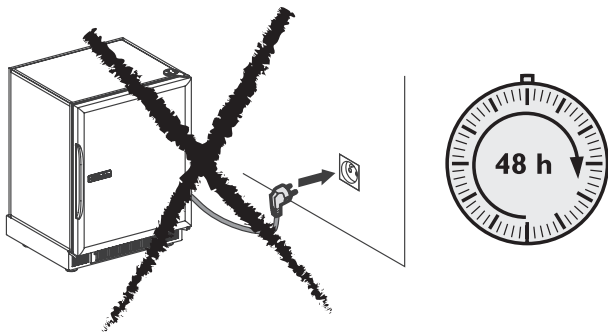


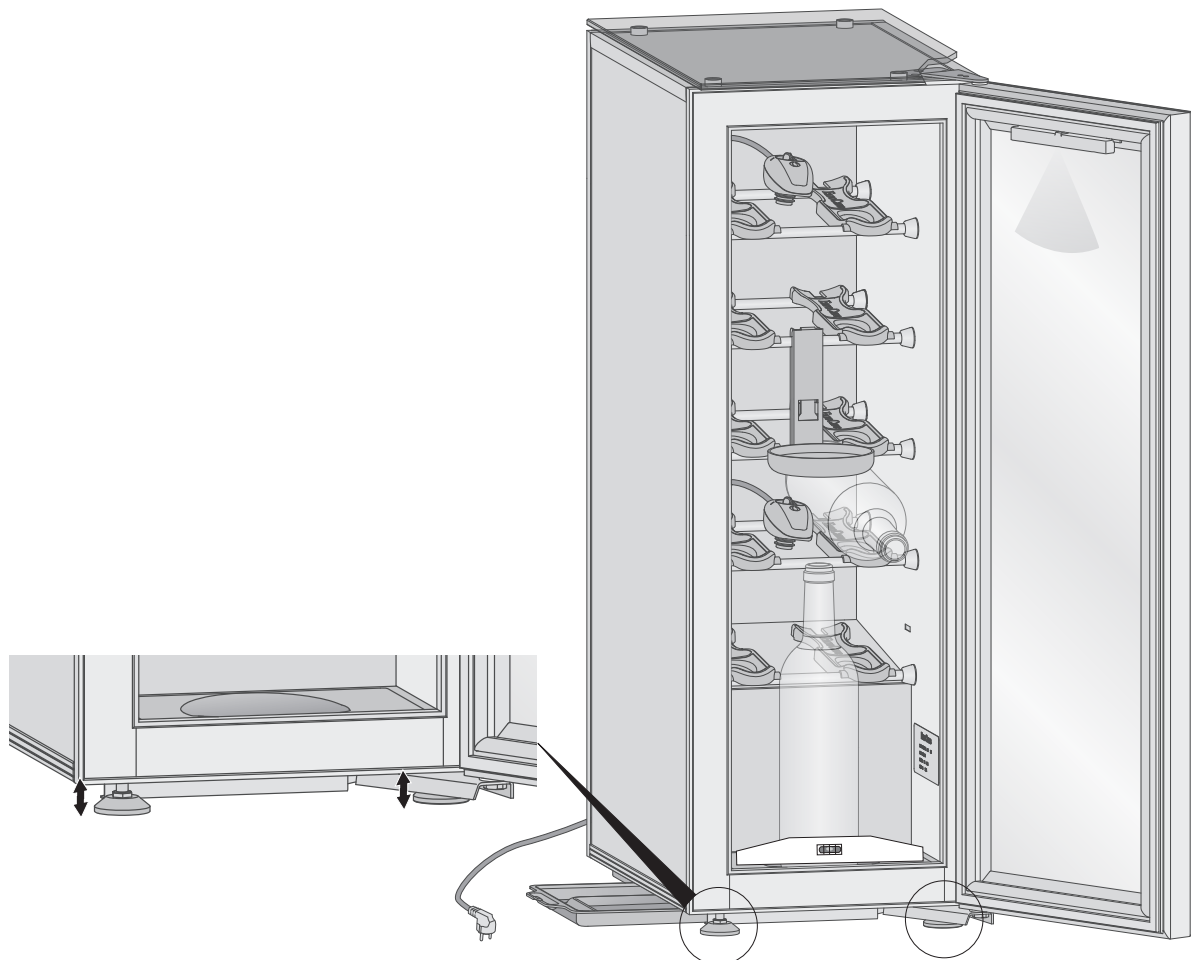
Étape 1

Step 1



Étape 2 : Mise à niveau de votre appareil

Step 2: Levelling your wine dispenser



Étape 3 : Réglage de température

Step 3: Temperature setting

Réglage de la température soit sur la zone du haut, soit sur la zone du bas, différentiel automatique de 10°C entre les 2.

Temperature setting either for the bottom of the cabinet or for the top of the cabinet; 10°C automatic differential between the bottom and the top.

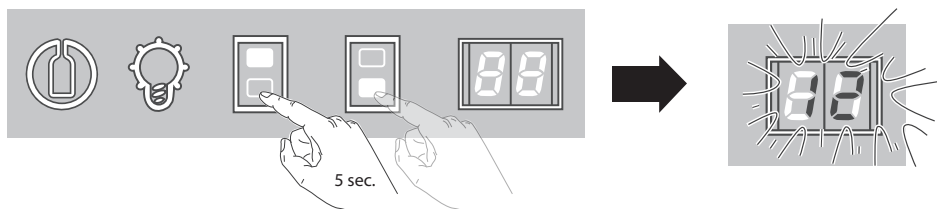


Température du haut
Temperature setting for the top

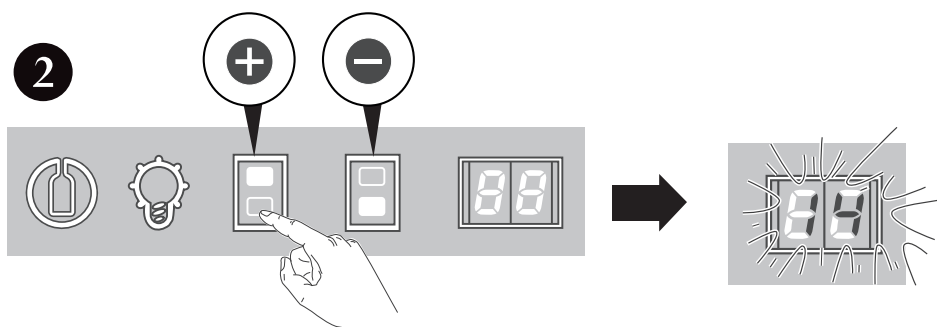


Température du bas de la cave
Temperature setting for the bottom

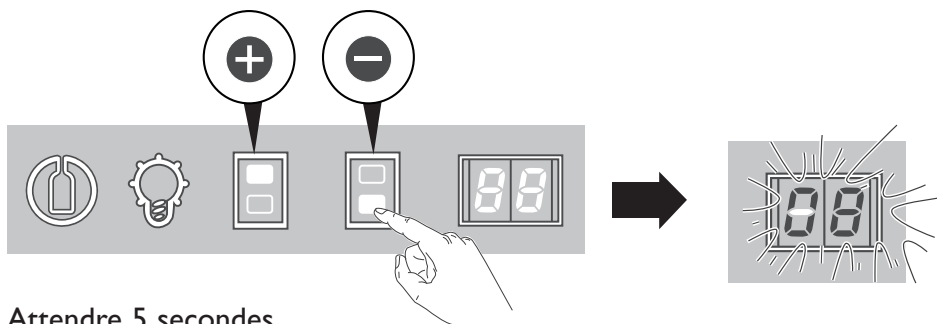
1



2



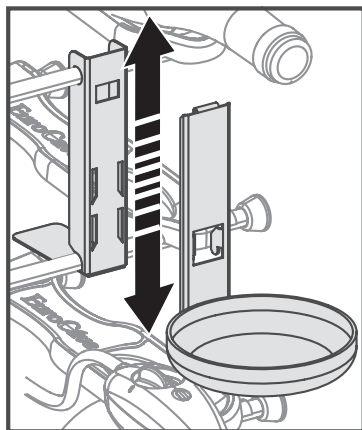
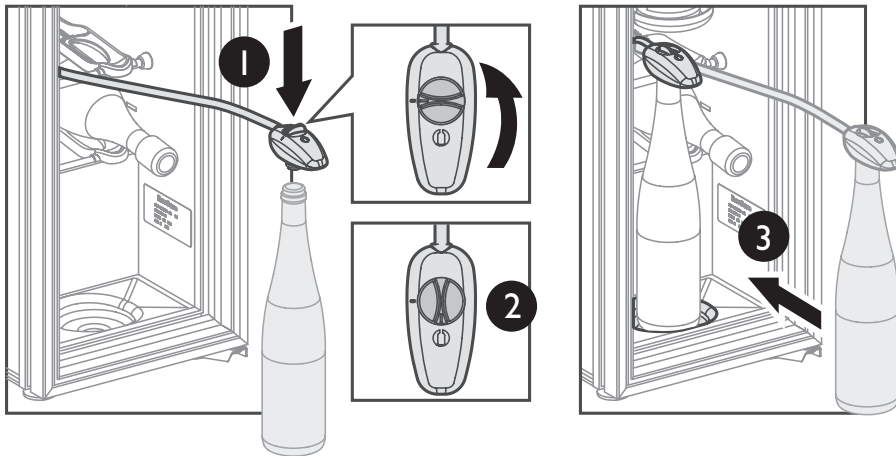
ou
or



Attendre 5 secondes

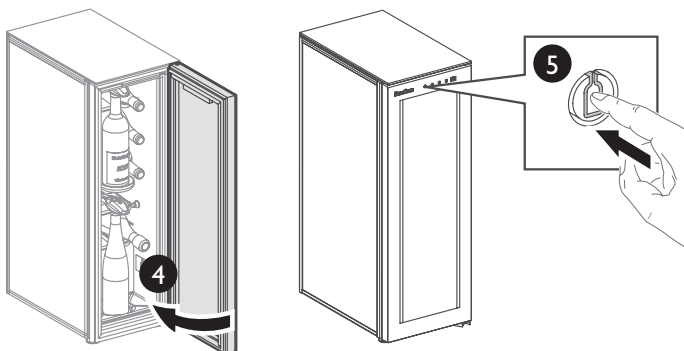
Wait 5 seconds

Étape 4 : Mise sous vide de 2 bouteilles entamées Step 4: Oxygen extraction system for 2 opened bottles



Deux positions possibles en fonction des différentes hauteurs de bouteilles.

Two positions possible depending on bottle height.



L'écran d'affichage s'éclaire en position ON.
Screen display is lit so that it is in the ON position.

Étape 5 : Retirer une bouteille du système de mise sous vide Step 5: To remove a bottle from the oxygen extraction system

