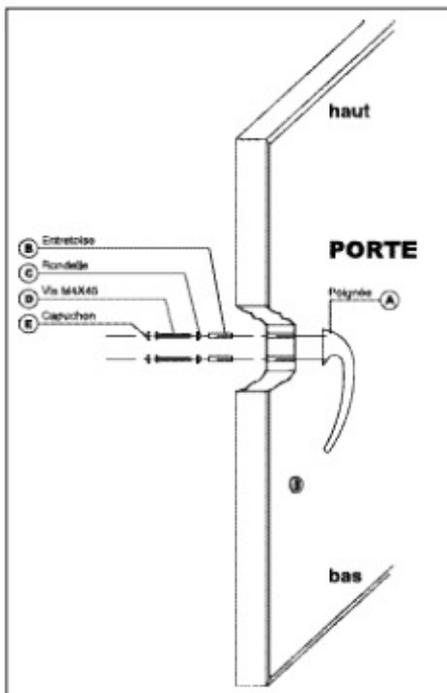
Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

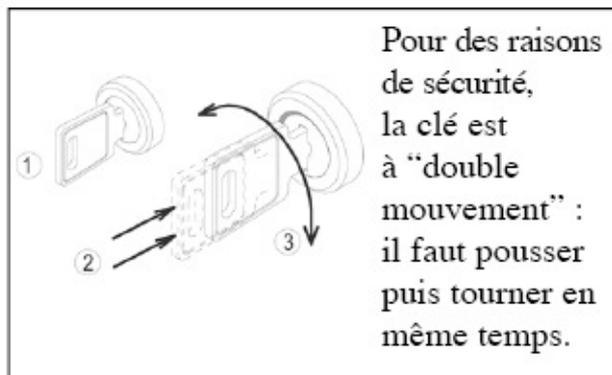
Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

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 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.

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".**

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.

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

Votre armoire à vins a été pré-réglée en usine sur la base de réglages standards, qui conviennent pour la plupart des cas de figure. Vous n'avez donc pas besoin de modifier ces réglages.

Les réglages s'effectuent depuis les thermostats chaud et froid situés au milieu de la paroi intérieure droite de votre armoire.

Réglages standards

Model	T° désirée	CHAUD	FROID
F130/FV140	12°C	9	12
F190/FV210	12°C	9	12
F250/FV270	12°C	9	12
AP1	12°C	9	12
AM1	12°C	9	12
AG1	12°C	9	12
AG2	12°C/7°C	9	12
AGM13	18°C/8°C	18	8

Cas particulier des modèles 2 températures (AG2)

Dans ces modèles, la température du compartiment de rafraîchissement est induite par celle du compartiment de vieillissement, et se situera 4 à 5°C en dessous de cette dernière

NB : Les réglages donnés dans les tableaux ci-dessus, sont des réglages standards, donnés pour une température ambiante de 20°C environ. En fonction de la température extérieure et/ou des conditions d'installation et/ou de chargement, ils peuvent nécessiter quelques ajustements.

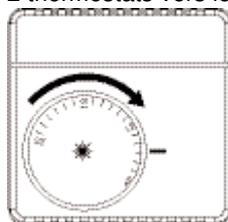
LES VALEURS DES RÉGLAGES DES THERMOSTATS NE SONT PAS DES TEMPÉRATURES EN DEGRÉS, MAIS DES INDEX L'UTILISATION D'UNE PORTE VITRÉE AFFECTE LES PERFORMANCES DE L'ARMOIRE.

Ajustement des températures

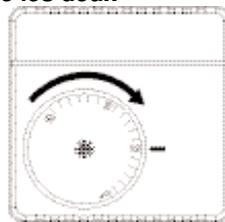
Si la configuration de chargement ou l'emplacement de votre armoire le justifie, il est possible de procéder à un ajustement du réglage.

Ajustement de température à la hausse

En partant des valeurs de réglages standards, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le haut, **en conservant le même écart entre les deux**



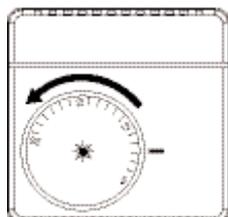
CHAUD



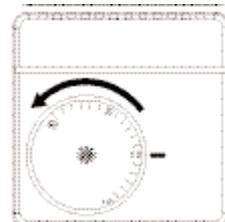
FROID

Ajustement de température à la baisse

En partant des valeurs de réglages standards, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le bas, **en conservant le même écart entre les deux**



CHAUD



FROID

DANS TOUS LES CAS :

UNE VALEUR D'INDEX CORRESPOND ENVIRON A 1 DEGRÉ CELSIUS

IL EST NÉCESSAIRE D'ATTENDRE ENVIRON 48H00 AVANT DE CONSTATER

LES EFFETS D'UN AJUSTEMENT DE TEMPÉRATURE.

Température de service des vins (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

Tableau de cave (Gamme Ambiance uniquement)

Votre armoire à vins est équipée d'un tableau de cave 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.

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 TO U T É T A T D E C A U S E , S I V O U S C O N S T A T E Z U N E A N O M A L I E D E T E M P É R A T U R E O U D ' H Y G R O M É T R I E A L ' I N T É R I E U R D E V O T R E A R M O I R E , S A C H E Z Q U E S E U L E U N E L O N G U E E X P O S I T I O N D E V O S V I N S A C E S C O N D I T I O N S A N O R M A L E S P O U R R A I T L E U R Ê T R E P R É J U D I C I A B L E .

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.

- 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).

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. Pour la suite, il est important d'ajouter de l'eau de temps en temps.

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) :

- 1/ si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur.
- 2/ 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.

En fonctionnement

Le thermomètre de contrôle indique une valeur inférieure à celle souhaitée :

Vérifiez les réglages en fonction du tableau (réglage des températures); si ces réglages sont corrects, procédez à un ajustement .

Le thermomètre de contrôle indique une valeur supérieure à celle souhaitée :

Vérifiez les réglages en fonction du tableau (réglage des températures); si ces réglages sont corrects, procédez à un ajustement.

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 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

Modèle	Températures	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids kg	Précision
F130/FV140*	1	1110	680	680	58/65	+/- 2,5°C
F190/FV210	1	1470	680	680	67/79	+/- 2,5°C
F250/FV270	1	1810	680	680	82/97	+/- 2,5°C
AP1	1	1110	680	680	58	+/- 2,5°C
AM1	1	1470	680	680	67	+/- 2,5°C
AG1	1	1810	680	680	82	+/- 2,5°C
AG2	2	1810	680	680	90	+/- 2,5°C
AGM13	Multi	1810	680	680	112	+/- 2,5°C

*modèles FV en porte vitrée

Modèle	Puissance électrique	Conso Par 24h (à 20°C)	Tension	Fréquence	T mini (ambiance pièce)	T maxi (ambiance pièce)
F130/FV140	140 W	0,5kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
F190/FV210	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
F250/FV270	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AP1	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AM1	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AG1	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
AG2	140 W	0,7kw/24h	230 V	50 Hz	5°C	30°C
AGM13	167W	0,8kw/24h	230 V	50 Hz	12°C	25°C

Modèles série “ACCESS”

Modèles porte pleine : F130 – F190 – F250

Modèles porte vitrée : FV140 – FV210 – FV270

Installation de votre armoire à vins :

Veillez vous reporter au présent manuel d'utilisation et d'entretien pour ce qui a trait à l'installation, au rangement et à la disposition des bouteilles et du chargement ainsi qu'aux réglages des températures.

Fonctionnement :

Le fonctionnement et les caractéristiques techniques des modèles Access sont identiques au fonctionnement et aux caractéristiques techniques des modèles Ambiance AP1, AM1 et AG1.

Remarque : les modèles Access sont des armoires à vins dotées de caractéristiques spécifiques sur le plan esthétique.

Elles sont de couleur “Noir ” ont une poignée spécifique et ne comportent pas de tableau de cave ni grille en partie basse.

Des clayettes supplémentaires sont vendues à part. Veuillez contacter votre revendeur.

ARTEVINO

24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX
FRANCE