

sowine



Gebruiksaanwijzing

sowine

De eerste "wijnbar" voor in huis

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



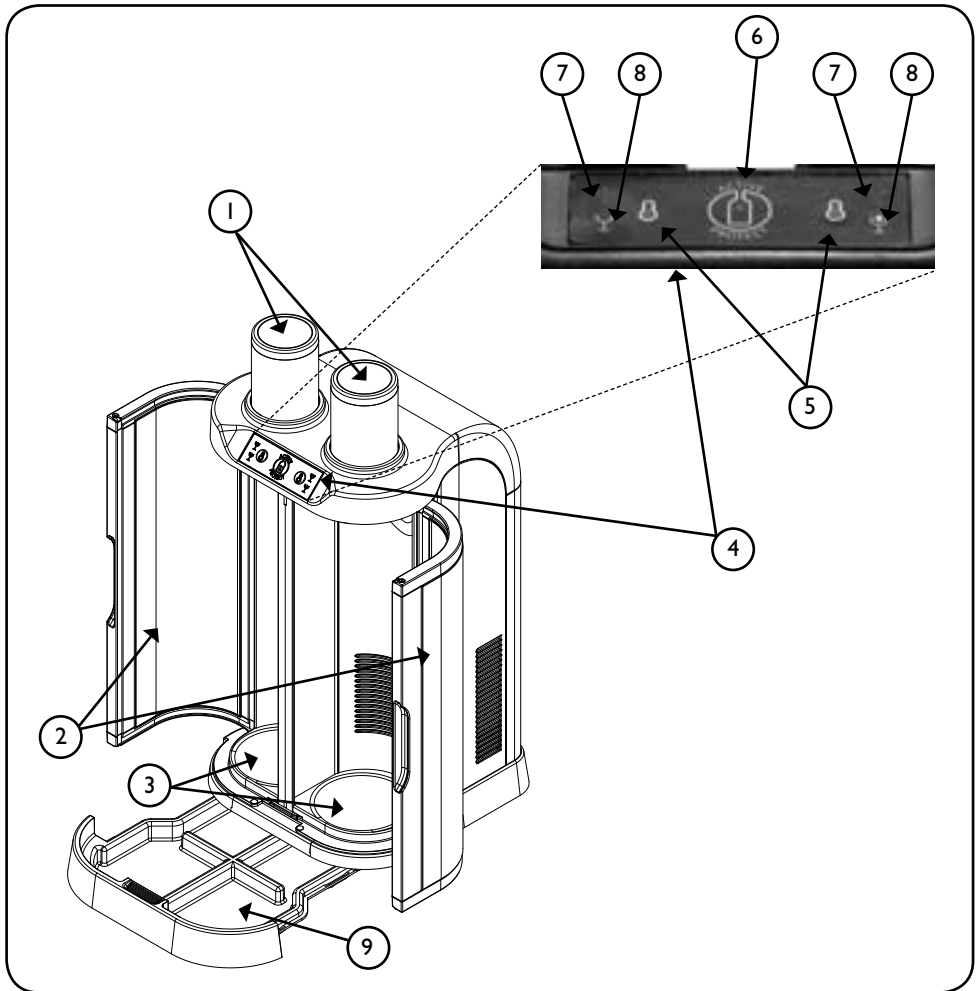
Het op serveertemperatuur brengen

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

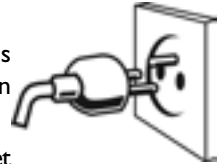
Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.

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.

Bespreek 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 vотре 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 de votre appareil

5

- 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.

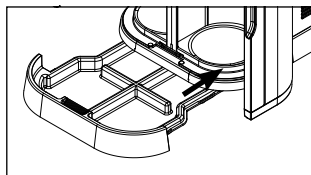
Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met behulp van een vochtige zachte doek; gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen.

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 werkingwijze 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 werkingwijze 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 werkingwijze '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

