

wineART



Mode d'emploi

User manual

Bedienungsanleitung

Modo de empleo

用戶手冊

用戶手冊

WINEyART

Révéléateur 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*

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

一款使葡萄酒达到最佳饮用温度以及葡萄酒开瓶后保鲜的装置。



*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*

一款將葡萄酒變為最佳飲用溫度以及葡萄酒開瓶後保鮮的裝置。

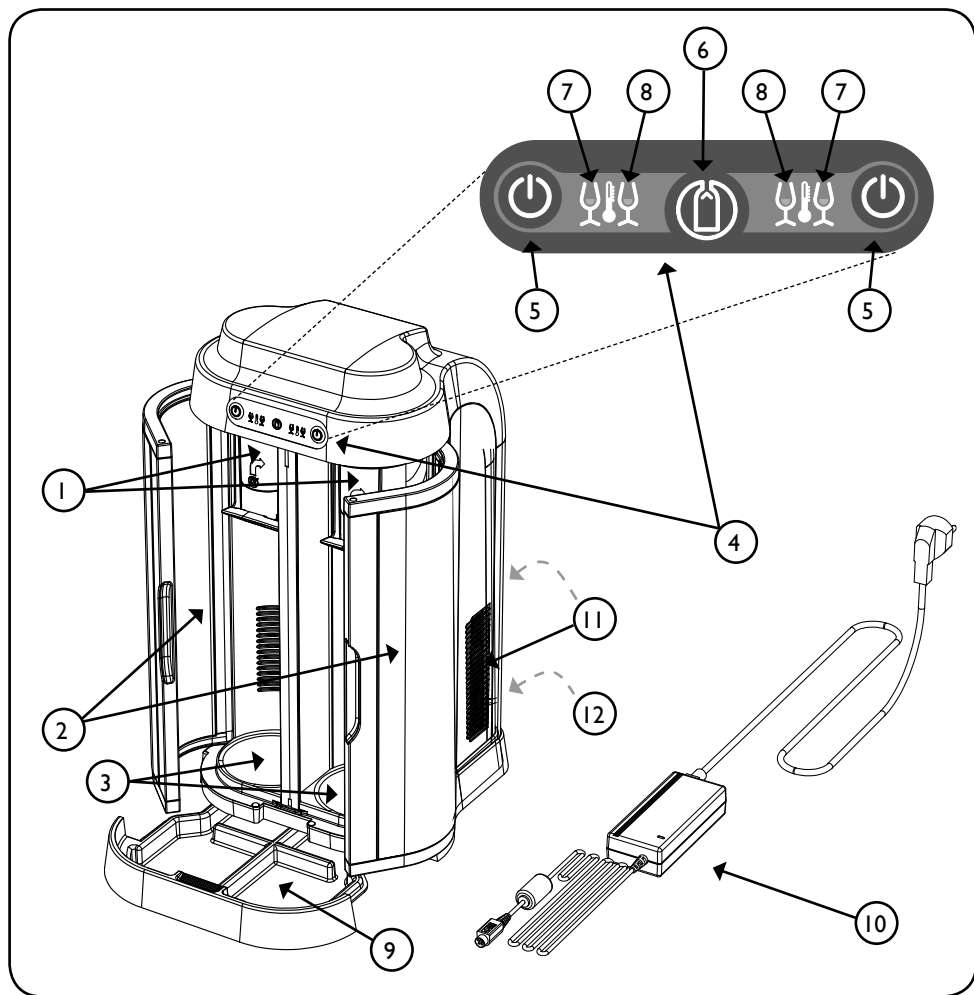
Mise à température de dégustation
Bringing to tasting temperature
Kühlen auf Degustationstemperatur
Puesta a temperatura de degustación
到最佳飲用溫度
變為最佳飲用溫度

Préservation des bouteilles ouvertes
Preserving opened bottles
Aufbewahrung offener Flaschen
Conservación de las botellas abiertas
葡萄酒開瓶後保鮮
葡萄酒開瓶後保鮮

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

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 **4** de votre appareil

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

1 – 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).



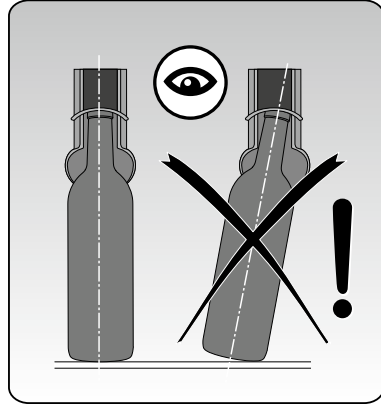
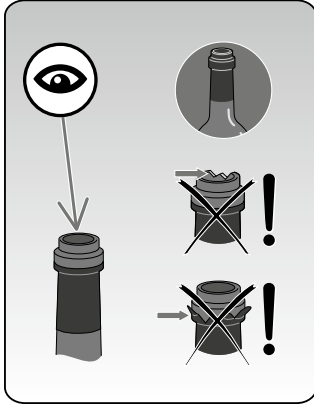
Raccordez le transformateur d'alimentation, d'un côté à l'appareil, et de l'autre côté à la prise secteur pour le mettre sous tension.

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 pré-réglées 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.

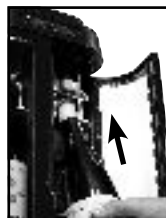
- Veillez à ce que le piston de mise sous vide ne soit pas en position relevée. Si tel est le cas, tournez le piston sur la gauche pour le libérer et accompagnez la descente du piston jusqu'à sa position basse. L'appareil émet un bruit de bon fonctionnement.

- 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



Mise en service **5** de votre appareil

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.

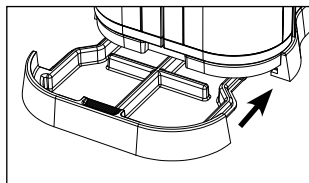
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.

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.

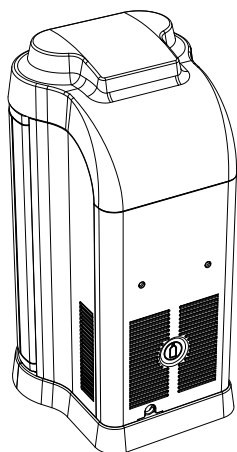
Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.

Pour vider les eaux de condensation :

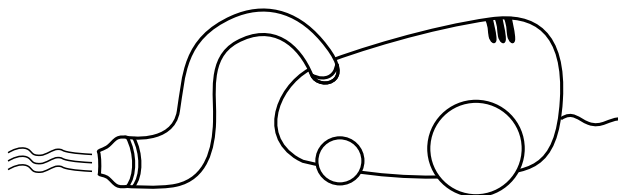
- ouvrez les 2 portes
- tirez délicatement le tiroir vers vous pour le libérer
- une fois le tiroir vidé et nettoyé, repositionnez-le en le poussant horizontalement dans l'emplacement prévu à cet effet.



Dépeussierage du ventilateur arrière :




**Opération conseillée
2 fois par an.**




Anomalies **7** de fonctionnement


? 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 recommencez 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 défectueuse : **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.**

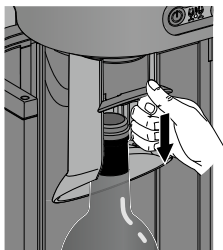
7 Anomalies de fonctionnement

- **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 minimum). Dans le cas d'une installation dans un angle, orienter l'appareil à 45°.

? 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 - 240V (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.

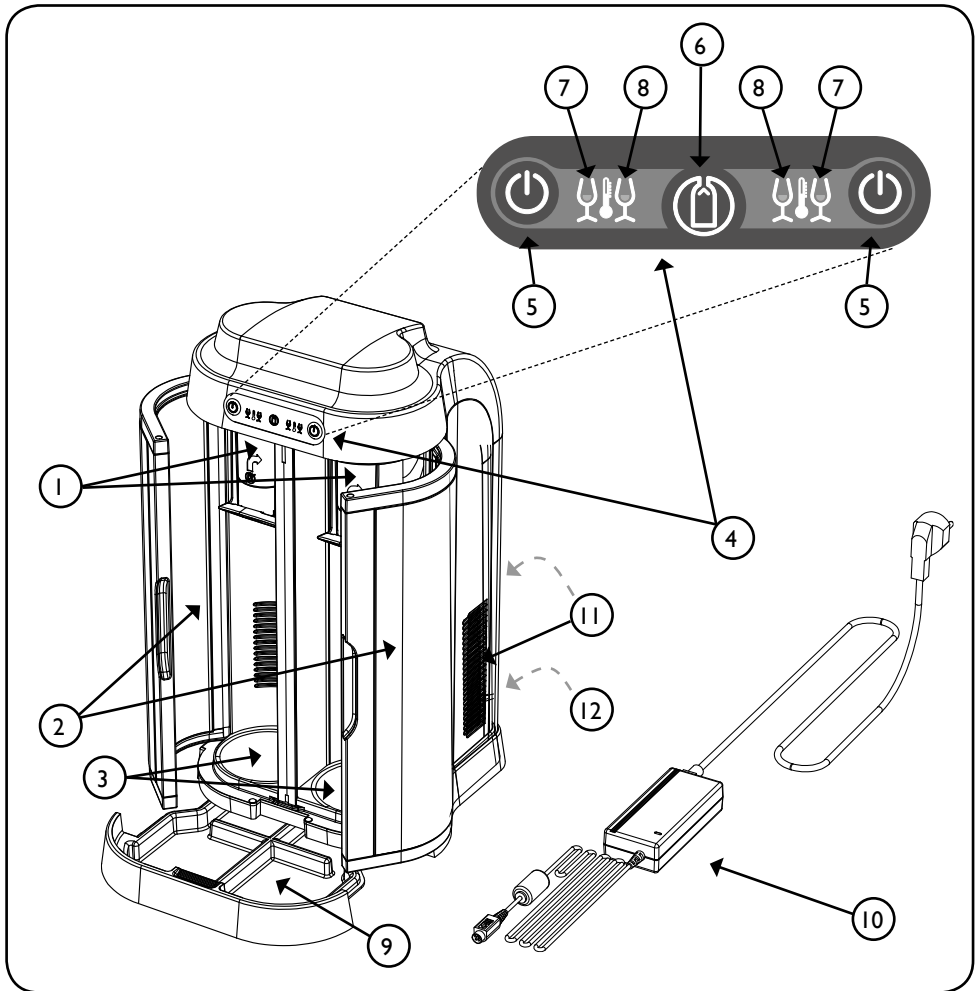
Notes

A large, vertically oriented rounded rectangle with a thin black border. Inside the rectangle, there are 20 horizontal lines spaced evenly, providing a template for writing 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

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.

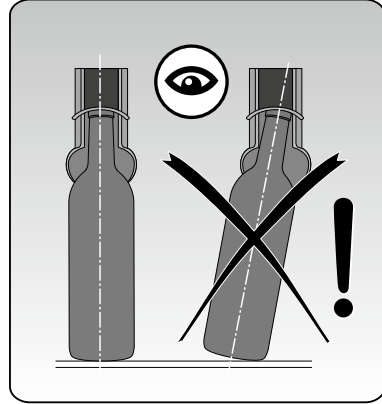
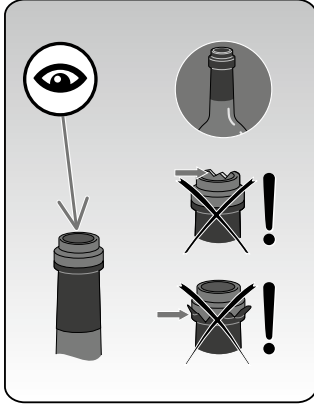


NB: observe the connection direction: arrow on the top.




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

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

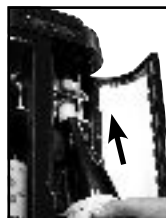
This is achieved via an air vacuum device. The pump extracts the air inside the bottle, in this way protecting the wine from oxidation.

- 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 **5** your Appliance

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 5-1 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.

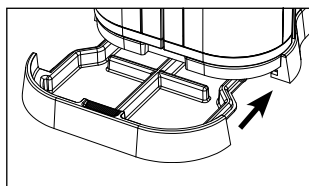
Always use gentle cleaning products and never pour water onto the product.

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.

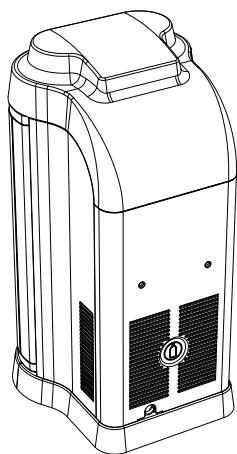
Regularly check the condensation water level.

To empty the condensation water:

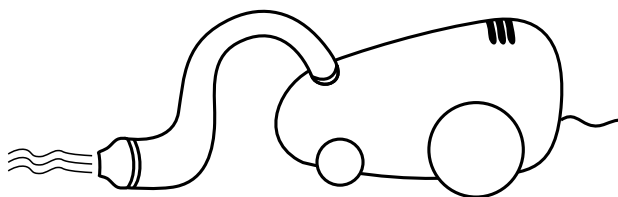
- open the 2 doors
- gently pull the drawer towards you to release it
- once you have emptied and cleaned the drawer, replace it by pushing it horizontally into the slot provided.



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

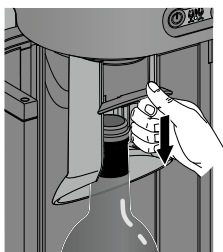
- the ventilation inlets are blocked (by an object or wall).

It is necessary to create sufficient space around the appliance and ensure that the ventilation inlets are not blocked (min. 5 cm). If installing the appliance in a corner, incline it at 45° to the walls.

? 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.

Technical Specifications **8**

- 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

A large, vertically oriented rounded rectangle with a thin black border. Inside the rectangle, there are 20 horizontal lines spaced evenly, providing a template for writing notes.

wineART

