

sowine®



Mode d'emploi
Technical manual
Bedienungsanleitung
Modo de empleo

sowine®

Le premier "Bar à Vins" pour la maison

The first home "Wine Bar"

Die erste „Weinbar“ für zu Hause

La primera Enoteca en casa

*L'appareil de mise
à température de
dégustation du vin
et de préservation des
bouteilles ouvertes*

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



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

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

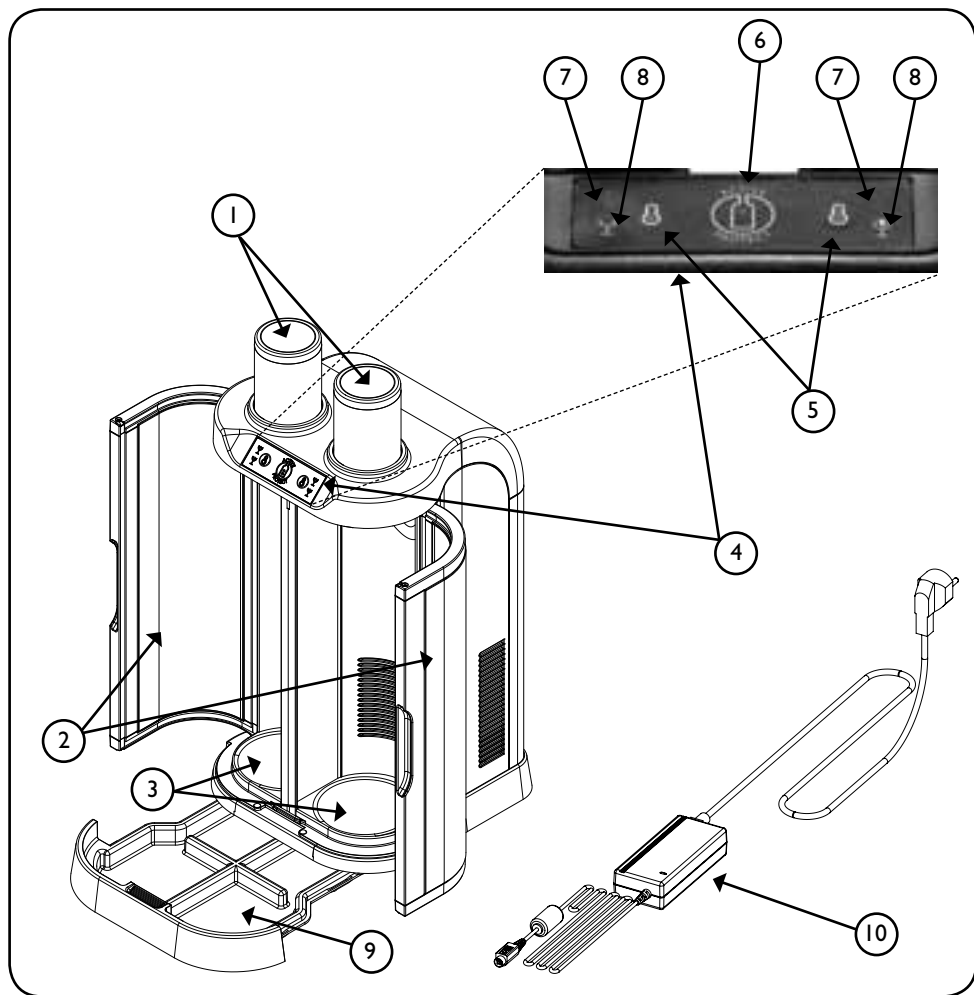
Mise à température de dégustation
Bringing to tasting temperature
Kühlen auf Degustationstemperatur
Puesta a temperatura de degustación

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.7
4 - Usage de votre appareil	p.8-9
• Généralités	
• Les 2 secrets d'une bonne dégustation de vos vins	
5 - Mise en service de votre appareil	p.9-12
• Branchement	
• Le tableau de commande	
• Mise à température de dégustation de vos bouteilles de vins fermées	
• 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
8 - Caractéristiques techniques	p.14

Descriptif



- 1- Pistons de mise au vide
- 2- Portes
- 3- Compartiments tempérés
- 4- Tableau de commandes
- 5- Commande de température des compartiments : vin rouge ou vin blanc
- 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
- 9- Tiroir à eaux de condensation
- 10- Transformateur d'alimentation externe

Consignes de sécurité

2

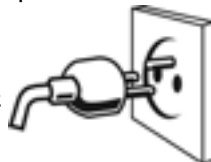
Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

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)

- 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, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.



- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 18°C et 25°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 et sur les côtés de l'appareil.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les dommages causés par une

2 Consignes de sécurité (suite)

utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil et la garantie ne pourra s'appliquer dans ce cas de figure.

Attention ne pas utiliser un autre transformateur d'alimentation externe que celui fourni avec votre appareil.

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.

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 4 de votre appareil

I – Généralités

Sowine est destiné à la mise à température et la préservation de vins tranquilles (blancs, rosés, ou rouges) uniquement.

L'appareil ne peut aucunement être utilisé pour des vins effervescents (type Champagne, etc.).

L'utilisation de l'appareil est très souple, la programmation des compartiments est conçue pour accueillir :

- 2 bouteilles de vin rouge ou blanc entamées ou fermées ;
- 1 bouteille de vin rouge + 1 bouteille de vin blanc ;
- 1 seule bouteille, entamée ou fermée.



Avec Sowine, vos vins entamés gardent tout leur goût et leur saveur, et ce pendant plusieurs jours, même après ouverture des bouteilles.

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.

Sowine 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 armoire à vins 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. Sowine préserve vos vins, son système de tirage au vide retire une partie de l'air de la bouteille, protégeant 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 l'autre à la prise secteur pour le mettre sous tension.



Attention ! Respectez bien le sens de raccordement : flèche sur le dessus. Avant de brancher ou de débrancher votre cave, tirez vers vous la partie mobile du cordon d'alimentation identifiée par la flèche sur le dessus de la fiche. Ne pas forcer.

3) Veillez à ce que la mise à température ne soit pas activée (les témoins rouge et jaune éteints).

Mise en service 5 de votre appareil

4) Lors de la première sélection de température, la pompe se met en route automatiquement. Le voyant vert clignote puis se stabilise lorsque le dispositif de mise sous vide est opérationnel.

Attention : Sowine 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 afin que le système de mise sous vide se fasse correctement. Les magnums et les demi-bouteilles ne sont pas admises dans l'appareil.

II – Le tableau de commande

- Les touches 🌡️ servent à la mise à température du vin. Elles sont indépendantes l'une de l'autre (cf. III).
- Les témoins lumineux au centre concernent la mise sous vide. Il s'agit uniquement d'un indicateur de fonctionnement (cf. IV).

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

Sowine est un appareil de mise à température et de préservation de vos vins.

Pour plus de simplicité d'utilisation, les températures de dégustation sont pré-réglées en usine. Indiquez simplement le type de vin utilisé à l'aide des touches 🌡️.

Chaque compartiment fonctionne de façon indépendante.

Pour régler la température de dégustation souhaitée (vin blanc/rosé ou vin rouge), utilisez les touches qui se trouvent du côté du compartiment souhaité.

I) Pour les bouteilles de vin rouge :

- Placez la bouteille fermée dans l'appareil en veillant à ce que la bouteille soit correctement centrée dans le compartiment,
- Fermez la porte,
- Appuyez 1 fois sur la touche 🌡️, qui se situe du côté du compartiment utilisé, pour sélectionner le mode vin rouge,
- Laissez le piston de mise au vide correspondant en position haute.




5 Mise en service de votre appareil

Le témoin lumineux de température rouge indique le réglage en mode vin rouge.

Ce mode permet, en outre, de mettre une bouteille pleine de vin rouge provenant de votre cave fraîche (12°C) à température idéale de dégustation (16-18°C) en environ 3h.

2) Les vins blancs comme les vins rosés se servent en général à une température de dégustation proche (8-10°C), c'est pourquoi le réglage est le même dans les deux cas :

- Placez la bouteille fermée dans l'appareil en veillant à ce que la bouteille soit correctement centrée dans le compartiment,
- Fermez la porte,
- Appuyez 2 fois sur la touche , qui se situe du côté du compartiment utilisé, pour sélectionner le mode vin blanc,
- Laissez le piston de mise au vide correspondant en position haute.

Le témoin lumineux de température jaune indique le réglage en mode vin blanc.

Ce mode permet, en outre, de mettre une bouteille pleine de vin blanc provenant de votre cave fraîche (12°C) à température idéale de dégustation (8-10°C) en environ 1h30.

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


Sowine est un appareil de mise à température et de préservation de vos vins. La préservation se fait grâce à un dispositif de tirage au vide qui vient retirer de la bouteille entamée l'oxygène responsable de l'oxydation du vin.

- Placez la bouteille entamée non finie dans l'appareil en la laissant ouverte (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,
- Fermez la porte,
- Poussez délicatement le piston de mise au vide vers le bas jusqu'à entendre le "clac" de verrouillage automatique,



Mise en service **5** de votre appareil

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

- Appuyez 1 fois sur la touche  pour sélectionner le mode vin rouge, 2 fois pour le vin blanc ou rosé et 3 fois pour éteindre la mise en température du compartiment.

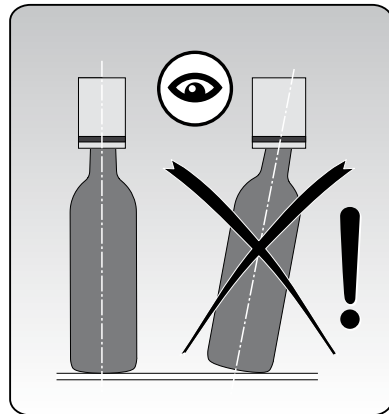
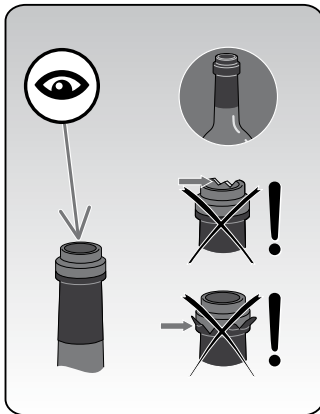
Le témoin de bon fonctionnement du tirage au vide (témoin vert) vous indique que votre vin est préservé dans les meilleures conditions lorsqu'il cesse de clignoter (témoin vert stabilisé).

Si le témoin rouge clignote, 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, le piston de mise au vide remonte automatiquement pour libérer la bouteille.

Précautions d'utilisation



V – Mise en veille / Arrêt de l'appareil

Pour mettre l'appareil en veille, appuyez plusieurs fois sur les touches  jusqu'à ce que les voyants de température s'éteignent.

Pour arrêter l'appareil, il suffit de débrancher la prise.

6 Entretien courant

Pour tout entretien débranchez d'abord l'appareil en retirant la prise du secteur.

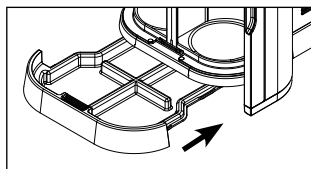
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide, n'utilisez jamais de produits détergents agressifs.

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.

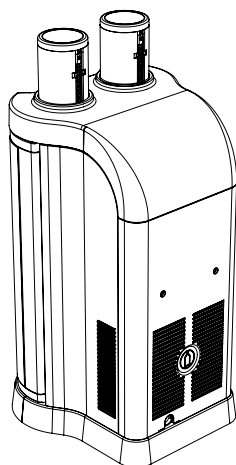
Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.

Pour vider les eaux de condensation :

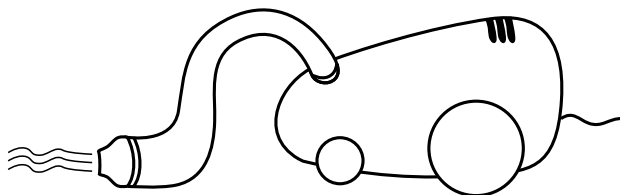
- ouvrez les 2 portes
- tirez délicatement le tiroir vers vous pour le libérer
- une fois le tiroir vidé et nettoyé, repositionnez-le en le poussant horizontalement sous le produit dans l'emplacement prévu à cet effet.



Dépoussiérage du ventilateur arrière :



**Opération conseillée
2 fois par an.**



Anomalies 7

de fonctionnement

ANOMALIES	SIGNIFICATION	SOLUTIONS
Le témoin rouge de fonctionnement du tirage au vide clignote	Alarme de défaut de tirage au vide	<ul style="list-style-type: none"> - la bouteille peut être placée en mauvaise position : enlevez la bouteille puis centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réactivez le mode vin rouge ou blanc - 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.
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 défective : 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 est allumé en position mode vin blanc sur le tableau de commande (témoin lumineux blanc 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.
Le piston de mise au vide ne reste pas en position basse	La fermeture de la porte n'est pas détectée	La porte est mal fermée : clore convenablement la porte et poussez à nouveau le piston de mise au vide vers le bas.
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.

8 Caractéristiques techniques

- Encombrement :

	Non-emballé
Hauteur (mm)	445 (514 pistons relevés)
Largeur (mm)	245
Profondeur (mm)	248
Poids (kg)	5,6

- 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 100-240V - 50/60Hz - 2,5 A - Class II
- Puissance installée : 87 W
- Température ambiante d'utilisation : 18°C à 25°C
- Durée de conservation des bouteilles ouvertes : jusqu'à 7 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 :

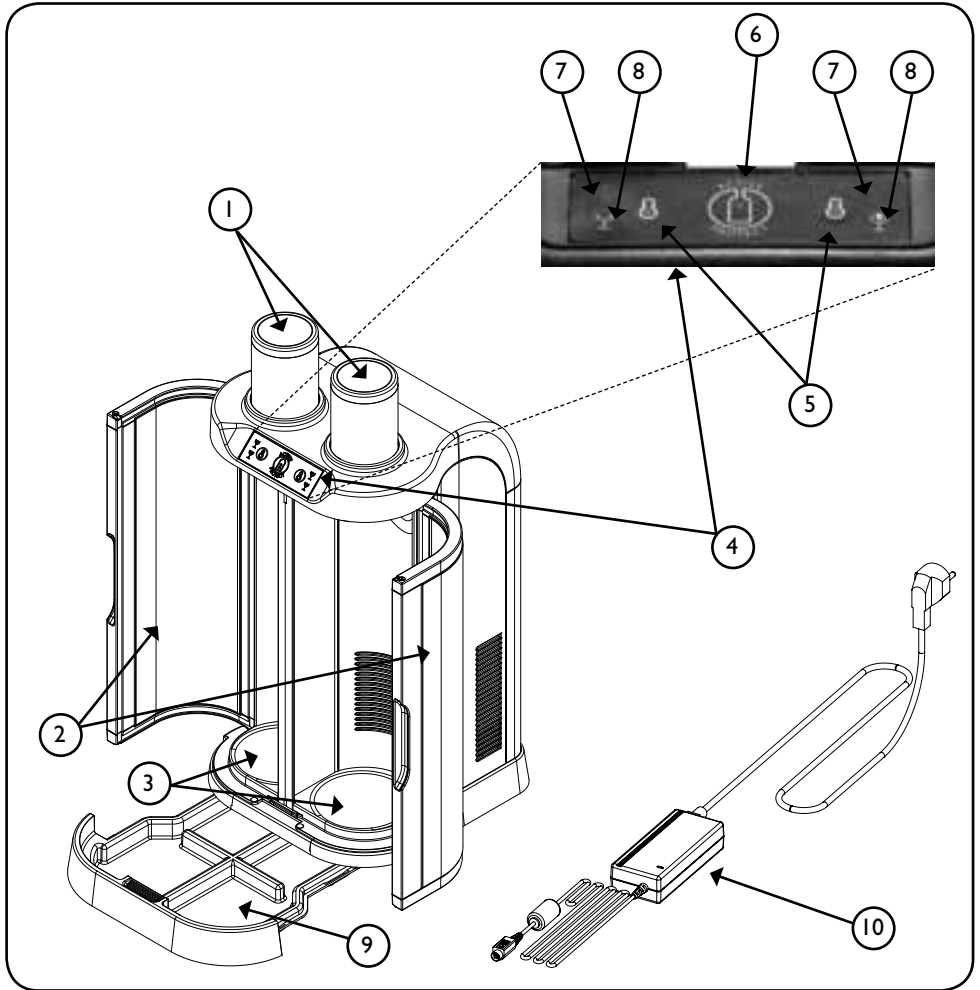
Normes IEC 60335-1 : 2001+AI+A2
IEC 60335-2-24 : 2002+AI+A2

*en fonction du vin et de son millésime.

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
8 - Technical Specifications	p.14

Description



- 1- Oxygen extraction plungers
- 2- Doors
- 3- Temperate compartments
- 4- Control panel
- 5- Compartment temperature control: red or white wine
- 6- Oxygen extraction operating indicator light

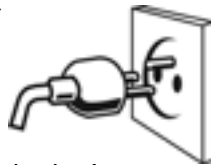
- 7- Red indicator light = red wine mode
- 8- Yellow indicator light = white wine mode
- 9- Condensation water drawer
- 10- External mains transformer

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).
 - 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, only plug into to an earthed wall socket.
 - Your appliance is only designed for indoor use (ideal ambient temperature for operation is 18°C to 25°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.



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.

- N.B.: do not use any external power supply other than that provided with your appliance.

- 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.

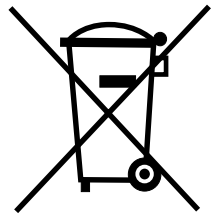
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

Sowine is designed exclusively 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 appliance is very flexible, the compartment programming adapts to:

- 2 bottles of white or red wine, opened or unopened;
- 1 bottle of red wine + 1 bottle of white wine;
- 1 single bottle, opened or unopened.



With Sowine, your wine retains all of its taste and flavours for several days, even after the bottle has been opened.

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.

Sowine 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 Sowine 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 one end of the mains transformer to the appliance and the other to the wall socket to power it up.



N.B.: observe the connection direction: arrow on the top. Before plugging in or unplugging your appliance, pull the mobile part of the power lead towards you (identified by the arrow on the top of the plug). Do not force it.

3) Ensure that the serving temperature function is not activated (the red and yellow


Commissioning your Appliance **5**

indicator lights should be off).

4) When the temperature is selected for the first time, the pump automatically starts up. The green indicator light flashes then stabilises when the oxygen extraction device is operational.

N.B.: Sowine accepts standard 75 cl wine bottles (292 - 336 mm in height). If your wine bottle is slightly smaller, you can raise the bottle (for example by using a coaster). When you raise the height of the bottle, make absolutely certain that you position it centrally so that the oxygen extraction system functions correctly. Magnums and half-bottles cannot be placed in the appliance.

II – The control panel

- The keys  set the wine temperature. They are independent of each other.(see. III).
- The indicator lights in the centre concern the vacuum system. They are merely an operating indicator.(see. IV).

III – Brings unopened bottles of wine to the correct serving temperature


Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature.

To make the appliance easier to use, the serving temperatures are preset in the factory. Simply indicate the type of wine to be used by pressing the appropriate keys.

Each compartment functions independently.

To set the desired serving temperature (rosé/white wine or red wine), use the buttons located on the side of the compartment to be used.

I) For bottles of red wine:

- Place the unopened bottle in the appliance ensuring that the bottle is centrally positioned in the compartment,,
- Close the door;
- Press the  button (located on the control panel above the red wine compartment) once, to select the red wine mode,
- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.




5 Commissioning your Appliance

The red temperature indicator light confirms that the system is set to red wine mode.

This mode allows, moreover, a full bottle of red wine, taken straight from your cold cellar (12°C), to be brought to an ideal serving temperature (16-18°C) in approximately 3hrs.

2) Both white wine and rosé wine are generally served at a similar temperature (8-10°C), which is why the setting is the same for both:

- Place the unopened bottle in the appliance ensuring that the bottle is centrally positioned in the compartment,
- Close the door,
- Press the  button (located on the control panel above the white wine compartment) twice, to select white wine mode,
- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.

The yellow temperature indicator light confirms that the system is set to white wine mode.

This mode allows, moreover, a full bottle of white wine taken from your cold cellar (12°C) to be brought to an ideal serving temperature (8-10°C) in approximately 1 and a half hours.

IV – Preserve your opened bottles of wine at serving temperature


Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature. The wine is preserved via an oxygen extraction system which draws oxygen (responsible for oxidising wine) from the opened bottle.

- Place the opened bottle in the appliance, leaving it open (do not put a cork or any other element in the bottle that will block the neck of the bottle, the neck must be completely clean), Ensure that the bottle is centrally positioned in the compartment,
- Close the door,
- Gently push the oxygen extraction plunger downwards until you hear the automatic locking device “click”,



Commissioning your Appliance **5**

- The vacuum system triggers itself for a few seconds. (the appliance is then functioning independently),

- Press the  key once to select red wine mode, twice for white or rosé wine and three times to switch off the compartment's wine warming/cooling function.

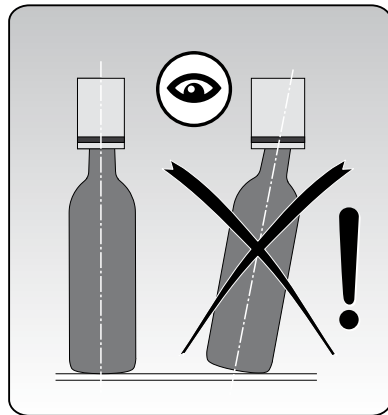
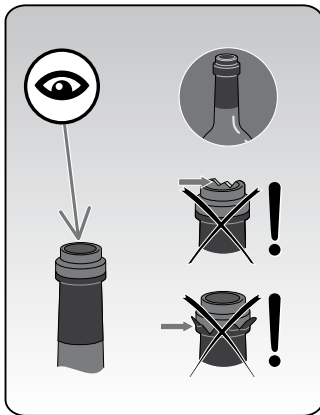
The oxygen extraction operating indicator (green indicator light on) confirms that your wine is preserved in optimal conditions when the green indicator light stops flashing (stabilised green indicator).

If the red indicator light flashes, please refer to chapter 7.


- The repetitiveness of extracting oxygen from a bottle can effect the duration of conservation of the wine.

- To remove the bottle from the appliance, open the compartment door, the oxygen extraction plunger automatically lifts to release the bottle.

Precautions before use



V – Putting on stand-by / Stopping the appliance

To put the appliance on stand-by, press the  buttons several times until the temperature indicator lights go out.

To stop the appliance, simply unplug it.

6 Everyday Maintenance

Before carrying out any maintenance, first turn off the appliance by removing the plug from the socket.

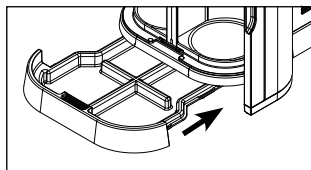
Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth, never use harsh detergents.

As part of normal operating conditions, and according to climatic conditions (temperature/humidity), when producing cold, the appliance may generate natural condensation. This condensation water collects in the drawer at the base of the appliance, designed for this purpose.

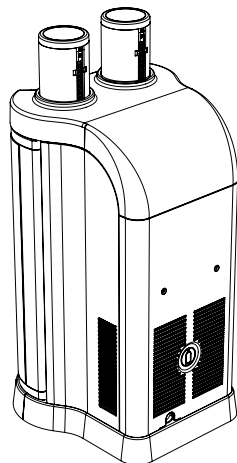
Regularly check the condensation water level.

To empty the condensation water:

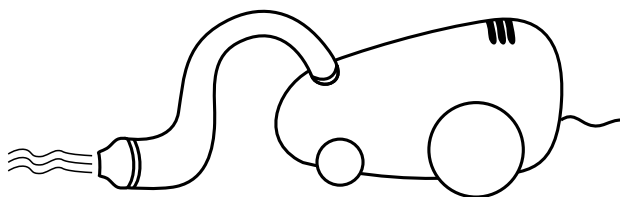
- open the two doors
- gently pull the drawer towards you to release it
- once you have emptied and cleaned the drawer, reposition it by pushing it horizontally under the product in the place indicated.



Vacuuming the rear fan:



**Recommended
twice a year.**



Operating Anomalies **7**

ANOMALIES	MEANING	SOLUTIONS
The red oxygen extraction operating indicator is flashing	Oxygen extraction fault alarm	<p>- the bottle may have been incorrectly placed in the appliance: remove the bottle then put it back correctly in the compartment and reactivate the white or red wine mode</p> <p>- the neck of the bottle is blocked by an object (cork or other object): remove the object blocking the neck of the bottle, then put the bottle back in the compartment and restart the procedure Reactivate the white or red wine mode.</p>
The temperature programming yellow and red indicator lights are both on	Temperature sensor fault alarm	The temperature sensor is faulty: Unplug the appliance and contact an authorised after-sales service
The bottle of white/ rosé wine is not sufficiently chilled	The wine has not reached the serving temperature set for white wine mode	<p>- loss of power supply to the appliance: check that the appliance is correctly connected to the power lead and to the socket</p> <p>- the system has been set in the wrong mode: check that the correct indicator light is lit on the control panel (white indicator light on, above the compartment)</p> <p>- the wine has not had enough time to reach serving 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.</p>
The oxygen extraction plunger does not stay in the lower position	Closing of the door has not been detected	The door is not closed properly: close the door properly and then push the oxygen extraction plunger downwards.
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 it, reposition it by pushing it horizontally under the product in the place indicated.

8 Technical Specifications

- Size :

	Unpackaged
Height (mm)	445 (514 with the plungers raised)
Width (mm)	245
Depth (mm)	248
Weight (kg)	5,6

- Red wine serving temperature: 16/18°C
- Rosé and white wine serving temperature: 8/10°C
- External mains transformer AC 100-240V - 50/60Hz – 2.5 A - Class II- Capacity: 87W
- Operating ambient temperature range: 18°C to 25°C
- Length of time opened bottles can be stored: up to a maximum of 7 days*
- 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 : 2001+A1+A2
 IEC 60335-2-24 : 2002+A1+A2

*according to the wine and its vintage.

sowine



Gebruiksaanwijzing

sowine

De eerste "wijnbar" voor in huis

Het apparaat voor het op serveertemperatuur brengen van wijn
en het bewaren van geopende flessen.



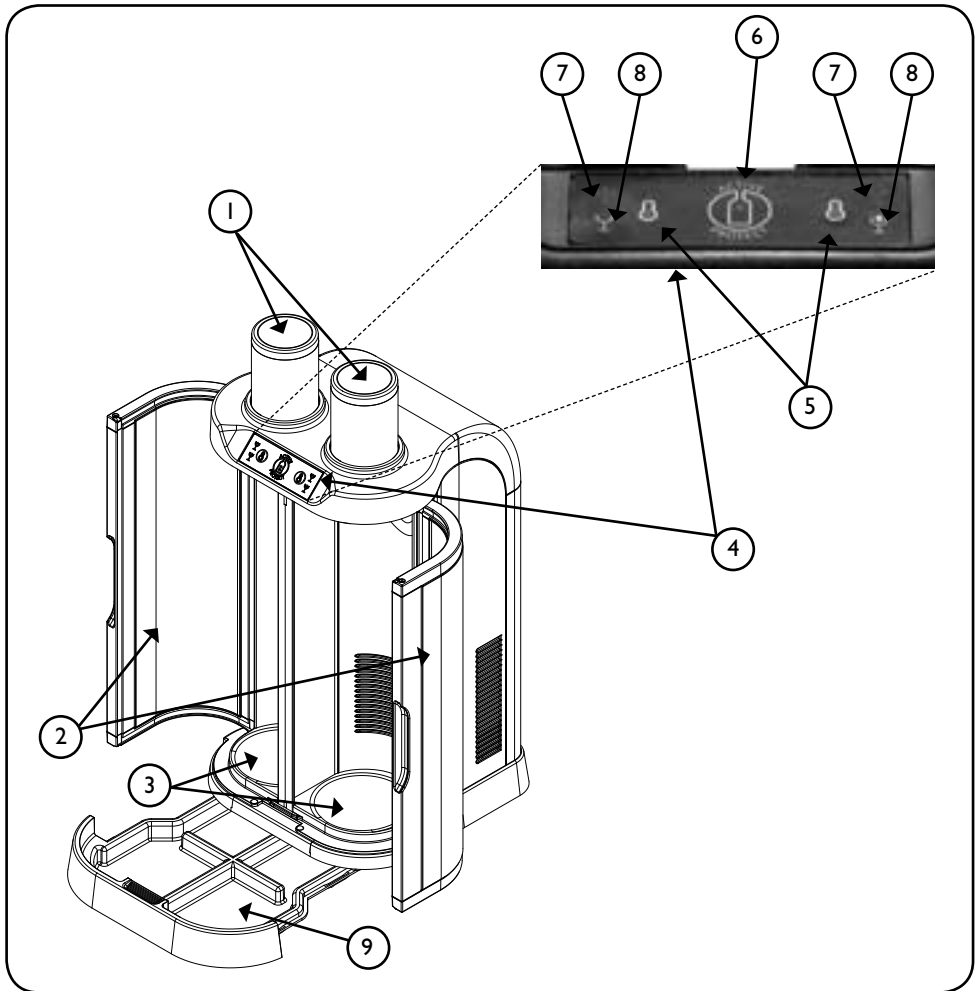
Het op serveertemperatuur brengen

Het bewaren van geopende flessen

Inhoudsopgave

1 - Schematische weergave	p.4
2 - Veiligheidsinstructies	p.5-6
3 - Milieubescherming en energiebesparing	p.7
4 - Gebruik van uw apparaat	p.8-9
• Algemeen	
• De 2 geheimen voor het goed serveren van uw wijn	
5 - Ingebruikname van uw apparaat	p.9-12
• Aansluiting	
• Bedieningspaneel	
• Het op serveertemperatuur brengen van uw gesloten wijnflessen	
• Het op serveertemperatuur bewaren van uw aangebroken wijnflessen	
• Het in de waakstand zetten / uitzetten van het apparaat	
6 - Algemeen onderhoud	p.12
7 - Storingen	p.13
8 - Technische gegevens	p.14

Schematische weergave



- 1- Ventielen voor vacuümtrekking
- 2- Deuren
- 3- Vakken met gematigde temperatuur
- 4- Bedieningspaneel
- 5- Temperatuurinstelling van de vakken: rode wijn of witte wijn
- 6- Indicatielampje voor de werking van de vacuümtrekking
- 7- Rood indicatielampje voor het op temperatuur brengen = voor rode wijn
- 8- Geel indicatielampje voor het op temperatuur brengen = voor witte wijn
- 9- Condenswaterbak

Veiligheidsinstructies

2

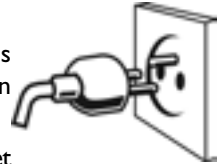
Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.

Als u het apparaat niet conform de handleiding gebruikt, kan dit leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.

Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen. (neem contact op met uw dealer)

- Houd kinderen die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Controleer of de elektriciteitspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektriciteitsinstallatie.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 18°C en 25°C).



- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met een erkende onderhoudsdienst.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistoffen.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen en vermijd scherpe hoeken in de kabel.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...). Houd de voedingskabel uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant en zijkanten van het apparaat vrij.

2 Veiligheidsinstructies (vervolg)

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is veroorzaakt door gebruik dat niet conform de handleiding is of door verkeerde behandeling van het apparaat en de garantie is in dergelijke gevallen niet geldig.

Let erop dat u geen andere voedingskabel gebruikt dan die meegeleverd met uw apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

3 Milieubescherming en energiebesparing

Recycling: een gebaar van de burger

Elektrische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.

Besprek dit met uw dealer; hij zal u uitleggen hoe het afvoeren van uw apparaat na afschrijving is geregeld.



Beheer van de verpakking:

Het gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.

Nadat u het apparaat uit de verpakking hebt gehaald, dient u de verpakking te bewaren voor eventuele retourzending voor reparatie naar de onderhoudsdienst.

Na afschrijving van uw wijnkast, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

Gebruik van uw apparaat 4

I – Algemeen

Sowine is uitsluitend bestemd voor het op temperatuur brengen en bewaren van stille wijn (witte wijn, rosé of rode wijn).

Het apparaat kan in geen geval worden gebruikt voor koolzuurhoudende wijn (zoals champagne, enz.).

Het gebruik van het apparaat is zeer flexibel en de vakken kunnen als volgt worden geprogrammeerd:

- 2 aangebroken of gesloten flessen rode of witte wijn;
- 1 fles rode wijn + 1 fles witte wijn;
- 1 aangebroken of gesloten fles



Met Sowine behouden uw aangebroken flessen gedurende meerdere dagen hun volledige smaak, zelfs na opening van de flessen.

II – De 2 geheimen voor het goed serveren van uw wijn

1) Wijn serveren op de juiste serveertemperatuur:

Om de smaak volledig tot zijn recht te laten komen, moet wijn de juiste serveertemperatuur hebben. Een wijn die te warm wordt bewaard, maakt een gealcoholiseerde en koppige indruk. Bij een te lage temperatuur gaat er juist veel van het aroma verloren en kan de smaak niet meer tot zijn recht komen.

De juiste serveertemperatuur van witte wijn/rosé ligt tussen 8°C en 10°C. Die van rode wijn tussen 16°C en 18°C. Respect voor de wijn is belangrijk bij de werking van Sowine en daarom gebeurt het op serveertemperatuur brengen heel geleidelijk.

4 Usage de votre appareil

Bijvoorbeeld: een fles witte wijn/rosé die uit een wijnkast van 12°C wordt gehaald, heeft ongeveer 1,5 uur nodig om op de juiste serveertemperatuur te komen (in het geval van een volle fles en bij een omgevingstemperatuur van 20°C).

In diezelfde omstandigheden heeft een fles rode wijn ongeveer 3 uur nodig om de juiste serveertemperatuur te bereiken.

2) *Wijn beschermen tegen zuurstof als de fles is aangebroken:*

Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren. Het is dus noodzakelijk om de wijn te beschermen tegen elk contact met zuurstof om alle smaakqualiteiten te behouden. Sowine zorgt voor het behoud van uw wijnen: het vacuümtrekkingsysteem trekt een deel van de lucht uit de fles en beschermt de wijn tegen oxidatie.

5 Ingebruikname van uw apparaat

I – Aansluiting

1) Verwijder de verpakking en de onderdelen die het apparaat beschermen.

2) Controleer of uw stopcontact de juiste spanning heeft (aanwezigheid zekeringen en hun stroomsterkte) en of de aardlekschakelaar van 30mA* goed functioneert (*geldt niet voor bepaalde landen).

Sluit de voedingskabel aan de ene kant aan op het apparaat en aan de andere kant op het stopcontact.



Let op! Houd u aan de richting van de aansluiting: pijl naar boven. Voordat u uw wijnkast aansluit of loskoppelt, trekt u naar het beweegbare gedeelte van de voedingskabel aangeduid met de pijl aan de bovenkant van de stekker. Niet forceren.


3) Zorg ervoor dat het op temperatuur brengen niet geactiveerd is (de rode en gele indicatielampjes uit).

Mise en service **5** de votre appareil


4) Bij de eerste selectie van de temperatuur wordt de pomp automatisch in werking gesteld. Het groene controlelampje knippert en blijft dan constant branden als het vacuümtrekkingsysteem in werking is.

Let op: Sowine is geschikt voor standaard wijnflessen van 75cl (met een lengte van 292 tot 336 mm). Als uw wijnfles iets kleiner is, kunt u de fles iets hoger plaatsen (bijvoorbeeld met behulp van een onderzetter). Als u de fles iets hoger plaatst, moet u erop letten dat hij goed in het midden staat, zodat het vacuümtrekkingsysteem correct kan functioneren. Het apparaat is niet geschikt voor magnums of halve flessen.

II – Bedieningspaneel

- De toetsen  dienen voor het op temperatuur brengen van de wijn. Ze zijn onafhankelijk van elkaar (cf. III).
- De controlelampjes in het midden hebben betrekking op de vacuümtrekking. Het gaat hier uitsluitend om een controlelampje voor de werking (cf. IV).


III – Het op serveertemperatuur brengen van uw gesloten wijnflessen

Sowine is een apparaat voor het op temperatuur brengen en bewaren van uw wijn. Voor een groter gebruiksgemak zijn de serveertemperaturen vooraf in de fabriek ingesteld. U hoeft alleen maar het soort wijn aan te geven met behulp van de toetsen .

Elk vak werkt onafhankelijk.

Om de gewenste serveertemperatuur in te stellen (witte wijn/rosé of rode wijn), gebruikt u de toetsen die zich aan de zijkant van het gewenste vak bevinden.

1) Voor rode wijn:

- Plaats de gesloten fles in het apparaat en zorg ervoor dat de fles midden in het vak ligt,
- Sluit de deur,
- Druk 1 maal op de toets aan , de zijkant van het gebruikte vak om 'rode wijn' te selecteren,



5 Mise en service de votre appareil

- Laat het bijbehorende ventiel voor de vacuümtrekking omhoog staan.


Het rode controlelampje voor de temperatuur geeft aan dat het apparaat is ingesteld voor rode wijn.

Zo kunt u bovendien een volle fles rode wijn uit een koude wijnkelder (12°C) in ongeveer 3 uur op de ideale serveertemperatuur (16-18°C) brengen.

2) Witte wijn en rosé worden in het algemeen op ongeveer dezelfde temperatuur geserveerd (8-10 °C); daarom worden beide soorten wijn op dezelfde manier ingesteld:

- Plaats de gesloten fles in het apparaat en zorg ervoor dat de fles midden in het vak ligt,

- Sluit de deur,

- Druk 2 maal op de toets aan  de zijkant van het gebruikte vak om 'witte wijn' te selecteren,

- Laat het bijbehorende ventiel voor de vacuümtrekking omhoog staan.

Het gele controlelampje voor de temperatuur geeft aan dat het apparaat is ingesteld voor witte wijn.

Zo kunt u bovendien een volle fles witte wijn uit een koele wijnkast (12°C) in ongeveer 1,5 uur op de ideale serveertemperatuur (8-10°C) brengen.


IV – Het op serveertemperatuur bewaren van uw aangebroken wijnflessen

Sowine is een apparaat voor het op temperatuur brengen en bewaren van uw wijn. Het bewaren gebeurt dankzij een vacuümtrekkingsysteem die de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie van de wijn uit de fles trekt.

- Plaats de aangebroken, nog niet lege fles in het apparaat en laat hem daarbij geopend (plaats geen kurk of ander voorwerp dat de hals van de fles blokkeert, de hals moet helemaal schoon zijn). Zorg ervoor dat de fles goed in het midden van het vak is geplaatst,



Mise en service **5** de votre appareil

- Sluit de deur,
- Druk het ventiel voor de vacuümtrekking voorzichtig naar beneden, totdat u de 'klik' van de automatische vergrendeling hoort,
 - De vacuümtrekking wordt dan binnen enkele seconden vanzelf in werking gezet (het apparaat werkt dan zelfstandig).
- Druk 1 maal op de toets  om 'rode wijn' te selecteren, 2 maal voor witte wijn of rosé en 3 maal om het op temperatuur brengen van het vak uit te zetten.




De controlelampje voor een goede werking van de vacuümtrekking (groen lampje) geeft aan dat uw wijn onder optimale omstandigheden wordt bewaard als het lampje ophoudt met knipperen (groen lampje blijft constant branden).

Raadpleeg hoofdstuk 7 indien het rode lampje knippert.

- Het meerdere malen vacuüm trekken van een fles kan invloed hebben op de houdbaarheidsduur van de wijn.
- Om de fles uit het apparaat te halen, opent u de deur van het betreffende vak en het ventiel voor de vacuümtrekking gaat automatisch omhoog om de fles vrij te maken.

V – Het in de waakstand zetten / uitzetten van het apparaat

Om het apparaat in de waakstand te zetten, dient u meerdere malen op de toetsen  te drukken, totdat de controlelampjes van de temperatuur uitgaan.

Om het apparaat uit te schakelen, kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.

Pour tout entretien débranchez d'abord l'appareil en retirant la prise du secteur.

6 Algemeen onderhoud

Voordat u onderhoud pleegt, dient u eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

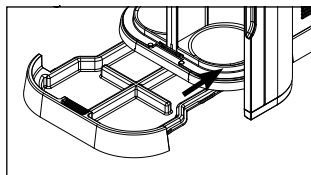
Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met behulp van een vochtige zachte doek; gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen.

Bij een normale werking en afhankelijk van het omgevingsklimaat (temperatuur/vochtigheid) kan het apparaat bij het koelen natuurlijke condens produceren. Het condenswater wordt opgevangen in de hiervoor bestemde bak in de sokkel van het apparaat.

Controleer regelmatig het niveau van het condenswater.

Ga als volgt te werk om het condenswater af te voeren:

- open de 2 deuren
- trek de bak voorzichtig naar u toe om hem vrij te maken
- als de bak is leeggemaakt en gereinigd, kunt u hem terugplaatsen door het horizontaal onder het apparaat te plaatsen op de daarvoor bestemde plaats.



Storingen 7

STORINGEN	BETEKENIS	OPLOSSINGEN
Het rode controlelampje van de vacuümtrekking knippert	Storingsalarm vacuümtrekking	<p>- de fles is mogelijk verkeerd geplaatst: neem de fles uit het apparaat en plaats hem opnieuw in het midden van het vak, in de daarvoor bestemde ruimte en activeer de werkwijze rode of witte wijn opnieuw</p> <p>- De hals van de fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (bijv. kurk): verwijder alles wat de hals van de fles kan blokkeren, plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en start de handeling opnieuw. Activeer de werkwijze rode of witte wijn opnieuw.</p>
De rode en gele controlelampjes voor de programmering van de temperatuur branden gelijktijdig	Storingsalarm voor de temperatuursonde	De temperatuursonde werkt niet goed: haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met een erkende onderhoudsdienst
De fles witte wijn/rosé is niet voldoende gekoeld	Het op temperatuur brengen is niet correct verlopen	<p>- de elektrische voeding van het apparaat is niet correct: controleer of het apparaat goed is aangesloten op de voeding en op het stopcontact</p> <p>- het apparaat is niet op de juiste manier ingesteld: controleer of het controlelampje op het bedieningspaneel brandt voor de werkwijze 'witte wijn' (wit lampje brandt boven het vak)</p> <p>- de tijd voor het op temperatuur brengen was te kort: als een fles witte wijn of rosé op omgevingstemperatuur is, heeft het apparaat ongeveer 3 uur nodig om de wijn geleidelijk op serveertemperatuur te brengen.</p>
Het ventiel voor de vacuümtrekking blijft niet naar beneden staan	De deur is niet goed gesloten	De deur is niet goed gesloten: sluit de deur goed en druk het ventiel voor de vacuümtrekking opnieuw naar beneden.
Er verschijnt water aan de achterkant van het apparaat.	De condenswaterbak is vol.	Open de 2 deuren Trek de bak voorzichtig naar u toe om hem vrij te maken. Als de bak is leeggemaakt en gereinigd, kunt u hem terugplaatsen door het horizontaal onder het apparaat te plaatsen op de daarvoor bestemde plaats.

8 Technische gegevens

- Afmetingen :

	Niet verpakt
Hoogte (mm)	445 (514 indien ventielen omhoog)
Breedte (mm)	245
Profondeur (mm)	248
Gewicht (kg)	5,6

- Serveertemperatuur rode wijn: 16/18°C
- Serveertemperatuur witte wijn en rosé: 8/10
- Externe voeding
- Geïnstalleerd vermogen: 87 W
- Omgevingstemperatuur bij gebruik: 18 tot 25
- Houdbaarheidsduur geopende flessen: maximaal 10 dagen
- Vacuümtrekking: depressie van minimaal 300 mbar
- Het apparaat is geschikt voor flessen met een lengte van 292 tot 336 mm.

De klimaatklasse SN die staat gespecificeerd op het identificatieplaatje van het product heeft uitsluitend betrekking op de internationale normen op het gebied van elektrische veiligheid die van toepassing zijn voor het product:

Normen IEC 60335-1 : 2001+AI+A2
 IEC 60335-2-24 : 2002+AI

sowine

www.sowine-bar.com

