

riviera&bar

iFAVINE®

NOTICE D'UTILISATION



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

iSommelier

BV 600

RECOMMANDATIONS DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment :

- Lire et respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice. Garder la notice, si besoin de s'y référer dans le futur.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil convient aux adultes ainsi qu'aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - A la fin de chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avec le bouton ⓘ avant de le débrancher.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Contacter l'assistance technique d'iFAVINE pour examen, réparation, réglage (support@ifavine.com ou 01.76.60.70.47).
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par le fabricant ou son service après-vente. Contacter l'assistance technique d'iFAVINE (support@ifavine.com). Si après accord l'appareil devait être retourné, il doit être transporté de manière sûre uniquement dans l'emballage d'origine. En cas d'emballage non conforme, le client est tenu responsable des éventuels dommages liés au transport. **Conservez donc impérativement l'emballage d'origine.**
- Poser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs (nettoyants abrasifs, laine d'acier...).
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans une voiture ou un bateau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Toujours remplir la carafe entre le niveau « min » et « MAX ».
- Ne rien poser sur l'appareil. Ne pas le couvrir.

- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, le fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Cet appareil est essentiellement destiné à l'oxygénation des vins. Il peut également être adapté à certains spiritueux. L'usage de tout autre liquide est strictement interdit.
- L'appareil doit être utilisé dans un endroit propre, exempt de poussière.
- Laisser un espace libre suffisant tout autour de l'appareil pour assurer sa bonne ventilation et éviter sa surchauffe.

Si utilisation avec la batterie optionnelle, se reporter ci-dessous et à la notice livrée avec la batterie.

- La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.
- L'appareil doit être déconnecté du réseau d'alimentation lorsqu'on retire la batterie.
- La batterie doit être éliminée de façon sûre.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



INTRODUCTION

Certains facteurs naturellement présents dans l'air peuvent altérer la qualité d'un vin lorsqu'il est aéré ou tout simplement dégusté : les polluants, les odeurs, l'humidité, la température ambiante ou encore le niveau de la pression atmosphérique.

iSommelier apporte une véritable solution pour pallier aux limites constatées dans l'aération traditionnelle en utilisant une technologie unique et entièrement naturelle.

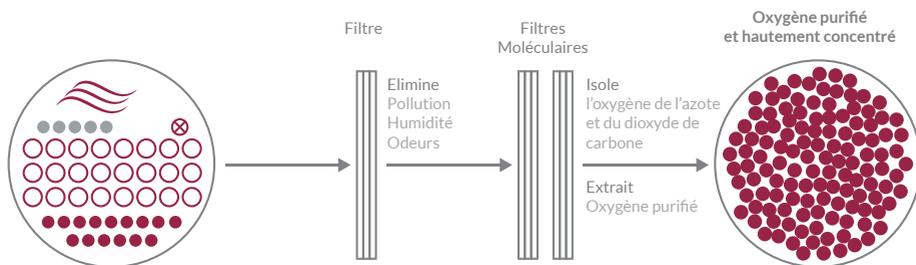
CARACTERISTIQUES DE L'ISOMMELIER

1 Oxygène purifié et concentré

iSommelier filtre l'air ambiant afin d'éliminer toutes les impuretés présentes dans l'air (humidité, poussière, odeurs) et d'isoler l'oxygène des particules d'azote et du dioxyde de carbone. Le vin est aéré de manière continue par un flux d'oxygène concentré et purifié grâce à un système d'extraction innovant sans aucune intervention chimique.

Air Ambiant

- 21 % Oxygène
- 78 % Azote
- ⊗ < 0.1 % Dioxyde de Carbone
- Pollution, Poussière, Odeurs
- ~ Humidité



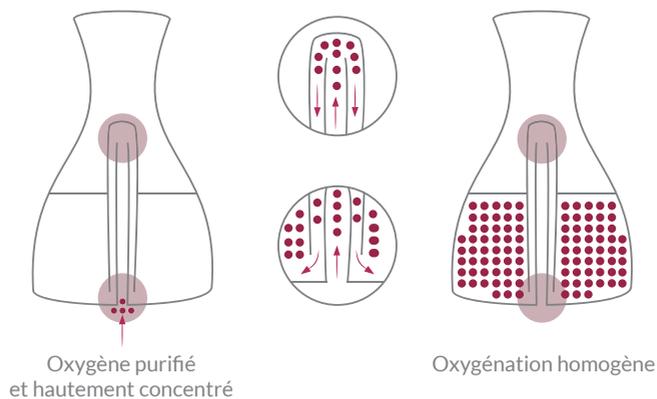
Flux constant d'oxygène purifié

Carafier un vin avec un niveau d'oxygène purifié et hautement concentré permet une efficacité du carafage nettement supérieure en terme de qualité mais aussi de temps :

- iSommelier élimine presque la totalité des polluants et de l'humidité présents dans l'air
- Le flux d'oxygène constant atténue les effets de la pression atmosphérique
- Ce système innovant garantit une dégustation de qualité constante partout dans le monde

2 Une carafe brevetée

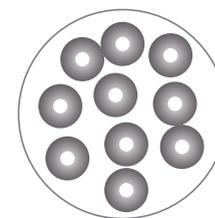
L'oxygène purifié et concentré se propage dans le tube spécialement conçu à l'intérieur de la carafe. Il se répand dans le tube de haut en bas, puis est diffusé de manière homogène dans chaque particule du vin.



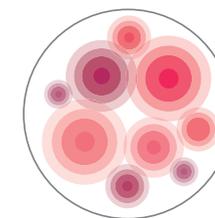
Des tanins plus soyeux et des arômes intensifiés

A l'inverse du carafage traditionnel, le design unique de la carafe et l'aération homogène de son contenant permet :

- Une parfaite oxygénation
- Des tanins arrondis et une fin de bouche plus soyeuse
- Des arômes sublimes qui révèlent tout le potentiel du vin



Tanins soyeux

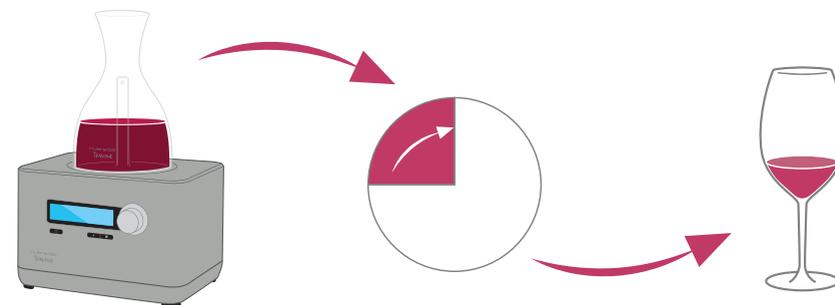


Arômes intensifiés

Vous pouvez compléter votre iSommelier par l'achat d'une carafe supplémentaire de 750 ml (BVA 075) ou 200 ml (BVA 020) que vous trouverez chez l'un de nos revendeurs.

3 Optimisation du temps

Alors qu'un carafage traditionnel peut durer plusieurs heures, iSommelier l'effectue en seulement quelques minutes permettant de préserver toutes les saveurs et les arômes révélés lors de l'oxygénation. Avec iSommelier, vous obtenez ainsi un meilleur contrôle de la température, le vin étant exposé moins longtemps à la température ambiante.



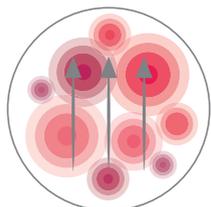
Carafier en seulement quelques minutes au lieu de quelques heures

Des saveurs et arômes préservés

Un carafage traditionnel inhibe certains arômes et limite la révélation complète du vin avec le temps.

A l'inverse, iSommelier :

- Réduit le temps de carafage, évitant au vin d'être exposé trop longtemps aux polluants atmosphériques ainsi qu'à la température ambiante.
- Préserve toute la complexité des saveurs et des arômes révélés simultanément pendant l'oxygénation.



Arômes préservés

AVANTAGES DE L'ISOMMELIER

Les amateurs de vins expérimenteront une saveur plus douce, plus ronde et plus complexe. L'oxygénation adoucira l'acidité et réduira la présence de tanins anguleux, durs. Même les très jeunes vins, sans de nombreuses années de cave, profiteront agréablement de saveurs améliorées.

DEBALLAGE

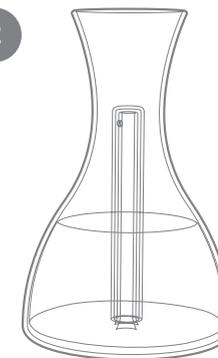
CONTENU

- 1) iSommelier
- 2) Carafe 750 ml

1



2



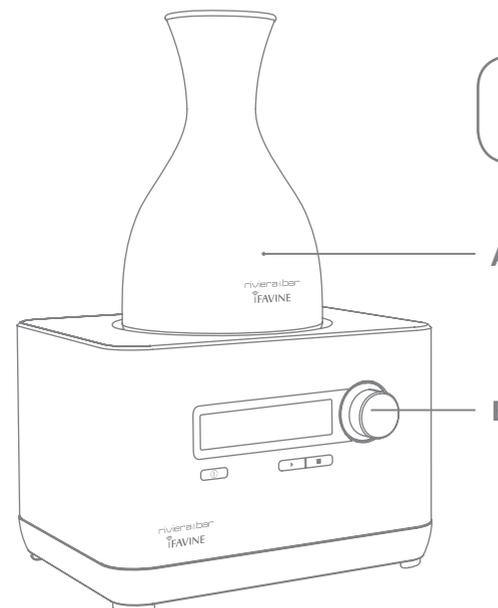
1) Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces. Conservez les éléments d'emballage.

2) Nettoyez la carafe à l'eau tiède.

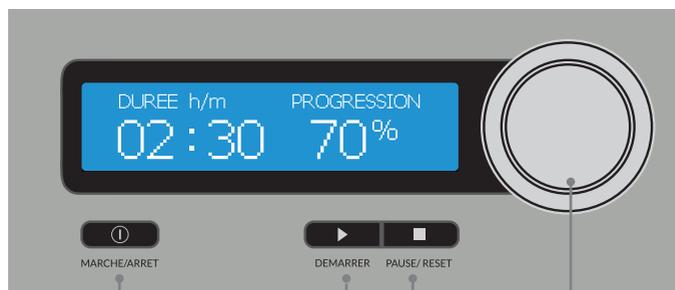
DESCRIPTION DU PRODUIT

A) Carafe

B) Panneau de contrôle



Panneau de contrôle



Bouton "MARCHE/ARRÊT" ①

Bouton "DEMARRER" pour démarrer le carafage ▶

Molette de réglage de la durée réelle de carafage

Bouton "PAUSE/RESET"

- Appuyez une fois sur "■" pour mettre en pause ou arrêter le processus de carafage
- Appuyez une nouvelle fois sur "■" pour réinitialiser la progression de carafage
- Appuyez une troisième fois sur "■" pour réinitialiser la durée réelle de carafage



Durée réelle de carafage
(Heures / Minutes)

DUREE h/m PROGRESSION
02:30 70%

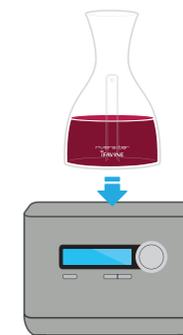
Progression de carafage
(0-100%)

MISE EN SERVICE

- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Remplissez la carafe avec le vin choisi sans dépasser le niveau "MAX".



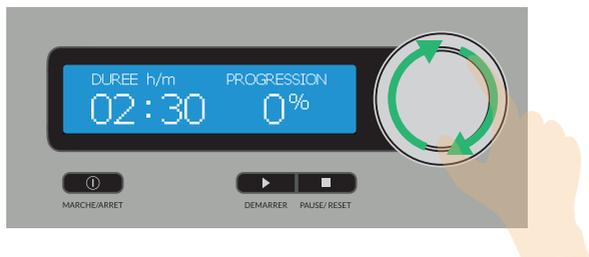
- 2 Reposez-la sur la plateforme.



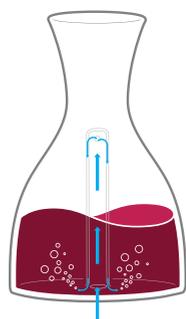
- 3 Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRÊT" ① pour mettre l'appareil sous tension.



- 4 Tournez la molette pour programmer la durée de carafage traditionnel souhaitée. Reportez-vous au tableau des durées de carafage p. 14.



- 5 Appuyez sur "▶" pour démarrer le carafage. La progression s'affiche en %.



Oxygène purifié

- 6 L'appareil s'éteint automatiquement une fois le carafage terminé.



Mais vous pouvez à tout moment appuyez sur "■" pour interrompre ou arrêter le carafage (cf. p. 10).

NETTOYAGE

Les opérations de nettoyage doivent être faites après chaque utilisation. Débranchez votre appareil puis :

- Nettoyez la carafe avec de l'eau tiède et laissez-la sécher à l'air libre
- Nettoyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon doux et humide

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Aucun flux d'oxygène dans la carafe.	Assurez-vous que la carafe est correctement positionnée sur la plateforme.
L'appareil ne fonctionne pas alors que les voyants sont allumés ou l'appareil s'arrête de fonctionner durant 10 minutes puis redémarre.	L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche suite à une utilisation prolongée ou si la température ambiante est trop élevée. Le produit arrêtera de fonctionner durant 10 minutes puis redémarre. Veillez à bien ventiler l'appareil et ne pas l'utiliser dans des endroits trop chaud.
Pendant le fonctionnement, l'appareil vibre et émet des bruits anormaux.	Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface stable ou que les pieds en caoutchouc antidérapant sont présents.

Pour plus d'aide ou demande de dépannage complémentaire, contactez : support@ifavine.com ou le 01 76 60 70 47.

Tableau des durées de carafage

Pays	Région	Appellation	Couleur	Domaine	Cuvée	Millésime	Temps
France	Loire	Saumur Champigny AOC	Rouge	Domaine des Roches Neuves	La Marginale	2012	4 h 00
France	Loire	Chinon AOC	Blanc	Bernard Baudry	Chinon Blanc	2015	30 minutes
France	Alsace	Pinot Gris	Blanc	Domaine Mader	Grand Cru Schlossberg	2013	30 minutes
France	Bourgogne	Chablis AOC	Blanc	La Chablisienne	1 ^{er} Cru "Fourchaume"	2014	1 h 30
France	Bourgogne	Gevrey Chambertin AOC	Rouge	René Bouvier	La Justice	2014	2 h 00
France	Bourgogne	Pommard AOC	Rouge	Louis Latour	Pommard 1er Cru "Epenots"	2010	1 h 30
France	Beaujolais	Morgon AOC	Rouge	Domaine Jean Foillard	Côte de Py	2013	1 h 30
France	Beaujolais	Fleurie AOC	Rouge	Domaine de la Grand'Cour	Champagne	2012	1 h 00
France	Vallée du Rhône	Côte Rôtie AOC	Rouge	Domaine du Monteillet	Fortis	2013	2 h 00
France	Vallée du Rhône	Châteauneuf du Pape AOC	Rouge	Château Beaucastel	Beaucastel	2010	1 h 30
France	Provence	Palette AOC	Rouge	Château Crémade	Château Crémade	2010	1 h 30
France	Provence	Bandol AOC	Rouge	Domaine Tempier	La Tourtine	2010	3 h 00
France	Languedoc - Roussillon	Faugères AOC	Rouge	Château La Liquière	Cistus	2012	1 h 30
France	Languedoc - Roussillon	Fitou AOC	Rouge	Champ des Sœurs	Bel Amant	2013	1 h 30
France	Bordeaux	Pauillac AOC	Rouge	Château Pédesclaux	Grand Cru Classé	2013	3 h 00
France	Bordeaux	Margaux AOC	Rouge	Château Dufort- Vivens	Grand Cru Classé	2012	2 h 00
France	Bordeaux	Pessac Léognan AOC	Rouge	Château Smith Haut-Laffite	Grand Cru Classé	2014	2 h 00
France	Bordeaux	Pessac Léognan AOC	Blanc	Château Carbonnieux	Grand Cru Classé	2014	1 h 30
France	Bordeaux	Saint-Emilion AOC	Rouge	Château Valandraud	1er Grand Cru Classé	2012	1 h 30

Pays	Région	Appellation	Couleur	Domaine	Cuvée	Millésime	Temps
France	Sud-Ouest	Côtes de Bergerac AOC	Rouge	Tour des Gendres	La Gloire de mon Père	2012	1 h 00
France	Sud-Ouest	Pécharmat AOC	Rouge	Château de Tiregand	Pécharmant	2013	2 h 00
Italie	Piemond	Barbaresco	Rouge	Roagna	Paje	2010	1 h 00
Italie	Veneto	Amarone della valpolicella	Rouge	Marion	Amarone della valpolicella	2010	2 h 00
Italie	Toscana	Vino Nobile di Montepulciano	Rouge	Poderi Sanguinetto	Vino Nobile di Montepulciano	2012	1 h 00
Italie	Basilicata	Aglianico del Vulture	Rouge	D'Angelo	Aglianico del Vulture	2011	1 h 00
Italie	Sardegna	Carignano del Sulcis	Rouge	Santadi	Tere Brune	2008	45 minutes
Espagne	Castilla Leon	Toro	Rouge	Pintia	Toro	2011	1 h 30
Espagne	Catalona	Priorat	Rouge	Clos Mogado	Priorat	2010	1 h 00
Espagne	Castilla La leon	Ribera del duero	Rouge	Cappellanes	Reserva	2012	1 h 00
Portugal	Bairrada	Bairrada	Rouge	Luis Pato	Quinta Ribeirinho "Pe Franco"	2009	30 minutes
Portugal	Douro	Douro	Rouge	Niepoort	Batuta	2010	1 h 00
Argentine	Mendoza	Petit Verdot	Rouge	Decero	Remolinos	2010	1 h 30
Argentine	Patagonia	Malbec	Rouge	Bodega Noemia	J.Alberto	2013	2 h 00
Chili	Colchagua Valley	Carmenere	Rouge	Casa Lapostolle	Clos apalta	2009	1 h 00
Chili	Curico Valley	Cabernet Sauvignon	Rouge	Miquel Torres	Manso de Velasco	2010	1 h 00
Etats- Unis	Napa Valley	Alexander Valler Cabernet Sauvignon	Rouge	Silver Oak	Alexander	2011	2 h 00
Etats- Unis	Napa Valley	Merlot	Rouge	Shafer	Napa Valley	2012	1 h 30

riviera&bar


iFAVINE S.A.S. (France)

6, quai de Paludate,
33800 Bordeaux
France

ARB S.A.S. - Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison • CS 51 079 - 67452 Mundolsheim
Cedex - Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@arb-sas.fr