



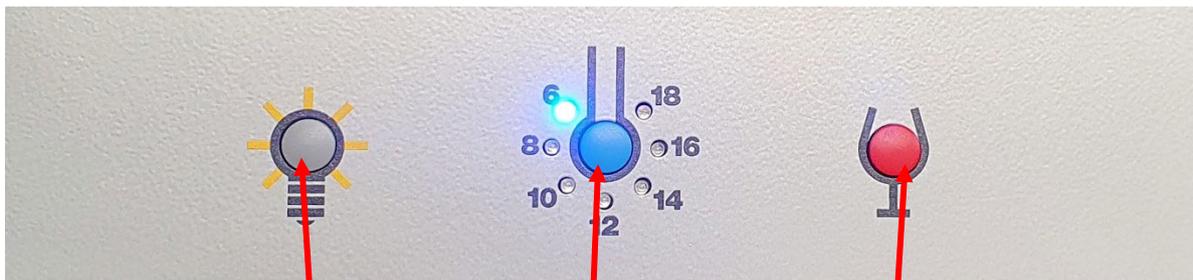
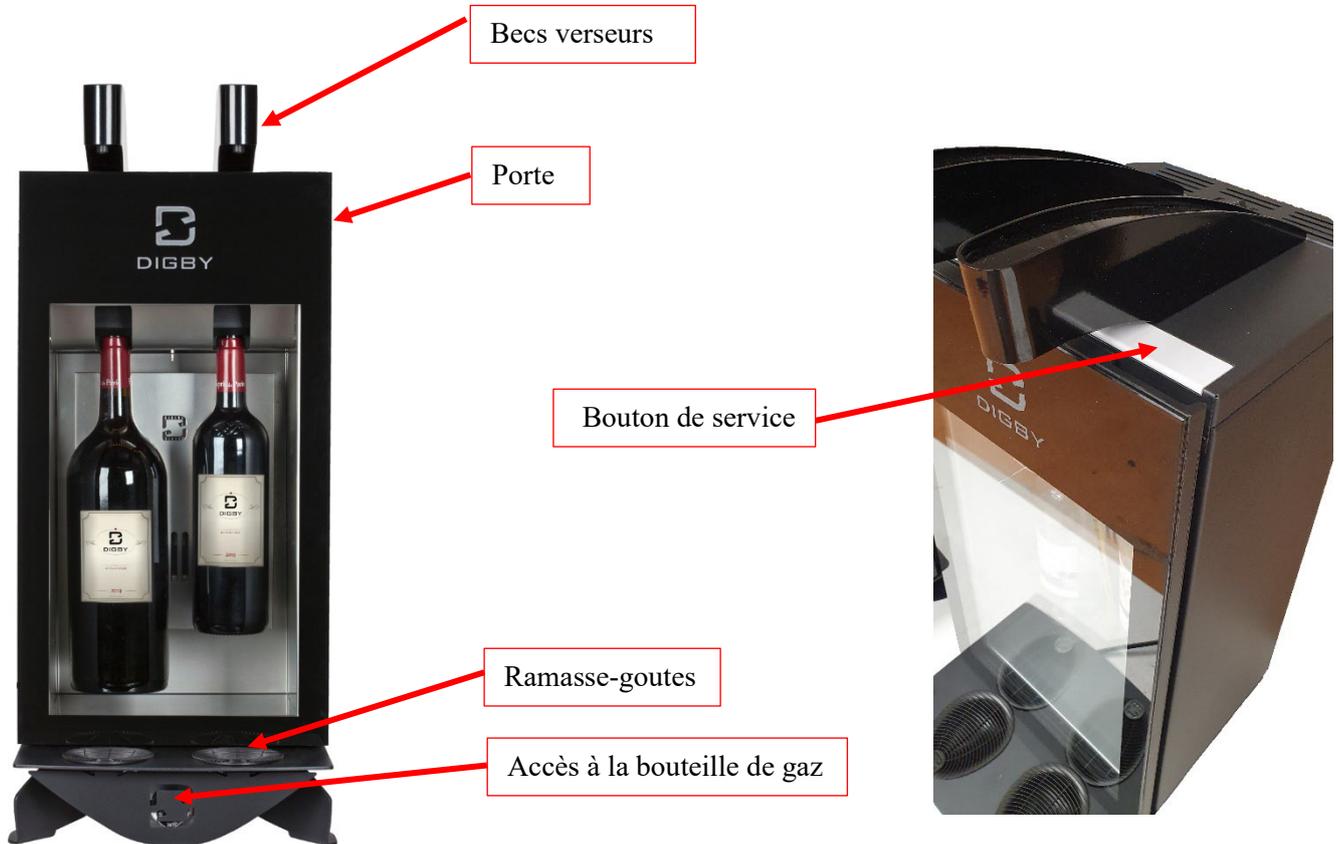
DISTRIBUTEUR DE VIN AU VERRE LE DUO



NOTICE DE FONCTIONNEMENT



Description du produit



Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

Précautions spécifiques à l'utilisation d'un appareil électrique :

- Vérifier que la tension de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni l'exposer à un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Positionner sur une surface plane et stable, supportant facilement le poids de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculé pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Ne pas brancher plus de 10 modules sur la même prise électrique.
- Ne jamais réparer vous-même l'appareil. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée.

Précautions spécifiques à l'utilisation de la bouteille de gaz :

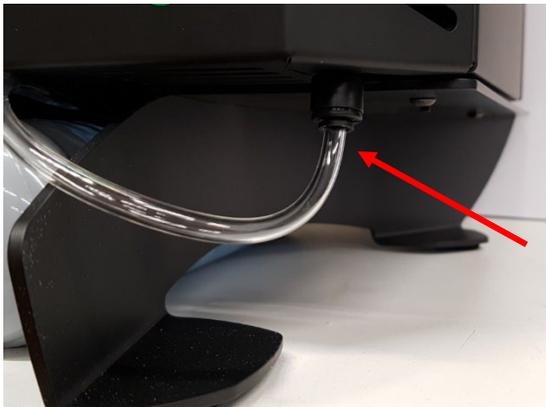
- Le gaz utilisé doit être de l'azote alimentaire, de l'argon alimentaire, ou tout autre mélange non toxique respectant les certifications alimentaires.
- La bouteille de gaz, et plus généralement le circuit gaz ne doit pas être laissé à la portée des enfants, de personnes irresponsables, ou d'animaux pouvant l'endommager.
- La bouteille de gaz, et plus généralement le circuit gaz ne doit pas être manipulé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Précautions spécifiques au système de refroidissement :

- Laisser un espace suffisant à l'arrière de l'appareil pour l'évacuation de l'air chaud généré par la ventilation arrière.
- Ne pas obturer l'espace frontal sous les pieds afin de garantir une aspiration correcte d'air frais.

Installation

1. Sortir la machine du carton et la poser sur une surface plane.
2. Visser le détendeur sur la bouteille de gaz au maximum, à la main. ATTENTION, bien vérifier que le détendeur est en position fermée, c'est-à-dire que son robinet est totalement dévissé.
3. Connecter le tube transparent à l'arrière de la machine et au détendeur, en l'enfonçant jusqu'à la butée.



4. Insérer la bouteille de gaz sous la machine et poser les ramasses-gouttes sur leurs emplacements, ainsi que la tôle d'habillage.



5. Brancher l'appareil à une prise murale à l'aide du câble électrique fourni.



6. Mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur placé au-dessus du module.



7. Visser le robinet du détendeur jusqu'à atteindre une pression de 10 psi pour ouvrir le gaz. Votre machine est prête à être utilisée.



Si vous entendez une fuite de gaz au moment d'ouvrir le détendeur, refermez-le et vérifiez tous les raccords du tube de gaz.

Insérer une bouteille

1. Ramener les caoutchoucs de serrage vers l'avant, à 45°. Insérer le tube plongeur dans la bouteille et enfoncer la bouteille jusqu'à la butée, comme sur l'image.
2. Par un mouvement de levier, ramener la bouteille à la verticale dans la machine, en prenant soin de présenter l'étiquette face à vous. La bouteille est maintenant totalement hermétique et peut être utilisée.



Réglages



Réglage de la lumière

Réglage de la température

Réglage de la dose de service

Lumière :

- Un appui COURT sur le bouton jaune change l'intensité de l'éclairage.
- Un appui LONG sur le bouton jaune règle l'intensité au maximum.

Température :

- Un appui COURT sur le bouton bleu change le réglage de la température. La led bleue indique la température en °C.

Programmation d'une dose

1. Un appui COURT sur le bouton rouge permet d'activer le mode **PROGRAMMATION**, indiqué par le défilement des leds bleues de température.
2. Ensuite, il suffit de maintenir le bouton de service du bec souhaité et remplir un verre à la dose voulue. Elle est automatiquement sauvegardée pour ce bec.



1



2



- Cette opération est à effectuer pour chacun des becs.
- Vous pouvez changer de dose à tout moment en faisant une nouvelle programmation.

Service du vin



Bouton de service

Un appui **COURT** sur le bouton déclenche le service de la dose programmée.

MAINTENIR le bouton déclenche le service d'une dose libre, jusqu'au relâchement.

Arrêt de la machine

Cette action doit être réalisée uniquement si l'on désire arrêter totalement la machine. Si cet arrêt est de longue durée, penser à retirer les bouteilles de vin et à effectuer un nettoyage complet.

- Couper l'arrivée électrique en actionnant l'interrupteur général situé au-dessus du module.
- Fermer le robinet du détenteur.

Procédure de nettoyage

La notice de fonctionnement doit être attentivement lue au préalable afin de procéder plus facilement au nettoyage.

Le vin est un produit de prestige, vivant, mais c'est aussi et surtout une denrée alimentaire. Il faut absolument prendre soin de l'hygiène des éléments en contact avec le vin. Respecter les recommandations de nettoyage c'est éviter les incidents de conservations et surtout allonger la durée de celle-ci.

Avant de commencer l'opération, préparer les deux bouteilles suivantes :

- Le produit de nettoyage. Dans une bouteille de vin vide et rincée, verser une dosette d'acide citrique et compléter avec 75cl d'eau tiède en mélangeant.
- Le produit de rinçage. Remplir une bouteille de vin vide et rincée, d'eau claire tiède.

Ces deux bouteilles permettent de nettoyer deux becs et peuvent être conservées pour une utilisation future.

Nettoyage d'un bec :

1. Retirer la bouteille de vin du bec à nettoyer.
2. Insérer la bouteille contenant le produit de nettoyage.
3. Prendre un récipient de volume suffisant et placer le sous le bec verseur. Maintenir le bouton de service jusqu'à vider la moitié du produit de nettoyage par doses de 3 cl.
4. Retirer le produit de nettoyage et insérer le produit de rinçage. Placer le récipient sous le bec verseur et maintenir à nouveau le bouton de service jusqu'à verser l'intégralité du produit de rinçage.



Chaque bec doit être nettoyé au minimum toutes les 3 semaines. En cas de changement de vin (Bouteille de Chinon remplacée par un Bordeaux par exemple), effectuer un simple rinçage à l'eau tiède afin d'éviter tout mélange entre les différents vins.

FAQ

1) Je constate un changement de goût/odeurs sur mon vin :

Le distributeur permet de conserver les bouteilles en moyenne 5 semaines. Cependant, sur certains vins issus de l'agriculture biologique, la durée peut être plus courte. Si ce changement intervient sur une bouteille présente depuis moins de 10 jours, contactez le SAV en précisant le vin dont il s'agit, la date d'installation et la date du constat.

2) Le volume servi ne correspond pas à ma programmation :

Tout d'abord vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide grâce à l'indicateur sur le détenteur.

S'il reste du gaz, vous pouvez programmer une nouvelle dose pour corriger la différence.

De petits écarts de volumes de service, de l'ordre de 1cl, peuvent apparaître en fonction de la densité des vins servis sans que cela ne soit considéré comme une panne.

3) Quand je déclenche un service, le vin ne coule pas :

Tout d'abord vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide grâce à l'indicateur sur le détenteur.

Si l'indicateur n'est pas à 0, assurez-vous que le module est bien relié au gaz.

Si le problème ne se résout pas, contactez le SAV.

4) Le module n'est pas assez froid :

Chaque module peut descendre à une température minimale de 6°C si la ventilation arrière est suffisante et la température de la pièce n'excède pas 23°C.

Vérifier la bonne aération de la machine sur l'arrière. Si le problème persiste contactez le SAV.

La température affichée est donnée uniquement à titre indicatif et peut légèrement différer de la température de service du vin.

5) Ma bouteille de gaz est vide :

Contactez le SAV Digby afin de commander de nouvelles recharges.

6) Je n'ai plus d'acide citrique pour le nettoyage du distributeur :

Contactez le SAV Digby afin de commander de nouvelles dosettes.

7) Ma bouteille ne rentre pas dans la machine :

La machine est conçue pour la plupart des bouteilles jusqu'au magnum. Néanmoins, certaines bouteilles atypiques (avec un goulot plus fin ou avec une forme spéciale par exemple) peuvent ne pas rentrer dans la machine. Dans ce cas, faites-nous part de cela par mail avec une photo de la bouteille pour que nous puissions vous proposer une solution.

Guides vidéo

Vous pouvez suivre cette notice de fonctionnement en format vidéo en flashant directement les QR codes ci-dessous avec votre téléphone portable :



Guide d'installation



Guide d'utilisation



Guide de nettoyage

Si le scan de QR code n'est pas disponible sur votre téléphone portable, vous pouvez vous rendre directement sur notre [site internet](#) ou sur la [chaîne YouTube](#) Digby pour retrouver les guides vidéo.

Contact / SAV

En cas de panne, de question relative au matériel et aux procédures décrites ci-dessus ou pour toutes réclamations concernant votre matériel, le service après-vente DIGBY est disponible via les coordonnées suivantes :

 : 02 47 39 55 43

 : sav@digby.fr

 : DIGBY SAS – ZI de Martigny, 37210 Parçay-Meslay

Afin de faciliter le dépannage, préciser l'objet de la demande, le contexte d'utilisation et vos coordonnées.

CONSOMMABLES



Pour toute commande de bouteilles de gaz ou de dosettes d'acide citrique, merci de contacter le SAV aux coordonnées ci-dessus.

