

SUMMARY

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	p. 7
PRODUCT DESCRIPTION.....	p. 10
TECHNICAL SPECIFICATIONS	p. 10
BEFORE USE.....	p. 11
CHILD SAFETY	p. 11
FIRE PREVENTION	p. 11
USING THE WINE DISPENSER.....	p. 11
SET UP.....	p. 11
FIRST CLEANING	p. 11
INSTALLING OR REPLACING WINE BOTTLES	p. 12
PRESERVING THE WINE	p. 13
SELECTING THE TEMPERATURE	p. 13
DISPENSING THE WINE	p. 14
AERATING THE WINE	p. 15
TURNING ON/OFF ONE CHAMBER.....	p. 15
LIGHT	p. 15
MAINTENANCE	p. 16
CLEANING THE APPLIANCE.....	p. 16
STORING THE APPLIANCE.....	p. 17
REPAIRS	p. 17
TROUBLESHOOTING	p. 17
ELIMINATION.....	p. 20
KRUPS MANUFACTURER'S WARRANTY.....	p. 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE WINE DISPENSER.

2. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or wine dispenser in water or in any other liquid.
3. Do not operate the product with a damaged power cord or power plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
4. The use of accessory attachments other than the manufacturer's brand products may cause hazards or injury.
5. Do not use the wine dispenser outdoors.
6. Do not let the power cord hang near the edge of a table or cabinet or across a doorway. Do not allow the cord or the appliance to rest on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner or a heated oven.
7. Do not place the wine dispenser in direct sunlight or close to any heat source.
8. To disconnect the wine dispenser, turn OFF the main power switch located at the back of the unit. Then remove the power plug from the wall outlet. Disconnect the wine dispenser when not in use, before user servicing and cleaning.
9. Place the appliance on a hard, flat, stable level surface.
10. Avoid contact with any moving parts.
11. The wine dispenser is designed for household use only.
12. Do not use this product for anything other than its intended use. It should only be used with wine. No other liquids should be used. Liquids with pulp, sugar or syrup will clog the system. Additionally, do not use with champagne or other sparkling wines. The system will remove the bubbles in the champagne and ruin your beverage. **The wine dispenser is designed to be used with still wine only. Do not use the machine with any other kind of liquids especially with sparkling liquids and wine or hot beverages.**
13. **WARNING:** If you are under 21, it is illegal for you to make or consume beer or wine in the United States.

DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away you appliance:

- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

GOVERNMENT WARNING:

- (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.
- (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.

14. Risk of electric shock. Do not attempt to open the back of the unit. Do not try to access internal part of the unit
15. Extra caution must be used when lifting or moving this product. It is very heavy. It is recommended that two people lift and/or move the product.
16. Use extreme care and supervision when setting up and using the product around children. Place the wine dispenser in a stable location to ensure that it will not fall and cause injury.
17. Never move the machine with a connected bottle.
18. Do not use the machine if the glass door is damaged.
19. Always use the machine in the vertical position.
20. The machine is not intended to be used outdoor.
21. Do not try to over actuate any of the machine components. The different components (door, dispensing head,...) are designed to move properly with only a gentle action from the user. Do not try to force on any component to actuate it. If high force is required, it could be an indication of the machine not functioning properly. Do not place the machine in direct sunlight or close to any heat source.
- 22. Do not pour any liquid over the machine.
- 23. Do not spill any liquid to the rear vents (inside the chamber).
- 24. Do not open the glass door beyond 90 degree.
- 25. Do not immerse the machine in water.

Save these instructions

Special Cord Set Instruction

- An appropriate-size power cord is provided to reduce the hazards resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the Wine dispenser. Extension cord shall be a grounding type 3-wire cord. The complete extended cord must be arranged so that it does not hang near the edge of a table or cabinet, across a doorway or allow it to come in contact with hot surfaces.
- The Wine dispenser has a grounded three-prong electrical plug. It must be plugged only into a properly grounded three-prong outlet. Do not modify the plug in any way.
- Always place your wine dispenser in a cool location, not directly adjacent to heat registers or radiators.
- Your wine dispenser should not be placed where it would be exposed to direct sunlight, as the sun will affect the time it takes to chill the bottles and could compromise the chilling effectiveness of the unit.
- Note the need to access a 120V power outlet.
- For maximum stability, choose a level and secure location within your home.
- Avoid placing the unit in hallways, tight passages or high traffic areas.
- **DO NOT** place the wine dispenser tight into a corner or tightly up against a wall. Allow at least 3 inches of space around the product for optimum performance.
- Since wine drinkers will be gathering around the system, consider any accidental spills that may occur on carpet, furniture or accessories in the area.
- The machine is not compatible with plastic bottles. The unit is designed to fit traditional glass wine bottles with a cork top. The machine is not compatible with screw cap bottles.

PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Dispensing head | 9 Wine outlet |
| 2 Wine chamber door | 10 Retractable drip tray |
| 3 Wine chamber handle | 11 Machine main switch |
| 4 Wine dispensing lever | 12 Power cord and plug |
| 5 Unlocking button | 13 Air inlet filter |
| 6 CONTROL PANEL | 14 Display |
| a Manual preservation mode | 15 Check valve |
| b Chamber selection | 16 LOCKING PISTON |
| c Manual Temperature selection | g Air tank |
| d Preset wine type for temperature setting | h Connection |
| e UP and DOWN buttons | i Handle |
| f Chamber light switch | j Stainless tube |
| 7 Wine aeration control | k Rubber tube |
| 8 Wine chamber main switch | l Mesh filter |
| | 17 Stand off parts |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	120 VAC 60 Hz
Power	170 W
Material	Plastic / Stainless Steel
Dimensions (l x h x p)	19.7" * 16.5" * 11" (500 * 420 * 280 mm)
Weight	35,3 lbs / 16 Kg
Power cord	63 '' (1.6 m) +/- 2'' (+/- 5 cm)
Functioning conditions	80 % relative humidity min : 54°F/12 °C, max : 86°F/30 °C
Capacity	2 bottles : 1 in each chamber
Temperature range within the chambers	45°F/7°C to 68°F/20°C
Type of bottles to be used	Compatible with different bottle heights up to 13.2" (330mm) in height. Compatible with different bottle diameters up to 3.48" (87mm).

- The wine dispenser does not contain any refrigerant such as those used in compressor type refrigeration systems as it uses a thermoelectric technology for cooling the wine chambers.

BEFORE USE

Child safety

- Make sure that children cannot play with the appliance nor the removable parts like the dispensing cartridge.
- Do not leave the materials used to pack the appliance within children's reach.

Fire prevention

- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers.
- Do not use water or powder extinguishers.

USING THE WINE DISPENSER

Set up

- Install the appliance in an upright position in a safe place, where it cannot be overturned or at risk of injuring anyone.
- To ensure that the Wine Dispenser works correctly and efficiently, please follow the recommendations below:
 - Place it on a perfectly level and stable surface.
 - Choose a clean, well-lit area with an easily accessible electric socket.
 - Keep the appliance at a minimum distance (30"/75cm) from the stove.
 - Keep the appliance at a minimum distance (4"/10cm) from the walls, with the help of the 2 stand offs included in the pack. To assemble the stand offs, align them onto the fixing holes of the back cover and rotate them clockwise **(1-2)**
 - Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames, as these may damage the machine.
- After selecting an appropriate location within your home and safely placing the wine dispenser, follow the steps below to set up your appliance:
 - Plug the unit into a 120V power outlet.
 - Switch the main power button located on the back of the unit to "ON".
 - After the unit is switched on, you will hear the chambers beginning their cooling cycle and go to the wine preservation mode. If there are no bottles in place, the preservation cycle will stop automatically after several seconds.
 - The two chilling chambers are factory preset to a temperature of 50°F/10°C.
 - You can select the temperature for each chamber (see "Selecting the temperature").

First cleaning

- Before using the wine dispenser for the first time, it is recommended that you rinse each of the locking piston assemblies (see maintenance section). They are fully submersible and can be washed by hand (**DO NOT PUT IN DISHWASHER**).
- Before using the wine dispenser for the first time, it is recommended that you rinse the machine internal circuit (see maintenance section):
- Placing a wine bottle full of fresh water in each chilling chamber.

- Dispense the whole bottle of water using the dispensing lever (see below dispensing the wine).
- Soap and cleaning agents can affect the wine taste. So, it is possible, and recommended, to clean the locking piston assemblies and the machine internal circuit with just a thorough hot water flush. Rinse until you see water run clear. Dry with a soft cloth, paper towel or allow for the locking piston to air-dry.
- **Never immerse the appliance in water!**

INSTALLING OR REPLACING WINE BOTTLES

It is recommended to insert the locking piston into the wine bottle in the kitchen.

To insert the locking piston into the wine bottle, follow the directions below:

- Open the door of the cooling chamber you would like to use.
- Press the unlocking button located on the dispensing head **(3)**.
- The dispensing head will be open automatically and will stay at an angle (around 45°).
- Push the dispensing head a bit further (around 70 °) **(4)**.
- In case the wine chamber does not contain any bottle, hold the locking piston at its base and pull it out gently from the machine **(5)**. The piston should come off the machine entirely.
- If a bottle is already inserted, pull out the bottle and the locking piston by holding firmly to the base of the locking piston. Once the bottle and locking piston are out of the unit, remove the piston from the bottle by opening its side handle. The handle should be in a horizontal position to allow the piston to be safely removed from the bottle.
- Always rinse the locking piston and the machine internal parts thoroughly between each new bottle insertions to preserve the wine taste (refer to the maintenance section, "Cleaning the appliance" when replacing the bottle).
- To insert the locking piston into the wine bottle, open the side handle located on the cap and ensure it stays in a horizontal position.
- Uncork the wine bottle and insert the locking piston into the bottle, keeping the side handle in its horizontal position **(6)**.
- To safely position the locking piston into the bottle after it has been inserted in the bottle, push the plastic cap side handle downward to secure the locking piston tightly inside the wine bottle **(7)**.
- **IMPORTANT:** to ensure that the locking piston is secured and in place, gently pull on the locking piston cap. The cap should stay in place and attached to the bottle. If the cap comes loose, please follow the locking piston bottle insertion instructions above.
- While supporting the wine bottle from the bottom, take the bottle with the locking piston safely secured to the top of your bottle to your wine dispenser.
- Open the cooling chamber door and "plug" the locking piston into the top of the cooling chamber by pushing it all the way in until it reaches its final position, continuing to support the wine bottle from the bottom **(8)**. The wine bottle should be held up through the locking piston and its bottom will not rest at the base of the cooling chamber if inserted properly.
- Reposition the dispensing head to its functioning position by pushing it down. A clicking noise will be indicative of the proper closure of the dispensing head **(9-10)**.
- Close the cooling chamber door.
- After the bottle is installed and the door is closed, the LED lighting will blink. This indicates that the machine is entering its wine preservation process, removing oxygen from the bottle using a vacuum pump.
- The LED lighting will stop blinking and will remain lit once the wine has reached its optimal preservation stage.

PRESERVING THE WINE

The machine includes a system that creates a vacuum inside the wine bottles to preserve the wine from oxydation.

- When inserting a bottle inside the wine chamber, the machine will automatically trigger the wine preservation cycle. The LED lighting will blink until the preservation process is completed.
- Each time wine is dispensed, the air vacuum inside the bottle will be interrupted.
- To re-engage the wine preservation process, the following two options are available:
 - Automatic Preservation: the machine will remove oxygen from the bottle and starts the preservation process 30 min after the last glass was dispensed.
 - Manual Preservation:
 - Press the manual preservation button.
 - The preservation mode will then begin.

The unique vacuum technology can preserve white wine for approximately 5 to 7 days and red wine for 7 to 10 days.

SELECTING THE TEMPERATURE

The amount of time needed for the wine dispenser to chill the wine to the desired temperature will depend on the type of environment the machine is in, the ambient room temperature and the final set temperature.

- The wine dispenser allows you to select manually the preferred and recommended wine temperature, ranging from 45°F/7°C to 68°F/20°C depending on the type of wine being used.
- You can set the desired temperature manually or choose one of the twenty wine type preset temperatures provided.
- Press the chamber selection button to select the left or right chamber. On the screen, an arrow will indicate the selected chamber.
- To set a desired temperature manually:
 - Press the “Temp” button.
 - Adjust the temperature using the UP and DOWN buttons to increase or decrease the temperature. Temperature levels range from 45°F/7°C to 68°F/20°C.
 - Press the “Temp” button again to validate the setting.
- To use a preset temperature:
 - Press the “Wine Type” button.
 - Select among the 20 different types of pre-set wine using the UP and DOWN buttons.
 - Press the “Wine Type” button again to validate the setting.

Wine type recommended preset temperatures

Wine type	deg F	deg C
BORDEAUX	64	18
CABERNET SAUVIGNON	64	18
CHABLIS	48	9
CHARDONNAY	50	10
CHIANTI	59	15
CHINON	57	14
MADEIRA	57	14
MERLOT	55	13
PINOT GRIGIO	45	7
PINOT NOIR	50	10
RED BURGUNDY	63	17
RED ZINFANDEL	64	18
RHONE	64	18
RIESLING	46	8
RIOJA	61	16
SAUVIGNON BLANC	45	7
SEMILLON	50	10
SHIRAZ	64	18
WHITE BURGUNDY	52	11
WHITE ZINFANDEL	50	10

Wine to be enjoyed at a temperature below 52F / 11°C, can be pre-chilled in a household refrigerator to speed up the cooling process before pouring the first glass.

Indicative chilling time according to temperature setting

The below mentioned chilling times are indicative ones for an ambient temperature around 70F/ 21°C and a wine starting temperature of around 70F/ 21°C.

Temperature setting	Chilling time (Hours)
7°C (45°F)	18
10°C (50°F)	8
13°C (55°F)	5
18°C (65°F)	3

DISPENSING THE WINE

- Bring a wine glass to the wine dispenser and position it underneath the wine dispensing head.
- Push down the wine dispensing lever and maintain it in its lower position until the desired wine quantity is poured in the glass (11).

- The pump noise is normal and is indicative that the unit is functioning properly while dispensing wine.
- Release the wine dispensing lever. The lever will return to its original resting position automatically.
 - **Do not immediately pull back the glass as there may be wine dripping after the lever is released. Please wait for 5 seconds before pulling back the glass after releasing the dispensing lever.**

AERATING THE WINE

The machine is equipped with a dedicated wine aerating feature that allows for the wine to be aerated prior to being dispensed.

This process will automatically reproduce the manual aeration obtained while using a decanter. Aerating the wine will maximize the wine exposure to surrounding air, allowing the wine's aromas to open up thus enhancing the overall tasting experience.

To aerate the wine:

- Turn the aeration handle to the "ON" position before dispensing the wine **(12)**.
- Follow the wine dispensing instructions above to pour a glass of wine.

During the aeration process, it is normal to see some air bubbles in the wine flow which demonstrate proper wine aeration.

To stop the wine aeration process:

- Turn the aeration handle to the "OFF" position before dispensing the wine.

TURNING ON/OFF ONE CHAMBER

The machine features 2 wine chambers, allowing to have two different wine bottles opened at the same time.

If using one chamber only, the empty chamber can be switched off by pressing the chamber main switch off **(13)**.

To switch the chamber on again, press the main chamber switch **(13)**.

A white light inside the main chamber switch indicates whether the chamber is turned ON or OFF.

LIGHT

Each wine chamber is equipped with 2 LED lights to help you identify the bottle inside the chamber.

To turn on the light in the chambers :

- Press the light button to switch the light on.

To turn off the light in the chambers :

- Press the light button to switch off the light.

MAINTENANCE

Cleaning the appliance

EXTERIOR AND CHAMBER CLEANING

1. Use a slightly damp cloth to clean the exterior panels of the wine dispenser.
AVOID using abrasive cleaner, abrasive sponge or cleaning pad as they may scratch and damage the exterior panels of the wine dispenser.
2. Use a slightly damp cloth to clean the control panel and buttons. Liquids should never be poured or sprayed near the control panel.
3. Use a household glass cleaner to clean the glass door.
4. Use a slightly damp cloth to clean the chilling chamber and rear panel.
5. Use a slightly damp cloth to clean the drip tray.
6. Clean the air filter located at the back of the wine dispenser by rinsing it with clean warm water **(15)**. Use a slightly damp cloth to dry it or let air-dry. Once clean, insert it back in the machine.

DISPENSING CARTRIDGE CLEANING

1. Turn off the wine aeration handle. Remove the wine outlet (unscrew it and pull it downward gently) and clean it by rinsing it with clean warm water. Use a slightly damp cloth to dry it or let air-dry.
2. Remove the check valves from the dispensing head **(14)**. Clean the check valves by rinsing them with clean warm water **(15)**. Use a slightly damp cloth to dry them or let air-dry.
REMEMBER to re-insert the check valves back in place once cleaned (the machine may malfunction if the check valves are not re-installed properly).
3. Re-insert the wine outlet back in place.

CLEANING OF THE LOCKING PISTON

The locking piston is fully submersible and can be safely cleaned with water.

Soap can noticeably affect the flavors of fine wine, which is why most wine connoisseurs give their glasses a hot water rinse.

The locking piston is NOT DISHWASHER SAFE AND SHOULD NOT BE PUT IN THE DISHWASHER to be cleaned.

1. Rinsing the locking piston is recommended between each bottle of wine, especially when changing from one type of wine to another. This prevents cross contamination of wine flavor between different types of wine.
 - Lift the locking handle located on top of the piston and remove it from the empty bottle. There may be residual wine in the black tube. Rinse the locking piston carefully using warm water.
 - There is a filter located at the bottom of the black color tube attached to the the locking piston. The filter is used to keep any sediment that may be at the bottom of the wine bottle from clogging the system. When cleaning the locking piston, be sure to run water through this filter to clear any sediment that may remain.
2. Dry the locking piston with a soft cloth, paper towel or let it air-dry. Allow the locking piston to dry completely before next use to ensure that no water residues dilute the taste of the next bottle of wine to be used.

INTERNAL CIRCUIT CLEANING

1. Rinse 2 empty wine bottles with clean warm water.

2. Fill the 2 empty wine bottles with clean water (**DO NOT USE soap water as this may affect the flavor of wine**).
3. Insert the locking pistons into the 2 wine bottles (with clean water) **(16)**.
4. Insert the 2 locking pistons (with 2 wine bottles) into the wine dispenser cooling chambers **(17)**.
5. Prepare a container to hold the water.
6. Turn on the wine dispenser.
7. Run the normal dispensing process with the clean warm water so as to let the water clean the tubes inside the wine dispenser **(18)**.
8. Stop the dispensing process until all the water is poured out from the bottles inserted in the wine dispenser.

Storing the appliance

- When the appliance is not to be used for a long period of time, turn the main switch off and pull out the plug.
- Before storing the appliance, rinse the system with fresh water and let it dry open.
- Store the appliance in a dry place out of children's reach.
- Protect it from dust and dirt.

Repairs

- Should a breakdown, fault or suspected fault occur after the appliance has been accidentally dropped, immediately pull out the plug.
- Never operate a faulty appliance.
- All servicing and repairs must be carried out by an authorized service center.
- The manufacturer will not be liable for any injury or damage to persons and/or property caused by the appliance malfunctioning should repairs not be performed by an authorized service center.

TROUBLESHOOTING

Problem	Recommended Steps
Power 1. The wine dispenser does not turn on. 2. The wine dispenser turns on but an individual chamber is not working. 3. Blue light is flashing.	- Ensure the wine dispenser is plugged into the outlet. - Ensure that the outlet has power. - Ensure the main power button is "ON". - Ensure the individual chamber power buttons is "ON". (13) - Ensure there is proper voltage supply. - Ensure the individual chamber power buttons is "ON". (13) - Open and close the glass door to reset. - Remove the locking piston assembly and wash it thoroughly and then replace.
LCD Display 4. Nothing is displayed on the LCD Display. 5. Malfunction on LCD Display	- Ensure that the main power button is on and there is power to the machine. - Re-start the wine dispenser by pressing the main power switch at the back of the machine.

Problem	Recommended Steps
Control panel 6. Buttons on the control panel are not illuminated.	<ul style="list-style-type: none"> - Re-start the wine dispenser by pressing the main power switch at the back of the machine. - Ensure that the main power button is on and there is power to the machine.
Preservation and Dispensing 7. Wine does not pour when the dispensing button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure that the wine bottle is installed correctly onto the locking piston assembly (6-7). - Ensure that the Locking piston assembly (with wine bottle) is securely engaged into the chilling chamber (8-9). - Ensure that the check valve is installed onto the cartridge head properly and is securely tightened. - Wine will not dispense if the chamber or another chamber is actively in the preservation mode: <ol style="list-style-type: none"> i. Wait for the preservation cycle to be completed within the chamber in which that function is in-process, or ii. Cancel the preservation process by pressing the "Preserve" button on the control panel.
8. A wine bottle is securely installed but preservation mode is not working.	<ul style="list-style-type: none"> - If a wine bottle is installed securely, the light should be blue. If no light is illuminated, neither the preservation mode nor dispensing mode is active. - Open the glass door and ensure the bottle is installed correctly onto the locking piston assembly and that the locking piston assembly is engaged into the chilling chamber. Close the door and the machine should reset. - Ensure the check valve is tightened onto the cartridge head. If you have reinstalled the check valve, reset the preservation mode by opening and closing the door after you have reinstalled the check valve. Preservation should begin and the blue light should illuminate.
9. Wine is dispensing slowly.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure that the wine bottle is installed correctly onto the locking piston assembly Ensure it is securely engaged into the chilling chamber. - Ensure that the check valve is installed onto the cartridge head properly and is securely tightened. - Clean the bottle tube and the check valve by running clean water through the system or following the cleaning instructions. Dry all parts and reinstall. - Replace the check valve and reset the chilling chamber function by opening and closing the door.
10. The check valve drips.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure that the check valve is installed onto the cartridge head properly and is securely tightened. - Clean the check valve (14-15). - Replace the check valve and reset the chilling chamber function by opening and closing the door.

Problem	Recommended Steps
11. There are bubbles moving from the bottle tube into the bottle of wine.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure that the check valve is securely tightened to the cartridge head. - Clean the cartridge head by running water-cleaning procedures and recheck the seal.
12. The wine bottle will not securely install onto the locking piston assembly.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure correct type of bottle(s) is/are used. The cartridge is not suitable for screw top bottle(s) unless a specially fitted accessory (i.e. screw top head) is used. The screw top accessory is sold separately. - Ensure that the locking piston handle is in an open position, which enables you to insert the bottle tube into the bottle and install the bottle securely onto the locking piston assembly (5). - Press the locking piston handle in a closed position to ensure it is attached to the bottle (6).
Chilling 13. The temperature inside the cooling chamber is not as cold as expected.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure the glass door has been closed properly to prevent leakage of cool air from the chilling chamber. - Ensure the expected wine temperature setting was set properly through the control panel of the machine. - Ensure the air filter from the back side of the machine is clean and free of dirt sticks on the filter.
Noise 14. Noise from machine.	<ul style="list-style-type: none"> - The humming sound coming from the cooling fan is continuous and to be expected when the machine is left on. - The sound comes from the pump when it vacuums the air inside the wine bottle after dispensing the wine.
Clogging 15. Clogged situations happened by wine residue or after prolonged use.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure the filters/valves are cleaned regularly. - Ensure the wine dispensing system is cleaned between each bottle of wine. - Ensure no hard water and improper cleaning/rinsing agents are used during the cleaning process. - There could be water inside the air tubing system linked to the use of beverages not fit to use with the machine. Ensure that there is no hot water (other than for rinsing), carbonated or sparkling liquids used in the machine.
Spillage 16. Liquid (such as water condensation or wine) on the countertop.	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure the drip tray is in place. - Wait an additional 5 s before removing your glass from the dispensing head.

ELIMINATION

The symbol on the appliance or packaging indicates that this product can never be treated as household waste. It must therefore be sent to a waste collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. By taking your appliance to a proper collection center and disposing of your appliances correctly at the end of their life, you are helping preserve our natural resources and are preventing harmful consequences for the environment and public health. For more information on the waste collection points contact an approved service center or your dealer.

Important: Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Let's all help protect the environment !



① Your appliance contains many recyclable materials that can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

KRUPS MANUFACTURER'S WARRANTY



: www.krups.com

With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

- a) The Krups guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
- b) The Krups guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

SOMMAIRE

MISES EN GARDE IMPORTANTES	p. 7
DESCRIPTION DU PRODUIT	p. 10
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	p. 10
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	p. 11
SÉCURITÉ DES ENFANTS.....	p. 11
PRÉVENTION DES INCENDIE	p. 11
UTILISER LE DISTRIBUTEUR DE VIN	p. 11
INSTALLATION	p. 11
PREMIER NETTOYAGE	p. 11
INSTALLER OU REMPLACER LES BOUTEILLES DE VIN	p. 12
CONSERVATION DU VIN.....	p. 13
SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE	p. 13
SERVICE DU VIN	p. 14
AÉRATION DU VIN.....	p. 15
UTILISER UNE SEULE CHAMBRE.....	p. 15
ÉCLAIRAGE	p. 15
ENTRETIEN	p. 16
NETTOYER L'APPAREIL	p. 16
RANGER L'APPAREIL	p. 17
RÉPARATIONS	p. 17
TROUBLESHOOTING	p. 17
DÉPANNAGE	p. 20
ÉLIMINATION	p. 20
GARANTIE KRUPS*	p. 20

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE DISTRIBUTEUR DE VIN.

2. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le distributeur de vin dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait entraîner des risques ou des blessures.
5. Ne pas utiliser le distributeur de vin à l'extérieur.
6. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni traverser un seuil de porte. Ne pas laisser le cordon d'alimentation ou l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou d'un four chaud.
7. Ne pas exposer le distributeur de vin à la lumière solaire directe ni le placer à proximité d'une source de chaleur.
8. Pour débrancher le distributeur de vin, tourner l'interrupteur principal, situé à l'arrière de l'appareil, en position « Off ». Retirer ensuite la fiche de la prise murale. Débrancher le distributeur de vin lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer.
9. Placer l'appareil sur une surface dure, plane, stable et à niveau.
10. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
11. Le distributeur de vin est conçu pour une utilisation domestique seulement.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour une fonction autre que celle pour laquelle il a été conçu. Le distributeur doit être utilisé avec du vin seulement. Aucun autre liquide ne doit être utilisé. Les liquides contenant de la pulpe, du sucre ou du sirop peuvent obstruer le système. Ne pas utiliser l'appareil avec du champagne ni des vins mousseux. Le système élimine les bulles et gâche la boisson. **Le distributeur de vin est conçu pour être utilisé avec du vin tranquille (non pétillant) uniquement. Ne pas utiliser l'appareil avec tout autre type de liquide, particulièrement avec des boissons, des vins pétillants ou des boissons chaudes.**
13. **AVERTISSEMENT** : Il est illégal pour toute personne âgée de moins de 21 ans de préparer ou de consommer de la bière ou du vin aux États-Unis.

DANGER: L'appareil présente des risques de coincement pour les enfants. Avant de vous débarrasser de votre appareil :

- fermez les portes;
- laissez les étagères en place pour éviter que les enfants ne grimpent facilement.

AVERTISSEMENT DU GOUVERNEMENT :

- (1) Selon le Surgeon General, les femmes ne devraient pas boire de boissons alcoolisées pendant la grossesse en raison des risques d'anomalie congénitale.
 - (2) La consommation de boissons alcoolisées nuit à votre capacité de conduire une automobile ou d'opérer de la machinerie, et peut causer des problèmes de santé.
14. Risque de chocs électriques. Ne pas tenter d'ouvrir l'arrière de l'appareil. Ne pas tenter d'accéder aux pièces internes de l'appareil.
 15. Il faut porter une attention particulière pour soulever ou transporter ce produit. Il est très lourd. Il est recommandé de le soulever ou de le transporter à deux.
 16. Il faut être extrêmement vigilant et bien surveiller lorsque cet appareil est installé ou utilisé à proximité des enfants. Placer le distributeur de vin dans un endroit stable pour s'assurer qu'il ne peut pas tomber et causer des blessures.
 17. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'une bouteille est installée.
 18. Ne pas utiliser l'appareil si la porte de verre est endommagée.
 19. Toujours utiliser l'appareil en position verticale.
 20. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
 21. Ne pas forcer quelque composante de l'appareil que ce soit. Les diverses composantes (porte, tête de distribution, ...) sont conçues pour bouger adéquatement lorsqu'une petite pression est appliquée par l'utilisateur. Ne pas tenter de forcer une composante pour l'activer. S'il faut forcer pour activer une composante, cela pourrait indiquer que l'appareil fonctionne mal. Ne pas placer l'appareil de façon à ce qu'il soit exposé à la lumière solaire directe ni à proximité d'une source de chaleur.
 - 22. Ne pas verser de liquide sur l'appareil.
 - 23. Ne pas renverser de liquide dans les grilles de ventilation arrière (à l'intérieur de la chambre).
 - 24. Ne pas ouvrir la porte de verre à un angle supérieur à 90 degrés.
 - 25. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Conserver ces instructions

Instructions spéciales pour le cordon d'alimentation

- Un cordon de longueur adéquate est fourni avec cet appareil afin de réduire le risque qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne fasse trébucher quelqu'un s'il était plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si certaines précautions sont prises.
- Si une rallonge est utilisée, le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui du distributeur de vin. La rallonge doit avoir une mise à la terre à 3 tiges; le cordon et la rallonge doivent être placés de telle façon qu'il ne pende pas de la table ou du comptoir, qu'ils ne traversent pas un seuil de porte ou entrent en contact avec des surfaces chaudes.
- Le distributeur de vin est muni d'une mise à la terre à 3 tiges. Il doit être branché uniquement dans une prise électrique adéquatement mise à la terre, à 3 fentes. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- Toujours installer le distributeur de vin dans un endroit frais, et non directement adjacent à une grille de chauffage ou à un radiateur.
- Le distributeur de vin ne doit pas être placé à un endroit où il est exposé à la lumière solaire directe, car le soleil affecte le temps requis pour refroidir les bouteilles et pourrait compromettre l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Noter qu'il faut avoir accès à une prise électrique de 120 V.
- Pour un maximum de stabilité, choisir une surface à niveau et sécuritaire.
- Éviter de placer l'appareil dans un corridor, dans des passages étroits ou dans des zones à forte circulation.
- **NE PAS** placer le distributeur de vin en le coinçant dans un coin ou bien tassé contre un mur. Laisser au moins 3 pouces d'espace libre autour de l'appareil pour un rendement optimal.
- Puisque les amateurs de vin se regrouperont sûrement autour de l'appareil, il faut noter que des éclaboussures peuvent survenir sur les tapis, les meubles ou les accessoires près de cette zone.
- L'appareil n'est pas compatible avec les bouteilles en plastique. Il est conçu pour recevoir des bouteilles de verre traditionnelles avec un bouchon de liège. Cet appareil n'est pas compatible avec les bouteilles dévissables.

DESCRIPTION DU PRODUIT

- | | |
|---|--|
| <p>1 Tête de distribution
 2 Porte de la chambre à vin
 3 Poignée de la chambre à vin
 4 Levier de distribution du vin
 5 Bouton de déverrouillage
 6 PANNEAU DE COMMANDE
 a Mode de conservation manuelle
 b Sélection de la chambre
 c Sélection manuelle de la température
 d Types de vin préprogrammés pour la sélection de la température
 e Touches pour se déplacer vers le haut et vers le bas
 f Interrupteur de la lumière de la chambre
 7 Contrôle de l'aération du vin
 8 Interrupteur principal de la chambre</p> | <p>9 Sortie de vin
 10 Plateau ramasse-gouttes rétractable
 11 Interrupteur principal de l'appareil
 12 Cordon d'alimentation et fiche
 13 Filtre de la prise d'air
 14 Affichage
 15 Clapet anti-retour
 16 PISTON DE VERROUILLAGE
 g Réservoir d'air
 h Connecteur
 i Poignée
 j Tube en acier inoxydable
 k Tube en caoutchouc
 l Filtre à tamis
 17 Douilles-entretoises autosertissables</p> |
|---|--|

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	120 V CA 60 Hz
Puissance	170 W
Matériaux	Plastique / acier inoxydable
Dimensions (l x h x p)	19,7 " * 16,5" * 11" (500 * 420 * 280 mm)
Poids	35,3 lb / 16 Kg
Cordon d'alimentation	63 '' (1,6 m) +/- 2'' (+/- 5 cm)
Conditions de fonctionnement	80 % d'humidité relative min : 54°F/12 °C, max : 86°F/30 °C
Capacité	2 bouteilles : 1 dans chaque chambre
Plage de température de la chambre	45°F/7°C à 68°F/20°C
Type de bouteilles à utiliser	Peut être utilisé avec des bouteilles de hauteurs différentes (hauteur maximale : 330 mm). Peut être utilisé avec des bouteilles de diamètres différents (diamètre maximal : 87 mm).

- Le distributeur de vin ne contient pas de réfrigérant comme ceux utilisés dans les systèmes de réfrigération à compression car il utilise la technologie thermoélectrique pour refroidir les chambres à vin.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sécurité des enfants

- Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil ni avec les pièces amovibles, comme la cartouche de distribution.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage de l'appareil à la portée des enfants.

Prévention des incendie

- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs au dioxyde de carbone (CO₂).
- N'utilisez pas d'eau ni d'extincteurs à poudre.

UTILISER LE DISTRIBUTEUR DE VIN

Installation

- Installez l'appareil en position verticale dans un endroit sécuritaire, où il ne risque pas de basculer ou de blesser quelqu'un.
- Pour vous assurer que votre distributeur de vin fonctionne correctement et efficacement, veuillez suivre les recommandations ci-dessous :
 - Placez-le sur une surface parfaitement à niveau et stable.
 - Choisissez un endroit propre, bien éclairé avec une prise électrique facilement accessible.
 - Gardez une distance minimale de 75 cm entre le four et l'appareil.
 - Maintenez l'appareil à une distance minimum (4"/10cm) des murs, à l'aide des deux douilles-entretoises autosertissables fournies dans l'emballage. Pour assembler les douilles-entretoises autosertissables, alignez les sur les trous de fixation au dos puis tournez les dans le sens des aiguilles d'une montre **(1-2)**.
 - Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude ou à proximité de flammes nues car cela peut endommager l'appareil.
- Après avoir choisi un endroit approprié pour le distributeur de vin et de l'y avoir déposé de façon sécuritaire, suivez les étapes ci-dessous pour installer votre appareil :
 - Branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 V.
 - Mettez l'appareil sous tension en plaçant l'interrupteur principal situé derrière l'appareil en position « ON ».
 - Lorsque l'appareil est sous tension, vous entendez le cycle de refroidissement des chambres commencer et passer en mode de conservation du vin. S'il n'y a pas de bouteille dans le distributeur de vin, le cycle de conservation du vin cesse automatiquement après plusieurs secondes.
 - Les deux chambres de refroidissement sont programmées en usine à une température de 50°F/10°C.
 - Vous pouvez sélectionner la température de chaque chambre (voir « Sélection de la température »).

FR

Premier nettoyage

- Avant d'utiliser le distributeur de vin pour la première fois, il est recommandé de rincer chacun des assemblages des pistons de verrouillage (voir la section sur l'entretien). Ils sont entièrement submersibles et peuvent être lavés à la main **(NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE)**.

- Avant d'utiliser le distributeur de vin pour la première fois, il est recommandé de rincer le circuit interne de la machine (voir la section sur l'entretien) :
- Placez une bouteille de vin pleine d'eau fraîche dans chaque chambre de refroidissement.
- Faites passer tout le contenu des bouteilles d'eau en utilisant le levier de distribution du vin (voir la section sur le service du vin ci-dessous).
- Les savons et agents de nettoyage peuvent affecter le goût du vin. Donc, si possible, il est recommandé de nettoyer les assemblages des pistons de verrouillage et le circuit interne de l'appareil avec de l'eau chaude seulement. Rincez jusqu'à ce que l'eau coule claire. Séchez à l'aide d'un linge doux, du papier essuie-tout ou laissez sécher les pistons à l'air.
- **N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau!**

INSTALLER OU REMPLACER LES BOUTEILLES DE VIN

Il est recommandé d'insérer le piston de verrouillage dans la bouteille lorsque vous êtes dans la cuisine.

Pour insérer le piston de verrouillage dans la bouteille de vin, suivez les directives ci-dessous :

- Ouvrez la porte de la chambre de refroidissement que vous désirez utiliser.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur la tête de distribution (3).
- La tête de distribution s'ouvre automatiquement et reste en position en formant un angle (d'environ 45°).
- Appuyez un peu plus sur la tête de distribution (pour former un angle d'environ 70 °) (4).
- Si la chambre à vin ne contient pas de bouteille, saisissez le piston de verrouillage par sa base et sortez-le doucement de l'appareil (5). Le piston devrait pouvoir sortir entièrement de l'appareil.
- S'il y a déjà une bouteille dans l'appareil, retirez-la avec le piston de verrouillage en tenant fermement la base du piston de verrouillage. Une fois la bouteille et le piston sortis, retirez le piston de la bouteille en le levant par sa poignée latérale. La poignée doit être en position horizontale pour permettre au piston de sortir de la bouteille en toute sécurité.
- Rincez toujours le piston de verrouillage et les parties internes de l'appareil à fond entre chaque nouveau changement de bouteille pour préserver le goût du vin (consultez la section sur l'entretien, « Nettoyer le distributeur à vin », lorsque vous remplacez une bouteille).
- Pour insérer le piston de verrouillage dans une bouteille, levez la poignée latérale située sur le dessus et assurez-vous qu'elle reste en position horizontale.
- Enlevez le bouchon de la bouteille de vin puis insérez le piston de verrouillage dans le goulot, en vous assurant que la poignée est toujours en position horizontale (6).
- Pour verrouiller sécuritairement le piston dans le goulot de la bouteille une fois qu'il a été inséré, appuyez sur la poignée en plastique sur le dessus du piston vers le bas pour la faire descendre et verrouiller ainsi le piston de façon hermétique à l'intérieur du goulot (7).
- **IMPORTANT** : Pour vous assurer que le piston de verrouillage est adéquatement et sécuritairement en place, tirez doucement le piston vers le haut. Le piston devrait rester en place et bien attaché à la bouteille. Si le piston est lousse, veuillez suivre les instructions ci-dessus pour le verrouiller en place dans le goulot.
- En soutenant la bouteille par sa base, saisissez l'assemblage de piston et de la bouteille et approchez-les de votre distributeur de vin.
- Ouvrez la porte de la chambre et « branchez » le piston de verrouillage dans la partie supérieure de la chambre de refroidissement en le poussant jusqu'au bout, jusqu'à ce qu'il se loge en position, tout en soutenant la bouteille de vin par sa base (8). La bouteille de vin devrait être soutenue par l'assemblage du piston et sa base ne doit pas reposer au fond de la chambre de refroidissement si elle est insérée adéquatement.

- Remplacez la tête de distribution en position de service en appuyant vers le bas. Vous entendrez un clic pour indiquer que la tête est adéquatement en position (9-10).
- Fermez la porte de la chambre de refroidissement.
- Une fois la bouteille installée et la porte fermée, le voyant lumineux DEL clignote. Cela indique que l'appareil passe en mode de conservation du vin en retirant l'oxygène de la bouteille à l'aide d'une pompe à vide.
- Le voyant lumineux DEL cesse de clignoter et demeure allumé lorsque le vin a atteint son état optimal de conservation.

CONSERVATION DU VIN

L'appareil est doté d'un système qui crée un vide à l'intérieur des bouteilles de vin pour empêcher le vin d'oxyder.

- Lorsque vous insérez une bouteille dans la chambre de refroidissement, l'appareil déclenche automatiquement le cycle de conservation du vin. Le voyant lumineux DEL clignote jusqu'à ce que le processus de conservation du vin soit terminé.
- Chaque fois que du vin est servi, le vide créé à l'intérieur de la bouteille n'est pas maintenu.
- Pour redémarrer le cycle de conservation du vin, il y a deux options :
 - Conservation automatique : l'appareil enlève l'oxygène de la bouteille et entame le processus de conservation du vin après un délai de 30 minutes après le dernier service de vin.
 - Conservation manuelle :
 - Appuyez sur le bouton de conservation manuelle.
 - Le mode de conservation du vin démarre.

La technologie de vide unique en son genre peut conserver le vin blanc environ 5 à 7 jours et le vin rouge entre 7 et 10 jours.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

La durée nécessaire pour permettre au distributeur de vin de refroidir celui-ci à la température souhaitée dépendra du type d'environnement dans lequel se trouve la machine, de la température ambiante de la pièce et de la température finale définie.

- Le distributeur de vin vous permet de sélectionner manuellement la température désirée ou recommandée, entre 45°F/7°C et 68°F/20°C selon le type de vin utilisé.
- Vous pouvez régler manuellement la température souhaitée ou choisir 1 des vingt types de vin dont la température de conservation est préprogrammée.
- Appuyez sur le bouton de sélection de la chambre à vin pour sélectionner soit la chambre de droite ou celle de gauche. À l'écran, une flèche indique quelle chambre a été sélectionnée.
- Pour entrer manuellement la température désirée :
 - Appuyez sur la touche « Temp ».
 - Ajustez la température à l'aide des touches pour se déplacer vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. La plage de température est de 45°F/7°C à 68°F/20°C.
 - Appuyez sur la touche « Temp » à nouveau pour valider la température sélectionnée.
- Pour utiliser une température préprogrammée :
 - Appuyez sur la touche « Wine Type ».
 - Choisissez un type de vin parmi les 20 types préprogrammés à l'aide des touches pour

- se déplacer vers le haut ou vers le bas.
 - Appuyez sur la touche « Wine Type » à nouveau pour valider le type de vin sélectionné.

Températures préprogrammées recommandées pour les types de vin

Type de vin	deg F	deg C
BORDEAUX	64	18
CABERNET SAUVIGNON	64	18
ZINFANDEL ROUGE	64	18
RHONE	64	18
SHIRAZ	64	18
BOURGOGNE ROUGE	63	17
RIOJA	61	16
CHIANTI	59	15
CHINON	57	14
MADEIRA	57	14
MERLOT	55	13
BOURGOGNE BLANC	52	11
CHARDONNAY	50	10
PINOT NOIR	50	10
SEMILLON	50	10
ZINFANDEL BLANC	50	10
CHABLIS	48	9
PINOT GRIGIO	45	7
SAUVIGNON BLANC	45	7
RIESLING	46	8

Le vin qui doit être dégusté à une température inférieure à 52F / 11°C peut être pré-refroidi dans un réfrigérateur ordinaire pour diminuer le temps de refroidissement avant de pouvoir servir le premier verre.

Temps de refroidissement selon la température programmée, à titre indicatif

Les temps de refroidissement ci-dessous, à titre indicatif, tiennent compte d'un environnement dont la température ambiante est 70F/ 21°C et d'une température du vin de départ d'environ 70F/ 21°C.

Température programmée	Types de vin	Temps de refroidissement (heures)
7°C (45°F)	SAUVIGNON BLANC - PINOT GRIGIO	18
10°C (50°F)	CHARDONNAY - ZINFANDEL BLANC - PINOT NOIR	8
13°C (55°F)	MERLOT - CABERNET - SAUVIGNON - SHIRAZ	5
18°C (65°F)	ZINFANDEL ROUGE	3

SERVICE DU VIN

- Apportez un verre à vin à proximité du distributeur de vin et placez-le sous la tête de distribution.
- Appuyez le levier vers le bas et maintenez-le ainsi jusqu'à l'obtention de la quantité de vin souhaitée (10).
- Il est normal d'entendre un bruit de pompe; cela indique que l'appareil fonctionne adéquatement pendant le service du vin.
- Relâchez le levier de service. Il reviendra en position originale automatiquement.
 - **N'enlevez pas le verre immédiatement car il peut y avoir quelques gouttes de vin qui tombent après avoir relâché le levier. Veuillez attendre 5 secondes après avoir relâché le levier avant de retirer le verre.**

AÉRATION DU VIN

L'appareil est muni d'un dispositif d'aération du vin qui permet d'aérer le vin avant de le servir. Ce processus reproduit automatiquement l'aération manuelle du vin obtenue par décantation. Aérer le vin maximise son exposition à l'air ambiant, relâchant les arômes subtils et augmentant ainsi l'expérience globale de dégustation du vin.

Pour aérer le vin :

- Tournez la poignée du contrôle de l'aération du vin en position « ON » avant de servir le vin (12).
- Suivez les instructions de service du vin ci-dessus pour servir un verre de vin. .

Pendant le processus d'aération, il est normal de voir des bulles d'air à l'intérieur de la bouteille, ce qui témoigne d'une aération adéquate.

Pour arrêter le processus d'aération du vin :

- Tournez la poignée du contrôle de l'aération du vin en position « OFF » avant de servir le vin.

UTILISER UNE SEULE CHAMBRE

Cet appareil est doté de 2 chambres de refroidissement pour permettre d'avoir 2 bouteilles ouvertes en même temps.

Si vous n'utilisez qu'une seule chambre, la chambre vide peut être éteinte en appuyant sur l'interrupteur principal de la chambre de refroidissement (13).

Pour allumer de nouveau la chambre de refroidissement, appuyez de nouveau sur son interrupteur principal (13).

Une lumière blanche à l'intérieur de la chambre indique si la chambre est allumée ou éteinte.

ÉCLAIRAGE

Chaque chambre est dotée de 2 lumières DEL pour vous aider à identifier les bouteilles qui sont à l'intérieur.

Pour allumer l'éclairage de la chambre :

- Appuyez sur l'interrupteur de la chambre pour allumer la lumière.

Pour éteindre l'éclairage de la chambre:

- Appuyez sur l'interrupteur de la chambre pour fermer la lumière.

ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil

NETTOYER L'EXTÉRIEUR ET LA CHAMBRE

1. Utilisez un linge légèrement humide pour nettoyer les panneaux extérieurs du distributeur de vin. **ÉVITEZ** d'utiliser des nettoyeurs abrasifs, une éponge abrasive ou des tampons à récurer car ils peuvent égratigner et endommager les panneaux extérieurs du distributeur de vin.
2. Utilisez un linge légèrement humide pour nettoyer le panneau de commande et les boutons. Il ne faut jamais verser ou vaporiser du liquide sur ou à proximité du panneau de commande.
3. Utilisez un nettoyeur à vitre domestique pour nettoyer les portes en vitre.
4. Utilisez un linge légèrement humide pour nettoyer la chambre de refroidissement et le panneau arrière.
5. Utilisez un linge légèrement humide pour nettoyer le plateau ramasse-gouttes.
6. Nettoyez le filtre à air situé à l'arrière du distributeur de vin en le rinçant avec de l'eau propre et tiède (15). Utilisez un linge légèrement humide pour le sécher, ou laissez-le sécher à l'air. Une fois qu'il est propre, remettez-le en place à l'arrière de l'appareil.

NETTOYER LA CARTOUCHE DE DISTRIBUTION

1. Placez la poignée du dispositif d'aération en position « OFF ». Enlevez la sortie de vin (dévissez-la et tirez vers le bas doucement) et nettoyez-la en la rinçant avec de l'eau propre et tiède. Utilisez un linge légèrement humide pour la sécher, ou laissez-la sécher à l'air.
2. Retirez le clapet anti-retour de la tête de distribution (14). Nettoyez le clapet anti-retour en le rinçant avec de l'eau propre et tiède (15). Utilisez un linge légèrement humide pour le sécher, ou laissez-le sécher à l'air. **N'OUBLIEZ PAS** de remettre le clapet en place une fois qu'il est propre (l'appareil pourrait mal fonctionner si le clapet anti-retour n'est pas réinstallé adéquatement).
3. Mettez la sortie de vin en place.

NETTOYER LE PISTON DE VERROUILLAGE

Le piston de verrouillage est entièrement submersible et peut être nettoyé en toute sécurité à l'eau.

Le savon peut affecter de façon importante le goût du vin; c'est pourquoi la plupart des amateurs de vin rincent leur verre à l'eau chaude.

Le piston de verrouillage **NE RÉSISTE PAS AU LAVE-VAISSELLE ET NE DOIT PAS Y ÊTRE PLACÉ** pour le nettoyer.

1. Il est recommandé de rincer le piston de verrouillage entre chaque bouteille de vin, particulièrement s'il s'agit d'un autre type de vin. Cela empêche une contamination croisée des saveurs du vin entre différents types de vin.
 - Levez la poignée située sur le dessus du piston et enlevez le piston de la bouteille de vin vide. Rincez le piston de verrouillage soigneusement à l'eau tiède.
 - Il y a un filtre situé au bas du tube noir attaché au piston de verrouillage. Le filtre sert à retenir la lie qui peut s'être formée au fond de la bouteille et qui pourrait obstruer le système. Lorsque vous nettoyez le piston de verrouillage, assurez-vous de bien rincer ce filtre pour enlever toute lie résiduelle.
2. Séchez le piston de verrouillage à l'aide d'un linge légèrement humide, ou laissez-le sécher à l'air. Le piston doit être entièrement sec avant la prochaine utilisation pour s'assurer que l'eau résiduelle ne dilue pas le goût de la prochaine bouteille de vin.

NETTOYER LE CIRCUIT INTERNE

1. Rincez 2 bouteilles de vin vides avec de l'eau propre et tiède.
2. Remplissez les 2 bouteilles de vin vides d'eau propre (**N'UTILISEZ PAS une eau savonneuse car cela peut affecter le goût du vin**).

3. Insérez les pistons de verrouillage dans les 2 bouteilles de vin (pleines d'eau propre) **(16)**.
4. Insérez les pistons de verrouillage (avec les 2 bouteilles attachées) dans les chambres de refroidissement du distributeur de vin **(17)**.
5. Apportez un récipient pour recueillir l'eau qui s'écoulera.
6. Allumez le distributeur de vin.
7. Faites passer l'eau dans les circuits de l'appareil comme vous servez normalement le vin, avec l'eau tiède et propre, de façon à bien rincer les tubes internes du distributeur de vin **(18)**.
8. Arrêtez le processus de rinçage une fois que toute l'eau contenue dans les bouteilles soit sortie du distributeur de vin.

Ranger l'appareil

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, éteignez l'interrupteur principal du distributeur de vin et débranchez l'appareil.
- Avant de ranger l'appareil, rincez le système avec de l'eau propre et laissez-le sécher en le laissant ouvert.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.
- Protégez-le contre la poussière et la saleté.

Réparations

- Si votre appareil présente une défaillance, un défaut ou un fonctionnement suspect après avoir été accidentellement échappé, débranchez-le immédiatement.
- N'utilisez jamais un appareil qui présente une défaillance.
- Tout entretien ou réparation doit être effectué par le personnel d'un centre de service agréé.
- Le fabricant n'est pas responsable de toute blessure ni dommage causés à des personnes ou à des biens par un appareil qui présente une défaillance si les réparations ou ajustements ne sont pas effectués par le personnel d'un centre de service agréé.

DÉPANNAGE

Problème	Actions recommandés
Puissance 1. Le distributeur de vin ne s'allume pas. 2. Le distributeur de vin s'allume, mais une des chambres ne fonctionne pas. 3. Le voyant lumineux bleu clignote.	- Assurez-vous que le distributeur de vin est branché dans une prise électrique. - Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle. - Assurez-vous que l'interrupteur principal de l'appareil est en position « ON ». - Assurez-vous que l'interrupteur de la chambre de refroidissement est en position « ON ». (13) - Assurez-vous qu'il y a suffisamment de tension fournie à l'appareil. - Assurez-vous que l'interrupteur de la chambre de refroidissement est en position « ON ». (13) - Ouvrez et refermez la porte de la chambre pour remettre l'appareil à zéro. - Retirez l'assemblage du piston de verrouillage, nettoyez-le à fond et replacez-le.
Affichage ACL 4. Rien de s'affiche à l'écran ACL. 5. L'écran ACL ne fonctionne pas bien.	- Assurez-vous que l'interrupteur principal de l'appareil est en position « ON » et que la prise électrique est fonctionnelle. - Redémarrez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil.

Problème	Actions recommandés
Panneau de commande 6. Les touches du panneau de commande ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Redémarrez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil. - Assurez-vous que l'interrupteur principal de l'appareil est en position « ON » et que la prise électrique est fonctionnelle.
Conservation et service 7. Le vin ne sort pas lorsqu'on active le bouton de service du vin.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la bouteille est adéquatement installée, avec le piston de verrouillage (6-7). - Assurez-vous que l'assemblage du piston de verrouillage (avec la bouteille de vin) est adéquatement verrouillé en place de façon sécuritaire dans la chambre de refroidissement (8-9). - Assurez-vous que le clapet anti-retour est adéquatement installé dans la sortie de vin et serré de façon sécuritaire. - Le vin ne sort pas une chambre est en mode de conservation du vin : <ol style="list-style-type: none"> i. Attendez que le cycle de conservation du vin soit terminé dans la chambre de refroidissement dans lequel le processus est en cours; ou ii. Annulez le cycle de conservation du vin en appuyant sur la touche de conservation du vin sur le panneau de commande.
8. Une bouteille est adéquatement installée, mais le cycle de conservation du vin ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Si une bouteille de vin est adéquatement installée, le voyant lumineux bleu devrait être allumé. S'il n'y a pas de lumière, le mode de conservation du vin et le mode de service du vin ne sont actifs. - Ouvrez la porte et assurez-vous que la bouteille et l'assemblage du piston de verrouillage sont adéquatement insérés dans la chambre de refroidissement. Fermez la porte; l'appareil devrait se remettre à zéro. - Assurez-vous que le clapet anti-retour est serré dans la cartouche. Si vous avez réinstallé le clapet anti-retour, remettez le mode de conservation à zéro en ouvrant et en fermant la porte de la chambre de refroidissement une fois le clapet installé. Le mode de conservation du vin devrait commencer et le voyant bleu devrait s'allumer.
9. Le vin s'écoule lentement.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la bouteille de vin est adéquatement verrouillée sur l'assemblage du piston de verrouillage. Assurez-vous que l'assemblage et la bouteille sont correctement insérés dans la chambre de refroidissement. - Assurez-vous que le clapet anti-retour est adéquatement installé dans la sortie de vin et serré de façon sécuritaire. - Nettoyez le tube et le clapet anti-retour en faisant passer de l'eau propre dans le système ou en suivant les instructions de nettoyage. Séchez les pièces et réinstallez-les. - Remplacez le clapet anti-retour et remettez la chambre de refroidissement à zéro en ouvrant et en fermant la porte.
10. Le clapet anti-retour fuit.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le clapet anti-retour est adéquatement installé dans la sortie de vin et serré de façon sécuritaire. - Nettoyez le clapet anti-retour (14-15). - Remplacez le clapet anti-retour et remettez la chambre de refroidissement à zéro en ouvrant et en fermant la porte.

Problème	Actions recommandés
11. Il y a des bulles qui passent du tube et qui vont dans la bouteille de vin..	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le clapet anti-retour est adéquatement installé dans la sortie de vin et serré de façon sécuritaire. - Nettoyez la cartouche en faisant passer de l'eau propre; suivez les instructions de nettoyage et vérifiez l'étanchéité du joint.
12. La bouteille de vin ne s'installe pas de façon sécuritaire dans l'assemblage du piston de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous qu'il s'agit d'une bouteille de type adéquat. La cartouche ne convient pas aux bouteilles dévissables à moins d'utiliser un accessoire spécial conçu à cet effet (p. ex. un goulot pour bouteilles dévissables). Cet accessoire est vendu séparément. - Assurez-vous que la poignée du piston de verrouillage est en position ouverte horizontale, ce qui permet d'insérer le tube dans la bouteille et d'installer le piston de verrouillage de façon sécuritaire (5). - Appuyez sur la poignée du piston de verrouillage pour le mettre en position fermée et vous assurer qu'il est bien attaché à la bouteille (6).
Refroidissement 13. La température à l'intérieur de la chambre de refroidissement n'est pas aussi froide qu'elle devrait l'être.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la porte de la chambre de refroidissement est adéquatement fermée pour éviter les fuites d'air froid de la chambre. - Assurez-vous que la température souhaitée a bel et bien été programmée à l'aide du panneau de commande. - Assurez-vous que le filtre à air situé à l'arrière de l'appareil est propre et sans résidus.
Bruit 14. L'appareil émet un bruit.	<ul style="list-style-type: none"> - Le bourdonnement émis par le ventilateur de la chambre est constant et normal lorsque l'appareil est allumé. - Il s'agit du bruit émis par la pompe lorsqu'elle fait le vide à l'intérieur de la bouteille de vin après le service.
Obstruction 15. Après une utilisation prolongée, il y a obstruction dans le système due aux résidus de vin.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le filtre et le clapet sont nettoyés régulièrement. - Assurez-vous que le système de distribution du vin a été nettoyé entre chaque bouteille. - Assurez-vous que de l'eau dure et des produits de nettoyage/de rinçage inadéquats n'ont pas été utilisés pendant le processus de nettoyage. - Il pourrait y avoir de l'eau résiduelle à l'intérieur des tubes si des boissons utilisées avec l'appareil ne sont pas appropriées pour cet appareil. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau chaude (sauf pour nettoyer), de l'eau gazéifiée ou des liquides pétillants utilisés dans l'appareil.
Fuites 16. Du liquide (comme de l'eau de condensation ou du vin) coule sur le comptoir.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes est en place. - Attendez 5 secondes avant de retirer votre verre de vin.



ÉLIMINATION

Le symbole sur votre appareil ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté à un centre de collection des déchets pour que les composantes électriques et électroniques soient recyclées. En apportant l'appareil à un centre de collecte approprié et en le jetant correctement à la fin de sa vie utile, vous aidez à préserver nos ressources naturelles et à prévenir des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé publique. Pour plus d'information sur les points de collectes, communiquez avec un service de collecte de déchets agréé ou avec votre détaillant.

Important: Votre appareil contient des matériaux valorisables ou recyclables.

Participons tous à la protection de l'environnement!



-  Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
-  Laissez-le à un point de collecte des déchets.

GARANTIE KRUPS*

 : www.krups.com

Dans le cadre de notre ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Krups, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de Krups dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier recommandé (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups (www.krups.com) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien

ou le remplacement de pièces de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- b) La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / www.krups.com.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

RESUMEN

PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	p. 39
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	p. 42
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	p. 42
ANTES DEL PRIMER USO.....	p. 43
SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS.....	p. 43
PREVENCIÓN DE INCENDIOS.....	p. 43
CÓMO UTILIZAR EL DISPENSADOR DE VINO.....	p. 43
INSTALACIÓN.....	p. 43
PRIMERA LIMPIEZA.....	p. 43
CÓMO INSTALAR O REEMPLAZAR LAS BOTELLAS DE VINO.....	p. 44
CÓMO PRESERVAR EL VINO.....	p. 45
CÓMO SELECCIONAR LA TEMPERATURA.....	p. 45
CÓMO SERVIR EL VINO.....	p. 46
CÓMO AIREAR EL VINO.....	p. 47
CÓMO ENCENDER O APAGAR UNA CÁMARA.....	p. 47
LUZ.....	p. 47
MANTENIMIENTO.....	p. 48
CÓMO LIMPIAR EL APARATO	p. 48
CÓMO GUARDAR EL APARATO.....	p. 49
REPARACIONES	p. 49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	p. 49
ELIMINACIÓN	p. 52
KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE.....	p. 52

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben tomarse precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, como las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL DISPENSADOR DE VINO.

2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe de alimentación ni el dispensador de vino en agua ni en ningún otro líquido.
3. No utilice el producto con un cable o enchufe dañado o después de que haya funcionado de forma incorrecta, o que se haya dañado de cualquier modo.
4. El uso de accesorios que no hayan sido elaborados por el fabricante puede provocar riesgos o lesiones.
5. No utilice el dispensador de vino en exteriores.
6. No deje colgar el cable de alimentación cerca del borde de una mesa, armario o puerta. No deje el cable o el aparato sobre superficies calientes como un quemador eléctrico o de gas caliente, ni un horno caliente.
7. No coloque el dispensador de vino bajo la luz solar o cerca de cualquier fuente de calor.
8. Para desconectar el dispensador de vino, APAGUE el interruptor de alimentación principal ubicado detrás del aparato. Luego, desconecte el enchufe de alimentación de la pared. Desconecte el dispensador de vino cuando no lo esté utilizando, antes de realizar tareas de mantenimiento o limpiarlo.
9. Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y estable.
10. Evite el contacto con cualquier parte móvil.
11. El dispensador de vino fue diseñado sólo para uso doméstico.
12. No utilice este producto para fines distintos a los previstos.
Sólo debe utilizarse con vino. No debe utilizarse con otros líquidos. Los líquidos con pulpa, azúcar o almíbar obstruirán el sistema. Tampoco utilice champagne u otros vinos espumantes. El sistema eliminará las burbujas del champagne y arruinará su bebida. **El dispensador de vino fue diseñado para utilizarse únicamente con vino no espumante. No utilice el dispensador con ningún otro líquido, especialmente con líquidos y vinos espumantes o bebidas calientes.**

13. **ADVERTENCIA:** En los Estados Unidos, el consumo o elaboración de cerveza o vino está prohibido para los menores de 21 años.

PELIGRO: Riesgo de que los niños queden atrapados. Antes de desechar su aparato:

- Quítele las puertas.
- Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan treparse con facilidad.

ADVERTENCIA DEL GOBIERNO:

- (1) De acuerdo con el Ministerio de Salud Pública, las mujeres no deben tomar bebidas alcohólicas durante el embarazo ya que podría provocar defectos en el nacimiento.
- (2) El consumo de bebidas alcohólicas afecta su capacidad para conducir un automóvil u operar una máquina y puede causar problemas de salud.

14. Riesgo de descarga eléctrica. No intente abrir la parte posterior del aparato. No intente acceder a la parte interna del aparato.
15. Debe tener mucho cuidado al levantar o mover el dispensador. Es muy pesado. Se recomienda que dos personas levanten o muevan el producto.
16. Sea extremadamente cuidadoso al instalar y utilizar el dispensador cerca de los niños. Coloque el dispensador de vino en un lugar seguro para evitar que se caiga o dañe a otras personas.
17. Nunca mueva el aparato con una botella conectada.
18. No utilice el aparato si la puerta de cristal está dañada.
19. Utilice el aparato siempre en posición vertical.
20. El aparato no ha sido diseñado para utilizarse en exteriores.
21. No intente sobreexigir ninguno de los componentes del dispensador. Los distintos componentes (puerta, cabezal dispensador, etc.) fueron diseñados para moverse adecuadamente con un suave movimiento del usuario. No intente forzar ningún componente para activarlo. Si se requiere mucha fuerza, eso podría estar indicando que el aparato no está funcionando correctamente. No coloque el aparato bajo la luz solar o cerca de cualquier fuente de calor.
- 22. No vierta ningún líquido sobre el aparato.
- 23. No derrame ningún líquido sobre la ventilación trasera (dentro de la cámara).
- 24. No abra la puerta de cristal por encima de 90 grados.
- 25. No sumerja el aparato en agua.

Guarde estas instrucciones

Instrucciones de instalación del cable

- Se incluye un cable de alimentación del tamaño adecuado para evitar el riesgo de que una persona o mascota se enrede o se tropiece con un cable más largo.
- Puede comprar una extensión eléctrica y utilizarlo con extremo cuidado.
- Si utiliza una extensión eléctrica, la clasificación eléctrica marcada del cable extensión alargador debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del dispensador de vino. La extensión eléctrica debe ser un cable a tierra de 3 conductores. (Dependiendo la clase del aparato) La extensión eléctrica debe colocarse de una forma en la que no cuelgue cerca del borde de una mesa, armario o puerta, ni de superficies calientes.
- El dispensador de vino tiene un enchufe de alimentación de tres conductores a tierra. (Dependiendo la clase del aparato) Sólo debe conectarse a un enchufe de tres conductores a tierra. No modifique el enchufe de ningún modo.
- Siempre coloque el dispensador de vino en un lugar fresco, y no en una posición directamente adyacente a rejillas de calefacción o radiadores.
- El dispensador de vino no debe colocarse en un lugar donde quede expuesto a la luz solar, dado que el sol afectará el tiempo que toma enfriar las botellas y podría comprometer la capacidad de enfriamiento del aparato.
- Debe conectarse a un enchufe de 120V.
- Para obtener una máxima estabilidad, elija una superficie nivelada y segura en su hogar.
- Evite colocar el aparato en pasillos, lugares de paso angostos o en áreas de mucho tránsito.
- NO coloque el dispensador de vino muy cerca de una esquina o contra la pared. Para un funcionamiento óptimo, deje al menos 3 pulgadas de espacio entre el aparato y la pared.
- Dado que los bebedores de vino se reunirán entorno al dispensador, contemple cualquier derrame accidental que podría dañar alfombras, muebles o accesorios cercanos.
- El aparato no es compatible con botellas de plástico. El aparato fue diseñado para instalar botellas de vino tradicionales de vidrio con corcho. El aparato no es compatible con botellas de tapa a rosca.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|---|--|
| 1 Cabezal dispensador | 9 Boca del vino |
| 2 Puerta de la cámara de vino | 10 Bandeja de goteo retráctil |
| 3 Manija de la cámara de vino | 11 Interruptor principal del dispensador |
| 4 Palanca dispensadora de vino | 12 Cable y enchufe de alimentación |
| 5 Botón de desbloqueo | 13 Filtro de la entrada de aire |
| 6 PANEL DE CONTROL | 14 Pantalla |
| a Modo de preservación manual | 15 Válvula de regulación |
| b Selección de la cámara | 16 VÁLVULA DE CIERRE |
| c Selección de temperatura manual | g Tanque de aire |
| d Tipo de vino predeterminado para la configuración de la temperatura | h Conexión |
| e Botones hacia ARRIBA y hacia ABAJO | i Manija |
| f Interruptor de la luz de la cámara | j Tubo de acero inoxidable |
| 7 Control de aireación del vino | k Tubo de goma |
| 8 Interruptor principal de la cámara de vino | l Filtro de malla |
| | 17 Separadores |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	120 VCA 60 Hz
Alimentación	170 W
Material	Plástico / Acero inoxidable
Dimensiones (l x a x p)	19,7" * 16,5" * 11" (500 * 420 * 280 mm)
Peso	35,3 lb / 16 kg
Cable de alimentación	63 '' (1,6 m) +/- 2'' (+/- 5 cm)
Condiciones de funcionamiento	80 % de humedad relativa min: 54 °F/12 °C, máx: 86 °F/30 °C
Capacidad	2 botellas: 1 en cada cámara
Rango de temperatura en las cámaras	De 45°F/7°C a 68°F/20°C
Tipo de botellas que se pueden utilizar	Compatible con distintas alturas de botellas de hasta 13,2" (330 mm) de alto. Compatible con distintos diámetros de botellas de hasta 3,48" (87 mm).

- El dispensador de vino no incluye refrigerantes como aquellos que se utilizan en los sistemas de refrigeración de compresión, dado que utiliza una tecnología termoeléctrica para enfriar las cámaras de vino.

ANTES DEL PRIMER USO

Seguridad para los niños

- Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato ni con las partes móviles como el cartucho dispensador.
- No deje los materiales del aparato al alcance de los niños.

Prevención de incendios

- En caso de incendio, utilice extinguidores de dióxido de carbono (CO2).
- No utilice agua o extinguidores de polvo.

CÓMO UTILIZAR EL DISPENSADOR DE VINO

Instalación

- Coloque el aparato en posición vertical, en un lugar seguro, donde no pueda caerse ni herir a ninguna persona.
- Para asegurarse de que el dispensador de vino funciona correctamente, siga estas recomendaciones:
 - Colóquelo en una superficie totalmente nivelada y firme.
 - Elija un área limpia y bien iluminada, con fácil acceso a un enchufe.
 - Mantenga el aparato a una distancia mínima (30"/75 cm) de la estufa.
 - Mantenga el aparato a una distancia mínima (4"/10 cm) de las paredes, con la ayuda de los 2 separadores que se incluyen en el paquete. Para colocar los separadores, alinéelos con los agujeros de la parte posterior y rótelos en el sentido de las agujas del reloj **(1-2)**.
 - No coloque el aparato sobre superficies muy calientes o cerca de llamas abiertas, ya que pueden dañar el dispensador.
- Luego de seleccionar un área adecuada en su hogar y de colocar el dispensador de vino en un lugar seguro, siga los siguientes pasos para instalar el aparato:
 - Conecte el aparato en un enchufe de 120V.
 - ENCIENDA el botón de alimentación principal ubicado en la parte posterior del aparato.
 - Luego de encender el aparato, oirá que las cámaras comienzan su ciclo de enfriamiento y se activa el modo de preservación de vino. Si no hay botellas instaladas, el ciclo de preservación se detendrá automáticamente luego de algunos segundos.
 - Las dos cámaras de enfriamiento vienen predeterminadas de fábrica a una temperatura de 50 °F/10 °C.
 - Puede seleccionar la temperatura para cada cámara (consulte "Cómo seleccionar la temperatura").

Primera limpieza

- Antes de utilizar el dispensador de vino por primera vez, recomendamos que enjuague cada uno de los montajes de la válvula de cierre (consulte la sección de mantenimiento). Son completamente sumergibles y pueden lavarse a mano (**NO LOS COLOQUE EN EL LAVAVAJILLAS**).
- Antes de utilizar el dispensador de vino por primera vez, recomendamos que enjuague el circuito interno del aparato (consulte la sección de mantenimiento):

- Coloque una botella de vino con agua limpia en cada cámara de enfriamiento.
- Expenda toda la botella de agua utilizando la palanca dispensadora (consulte la sección de más abajo sobre cómo servir el vino).
- El jabón y otros agentes de limpieza pueden dañar el sabor del vino. Por lo tanto, recomendamos limpiar minuciosamente los montajes de la válvula de cierre y el circuito interno del aparato con agua caliente. Enjuáguelos hasta ver que el agua está limpia. Séquelos con un paño suave o papel absorbente, o deje que la válvula de cierre se airee.
- ¡Nunca sumerja el aparato en agua!

CÓMO INSTALAR O REEMPLAZAR LAS BOTELLAS DE VINO

Recomendamos introducir la válvula de cierre en la botella de vino en la cocina.

Para introducir la válvula de cierre en la botella de vino, siga estas instrucciones:

- Abra la puerta de la cámara de enfriamiento que desea utilizar.
- Presione el botón de desbloqueo ubicado en el cabezal dispensador (3).
- El cabezal dispensador se abrirá automáticamente y permanecerá en un ángulo de aproximadamente 45 °).
- Presione el cabezal dispensador un poco hacia atrás (aproximadamente 70 °) (4).
- Si la cámara de vino no tiene ninguna botella instalada, sostenga la válvula de cierre en su lugar y empújela hacia afuera con cuidado (5). La válvula se desprenderá del aparato.
- Si ya hay una botella instalada, retire la botella y la válvula de cierre, sosteniendo firmemente la base de la válvula. Una vez que haya retirado la botella y la válvula de cierre del aparato, quite la válvula de la botella, abriendo la manija lateral. La manija debe estar en posición horizontal para que pueda retirar con cuidado la válvula de la botella.
- Siempre enjuague la válvula de cierre y las partes internas del aparato con mucho cuidado, antes de colocar una botella nueva, para preservar el sabor del vino (consulte la sección de mantenimiento "Cómo limpiar el aparato" al reemplazar la botella).
- Para colocar la válvula de cierre en la botella de vino, abra la manija lateral de la tapa y asegúrese de sostenerla en posición horizontal.
- Descorche la botella de vino e introduzca la válvula de cierre en la botella, manteniendo la manija lateral en posición horizontal (6).
- Para ajustar con cuidado la válvula de cierre a la botella luego de haberla introducido en la botella, empuje la manija lateral de la tapa de plástico hacia adentro para asegurarse de que la válvula de cierre esté bien sujeta dentro de la botella de vino (7).
- **IMPORTANTE:** para asegurarse de que la válvula de cierre esté bien ajustada y en su lugar, tire con cuidado de la tapa de la válvula de cierre. La tapa debería mantenerse sujeta a la botella. Si la tapa se sale, siga las instrucciones anteriormente mencionadas sobre cómo introducir la válvula de cierre en la botella.
- Sosteniendo la botella de vino desde abajo, lleve la botella con la válvula de cierre bien ajustada a la parte superior de la botella al dispensador de vino.
- Abra la cámara de enfriamiento y "conecte" la válvula de cierre a la parte superior de la cámara de enfriamiento empujándola hacia adentro hasta que llegue a su posición final, sosteniendo la botella de vino desde abajo (8). La botella de vino debe estar sostenida por la válvula de cierre y la parte inferior no estará apoyada sobre la base de la cámara de enfriamiento si se encuentra correctamente instalada.
- Vuelva a colocar el cabezal dispensador en su posición de funcionamiento empujándolo hacia abajo. Un sonido de un clic le indicará que ha colocado correctamente el cabezal dispensador (9-10).
- Cierre la puerta de la cámara de enfriamiento.

- Luego de instalar la botella y cerrar la puerta, la luz LED comenzará a titilar. Esto indica que el aparato está iniciando el proceso de preservación de vino, al quitar oxígeno de la botella a través de una bomba de vacío.
- La luz LED dejará de titilar y permanecerá encendida una vez que el vino haya alcanzado su estado óptimo de preservación.

CÓMO PRESERVAR EL VINO

El dispensador incluye un sistema que genera un vacío dentro de las botellas de vino para preservar el vino de la oxidación.

- Al insertar una botella dentro de la cámara de vino, el aparato automáticamente activará el ciclo de preservación de vino. La luz LED titilará hasta que el proceso de preservación haya finalizado.
- Cada vez que extraiga vino, la bomba de vacío de aire de la botella se interrumpirá.
- Existen dos opciones disponibles para reajustar el proceso de preservación de vino:
 - Preservación automática: el aparato eliminará el oxígeno de la botella e iniciará el proceso de preservación 30 minutos después de servir la última copa.
 - Preservación manual:
 - Presione el botón de preservación manual.
 - El modo de preservación comenzará.

La extraordinaria tecnología de vacío permite preservar vino blanco de 5 y 7 días aproximadamente y vino tinto de 7 a 10 días.

CÓMO SELECCIONAR LA TEMPERATURA

El tiempo necesario para que el dispensador de vino enfríe el vino a la temperatura deseada dependerá del entorno en el cual se encuentre el aparato, la temperatura ambiente y la temperatura final establecida.

- El dispensador de vino le permite seleccionar manualmente la temperatura preferida y recomendada del vino, que oscila de 45 °F/7 °C a 68 °F/20 °C, en función del tipo de vino que esté utilizando.
- Puede seleccionar la temperatura deseada manualmente o elegir una de las veinte temperaturas predeterminadas.
- Presione el botón de selección de cámara para seleccionar la cámara derecha o izquierda. En la pantalla, una flecha indicará la cámara seleccionada.
- Cómo establecer una temperatura deseada manualmente:
 - Presione el botón "Temp".
 - Ajuste la temperatura utilizando los botones hacia ARRIBA y hacia ABAJO para aumentar o disminuir la temperatura. Los niveles de temperatura oscilan de 45 °F/7 °C a 68 °F/20 °C.
 - Vuelva a presionar el botón "Temp" para validar la configuración.
- Cómo utilizar una temperatura predeterminada:
 - Presione el botón "Wine Type" (Tipo de vino).
 - Seleccione entre los 20 distintos tipos de vino predeterminados con los botones hacia ARRIBA y hacia ABAJO.
 - Vuelva a presionar el botón "Wine Type" (Tipo de vino) para validar la configuración.

Temperaturas predeterminadas recomendadas en función del tipo de vino

Tipo de vino	grados F	grados C
BORDEAUX	64	18
CABERNET SAUVIGNON	64	18
CHABLIS	48	9
CHARDONNAY	50	10
CHIANTI	59	15
CHINON	57	14
MADEIRA	57	14
MERLOT	55	13
PINOT GRIGIO	45	7
PINOT NOIR	50	10
BORGOÑA (TINTO)	63	17
ZINFANDEL (TINTO)	64	18
RHONE	64	18
RIESLING	46	8
RIOJA	61	16
SAUVIGNON BLANC	45	7
SEMILLON	50	10
SHIRAZ	64	18
BORGOÑA (BLANCO)	52	11
ZINFANDEL (BLANCO)	50	10

Los vinos que deben tomarse a temperaturas inferiores a 52 °F / 11 °C pueden preenfriarse en un refrigerador para acelerar el proceso de enfriamiento antes de servir la primera copa.

Tiempo de enfriamiento en función de la configuración de la temperatura

La cantidad de horas detalladas más abajo corresponden a una temperatura ambiente de aproximadamente 70 °F / 21 °C y a una temperatura de inicio del vino de aproximadamente 70 °F / 21 °C.

Configuración de temperatura	Tiempo de enfriamiento (horas)
7°C (45°F)	18
10°C (50°F)	8
13°C (55°F)	5
18°C (65°F)	3

CÓMO SERVIR EL VINO

- Coloque una copa de vino debajo del cabezal dispensador del aparato.

- Presione hacia abajo la palanca del dispensador de vino y manténgala presionada en su posición más baja hasta servir la cantidad de vino deseado en la copa **(11)**.
- El sonido de la bomba es normal ya que indica que el aparato está funcionando correctamente mientras sirve el vino.
- Suelte la palanca dispensadora de vino. La palanca regresará a su posición original automáticamente.
 - **No retire la copa de inmediato ya que puede gotear un poco de vino luego de soltar la palanca. Espere unos 5 segundos antes de retirar la copa luego de soltar la palanca dispensadora.**

CÓMO AIREAR EL VINO

El aparato cuenta con una función especialmente diseñada para airear el vino antes de servirlo.

Este proceso reproducirá automáticamente la misma aireación manual del vino que se obtiene utilizando un decantador.

Al airear el vino se maximizará su exposición al aire del ambiente y permitirá que el aroma se extienda y así mejorará su sabor general.

Cómo airear el vino:

- Coloque la manija de aireación en la posición de ENCENDIDO antes de servir el vino **(12)**.
- Siga las instrucciones anteriormente mencionadas sobre cómo servir una copa de vino.

Durante el proceso de aireación, es normal observar algunas burbujas de aire en el vino, lo que demuestra una correcta aireación del vino.

Cómo detener el proceso de aireación del vino:

- Coloque la manija de aireación en la posición de APAGADO antes de servir el vino.

CÓMO ENCENDER O APAGAR UNA CÁMARA

El dispensador cuenta con 2 cámaras de vino, lo que le permite colocar dos botellas de vino diferente al mismo tiempo.

Si sólo utilizará una cámara, la cámara vacía puede apagarse presionando el interruptor principal de la cámara **(13)**.

Para volver a encender la cámara, presione el interruptor principal de la cámara **(13)**.

Una luz blanca dentro de la cámara principal le indicará si la cámara está ENCENDIDA O APAGADA.

LUZ

Cada cámara de vino está equipada con 2 luces LED para ayudarlo a identificar la botella dentro de la cámara.

Cómo encender la luz de las cámaras:

- Presione el botón de la luz para encender la luz.

Cómo apagar la luz de las cámaras:

- Presione el botón de la luz para apagar la luz.

MANTENIMIENTO

Cómo limpiar el aparato

LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y DE LAS CÁMARAS

1. Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar los paneles exteriores del dispensador de vino.
EVITE utilizar limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas o almohadillas limpiadoras, ya que pueden rayar y dañar los paneles exteriores del dispensador de vino.
2. Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar el panel de control y los botones. Nunca vierta ni rocíe líquidos cerca del panel de control.
3. Utilice un limpiador de cristales para limpiar la puerta de cristal.
4. Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar la cámara de enfriamiento y el panel trasero.
5. Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar la bandeja de goteo.
6. Limpie el filtro de aire ubicado en la parte posterior del dispensador de vino, enjuagándolo con agua tibia limpia (15). Utilice un paño ligeramente húmedo para secarlo o déjelo airearse. Una vez limpio, vuelva a colocarlo en el dispensador.

LIMPIEZA DEL CARTUCHO DISPENSADOR

1. Desactive la manija de aireación de vino. Quite la boca del vino (desenróscuela y retírela con cuidado) y enjuáguela con agua tibia limpia. Utilice un paño ligeramente húmedo para secarla o déjela airearse.
2. Quite las válvulas de regulación del cabezal dispensador (14). Limpie las válvulas de regulación enjuagándolas con agua tibia limpia (15). Utilice un paño ligeramente húmedo para secarlas o déjelas airearse. **RECUERDE** volver a colocar las válvulas de regulación una vez limpias (el aparato puede funcionar mal si las válvulas de regulación no están correctamente instaladas).
3. Vuelva a colocar la boca del vino en su lugar.

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE CIERRE

La válvula de cierre es completamente sumergible y puede limpiarse con agua cuidadosamente. El jabón puede dañar significativamente los sabores del buen vino, razón por la cual la mayoría de los expertos en vino enjuagan sus copas con agua caliente.

La válvula de cierre **NO DEBE LAVARSE EN EL LAVAVAJILLAS**.

1. Recomendamos enjuagar la válvula de cierre entre cada botella de vino, especialmente al cambiar de un tipo de vino a otro. Esto evita que los sabores del vino se contaminen entre los distintos tipos de vino.
 - Levante la manija de bloqueo ubicada arriba de la válvula y quítela de la botella vacía. Es posible que queden residuos de vino en el tubo negro. Enjuague la válvula de cierre cuidadosamente con agua tibia.
 - Hay un filtro en el fondo del tubo de color negro junto a la válvula de cierre. El filtro se utiliza para evitar que los sedimentos del fondo de la botella de vino obstruyan el sistema. Al limpiar la válvula de cierre, asegúrese de enjuagar el filtro para eliminar cualquier sedimento.
2. Seque la válvula de cierre con un paño suave o papel absorbente, o déjela que se airee. Espere que la válvula de cierre esté completamente seca al volver a utilizarla, para que el agua no diluya el sabor de la próxima botella de vino que utilizará.

LIMPIEZA DEL CIRCUITO INTERNO

1. Enjuague 2 botellas de vino vacías con agua tibia limpia.

2. Llene las 2 botellas de vino vacías con agua limpia (**NO utilice agua con jabón ya que podría dañar el sabor del vino**).
3. Introduzca las válvulas de cierre en las 2 botellas de vino (con agua limpia) **(16)**.
4. Introduzca las 2 válvulas de cierre (con las 2 botellas de vino) en las cámaras de enfriamiento del dispensador de vino **(17)**.
5. Prepare un recipiente para almacenar el agua.
6. Encienda el dispensador de vino.
7. Active el proceso normal de dispensación con agua tibia limpia para que el agua limpie los tubos dentro del dispensador de vino **(18)**.
8. Detenga el proceso de dispensación al haber extraído toda el agua de las botellas colocadas en el dispensador de vino.

Cómo guardar el aparato

- Si no utilizará el aparato por un tiempo, apague el interruptor principal y desconecte el enchufe.
- Antes de guardar el aparato, enjuague el sistema con agua limpia y déjelo secar.
- Guarde el aparato en un lugar seco fuera del alcance de los niños.
- Protéjalo del polvo y la suciedad.

Reparaciones

- Si el aparato se descompone o falla por un golpe fuerte, desenchúfelo de inmediato.
- Nunca utilice un aparato defectuoso.
- Todas las tareas de mantenimiento y de reparación deben realizarse por un centro de servicio autorizado.
- El fabricante no será responsable por cualquier lesión o daño ocasionado a personas o bienes provocado por el mal funcionamiento del aparato si ha sido reparado por un centro de servicio no autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Pasos recomendados
Alimentación 1. El dispensador de vino no enciende. 2. El dispensador de vino enciende, pero la cámara individual no funciona. 3. La luz azul está titilando.	- Asegúrese de que el dispensador de vino esté enchufado. - Asegúrese de que el enchufe funcione correctamente. - Asegúrese de que el botón de alimentación principal esté ENCENDIDO. - Asegúrese de que el botón de alimentación de la cámara individual esté ENCENDIDO. (13) - Asegúrese de que haya una tensión de alimentación adecuada. - Asegúrese de que el botón de alimentación de la cámara individual esté ENCENDIDO. (13) - Abra y cierre la puerta de cristal para reiniciar. - Quite el montaje de la válvula de cierre, lávelo con cuidado y vuelva a colocarlo.
Pantalla LCD 4. No se visualiza nada en la pantalla LCD. 5. Mal funcionamiento de la pantalla LCD	- Asegúrese de que el botón de alimentación principal esté encendido y que el aparato esté recibiendo alimentación. - Reinicie el dispensador de vino presionando el interruptor de alimentación principal en la parte posterior del aparato.

Problema	Pasos recomendados
Panel de control 6. Los botones del panel de control no se iluminan.	<ul style="list-style-type: none"> - Reinicie el dispensador de vino presionando el interruptor de alimentación principal en la parte posterior del aparato. - Asegúrese de que el botón de alimentación principal esté encendido y que el aparato esté recibiendo alimentación.
Preservación y dispensación 7. El aparato no extrae vino al presionar el botón de dispensación.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la botella de vino esté correctamente instalada en el montaje de la válvula de cierre (6-7). - Asegúrese de que el montaje de la válvula de cierre (con la botella de vino) esté bien ajustado a la cámara de enfriamiento (8-9). - Asegúrese de que la válvula de regulación esté correctamente instalada y bien ajustada al cabezal del cartucho. - No podrá servir vino si alguna de las dos cámaras está activada en el modo de preservación: <ol style="list-style-type: none"> i. Espere a que el ciclo de preservación finalice en la cámara en la que el proceso está funcionando. ii. Cancele el proceso de preservación presionando el botón "Preserve" (Preservar) en el panel de control.
8. La botella de vino está bien instalada, pero el modo de preservación no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> - Si una botella está bien instalada, la luz azul deberá encenderse. Si la luz no se enciende, el modo de preservación o el de dispensación no están activados. - Abra la puerta de cristal y asegúrese de que la botella esté correctamente instalada en el montaje de la válvula de cierre y que el montaje de la válvula de cierre esté bien sujetado a la cámara de enfriamiento. Al cerrar la puerta, el aparato deberá reiniciarse. - Asegúrese de que la válvula de regulación esté bien sujetada al cabezal del cartucho. Si ha vuelto a instalar la válvula de regulación, reinicie el modo de preservación abriendo y cerrando la puerta luego de haber instalado la válvula de regulación. La preservación debería comenzar y la luz azul debería encenderse.
9. El vino sale lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la botella de vino esté correctamente instalada en el montaje de la válvula de cierre. Asegúrese de que esté bien sujetada a la cámara de enfriamiento. - Asegúrese de que la válvula de regulación esté correctamente instalada y bien ajustada al cabezal del cartucho. - Para limpiar el tubo de la botella y la válvula de regulación, haga correr agua limpia por el sistema o siga estas instrucciones de limpieza. Seque todas las partes y vuelva a instalarlas. - Reemplace la válvula de regulación y reinicie la cámara de enfriamiento abriendo y cerrando la puerta.
10. La válvula de regulación gotea.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la válvula de regulación esté correctamente instalada y bien ajustada al cabezal del cartucho. - Limpie la válvula de regulación (14-15). - Reemplace la válvula de regulación y reinicie la cámara de enfriamiento abriendo y cerrando la puerta.

Problema	Pasos recomendados
11. Observo burbujas que pasan del tubo de la botella a la botella de vino.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la válvula de regulación esté bien sujeta al cabezal del cartucho. - Limpie el cabezal del cartucho haciendo correr agua limpia y vuelva a verificar el cierre.
12. La botella de vino no queda bien insertada en el montaje de la válvula de cierre.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de estar utilizando el tipo correcto de botellas. El cartucho no es el adecuado para sujetar las botellas a menos que utilice un accesorio especial (por ejemplo, cabeza de tornillo). El accesorio de cabeza de tornillo se vende por separado. - Asegúrese de que la manija de la válvula de cierre esté abierta, ya que le permite introducir el tubo de la botella en la botella y colocar la botella de forma segura en el montaje de la válvula de cierre (5). - Cierre la manija de la válvula de cierre para asegurarse de que esté bien ajustada a la botella (6).
Enfriamiento 13. La temperatura dentro de la cámara de enfriamiento no está tan fría como debería.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la puerta de cristal esté bien cerrada para evitar que el aire frío de la cámara de enfriamiento se escape. - Asegúrese de que la configuración de la temperatura esperada del vino se haya establecido correctamente a través del panel de control del aparato. - Asegúrese de que filtro de aire de la parte posterior del aparato esté limpio y sin suciedad pegada.
Ruido 14. El aparato hace ruido.	<ul style="list-style-type: none"> - El zumbido que proviene del ventilador de enfriamiento es constante cuando el aparato está encendido. - El sonido proviene de la bomba cuando aspira el aire de la botella luego de servir vino.
Obstrucción 15. El uso prolongado del aparato o los residuos del vino pueden obstruir el dispensador..	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de limpiar con regularidad los filtros y las válvulas. - Asegúrese de limpiar el sistema de dispensación de vino entre cada botella de vino. - Asegúrese de no utilizar agua dura o agentes de limpieza o de enjuague inadecuados durante el proceso de limpieza. - Puede haber agua dentro del sistema de tubos de aire debido al uso inadecuado de bebidas no compatibles con el dispensador. Asegúrese de que no haya agua caliente (salvo para enjuagar), ni líquidos carbonatados o espumantes en el aparato.
Derrame 16. Hay líquido (como condensación de agua o vino) en la encimera.	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la bandeja de goteo esté bien colocada. - Espere unos 5 segundos más antes de quitar la copa del cabezal del dispensador.

ELIMINACIÓN

El símbolo en el aparato o en el embalaje indica que este producto no puede considerarse residuo doméstico. Por lo tanto, debe enviarse a un centro de recolección de residuos para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al enviar su aparato a un centro de recolección adecuado y al desechar sus aparatos correctamente al finalizar su vida útil, está ayudando a preservar nuestros recursos naturales y a evitar consecuencias perjudiciales para el medio ambiente y la salud pública. Para obtener más información sobre puntos de recolección de residuos, comuníquese con un centro de servicio o con su distribuidor.

Importante: Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

¡Ayudemos a proteger el medio ambiente!



① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➡ Llévelo a un centro de recolección de residuos cívico local.

KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE

 : www.krups.com

Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

Krups garantiza este producto por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor.

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empacado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups (www.krups.com) o bien llamando al número telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.