



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.

## Bienvenue

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

Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

## Avertissements

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

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

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

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

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

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

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

### MISE EN GARDE :

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

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

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Le circuit froid intérieur et extérieur de la cave contient du gaz réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.

## Table des matières

Protection de l'environnement.....	P 4
Descriptif de votre cave à vin.....	P 5
Notions importantes sur le vin.....	P 6
Alimentation électrique.....	P 6
Installation de votre cave à vin.....	P 6-7
Conseils d'aménagement et de chargement.....	P 8-9
Mise en service et réglage des températures.....	P 10-11
Entretien courant de votre cave à vin.....	P 12
Anomalies de fonctionnement.....	P 13
Normes.....	P 13
Caractéristiques techniques et énergétiques.....	P 14

## Protection de l'environnement

### *Mise au rebut de l'emballage :*

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

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

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



### *Pour économiser de l'énergie :*

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

### *N.B. : Respect de l'environnement :*

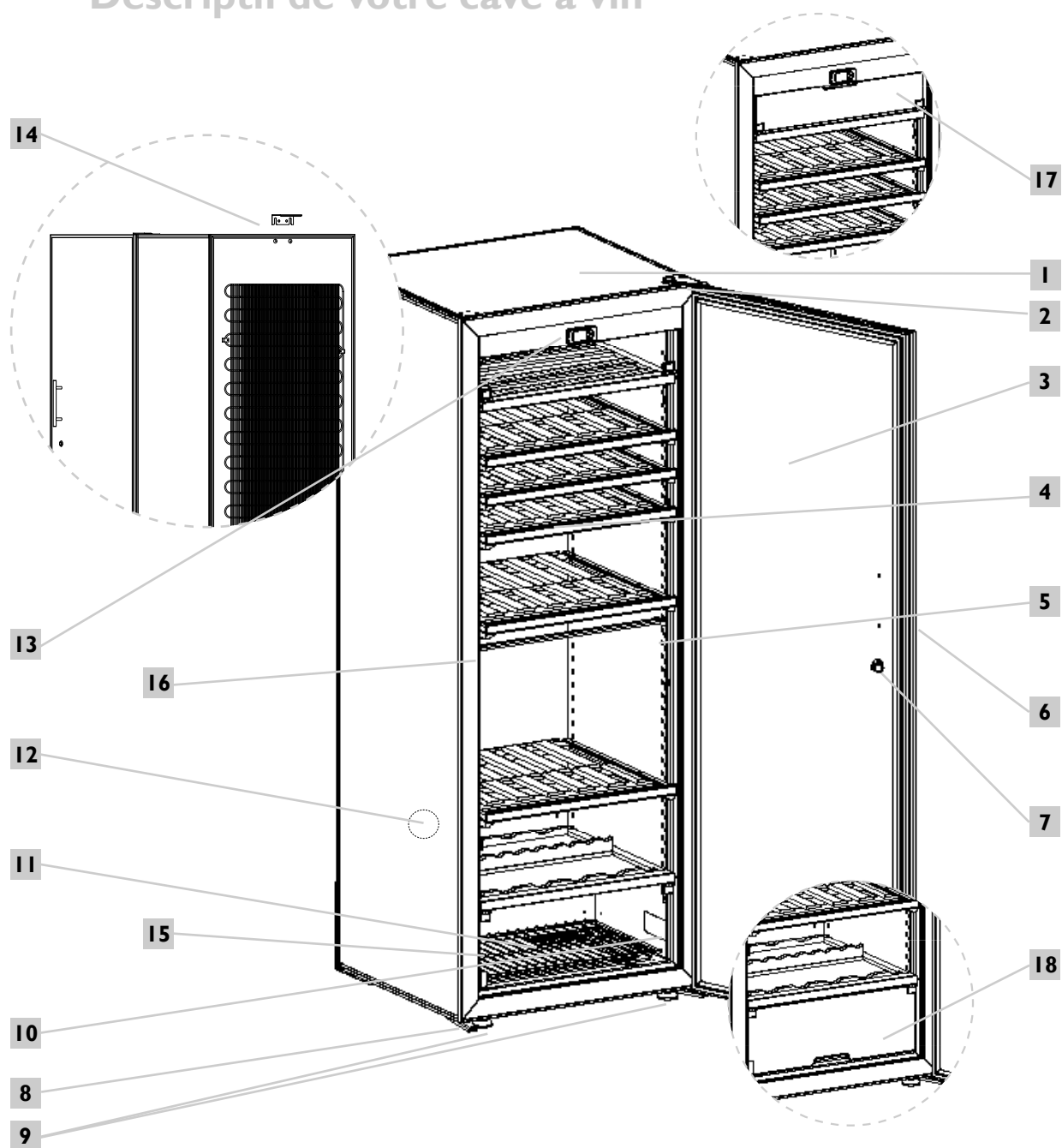
Lors du renouvellement de votre cave à vin, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

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

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

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

## Descriptif de votre cave à vin



- |    |                                           |    |                                                             |
|----|-------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|
| 1  | Coffre de la cave                         | 11 | Grille                                                      |
| 2  | Charnière supérieure                      | 12 | Orifice de la pompe thermodynamique                         |
| 3  | Porte vitrée ou pleine selon modèle       | 13 | Tableau de commande                                         |
| 4  | Clayette stockage<br>Clayette coulissante | 14 | Butée arrière                                               |
| 5  | Crémaillère de fixation des clayettes     | 15 | Bac récupérateur de condensats avec<br>orifice d'écoulement |
| 6  | Poignée                                   | 16 | Patte de fermeture                                          |
| 7  | Serrure                                   | 17 | Compartment de chambrage*                                   |
| 8  | Pieds réglables (x2)                      | 18 | Compartment de rafraîchissement*                            |
| 9  | Charnières inférieures (x2)               |    |                                                             |
| 10 | Étiquette signalétique                    |    |                                                             |

\*Modèles 3T uniquement

## Notions importantes sur le vin

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

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

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

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

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

## Alimentation électrique

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

\*Non valable pour certains pays.

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

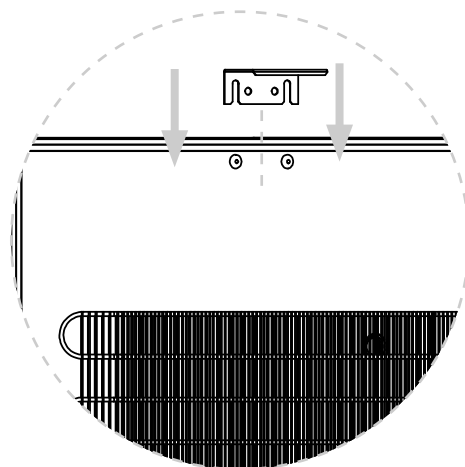
## Installation de votre cave à vin

- Assurez-vous, lors du déballage de votre cave, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
- Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre cave à vin.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
- Prenez le cordon, branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet.
- Installez la butée à l'arrière de la cave (voir schéma). Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.

- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave en veillant à ne pas les enfoncer complètement.
- Glissez la butée arrière entre les bouchons et la paroi de la cave, puis enfoncez complètement les 2 bouchons.
- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.

L'emplacement que vous choisirez pour votre cave devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel). L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.



### Installation de la poignée

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

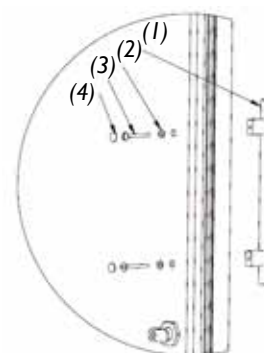
Préparez les éléments nécessaires au montage, fournis avec votre cave :

- La poignée (1),
- 2 rondelles (2),
- 2 vis (3),
- 2 capuchons (4).

Vous aurez également besoin d'un tournevis à tête plate (non fourni)

Instructions :

1. Insérez 1 rondelle sur 1 vis.
2. Insérez la vis dans le trou prévu à cet effet dans la porte de votre cave à vin, de l'intérieur vers l'extérieur de la porte.
3. A l'aide du tournevis, vissez et serrez délicatement la vis dans le montant de la poignée.
4. Placez le capuchon sur la tête de vis.
5. Répétez l'opération pour l'autre montant de la poignée.



#### Recommandation

Afin de permettre une mise à niveau facile, votre cave à vin est équipée de 2 pieds réglables à l'avant.

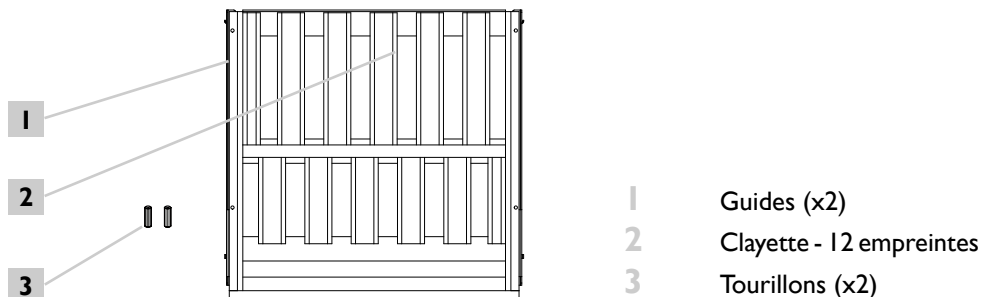
Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre cave (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

#### ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL.

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

## Conseils d'aménagement et de chargement

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 12 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



Clayette spécialement développée pour les caves à vin de la gamme Oxygen.  
14 tourillons de blocage sont fournis dans le sachet accessoires.

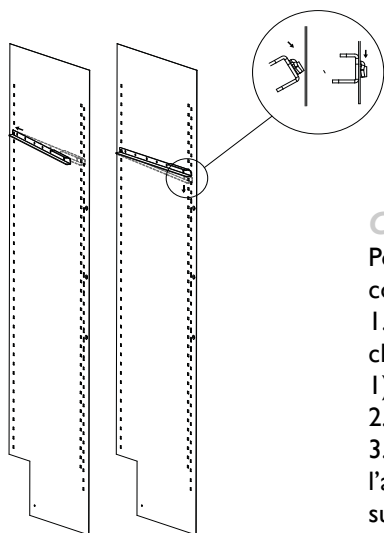


Schéma 1

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

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

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1). Veillez à bien clipper les guides dans leur logement (voir schéma 2)
2. Placez la clayette dans les 2 guides. (voir schéma 3)
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.

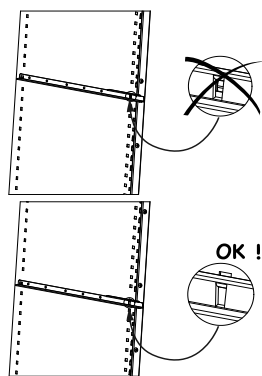


Schéma 2

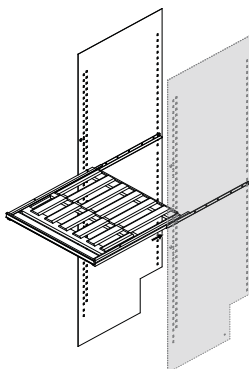
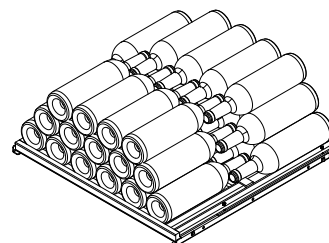


Schéma 3

6. Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.

7. Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 12 bouteilles, soit 72 bouteilles bordelaises «Tradition» (97 kg).



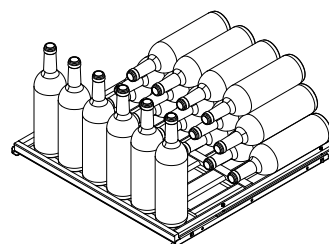
**NB :** Pour une utilisation optimale de votre clayette de stockage, collez les tampons de butée à l'arrière de la clayette, l'un à gauche, l'autre à droite, en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.



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

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

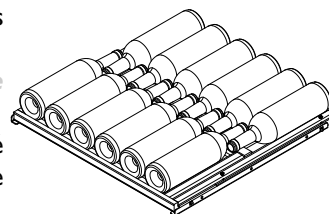
1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides. (voir schéma 3)
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
5. Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond (6+6+6+6 = 24 bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
6. Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum : 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. *En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 30 bouteilles bordelaises "Tradition".*



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

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

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides. (voir schéma 3)
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'arrière de la clayette, en partie supérieure. Ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de la cave
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. *Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 12 bouteilles bordelaises "Tradition").*
7. 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.**

#### *NB : Information complémentaire, pour le petit modèle uniquement.*

Le petit modèle est livré avec 2 clayettes. 1 clayette fixée sur guides + 1 clayette placée sur 2 taquets fixes.

Pour mettre cette dernière en version coulissante, ou en version présentation,

- Retirez la clayette de la cave,
- Enlevez les 2 taquets,
- Prenez les 2 guides fournies avec la cave,
- Insérez les 2 guides à l'emplacement souhaité, dans les crémaillères prévues à cet effet (v. schéma 1 et 2),
- Puis suivez les étapes d'installation indiquées dans les paragraphes précédents.

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas". Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser la cave avec plus de 75% de sa capacité.

## Mise en service et réglage des températures

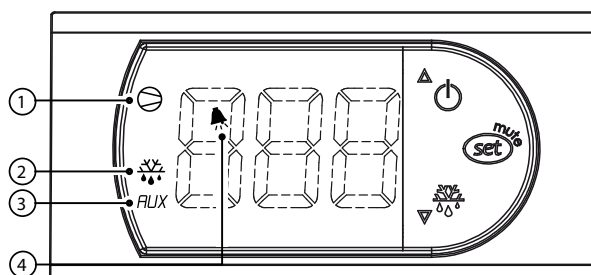
### Mise en service

**Après avoir attendu 48H00, raccordez votre cave à vin au secteur, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée**

(vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).

### Réglage des températures

#### Description du tableau de commande



- Afficheur de température : Affiche la température réelle à l'intérieur de votre cave à vin. Il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

#### Voyants de fonctionnement :

Compresseur **1** : indique que le compresseur est en fonctionnement. Lorsque celui-ci clignote, cela indique que le compresseur va démarrer dans les minutes qui suivent (délai technique).

Cycle de dégivrage **2** : indique qu'un cycle de dégivrage automatique est en cours.

Résistance **3** : indique que la résistance est en fonctionnement.

Alarme **4** : indique une température anormalement haute ou basse à l'intérieur de la cave à vin.

#### Mise en service du tableau de commande

Par défaut, le régulateur est en position marche. Pour mettre en veille la cave, maintenez le bouton (⏻) enfoncé plusieurs secondes.

L'afficheur bascule entre la température intérieure et l'affichage **OFF** (La cave ne fonctionne plus, seul l'afficheur est activé).

Pour relancer de nouveau la régulation de la cave, maintenez le bouton (⏻) enfoncé plusieurs secondes jusqu'à l'apparition de la température seule.

#### Pour régler la température de votre cave à vin

Le réglage de la température de votre cave à vin s'effectue entièrement depuis le tableau de commande.

#### Caves | Température :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9°C et 15°C.
- La plage de réglage conseillée pour la conservation se situe entre 10°C et 14°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

### Caves 3 Températures :

#### ZONE AU CENTRE DE LA CAVE OU ZONE DE VIEILLISSEMENT :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 10°C et 14°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Restez appuyé quelques secondes sur **SET**. Cela confirme votre température de consigne pour la zone de vieillissement et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne de la zone de chambrage (ST2).

#### ZONE DE CHAMBRAGE :

- La consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15°C et 20°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.
- NB : La température du compartiment bas (compartiment de rafraîchissement) est induite par la température programmée dans la zone de vieillissement.  
Le gradient de température entre ces deux zones se situe entre 4 et 6°C.

### Caves Multi-Températures :


#### ZONE BASSE :


- Appuyez quelques secondes sur le bouton **SET** jusqu'à ce que la température de consigne (ST1) clignote. La consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 6°C et 10°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Restez appuyé quelques secondes sur **SET**. Cela confirme votre température de consigne pour la zone basse de la cave et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne de la zone haute (ST2).

#### ZONE HAUTE :

- La consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15°C et 20°C.
- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **SET**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

## Alarmes

Dans le cas où la température intérieure de la cave se situe à + ou – 6°C de la température de consigne, pendant plus de 3h, le régulateur se met en alarme et le voyant  apparaît.

*NB : Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser en température. Le voyant  peut alors apparaître. Attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre magasin revendeur .*

Votre cave à vin peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0°C et 35°C (Modèles I Température, finition porte pleine uniquement).

Lors de la mise en service de la cave ou suite à des modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser et afficher la nouvelle température souhaitée.

Attendez quelques jours. Si la température ne se stabilise pas, contactez votre magasin revendeur.

## Entretien courant de votre cave à vin

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

- 1) Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.
- 2) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre cave à vin).
- 3) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre cave à vin, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, prenez soin de bien rincer puis séchez avec un chiffon doux).
- 4) Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles : Tout nettoyage du joint doit se terminer par un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. ARTEVINO préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.

### HYGROMÉTRIE

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

# 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'arrière de l'appareil). Si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, régler la température de consigne (ST1) de votre cave sur 15°C, maximum de la plage de réglage. Si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

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

I L'UTILISATION DE PORTE VITRÉE INFLUE SUR LES PERFORMANCES DE VOTRE CAVE A I VIN DANS CERTAINES CONDITIONS DE TEMPERATURE EXTREME. I

## Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

### 1- Sécurité

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

### 2-CEM

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

### 3- Environnement

Directive	2010/30/UE
Règlement	1060/2010



**R600a**

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

## Caractéristiques techniques et données relatives à la réglementation européenne des consommations d'énergie

Modèle	H x L x P (mm)	Poids (Kg)	Volume utile (litres)	Précision (+/-)	Tension** (V) / Fréquence** (Hz)	Puissance électrique* (Watts)	Consommation* (kWh/24h)	Plage de température extérieure préconisée (T° mini - T°maxi)	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEC* (Kwh/an)	Emission acoustique (db(A))***
<b>I température</b>											
OXGIT230NPD/PPD	1825 x 680 x 700	72	460	1,5°C	230/50	70	0,35	0°C - 35°C	A+	128	37
OXGIT230NVD	1825 x 680 x 690	86	460	1,5°C	230/50	70	0,59	0°C - 30°C	B	216	37
OXMIT182NPD/PPD	1480 x 680 x 700	63	355	1,5°C	230/50	65	0,33	0°C - 35°C	A+	121	37
OXMIT182NVD	1480 x 680 x 690	74	355	1,5°C	230/50	65	0,52	0°C - 30°C	B	190	37
OXPI98NPD/PPD	960 x 680 x 700	45	225	1,5°C	230/50	60	0,31	0°C - 35°C	A+	114	37
OXPI98NVD	960 x 680 x 690	52	225	1,5°C	230/50	60	0,47	0°C - 30°C	B	172	37
<b>Multi-Températures</b>											
OXGMT225NPD	1825 x 680 x 700	72	460	1,5°C	230/50	70	0,35	12°C - 30°C	A+	128	37
OXGMT225NVD	1825 x 680 x 690	86	460	1,5°C	230/50	70	0,59	12°C - 30°C	B	216	37
OXMMT177NPD	1480 x 680 x 700	63	355	1,5°C	230/50	70	0,33	12°C - 30°C	A+	121	37
OXMMT177NVD	1480 x 680 x 690	74	355	1,5°C	230/50	70	0,52	12°C - 30°C	B	190	37
OXPM98NPD	960 x 680 x 700	45	225	1,5°C	230/50	65	0,31	12°C - 30°C	A+	114	37
OXPM98NVD	960 x 680 x 690	52	225	1,5°C	230/50	65	0,47	12°C - 30°C	B	172	37
<b>3 Températures</b>											
OXG3T199NPD	1825 x 680 x 700	79	450	1,5°C	230/50	70	0,35	12°C - 30°C	A+	128	37
OXG3T199NVD	1825 x 680 x 690	93	450	1,5°C	230/50	70	0,59	12°C - 30°C	B	216	37
OXM3T151NPD	1480 x 680 x 700	70	345	1,5°C	230/50	65	0,33	12°C - 30°C	A+	121	37
OXM3T151NVD	1480 x 680 x 690	81	345	1,5°C	230/50	65	0,52	12°C - 30°C	B	190	37

\* Mesurée avec une température extérieure de 25°C.

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C - Classe SN - Néanmoins, se reporter au tableau des caractéristiques techniques ci-dessus pour connaître les performances optimales de votre produit.

Ces modèles ne sont pas intégrables.

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

\*\*\* Gaz R600a. Avec un gaz R134a (pour États-Unis, Canada, Corée, Taiwan) : 38db(A).