

riviera&bar

iFAVINE®

NOTICE D'UTILISATION



iSommelier

BV1000A

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. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous 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).
- 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, la 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.

ENVIRONNEMENT

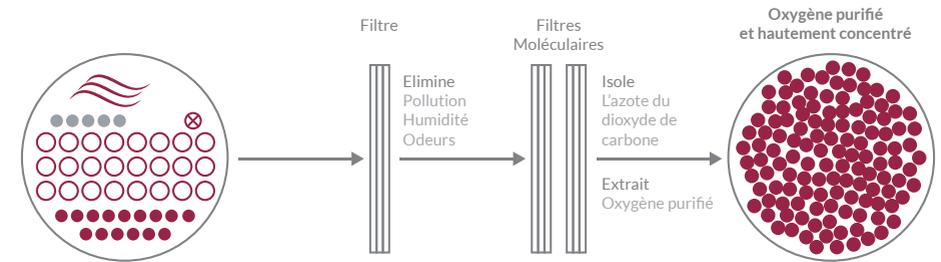
Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



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.



Flux constant d'oxygène purifié

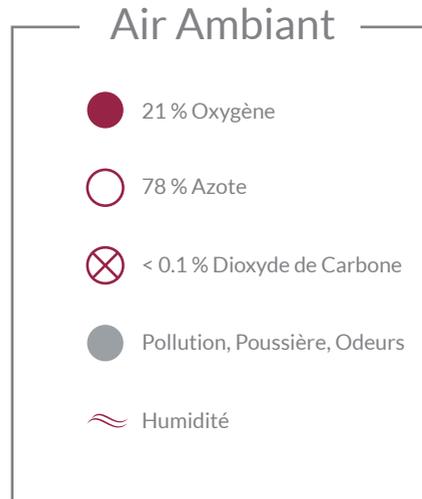
Décanter un vin avec un niveau d'oxygène purifié et hautement concentré permet une efficacité de la décantation nettement supérieure en terme de qualité mais aussi de temps :

- 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

CARACTERISTIQUES DE L'ISOMMELIER

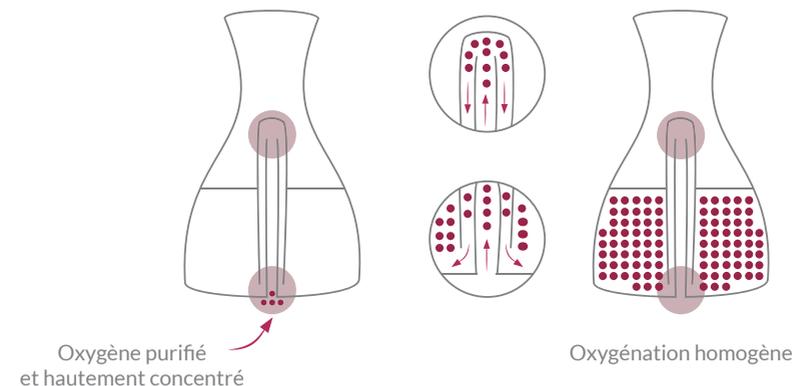
1 Oxygène purifié et concentré

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.



2 Une carafe brevetée

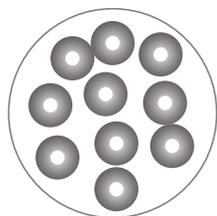
L'oxygène purifié et concentré se propage dans le tube spécialement conçu à l'intérieur de la carafe, il se répand dans le tube de haut en bas, puis est diffusé de manière homogène dans chaque particule du vin.



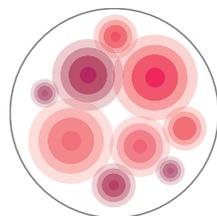
Des tanins plus soyeux et des arômes intensifiés

A l'inverse d'une décantation traditionnelle, 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

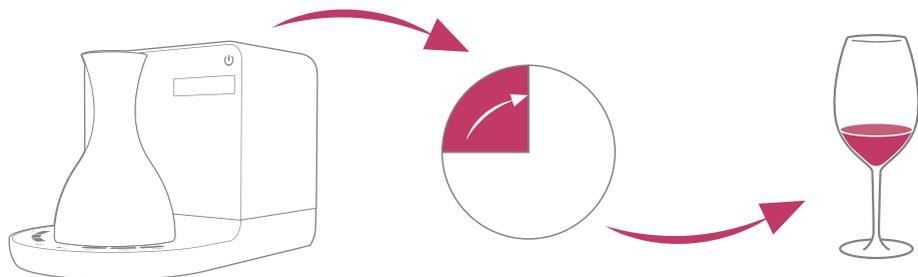


Arômes
intensifiés

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'une décantation traditionnelle 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.



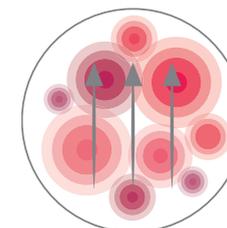
Aérer en seulement quelques minutes au lieu de quelques heures

Des saveurs et arômes préservés

Une décantation traditionnelle inhibe certains arômes et limite la révélation complète du vin avec le temps.

A l'inverse, iSommelier :

- Réduit le temps de décantation, 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.

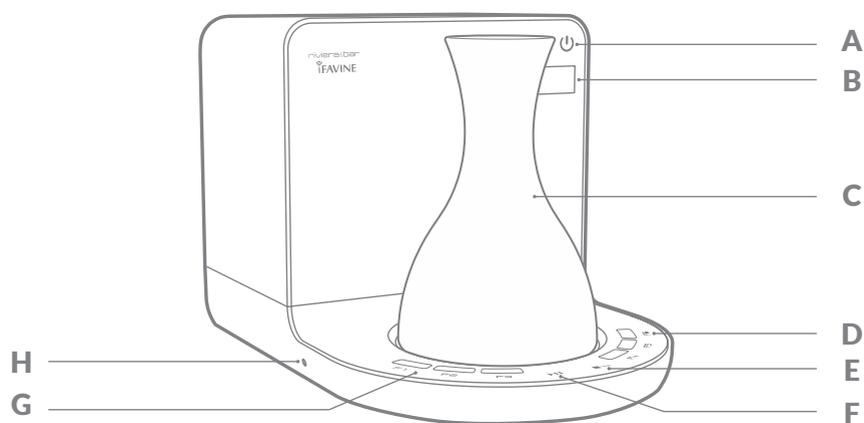


Arômes
préservés

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.

DESCRIPTION DU PRODUIT



A) Bouton « Marche/ Arrêt »

B) Ecran LCD

C) Carafe

D) Panneau de commande tactile

E) Bouton « Stop/Reset »

F) Bouton « Marche/Pause »

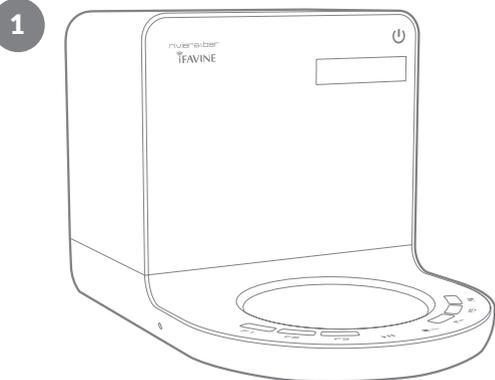
G) Boutons « Mémoire vin »

H) Bouton de réinitialisation

DEBALLAGE

CONTENU

- 1) iSommelier
- 2) Carafe



- 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.

MISE EN SERVICE

- 1) Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
- 2) Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour mettre l'appareil sous tension.
- 3) Remplissez la carafe avec le vin choisi sans dépasser le niveau « MAX » et reposez-la sur la plateforme.

UTILISATION MANUELLE

- 1) Appuyez sur l'un des 6 boutons F1 à F6 en fonction de la durée de décantation souhaitée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.
- 2) Appuyez sur “ ▶|| ” pour démarrer ou interrompre la décantation.
- 3) L'appareil s'éteint automatiquement une fois la décantation terminée.

Tableau des durées de décantation

Boutons	Durée de fonctionnement	Durée réelle d'aération	Exemple de vin
F1	15 sec.	15 min.	Riesling Grand Cru Rosacker Alsace-France
F2	30 sec.	30 min.	Gruner Veltliner Autriche 2012
F3	45 sec.	45 min.	Rasteau Vallée du Rhône-France 2012
F4	1 min.	1 heure	Vino Nobile di Montepulciano Toscane-Italie 2012
F5	2 min.	2 heures	Roussillon-France
F6	3 min.	3 heures	Cabernet Sauvignon Californie-USA 2011

UTILISATION CONNECTÉE

Votre iSommelier est équipé d'un système Wifi qui lui permet d'interagir avec l'application gratuite disponible sur les plateformes habituelles de vos smartphones.

Avec iFAVINE App, vous obtiendrez :

- Un contrôle rapide et intuitif de votre iSommelier
- Un accès au iFAVINE Network, notre plateforme réunissant des informations techniques sur les vignobles et leurs vins
- BIENTÔT DISPONIBLE : Une expérience sociale dédiée au vin avec iFAVINE Network.



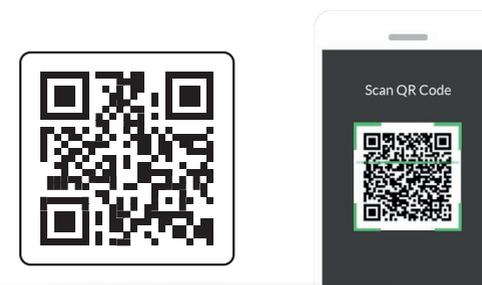
Vous trouverez la notice d'utilisation de l'application sur le site internet www.ifavine.com

INSTALLATION SOUS ANDROID 4+

- 1) Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » (A).



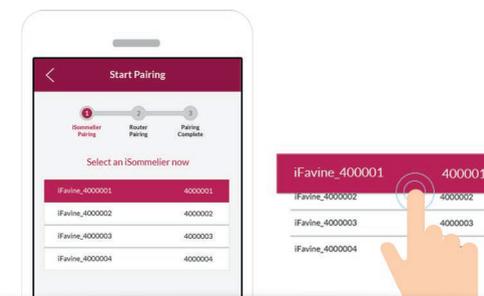
- 2) Téléchargez l'application iFavineApp en scannant le QR code.



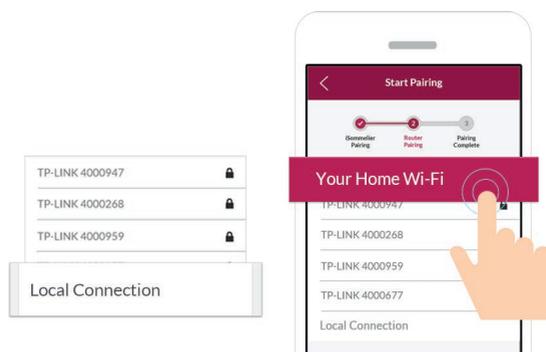
- 3) Synchronisez avec iSommelier.



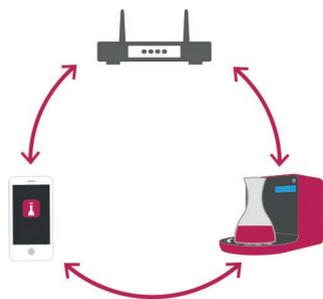
- 4) Sélectionnez votre iSommelier.



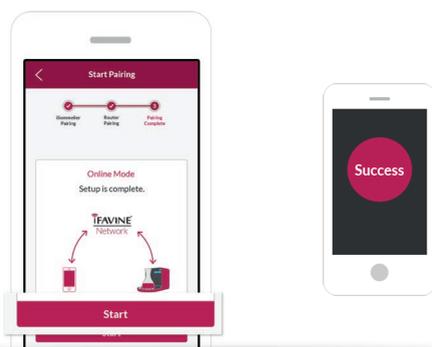
5) Choisissez un réseau ou passez cette étape.



6) Vérifiez que votre téléphone et l'iSommelier soient connectés au même réseau.



7) La connexion est établie.



INSTALLATION SOUS iOS 8+

1) Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » (A).



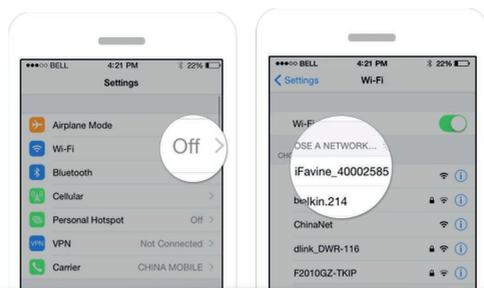
2) Téléchargez l'application iFavineApp depuis l'App Store ou scannez le QR code.



3) Allez dans les réglages de votre iPhone



4) Connectez-vous à votre iSommelier en WiFi.



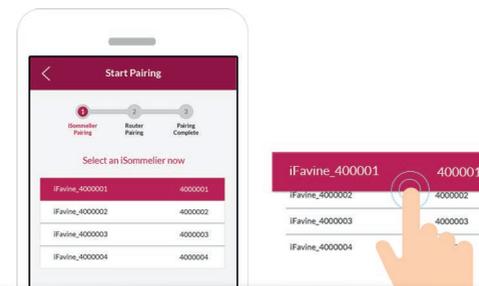
5) Ouvrez l'application iFAVINE App.



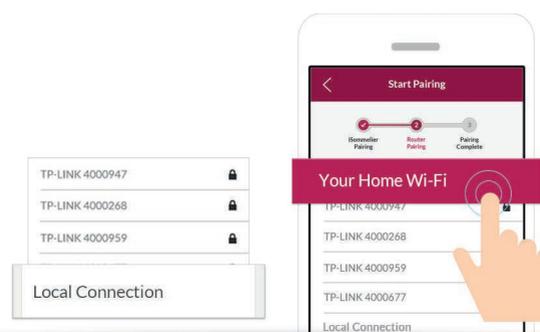
6) Synchronisez avec iSommelier.



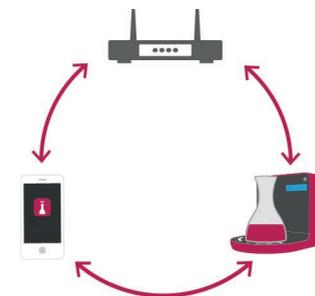
7) Sélectionnez votre iSommelier.



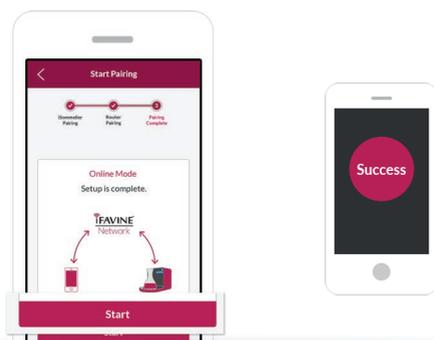
8) Choisissez un réseau ou passez cette étape.



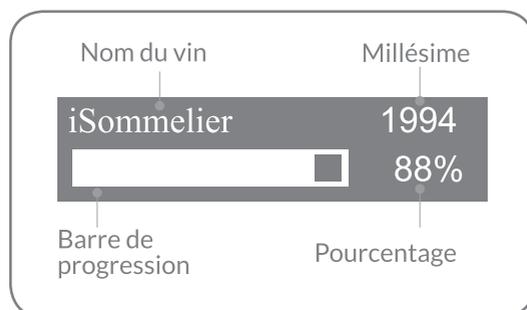
9) Vérifiez que votre téléphone et l'iSommelier soient connectés au même réseau.



10) La connexion est établie.



L'écran affiche le nom du vin et son millésime ainsi qu'une barre de progression vous permettant de suivre le processus de décantation.



Que vous soyez en mode manuel ou connecté :

- Appuyez sur “■” pour arrêter la décantation.
- Appuyez sur “RESET” pour revenir aux paramètres d'usine.

NETTOYAGE

Les opérations de nettoyage doivent être faites après chaque utilisation.
Débranchez votre Smart décanteur 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
L'application iFAVINE ne permet pas de contrôler l'appareil.	Vérifiez si l'appareil mobile est connecté au pré-réglage SSID d'usine. (iFAVINE_XXXXXXXX que vous pouvez retrouver en pressant pendant plusieurs secondes la touche F1 et la touche F6 simultanément ou sur l'étiquette à droite de l'appareil.)
Les paramètres réseau sont incorrects.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation (H).
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 mn 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'appui et de contact de dépannage contactez support@ifavine.com ou le 01.76.60.70.47.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz
Puissance : 80-90 W

Connectivité:

Sans fil 802.11b/gx

Nécessite un routeur de 2.4GHz

Compatibilité des périphériques:

iOS à partir de 8.0, Android à partir de 4.0

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans .

Sont exclus de la garantie:

- Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que la carafe.
- Les appareils qui ne sont pas mis en service ou utilisés d'une manière conforme à leur destination comme décrit dans la notice d'utilisation.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par le fabricant ou son service après-vente.

Contactez-le par courrier à l'adresse suivante: support@ifavine.com ou par téléphone au 01.76.60.70.47.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel: Pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit.

riviera&bar
 iFAVINE®

www.ifavine.com

SAFETY PRECAUTION

When using electric appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

- Read all the instructions before using the appliance. Keep the instructions in a safe place for future reference.
- Keep the device and its power cable out of reach of children under 8 years old's.
- This appliance can be used by adults aged from 18 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, except if they are older than 8 and supervised.
- Ensure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the device.
- Before using ensure that the power cable is in perfect condition
Uncoil completely the power cable.
- **Connect to a properly grounded outlet only. See Grounding Instructions.**
- Close supervision is necessary when the device is connected
Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Unplug from outlet in following situations :
 - At the end of each use
 - Before cleaning
 - In case of interruption or malfunction
- Only use power cable and accessories recommended or sold by the manufacturer.
- Always ensure the power button  has been pressed to OFF before unplug, can also be used with spirits.

WARNING

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact official iFAVINE support (support@ifavine.com) for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Place the device on a flat, horizontal surface, dry and not slippery.
- Do not place the appliance near the edge of the table or surface during operation.
- Do not move the device when plugged.
- Do not clean the appliance with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
- Do not use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- Do not expose to fire, heat, rain or sun.
- Do not overfill the glass wine decanter above the "Max" marking.
- Do not place anything on top of the appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- This device is mostly designed to oxygenate wine. In some cases, it can also be used with spirits. The use of other liquids is strictly prohibited.
- The use of other liquids is strictly prohibited.
- The appliance should be used under a clean, free of dust, non-corrosive, and non-toxic gas environment.
- Make sure the bottom of the appliance is properly ventilated during operation, otherwise it may cause overheating.

WARNING

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please contact official iFAVINE support. They can take this product for environmental safe recycling.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.



INTRODUCTION

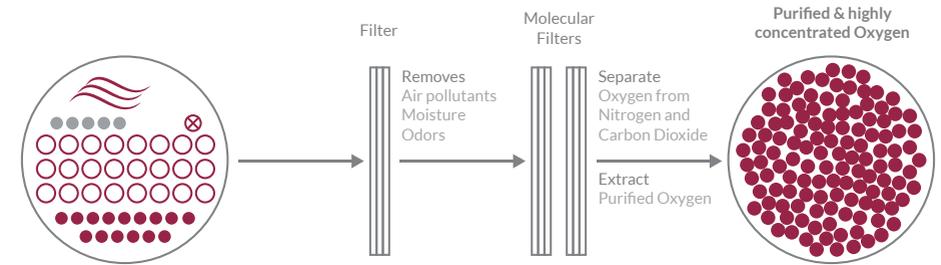
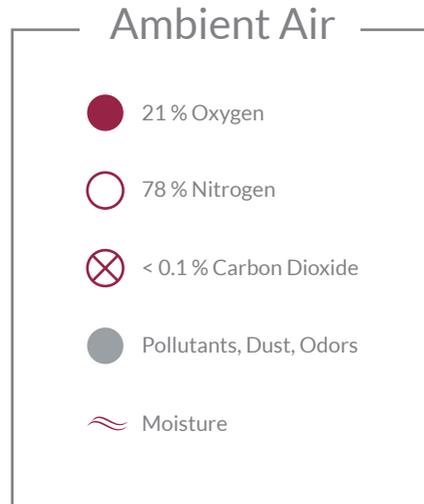
Some natural elements in the air can affect the quality of a wine when it is decanted: pollution, odors, moisture, different level of air pressure, ambient temperature.

iSommelier is the solution to eliminate all limitations during conventional decanting. It is the first smart decanter using a revolutionary technology that reinvents the decanting experience to enhance the flavors and aromas of the wine in just a few minutes

BENEFITS

1 Purified & Highly Concentrated Oxygen

iSommelier filters the ambient air to remove any impurities (moisture, dust, odors) and isolates oxygen from nitrogen and carbon dioxide. It aerates wine with a constant flow of purified and highly concentrated oxygen thanks to its advanced oxygen extraction system which uses no chemicals.



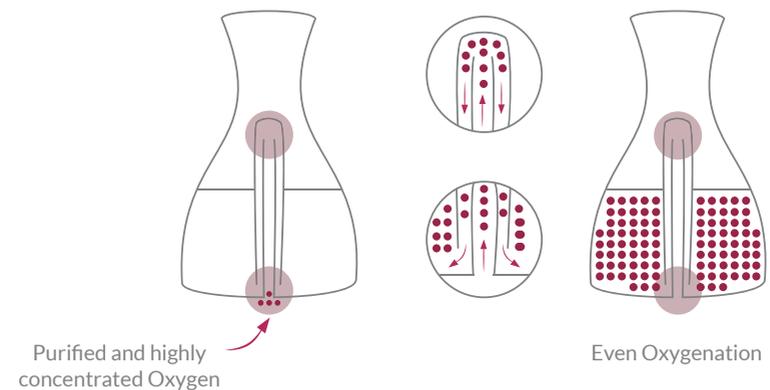
Constant Flow of Purified and Concentrated Oxygen

Decanting wine with a purified oxygen significantly increases the efficiency of this process in terms of time and quality:

- iSommelier eliminates most of the air pollutants and moisture
- The constant flow of oxygen mitigates the issue of decanting wine at a location with different air pressure
- This advanced system guarantees that any wine will be served with a constant quality wherever in the world it is decanted

2 Patented Glass Decanter

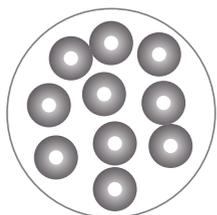
Purified and highly concentrated oxygen flows upwards into the specially designed tube inside our patented decanter. It then reverses direction, and flows downwards and back out into every milliliter of the wine.



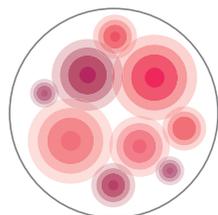
Softer Tannins and Enhanced Aromas

The specially designed glass decanter evenly diffuses oxygen throughout the entire volume of wine, rather than just the surface:

- It truly completes oxygenation
- It rounds out tannins providing a smooth mouthfeel
- It sublimates all aromas revealing the full potential of the wine



Softer
Tannins

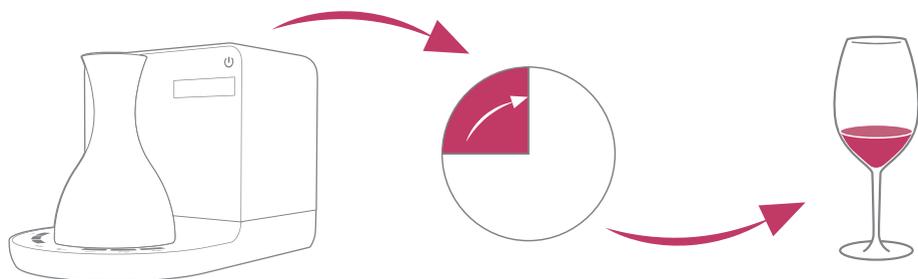


Enhanced Aromas

You can complete your iSommelier by buying an extra carafe of 750ml(BVA075) or 200ml(BVA020) that you can find at one of our resellers.

3 Time Efficiency

iSommelier reduces the decanting time from hours to only minutes, keeping the full flavors and aromas of the wine that winemaker wants to deliver to your palate. It also allows to have better control of the serving temperature of the wine being less exposed to ambient temperature.

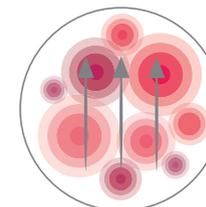


Decant in minutes not hours

Preserved Flavors and Aromas

Unlike traditional decanting that inhibits some flavors and aromas and limits the full potential of the wine over time, iSommelier:

- Shortens the decanting time to prevent wine from a long exposure to damaging elements and ambient temperature
- Preserves all the complex flavors and aromas released simultaneously during oxygenation

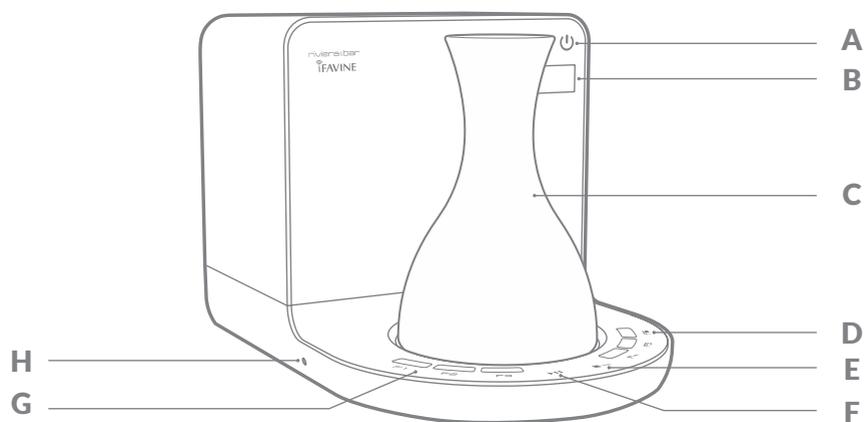


Preserved
Flavors & Aromas

ADVANTAGES

Wine enthusiasts will experience a softer, rounder and more complex flavor profile. Oxygenation will soften acidity and reduce the presence of angular, harsh tannins. Even very young wines will be enjoyable without years of cellaring, and all wines benefit from enhanced flavors.

OVERVIEW

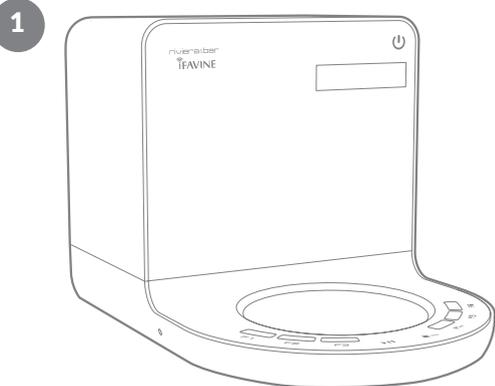


- | | |
|------------------------|--------------------|
| A) Power | E) Stop/ Reset |
| B) Information Display | F) Play/ Pause |
| C) Decanter | G) Buttons |
| D) Touch Panel | H) iSommelier Body |

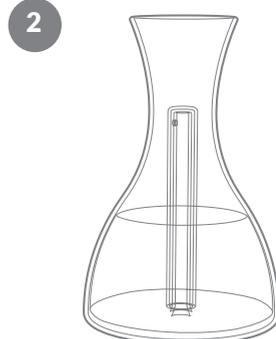
OPEN THE BOX

CONTENTS

- 1) iSommelier
- 2) Decanter



- 1) Unwrap the device and put off all plastic bags, paperboard and wallpaper, which protect the different pieces. Save all packing materials.



- 2) For cleaning the decanter, use warm water

CONNECTING POWER

- 1) Plug the power cord into the power socket.
- 2) Press the power button and the iSommelier will turn on.
- 3) Fill the decanter with wine without exceeding the "MAX" indicated on the glass decanter.

MANUAL USE

- 1) Press on a button from F1 to F6 accordingly to the desired decanting. Refer to the table here below.
- 2) Press "▶▶" to start or stop decanting.
- 3) The device turns off automatically when decanting is over.

Decanting times table

Button	iSommelier time	Decanting under normal conditions	Wines and Spirits example
F1	15 sec.	15 min.	Riesling Grand Cru Rosacker Alsace-France
F2	30 sec.	30 min.	Gruner Veltliner Autriche 2012
F3	45 sec.	45 min.	Rasteau Vallée du Rhône-France 2012
F4	1 min.	1 hour	Vino Nobile di Montepulciano Toscane-Italie 2012
F5	2 min.	2 hours	Roussillon-France
F6	3 min.	3 hours	Cabernet Sauvignon Californie-USA 2011

Eric Zwiebel's proposal and recommendations - Best UK Sommelier - Master Sommelier - Official competitor at World Best Sommelier 2016

SETUP

Your smart decanter works with a WIFI connection and can be connected to the free iFavine application available on usual smartphone platforms.

With iFavine App you can :

- Have full and easy control of your iSommelier
- Get a free access to iFavine Network gathering all technical information about wineries and wines
- COMING SOON : a social experience with wine professionals through iFAVINE Network



You can find the instructions on the application in the attached User Guide for your product

ANDROID 4+ SETUP

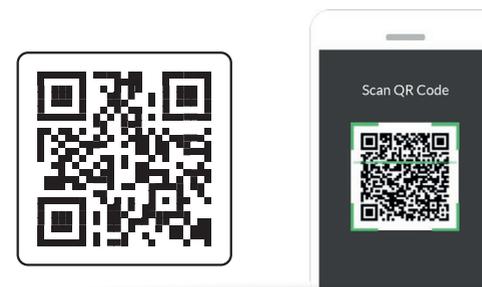
1) Turn on iSommelier

Make sure your iSommelier was turned on



2) Download iFAVINE App

Search QR code



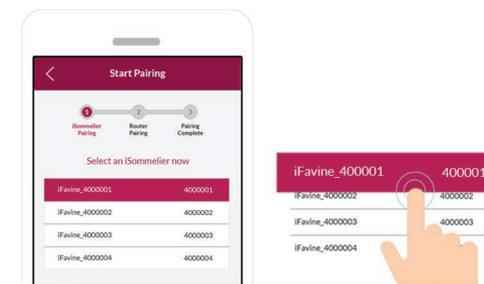
3) Start Pairing

Pair smart device with iSommelier

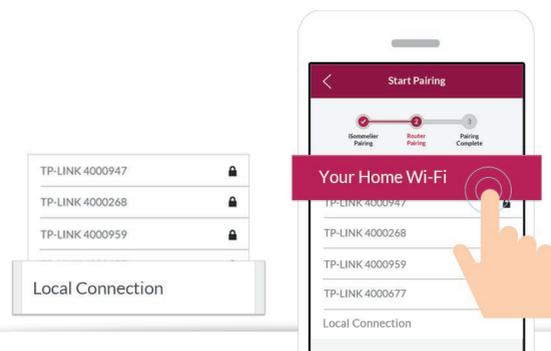


4) Appliance Search

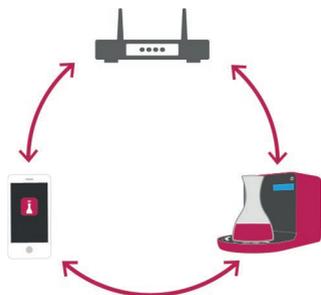
Choose your iSommelier at first



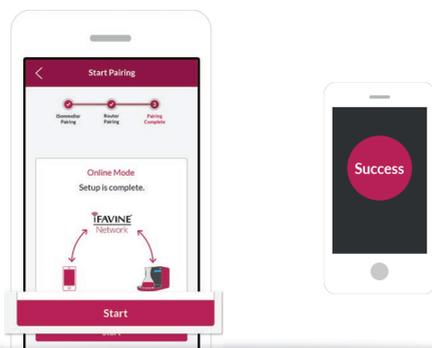
5) Search Network



6) Verify if smart device and iSommelier are connected on the same network



7) Pairing Completed



iOS 8+ SETUP

1) Turn on iSommelier

Make sure your iSommelier was turned on



2) Go to App Store and download iFAVINE APP

Search QR code



3) Go to your iPhone's "Settings"



4) Go to "Wi-Fi"



5) Turn on the Wi-Fi

Turn on the Wi-Fi, and select your iSommelier smart decanter with a unique SSID.



6) Connected to iSommelier smart decanter successfully and then open iFAVINE App



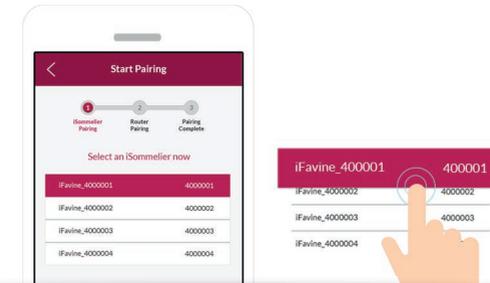
7) Start Pairing

Pair smart device with iSommelier



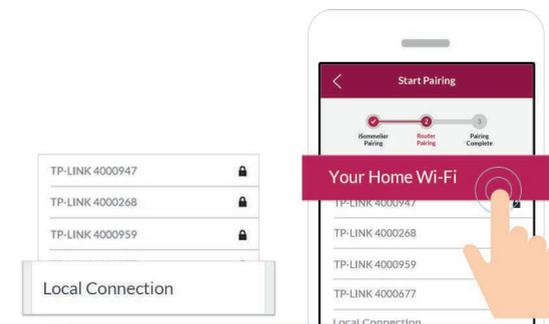
8) Appliance Search

Choose your iSommelier at first

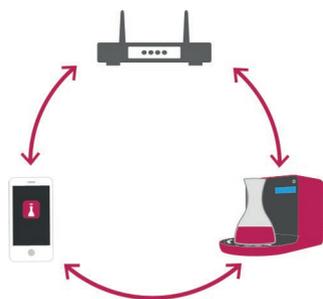


9) Search Network

Select a network or skip searching network

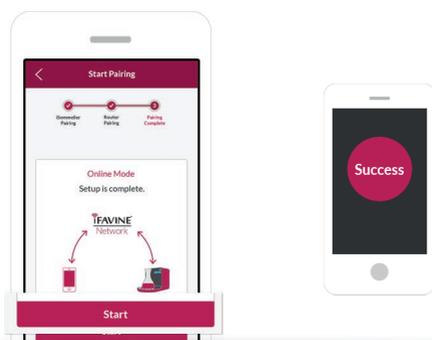


- 10) Verify if smart device and iSommelier are connected on the same network

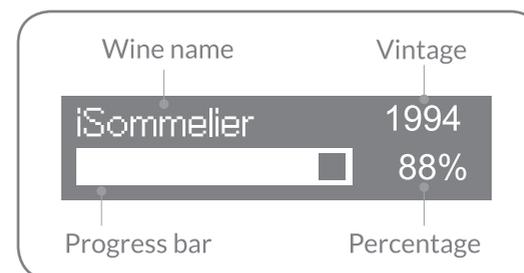


- 11) Pairing Completed

Smart device is paired with iSommelier



The screen displays wine name and bintage as well as a progress bar which allow to follow the decanting process.



Either you are under manual use or connected :

- - Press on " ■ " to stop decanting
- Press on " RESET " to reset the device

CLEANING

- For the glass decanter, when finished, simply rinse with warm water and let dry.
- For iSommelier, first disconnect from power source. Then simply clean the exterior and control panel with warm water.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Smart device cannot control the appliance.	Check if smart device is connected to your preferred network or the factory preset SSID (iFAVINE_XXXXXXXX). SSID will be shown on information display after pressing F1 and F6 simultaneously for several seconds.
iSommelier has connected to wrong network settings.	Press the "Factory Reset" button located on the left of the appliance.
No oxygen flows into the decanter.	Make sure the decanter is properly positioned on the platform.
iSommelier does not operate while the power button and touch panel are lit up or the appliance is shut off for 10 minutes then operates.	The appliance is equipped with a self-protection mechanism. If the appliance has been operated for a substantial amount of time or under a high operating temperature, the appliance may shut down for 10 minutes to recalibrate its system. Recommend to operate the appliance in a cool and an adequate air circulation environment.
During the operation, the appliance vibrates and makes abnormal noise.	Check if the appliance is set up on a stable surface or if any of the nonslip rubber pad is missing.

* For further support and troubleshooting, please contact support@ifavine.com

TECHNICAL DATA

Voltage : 220-240 V

Frequency : 50-60 Hz

Power : 80-90 W

Connectivity:

Wireless 802.11b/gx

Requires a 2.4GHz router

Device Compatibility:

iOS from 8.0, Android From 4.0

WARRANTY

General warranty of the device lasts 2 years

Are excluded from the warranty :

- Removable or moving parts damaged due to improper handling, a fall or shock during handling, such as the decanter,
- Devices that are not operated or used in a manner consistent with their intended purpose as described in the instructions.

In case of failure or malfunction, the device must be checked by the manufacturer or its customer service. Contact them by email at support@ifavine.com or by phone 01.76.60.70.47

The warranty starts from the original purchase date. There may be resorted only with the presentation of the defective unit together with the invoice or proof of purchase.

In accordance with Article L111-2 of the Code of consumption, availability of spare parts, planned for a repairable product is 5 years from date of manufacture (indicated on the product information: lot number or serial)

Reminder: for any work, you will be asked to return the product in its original packaging to avoid additional transportation damage. We invite you to keep the original packaging in its entirety.



riviera&bar
iFAVINE®

www.ifavine.com

riviera&bar

iFAVINE®

iFAVINE S.A.S. (France)

6, quai de Paludate,
33800 Bordeaux,
France

iFAVINE Pty. Ltd. (AUS)

Suite 5, 1 Chaplin Drive,
Lane Cove West, NSW 2066
Australiá

iFAVINE Inc. (USA)

2700 Napa Valley Corporate Drive Suite 1,
Napa, CA 94558
USA

iFAVINE (China)

Room 3006, Ever Bright Building,
689 Tianhe North Road, Tianhe District, Guangzhou, P.R.
China

iFAVINE Group
www.ifavine.com