



Bring out the best in your wine

QUICK INSTALLATION GUIDE



iFAVINE Inc. (USA) | iFAVINE S.A.S. (France) | TOP Group (China)

Top Electric Appliances Industrial Ltd.

Top Industrial Park, Beixing Town,

Huadu District, Guangzhou , China

support@ifavine.com

www.ifavine.com

D033



Smart Decanter
www.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;
- To reduce the risk of injury, close supervision is necessary when an appliance is used near children.
- Do not contact moving parts.
- Only use attachments recommended or sold by the manufacturer.
- To disconnect, touch the power button until it turns red, then remove plug from outlet.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Unplug from outlet when not in use and before serving or cleaning.
- 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 for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Do not place or store appliance where it can fall or be pulled into a tub or sink.
- Connect to a properly grounded outlet only. See Grounding Instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not clean the appliance with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
- Do not expose to fire, heat, rain or sun.
- Do not overfill the glass wine decanter above the "Max" marking.
- Do not place the appliance near the edge of the table or surface during operation.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Always ensure the power button  has been pressed to OFF, then turn the power off at the power outlet and remove the plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning and storing.
- Use caution when pouring wine from the glass wine decanter.
- Keep the appliance clean.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- The appliance should be used under a clean, free of dust, non-corrosive, and non-toxic gas environment.
- Make sure the bottom of the appliance is properly ventilated during operation, otherwise it may cause overheating.

Warning:

Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Shielded cables must be used with this unit to ensure compliance with the Class B FCC limits.

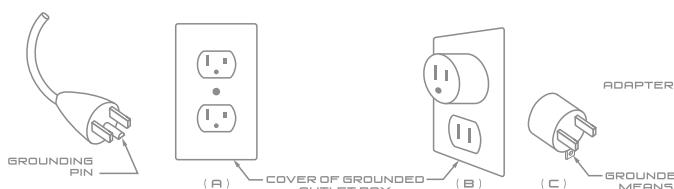
GROUNDING INSTRUCTIONS

DANGER

This appliance must be grounded. In the event of malfunction or breakdown, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of electric shock. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and a grounding plug. The plug must be plugged into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. The conductor with insulation having an outer surface that is green with or without yellow stripes is the equipment-grounding conductor. If repair or replacement of the cord or plug is necessary, do not connect the equipment-grounding conductor to a live terminal.

Check with a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance — if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

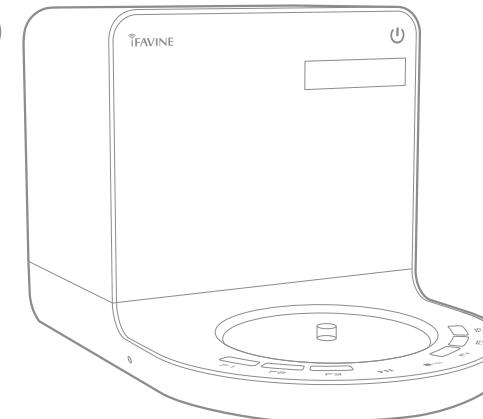
This appliance is for use on a nominal 120V circuit, and has a grounding plug that looks like the plug illustrated in sketch (A). A temporary adaptor, which looks like the adaptor illustrated in sketches (B) and (C) if a properly grounded outlet is not available. The temporary adaptor should be used only until a properly grounded outlet can be installed by a qualified electrician. The green colored rigid ear, lug, and the like, extending from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box cover. Whenever the adaptor is used, it must be held in place by the metal screw.



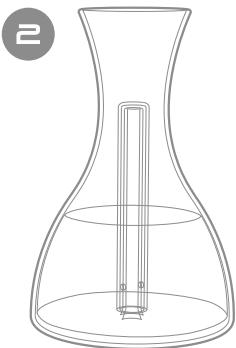
CONTENTS

- 1) ISOMMELIER
- 2) DECANTER

1



2



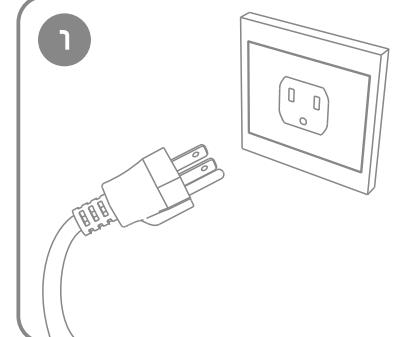
CONNECTING POWER

PROCEDURE

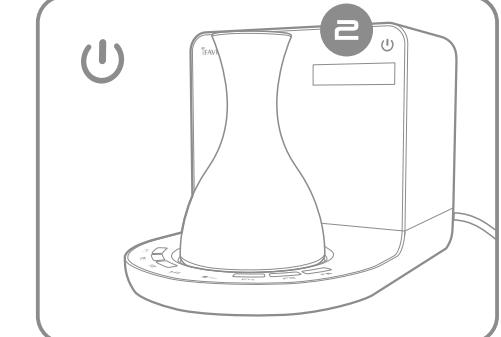
- 1) PLUG THE POWER CORD INTO THE POWER SOCKET.

- 2) PRESS THE POWER BUTTON AND THE ISOMMELIER WILL TURN ON.

1



2



INTRODUCTION

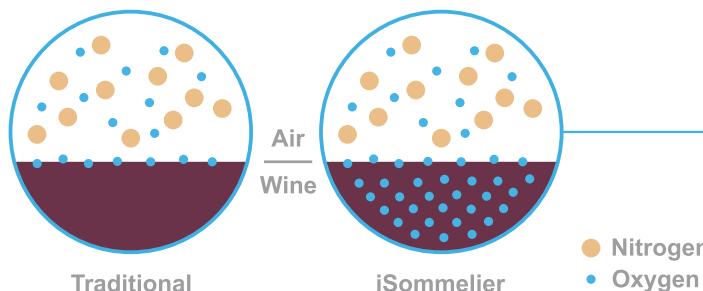
iSommelier is a wine accessory that assists the connoisseur with properly aerating and advancing the enjoyment of fine wine. The *iSommelier* reinvents the decanting experience to enhance the flavors and aromas of your wines, while also softening tannins and transporting the wine to a stage of maturity that would otherwise require years of cellaring. When used in conjunction with the WineCloud, the connoisseur can explore various stages of a wine's evolution and compare and share their tasting experiences with professional sommeliers and consumers alike through an online forum.



BENEFITS OF ISOMMELIER

1 Purified Oxygen

iSommelier aerates wine with a constant flow of 90% oxygen. This significantly increases the efficiency of decanting a wine in terms of both time and quality. Traditional decanting takes much longer and also exposes the wine to potentially damaging dust and contaminants found in air, as well as naturally occurring nitrogen and carbon dioxide.



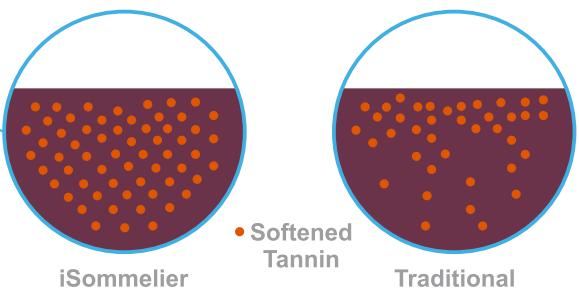
By infusing 90% pure oxygen, the aeration process happens much more quickly and the purity of the infused air preserves and enhances flavors and aromas in a manner that is superior to traditional decanting.

2 Enhance Flavors

Winemakers often use barrel fermentation or barrel aging in the cellar to enhance the quality of their wines. The oak barrel is porous and allows the wine to interact with oxygen, softening tannins and bringing complexity to the wine. *iSommelier* allows the connoisseur to oxygenate their wines when opening the bottle to bring out the full potential of the wine's flavors and aromas, creating a richer tasting experience.

3 Oxygenate Tannin Evenly

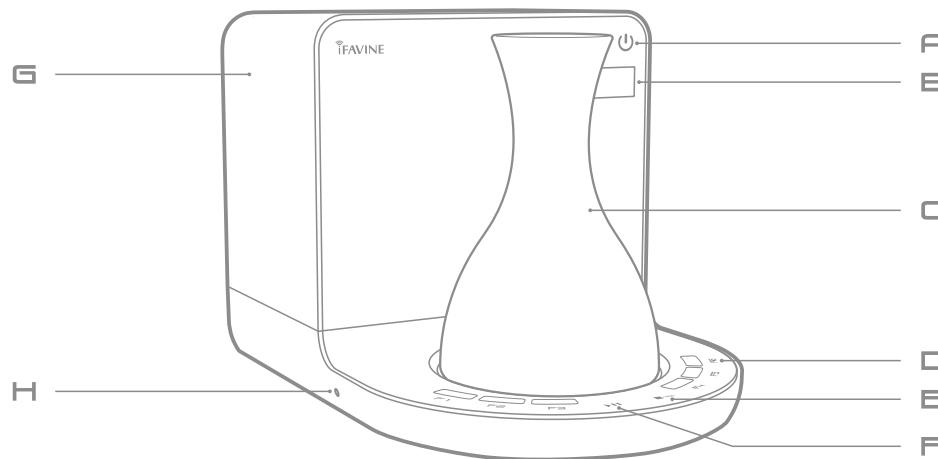
The custom designed glass decanter infuses oxygen throughout the entire volume of wine, rather than just the surface. This full oxygenation rounds out and softens the tannins, providing a smoother mouthfeel.



ADVANTAGES OF ISOMMELIER

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 will benefit from enhanced flavors.

ISOMMELIER OVERVIEW



A) POWER C) DECANTER E) STOP/RESET G) ISOMMELIER BODY
 B) INFORMATION D) TOUCH PANEL F) PLAY/PAUSE H) FULL RESET

SETUP

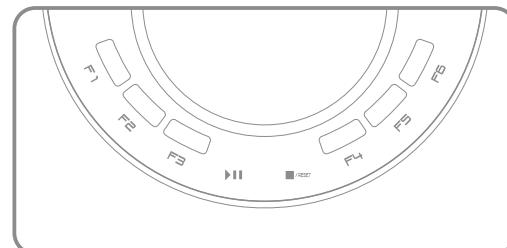
For further information on setup, operating iSommelier and app control, please go to www.ifavine.com.

- Images may vary from actual product.
- Features are subject to change or improvement via app updates.

OPERATING ISOMMELIER

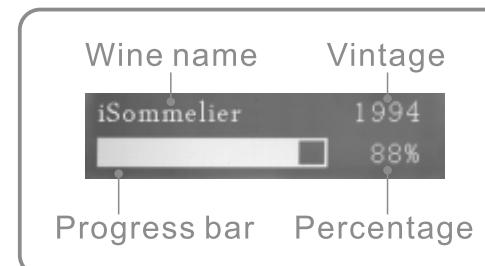
The Touch Panel allows you to calibrate the oxygenation process to suit your palate, and you can save your favorite settings for future use.

- Press “▶II” to start or pause decanting.
- Press “■” to stop decanting.
- Press “RESET” to release smart devices control.



INFORMATION DISPLAY

Displays the name of your selected wine, vintage and progress bar.



TECHNICAL DATA

Voltage: 120V~
 Frequency: 60Hz
 Power: 70W
 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_Setup)
iSommelier has connected to wrong network settings.	Press the “Full Reset” button located on the left of the appliance.
No oxygen flows into the decanter.	Make sure the decanter is positioned properly on the platform.
iSommelier does not operate while the power button and touch panel are lit up or the appliance was 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 non-slip rubber pad is missing.

- For further support and troubleshooting contact support@ifavine.com.

MESURES DE SÉCURITÉ**AVERTISSEMENTS** 

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

- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil ;
- Pour réduire les risques de blessures, une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant.
- Pour débrancher, appuyez sur le bouton d'alimentation jusqu'à ce qu'il devienne rouge, puis retirez la fiche de la prise de courant.
- Ne débranchez pas en tirant sur le cordon. Pour le débrancher, saisissez la fiche, pas le cordon.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer ou de le réparer.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou fiche endommagée, ou lorsque l'appareil fonctionne mal ou est tombé ou est endommagé de quelque manière. Contactez l'assistance technique officielle d'Favine pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Ne posez pas l'appareil dans un endroit où il peut tomber ou plonger dans une baignoire ou un lavabo.
- Branchez à une prise correctement reliée à la terre uniquement. Voir les Instructions de mise à la terre.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants abrasifs, laine d'acier ou autres matières abrasives.
- N'exposez pas au feu, à la chaleur, à la pluie ou au soleil.
- Ne remplissez pas la carafe de vin en verre au-dessus des marques « Max ».
- Ne placez pas l'appareil près du bord de la table ou plan de travail pendant l'utilisation.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que le bouton d'alimentation  a été pressé sur OFF, puis coupez l'alimentation à la prise de courant et retirez la fiche de la prise électrique avant de déplacer l'appareil, et lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant nettoyage et rangement.
- Soyez prudent lorsque vous versez le vin avec la carafe à vin en verre.
- Maintenez l'appareil propre.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas cet appareil pour toute autre chose que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé dans un endroit propre, exempt de poussière, environnement gaz non corrosif et non toxique.
- Assurez-vous que le fond de l'appareil est bien ventilé pendant le fonctionnement, dans le cas contraire, elle peut causer une surchauffe.

Mise en garde :

Les changements ou modifications apportées à cet appareil, non expressément approuvées par la partie responsable de la conformité, pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'appareil.

Remarque : cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la section 15 du règlement FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio.

Toutefois, il n'existe aucune garantie que l'interférence ne se produira pas dans une installation en particulier. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance séparant l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté.

Câbles blindés doivent être utilisés avec cet appareil pour assurer la conformité avec les limites de classe B FCC.

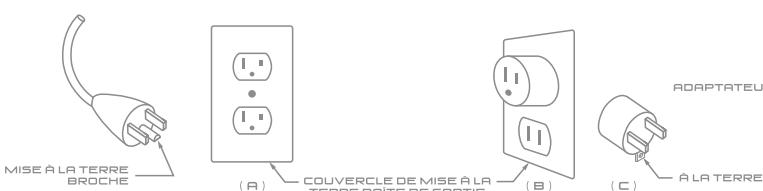
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**DANGER** 

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre fournit un chemin de moindre résistance au courant électrique afin de réduire le risque d'électrocution. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un conducteur de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être branchée dans une prise appropriée correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et réglements locaux.

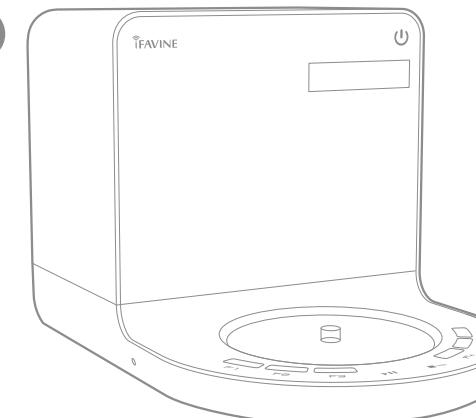
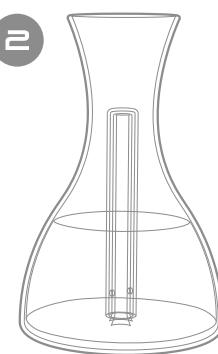
Un mauvais branchement du conducteur de terre peut entraîner un risque d'électrocution. Le conducteur de terre est le conducteur avec l'isolation ayant une surface extérieure de couleur verte avec ou sans rayures jaunes. Si une réparation ou un remplacement du cordon ou de la fiche est nécessaire, ne raccordez pas le conducteur de terre à la phase.

Renseignez-vous auprès d'un électricien ou un réparateur qualifié si vous avez besoin d'éclaircissements sur les instructions de mise à la terre, ou en cas de doute pour savoir si l'appareil est correctement relié à la terre. Ne modifiez pas la fiche fournie avec l'appareil, si elle ne convient pas à la prise, faites installer une prise adéquate par un électricien qualifié.

Cet appareil doit être utilisé sur un circuit nominal de 120 V et possède une fiche de terre qui ressemble à la fiche illustrée sur le schéma (A). Un adaptateur temporaire, qui ressemble à l'adaptateur illustré dans les schémas (B) et (C) si une prise correctement reliée à la terre n'est pas disponible. L'adaptateur temporaire ne doit être utilisé qu'en attendant qu'une prise correctement reliée à la terre soit installée par un électricien qualifié. La languette rigide verte et similaire, qui s'étend de l'adaptateur doit être branchée à une terre permanente telle qu'un couvercle de boîte de prise de courant correctement relié à la terre. Chaque fois que l'adaptateur est utilisé, il doit être maintenu en place par la vis en métal.

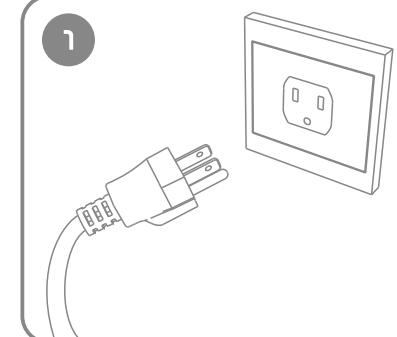
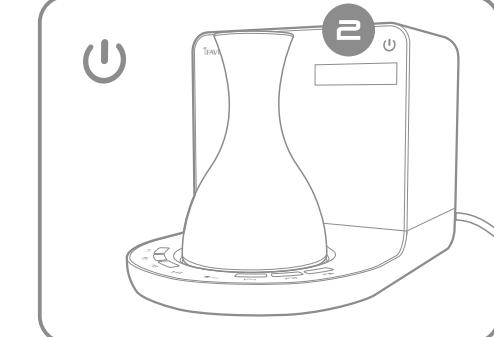
**CONTENU**

- 1) ISOMMELIER
- 2) CARAFE

1**2****DE BRANCHER L'ALIMENTATION****PROCÉDURE**

- 1) BRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PRISE DE COURANT.

- 2) APPUYEZ SUR LE BOUTON ET L'ISOMMELIER S'ALLUME.

1**2**

INTRODUCTION

iSommelier est un accessoire pour le vin qui aide les connaisseurs en aérant et en faisant progresser correctement le vin pour le plaisir du bon vin. L'*iSommelier* réinvente l'expérience de la décantation afin d'améliorer les saveurs et les arômes de vos vins, tout en adoucissant les tanins et en amenant le vin à un stade de maturité qui exigerait des années de cave.

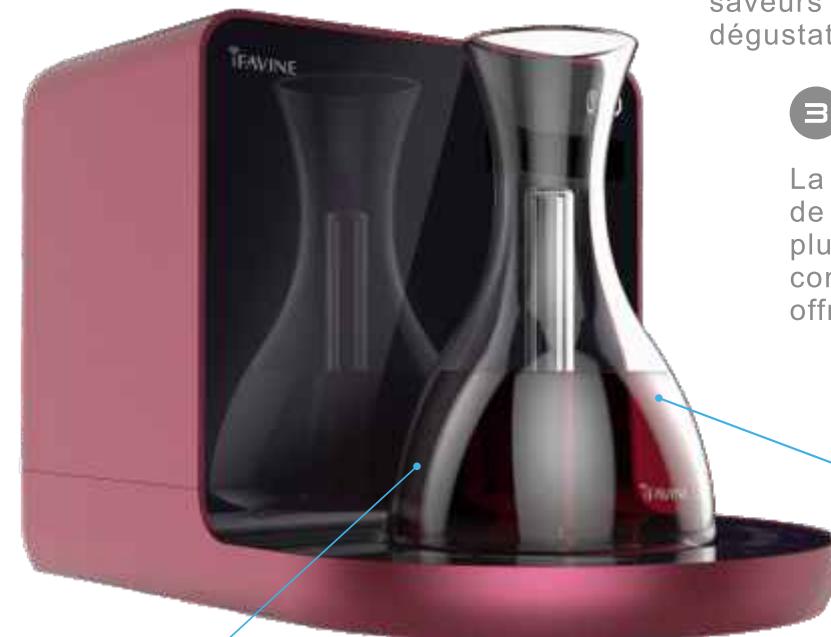
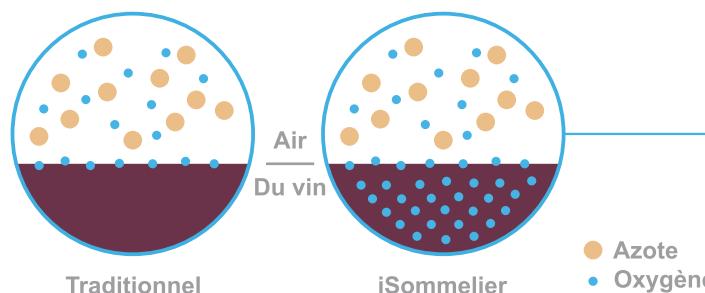
Lorsqu'il est utilisé conjointement avec Wine Cloud, les connaisseurs peuvent explorer les différentes étapes de l'évolution, comparer et partager leurs expériences de dégustations avec des sommeliers professionnels et des consommateurs grâce au forum en ligne.



PRESTATIONS D' ISOMMELIER

1 Oxygène purifié

Sommelier aère le vin grâce à un flux constant de 90 % d'oxygène. Ceci améliore de manière significative l'efficacité de la décantation du vin à la fois en termes de temps et de qualité. La décantation traditionnelle prend beaucoup plus de temps et expose également le vin aux éventuels poussières et contaminants dommageables qui se trouvent dans l'air, ainsi qu'à l'azote et au dioxyde de carbone survenant naturellement.



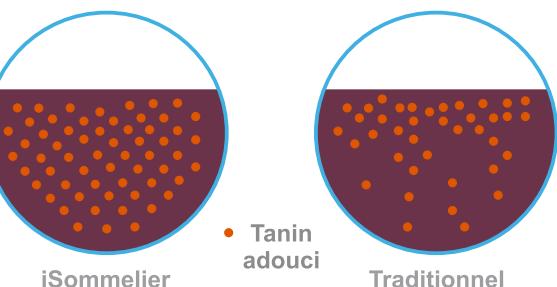
En insufflant 90% d'oxygène pur, le processus d'aération s'effectue beaucoup plus rapidement et la pureté de l'air insufflé préserve et améliore les saveurs et les arômes d'une façon bien supérieure à la décantation traditionnelle.

2 Rehausse les saveurs

Afin d'améliorer la qualité de leurs vins, les vignerons utilisent souvent la fermentation en barrique ou l'élevage en barrique. La barrique en chêne est poreuse, ce qui permet au vin d'interagir avec l'oxygène, d'adoucir les tanins et d'apporter de la complexité au vin. *iSommelier* permet aux connaisseurs d'oxygéner leurs vins lors de l'ouverture de la bouteille afin de faire ressortir tout le potentiel des saveurs et arômes du vin, créant une expérience de dégustation plus riche.

3 Oxygène le tanin uniformément

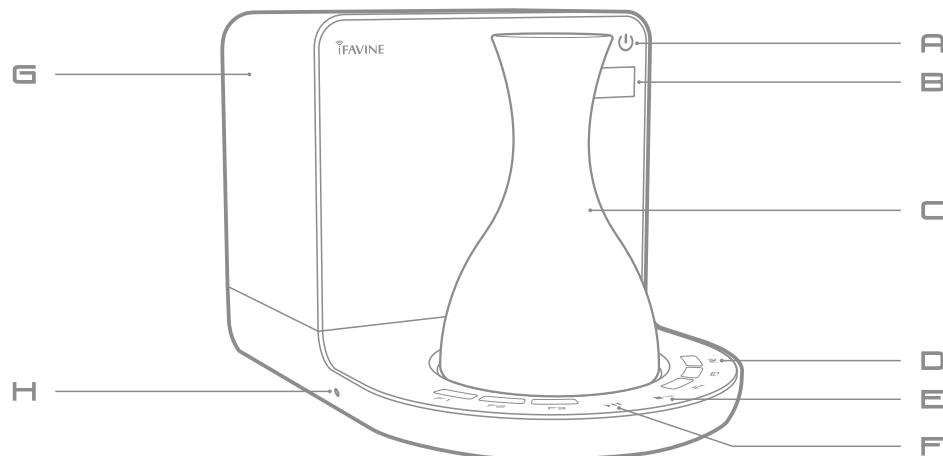
La carafe en verre conçue pour décanter insuffle de l'oxygène sur la totalité du volume du vin, plutôt que juste à la surface. Cette oxygénation complète vient arrondi et adouci les tanins, offrant plus de douceur en bouche.



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 tannins anguleux, durs. Même les très jeunes vins profiteront agréablement sans les années de cave, et tous les vins bénéficieront de saveurs améliorées.

VUE D'ENSEMBLE D'ISOMMELIER



A) ALIMENTATION C) CARAFE E) STOP/
B) AFFICHAGE D) ÉCRAN RÉINITIALISER G) ISOMMELIER
 TACTILE F) MARCHE/PAUSE CORPS
 H) RÉINITIALISER COMPLÈTE

INSTALLATION

Pour de plus amples informations sur la configuration, l'exploitation et le contrôle iSommelier de l'application, s'il vous plaît aller à www.ifavine.com.

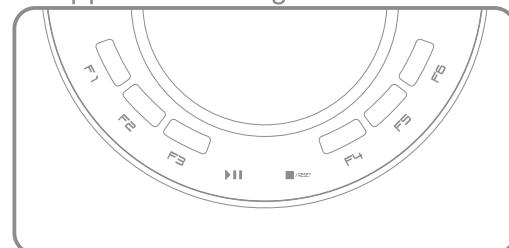
- Les images peuvent varier du produit réel.
- Les caractéristiques sont sujettes à des modifications ou améliorations par des mises à jour de l'application.

FONCTIONNEMENT ISOMMELIER

L'écran tactile

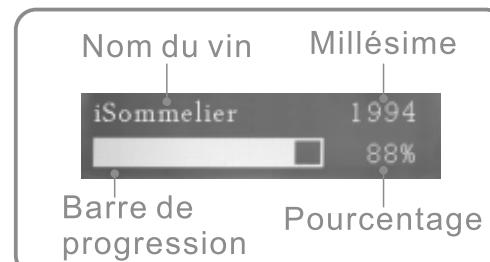
L'écran tactile vous permet de calibrer le processus d'oxygénation en fonction de votre palais et vous pouvez enregistrer vos paramètres pour une utilisation ultérieure.

- Pressez “▶” pour démarrer ou interrompre la décantation.
- Pressez “■” pour arrêter la décantation.
- Pressez “RESET” pour libérer les appareils intelligents.



AFFICHAGE DES INFORMATIONS

Affiche le nom de votre vin, le millésime et la barre de progression sélectionnée.



DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 120V~
Fréquence: 60Hz
Puissance: 70W

Connectivité:
Sans fil 802.11b/gx
Nécessite un routeur de 2.4GHz.

Compatibilité des périphériques:
iOS, Android 4+

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Dispositif intelligent ne peut pas contrôler l'appareil	Vérifiez si l'appareil mobile est connecté au pré-réglage SSID d'usine. (iFavine_Setup)
iSommelier est connecté au mauvais paramètres réseau.	Appuyez sur le bouton "réinitialisation complète" situé à gauche de l'appareil.
Aucun flux d'oxygène dans la carafe.	Assurez-vous que la carafe s'imbrique correctement sur la plate-forme.
iSommelier ne fonctionne pas lorsque le bouton d'alimentation et l'écran tactile sont allumés ou l'appareil a été coupé pendant 10 minutes puis fonctionne	L'appareil est équipé d'un mécanisme d'auto-protection. Si l'appareil a été utilisé pour une quantité importante de temps ou sous une température de fonctionnement élevée, l'appareil peut s'arrêter pendant 10 minutes pour redéfinir son système. Recommander à utiliser l'appareil dans un endroit frais et un environnement adéquat de circulation d'air.
Pendant le fonctionnement, l'appareil vibre et émet des bruits anormaux.	Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface stable ou que le tampon en caoutchouc antidérapant est présent.

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