

# sowine



Mode d'emploi  
Technical manual  
Bedienungsanleitung  
Modo de empleo

# sowine

Le premier "Bar à Vins" pour la maison  
The first home "Wine Bar"  
Die erste „Weinbar“ für zu Hause  
La primera Enoteca en casa

*L'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*



*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*

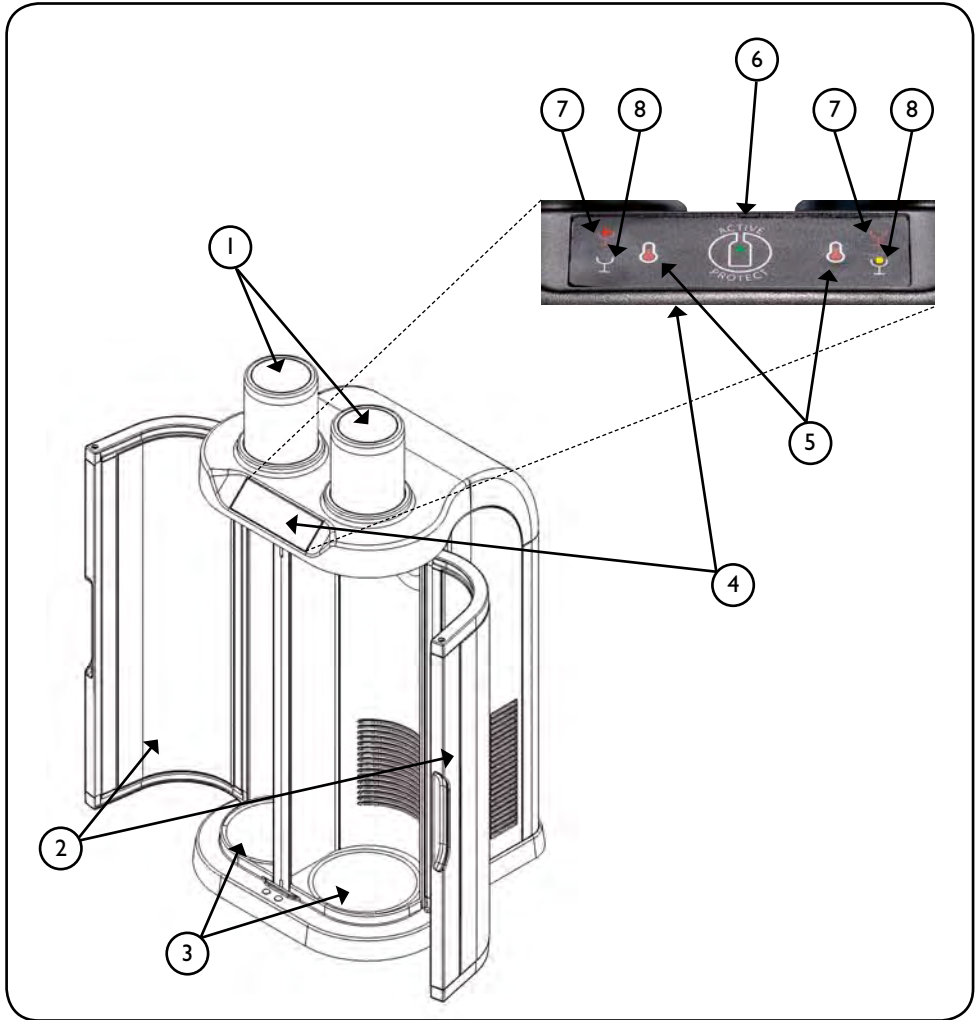
Mise à température de dégustation  
Bringing to tasting temperature  
Kühlen auf Degustationstemperatur  
Puesta a temperatura de degustación

Préservation des bouteilles ouvertes  
Preserving opened bottles  
Aufbewahrung offener Flaschen  
Conservación de las botellas abiertas

# 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
8 - Technical Specifications	p.14

# 1 Description



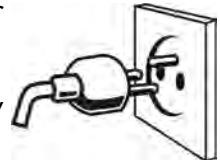
- 1- Oxygen extraction plungers
- 2- Doors
- 3- Temperate compartments
- 4- Control panel
- 5- Compartment temperature control: red or white wine
- 6- Oxygen extraction operating indicator light
- 7- Red indicator light = red wine mode
- 8- White indicator light = white wine mode

# 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).
  - Never leave children unsupervised around the appliance.
  - Check that the operating voltage of your appliance correctly corresponds to that of your electrical installation.
  - Only use the power lead supplied with the appliance. Only plug it into an earthed socket.
  - Your appliance is only designed for indoor use (ideal ambient temperature for operation is 18°C to 25°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 leave the power lead hanging within reach of children, or over sharp edges.
  - 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.



# 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.

- N.B.: do not use any external power supply other than that provided with your appliance.

- 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.

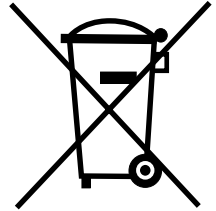
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# Protecting the Environment **3** 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.

# 4 Installing your Appliance

## I – General points

Sowine is designed exclusively 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 appliance is very flexible, the compartment programming adapts to:

- 2 bottles of white or red wine, opened or unopened;
- 1 bottle of red wine + 1 bottle of white wine;
- 1 single bottle, opened or unopened.



With Sowine, your wine retains all of its taste and flavours for several days, even after the bottle has been opened.

## 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.

Sowine respects your wine, which is why it brings wine to the correct serving temperature gradually.

# Installing your Appliance 4

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 Sowine oxygen extraction system preserves your wine by drawing oxygen from the bottle, protecting the wine from oxidation.

# Commissioning your Appliance 5

## 1 – Connection

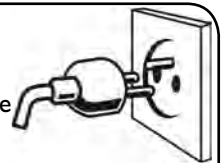
1) Remove the packaging as well as the protective elements inside and outside the appliance.

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 one end of the power lead to the appliance and the other end to the socket to power up the appliance, see diagram.

N.B.: observe the connection direction: arrow on the top. Before plugging in or unplugging your appliance, pull the mobile part of the power lead towards you (identified by the arrow on the top of the plug). Do not force it.

3) It is preferable to place the appliance on a tray which will collect any possible condensation. Ensure that the power supply unit is placed outside this tray.




# 5 Commissioning your Appliance

4) Ensure that the serving temperature function is not activated (the red and white indicator lights should be off).

5) When the temperature is selected for the first time, the pump automatically starts up. The green indicator light flashes then stabilises when the oxygen extraction device is operational.

## II – The control panel

- The keys  set the wine temperature. They are independent of each other.(see. III).
- The indicator lights in the centre concern the vacuum system. They are merely an operating indicator.(see. IV).

## III – Brings unopened bottles of wine to the correct serving temperature


Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature.

To make the appliance easier to use, the serving temperatures are preset in the factory. Simply indicate the type of wine to be used by pressing the appropriate keys.

Each compartment functions independently.

To set the desired serving temperature (rosé/white wine or red wine), use the buttons located on the side of the compartment to be used.

I) For bottles of red wine:

- Place the unopened bottle in the appliance ensuring that the bottle is centrally positioned in the compartment,,
- Close the door,
- Press the  button (located on the control panel above the red wine compartment) once, to select the red wine mode,
- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.


The red temperature indicator light confirms that the system is set to red wine mode.



# Commissioning your Appliance 5

This mode allows, moreover, a full bottle of red wine, taken straight from your cold cellar (12°C), to be brought to an ideal serving temperature (16-18°C) in approximately 3hrs.

2) Both white wine and rosé wine are generally served at a similar temperature (8-10°C), which is why the setting is the same for both:

- Place the unopened bottle in the appliance ensuring that the bottle is centrally positioned in the compartment,
- Close the door,
- Press the  button (located on the control panel above the white wine compartment) twice, to select white wine mode,
- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.

The yellow temperature indicator light confirms that the system is set to white wine mode.

This mode allows, moreover, a full bottle of white wine taken from your cold cellar (12°C) to be brought to an ideal serving temperature (8-10°C) in approximately 1 and a half hours.

## IV – Preserve your opened bottles of wine at serving temperature


Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature. The wine is preserved via an oxygen extraction system which draws oxygen (responsible for oxidising wine) from the opened bottle.

- Place the opened bottle in the appliance, leaving it open (do not put a cork or any other element in the bottle that will block the neck of the bottle, the neck must be completely clean), Ensure that the bottle is centrally positioned in the compartment,
- Close the door,
- Gently push the oxygen extraction plunger downwards until you hear the automatic locking device “click”,
- The vacuum system triggers itself for a few seconds. (the appliance is then functioning



# 5 Commissioning your Appliance

independently),

- Press the  key once to select red wine mode, twice for white or rosé wine and three times to switch off the compartment's wine warming/cooling function.

The oxygen extraction operating indicator (green indicator light on) confirms that your wine is preserved in optimal conditions when the green indicator light stops flashing (stabilised green indicator).

If the red indicator light flashes, please refer to chapter 7.

- The repetitiveness of extracting oxygen from a bottle can effect the duration of conservation of the wine.

- To remove the bottle from the appliance, open the compartment door, the oxygen extraction plunger automatically lifts to release the bottle.

## V – Putting on stand-by / Stopping the appliance

To put the appliance on stand-by, press the buttons several times until the temperature indicator lights go out.

To stop the appliance, simply unplug it.

# 6 Everyday Maintenance

Before carrying out any maintenance, first turn off the appliance by removing the plug from the socket.

Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth, never use harsh detergents.

In certain weather conditions, or after several days of continual use, condensation may appear in the interior compartments or under the product. Remove the water with a sponge or soft cloth.

Water comes from the natural condensation of the moist air in contact with the appliance producing cold; this reaction is not the result of a technical malfunction and is not harmful.

# Operating Anomalies 7

ANOMALIES	MEANING	SOLUTIONS
The red oxygen extraction operating indicator is flashing	Oxygen extraction fault alarm	<p>- <b>the bottle may have been incorrectly placed in the appliance:</b> remove the bottle then put it back correctly in the compartment and reactivate the white or red wine mode</p> <p>- <b>the neck of the bottle is blocked by an object (cork or other object):</b> remove the object blocking the neck of the bottle, then put the bottle back in the compartment and restart the procedure</p>
The temperature programming white and red indicator lights are both on	Temperature sensor fault alarm	The temperature sensor is faulty: <b>Unplug the appliance</b> and contact an authorised after-sales service
The bottle of white/rosé wine is not sufficiently chilled	The wine has not reached the serving temperature set for white wine mode	<p>- <b>loss of power supply to the appliance:</b> check that the appliance is correctly connected to the power lead and to the socket</p> <p>- <b>the system has been set in the wrong mode:</b> check that the correct indicator light is lit on the control panel (white indicator light on, above the compartment)</p> <p>- <b>the wine has not had enough time to reach serving temperature:</b> 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.</p>
The oxygen extraction plunger does not stay in the lower position	Closing of the door has not been detected	The door is not closed properly: close the door properly and then push the oxygen extraction plunger downwards.

# 8 Technical Specifications

- Size :

	Unpackaged
Height (mm)	426 (495 with feet raised)
Width (mm)	245
Depth (mm)	248
Weight (kg)	5,4

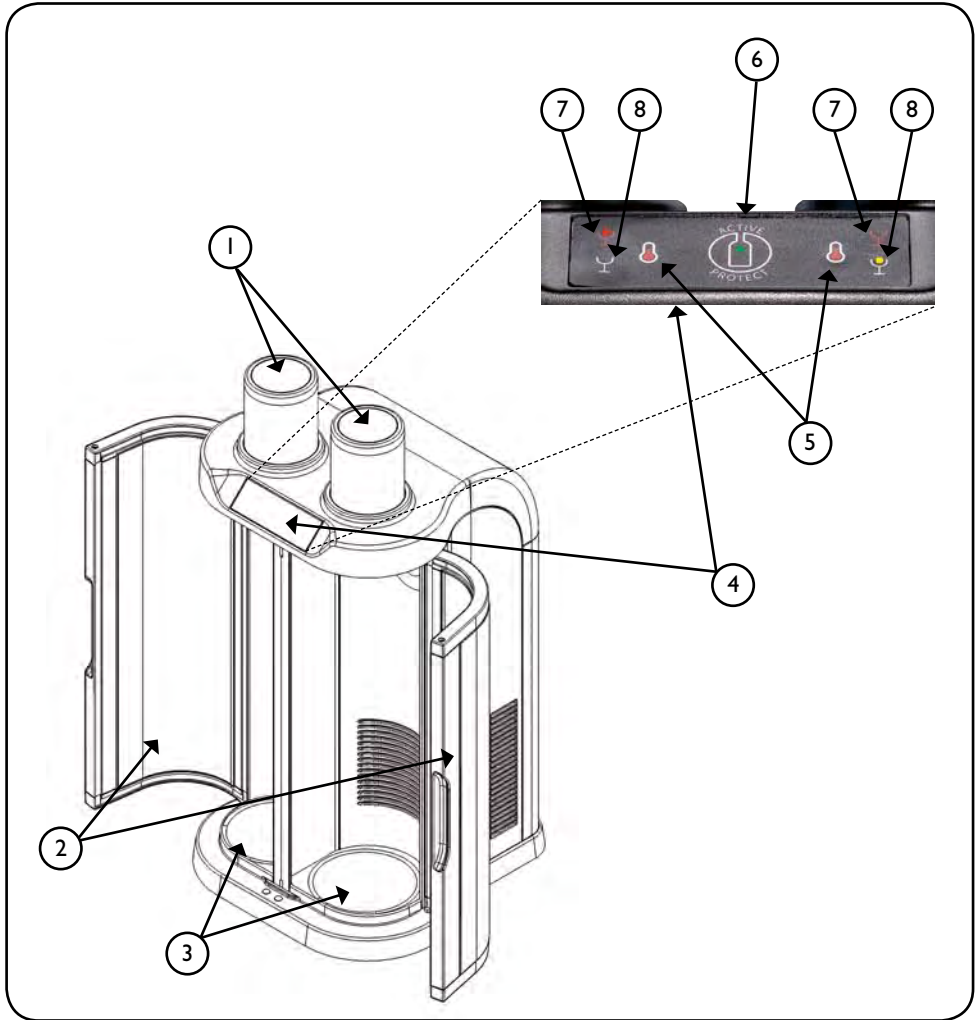
- Red wine serving temperature: 16/18°C
- Rosé and white wine serving temperature: 8/10°C
- Operating power supply: 100-240V, 50-60Hz
- Capacity: 87W
- Operating ambient temperature range: 18°C to 25°C
- Length of time opened bottles can be stored: up to 10 days
- Oxygen extraction: vacuum pressure of 300 mbars minimum

The SN climate class specified on the product information plate only relates to electrical safety international standards applicable to the product: IEC 60335-2-24 and IEC 60335-1.

# Índice

1 - Descripción	p.4
2 - Consejos de seguridad	p.5-6
3 - Protección del medio ambiente y ahorro energético	p.7
4 - Instalación del aparato	p.8-9
• Generalidades	
• Los secretos de una buena degustación del vino	
5 - Puesta en marcha del aparato	p.9-12
• Conexión	
• Panel de control	
• Puesta las botellas de vino a la temperatura de degustación	
• Conservación de las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación	
• Puesta en espera / Parada del aparato	
6 - Mantenimiento habitual	p.12
7 - Anomalías de funcionamiento	p.13
8 - Características técnicas	p.14

# 1 Descripción



1- Pistones de puesta en vacío

2- Puertas

3- Compartimentos templados

4- Panel de control

5- Control de temperatura de los compartimentos: vino tinto o vino blanco

6- Indicador luminoso de funcionamiento de la puesta en vacío

7- Indicador luminoso rojo = modo vino tinto

8- Indicador luminoso blanco = modo vino blanco

# Consejos de seguridad 2

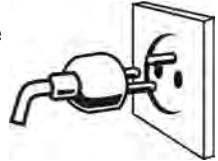
**Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuras utilizaciones.**

El uso no conforme a las instrucciones puede deteriorar el aparato.

- Utilice el aparato sólo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con marcas de desgaste.

Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor).

- No deje el aparato al alcance de los niños sin vigilancia.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.
- El aparato está concebido sólo para un uso interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18° C y 25° C).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, acuda a un Servicio Posventa Autorizado.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No llene nunca el aparato de agua o de cualquier otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue y quede al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana...).
- No deje que el cable de alimentación cuelgue cerca de una fuente de calor.
- Ponga el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a una distancia adecuada de fregaderos o grifos, para evitar las salpicaduras del agua o cualquier otro líquido.
- No obstruya las rejillas de ventilación traseras y laterales del aparato.



# 2 Consejos de seguridad

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños causados por un uso no conforme o una mala manipulación del aparato, y la garantía no podrá aplicarse en ese caso.

- Cuidado: no utilice otra alimentación externa que no sea la suministrada con el aparato.

- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.

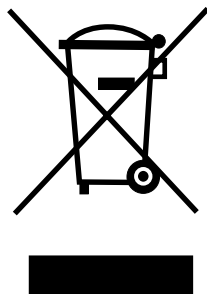
Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

# Protección del medio ambiente y ahorro energético **3**

## Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos tienen efectos potencialmente nocivos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos municipales sin clasificar. Consulte a su distribuidor; este le indicará las modalidades de recogida del aparato al final de su ciclo vital.



## Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje utilizados están fabricados con materiales reciclables. Una vez haya desembalado el aparato, conserve el embalaje, será necesario para cualquier reparación o solicitud de Servicio Posventa. Cuando tenga que desechar el aparato, llévelos a un centro de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

# 4 Instalación del aparato

## I – Generalidades

Sowine está concebido sólo para la puesta a temperatura y la conservación de vinos tranquilos (blancos, rosados o tintos). El aparato no puede utilizarse de ningún modo con vinos espumosos (tipo champán, etc.).

La utilización del aparato es muy flexible, puesto que la programación de los compartimentos puede adaptarse para:

- 2 botellas de vino tinto o blanco abiertas o cerradas;
- 1 botella de vino tinto + 1 botella de vino blanco;
- 1 sola botella, abierta o cerrada.



Con Sowine, los vinos abiertos conservan todo su aroma y su sabor durante varios días, incluso después de abrir las botellas.

## II – Los 2 secretos de una buena degustación del vino

### *1) Servir el vino a la temperatura de degustación adecuada:*

Para que todos los sabores puedan desarrollarse plenamente, los vinos deben estar a la temperatura de servicio correcta. Si el vino está a una temperatura demasiado elevada, puede parecer alcoholizado y embriagador. Por el contrario, una temperatura demasiado baja puede adormecer los aromas e impedir que el vino se muestre con plenitud.

La temperatura de degustación adecuada de los vinos blancos/rosados se sitúa entre los 8° C y los 10° C. La de los vinos tintos se sitúa entre los 16° C y los 18° C.

Sowine funciona respetando el vino, por lo que la puesta a temperatura de degustación

# Instalación 4 del aparato

se realiza de forma progresiva.

Por ejemplo: para que una botella de vino blanco o rosado en un armario para vinos a 12 °C alcance la temperatura de degustación adecuada (en el caso de una botella llena y a una temperatura ambiente de 20° C) se necesitará aproximadamente 1h 30.

En las mismas condiciones, una botella de vino tinto necesitará aproximadamente 3 h para alcanzar la temperatura de degustación correcta.

## 2) *Proteger el vino del oxígeno cuando la botella está abierta:*

El vino respira, está compuesto por elementos vivos que evolucionan. Si entra en contacto con el oxígeno del aire ambiente, el vino se oxida muy rápidamente.

Es necesario proteger el vino de cualquier contacto con el oxígeno para conservar sus cualidades gustativas. Sowine conserva el vino gracias a su sistema de puesta en vacío con el que extrae el oxígeno de la botella, protegiendo el vino de la oxidación.

# Puesta en marcha 5 del aparato

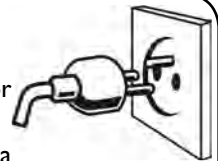
## I – Conexión

1) Retire el embalaje, así como los elementos de protección interior y exterior del aparato.

2) Compruebe que la alimentación del enchufe sea correcta (presencia de fusibles y amperajes) y que el disyuntor diferencial 30 mA\* esté en condiciones (\*no aplicable en algunos países).

Acople un lado del cable de alimentación al aparato y el otro a la toma de red para conectarlo, véase esquema.

Cuidado: respete el sentido de la conexión: flecha en la parte superior. Antes de conectar o desconectar el armario, tire hacia usted de la parte móvil del cordón de alimentación señalado con la flecha de la parte de arriba del enchufe. No forzar.




# 5 Puesta en marcha del aparato

3) Coloque preferentemente el aparato sobre una bandeja para recoger los eventuales residuos de condensados. Por favor, compruebe que el bloque de alimentación quede fuera de la bandeja.

4) Compruebe que la puesta a temperatura no esté activada (indicadores rojo y blanco apagados).


5) Al seleccionar por primera vez la temperatura, la bomba se activa automáticamente. El indicador verde parpadea y después se estabiliza cuando el dispositivo de puesta en vacío está operativo.

## II – El panel de control

- Las teclas  sirven para poner el vino a la temperatura deseada. Son independientes una de otra (cf. III).

- Los indicadores luminosos del centro muestran la puesta en vacío. Se trata sólo de un indicador de funcionamiento (cf. IV).

## III – Puesta las botellas de vino tapadas a la temperatura de degustación

Sowine es un aparato de puesta a temperatura y conservación del vino. Para una mayor facilidad de uso, las temperaturas de degustación están preajustadas en fábrica. Indique simplemente el tipo de vino utilizado con la ayuda de las teclas .


Cada compartimento funciona de forma independiente.

Para ajustar la temperatura de degustación deseada (vino blanco/rosado o vino tinto), utilice las teclas que se encuentran junto al compartimento deseado.

1) Para las botellas de vino tinto:

- Ponga la botella sin abrir en el aparato vigilando que la botella que correctamente centrada en el compartimento;

- Cierre la puerta;

- Pulse 1 vez la tecla  que está junto al compartimento utilizado para seleccionar el modo vino tinto;

- Deje el correspondiente pistón de puesta en vacío en posición alta.


El indicador luminoso rojo de temperatura indica el ajuste en modo vino tinto.



# Puesta en marcha 5 del aparato

Este modo permite, además, poner una botella llena de vino tinto procedente de la bodega fresca (unos 12-14 °C) a la temperatura ideal de degustación (16-18°C) en aproximadamente 2 h 30.

2) El vino blanco, al igual que el rosado, se sirve en general a una temperatura próxima (8-10° C); por ello el ajuste es el mismo en ambos casos:

- Ponga la botella sin abrir en el aparato vigilando que la botella que correctamente centrada en el compartimento;
- Cierre la puerta
- Pulse 2 veces la tecla  que está junto al compartimento utilizado para seleccionar el modo vino blanco;
- Deje el correspondiente pistón de puesta en vacío en posición alta.

El indicador luminoso amarillo de temperatura indica el ajuste en modo vino blanco.

Este modo permite, además, poner una botella de vino blanco llena procedente de la bodega fresca (12 °C) a la temperatura ideal de degustación (8-10 °C) en aproximadamente 1 h 30.


## IV – Conservación de las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación

Sowine es un aparato de puesta a temperatura y conservación del vino. El vino se conserva gracias a un dispositivo de puesta en vacío que extrae el oxígeno de la botella abierta, responsable de la oxidación del vino.

- Ponga la botella abierta sin terminar en el aparato dejándola abierta (no ponga el tapón o cualquier otro elemento que obstruya el cuello de la botella, el cuello tiene que estar absolutamente limpio). Por favor compruebe que la botella quede correctamente centrada en el compartimento;
- Cierre la puerta;
- Empuje con cuidado el pistón de puesta en vacío hacia abajo hasta oír el “clac” de cierre automático;
- La puesta en vacío se desencadena entonces por sí sola durante algunos segundos. (el aparato funciona entonces de forma autónoma),



# 5 Inbetriebnahme ihres Geräts

- Pulse 1 vez la tecla  para seleccionar el modo vino tinto y 2 veces para el blanco o rosado rosado y 3 veces para apagar la puesta en temperatura del compartimento.

El indicador de funcionamiento correcto de puesta en vacío (indicad or verde) le indica que el vino se conserva en las mejores condiciones cuando el indicador luminoso verde deja de parpadear (indicador verde estabilizado).

Si el indicador rojo parpadea, remítase al capítulo 7.

- Al poner repetidamente una botella en vacío, se puede influir en la duración de la conservación del vino.

- Para retirar la botella del aparato, abra la puerta del compartimento: el pistón de puesta en vacío subirá automáticamente y soltará la botella.

## V – Puesta en espera / Parada del aparato

Para poner el aparato en espera, pulse varias veces las teclas hasta que los indicadores de temperatura se apaguen.

Para detener el aparato, basta con desenchufar la toma.

# 6 Mantenimiento habitual

Para realizar el mantenimiento del aparato, primero desconéctelo retirando la toma de la red.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave humedecido; no utilice nunca productos detergentes agresivos.

Bajo determinadas condiciones climáticas, o al cabo de algunos días de utilización continua, pueden aparecer residuos de condensados en los compartimentos interiores o debajo del producto. Límpielo con la ayuda de una esponja o de un paño suave.

El agua procede de la condensación natural del aire húmedo en contacto con el aparato que produce frío; esta reacción no procede de un mal funcionamiento técnico y no presenta ningún peligro.

# Anomalías 7 de funcionamiento

ANOMALÍAS	SIGNIFICADO	SOLUCIONES
El indicador rojo de funcionamiento de la puesta en vacío parpadea	Alarma de fallo de puesta en vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>la botella está mal colocada:</b> retire la botella y después vuelva a introducirla correctamente en el compartimento previsto al efecto; reactive el modo vino tinto o blanco</li> <li>- <b>el cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otros):</b> retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimento previsto al efecto, y repita los pasos</li> </ul>
Los indicadores luminosos rojo y blanco de programación de la temperatura se encienden simultáneamente	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Falla la sonda de la temperatura: <b>desconecte el aparato</b> y póngase en contacto con un Servicio Posventa Autorizado
La botella de vino blanco/rosado no está muy fría	No se ha efectuado correctamente la puesta a temperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>el aparato no recibe la corriente correctamente:</b> Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación, así como a la toma de red</li> <li>- <b>no se ha efectuado el ajuste en el control correcto:</b> compruebe que el indicador luminoso está encendido en posición modo vino blanco en el panel de control (indicador luminoso blanco encendido encima del compartimento)</li> <li>- <b>el tiempo de puesta a temperatura no ha sido suficiente:</b> cuando una botella de vino blanco/rosado se encuentra a temperatura ambiente, el aparato necesita unas 3 horas para que el vino alcance de nuevo progresivamente la temperatura de degustación.</li> </ul>
El pistón de puesta en vacío no permanece en posición baja	No ha detectado el cierre de la puerta	La puerta está mal cerrada: cierre correctamente la puerta y empuje de nuevo el pistón de puesta en vacío hacia abajo.

# 8 Características técnicas

- Volumen:

	Sin embalaje
Alto (mm)	426 (495 con los pistones levantados)
Ancho (mm)	245
Profundidad (mm)	248
Peso (kg)	5,4

- Temperatura de degustación del vino tinto: 16/18°C.
- Temperatura de degustación del vino blanco y rosado: 8/10°C.
- Alimentación: 100-240 V, 50-60Hz
- Potencia instalada: 87 W
- Temperatura ambiente de uso: de 18°C a 25°C;
- Tiempo de conservación de las botellas abiertas: hasta 10 días
- Puesta en vacío: depresión de 300 mbares

La clase climática SN especificada en la placa descriptiva del producto se refiere únicamente a las normas internacionales de seguridad eléctrica aplicables al producto: IEC 60335-2-24 y IEC 60335-1.



sowine  
[www.sowine-bar.com](http://www.sowine-bar.com)

