the Sommelier™

Instruction Book - BWD600

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
6 Components
7 Assembly
7 Functions
10 Oxygenating Time Recommendation
11 Tips
12 Care & Cleaning
13 Troubleshooting
14 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating the appliance and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material, plastic power plug cover, and any removable labels before using appliance.
- If the appliance is to be:
  -left unattended
  -cleaned
  -moved
  -assembled; or
  -stored
  unplug the unit from the power outlet.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface.

BWD600_USC_IB_B17.indd 2 16/8/17 9:11 am

- Always operate the appliance in a clean, free of dust, non-corrosive, and non-toxic gas environment. Make sure the bottom of the appliance is properly ventilated during operation.
- Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric element or where it could touch a heated oven.
- Ensure the unit has at least 4 inches (10cm) of clearance from all side panels.
- Some surfaces may be hot, use caution when touching or lifting the unit or accessories.
- Do not use harsh or abrasive materials when cleaning any part of this appliance such as steel wool or scoring pads.
- Only use power cord and accessories sold by Breville.
- Do not fill the glass carafe above MAX line.
- Do not place any object on top of the appliance.
- This appliance is mostly designed to oxygenate wine. In some cases, it can also be used with liquor.
- The glass carafe is not dishwasher safe.
- Do not use the glass carafe if it is broken.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

BWD600_USC_IB_B17.indd 3 16/8/17 9:11 am

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately stop using the unit and call Breville Consumer Support.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 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 customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- Do not use outdoors.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit an authorized Breville Service Center.

BWD600_USC_IB_B17.indd 4 16/8/17 9:11 am

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk of personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

NOTE

This appliance has a three wire grounded plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit properly into the outlet, contact a qualified electrician.
Do not use an adaptor or modify the plug in any way. Do not connect the appliance to an external switch or device (such as a timer, monitor or remote circuit) that can be switched on and off.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

BWD600_USC_IB_B17.indd 5 16/8/17 9:11 am

Components

A. 750ml / 25fl.oz glass carafe
B. Main unit
C. LCD display
D. TIME dial
E. POWER button
F. STOP / RESET button
G. START button
H. Air filter mesh (underneath)
I. Power cord (not shown)
J. Spare air filter mesh (not shown)

BWD600_USC_IB_B17.indd 6 16/8/17 9:11 am

Assembly

BEFORE FIRST USE

Unpack all parts and accessories before removing and safely discarding all packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.

Wipe the exterior housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

Rinse the glass carafe with warm water and let dry.

CAUTION

The glass carafe is fragile. Use caution especially for the thin part that connects carafe bottom and central pole.

Functions

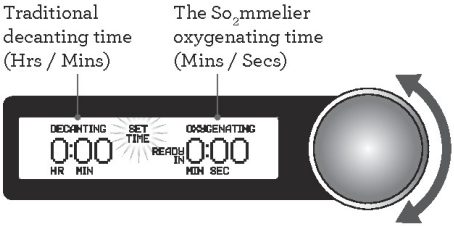
FIRST USE

1. Fill the glass carafe with wine above MIN line and below MAX line.

NOTE

The carafe is not calibrated for commercial or scientific use. Height may vary +/- 0.08 inch (2mm).

2. Place the carafe on the main unit.
3. Press POWER button to turn the So_2mmelier on.
4. The LCD will prompt you to set time.



5. Rotate TIME dial to set the time. Oxygenating time is the actual duration for the So_2mmelier. You can refer to decanting time if you want to compare with traditional decanting time recommendation.

NOTE

See 'Oxygenating time recommendation' on page 9 or download 'iFAVINE mini' app from iOS App Store or Google Play Store for recommended duration.

6. Press START to start oxygenating process.

7. 'READY IN' label next to oxygenating time will flash and the timer will start counting down toward 0.

NOTE

During oxygenating process, decanting time will stay static.

NOTE

You can pause the process by pressing STOP/RESET button. Resume by pressing START button, or reset the timer by pressing STOP/RESET button once again.

8. When the process is done, the LCD will show 'READY'. Your wine is ready now.

NOTE

The So_2mmelier will turn off when it has not been used for 30 minutes.

REPEATING THE PREVIOUS CYCLE

1. Press START button to reset the time to the previous oxygenating cycle.
2. Press START button once again to start the process.

RESET

Press STOP/RESET button to set the timer to default.

BWD600_USC_IB_B17.indd 8 16/8/17 9:11 am

OXYGENATING TIME RECOMMENDATION

COUNTRY	VARIETIES	RECOMMENDED TIME (MINS:SECS*)		
		5 Years	10 Years	15 Years
France	Cabernet Sauvignon	1:15	0:45	0:15
	Merlot	0:45	0:30	0:15
	Syrah	1:15	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:30	0:45	0:15
	Pinot Noir	1:00	0:30	0:15
Australia	Shiraz	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Pinot Noir	1:15	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	GSM	2:00	1:00	0:30
United States	Zinfandel	1:15	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Pinot Noir	1:15	0:45	0:15
	Norton	1:15	0:45	0:15
	Frontenac	1:30	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
Italy	Sangiovese	2:15	1:15	0:30
	Barbera	1:45	1:00	0:15
	Nebbiolo	2:00	1:00	0:30
	Nero d'Avola	2:00	1:00	0:30
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	2:00	1:00	0:30

*Mins:Secs for the So_2mmelier oxygenating, Hrs:Mins for traditional decanting

BWD600_USC_IB_B17.indd 9 16/8/17 9:11 am

OXYGENATING TIME RECOMMENDATION

COUNTRY	VARIETIES	RECOMMENDED TIME (MINS:SECS*)		
		5 Years	10 Years	15 Years
Spain	Tempranillo	2:00	1:00	0:30
	Grenache	1:30	0:45	0:15
	Graciano	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:15	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:30	0:45	0:15
Chile	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	Carmenere	1:30	0:45	0:15
	Syrah	1:45	0:45	0:15
Argentina	Malbec	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	Syrah	1:30	0:45	0:15

*Mins:Secs for the So$_2$mmelier oxygenating, Hrs:Mins for traditional decanting

BWD600_USC_IB_B17.indd 10 16/8/17 9:11 am

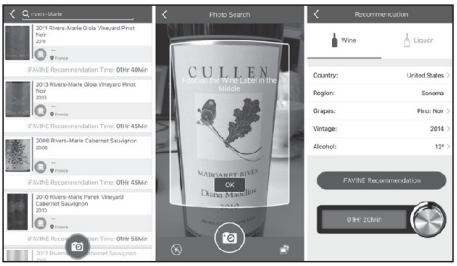
NOTE

For more information, download 'iFAVINE Mini' app.

Available on the App Store

GET IT ON Google play

Search for your wine in a database of 500,000 within the app.



Tips

Decanting

The right storage and the right preparation can literally transform a wine. Decanting involves delivering purified oxygen to wine to enhance flavors, creating a softer texture and introducing dynamic tastes.

It is important to set the right oxygenating time as excess oxygen can result in loss of fruit characters, reduced aroma, and bitterness. Refer to experts' recommendation in this booklet or iFAVINE Mini app. Also we recommend trying different settings as the ideal decanting time can vary depending on personal taste and wine age. In general, highly extracted, heavily wooded, youthful, or reds need longer decanting, while the more delicate, aged, or whites only need light decanting.

NOTE

We recommend you to try short cycles multiple times to figure out the ideal duration, as decanting too much can ruin the wine.

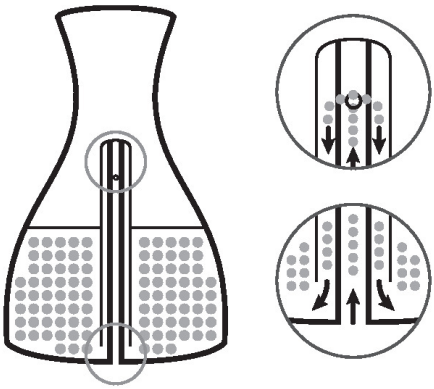
Highly Purified & Concentrated Oxygen

The So_2mmelier filters the ambient air to remove any impurities (moisture, dust, odors) and isolates oxygen from nitrogen and CO_2. It aerates wine with a constant flow of purified and highly concentrated oxygen. This means that any wine will be served with a constant quality no matter when or where it is decanted.

BWD600_USC_IB_B17.indd 11 16/8/17 9:11 am

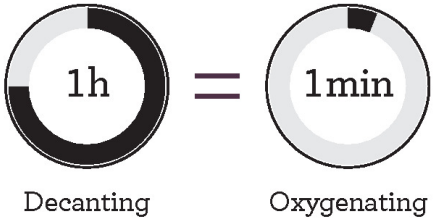
Hand Made Glass Carafe

Purified and highly concentrated oxygen flows upwards into the specially designed tube inside the glass carafe. It then reverses direction, and flows downwards and back out into every particle of wine.



The glass carafe evenly diffuses oxygen throughout the entire wine, not just surface. It rounds out tannins to provide smooth mouthfeel, and sublimes all aromas for the full flavor of the wine.

Time Efficiency



The So_2mmelier reduces the decanting time from hours to just minutes, retaining the full flavors and aromas that winemaker intended to deliver to your palate. This prevents prolonged exposure of the wine to damaging elements and ambient temperature. As a result, it preserves all the complicated flavors and aromas.

Care & Cleaning

ADDITIONAL CARAFE

Additional 750ml/25fl.oz carafe or 200ml/7fl.oz carafe is available at Breville.com.

CLEANING THE GLASS CARAFE

When finished using, rinse with warm water and let dry. You can add some sea salt to rinse it more thoroughly.

CAUTION

The glass carafe is fragile. Use caution especially for the thin part that connects carafe bottom and central pole.

CLEANING THE MAIN UNIT

Disconnect from power outlet. Wipe the exterior housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

AIR FILTER MESH REPLACEMENT

When the mesh is dusty, wash and dry it for reuse or replace with the spare one provided.

BWD600_USC_IB_B17.indd 12 16/8/17 9:11 am

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
The So_2mmelier is overheated.	• The air filter is not properly ventilated.	• Ensure there is no blockage for the air filter.
Wine is not decanted enough.	• Time was too short.	• We recommend you to try short cycles multiple time to figure out the ideal duration.
Decanting quality is not consistent.	• Volume is too much or too less.	• Ensure level of the liquid is between MIN and MAX.

BWD600_USC_IB_B17.indd 13 16/8/17 9:11 am

the Sommelier™

Manuel d'instructions - BWD600

Breville®

BWD600_USC_IB_B17.indd 14 16/8/17 9:11 am

Composants

15 Breville vous recommande la sécurité avant tout
20 Composants
21 Assemblage
21 Fonctions
23 Recommandation sur le temps d'oxygénation
25 Trucs
26 Entretien & nettoyage
27 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité qui suivent.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET SAUVEGARDEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et sauvegardez-les à titre de référence.
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage, l'enveloppe en plastique recouvrant la fiche et toutes les étiquettes amovibles.
- Si l'appareil doit être:
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - assemblé ou
  - rangé

  débranchez-le de la prise murale.

BWD600_USC_IB_B17.indd 15 16/8/17 9:11 am

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
- Faites toujours fonctionner l'appareil dans un environnement propre, sans poussière, non corrosif et sans gaz toxiques. Assurez-vous que le dessous de l'appareil est proprement aéré avant de le faire fonctionner.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 10 cm (4 po) tout autour de l'appareil.
- Certaines surfaces peuvent être chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ou soulevez l'appareil ou les accessoires.
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs comme la laine d'acier ou les tampons à récurer lorsque vous nettoyez les pièces de cet appareil.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation et les accessoires fournis par Breville.
- Ne remplissez pas la carafe en verre au-delà de la ligne MAX.
- Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- Cet appareil est principalement conçu pour oxygéner le vin. Dans certains cas, il peut aussi être utilisé pour les spiritueux.
- La carafe en verre ne va pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas la carafe en verre si elle est brisée.

BWD600_USC_IB_B17.indd 16 16/8/17 9:11 am

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'en opération.
- Surveillez les enfants pour qu'il ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu la formation et la surveillance requises de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

BWD600_USC_IB_B17.indd 17 16/8/17 9:11 am

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé près ou par des enfants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil présente un défaut de fonctionnement, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez un centre de service autorisé Breville.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Des cordons d'alimentation détachables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge:

BWD600_USC_IB_B17.indd 18 16/8/17 9:11 am

(1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance nominale de l'appareil;
(2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et
(3) la rallonge doit être munie d'une fiche reliée à la terre.

NOTE

Cet appareil est muni d'une fiche à trois branches reliée à la terre. Cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas correctement, contactez un électricien qualifié.

N'utilisez pas d'adaptateur et ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Ne branchez pas l'appareil à un dispositif ou interrupteur externe (comme une minuterie, un moniteur ou un contrôle à distance) qui peut être activé ou désactivé.

PROPOSITON 65 DE LA CALIFORNIE:
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants

A. Carafe en verre de 750 ml / 25 oz
B. Appareil principal
C. Écran ACL
D. Cadran de TEMPS
E. Touche de mise en MARCHE
F. Touche ARRÊT / RESTAURER
G. Touche DÉMARRER
H. Mèche du filtre à air (sous l'appareil)
I. Cordon d'alimentation (non illustré)
J. Mèche du filtre à air supplémentaire (non illustré)

BWD600_USC_IB_B17.indd 20 16/8/17 9:11 am

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez toutes les pièces et accessoires avant de retirer et de jeter tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le cordon est débranché de la prise murale.

Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface de l'appareil. Rincez et séchez correctement.

Rincez la carafe en verre à l'eau chaude et laissez-la sécher.

ATTENTION

La carafe en verre est fragile. Soyez prudent, spécialement pour la partie mince qui connecte le dessous au pôle central.

Fonctions

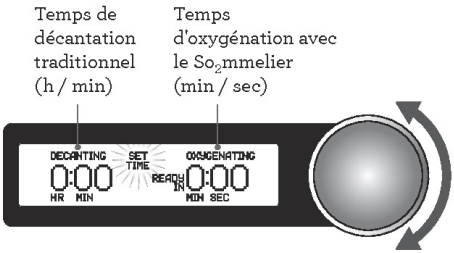
PREMIÈRE UTILISATION

1. Remplissez la carafe avec du vin jusqu'au dessus de la ligne MIN et sous la ligne MAX.

NOTE

La carafe n'est pas calibrée pour un usage commercial ou scientifique. La hauteur peut varier de +/- 2 mm.

2. Placez la carafe sur l'appareil.
3. Appuyez sur MARCHE pour démarrer le So_2mmelier.
4. L'écran ACL vous demandera de régler le temps.



5. Tournez le cadran pour régler le TEMPS. Le temps d'oxygénation est la durée réelle du So_2mmelier. Vous pouvez vous référer au temps de décantation si vous souhaitez la comparer à la recommandation du temps de décantation traditionnelle.

NOTE

Voyez 'Recommandation sur le temps d'oxygénation en page 23 ou téléchargez 'iFAVINE Mini' à partir de iOS App Store ou Google Play Store pour la durée recommandée.

BWD600_USC_IB_B17.indd 21 16/8/17 9:11 am

6. Appuyez sur MARCHE pour activer le processus d'oxygénation.

7. Le message 'READY IN' (Prêt dans) à côté du temps d'oxygénation clignotera et le compte à rebours débutera jusqu'à zéro.

NOTE

Durant le processus d'oxygénation, le temps de décantation ne bougera pas.

NOTE

Vous pouvez faire une pause en appuyant sur la touche ARRÊT/RESTAURER. Reprenez en appuyant sur la touche DÉMARRER, ou réinitialisez le minuteur en appuyant à nouveau sur la touche ARRÊT/RESTAURER..

8. À la fin du processus, l'écran ACL affichera 'READY'. Votre vin est maintenant prêt.

NOTE

Le So_2mmelier s'éteindra après une période de non utilisation de 30 minutes.

REPRENDRE LE CYCLE PRÉCÉDENT

1. Appuyez sur la touche DÉMARRER pour réinitialiser le temps au cycle d'oxygénation précédent.
2. Appuyez à nouveau sur DÉMARRER pour débuter le processus.

RESTAURER

Appuyez sur la touche ARRÊT/RESTAURER pour réinitialiser les réglages par défaut.

BWD600_USC_IB_B17.indd 22 16/8/17 9:11 am

RECOMMANDATION SUR LE TEMPS D'OXYGÉNATION

PAYS	VARIÉTÉS	TEMPS RECOMMANDÉ (MIN:SEC*)		
		5 ans	10 ans	15 ans
France	Cabernet Sauvignon	1:15	0:45	0:15
	Merlot	0:45	0:30	0:15
	Syrah	1:15	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:30	0:45	0:15
	Pinot Noir	1:00	0:30	0:15
Australie	Shiraz	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Pinot Noir	1:15	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	GSM	2:00	1:00	0:30
États-Unis	Zinfandel	1:15	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Pinot Noir	1:15	0:45	0:15
	Norton	1:15	0:45	0:15
	Frontenac	1:30	0:45	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
Italie	Sangiovese	2:15	1:15	0:30
	Barbera	1:45	1:00	0:15
	Nebbiolo	2:00	1:00	0:30
	Nero d'Avola	2:00	1:00	0:30
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	2:00	1:00	0:30

* L'abréviation 'min:sec' est utilisée pour l'oxygénation avec le So_2mmelier, et 'h:min' pour la décantation traditionnelle

BWD600_USC_IB_B17.indd 23 16/8/17 9:11 am

RECOMMANDATION SUR LE TEMPS D'OXYGÉNATION

PAYS	VARIÉTÉS	TEMPS RECOMMANDÉ (MIN:SEC*)		
		5 Years	10 Years	15 Years
Espagne	Tempranillo	2:00	1:00	0:30
	Grenache	1:30	0:45	0:15
	Graciano	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:15	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:30	0:45	0:15
Chili	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	Carmenere	1:30	0:45	0:15
	Syrah	1:45	0:45	0:15
Argentine	Malbec	1:30	0:45	0:15
	Cabernet Sauvignon	1:30	0:45	0:15
	Merlot	1:00	0:30	0:15
	Bordeaux Blend	1:45	1:00	0:15
	Syrah	1:30	0:45	0:15

* L'abréviation 'min:sec' est utilisée pour l'oxygénation avec le So_2mmelier, et 'h:min' pour la décantation traditionnelle

BWD600_USC_IB_B17.indd 24 16/8/17 9:11 am

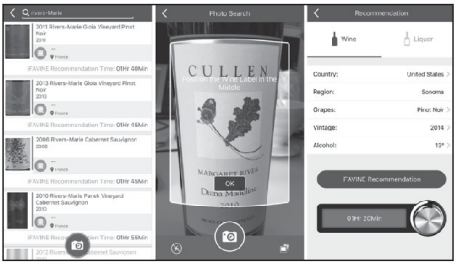
NOTE

Pour plus d'informations, téléchargez l'appli 'iFAVINE Mini'.

Available on the App Store

GET IT ON Google play

Recherchez votre vin dans la base de données de l'appli contenant 500,000 de vins.



Trucs

Décantation

La conservation et une préparation adéquate peuvent littéralement transformer le vin. La décantation consiste à introduire l'oxygène purifié dans le vin pour en améliorer les saveurs, créer une texture plus souple et l'enrichir de goûts dynamiques.

Il est important de définir le bon temps d'oxygénation, car l'excès d'oxygène peut affecter les caractéristiques des fruits, réduire l'arôme et générer de l'amertume. Référez-vous à la recommandation d'experts dans ce manuel et à l'appli iFAVINE Mini. De plus, nous vous recommandons d'essayer différents réglages, car le temps de décantation idéal peut varier en fonction de vos goûts personnels et de l'âge du vin. En général, les vins hautement extraits, très boisés, jeunes ou rouges ont besoin d'un temps de décantation prolongé pendant que les vins plus délicats, âgés ou blancs nécessitent une décantation plus courte.

NOTE

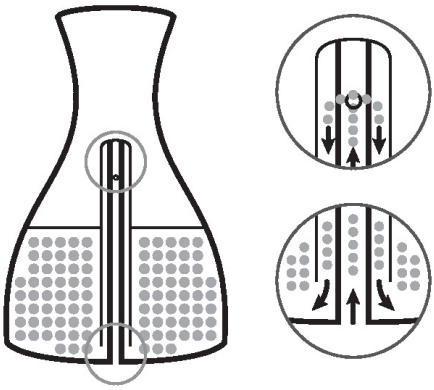
Nous vous recommandons de faire plusieurs cycles courts pour trouver la durée idéale, car une trop longue décantation peut ruiner le vin.

Oxygène hautement purifié & concentré

Le So_2mmelier filtre l'air ambiant pour éliminer les impuretés (humidité, poussière, odeurs) et isole l'oxygène de l'azote et du CO_2. Il aère le vin avec un flux constant d'oxygène purifié et hautement concentré. Cela signifie que tout vin sera servi avec la même qualité, peu importe le moment ou le lieu où il a été décanté.

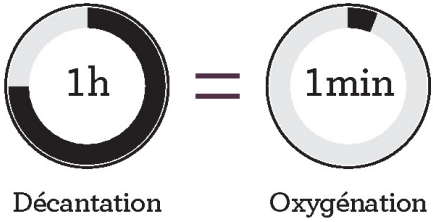
Carafe faite à la main

L'oxygène purifié et hautement concentré s'élève dans le tube spécifiquement conçu à l'intérieur de la carafe de verre. Il change ensuite de direction et s'achemine vers le bas pour pénétrer chaque particule du vin.



La carafe en verre diffuse uniformément l'oxygène dans tout le vin et non seulement à la surface. Il arrondit les tanins pour procurer une douce sensation en bouche et sublimise tous les arômes pour obtenir un vin à sa pleine saveur.

Efficacité



Le So$_2$mmelier réduit le temps de décantation de quelques heures à quelques minutes, préservant les saveurs et les arômes que le vigneron désirait soumettre au palet. Cela prévient l'exposition prolongée du vin aux éléments nuisibles et à la température ambiante. En résumé, cet appareil préserve tous les arômes et les saveurs complexes du vin.

Entretien & nettoyage

CARAFE SUPPLÉMENTAIRE

Une carafe additionnelle de 750 ml/25 oz ou une de 200 ml/7 oz sont disponibles chez Breville.com.

NETTOYER LA CARAFE EN VERRE

Quand vous aurez terminé, rincez la carafe à l'eau chaude et laissez-la sécher. Pour un rinçage plus approfondi, vous pouvez ajouter du sel de mer.

ATTENTION

La carafe en verre est fragile. Soyez prudent, en particulier pour la partie mince qui connecte la carafe au pôle central.

NETTOYER L'APPAREIL

Débranchez l'appareil de la prise murale. Essuyer le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Rincez et séchez correctement.

REMPLACEMENT DE LA MÈCHE DU FILTRE À AIR

Si la mèche est poussiéreuse, lavez-la et séchez-la pour la reutiliser, ou remplacez-la par celle incluse.

BWD600_USC_IB_B17.indd 26 16/8/17 9:11 am

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le So_2mmelier surchauffe.	• Le filtre à air n'est pas correctement ventilé.	• S'assurer qu'aucun objet n'obstrue le filtre à air.
Le vin n'est pas assez décanté.	• Le temps de décantation a été trop court.	• Nous vous recommandons de faire plusieurs cycles courts pour trouver la durée idéale.
La qualité de décantation n'est pas constante.	• Le volume est trop grand ou trop petit.	• S'assurer que le niveau du liquide est entre MIN et MAX.

BWD600_USC_IB_B17.indd 27 16/8/17 9:11 am

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: **www.brevilleusasupport.com**

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Web: **www.breville.ca/support**

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2017.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

BWD600 USC – B17