

la Sommelière

Conservation et distribution du vin au verre

CV1T



Veillez lire attentivement cette notice et la conserver pour d'ultérieures utilisations



CE

Les photos ci-dessous vous aideront à installer et vous servir de votre CV1T La Sommelière.

Pièces du CV1T:

Pièce n°1 Pièce n°2 Pièce n°3



1. Une fois que votre bouteille aura été débouchée, insérez la pièce n°1 dans le goulot de la bouteille jusqu'à ce que le caoutchouc soit bien serré.



2. Dévissez légèrement le dessus de la pièce n°1 afin de permettre facilement l'insertion du tube (pièce n°2)



3. Insérez le tube (pièce n°2) jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la bouteille



4. Revissez (serrez) la partie de la pièce n°1 qui entoure le tube afin que le tube (pièce n°2) soit fixe, mais aussi pour éviter les fuites de vin et d'azote.



5. Insérez une cartouche d'azote sur la pièce n°3. Serrez jusqu'à ce que la capsule soit percée et que vous entendiez un petit sifflement.

6. Attachez la pièce n°3 sur la pièce n°1



7. Appuyez lentement sur le distributeur pour servir la quantité de vin souhaitée. L'azote (gaz neutre) va se substituer à l'air afin de conserver les propriétés de votre vin même ouvert.



Important : Appuyer lentement sur le distributeur de vin pour un meilleur service.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Le CV1T "La Sommeliere" a été conçu pour préserver et maintenir la qualité d'une bouteille de vin une fois qu'il a été débouché, de sorte qu'il puisse être utilisé pendant plusieurs jours sans rien perdre de ses qualités grâce à la conservation sous azote (gaz neutre). Il vous permet aussi de servir le vin au verre à votre convenance.

Le principe est simple : l'action de l'azote en tant que composant inerte empêche l'oxydation.

Le distributeur agit comme un siphon: l'azote est injecté dans la bouteille lorsque le levier est enfoncé, poussant le vin à sortir de la bouteille par le tube, ce qui permet de se servir.

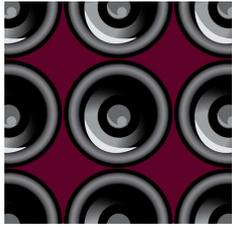
Chaque capsule d'azote est suffisante pour environ deux bouteilles de vin standards.

La première bouteille doit être remplacée lorsqu'elle est vide sans nécessairement avoir besoin de changer la capsule d'azote.

Une fois que la capsule d'azote est assemblée dans l'unité, on ne peut pas la retirer sous peine de perdre le gaz. Lorsqu'une bouteille est entamée et conservée sous azote, il faut la laisser fermée par le système jusqu'à la fin sous peine que l'oxygène remplace l'azote.

Les capsules d'azote peuvent être achetées dans la grande distribution ou chez votre revendeur.

Chaque distributeur individuel est fourni avec 6 capsules, en plus de la capsule qui est déjà insérée.



la Sommelière

Wine dispenser

CV1T



CE

The photographs below show how to correctly assemble and operate the "la Sommeliere" dispenser for serving wine by the glass model CV1T.

CV1T PARTS:

Part 1



Part 2



Part 3



1. Once the bottle has been uncorked, insert part 1 into the neck of the bottle until the rubber fits tightly.



2. Slightly unscrew the top of part 1 to make it easier to insert the hollow tube (part 2).



3. Insert the hollow tube (part 2) until it reaches the bottom of the bottle.



4. Tighten the top of part 1 to hold the hollow tube (part 2) in place and to prevent any wine from leaking.



5. Assemble the dispenser-trigger(part3) inserting a nitrogen capsule in the receptacle provided for this purpose, and tighten until the capsule is pierced and a hissing sound is heard(as the nitrogen is let out).

6. Insert the dispenser-trigger(part 3) in the hole found in part 1



7. Press the dispenser-trigger to serve the required amount of wine.



Note: Note: It is important to press the dispenser-trigger slowly so that no wine is spilled.

Please take the following into account:

The "La Sommeliere" dispenser for serving wine by the glass has been designed to preserve and maintain the quality of a bottle of wine once it has been uncorked, so that it can be used for several days without losing any of its qualities.

The acting principle is simple: the action of nitrogen as an inert component prevents oxidation.

The dispenser acts like a siphon: nitrogen is injected into the bottle when the lever is pressed down, pushing the wine out of the hollow tube. Lightly press the trigger so that on nitrogen is wasted, the nitrogen fills the empty part of the bottle, replacing the oxygen found inside.

Each nitrogen capsule is sufficient for approximately two 0.75L bottles of wine.

The first bottle must be replaced when empty, but there is no need to change the capsule.

Once the nitrogen capsule is assembled within the unit it cannot be removed, if the cover is unscrewed, the nitrogen is lost.

Nitrogen capsules can be purchased from any national hotel trade supplier.

Each individual dispenser is supplied with 6 capsules, in addition to the capsule that is already fitted at delivery.