WINEART

Mode d'emploi

User manual

Bedienungsanleitung

Modo de empleo

WINEYART

Révélateur de saveurs. - *The flavour enhancer.*
Aromen intensivierung. - *Revelador de sabores.*

Appareil de mise à température de dégustation du vin et de préservation des bouteilles ouvertes

Das Gerät, das Ihren Wein auf Degustations-temperatur bringt und in dem Sie offene Flaschen aufbewahren können

The appliance for bringing wine to tasting temperature and preserving wine in opened bottles

El aparato para poner los vinos a la temperatura de degustación y para conservar las botellas abiertas

Mise à température de dégustation
Bringing to tasting temperature
Kühlen auf Degustationstemperatur
Puesta a temperatura de degustación

Préservation des bouteilles ouvertes
Preserving opened bottles
Aufbewahrung offener Flaschen
Conservación de las botellas abiertas

Sommaire

1 - Descriptif p.4

2 - Consignes de sécurité p.5-6

3 - Protection de l'environnement et économie d'énergie p.6

4 - Usage de votre appareil p.7-8

- Généralités
- Les 2 secrets d'une bonne dégustation de vos vins

5 - Mise en service de votre appareil p.8-11

- Branchement
- Le tableau de commande
- Mise à température de dégustation de vos bouteilles de vin
- Préservation de vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation
- Mise en veille / Arrêt de l'appareil

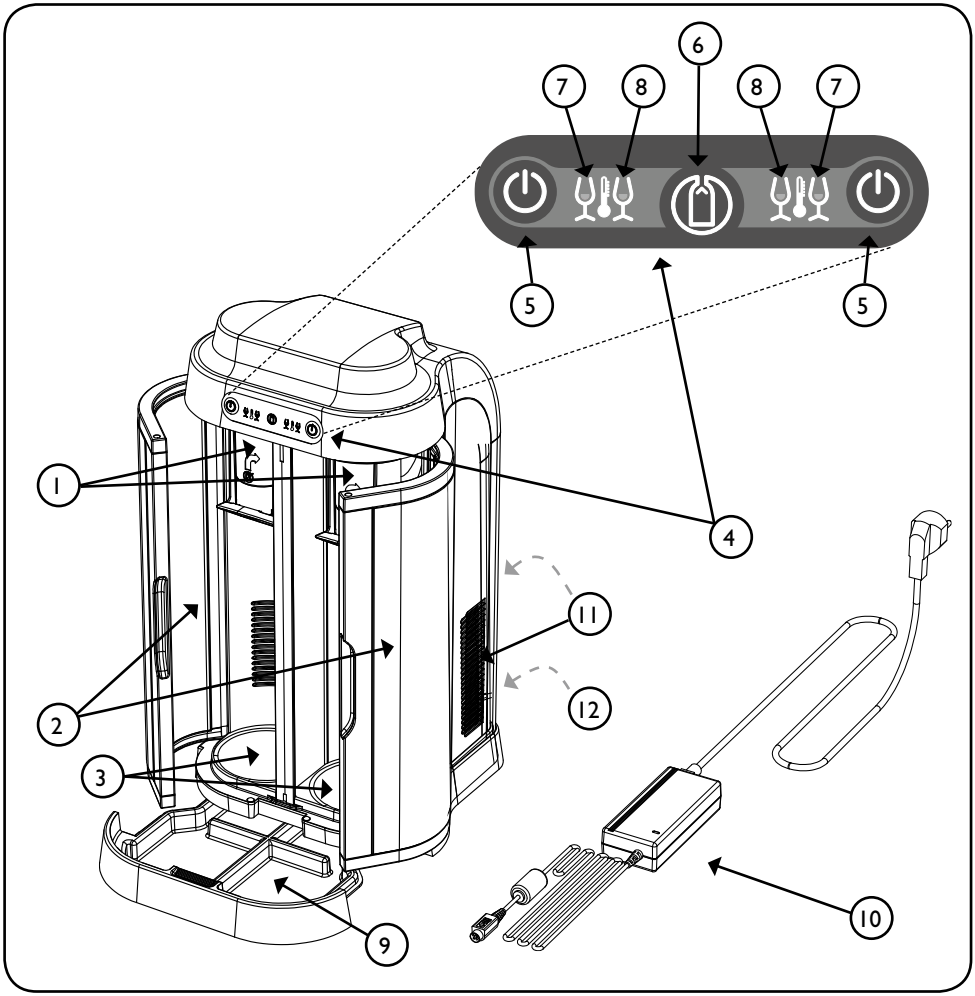
6 - Entretien courant p.12

7 - Anomalies de fonctionnement p.13-14

8 - Caractéristiques techniques p.15

FRANÇAIS

Descriptif



1- Eléments de mise au vide et de mise en température
2- Portes
3- Compartiments tempérés
4- Tableau de commandes
5- Marche/Arrêt et commande de température des compartiments : vin rouge ou vin blanc/rosé
6- Témoin lumineux de fonctionnement du tirage au vide
7- Témoin lumineux de mise à température rouge = mode vin rouge
8- Témoin lumineux de mise à température jaune = mode vin blanc/rosé
9- Bac de récupération de condensats
10- Transformateur d'alimentation externe
11- Ouïes d'aération de chaque côté et à l'arrière de l'appareil
12- Connexion d'alimentation

Consignes de sécurité 2

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.

- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.

- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.

- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.

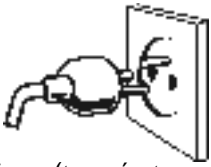
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.

Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur).

- Ce produit est à utiliser exclusivement avec l'alimentation fournie par le fabricant .

- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.

- Vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à celle du transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil.



- Utilisez uniquement le transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 18°C et 30°C*).

- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, adressez-vous à un service après-vente agréé.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autres liquides.

- Ne laissez pas pendre le câble du transformateur d'alimentation à portée des enfants, ou sur un angle vif.

- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre…). Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation près d'une source de chaleur.

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.

- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière, sur les côtés de l'appareil. Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 5cm de toute paroi ou objet.

*à un niveau d'humidité ambiante maximal de 50%

2 Consignes de sécurité (suite)

Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil et la garantie ne pourra s'appliquer dans ce cas de figure.

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.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés. Parlez-en à votre vendeur, il vous précisera les modalités de collecte de votre appareil en fin de vie.

Gestion de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre appareil, conservez votre emballage, il sera nécessaire pour toute réparation ou demande Service Après Vente. En fin de vie de votre appareil, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Usage de votre appareil 4

I – Généralités

Wine Art est destiné à la mise à température et la préservation de vins tranquilles (blancs, rosés, ou rouges).
L'appareil ne peut aucunement être utilisé pour des vins effervescents (type Champagne, etc.).
La programmation des compartiments est conçue pour accueillir :

2 bouteilles de vin rouge ou blanc/rosé ;
ou 1 bouteille de vin rouge + 1 bouteille de vin blanc/rosé ;
ou 1 seule bouteille,

que ces bouteilles soit entamées (mise sous vide) ou fermées (mise en température).

Avec Wine Art, vos vins entamés gardent tout leur goût et leur saveur, et ce jusqu'à 10 jours.

Attention : Wine Art admet les bouteilles de vin 75cl standards (d'une hauteur de 292 à 336 mm). Si votre bouteille de vin est légèrement plus petite, vous pouvez remonter la bouteille (par exemple à l'aide de sous-verre). Lorsque vous rehaussez la bouteille veillez soigneusement à la centrer.

II – Les 2 secrets d'une bonne dégustation de vos vins

1) Servir le vin à une température de dégustation adéquate :

Pour développer pleinement toutes leurs saveurs, les vins doivent être mis à la bonne température de service. Un vin placé à une température trop élevée paraîtra alcoolisé et capiteux. Au contraire, une température trop basse engourdira les arômes et les empêchera de se révéler complètement.
La température de dégustation adéquate des vins blancs/rosés se situe entre 8°C et 10°C. Celle des vins rouges se situe entre 16°C et 18°C.
Wine Art fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température

4 Usage de votre appareil

de dégustation sont progressives.
Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé sortie d'une cave à vin à 12°C nécessitera environ 1h30 pour atteindre la température de dégustation adéquate (dans le cas d'une bouteille pleine et à une température ambiante de 20°C).
Dans les mêmes conditions une bouteille de vin rouge nécessitera environ 3h pour atteindre la bonne température de dégustation.

2) Protéger le vin de l'oxygène lorsque la bouteille est entamée :

Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement.
Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives. Wine Art préserve vos vins, son système de tirage au vide retire l'air de la bouteille, protégeant ainsi le vin de l'oxydation.

5 Mise en service de votre appareil

I – Branchement

1) Enlevez l'emballage ainsi que les éléments de protection de l'appareil.

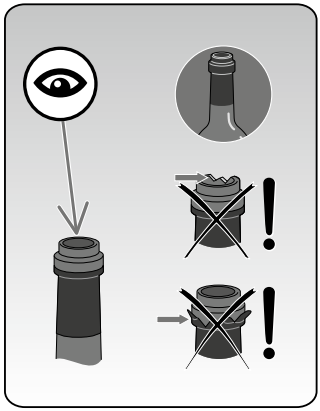
2) Vérifiez que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages), et le disjoncteur différentiel 30mA* en état (*non valable dans certains pays).

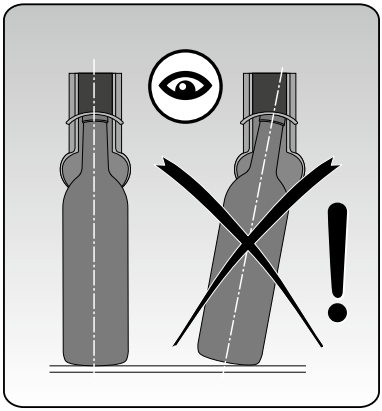
Raccordez le transformateur d'alimentation, d'un côté à l'appareil, et de l'autre côté à la prise secteur pour le mettre sous tension.

Attention ! Respectez bien le sens de raccordement : flèche sur le dessus.

Mise en service de votre appareil 5

Précautions d'utilisation





II – Le tableau de commande

- Les touches ⏻ servent à la mise en marche/arrêt et à la mise en température du vin. Elles sont indépendantes l'une de l'autre (cf. III).

- Les témoins lumineux de température rouge indiquent le réglage en mode vin rouge tandis que le jaune indique un réglage en mode vin blanc/rosé.

- Le témoin lumineux au centre concerne la mise sous vide. Il s'agit uniquement d'un indicateur de fonctionnement (cf. IV).

- Les deux compartiments fonctionnent de manière indépendante.

▶ Lors de la première sélection de température, la pompe se met en route automatiquement. Le voyant vert clignote pendant la phase de stabilisation puis il reste éclairé sans intermittence.

III – Mise à température de dégustation de vos bouteilles de vin

Chaque compartiment fonctionne de façon indépendante.

- Choisissez un compartiment.

- Relevez le piston de mise au vide jusqu'en haut puis tournez-le sur la droite pour le bloquer en position relevé. A ce moment là, il est en position pour la mise en température sans mise sous vide. Placez la bouteille dans l'appareil en veillant à ce qu'elle soit correctement centrée dans le compartiment.

5 Mise en service de votre appareil

- Fermez la porte.

- Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche ⏻, qui se situe au-dessus du compartiment utilisé, jusqu'à ce que le témoin lumineux devienne rouge pour une bouteille de vin rouge ou jaune pour une bouteille de vin blanc/rosé. L'appareil émet un bruit de bon fonctionnement.

Le mode mise à température permet de :

- mettre une bouteille de vin rouge provenant de votre cave fraîche (12°C) à température idéale de dégustation (16-18°C) 3h environ,

- mettre une bouteille de vin blanc/rosé provenant de votre cave fraîche (12°C) à température idéale de dégustation (8-10°C) 1h30 environ.

Pour plus de simplicité d'utilisation, les températures de dégustation sont préréglées en usine.

N.B: lorsque la bouteille n'est plus dans son compartiment, vous pouvez débloquer la collerette en la tournant vers la gauche et en accompagnant sa descente jusqu'à la position basse. L'appareil émet un bruit de bon fonctionnement.

Pour arrêter la mise en température, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche ⏻ du compartiment concerné jusqu'à extinction des témoins lumineux.

IV – Préservation de vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation

1) PRÉSERVATION

Elle se fait grâce à un dispositif de tirage au vide. La pompe aspire l'air qui est à l'intérieur de la bouteille, évitant ainsi l'oxydation du vin.

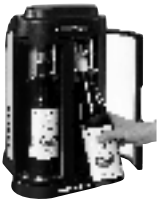
- Veillez à ce que le piston de mise sous vide ne soit pas en position relevée. Si tel est le cas, tournez le piston sur la gauche pour le libérer et accompagnez la descente du piston jusqu'à sa position basse. L'appareil émet un bruit de bon fonctionnement.

- Positionnez le col de la bouteille entamée (et non vide) sous le piston de mise sous vide et remontez votre bouteille jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale.

- Fermez la porte.

- La mise sous vide s'enclenche alors d'elle-même pendant quelques secondes (l'appareil fonctionne alors de manière autonome),

Le témoin de bon fonctionnement du tirage au vide vous indique que



votre vin est préservé dans les meilleures conditions lorsqu'il cesse de clignoter (témoin vert stabilisé).

Si le témoin lumineux du tirage au vide est rouge, reportez-vous au chapitre 7.

- La répétitivité de la mise sous vide d'une bouteille peut avoir un impact sur la durée de conservation du vin.

- Pour retirer la bouteille de l'appareil, ouvrez la porte du compartiment, puis faites pivoter le bas de la bouteille vers l'extérieur du compartiment.

N.B: La pompe s'enclenche à nouveau, ce qui est normal, pendant environ 10 secondes.

Remarque: Ne pas mettre de bouchon ou autre élément obstruant le col de la bouteille, le goulot doit être parfaitement propre. Veillez à ce que la bouteille soit correctement centrée dans le compartiment. (voir chapitre 5-I Précautions d'utilisation)

2) MISE EN TEMPÉRATURE

- Pour mettre ensuite votre bouteille entamée à température idéale de dégustation,

sélectionnez le mode vin correspondant à votre bouteille en appuyant autant de

fois que nécessaire sur le bouton du compartiment concerné. Le témoin de couleur rouge vous indique le mode vin rouge. Le témoin de couleur jaune vous indique le mode vin blanc ou rosé. Lorsqu'aucun voyant n'est allumé, la mise en température du compartiment ne fonctionne pas.

Remarque: le compartiment est encore en mise en température, pour arrêter la mise en température, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche du compartiment concerné jusqu'à extinction des témoins lumineux .

V – Mise en veille / Arrêt de l'appareil

Avant de débrancher votre appareil, veillez à ce que la mise en température ne soit pas activée (les témoins rouge et jaune éteints).

Si ce n'est pas le cas, appuyez plusieurs fois que les touches jusqu'à ce que tous les voyants du tableau de commande s'éteignent.

Ensuite, pour arrêter l'appareil, il suffit de débrancher la prise secteur puis de tirer vers vous la partie mobile du cordon d'alimentation identifiée par la flèche sur le dessus de la fiche. Ne pas forcer.

Remarque: pour mettre l'appareil en veille, appuyez plusieurs fois sur les touches des 2 compartiments, jusqu'à ce que les voyants de température s'éteignent.

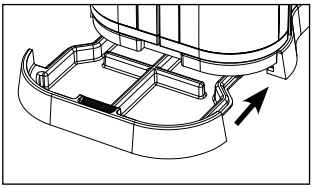
6 Entretien courant

Pour tout entretien, débranchez d'abord l'appareil en vous référant au chapitre V.

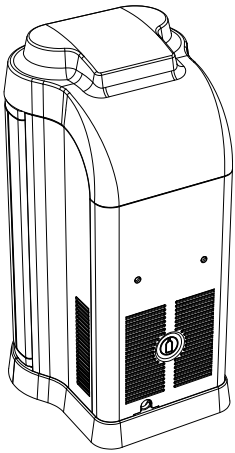
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.

Dans le cadre d'un fonctionnement normal, et suivant les conditions climatiques (température/humidité), l'appareil en produisant du froid peut générer de la condensation naturelle. Ces résidus de condensation sont récupérés dans le tiroir du socle de l'appareil prévu à cet effet.
Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.

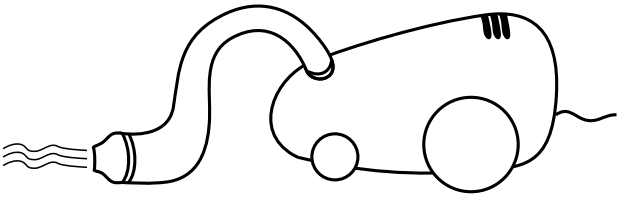
Pour vider les eaux de condensation :
- ouvrez les 2 portes
- tirez délicatement le tiroir vers vous pour le libérer
- une fois le tiroir vidé et nettoyé, repositionnez-le en le poussant horizontalement dans l'emplacement prévu à cet effet.



Dépoussiérage du ventilateur arrière :



Opération conseillée
2 fois par an.



Anomalies de fonctionnement 7

? Le témoin rouge de fonctionnement du tirage au vide est rouge clignotant.

> *Alarme de défaut de tirage au vide.*

- **la bouteille peut être placée en mauvaise position** : centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réactivez le mode vin rouge ou blanc/rosé en appuyant sur le bouton ⏻.
- **le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre)** : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencer la manipulation. Réactivez le mode vin rouge ou vin blanc/rosé en appuyant sur le bouton ⏻.
- **le piston est en position relevée:**
Accompagnez sa descente jusqu'au goulot de la bouteille. Réactivez le mode vin rouge ou vin blanc/rosé en appuyant sur le bouton ⏻.

? Les témoins lumineux rouge et jaune de programmation de la température sont allumés simultanément.

> *Alarme défaut de sonde de température.*

La sonde de température est défaillante : **débranchez l'appareil** et faites appel à un Service Après Vente agréé.

? La bouteille de vin blanc/rosé n'est pas très fraîche.

> *La mise à température ne s'est pas effectuée correctement.*

- **l'appareil est mal alimenté** : vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation ainsi qu'à la prise secteur.
- **le réglage n'a pas été fait sur la bonne commande** : vérifiez que le témoin lumineux du compartiment concerné est allumé en position mode vin blanc/rosé sur le tableau de commande (témoin lumineux jaune allumé au dessus du compartiment).
- **le délai de mise à température n'a pas été assez long** : lorsqu'une bouteille de vin blanc/rosé se trouve à température ambiante, l'appareil a besoin d'environ 3 heures pour ramener progressivement le vin à température de dégustation.
- **la température ambiante autour de l'appareil est supérieure à 30°C, il est impossible dans ces conditions de rafraîchir davantage votre bouteille de vin blanc/rosé.**

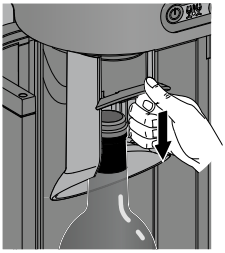
7 Anomalies de fonctionnement

- les ouïes d'aération sont bouchées (par un objet ou contre une paroi). Il faut libérer un espace suffisant autour de l'appareil et s'assurer que les ouïes d'aération ne sont pas obturées. (5 cm mini)

? Le piston de mise au vide reste en position haute.

> *Piston en position relevée.*

Vérifier que le piston n'est pas en position de mise en température (enclenché dans la fente à droite). Si c'est le cas, tournez-le vers la gauche pour le libérer en accompagnant sa descente. Sinon, appuyez légèrement sur le dessus du levier.



? De l'eau apparaît à l'arrière de l'appareil.

> *Le tiroir à eaux de condensation est plein.*

Ouvrez les 2 portes. Tirez délicatement le tiroir vers vous pour le libérer. Une fois le tiroir vidé et nettoyé, repositionnez le en le poussant horizontalement sous le produit dans l'emplacement prévu à cet effet.

Caractéristiques techniques 8

- Encombrement :

	Non-emballé
Hauteur (mm)	478
Largeur (mm)	245
Profondeur (mm)	248
Poids (kg)	5,48

- Température de dégustation des vins rouges : 16/18°C
- Température de dégustation des vins blancs et rosés : 8/10°C
- Transformateur d'alimentation externe AC 100 - 240 V (selon le pays) - 50/60Hz - 2,5 A - Class II
- Puissance absorbée : 70 W
- Température ambiante d'utilisation : 18°C à 30°C (à 30°C, le taux d'humidité ambiante maximal est de 50%)
- Durée de conservation des bouteilles ouvertes : jusqu'à 10 jours* maximum
- Tirage au vide : dépression de 300 mbars minimum
- Bouteilles de vin admises dans l'appareil : hauteur de 292 à 336 mm.

La classe climatique SN spécifiée sur la plaque signalétique du produit est relative uniquement aux normes internationales dite de sécurité électrique applicables au produit :

Normes IEC 60335-1 : 2010
IEC 60335-2-24 : 2010

*en fonction du vin et de son millésime.

Notes

Contents

1 - Description p.4

2 - Safety recommendations p.5-6

3 - Protecting the environment and power saving p.7

4 - Installing your appliance p.8-9

- General points
- The two keys to enjoying wine at its best

5 - Commissioning your appliance p.9-12

- Connection
- Control panel
- Brings your wine to the correct serving temperature
- Preserving your opened bottles of wine at serving temperature
- Putting on standby / Stopping the appliance

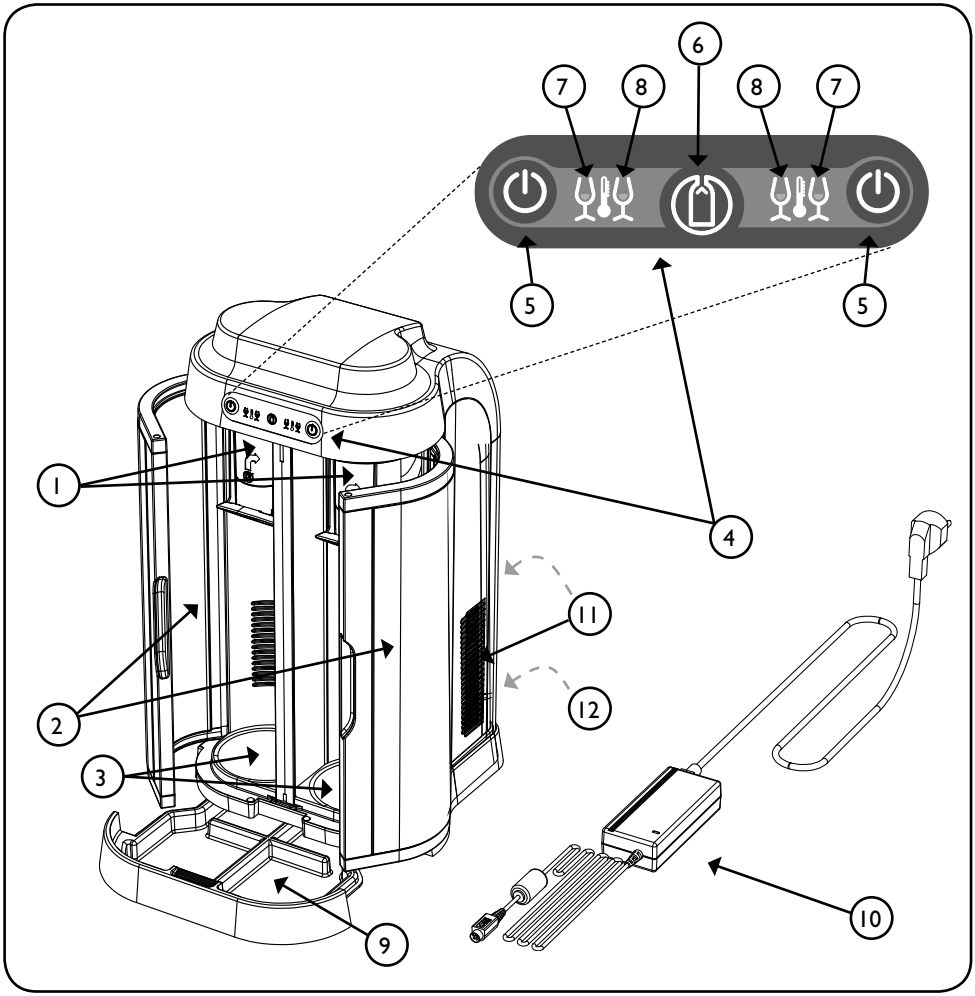
6 - Everyday maintenance p.12

7 - Operating anomalies p.13-14

8 - Technical Specifications p.15

ENGLISH

Description



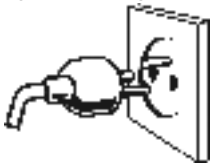
1- Vacuum sealing and serving temperature function elements
2- Doors
3- Temperate compartments
4- Control panel
5- Compartment temperature control and on/off switch: red wine or white/rosé wine
6- Oxygen extraction operating indicator light
7- Red indicator light = red wine mode
8- Yellow indicator light = white/rosé wine mode
9- Condensate collection tray
10- External mains transformer
11- Ventilation inlets on either side and at the back of the appliance
12- Power supply connection

Safety Recommendations 2

Carefully read these operating instructions before using your appliance and store them for future reference.

Using your appliance for purposes other than those specified in the operating instructions could damage it.

- Never use your appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance when it is not being used for long periods of time.
- Unplug your appliance before carrying out repair or maintenance work.
- Unplug it by gently removing the plug from the socket and not by pulling on the power lead.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along the length.
A damaged lead should be immediately replaced. (Contact your retailer).
- This product must only be used with the power supply unit provided by the manufacturer
- Never leave children unsupervised around the appliance.
- Check that the voltage of your electrical installation corresponds to that of the mains transformer supplied with the appliance.
- Only use the mains transformer supplied with the appliance.



- Your appliance is only designed for indoor use (ideal ambient temperature for operation is 18°C to 30°C*).
- If the power lead, plug or appliance appear to be damaged or do not function correctly, contact an authorised after-sales service.
- Do not place the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquids.
- Do not allow the mains transformer's cable to hang over square corners and ensure that it is out of reach of children.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use it close to a source of heat (radiator, naked flame, window…).
Do not let the power lead hang near to a source of heat.
- Place the appliance onto a flat, stable, non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquids.
- Do not obstruct the ventilation inlets at the back and sides of the appliance. There must be a gap of at least 5cm between the ventilation inlets and walls or objects.

*with a maximum ambient humidity level of 50%

2 Safety Recommendations

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use or incorrect handling of the appliance and the warranty shall not apply in such cases.

- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except where they first receive instructions regarding use of the appliance or are supervised by somebody responsible for their safety.

3 Protecting the Environment and power saving

Recycling: a caring gesture

Electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health owing to the presence of noxious substances.

You should therefore never trash electronic and electrical equipment with unsorted municipal waste. Speak to your retailer – s/he will explain all the collection resources available for disposing of your appliance when it reaches its end of life.

Disposal of packaging:

The packaging units used are made from recycled material.

After unpacking your appliance, retain your packaging, it will be required for any Customer Service requests or repairs. At the end of your appliance's useful life, take the packaging units to a waste disposal centre. For the most part, they will be recycled.

Installing your Appliance 4

I – General points

Wine Art is designed for preserving and bringing still wine (white, rosé and red) to the correct serving temperature.
The appliance cannot be used for fizzy wine (Champagne etc.).
The compartments are designed to hold:

2 bottles of white or red wine/rosé;
or 1 bottle of red wine + 1 bottle of white/rosé wine;
or 1 single bottle,

whether these bottles are open (vacuum sealing) or closed (bringing wine to the correct serving temperature).

With Wine Art, your opened wine retains all of its flavours for up to 10 days.

Please note: Wine Art holds standard 75 cl wine bottles (292 - 336 mm in height). If your wine bottle is slightly smaller, you can increase the height of the bottle (for example by placing a coaster beneath it). Ensure that the bottle is correctly aligned.

II – The 2 keys to enjoying wine at its best

1) Serve the wine at a suitable temperature:

In order for wines to fully develop all their flavours, they must be served at the correct serving temperature. A wine stored at a temperature which is too high will have an overpowering alcohol content. On the contrary, a temperature which is too low will dull the wine's flavours and prevent them from fully developing.
The correct serving temperature for white/rosé wines is between 8°C and 10°C. That of red wine is between 16°C and 18°C.
Wine Art respects your wine, which is why it brings wine to the correct serving temperature gradually.

4 Installing your Appliance

For example: a bottle of white/rosé wine taken from a wine cabinet at 12°C will require approximately 1 and a half hours to reach a suitable serving temperature (in the case of a full bottle at an ambient temperature of 20°C).
In the same conditions, a bottle of red wine will require approximately 3hrs to reach the correct serving temperature.

2) Protect wine from oxygen once the bottle is opened:

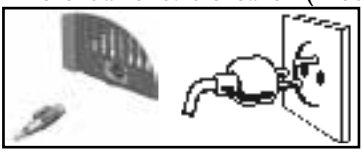
Wine breaths, it is made up of living elements which evolve. When it comes into contact with oxygen in the surrounding air, wine oxidises very rapidly.
Wine must be protected from any contact with oxygen in order to preserve its tasting qualities. The Wine Art oxygen extraction system preserves your wine by drawing oxygen from the bottle, protecting the wine from oxidation.

5 Commissioning your Appliance

1 – Connection

1) Remove the packaging as well as the protective elements inside and outside the appliance.

2) Check that the plug is to be connected to a power supply which is protected by the correct fuse size and functioning 30mA* differential circuit breaker (*not applicable to some countries).

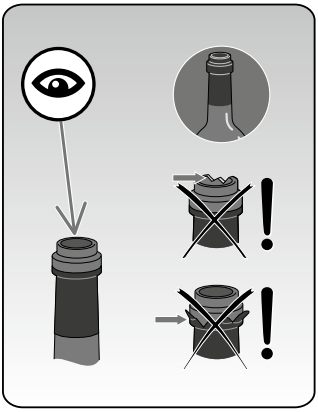


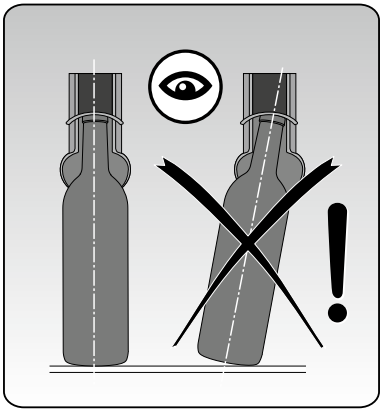
Connect the mains transformer to the appliance at one end and to the mains plug at the other end in order to switch it on.

NB: observe the connection direction: arrow on the top.

Commissioning your Appliance 5

Precautions before use





II – The control panel

- The ⏻ keys are used for turning the compartments on and off and bringing wine to the correct temperature. They function independently (see III).

- The red temperature indicator lights indicate that the compartment is in red wine mode and the yellow indicator lights indicate that the compartment is in rosé/white wine mode.

- The indicator light in the centre concerns the air vacuum system. It is only a status light (see IV).

- The two compartments function independently.

> When selecting the temperature for the first time, the pump starts up automatically. The green indicator light flashes during the stabilization phase then stops flashing and remains on.

III – Bringing your wine bottles to the correct serving temperature

Each compartment functions independently.

- Select a compartment.

- Raise the air vacuum system plunger until it is in the upper position then turn it to the right to lock it in the raised position. It is now in the correct position for bringing wine to the correct temperature without vacuum sealing. Place the bottle in the appliance ensuring

ENGLISH

5 Commissioning your Appliance

that it is correctly aligned inside the compartment.

- Close the door.

- Press the ⏻ key (located above the compartment in use) as many times as required, until the 🍷 indicator light turns red for a bottle of red wine or yellow for a bottle of white/rosé wine. The appliance will emit a sound to let you know that it is functioning correctly.

The serving temperature mode allows you to:

- bring a bottle of red wine taken from your chilled cabinet (12°C) to an ideal serving temperature (16-18°C) in approximately 3hrs,

- bring a bottle of white/rosé wine taken from your chilled cabinet (12°C) to an ideal serving temperature (8-10°C) in approximately 1hr 30 mins.

For maximum ease of use, the serving temperatures are preset at the factory.

N.B.: When the bottle is no longer in the compartment, you can release the collar by turning it to the left and moving it down to the low position.

The appliance will emit a sound to let you know that it is functioning correctly.

To switch off the serving temperature mode, press the key of the compartment concerned as many times as necessary until the 🍷 indicator lights turn off.

IV – Preserving your open bottles of wine at the correct serving temperature

1) PRESERVATION

This is achieved via an air vacuum device. The pump extracts the air inside the bottle, in this way protecting the wine from oxidation.

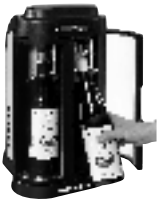
- Ensure that the air vacuum plunger is not in the raised position. If it is, turn the plunger to the left to release it and move it down to the low position.

The appliance will emit a sound to let you know that it is functioning correctly.

- Position the neck of the open (not empty) bottle under the air vacuum plunger and raise your bottle until it is in a vertical position.

- Close the door.- The air vacuum system then activates itself for a few seconds (the appliance then functions independently),

Commissioning your Appliance 5



The air vacuum system status light lets you know that your wine is being stored in the best conditions when it stops flashing (green indicator light permanently on).

If the air vacuum system indicator light is red, refer to chapter 7.

- Vacuum sealing a bottle repetitively can have an impact on the duration of preservation of wine.

- To remove the bottle from the appliance, open the compartment door then swivel the base of the bottle towards the outside of the compartment.

N.B.: The pump will activate itself again (which is normal) for approximately 10 seconds.

Note: Do not insert corks or any other elements that may obstruct the bottle neck, it must be completely clear. Ensure that the bottle is correctly aligned inside the compartment (see chapter 5-I Precautions to observe)

2) BRINGING YOUR WINE TO THE CORRECT TEMPERATURE

- To then bring your open bottle to an ideal serving temperature, select the wine mode corresponding to your bottle by pressing the button of the compartment concerned as many times as necessary. The red indicator light indicates that the compartment is in red wine mode. The yellow indicator light indicates that the compartment is in white or rosé wine mode. When no indicator light is on, the compartment's serving temperature mode is not functioning.

Note: the compartment is still in serving temperature mode. To switch off this mode, press the key of the compartment concerned as many times as necessary until the indicator lights turn off.

V – Turning off the appliance / Placing the appliance on standby

Before unplugging your appliance, ensure that the serving temperature mode is not activated (red and yellow indicator lights off).

If it is activated, press the keys several times until all the indicator lights on the control panel turn off.

Then, to turn off the appliance, simply unplug the mains plug then pull towards you the mobile section of the power lead identified by the arrow on the top of the plug. Do not use force.

Note: to place the appliance on standby, press the keys of the two compartments several times, until the temperature indicator lights go off.

6 Everyday Maintenance

Whenever carrying out maintenance, first unplug the appliance and refer to chapter V.

Clean the inside and outside of the appliance using a soft damp cloth.

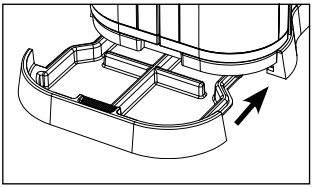
Always use gentle cleaning products and never pour water onto the product.

As part of normal operation, and according to weather conditions (temperature/ humidity), the appliance, by producing cold, may produce natural condensation. This condensation residue is collected in the specially designed drawer in the base of the appliance.

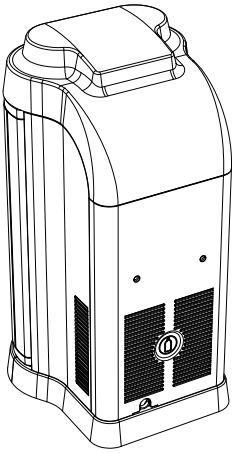
Regularly check the condensation water level.

To empty the condensation water:

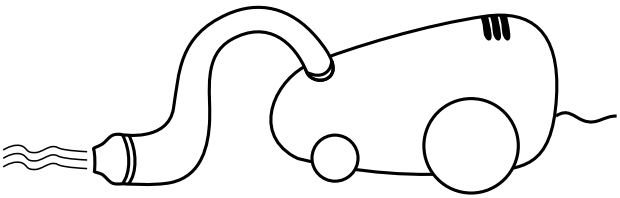
- open the 2 doors
- gently pull the drawer towards you to release it
- once you have emptied and cleaned the drawer, replace it by pushing it horizontally into the slot provided.



Vacuuming the rear fan:



Recommended twice a year.



Operating Anomalies 7

? The air vacuum system red status light is flashing red.

> *Air vacuum system fault alarm.*

- **the bottle may be incorrectly positioned:** align the bottle correctly inside the compartment then restart the white/rosé wine or red wine mode by pressing the ⏻ button.
- **the bottle neck is blocked (by a cork or other object)**:
Remove any object that is blocking the bottle neck, then place the bottle in the compartment, and restart the operation. Restart the white/rosé wine or red wine mode by pressing the ⏻ button.
- **the plunger is in the raised position**:
Move it down to the bottle neck. Restart the white/rosé wine or red wine mode by pressing the ⏻ button.

? The yellow and red temperature programming indicator lights are both on at the same time.

> *Temperature sensor fault alarm.*

The temperature sensor is faulty: **unplug the appliance** and contact an authorized after-sales service.

? The bottle of white/rosé wine is not sufficiently chilled.

> *The serving temperature function has not worked correctly.*

- **the appliance is not correctly supplied with power**: check that the appliance is correctly connected to its power supply and the mains plug.
- **the wrong control was used when setting the compartment**: check that the indicator light of the compartment concerned indicates white/rosé wine mode on the control panel (yellow indicator light on, above the compartment).
- **not enough time was allowed to bring the bottle to the correct temperature:** when a bottle of white/rosé wine is at an ambient temperature, the appliance requires approximately 3 hours to gradually bring the wine to the correct serving temperature.
- **the ambient temperature surrounding the appliance is above 30°C. In these conditions, it is impossible to make your bottle of white/rosé wine any colder.**

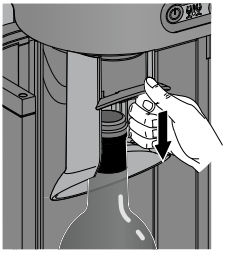
7 Operating Anomalies

- the ventilation inlets are blocked (by an object or wall).
It is necessary to create sufficient space around the appliance and ensure that the ventilation inlets are not blocked. (Min. 5 cm)

? The air vacuum plunger remains in the upper position.

> *Plunger in raised position.*

Check that the plunger is not in the serving temperature mode position (locked in the slot on the right). If it is, turn it to the left to release it and move it downwards. Otherwise, apply light pressure to the top of the lever.



? Water is appearing at the back of the appliance.

> *The condensation water drawer is full.*

Open the 2 doors. Gently pull the drawer towards you to release it. Once you have emptied and cleaned the drawer, replace it by pushing it horizontally into the slot provided under the product.

8 Technical Specifications

- Size :

	Unpackaged
Height (mm)	478
Width (mm)	245
Depth (mm)	248
Weight (kg)	5,48

- Red wine serving temperature: 16/18°C
- Rosé and white wine serving temperature: 8/10°C
- External mains transformer AC 100-240V (according to the country) - 50/60Hz - 2.5 A - Class II
- Power input: 70 W
- Operating ambient temperature: 18°C - 30°C (at 30°C, the maximum ambient humidity level is 50%)
- Length of time opened bottles can be stored: up to 10 days maximum*
- Oxygen extraction: vacuum pressure of 300 mbars minimum
- Wine bottles that can be used in the appliance: 292 - 336 mm in height.

The SN climate class specified on the product information plate only relates to electrical safety international standards applicable to the product:

Standards IEC 60335-1 : 2010
IEC 60335-2-24 : 2010

*according to the wine and its vintage.

Notes

Inhaltsverzeichnis

1 - Beschreibung p.4

2 - Sicherheitshinweise p.5-6

3 - Umweltschutz und Energiesparmassnahmen p.7

4 - Geräteinstallation p.8-9

- Allgemeines
- Die Geheimnisse einer guten Degustation Ihrer Weine

5 - Inbetriebnahme ihres Geräts p.9-12

- Stromanschluss
- Bedienleiste
- Kühlen Ihrer Weinflaschen auf Degustationstemperatur
- Aufbewahren Ihre angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur
- Standby / Abschalten des Geräts

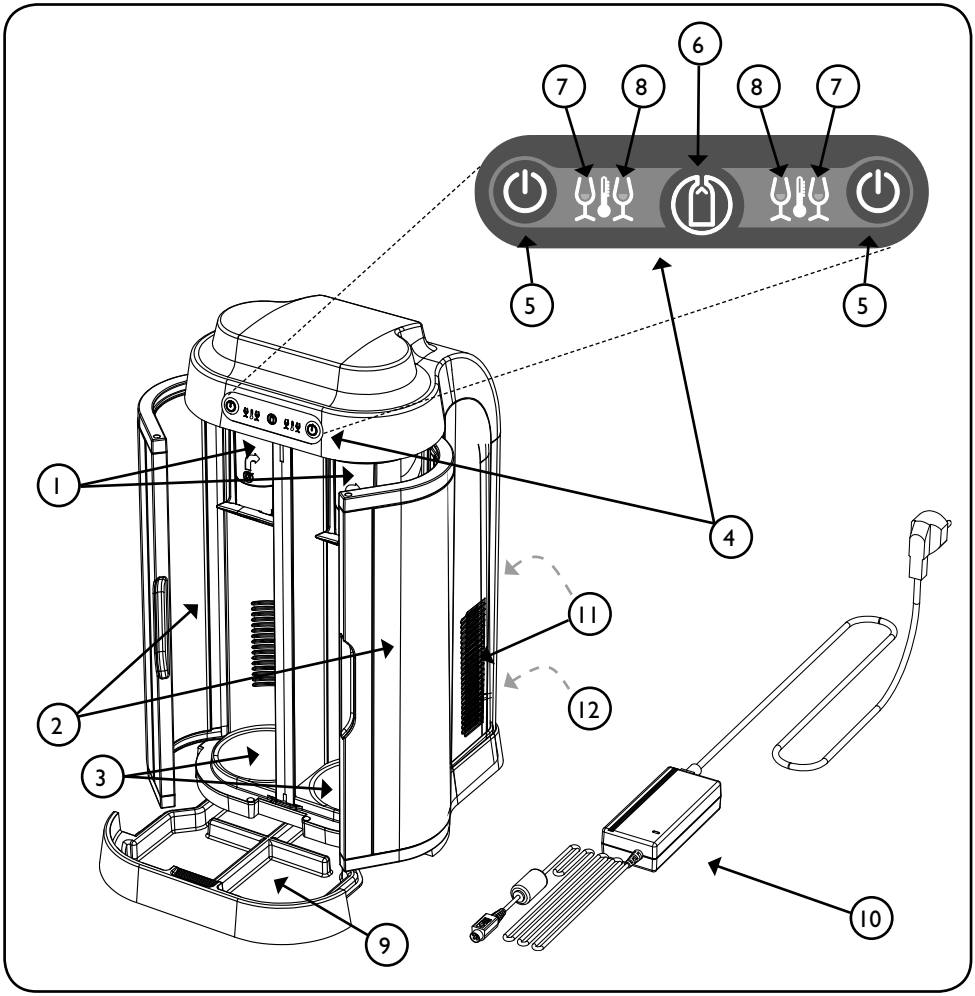
6 - Laufende Wartung p.12

7 - Betriebsstörungen p.13-14

8 - Technische Charakteristika p.15

DEUTSCH

Beschreibung



1- Teile zum Absaugen des Sauerstoffs und Temperieren
2- Türen
3- Temperierte Fächer
4- Bedienleiste
5- Betriebsschalter und Temperaturbedienung der Fächer: Rotwein oder Weißwein/Rosé
6- Leuchbetriebsanzeige, die anzeigt, ob das Absaugen ordnungsgemäß funktioniert
7- Rote Leuchtanzeige = Rotwein-Modus
8- Gelbe Leuchtanzeige = Weißwein/Rosé-Modus
9- Kondenswasser-Auffangbehälter
10- Externer Stromtransformator
11- Belüftungsöffnungen an beiden Seiten und der Rückseite des Geräts
12- Stromanschluss

Sicherheitshinweise 2

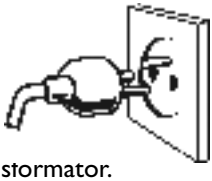
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf.

Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden.
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, um das Gerät abzustecken.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.

Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort. (setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung)

- Dieses Produkt darf ausschließlich mit der vom Hersteller gelieferten Stromversorgung betrieben werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes derjenigen des mit dem Gerät gelieferten Stromtransformators entspricht.



- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang inbegriffenen Stromtransformator.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18°C und 30°C*).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen Kundendienst.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.

- Lassen Sie das Kabel des Stromtransformators nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Halten Sie das Stromkabel von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Verstellen Sie die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts nicht.

*bei einer maximalen Umgebungs-Luftfeuchtigkeit von 50%

2 Sicherheitshinweise

Die Belüftungsöffnungen müssen einen Mindestabstand von 5 cm zu Wänden oder Gegenständen besitzen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Bedienung des Geräts verursacht wurden. In diesem Fall wird keine Garantie gewährt.
- 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.

3 Umweltschutz und Energiesparmassnahmen

Recycling: eine Bürgerpflicht

Elektrische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.
Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen. Sprechen Sie mit Ihrem Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung Ihrer Geräte an deren Lebensende mit.

Entsorgung der Verpackung:

Die verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bewahren Sie Ihre Verpackung nach dem Auspacken Ihres Geräts auf. Sie ist notwendig bei Reparaturen oder Anfragen an den Kundendienst. Bringen Sie die Verpackungsteile zu einem Wertstoffhof, wenn das Gerät ausgedient hat. Sie werden zum größten Teil recycelt.

Geräteinstallation 4

I – Allgemeines

Wine Art ist für die Temperierung und Aufbewahrung nicht schäumender Weine (Weißweine, Rosés oder Rotweine) bestimmt.

Das Gerät darf keinesfalls für Schaumweine (Champagner, etc.) verwendet werden.

Die Programmierung der Fächer ist so konzipiert, dass sie geeignet sind für:

2 Flaschen Rotwein oder Weißwein/Rosé;
oder 1 Flasche Rotwein + 1 Flasche Weißwein/Rosé;
oder nur 1 Flasche,

egal ob diese Flaschen bereits angebrochen (Absaugen des Sauerstoffs) sind oder nicht (Temperierung).

Mit Wine Art behalten Ihre angebrochenen Flaschen ihren Geschmack, und dies bis zu 10 Tage.

Achtung: Wine Art ist geeignet für Standard-Weinflaschen mit 750 ml (mit einer Höhe zwischen 292 und 336 mm). Wenn Ihre Weinflasche etwas kleiner ist, können Sie die Flasche höher stellen (zum Beispiel mit Hilfe eines Glasuntersetzers). Wenn Sie die Flasche höher stellen, achten Sie sorgsam darauf, sie mittig zu platzieren.

II – Die 2 Geheimnisse einer guten Degustation Ihrer Weine

1) Den Wein bei richtiger Degustationstemperatur servieren:

Um ihren Geschmack voll zu entfalten, müssen die Weine die richtige Servier temperatur besitzen. Ein zu warmer Wein wirkt zu alkoholisch und schwer. Ein zu kalter Wein verliert seine Aromen, da sie sich nicht voll und ganz entfalten können.

Die richtige Degustationstemperatur für Weißweine/Rosés liegt zwischen 8°C und 10°C. Die der Rotweine liegt zwischen 16°C und 18°C.

Wine Art will den Wein schonen, weshalb die Temperierung auf Degustationstemperatur langsam erfolgt.

4 Geräteinstallation

Zum Beispiel: eine Flasche Weißwein/Rosé aus einem Weinklimaschrank mit 12°C benötigt etwa 1,5 Stunden, um die richtige Degustationstemperatur zu erreichen (bei einer vollen Flasche und einer Umgebungstemperatur von 20°C).
Eine Flasche Rotwein benötigt unter denselben Bedingungen etwa 3 Stunden, um die richtige Degustationstemperatur zu erreichen.

2) Den Wein vor Sauerstoff schützen, wenn die Flasche angebrochen ist:

Wein atmet, er setzt sich aus lebenden Bestandteilen zusammen, die sich entwickeln. Bei Kontakt mit dem Sauerstoff der Umgebungsluft oxidiert Wein sehr schnell.
Der Wein muss vor jedem Kontakt mit Sauerstoff geschützt werden, um seine Geschmackseigenschaften zu bewahren. Wine Art schützt Ihre Weine, das Absaugsystem entzieht der Flasche den Sauerstoff und schützt den Wein so vor Oxidation.

5 Inbetriebnahme ihres Geräts

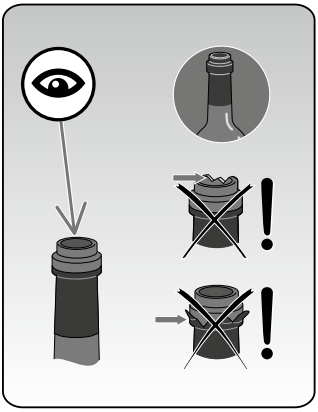
1 – Stromanschluss

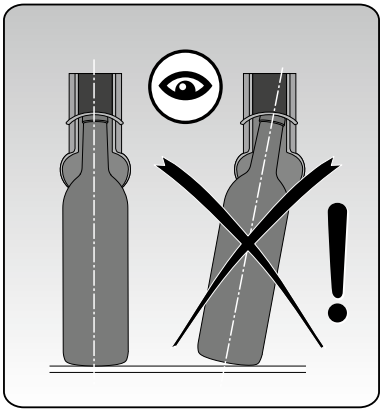
1) Entfernen Sie die Verpackung sowie die Schutzelemente im Innern und an der Außenseite des Geräts.
2) Überprüfen Sie, ob Ihre Steckdose richtig angeschlossen ist (Schmelzeinsätze und ihre Stromstärke) und ob der 30 mA*-Fehlerstromschutzschalter in gutem Zustand ist (*in einigen Ländern nicht gültig).

Stecken Sie eine Seite des Stromtransformators am Gerät an und die andere in die Steckdose, um das Gerät mit Strom zu versorgen.
Achtung: beachten Sie die Anschlussrichtung: Pfeil auf der Oberseite.

Inbetriebnahme ihres Geräts 5

Benützungvorsicht





II – Die Bedienleiste

- Die Tasten ⏻ dienen zum Einschalten/Ausschalten und Temperieren des Weins. Sie sind voneinander unabhängig (sh. III).
- Die rote Temperaturleuchte 🍷 zeigt den Rotwein-Modus an, während die gelbe den Weißwein/Rosé-Modus anzeigt.
- Die Kontrollleuchte ⓘ in der Mitte betrifft das Absaugen des Sauerstoffs. Es handelt sich nur um eine Betriebsanzeige (sh. IV).
- Die beiden Fächer funktionieren unabhängig voneinander.

> Bei der ersten Temperaturwahl schaltet sich die Pumpe automatisch ein. Die grüne Kontrollleuchte blinkt während der Stabilisierung, dann leuchtet sie, ohne zu blinken.

III – Temperierung Ihrer Weinflaschen auf Degustationstemperatur

Jedes Fach funktioniert unabhängig.

- Wählen Sie ein Fach.
- Schieben Sie den Absaugkolben bis nach oben, drehen Sie ihn dann nach rechts, um ihn in der oberen Position zu blockieren. Dies ist die Position zum Temperieren ohne Absaugen des Sauerstoffs. Stellen Sie die Flasche in das Gerät; achten Sie dabei darauf, dass sie richtig mittig im Fach platziert ist.
- Schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie so oft wie nötig auf die Taste ⏻ über dem verwendeten Fach, bei einer

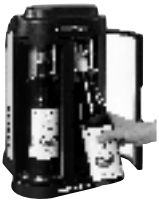
5 Inbetriebnahme ihres Geräts

Flasche Rotwein bis die Kontrollleuchte rot wird oder bei einer Flasche Weißwein/Rosé bis sie gelb wird. Das Gerät zeigt akustisch an, dass es richtig funktioniert.
Der Temperier-Modus ermöglicht es:
- eine Rotweinflasche aus Ihrem kühlen Weinkeller (12°C) in etwa 3 Stunden auf die ideale Degustationstemperatur (16-18°C) zu bringen,
- eine Weißwein-/Roséflasche aus Ihrem kühlen Weinkeller (12°C) in etwa 1,5 Stunden auf die ideale Degustationstemperatur (8-10) zu bringen,
Aus Gründen der Benutzerfreundlichkeit sind die Degustationstemperaturen werksseitig voreingestellt.
Hinweis: Wenn sich die Flasche nicht mehr in ihrem Fach befindet, können Sie den Haltekragen entriegeln, indem Sie ihn nach links drehen und bis in die untere Position drücken. Das Gerät zeigt akustisch an, dass es richtig funktioniert.
Um die Temperierung zu beenden, drücken Sie so oft wie erforderlich auf die Taste des entsprechenden Fachs, bis die Kontrollleuchten erlöschen.

IV – Aufbewahrung Ihrer angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur

1) Aufbewahrung
Sie erfolgt mit einem Vakuumsystem. Die Pumpe saugt die Luft aus der Flasche und verhindert so ein Oxidieren des Weins.
- Achten Sie darauf, dass sich der Absaugkolben nicht in der oberen Position befindet. Wenn dies der Fall ist, drehen Sie den Kolben nach links, um ihn zu entriegeln, und drücken Sie ihn bis in seine untere Position.
Das Gerät zeigt akustisch an, dass es richtig funktioniert.
- Platzieren Sie den Hals der angebrochenen (nicht leeren) Flasche unter dem Absaugkolben und schieben Sie Ihre Flasche nach oben, bis sie vertikal steht.
- Schließen Sie die Tür.
- Das Absaugsystem startet dann von selbst für einige Sekunden (das Gerät läuft nun autonom).
Die Leuchte , die anzeigt, ob das Absaugen ordnungsgemäß funktioniert, zeigt Ihnen an, dass Ihr Wein unter den besten Bedingungen aufbewahrt wird, wenn sie zu blinken aufhört (grüne Kontrollleuchte leuchtet).

Inbetriebnahme ihres Geräts 5



Wenn die Vakuum-Kontrollleuchte rot ist, beziehen Sie sich auf Kapitel 7.
- Wenn einer Flasche mehrmals der Sauerstoff entzogen wird, kann sich das auf die Haltbarkeitsdauer des Weins auswirken.
- Um die Flasche aus Ihrem Gerät zu nehmen, öffnen Sie die Tür des Fachs, ziehen Sie dann den Flaschenboden aus dem Fach.
Hinweis: Die Pumpe beginnt erneut für circa 10 Sekunden zu laufen. Dies ist normal.
Anmerkung: Setzen Sie keinen Korken oder anderen Verschluss auf den Flaschenhals, der Flaschenhals muss perfekt sauber sein. Achten Sie darauf, dass die Flasche richtig mittig im Fach platziert ist. (siehe Kapitel 5-I Sicherheitsvorschriften für die Verwendung)
2) Temperierung
- Um Ihre angebrochene Flasche dann auf die ideale Degustationstemperatur zu bringen, wählen Sie den Ihrer Flasche entsprechenden Wein-Modus, indem Sie so oft wie nötig auf den Knopf des betroffenen Fachs drücken. Die rote Leuchte zeigt Ihnen den Rotwein-Modus an. Die gelbe Leuchte zeigt Ihnen den Weißwein- oder Rosé-Modus an. Wenn keine Leuchte leuchtet, funktioniert die Temperierung des Fachs nicht.
Anmerkung: Das Fach temperiert noch. Um die Temperierung zu beenden, drücken Sie so oft wie erforderlich auf die Taste des entsprechenden Fachs, bis die Kontrollleuchten erlöschen.

V – Standby / Abschalten des Geräts

Achten Sie darauf, dass die Temperierung nicht eingeschaltet ist (die rote und gelbe Kontrollleuchte leuchten nicht), bevor Sie Ihr Gerät abstecken.
Wenn dies nicht der Fall ist, drücken Sie mehrmals auf die Tasten , bis alle Kontrollleuchten des Bedienfelds erlöschen.
Um das Gerät auszuschalten, müssen Sie dann nur noch den Stecker aus der Steckdose ziehen und den beweglichen Teil des Stromkabels, der durch den Pfeil auf dem Stecker markiert ist, zu sich ziehen. Nicht mit Gewalt vorgehen.

Anmerkung: Drücken Sie mehrere Male auf die Tasten der beiden Fächer, bis die Temperatur-Kontrollleuchten erlöschen, um das Gerät in den Standby zu schalten.

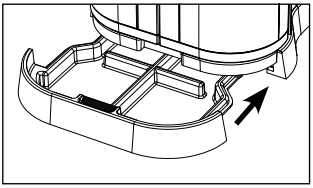
DEUTSCH

6 Laufende Wartung

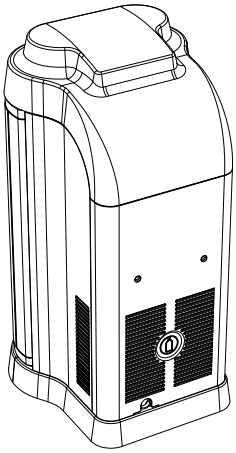
Nehmen Sie das Gerät vor jeglichen Instandhaltungsarbeiten vom Stromnetz. Beziehen Sie sich hierbei auf Kapitel V.
Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und lassen Sie keine Flüssigkeit über das Gerät laufen.
Bei normalem Betrieb und je nach Klimabedingungen (Temperatur/Feuchtigkeit) kann bei der Kälteproduktion durch das Gerät natürliche Kondensation verursacht werden. Diese Kondensationsrückstände werden in dem hierfür vorgesehenen Behälter im Gerätesockel aufgefangen.
Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand im Kondenswasserbehälter.

Um das Kondenswasser auszuleeren:

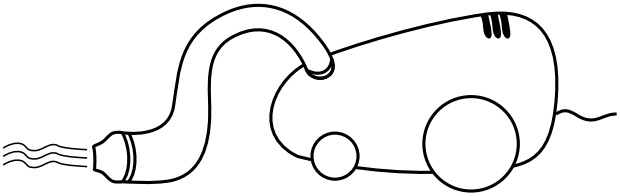
- Öffnen Sie die 2 Türen
- Ziehen Sie den Behälter vorsichtig zu sich, um ihn zu entfernen
- Nachdem Sie den Behälter geleert und gereinigt haben, platzieren Sie ihn wieder, indem Sie ihn waagrecht in das hierzu vorgesehene Fach schieben.



Entstauben des hinteren Ventilators:



Empfohlene Häufigkeit
2 Mal pro Jahr.



Betriebsstörungen 7

? Die rote Betriebsanzeige des Absaugsystems blinkt rot.

> *Betriebsstörung des Absaugsystems.*

- **Die Flasche befindet sich eventuell nicht in der richtigen Position**: Platzieren Sie sie korrekt mittig im hierzu vorgesehenen Fach und aktivieren Sie den Rotwein- oder Weißwein/Rosé-Modus erneut, indem Sie auf die Taste ⏻ drücken.
- **Der Flaschenhals ist durch einen Gegenstand (Korken oder anderes Objekt) verschlossen**:
Entfernen Sie alles, was den Flaschenhals verschließen könnte, stellen Sie die Flasche dann in das hierzu vorgesehene Fach und beginnen Sie von vorne. Aktivieren Sie den Rotwein- oder Weißwein/Rosé-Modus erneut, indem Sie auf die Taste ⏻ drücken.
- **Der Kolben befindet sich in der oberen Position**:
Schieben Sie ihn bis in den Flaschenhals. Aktivieren Sie den Rotwein- oder Weißwein/Rosé-Modus erneut, indem Sie auf die Taste ⏻ drücken.

? Die rote und gelbe Kontrollleuchte für die Temperaturprogrammierung leuchten gleichzeitig.

> *Betriebsstörung der Temperatursonde.*

Die Temperatursonde funktioniert nicht: **Stecken Sie das Gerät ab** und wenden Sie sich an einen zugelassenen Kundendienst.

? Die Weißwein-/Roséflasche ist nicht sehr kühl.

> *Die Temperierung erfolgte nicht korrekt.*

- **Das Gerät wird nicht ordnungsgemäß mit Strom versorgt**: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und der Stromstecker richtig steckt.
- **Die Einstellung wurde am falschen Fach vorgenommen**: Überprüfen Sie auf der Bedienleiste, ob die Kontrollleuchte des betroffenen Fachs den Weißwein/Rosé-Modus anzeigt (gelbe Kontrollleuchte oberhalb des Fachs leuchtet).
- **Die Temperierungsdauer war nicht lang genug**: Wenn eine Weißwein-/Roséflasche Umgebungstemperatur besitzt, benötigt das Gerät in etwa 3 Stunden, um den Wein langsam auf Degustationstemperatur zu kühlen.
- **Die Umgebungstemperatur um das Gerät liegt über 30°C. Unter diesen Bedingungen ist es unmöglich, Ihre Weißwein-/Roséflasche weiter herunterzukühlen.**

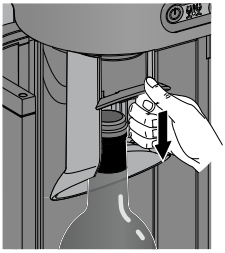
7 Betriebsstörungen

- Die Belüftungslöcher sind verstopft (durch ein Objekt oder eine Wand).
Es muss sich ausreichend Raum um das Gerät befinden und sichergestellt werden, dass die Belüftungslöcher nicht verstopft sind. (min. 5 cm)

? Der Absaugkolben bleibt oben.

> *Kolben in der oberen Position.*

Überprüfen Sie, ob sich der Kolben nicht in der Temperierungsposition befindet (eingerastet im rechten Schlitz). Wenn dies der Fall ist, drehen Sie ihn nach links, um ihn zu lösen, und drücken Sie ihn nach unten. Üben Sie leichten Druck auf den Vakuumkolben aus.



? Hinter dem Gerät ist Wasser zu finden.

> *Der Kondenswasserbehälter ist voll.*

Öffnen Sie die 2 Türen. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig zu sich, um ihn zu entfernen. Nachdem Sie den Behälter geleert und gereinigt haben, platzieren Sie ihn wieder, indem Sie ihn waagrecht unter das Produkt in das hierzu vorgesehene Fach schieben.

Technische Charakteristika 8

- Abmessungen:

	Ohne Verpackung
Höhe (mm)	478
Breite (mm)	245
Tiefe (mm)	248
Gewicht (kg)	5,48

- Degustationstemperatur für Rotweine: 16/18°C
- Degustationstemperatur für Weißweine und Rosés: 8/10°C
- Externer Stromtransformator WS 100-240V (nach Ländern) – 50/60 Hz – 2,5 A – Klasse II
- Eingangsleistung: 70 W
- Umgebungstemperatur für den Betrieb: 18°C bis 30°C (bei 30°C beträgt die maximale Umgebungs-Luftfeuchtigkeit 50%)
- Aufbewahrungsdauer offener Flaschen: bis zu maximal 10 Tage*
- Absaugen des Sauerstoffs: Unterdruck von mindestens 300 mBar
- Für das Gerät geeignete Weinflaschen: Höhe zwischen 292 und 336 mm.

Die auf dem Typenschild des Produkts angegebene SN-Klimaklasse bezieht sich nur auf die so genannten internationalen Normen zum elektrischen Schutz, die auf das Produkt anzuwenden sind:

Normen: IEC 60335-1 : 2010
IEC 60335-2-24 : 2010

*je nach Wein und Jahrgang.

Hinweis

Índice

1 - Descripción p.4

2 - Consejos de seguridad p.5-6

3 - Protección del medio ambiente y ahorro energético p.7

4 - Instalación del aparato p.8-9

- Generalidades
- Los secretos de una buena degustación del vino

5 - Puesta en marcha del aparato p.9-12

- Conexión
- Panel de control
- Puesta las botellas de vino a la temperatura de degustación
- Conservación de las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación
- Puesta en espera / Parada del aparato

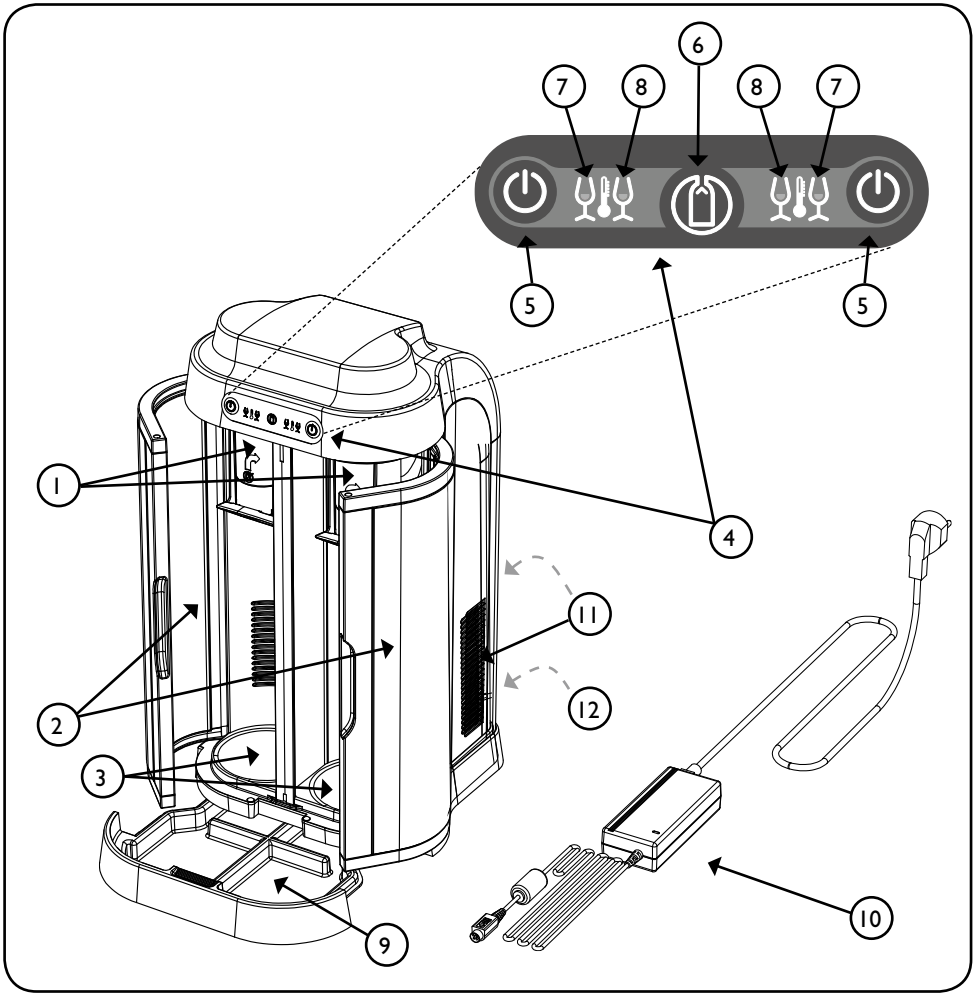
6 - Mantenimiento habitual p.12

7 - Anomalías de funcionamiento p.13-14

8 - Características técnicas p.15

ESPAÑOL

Descripción



1- Elementos de puesta en vacío y de puesta en temperatura
2- Puertas
3- Compartimentos templados
4- Panel de control
5- Marcha/ Paro y control de temperatura de los compartimientos: vino tinto o vino blanco/rosado
6- Indicador luminoso de funcionamiento de la puesta en vacío
7- Indicador luminoso rojo = modo vino tinto
8- Indicador luminoso amarillo = modo vino blanco/rosado
9- Recipiente de recuperación de condensados
10- Transformador de alimentación externo
11- Orificios de ventilación en cada lado y en la parte trasera del aparato.
12- Conexión de alimentación

Consejos de seguridad 2

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuras utilizaciones.

El uso no conforme a las instrucciones puede deteriorar el aparato.

- Utilice el aparato sólo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.

- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.

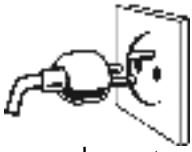
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento.

- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.

- No utilice un cable agrietado o con marcas de desgaste.

Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor).

- Este producto debe utilizarse exclusivamente con la alimentación proporcionada por el fabricante.



- No deje el aparato al alcance de los niños sin vigilancia.

- Compruebe que la tensión de su instalación eléctrica se corresponde con la del transformador de alimentación suministrado con el aparato.

- Utilice únicamente el transformador de alimentación suministrado con el aparato.

- El aparato está concebido sólo para un uso interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18° C y 30° C*).

- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, acuda a un Servicio Posventa Autorizado.

- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No llene nunca el aparato de agua o de cualquier otro líquido.

- No deje que el cable de alimentación cuelgue y quede al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo.

- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana…). No deje que el cable de alimentación cuelgue cerca de una fuente de calor.

- Ponga el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a una distancia adecuada de fregaderos o grifos, para evitar las salpicaduras del agua o cualquier otro líquido.

* con un nivel de humedad ambiental máximo del 50%.

2 Consejos de seguridad

- No obstruya las rejillas de ventilación traseras y laterales del aparato.

Los orificios de ventilación deben estar a una distancia mínima de 5 cm de cualquier pared u objeto.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños causados por un uso no conforme o una mala manipulación del aparato, y la garantía no podrá aplicarse en ese caso.

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro energético

Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos tienen efectos potencialmente nocivos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.
Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos municipales sin clasificar. Consulte a su distribuidor; este le indicará las modalidades de recogida del aparato al final de su ciclo vital.

Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje utilizados están fabricados con materiales reciclables. Una vez haya desembalado el aparato, conserve el embalaje, será necesario para cualquier reparación o solicitud de Servicio Posventa. Cuando tenga que desechar el aparato, llévelos a un centro de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

Instalación del aparato 4

I – Generalidades

Wine Art está concebido para la puesta a temperatura y la conservación de vinos tranquilos (blancos, rosados o tintos). El aparato no puede utilizarse de ningún modo con vinos espumosos (tipo champán, etc.).
La programación de los compartimientos se ha concebido para contener:

- 2 botellas de vino tinto o blanco;
- o 1 botella de vino tinto + 1 botella de vino blanco/rosado;
- o 1 sola botella,

tanto si las botellas están abiertas (puesta en vacío) como cerradas (puesta a temperatura).

Con Wine Art, los vinos abiertos conservan todo su aroma y su sabor durante varios días, incluso después de abrir las botellas.

Atención: Wine Art puede contener botellas de vino de 75 cl estándares (de 292 a 336 mm de altura). Si la botella de vino es un poco más pequeña, puede subir la botella (por ejemplo con la ayuda de un posavasos). Cuando levante la botella, recuerde que debe centrarla con cuidado.

II – Los 2 secretos de una buena degustación del vino

1) Servir el vino a la temperatura de degustación adecuada:

Para que todos los sabores puedan desarrollarse plenamente, los vinos deben estar a la temperatura de servicio correcta. Si el vino está a una temperatura demasiado elevada, puede parecer alcoholizado y embriagador. Por el contrario, una temperatura demasiado baja puede adormecer los aromas e impedir que el vino se muestre con plenitud.
La temperatura de degustación adecuada de los vinos blancos/rosados se sitúa entre los 8° C y los 10° C. La de los vinos tintos se sitúa entre los 16° C y los 18° C.

4 Instalación del aparato

Wine Art funciona respetando el vino, por lo que la puesta a temperatura de degustación se realiza de forma progresiva.
Por ejemplo: para que una botella de vino blanco o rosado en un armario para vinos a 12 °C alcance la temperatura de degustación adecuada (en el caso de una botella llena y a una temperatura ambiente de 20° C) se necesitará aproximadamente 1h 30. En las mismas condiciones, una botella de vino tinto necesitará aproximadamente 3 h para alcanzar la temperatura de degustación correcta.

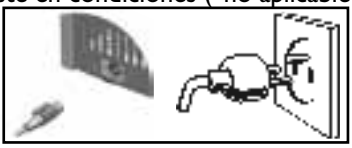
2) Proteger el vino del oxígeno cuando la botella está abierta:

El vino respira, está compuesto por elementos vivos que evolucionan. Si entra en contacto con el oxígeno del aire ambiente, el vino se oxida muy rápidamente.
Es necesario proteger el vino de cualquier contacto con el oxígeno para conservar sus cualidades gustativas. Wine Art conserva el vino gracias a su sistema de puesta en vacío con el que extrae el oxígeno de la botella, protegiendo el vino de la oxidación.

5 Puesta en marcha del aparato

1 – Conexión

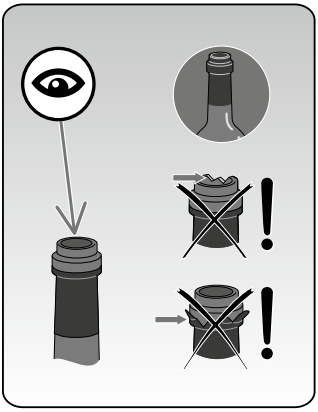
1) Retire el embalaje, así como los elementos de protección interior y exterior del aparato.
2) Compruebe que la alimentación del enchufe sea correcta (presencia de fusibles y amperajes) y que el disyuntor diferencial 30 mA* esté en condiciones (*no aplicable en algunos países).
Conecte el transformador de alimentación por una parte al aparato y por la otra a la toma de red para conectarlo a la corriente.

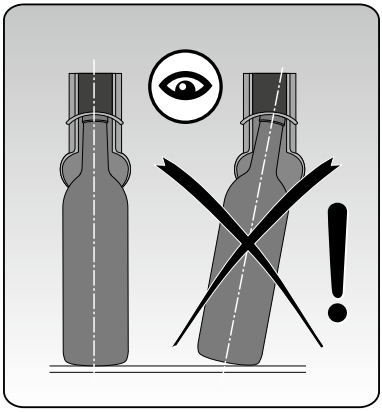


Cuidado: respete el sentido de la conexión: flecha en la parte superior.

Puesta en marcha del aparato 5

Precauciones de uso





II – El panel de control

- Las teclas ⏻ sirven para poner en marcha/parar y para poner el vino a la temperatura deseada. Son independientes una de otra (cf. III).
- Los pilotos luminosos de temperatura 🍷 rojo indican que el aparato está regulado en modo vino tinto, mientras que el color amarillo indica el modo vino blanco/rosado.
-El piloto luminoso del centro hace referencia a la puesta en vacío. Se trata solo de un piloto de funcionamiento (cf. IV).
- Los dos compartimientos funcionan de forma independiente.

> Al seleccionar por primera vez la temperatura, la bomba se activa automáticamente. El piloto verde parpadea durante la fase de estabilización y después permanece iluminado sin parpadeos.

III – Puesta a la temperatura de degustación de las botellas de vino

Cada compartimiento funciona de forma independiente.

- Escoja un compartimiento.
- Levante el pistón de puesta en vacío hasta arriba y después gírelo a la derecha para bloquearlo en posición elevada. En ese momento, estará en posición para la puesta en temperatura sin puesta en vacío. Coloque la botella en el aparato cuidando que esté

5 Puesta en marcha del aparato

correctamente centrada en el compartimiento.

- Cierre la puerta.

- Pulse tantas veces como sea necesario la tecla ⏻, situada encima del compartimiento utilizado, hasta que el piloto luminoso se ponga rojo para la botella de vino tinto o amarillo para la botella de vino blanco/rosado. El aparato emitirá un ruido de funcionamiento correcto.

El modo de puesta a temperatura permite:

- poner una botella fría de vino tinto procedente de la bodega (12 °C) a la temperatura ideal de degustación (16-18 °C) en aproximadamente tres horas,

- poner una botella fría de vino blanco/rosado procedente de la bodega (12 °C) a la temperatura ideal de degustación (8-10 °C) en aproximadamente una hora y media.

Para mayor simplicidad de uso, las temperaturas de degustación han sido preajustadas en fábrica.

Nota: Cuando la botella ya no esté en su compartimiento, puede desbloquear el collarín girándolo a la izquierda y acompañando su descenso hasta la posición baja. El aparato emitirá un ruido de funcionamiento correcto.

Para detener la puesta en temperatura, pulse tantas veces como sea necesario la tecla del compartimiento deseado hasta que se apaguen los pilotos luminosos.

IV – Conservación de las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación

1) CONSERVACIÓN

Se lleva a cabo mediante un dispositivo de puesta en vacío. La bomba aspira el aire que está en el interior de la botella, evitando así la oxidación del vino.

- Vigile que el pistón de puesta en vacío no esté en posición levantada. Si fuera el caso, gire el pistón a la izquierda para soltarlo y acompañe la bajada del pistón hasta su posición baja.

El aparato emitirá un ruido de funcionamiento correcto.

- Coloque el cuello de la botella abierta (y no vacía) debajo del pistón de puesta en vacío y suba la botella hasta que quede en posición vertical.

- Cierre la puerta.

- La puesta en vacío se activará por sí misma durante algunos segundos

Puesta en marcha del aparato 5

(el aparato funcionará desde ese momento de forma autónoma).
El piloto de funcionamiento correcto de puesta en vacío le indica que el vino se conserva en las mejores condiciones cuando deja de parpadear (piloto verde encendido).
Si el piloto luminoso de puesta en vacío está en rojo, consulte el capítulo 7.
- Poner repetidas veces una botella en vacío puede influir en la duración de conservación del vino.
- Para retirar la botella del aparato, abra la puerta del compartimiento y después pivote la parte inferior de la botella hacia el exterior del compartimiento.
Nota: la bomba se vuelve a activar, lo que es normal, durante unos 10 segundos.
Recuerde: no ponga el tapón u otro elemento que obstruya el cuello de la botella, tiene que estar perfectamente limpio. Compruebe que la botella esté correctamente centrada en el compartimiento. (ver capítulo 5-I Precauciones de uso)
2) PUESTA EN TEMPERATURA
- Para poner después la botella abierta a la temperatura ideal de degustación, seleccione el modo vino correspondiente a la botella pulsando tantas veces como sea necesario el botón del compartimiento deseado. El piloto de color rojo indica el modo vino tinto. El piloto de color amarillo indica el modo vino blanco o rosado. Cuando no se enciende ningún piloto, no está funcionando la puesta en temperatura del compartimiento.
Recuerde: el compartimiento está todavía en puesta en temperatura; para detener la puesta en temperatura, pulse tantas veces como sea necesario la tecla del compartimiento deseado hasta que se apaguen los pilotos luminosos.

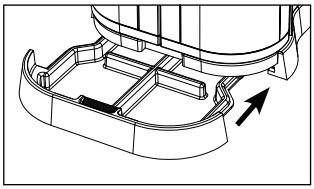
V – Puesta en espera / Parada del aparato

Antes de desconectar el aparato, compruebe que la puesta a temperatura no esté activada (pilotos rojo y amarillo apagados).
En su defecto, pulse varias veces las teclas hasta que se apaguen todos los pilotos del panel de control.
Después, para detener el aparato, basta con desconectar la toma de red y después tirar hacia usted la parte móvil del cable de alimentación identificada mediante una flecha en la parte superior de la clavija. No forzar.
Recuerde: para poner el aparato en espera, pulse varias veces las teclas de los 2 compartimientos hasta que se apaguen los pilotos de temperatura.

6 Mantenimiento habitual

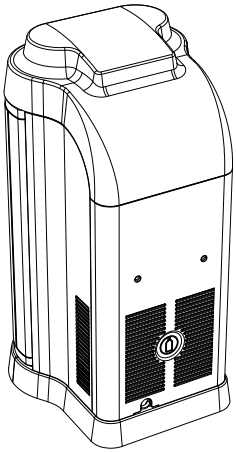
Para realizar el mantenimiento, primero desconecte el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo V.
Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y humedecido.
No utilice nunca productos limpiadores agresivos y no vierta líquido en el aparato.
En el marco de un funcionamiento normal, y según las condiciones climáticas (temperatura/humedad), el aparato, al producir frío, puede generar condensación natural. Estos residuos de condensación se recuperan en el cajón del zócalo del aparato previsto al efecto.

Para vaciar el agua de condensación:

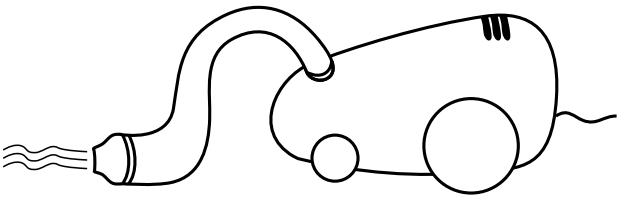


- abra las 2 puertas
- tire con cuidado del cajón hacia usted para abrirlo
- cuando el cajón esté vacío y limpio, vuelva a ponerlo en su sitio empujándolo horizontalmente en el emplazamiento previsto al efecto

Eliminación del polvo del ventilador trasero:



Operación aconsejada 2 veces al año.



Anomalías de funcionamiento 7

? El piloto rojo de funcionamiento de la puesta en vacío parpadea.

> *Alarma de fallo de puesta en vacío.*

- **la botella puede estar mal colocada**: céntrela correctamente en el compartimiento previsto al efecto y reactive el modo vino tinto o blanco/rosado pulsando la tecla ⏻.
- **el cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otro)**: retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimiento previsto al efecto, y vuelva a comenzar la manipulación. Reactive el modo vino tinto o blanco/rosado pulsando la tecla ⏻.
- **el pistón está en posición elevada**: acompañe su descenso hasta el cuello de la botella. Reactive el modo vino tinto o vino blanco/rosado pulsando la tecla ⏻.

? Los pilotos luminosos rojo y amarillo de programación de la temperatura están encendidos simultáneamente

> *Alarma fallo de sonda de temperatura*

Falla la sonda de la temperatura: **desconecte el aparato** y póngase en contacto con un Servicio Posventa autorizado.

? La botella de vino blanco/rosado no está muy fría.

> *La puesta a temperatura no se ha efectuado correctamente.*

- **el aparato no recibe bien la corriente**: compruebe que el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación, así como a la toma de red.
- **no se ha efectuado el ajuste en el mando correcto**: compruebe que el piloto luminoso del compartimiento deseado está encendido en posición modo vino blanco/rosado en el panel de control (piloto luminoso amarillo encendido encima del compartimiento)
- **el tiempo de puesta en temperatura no ha sido suficiente**: cuando una botella de vino blanco/rosado se encuentra a temperatura ambiente, el aparato necesita unas tres horas para que el vino llegue a la temperatura de degustación.
- **la temperatura ambiente en torno al aparato es superior a 30 °C, en estas condiciones es imposible enfriar más la botella de vino blanco/rosado.**

7 Anomalías de funcionamiento

- los orificios de ventilación están obstruidos (por un objeto o contra una pared).
Es necesario despejar un espacio suficiente en torno al aparato y garantizar que los orificios de ventilación no estén obstruidos. (5 cm mínimo)

? - El pistón de puesta en vacío permanece en posición elevada.

> *Pistón en posición elevada.*

Compruebe que el pistón no está en posición de puesta en temperatura (activado en la abertura a la derecha). En su caso, gírelo a la izquierda para soltarlo acompañando su descenso. Si no, efectuar una ligera presión en el pistón de puesta en vacío.

? Hay agua detrás del aparato.

> *El cajón de agua de condensación está lleno.*

- abra las 2 puertas - tire con cuidado del cajón hacia usted para abrirlo. - cuando el cajón esté vacío y limpio, vuelva a ponerlo en su sitio empujando horizontalmente el producto en el emplazamiento previsto al efecto.

Características técnicas 8

- Volumen:

	Sin embalaje
Alto (mm)	478
Ancho (mm)	245
Profundidad (mm)	248
Peso (kg)	5,48

- Temperatura de degustación del vino tinto: 16/18°C.
- Temperatura de degustación del vino blanco y rosado: 8/10°C.
- Transformador de alimentación externo AC 100-240V (según el país) - 50/60Hz - 2,5 A - Class II
- Potencia absorbida: 70 W
- Temperatura ambiente de utilización: de 18°C a 30°C (a 30°C, la tasa de humedad ambiente máxima es del 50%)
- Tiempo de conservación de las botellas abiertas: hasta 10 días* máximo
- Puesta en vacío: depresión de 300 mbares
- Botellas de vino que admite el aparato: altura de 292 a 336 mm.

La clase climática SN especificada en la placa descriptiva del producto se refiere únicamente a las normas internacionales de seguridad eléctrica aplicables al producto:

Normas IEC 60335-1 : 2010
IEC 60335-2-24 : 2010

*en función del vino y de su añada.

Notas

WINEART

EuroCave SA - 12/2013 - Specifications may be subject to modification without prior notice. Photos are not contractually binding. - Made in China.