

riviera&bar
iFAVINE®

NOTICE D'UTILISATION



BV1000A



iSommelier

Smart Décanteur

RECOMMANDATIONS DE SECURITE

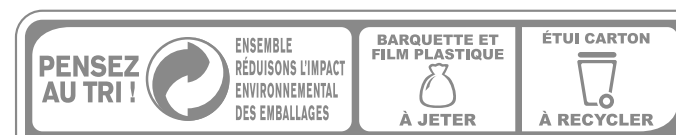
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment :

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

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivant :
 - A la fin de chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avec le bouton  avant de le débrancher.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Contactez l'assistance technique d'iFAVINE pour examen, réparation, réglage... (support@ifavine.com)
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par le fabricant ou son service après-vente. Contactez l'assistance technique d'iFAVINE. (support@ifavine.com)
- Poser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs (nettoyants abrasifs, laine d'acier...).
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans une voiture ou un bateau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Toujours remplir la carafe entre le niveau « min » et « MAX ».
- Ne rien poser sur l'appareil. Ne pas le couvrir.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Cet appareil est essentiellement destiné à l'oxygénation des vins. Il peut également être adapté aux spiritueux.
- L'appareil doit être utilisé dans un endroit propre, exempt de poussière.
- Laisser un espace libre suffisant tout autour de l'appareil pour assurer sa bonne ventilation et éviter sa surchauffe.

ENVIRONNEMENT

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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



INTRODUCTION

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

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

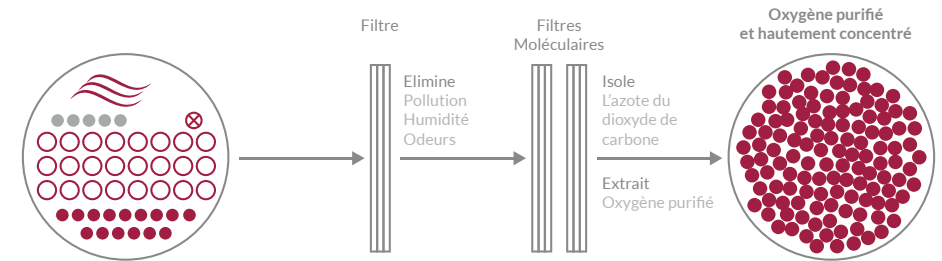
CARACTERISTIQUES DE L'ISOMMELIER

1 Oxygène purifié et concentré

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

Air Ambiant

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



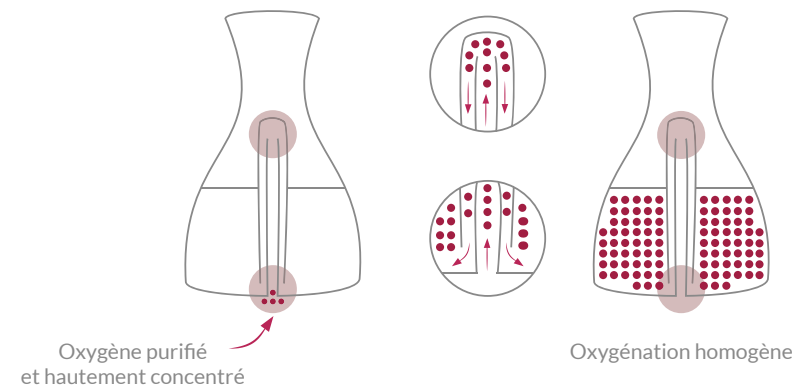
Flux constant d'oxygène purifié

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

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

2 Une carafe brevetée

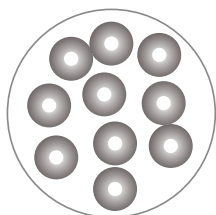
L'oxygène purifié et concentré se propage dans le tube spécialement conçu à l'intérieur de la carafe, il se répand dans le tube de haut en bas, puis est diffusé de manière homogène dans chaque particule du vin.



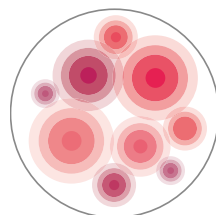
Des tanins plus soyeux et des arômes intensifiés

A l'inverse d'une décantation traditionnelle, le design unique de la carafe et l'aération homogène de son contenant permet :

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



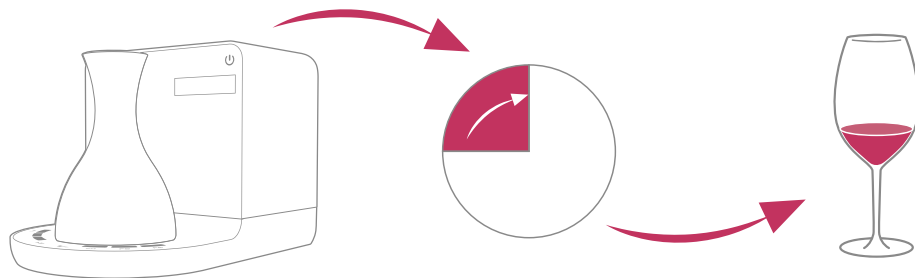
Tanins
soyeux



Arômes
intensifiés

3 Optimisation du temps

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



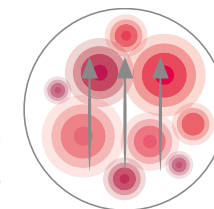
aérer en seulement quelques minutes au lieu de quelques heures

Des saveurs et arômes préservés

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

A l'inverse, iSommelier :

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

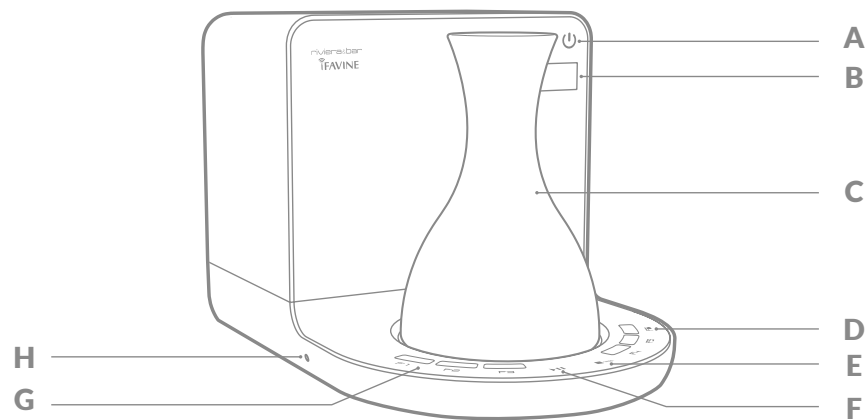


Arômes
Préservés

AVANTAGES DE L'ISOMMELIER

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



A) Bouton « Marche/ Arrêt »

B) Ecran LCD

C) Carafe

D) Panneau de commande tactile

E) Boutons « Stop/Reset »

F) Boutons « Marche/Pause »

G) Boutons « Mémorisation vin »

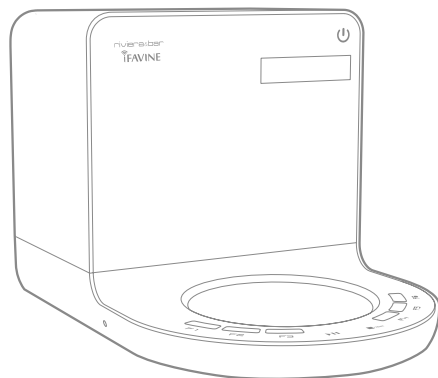
H) Bouton de réinitialisation

DEBALLAGE

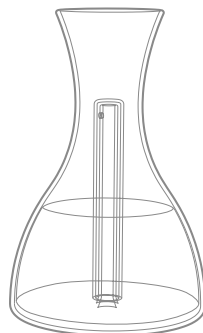
CONTENU

- 1) iSommelier
- 2) Carafe

1



2

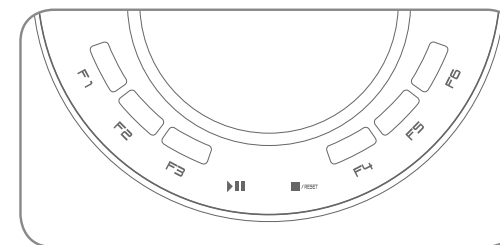


- 1) Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces. Conservez les éléments d'emballage.

- 2) Nettoyez la carafe à l'eau tiède.

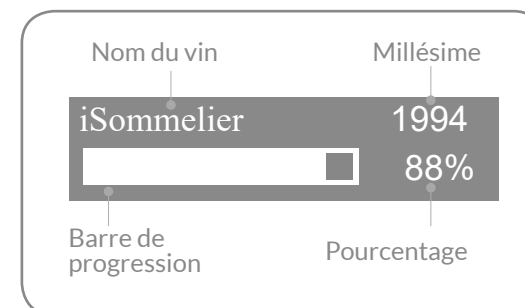
MISE EN SERVICE

- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour mettre l'appareil sous tension.
- Remplissez la carafe avec le vin choisi sans dépasser le niveau « MAX » et reposez-la sur la plateforme.
- L'écran tactile vous permet de calibrer le processus d'oxygénation en fonction de votre palais et d'enregistrer vos paramètres pour une utilisation ultérieure:
 - Pressez "▶||" pour démarrer ou interrompre la décantation.
 - Pressez "■" pour arrêter la décantation.
 - Pressez "RESET" pour réinitialiser l'appareil.



L'écran affiche une barre de progression vous permettant de suivre le processus de décantation.

Si vous avez programmé, à l'aide de l'application iFAVINE, le nom du vin et son millésime, ceux-ci seront également affichés à l'écran.



APPLICATION IFAVINE

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

Avec iFAVINE App, vous obtiendrez :

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



Scanner et télécharger



NETTOYAGE

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 80-90 W

Connectivité:

Sans fil 802.11b/gx

Nécessite un routeur de 2.4GHz

Compatibilité des périphériques:

iOS, Android 4+

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'application iFAVINE ne permet pas de contrôler l'appareil.	Vérifiez si l'appareil mobile est connecté au pré-réglage SSID d'usine. (iFAVINE_XXXXXXX).
Les paramètres réseau sont incorrects.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation (H) .
Aucun flux d'oxygène dans la carafe.	Assurez-vous que la carafe est correctement positionnée sur la plateforme.
L'appareil ne fonctionne pas alors que les voyants sont allumés ou l'appareil s'arrête de fonctionner durant 10 mn puis redémarre.	L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche suite à une utilisation prolongée ou si la température ambiante est trop élevée. Le produit arrêtera de fonctionner durant 10 minutes puis redémarre. Veillez à bien ventiler l'appareil et ne pas l'utiliser dans des endroits trop chaud.
Pendant le fonctionnement, l'appareil vibre et émet des bruits anormaux.	Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface stable ou que les pieds en caoutchouc antidérapant sont présents.

Pour plus d'appui et de contact de dépannage support@ifavine.com.

SAFETY PRECAUTION

WARNING

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

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

WARNING

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

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

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



INTRODUCTION

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

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

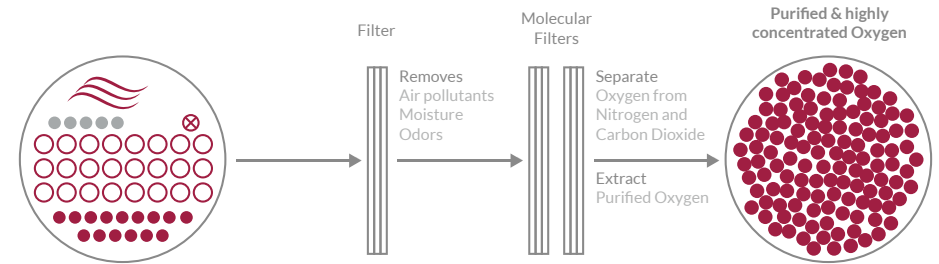
BENEFITS

1 Purified & Highly Concentrated Oxygen

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

Ambient Air

- 21 % Oxygen
- 78 % Nitrogen
- ⊗ < 01 % Carbon Dioxide
- Pollutants, Dust, Odors
- ~ Moisture



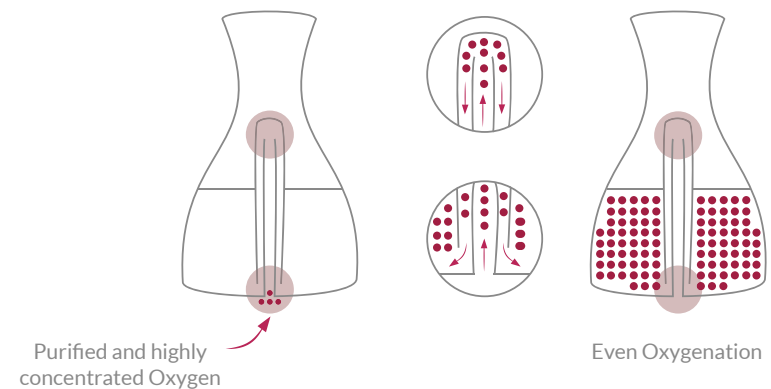
Constant Flow of Purified and Concentrated Oxygen

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

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

2 Patented Glass Decanter

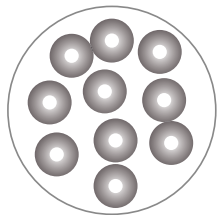
Purified and highly concentrated oxygen flows upwards into the specially designed tube inside our patented decanter. It then reverses direction, and flows downwards and back out into every milliliter of the wine.



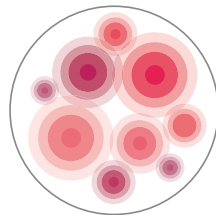
Softer Tannins and Enhanced Aromas

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

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



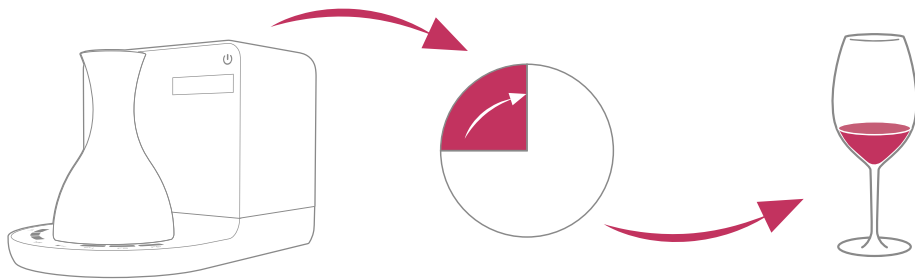
Softer
Tannins



Enhanced Aromas

3 Time Efficiency

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

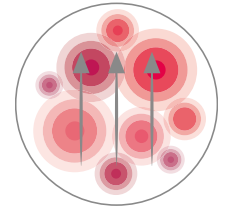


Decant in minutes not hours

Preserved Flavors and Aromas

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

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

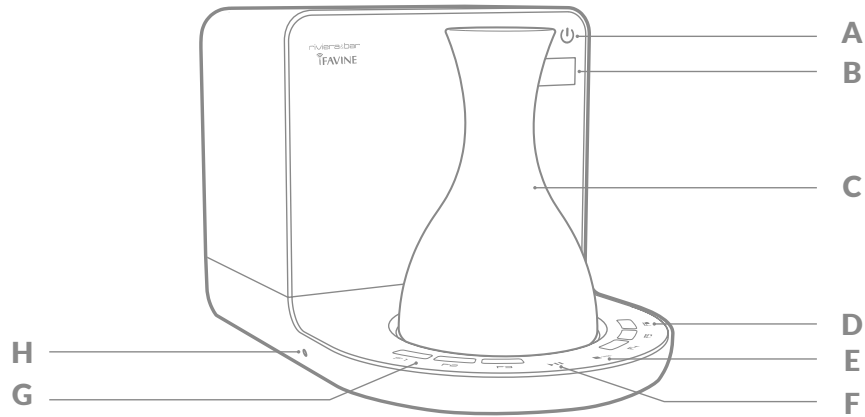


Preserved
Flavors & Aromas

ADVANTAGES

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

OVERVIEW



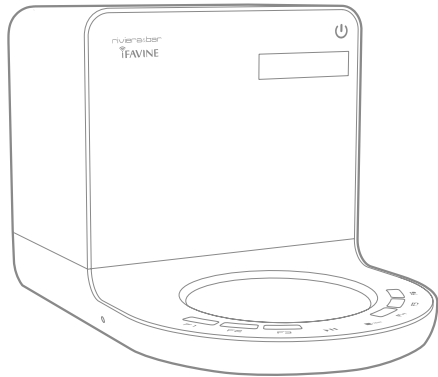
- | | |
|------------------------|--------------------|
| A) Power | E) Stop/ Reset |
| B) Information Display | F) Play/ Pause |
| C) Decanter | G) Buttons |
| D) Touch Panel | H) iSommelier Body |

OPEN THE BOX

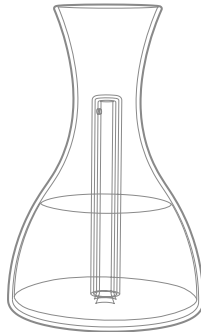
CONTENTS

- 1) iSommelier
- 2) Decanter

1



2

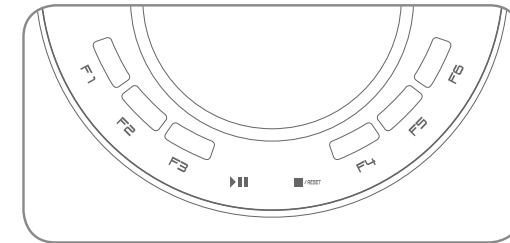


1) Unwrap the device and put off all plastic bags, paperboard and wallpaper, which protect the different pieces. Save all packing materials.

2) For cleaning the decanter, use warm water

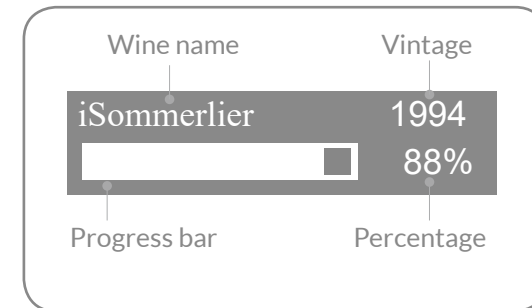
CONNECTING POWER

- Plug the power cord into the power socket.
- Press the power button and the isommelier will turn on.
- Fill the decanter with wine without exceeding the “MAX” indicated on the glass decanter.
- Allows you to calibrate the oxygenation process to suit your favorite settings for future case.
 - Press “▶▶” to start or pause decanting.
 - Press “■” to stop decanting.
 - Press “RESET” to release smart devices control.



The screen displays:

A progress bar which allow to follow the decanting process
If registered, the wine name and vintage



iFAVINE APPLICATION

With iFAVINE app, you will have:

- Program your favorite aeration programs
- Directly access our iFAVINE Network gathering all technical information about wineries and wines



*Scan it
get it on your phone*



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

CLEANING

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

TECHNICAL DATA

Voltage : 220-240 V

Frequency : 50-60 Hz

Power : 80-90 W

Connectivity:

Wireless 802.11b/gx

Requires a 2.4GHz router

Device Compatibility:

iOS, Android 4+

TROUBLESHOOTING

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

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

riviera&bar
The logo for iFAVINE, featuring a stylized 'i' with a signal icon above it, followed by the word 'FAVINE' in a bold, sans-serif font, and a registered trademark symbol (®) to the right.

www.ifavine.com



iFAVINE S.A.S. (France)

6, quai de Paludate,
33800 Bordeaux,
France

iFAVINE Pty. Ltd. (AUS)

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

iFAVINE Inc. (USA)

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

iFAVINE (China)

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

iFAVINE Group
www.ifavine.com