

# iFAVINE®

## BRUGERMANUAL



D512

# iSommelier

Smart Decanter

## INDHOLD

Sikkerhedsinstruktioner	0103
Rengøring	03
Fejlfinding	04
Tilslutning	04
Korrekt bortskaffelse af produktet	05
Din iSommelier	06
Åbning af kassen	06
Tekniske data	07-08
Anvendelse	09
Brug af APP	10-12
Fordele	12


# iSommelier

Smart Decanter

iSommelier smart decanter er et ilttningsprodukt, som ikke alene giver dig en bedre smagsoplevelse, men kan også gøre vinen sundere at drikke. Kernekonceptet ved iSommelier smart decanter er at løse de udfordringer forbundet med traditionel decantering. Den traditionelle decanterings process er kompleks og forstås ikke altid til fulde af mange vin forbrugere. iSommelier bringer en mere afslappet, mere bekvem og mere pålidelig smagsoplevelse, og bidrager samtidig til at mindske skadelige elementer i vinen.



Ved anvendelse af elektriske apparater, bør grundlæggende forholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

- Læs alle instruktioner inden du anvender apparatet. Opbevar vejledningen på et sikkert sted til senere brug. Hold enheden og dens strømkabel utilgængeligt for børn under 8 år.
- **Dette apparat kan anvendes af voksne fra 18 år og derover, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt at de har fået den nødvendige instruktion i brug af apparatet på en sikker måde, og forstår farerne der er involveret.**
- **Børn må ikke lege med apparatet.**
- **Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år, og der bliver holdt opsyn med dem imens.**
- Sørg for at netspændingen svarer til driftsspændingen på enheden.
- Før brug, vær da sikker på at strømkablet er i perfekt stand.  
Rul strømkablet helt ud.
- **Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse. Se grundlæggende instruktioner.**
- Når apparatet er tilsluttet, er det vigtigt at der holdes øje med det.
- Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen. For at tage stikket ud, tag da fat i stikket og ikke ledningen.
- Tag stikket ud af stikkontakten i følgende situationer:”
  - “Efter hver anvendelse
    - Før rengøring
    - I tilfælde af afbrydelse eller funktionsfejl”
- “Anvend kun strømkabel og tilbehør, der anbefales af, eller sælges af producenten.
- Sørg altid for at powerknappen er blevet trykket til “”, før stikket tages ud.
- Anvend ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis der sker funktionsfejl, samt hvis apparatet tabes eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Kontakt den officielle iFAVINE support (support@ifavine.com) for undersøgelse, reparation, eller for elektrisk eller mekanisk justering.”

- “Placer apparatet på en flad, vandret overflade, den skal være tør og må ikke være glat.  
Anbring ikke apparatet tæt på kanten af bordet eller overfladen under drift. Flyt ikke på apparatet når det er tilsluttet.
- Rengør ikke apparatet med slibende rengøringsmidler, ståluld eller andre slibende materialer.
- Må ikke anvendes i bevægelige køretøjer eller både. Misbrug kan medføre personskaade.
- Må ikke udsættes for ild, varme, regn eller sol.
- Overfyld ikke glas karaffen over “**max**” mærkning.
- Anbring ikke noget oven på apparatet.  
For at beskytte mod elektrisk stød, nedsenk ikke strømledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske.
- Denne enhed er hovedsageligt designet til at ilte vinen. I nogle tilfælde kan den også anvendes til spiritus. Anvendelse med andre væsker er strengt forbudt.
- Apparatet bør anvendes i et rent, støvfrit, ikke-ætsende og ikke-giftigt miljø Sørg for at bunden af apparatet er ordentligt ventileret under drift, da det ellers kan forårsage overophedning.”

## RENGØRING

- “For at rengøre glaskaraflen skal du blot skylle den med varmt vand efter anvendelse og lade den tørre.
- For at rengøre iSommelier, afbryd først strømforbindelsen. Rengør derefter kontrolpanelet og maskinen udvendigt med en klud med varmt vand.”

\*Det anbefales at rengøre det eksterne filter regelmæssigt, eller hvis det er nødvendigt, at udskifte det.

## TEKNISKE DATA

<b>Medfølger</b>	: iSommelier x 1 Dekanterings kande (750 ml) x 1 Strøm adapter x 1
<b>Strøm adapter</b>	: Input: 100-240V~50-60HZ 1.6A Output: 12V 5.0A
<b>Batteri</b>	: 7.4V / 5400mA
<b>Spændning</b>	: DC12V
<b>Produkt vægt</b>	: 3.25KG

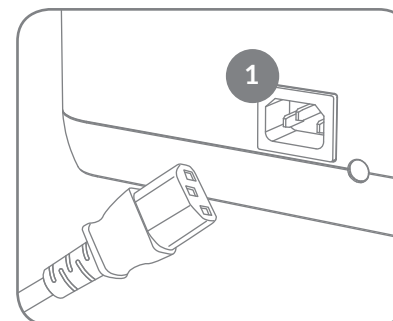
## KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

“Dette symbol indikerer at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, i hele EU. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal man altid sørge for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren eller officiel iFAVINE support.

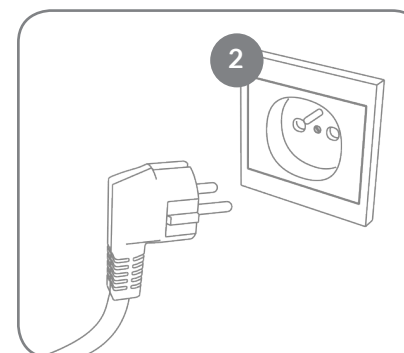
Hvis ledningen er beskadiget, skal denne udskiftes af producenten, eller deres servicerepræsentant for at undgå eventuelle skader.”



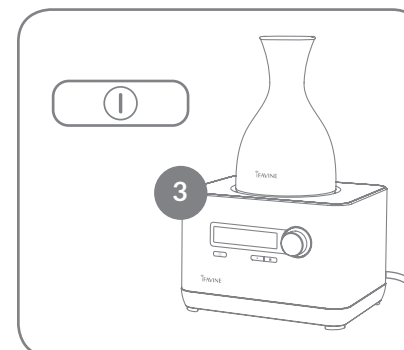
## TILSLUTNING



1) Sæt stikket i bagved på maskinen.

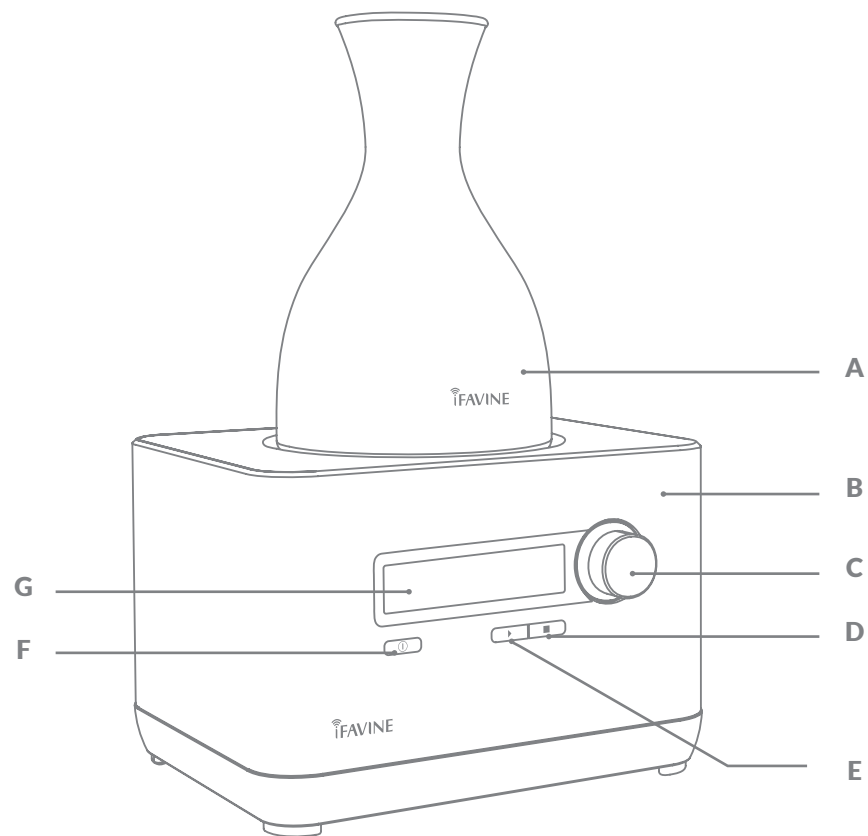


2) Sæt stikket i stikkontakten.



3) Tryk på powerknappen og iSommerlier tænder.

## DIN ISOMMELIER



A) Dekanter

B) Maskine

C) Styre drejeknap

D) Reset knap

E) Start knap

F) Strøm knap

G) Info display

## ÅBNING AF KASSEN

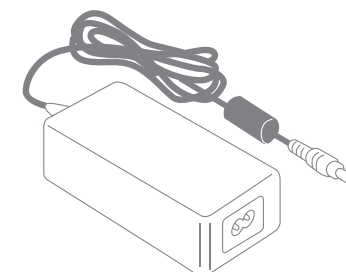
## CONTENTS

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 1) iSommelier     | 3) Strøm adapter    |
| 2) 750ml Dekanter | 4) Brugervejledning |

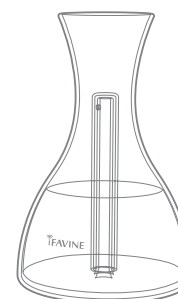
## 1 iSommelier



## 3 Strøm adapter



## 2 750ml Dekanter

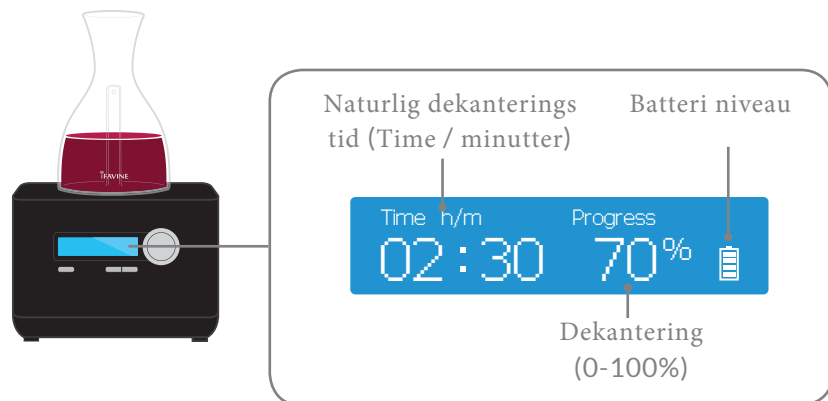


## 4 Brugervejledning

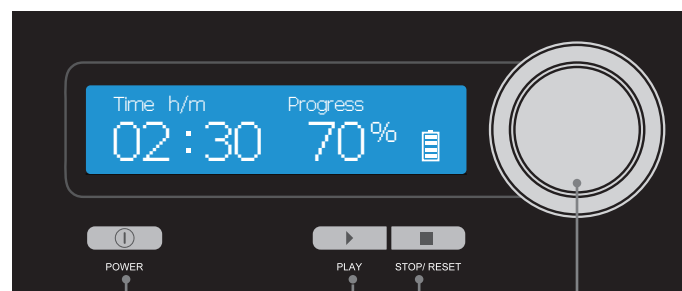


## DISPLAYET

LCD Display når det er tændt



Kontrolpanel



Tryk " ① " For at Tænde iSommelier

Tryk " ▶ " for at starte dekanter

Drejknop til at vælge den passende naturlige dekanterings tid.

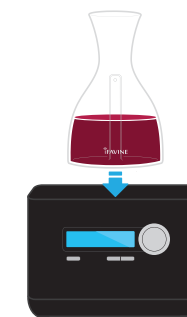
- Tryk " ■ " en gang for at pause dekantering. Tryk ■ igen for at nulstille "progress" baren. Tryk igen for at nulstille dekanterings tiden ■

## ANVENDELSE

1 Fyld dekanteren op uden at overskrive "max" symbolet.



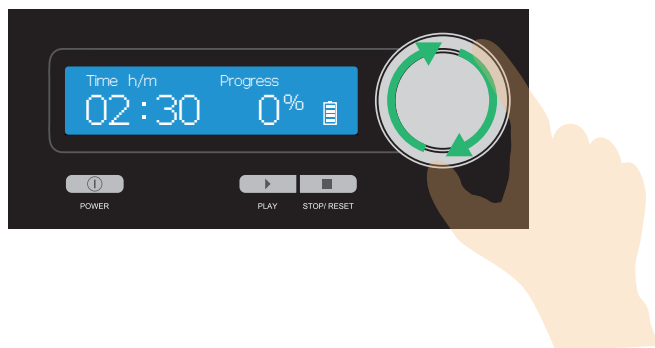
2 Placer dekanteren på iSommelier



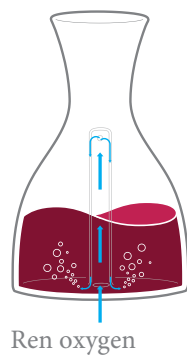
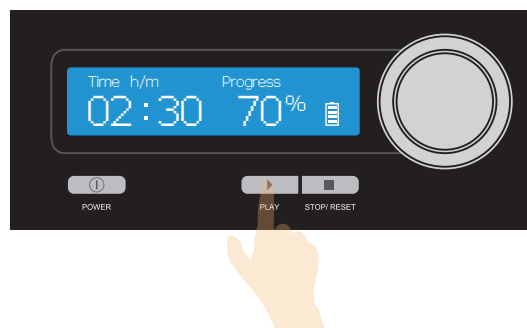
3 Tryk " ① " For at tænde iSommelier



#### 4 Brug drejknappen til at vælge den naturlige dekanterings tid



#### 5 Tryk "▶" For at starte dekantering



#### 6 Dekantering er færdig

Når baren er nået 100 %

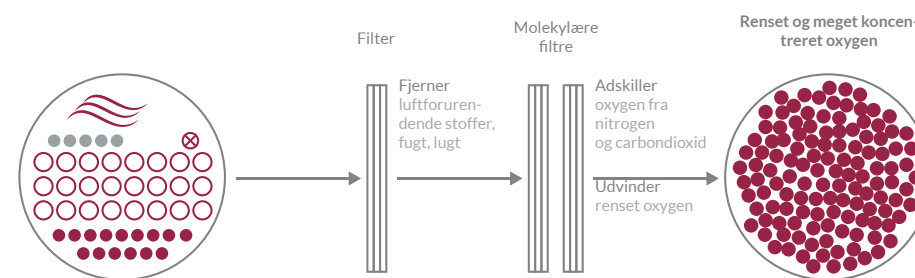
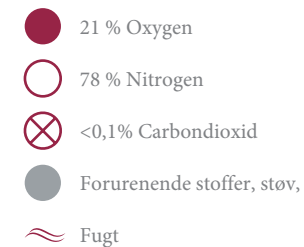


## FORDELE

### 1 Purified & Highly Concentrated Oxygen

iSommelier filtrerer den omgivende luft for at fjerne eventuelle urenheder (fugt, støv, lugt) og isolerer oxygen fra nitrogen og carbondioxid. Den ilter vinen med en konstant strøm af rensed og meget koncentreret oxygen takket være dens avancerede udsugningssystem som ikke anvender kemikalier.

Omgivende luft



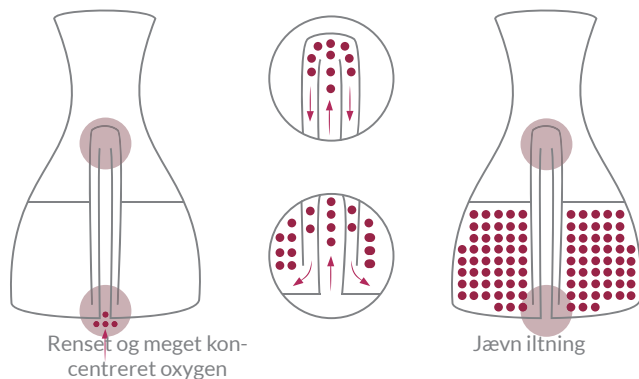
Konstant flow af rensed og koncentreret oxygen

Dekantering af vin med rensed oxygen øger effektiviteten af denne process, både i form af tid og kvalitet:

- iSommelier eliminerer de fleste af de luftforurenende stoffer og fugt. Den
- konstante strøm af oxygen mindsker udfordringen med at dekantere vin på et sted med forskellige lufttryk
- Dette avancerede system garanterer, at enhver vin vil blive serveret med en konstant kvalitet uanset hvor i verden den dekanteres

## 2 Patenteret glaskaraffel

Renset og meget koncentreret oxygen flyder opad i det specialdesignede rør inden i den patenterede karaffel. Oxygenen skifter derefter retning og strømmer nedad og tilbage ud i hver milliliter af vinen.



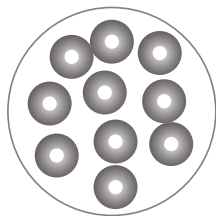
Renset og meget koncentreret oxygen

Jævn iltning

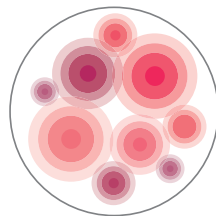
### Blødgør tanniner og forstærker aromaer

Den specialdesignede glaskaraffel fordeler oxygen jævnt i vinen i karaffen, fremfor kun på overfladen:

- "Fuldender iltningen
- Blødgør tanniner
- Forstærker aromaer og fremhæver vinens fulde potentialer"



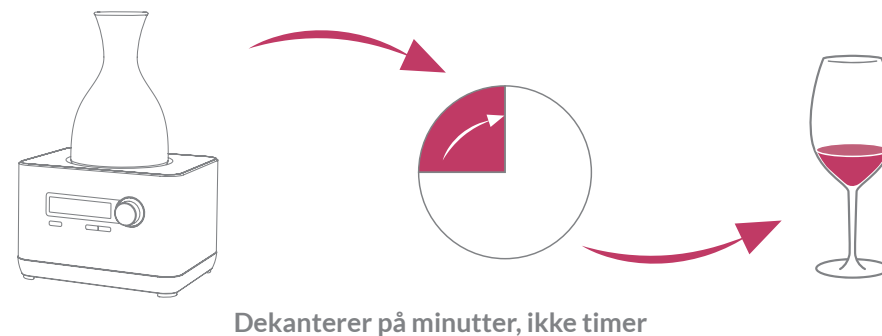
Blødgør tanniner



Forstærker aromaer

## 3 Tidseffektiv

iSommerlier reducerer dekanteringstiden fra timer til kun minutter, holder den fulde smag og aroma af den vin, vinproducenten ønsker at elveret til din gane. Den tillader også at have bedre kontrol med serveringstemperaturen og vinen bliver mindre udsat for den omgivende temperatur.

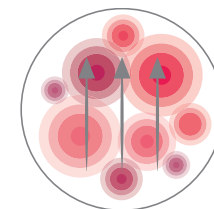


Dekanterer på minutter, ikke timer

### Bevarer smage og aromaer

I modsætning til traditionel dekantering der hæmmer nogle smag- og aromaer og begrænser vinens fulde potentiale over tid, iSommerlier:

- Forkorter dekanteringstiden for at forhindre at vinen i længere tid eksponeres for skadelige elementer og omgivelsestemperatur.
- Bevarer alle komplekse smage og aromaer, som frigives samtidig under iltning.



Bevarer smage og aromaer

## FORDELE

Vinentusiaster vil opleve en blødere, rundere og mere kompleks smagsprofil. Iltningen vil blødgøre surhedsgraden og reducere forekomsten af hårde tanniner. Selv meget unge vine vil kunne nydes uden at have lagt i vinkælderen og alle vine vil have gavn af de fremhævede smage.





FRANCE

AUSTRALIA

UNITED STATES

CHINA

iFAVINE Group  
[www.ifavine.com](http://www.ifavine.com)