

# **GASTROBACK®**

## HOME SOMMELIER

### **BEDIENUNGSANLEITUNG**



Art.-Nr. 47000 »Home Sommelier«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Nur für den Hausgebrauch!



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Wichtige Sicherheitshinweise .....	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	7
Technische Daten .....	9
Ihren Home Sommelier kennen lernen.....	10
Eigenschaften und Vorteile Ihres neuen Home Sommelier .....	11
Gereinigter und angereicherter Sauerstoff .....	11
Zeitsparendes Dekantieren durch die patentierte Dekantierflasche .....	12
Vorfilter .....	12
Pause-Funktion .....	12
Akku-Betrieb .....	12
Gedächtnisfunktion .....	13
Nützliche Tipps zum Thema Dekantieren.....	13
Vor der ersten Verwendung .....	14
Bedienung .....	15
Den Dekantiervorgang anhalten oder abbrechen .....	18
Den Akku einbauen oder austauschen .....	19
Den Akku laden.....	20
Hilfe bei Problemen .....	21
Pflege und Reinigung .....	23
Den Vorfilter reinigen oder ersetzen .....	24
Aufbewahrung .....	25
Entsorgungshinweise .....	27
Information und Service .....	27
Gewährleistung/Garantie.....	28

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Ihr neuer Home Sommelier von Gastroback wird die vielschichtigen Aromen und den charakteristischen Geschmack Ihrer Weine durch das Belüften mit angereicherter Sauerstoff in besonderer Weise zur Geltung bringen. Das Ergebnis ist ein intensiveres Geschmackserlebnis und der Wein wird durch die Verminderung des Kohlendioxidgehalts und der enthaltenen Gerbstoffe mit einem gefälligeren Gefühl auf Zunge und Gaumen bekömmlicher.

Durch den typischerweise mehrere Stunden dauernden Kontakt mit der Umgebungsluft während des traditionellen Dekantierens wird der Wein lange den Umgebungseinflüssen ausgesetzt. Feinster Staub und unerwünschte Fremdstoffe aus der Umgebung werden vom Wein aufgenommen und die richtige Temperatur kann kaum eingehalten werden. Das Konzept des Gastroback Home Sommeliers löst dieses Problem und macht den Vorgang des Dekantierens überschaubarer, schneller und entspannter, indem das Gerät vorgereinigte und mit Sauerstoff angereicherte Luft durch den Wein presst. Dadurch bildet sich ein schützendes Polster gereinigter Luft über dem Wein. Das angestrebte Geschmackserlebnis kann zuverlässiger erreicht werden und unerwünschte Komponenten im Wein werden vermindert.

Weinkenner werden ein weicheres, runderes und komplexeres Aromaprofil erleben. Durch die Belüftung mit gereinigtem Sauerstoff werden die enthaltenen Säuren abgemildert und herbe Gerbstoffe verringert. Selbst sehr junge Weine erhalten auch ohne die jahrelange Reifung ein volleres Bouquet. Generell werden Ihre Weine durch ein gehobenes Geschmackserlebnis glänzen können.

Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Momente mit Ihrem neuen Home Sommelier.

Ihre GASTROBACK GmbH



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt  
Tel.: 04165 / 2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zum Überlaufen führen sowie Sachschäden und schwere Personenschäden durch Splitter und Elektrizität verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre besonders das Netzkabel und die Dekantierflasche des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Sprünge, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den

Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf, von der das Gerät nicht herunterrutschen kann. Die Arbeitsfläche muss beständig gegen Wasser und Alkohol sein. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb NICHT auf eine Metallfläche (z. B. Metallspüle) oder an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einer sauberen, staub- und fussel-freien Umgebung, um das Luftsystem vor übermäßiger Belastung zu schützen. Außerdem dürfen keine korrosiven oder giftigen Dämpfe oder Stäube in der Umgebung vorhanden sein, um zu vermeiden, dass gesundheitsschädliche Substanzen in Ihren Wein gelangen, das Luftsystem des Gerätes beschädigt wird oder der Geschmack des Weines nachteilig beeinträchtigt wird. Die Dekantierflasche ist aus feinem Glas und deshalb zerbrechlich. **Niemals die Dekantierflasche auf heiße Oberflächen stellen (Beispiel: Ofen, Herdplatte).** Achten Sie immer darauf, dass die Dekantierflasche nicht angeschlagen wird oder umfallen oder von der Unterlage herunterrollen kann. **Niemals die Dekantierflasche verwenden, wenn die Dekantierflasche beschädigt ist (Beispiel: Sprünge, Undichtigkeiten, angeschlagene Kanten) oder extremen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: mechanische Beanspruchung oder extreme Temperaturen).** **Niemals im Inneren der Dekantierflasche stochern, um das Rohr in der Mitte der Dekantierflasche nicht zu beschädigen.** Andernfalls könnte die Dekantierflasche während des Betriebes auslaufen und/oder Glassplitter könnten in den Wein gelangen und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen. **Explosionsgefahr! Akkus enthalten gesundheitsschädliche Substanzen und Säuren. Niemals die Pole des Akkus durch eine elektrisch leitende Verbindung kurzschließen. Setzen Sie Akkus niemals hohen Temperaturen aus (Beispiel: Ofen, direkte Sonneneinstrahlung oder Feuer).** Wenn Sie den Akku ersetzt haben, dann entsorgen Sie den verbrauchten Akku

**bei den örtlichen Sammelstellen für Batterien. Versuchen Sie niemals, den Akku des Gerätes zu öffnen.**

- Niemals das Gerät oder Teile davon in oder auf einen Ofen stellen oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer). Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden.
- Das Gerät muss von vorn und oben frei zugänglich sein. An allen Seiten des Gerätes müssen mindestens 10cm Platz frei sein. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 50cm Platz, um ungehindert arbeiten zu können.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Ansaugöffnung im Boden des Gerätes muss während des Betriebes immer frei bleiben, um eine Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie niemals scharfkantige oder schwere Gegenstände auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Dekantierflasche) nicht zu beschädigen.
- **Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen von mindestens 18 Jahren verwendet werden.** Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- **Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehene Dekantierflasche mit dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.** Das Gerät arbeitet nur mit der vom Hersteller dafür vorgesehenen Dekantierflasche. Füllen Sie zum Betrieb des Gerätes immer

nur genießbaren Wein maximal bis zur MAX-Füllmarke in die Dekantierflasche (ca. 750ml). Verwenden Sie zum Betrieb keine anderen Flüssigkeiten. Niemals die Dekantierflasche über die MAX-Füllmarke füllen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Achten Sie beim Füllen darauf, dass der Wein nicht an den Seiten der Dekantierflasche herunter läuft. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten auslaufen oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“).

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken; das LCD-Display wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie immer zuerst die Dekantierflasche vom Gerät und fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen.
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel „Pflege und Reinigung“. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, chemische Bleiche) reinigen. Niemals harte scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals das Gerät, die Bauteile oder Zubehöre in die Spülmaschine stellen.



## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Stellen Sie das Gerät zum Betrieb mit einer externen Stromversorgung in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort möglichst direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (100-240V Wechselstrom, 50-60Hz, mindestens 8 A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehler-

stromschuttschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Wenn Sie das Gerät auf einem gedeckten Tisch verwenden wollen, dann sollten Sie den Betrieb über Akku bevorzugen.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Netzkabel ziehen, reißen oder das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten und heißen Oberflächen (Beispiele: Küchenherd, Ofen, Heizung) fern. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers und Gerätesteckers an, wenn Sie das Netzkabel vom Gerät oder der Stromversorgung trennen wollen. Versuchen Sie niemals, ein Netzkabel zu reparieren.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit eine Flüssigkeit über oder unter das Gerät gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, reinigen und trocknen Sie das Gerät ab und lassen Sie es mindestens 1 Tag an der Luft trocknen.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken; das LCD-Display wird dunkel), bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät an andere Stromversorgungen als

die im folgenden Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen Stromversorgungen (Netzteil oder Akku) anzuschließen, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Niemals die Pole im Inneren des Batteriefaches kurzschließen. **Explosionsgefahr / Verletzungsgefahr! Niemals den Akku starker Hitze aussetzen oder ins Feuer werfen. Niemals den Akku durch eine elektrisch leitende Verbindung der Pole kurzschließen. Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vom Hersteller empfohlenen Akkus. Niemals beschädigte Akkus in das Gerät einbauen. Die Kontakte müssen blank sein und dürfen keine Verfärbungen oder Ablagerungen (Korrosion) zeigen. Das Gehäuse des Akkus darf keine Risse, Beulen oder feuchten Flecken haben.**

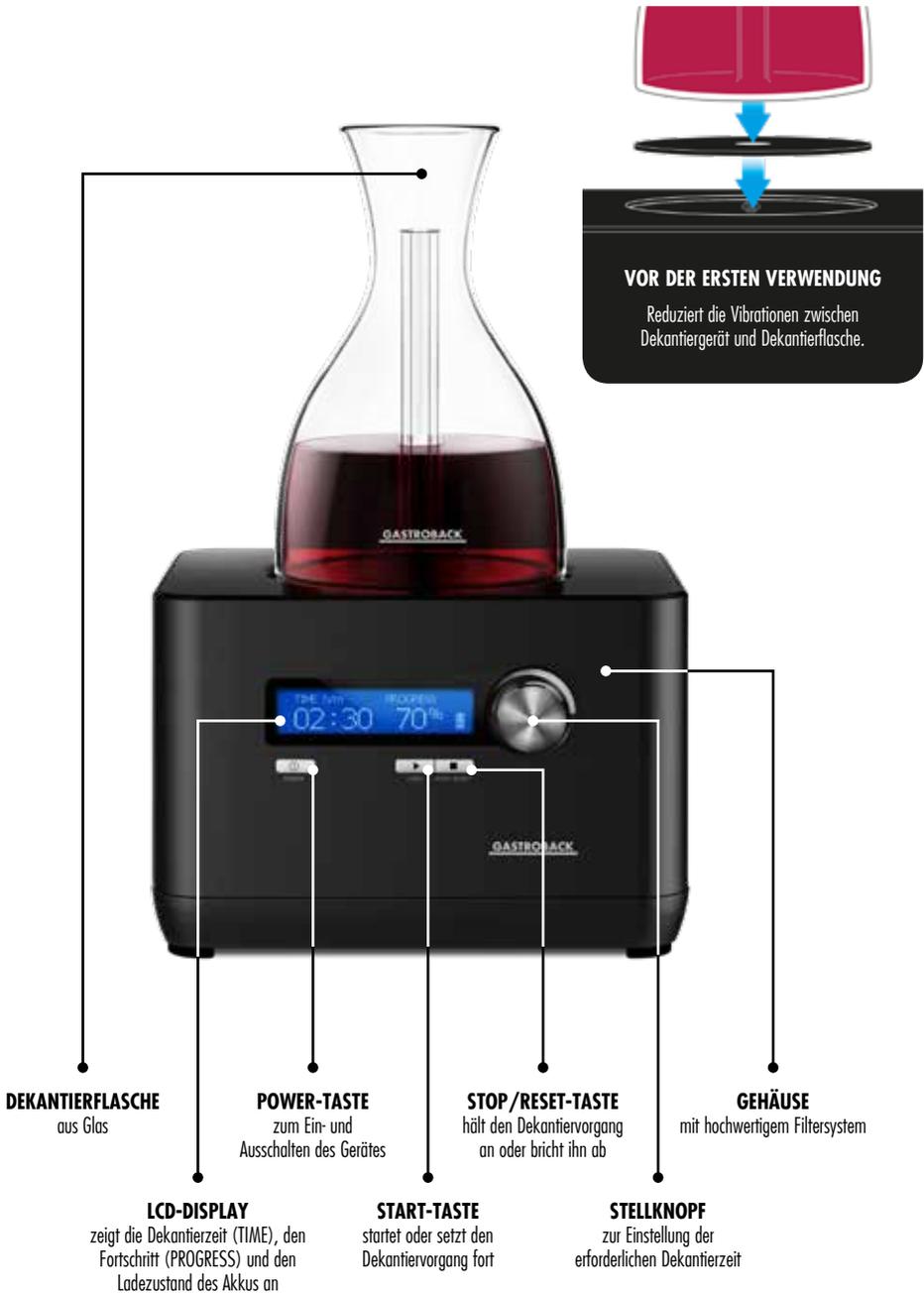
- Nehmen Sie den Akku aus dem Gerät, wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen. Akkus enthalten Säuren und andere, gesundheitsschädliche Substanzen. Versuchen Sie niemals, den Akku zu öffnen oder zu reparieren. Entsorgen Sie verbrauchte Akkus über die örtlichen Sammelstellen für verbrauchte Batterien.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 47000 Home Sommelier
<b>Stromversorgung:</b>	Input: 100-240V Wechselstrom, 50-60 Hz Output: 12V Gleichstrom
<b>Leistungsaufnahme:</b>	max. 55 W
<b>Wiederaufladbarer Akku:</b>	7,4V, 5400 mA
<b>Kapazität des Akkus:</b>	maximale Betriebszeit: ca. 5-6 Stunden Ladezeit: max. 3 Stunden
<b>Gewicht:</b>	ca. 3,4 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 200 x 239 x 365 mm (Breite x Tiefe x Höhe, einschließlich Dekantierflasche)
<b>Fassungsvermögen der Dekantierflasche:</b>	150 - 750 ml
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

# IHREN HOME SOMMELIER KENNEN LERNEN



## **EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE IHRES NEUEN HOME SOMMELIER**

Das Dekantieren des Weins setzt durch den Kontakt mit Sauerstoff die im Wein enthaltenen Aromen frei und fördert dadurch den vollmundigen Geschmack des Weins. Dabei wird der Gehalt an Kohlendioxid und herben Tanninen (Gerbsäuren) verringert, was den Wein schneller „reifen“ lässt und das volle, runde Bouquet optimal entfaltet. In einem traditionellen Weindekantierer – typischerweise ein Glasgefäß mit bauchigem Boden und schlankem Hals – dauert dieser Vorgang meist ca. 3 Stunden oder sogar deutlich länger. Nur in wenigen Fällen genügt weniger als eine Stunde Zeit.

Die schnelle Alternative des Dekantierausgießers beschränkt den Vorgang des Dekantierens auf das Ausgießen. Dabei wird der Wein jedoch – unabhängig von der Art des Weines – immer mit derselben Menge Luft belüftet. Dies kann zu einem unbefriedigenden Ergebnis führen.

Der Gastroback Home Sommelier verkürzt den Vorgang des Dekantierens auf wenige Minuten, ohne dass Sie dabei die Nachteile traditioneller Dekantiermethoden in Kauf nehmen müssen. Durch die Steuerung des Gerätes haben Sie den Vorgang auch weiterhin voll in der Hand. Um Ihnen die Entscheidung über die richtige Dekantierzeit leicht zu machen, stellen Sie einfach die für Ihren Wein gewohnte, traditionelle Dekantierzeit ein, die Sie für einen traditionellen Dekantierer einplanen würden. So können Sie jeden Wein nach den individuellen Erfordernissen dekantieren.

### **GEREINIGTER UND ANGEREICHERTER SAUERSTOFF**

Der Gastroback Home Sommelier filtert die angesaugte Raumluft, um zunächst die verschiedenen Verunreinigungen zu beseitigen (Feuchtigkeit, Staub, Gerüche). Außerdem wird das stets enthaltene Kohlendioxid entfernt. Der Sauerstoff wird angereichert und vom Stickstoff abgetrennt, der die Hauptkomponente der natürlichen Luft darstellt. Aufgrund des besonderen Anreicherungssystems für Sauerstoff werden dazu keine Chemikalien benötigt.

Der Gastroback Home Sommelier belüftet Ihren Wein dadurch mit einer konstanten Strömung aus gereinigtem und angereichertem Sauerstoff, was die Effizienz des Dekantiervorganges optimiert. Das Ergebnis ist ein kürzerer und verbesserter Dekantiervorgang. Im Gegensatz zum traditionellen Dekantiervorgang werden Verunreinigungen der Umgebungsluft (Beispiel: Staub, Fusseln, unerwünschte Gase und Gerüche) zum größten Teil vom Wein ferngehalten und es bildet sich ein schützendes Polster gereinigten Sauerstoffs über dem Wein. Dadurch kann jede Weinsorte mit gleichbleibender Qualität serviert werden – unabhängig von den Umgebungsbedingungen unter denen der Dekantiervorgang stattfindet. Dennoch ist dieses außergewöhnliche, interne Filtersystem des Gerätes für eine extrem lange Lebensdauer ausgelegt: unter normalen Umgebungsbedingungen ca. 30 000 Dekantiervorgänge.

## **ZEITSPARENDES DEKANTIEREN DURCH DIE PATENTIERTE DEKANTIERFLASCHE**

Beim traditionellen Dekantieren wird das volle Potential des Weines durch die lange Dekantierzeit begrenzt und die Entfaltung einiger Aromastoffe wird gehemmt. Der Gastroback Home Sommelier verkürzt die Dekantierzeit und verhindert damit, dass der Wein zu lange den schädlichen Bestandteilen der Umgebungsluft sowie der Raumtemperatur ausgesetzt wird. Die komplexen Aromen werden während der Belüftung mit Sauerstoff nahezu gleichzeitig freigesetzt.

Dieses Ziel wird durch den gereinigten und angereicherten Sauerstoff erreicht, der über dem Boden der Dekantierflasche in den Wein geleitet wird. Dadurch beschränkt sich der Dekantiervorgang nicht nur auf den Kontakt mit der Oberfläche, die Vorzüge des Dekantierens werden in sehr kurzer Zeit erreicht und das volle Potential des Weines entfaltet sich.

Der Gastroback Home Sommelier verringert die Dekantierzeit zu Minuten und bewahrt damit das volle Aroma des Weines auch für den Gaumen des erfahrenen Weinkenners so, wie der Kellermeister es beabsichtigt hat. Hinzu kommt, dass Sie durch die kurze Dekantierzeit eine bessere Kontrolle über die Temperatur des Weines beim Servieren haben, denn der Wein wird nur für kurze Zeit der Umgebungstemperatur ausgesetzt.

## **VORFILTER**

Im Boden des Gerätes ist ein externer, austauschbarer Vorfilter vor der Ansaugöffnung des Luftsystems installiert, der kleine Partikel vom Luftsystem des Gerätes fern hält. Sie unterstützen das Gerät bei seiner Aufgabe, wenn Sie das Gerät nur auf einer sauberen und staubfreien Unterlage aufstellen und das Gerät nicht in einer Umgebung mit fremden Gerüchen, Staub und Rauch betreiben. Dennoch sollten Sie den Vorfilter regelmäßig reinigen und bei Bedarf ersetzen (siehe: „Den Vorfilter reinigen oder ersetzen“).

## **PAUSE-FUNKTION**

Sie können einen laufenden Dekantiervorgang jederzeit anhalten und danach wieder fortsetzen. Dadurch können Sie die richtige Dekantierzeit für Ihren Wein ermitteln (siehe: „Den Dekantiervorgang anhalten oder abbrechen“).

## **AKKU-BETRIEB**

Der Gastroback Home Sommelier kann mit einem eigens für das Gerät vorgesehenen, wiederaufladbaren Akku betrieben werden und ist dadurch unabhängig von einer externen Stromversorgung. Eine Ladekontrolle zeigt den Ladezustand auf dem

LCD-Display an. Die Kapazität des Akkus reicht für eine tatsächliche Betriebszeit von 5-6 Stunden aus.

### Hinweis

Die am Gerät eingestellte Dekantierzeit ist um das Zehnfache länger als die tatsächliche Betriebszeit. Selbst wenn Sie die höchstmögliche Dekantierzeit einstellen, können Sie mit dieser Einstellung mehrere Dekantiervorgänge durchführen, ohne den Akku neu zu laden. Dennoch sollten Sie nicht vergessen, den Ladezustand des Akkus zu prüfen und den Akku bei Bedarf rechtzeitig zu laden, bevor Sie einen Dekantiervorgang starten.

**Wichtig:** Wenn Sie das Gerät zum Betrieb auf die gedeckte Tafel stellen, dann sollten Sie das Gerät mit dem Akku betreiben und die Verwendung eines Verlängerungskabels vermeiden.

Um den Akku aufzuladen, schließen Sie das Gerät mit installiertem Akku einfach an die externe Stromversorgung an. Der Akku wird auch dann geladen, wenn das Gerät dabei in Betrieb ist.

### Hinweis

Berücksichtigen Sie bitte, dass die Lebensdauer von Akkus generell begrenzt ist. Wenn der Akku auch nach dem Laden sehr schnell wieder erschöpft ist und/oder eine zunehmend längere Ladezeit benötigt, sollten Sie den Akku austauschen (siehe: „Den Akku einbauen oder austauschen“).

## GEDÄCHTNISFUNKTION

Das Gerät speichert die zuletzt eingegebene Dekantierzeit („TIME“) auch nach dem Ausschalten und nachdem Sie die Stromversorgung unterbrochen haben. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät ohne Akku betreiben. Es gibt also keinen Grund, das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen zu lassen, wenn Sie es nicht benutzen und den Akku nicht laden wollen.

## NÜTZLICHE TIPPS ZUM THEMA DEKANTIEREN

- Reinigen Sie die Dekantierflasche niemals in der Spülmaschine oder mit Spülmittel, da Rückstände von Tensiden, Duftstoffen und Klarspüler auf den Oberflächen des Glases haften bleiben und dadurch den Geschmack des Weines nachteilig beeinträchtigen können. Spülen Sie die Dekantierflasche einfach mit warmem Wasser aus. Das Dekantieren von Wein in einem Weidekanter soll in erster

Linie die im Wein enthaltenen Aromen verstärken. Die für einen bestimmten Wein erforderliche Dekantierzeit hängt von dem Alter und der Art des Weines ab.

- Beachten Sie bitte, dass es eine optimale Belüftungszeit gibt, bei der der optimale Geschmack erreicht wird. Wird diese Zeit überschritten, kann sich der positive Effekt umkehren.
- Sie werden für jede Belüftungszeit einen etwas anderen Geschmack feststellen. Durch Probieren können Sie die optimale Belüftungszeit für Ihren Wein bestimmen. Nutzen Sie dazu am besten die Pause-Funktion des Gerätes (siehe: „Den Dekantiervorgang anhalten oder abbrechen“).
- Lassen Sie sich von Ihrem Weinhändler zur optimalen Temperatur und Dekantierzeit beraten, wenn Sie eine besondere Flasche Wein gekauft haben. In einer guten Weinhandlung wird man Ihnen gern weiterhelfen. Generell kann der Geschmack aller Weine durch das Dekantieren verstärkt werden: Weißwein, Rosé oder Rotwein. Ältere Weine haben typischerweise bereits einen Bodensatz gebildet. Füllen Sie diese Weine deshalb vorsichtig in die Dekantierflasche, damit der Bodensatz mit aufgewirbelt wird und in der Flasche bleibt. Füllen Sie mindestens 150 ml Wein in die Dekantierflasche. Obwohl das Gerät auch mit geringeren Mengen arbeiten kann, können Sie nur mit dieser Mindestmenge von allen herausragenden Vorteilen des Gerätes profitieren, da der freigesetzte Sauerstoff andernfalls nur die Oberfläche des Weines berührt.
- Auch das richtige Weinglas kann dazu beitragen, das perfekte Genusserlebnis zu erreichen. Meiden Sie für besondere Weine dicke Gläser aus Pressglas. Wenn möglich, sollten Sie die speziell für Ihre Weinsorte vorgesehenen Gläser aus dünnem Kristallglas bevorzugen.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG: Erstickungsgefahr! Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen, Zubehör oder dem Verpackungsmaterial des Gerätes unbeaufsichtigt lassen!**

Die Dekantierflasche ist aus feinem Glas und sehr zerbrechlich. Behandeln Sie die Dekantierflasche immer mit besonderer Vorsicht.

1. Nehmen Sie alle Bauteile des Gerätes vorsichtig aus der Verpackung. Dies gilt besonders für die Dekantierflasche, die in einer Schaumstoffbox geliefert wird. Entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Achten Sie unbedingt darauf,

dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen und Zubehör des Gerätes spielen.

### Hinweis

Wir empfehlen, die Schaumstoffbox der Dekantierflasche aufzubewahren. In der Schaumstoffbox ist die Dekantierflasche am besten vor Schäden geschützt, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen (siehe: „Ihren Home Sommelier kennen lernen“). Bei der Lieferung ist bereits ein Vorfilter im Boden des Gerätes eingelegt. Bewahren Sie den dafür vorgesehenen Ersatzfilter für die spätere Verwendung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

**⚠ ACHTUNG:** Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Stellen Sie das Gerät oder eines seiner Teile niemals in die Spülmaschine. Auch die Dekantierflasche sollten Sie nicht in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen, um den Geschmack Ihres Weines nicht durch Bestandteile des Spülmittels zu beeinträchtigen!

3. Reinigen Sie die Dekantierflasche und das Gerät vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: „Pflege und Reinigung“).
4. Wenn Sie das Gerät mit dem Akku betreiben wollen, dann installieren Sie den Akku (siehe: „Den Akku einbauen oder austauschen“).

## BEDIENUNG

**⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr! Die Dekantierflasche ist aus feinem Glas und deshalb sehr zerbrechlich. Behandeln Sie die Dekantierflasche mit besonderer Vorsicht. Wie bei jedem anderen Glasgefäß für Lebensmittel und Getränke, darf die Dekantierflasche keine Sprünge, Risse oder angeschlagene Kanten haben. Andernfalls könnten Splitter und Scherben in den Wein gelangen und zu schweren Verletzungen führen. Halten Sie die Dekantierflasche vor jeder Verwendung gegen das Licht, um sich zu vergewissern, dass die Dekantierflasche vollständig unbeschädigt ist. Verwenden Sie die Dekantierflasche nicht mehr, wenn die Dekantierflasche beschädigt ist.** Das Gerät darf nur von Erwachsenen von mindestens 18 Jahren verwendet werden. **Beaufsichtigen Sie kleine Kinder sorgfältig, wenn das Gerät oder eines seiner Teile in ihrer Reichweite ist.**

Das Gerät ist zum Dekantieren/Belüften von Wein vorgesehen. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in die Dekantierflasche. Nehmen Sie die Dekantierflasche zum Füllen immer vom Gerät herunter. Füllen Sie die Dekantierflasche maximal mit 750 ml Wein (MAX-Füllmarke), um eine Überlastung des Luftsystems zu vermeiden. Vergewissern Sie sich nach dem Füllen, dass die Außenseiten der Dekantierflasche sauber und trocken sind, bevor Sie die Dekantierflasche auf das Gerät stellen.

Verwenden Sie immer nur die vom Hersteller für das Gerät vorgesehene Dekantierflasche für das Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden und die korrekte Funktion zu erreichen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort weg. Sollten Flüssigkeiten während der Arbeit über das Gerät laufen oder sich unter dem Gerät sammeln, dann schalten Sie sofort AUS (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“). Kontrollieren Sie in diesem Fall auch die Dekantierflasche besonders sorgfältig auf jedwede Art von Beschädigung, bevor Sie den Wein trinken.

Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Niemals die Ansaugöffnung im Boden des Gerätes blockieren, um Überhitzung, Feuer und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden.

Obwohl das Gerät die angesaugte Luft vor dem Belüften des Weines filtert, sollte der Arbeitsplatz immer sauber, trocken, frei von Staub, Rauch (Beispiel: durch Kerzen oder Zigaretten) und fremde Gerüche sein. Sie unterstützen dadurch das Luftsystem des Gerätes.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, horizontale, stabile Unterlage. Die Umgebung des Gerätes sollte frei von Staub, Fusseln, Rauch, fremden Gerüchen und/oder korrosiven und gesundheitsschädlichen Dämpfen sein.

### **Hinweis**

Wenn Sie das Gerät auf einer gedeckten Tafel betreiben wollen, dann empfehlen wir, ein flaches sauberes Tablett unter das Gerät zu legen. Sie sollten das Gerät in diesem Fall mit dem für das Gerät vorgesehenen Akku betreiben. Dazu muss der Akku richtig in das Batteriefach des Gerätes eingelegt sein (siehe: „Den Akku einbauen oder austauschen“). Vergewissern Sie sich rechtzeitig, dass der Akku noch ausreichend geladen ist (siehe: „Den Akku laden“).

2. Gießen Sie 150-750ml Wein in die Dekantierflasche.
3. Nur wenn Sie das Gerät mit Ihrer Hausstromversorgung betreiben wollen, dann stecken Sie den Gerätestecker des Netzkabels (kleinerer Stecker) in die Buchse an der Rückseite des Gerätes. Schließen Sie das Netzkabel dann an die Stromversorgung an (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“). Um anzuzeigen, dass die externe Stromversorgung hergestellt ist, leuchtet das LCD-Display etwa 5 Sekunden lang auf und wird dann wieder dunkel.
4. Stellen Sie die gefüllte Dekantierflasche in die Mulde auf dem Gerät.
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste „Power“, um das Gerät einzuschalten. Nach etwa 5 Sekunden erscheinen auf dem LCD-Display die zuletzt eingestellte, traditionelle Dekantierzeit („01:00 h:min“) und der Fortschritt des Dekantiervorganges, der immer 0% beträgt, bevor Sie einen Dekantiervorgang starten. Wenn der für das Gerät vorgesehene Akku installiert ist, dann erscheint außerdem eine Ladeanzeige des Akkus als Symbol.

### Hinweis

Die angezeigte, traditionelle Dekantierzeit ist diejenige Zeit, die der Dekantiervorgang mit einem traditionellen Dekantierer benötigt (siehe: „Eigenschaften und Vorteile Ihres neuen Home Sommelier“). Sie stellen die traditionelle Dekantierzeit in Stunden und Minuten („h:min“) ein. Die tatsächliche Dekantierzeit wird mit dem Gastroback Home Sommelier allerdings nur wenige Minuten betragen – abhängig von der eingestellten, traditionellen Dekantierzeit. Beispiel: Wenn Sie eine traditionelle Dekantierzeit von 3 Stunden eingestellt haben, dann wird der tatsächliche Dekantiervorgang mit dem Gerät nur ca. 3 Minuten betragen.

6. Drehen Sie den Stellknopf, bis die gewünschte, traditionelle Dekantierzeit auf dem LCD-Display erscheint. Sie können Werte von 0 bis 15 Stunden in Schritten von 5 Minuten einstellen. Wenn die gewünschte Dekantierzeit angezeigt wird, drücken Sie die „Start“-Taste, um den Dekantiervorgang zu starten.

**Tipp:** Sie können den Dekantiervorgang jederzeit anhalten oder abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die „Stop/Reset“-Taste (siehe: „Den Dekantiervorgang anhalten oder abbrechen“).

7. Warten Sie, bis der angezeigte Fortschritt des Dekantiervorganges 100% erreicht hat und das Gerät den Dekantiervorgang automatisch beendet.
8. Gießen Sie den Wein in Ihre Gläser und spülen Sie die Dekantierflasche des Gerätes mit warmem Wasser aus, um die Reste des Weins aus der Dekantierflasche zu entfernen (siehe: „Pflege und Reinigung“). Lassen Sie die Reste des Weins nicht in der Dekantierflasche antrocknen.

9. Wenn Sie einen neuen Dekantiervorgang starten wollen, dann drücken Sie die „Stop/Reset“-Taste, um den Fortschritt des Dekantiervorganges auf 0% zurückzusetzen. Danach können Sie sofort einen neuen Dekantiervorgang starten.
10. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät. Die Dekantierflasche sollten Sie nach der Reinigung immer in der Schaumstoffbox aufbewahren, in der sie geliefert wurde. Dadurch ist die Dekantierflasche am besten vor Schäden und Staub geschützt.

### Hinweis

Bewahren Sie den Wein nicht in der Dekantierflasche des Gerätes auf, da sich andernfalls Ablagerungen in der Dekantierflasche bilden könnten, die nur schwer wieder zu entfernen sind, denn eine mechanische Reinigung der Dekantierflasche oder die Reinigung in einer Spülmaschine sollten Sie unbedingt vermeiden (siehe: „Pflege und Reinigung“).

Um Energie zu sparen, schaltet sich der Home Sommelier nach der Verwendung nach 10 Minuten automatisch aus und das LCD-Display wird dunkel. Ihre zuletzt eingestellte Dekantierzeit bleibt trotzdem im Speicher des Gerätes erhalten – auch nachdem Sie die Stromversorgung unterbrochen haben (siehe: „Gedächtnisfunktion“).

## DEN DEKANTIERVORGANG ANHALTEN ODER ABBRECHEN

Sie können den laufenden Dekantiervorgang jederzeit anhalten oder abbrechen. Drücken Sie dazu die „Stop/Reset“-Taste.

- Die „Stop/Reset“-Taste **einmal** drücken: damit halten Sie den Dekantiervorgang an. Drücken Sie die „Start“-Taste, um den Dekantiervorgang fortzusetzen.

**Tipp:** Sie können diese Funktion dazu verwenden, die beste Dekantierzeit für Ihren Wein zu erreichen. Nachdem Sie den Dekantiervorgang angehalten haben, können Sie Geschmack und Gefühl des Weines auf Zunge und Gaumen testen. Wenn Sie dann entscheiden, den Dekantiervorgang fortzusetzen, drücken Sie einfach die „Start“-Taste.

- Die „Stop/Reset“-Taste **zweimal** drücken: Dadurch brechen Sie den laufenden Dekantiervorgang ab. Der Fortschritt des Dekantiervorgangs („PROGRESS“) wird auf 0% zurückgesetzt. Danach können Sie sofort und ohne weitere Eingaben einen neuen, vollständigen Dekantiervorgang starten.
- Die „Stop/Reset“-Taste **dreimal** drücken, setzt die Dekantierzeit („TIME“) auf „00:00“ zurück. Stellen Sie danach für den nächsten Dekantiervorgang eine geeignete Dekantierzeit ein. Sie können die Dekantierzeit allerdings auch ohne diese Maßnahme vor jedem Start eines neuen Dekantiervorganges neu wählen.

## DEN AKKU EINBAUEN ODER AUSTAUSCHEN

Der Gastroback Home Sommelier kann mit einem wiederaufladbaren Akku betrieben werden und arbeitet dann unabhängig von einer externen Stromversorgung. Nach einiger Zeit kann es notwendig werden, den Akku auszutauschen, da auch die Lebensdauer von wiederaufladbaren Akkus durch die darin ablaufenden chemischen Prozesse generell begrenzt ist. Sie können das Gerät allerdings immer ohne einen Akku mit Ihrer 100-240V-Stromversorgung betreiben (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“).

Einen neuen Akku erhalten Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei Gastroback, Tel.: 04165/22 25-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

**⚠️ WARNUNG: Explosionsgefahr! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit Akkus zu betreiben, die nicht vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden. Niemals die Pole des Akkus durch eine elektrisch leitende Verbindung kurzschließen. Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vom Hersteller empfohlenen Akkus. Niemals beschädigte Akkus in das Gerät einbauen. Die Kontakte müssen blank sein und dürfen keine Verfärbungen zeigen. Das Gehäuse des Akkus darf keine Risse, feuchten Flecken oder Beulen haben.** Niemals die Pole im Inneren des Batteriefaches kurzschließen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Akkus enthalten gesundheits- und umweltschädigende Substanzen und Säuren. Versuchen Sie niemals den Akku zu öffnen oder zu reparieren. Entsorgen Sie Akkus niemals im Hausmüll. Nutzen Sie die lokalen Sammelstellen für verbrauchte Batterien.

**Wichtig:** Wenn der Akku sichtbar beschädigt ist, nicht richtig arbeitet oder nach ausreichendem Laden ungewöhnlich schnell erschöpft ist, dann nehmen Sie den Akku bitte in jedem Fall aus dem Gerät, um Schäden durch ausgelaufene Säuren zu vermeiden. Auch wenn Sie das Gerät längere Zeit unbenutzt lagern wollen, sollten Sie den Akku vor der Lagerung aus dem Gerät nehmen und getrennt aufbewahren (siehe: „Aufbewahrung“).

Arbeiten Sie zum Austauschen oder Entfernen des Akkus nach folgender Anleitung.

1. Schalten Sie den Home Sommelier aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken, LCD-Display wird dunkel) und nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie dann den Gerätestecker des Netzkabels von der Rückseite des Gerätes ab.
2. Drehen Sie das Gehäuse des Gerätes mit der Oberseite nach unten, so dass der Boden oben liegt.
3. Öffnen Sie die Kreuzschlitzschraube des Batteriedeckels mit einem geeigneten Schraubenzieher und nehmen Sie den Batteriedeckel ab. Achten Sie dabei darauf, die Schraube nicht zu verlieren.

4. Falls erforderlich, nehmen Sie den Akku aus dem Batteriefach.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Akku, den Sie einbauen wollen, in einwandfreiem Zustand ist. Das Gehäuse muss an allen Stellen unversehrt und ohne feuchte Flecken oder Verfärbungen sein, die Kontakte müssen blank und frei von Ablagerungen sein. Bauen Sie niemals beschädigte oder verbrauchte Akkus in das Gerät ein.
6. Halten Sie den neuen Akku mit den Polen zur jetzt nach unten weisenden Oberseite und Frontseite des Gerätes und legen Sie den neuen Akku mit dieser Orientierung in das Batteriefach ein. Falls erforderlich, drücken Sie den Akku vorsichtig in das Batteriefach hinein. Wenden Sie keine Gewalt an, um die Kontakte des Akkus nicht zu beschädigen.

**Wichtig:** Der Batteriedeckel lässt sich nur anschrauben, wenn der Akku in der richtigen Orientierung eingelegt ist. Das Gerät kann nur dann einwandfrei mit dem Akku arbeiten, wenn der Batteriedeckel richtig geschlossen ist.

7. Setzen Sie den Batteriedeckel auf das Batteriefach und schrauben Sie die Schraube des Batteriedeckels wieder ein. Ziehen Sie die Schraube dabei nicht zu fest an, um das Gewinde nicht zu beschädigen. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit und kann mit dem Akku betrieben werden.

## DEN AKKU LADEN

**⚠️ WARNUNG: Explosionsgefahr!** Der Betrieb des Gerätes mit dem dafür vorgesehenen, wiederaufladbaren Akku ist sicher, wenn Sie einige Vorsichtsmaßnahmen beachten, die generell für alle akkubetriebenen Geräte gelten. **Niemals Ladegeräte zum Laden des Akkus verwenden, die nicht vom Hersteller für diesen Zweck empfohlen werden!** Beachten Sie zum Laden des Akkus die im Folgenden gegebene Anleitung, um schwere Verletzungen und Schäden durch eine mögliche Explosion des Akkus zu vermeiden. Wenn der Akku mit dem genannten Verfahren nicht geladen werden kann, dann ist der Akku vermutlich beschädigt oder verbraucht und muss ausgetauscht werden. **Bauen Sie verbrauchte oder beschädigte Akkus immer sofort aus, um Verletzungen und Folgeschäden durch gesundheitsschädliche und ätzende Inhaltsstoffe des Akkus zu vermeiden (siehe oben).**

Sie laden den Akku am besten im Gerät: Schließen Sie das Gerät dazu mit eingebautem Akku an die Stromversorgung an. Sie können das Gerät während des Ladevorganges auch verwenden. Die Ladezeit beträgt etwa 3 Stunden.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Notabschaltung erforderlich?		Drücken Sie die EIN/AUS-Taste „Power“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Nach dem Betrieb wird das LCD-Display dunkel und das Gerät reagiert nicht.	Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn es länger als 10 Minuten untätig war.	Drücken Sie die EIN/AUS-Taste „Power“, um das Gerät wieder einzuschalten.
	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	<b>Betrieb mit externer Stromversorgung:</b> Überprüfen Sie, ob die Steckdose Strom hat. Schließen Sie dazu eine Lampe daran. <b>Betrieb mit Akku:</b> Prüfen Sie den Ladezustand des Akkus (siehe: „Akku-Betrieb“). Laden Sie den Akku rechtzeitig auf. Prüfen Sie, ob der Akku unbeschädigt und richtig installiert ist (siehe: „Den Akku einbauen oder ersetzen“). Ersetzen Sie den Akku bei Bedarf.
	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die beiden Stecker des Netzkabels in der Steckdose und im Gerät richtig eingesteckt sind.
Der Sauerstoff perlt nicht durch den Wein.	Sie haben mehr als 750ml in die Dekantierflasche gefüllt	Wenn Sie zu viel Wein in die Dekantierflasche füllen, reicht der Druck der Pumpe eventuell nicht aus, um den Sauerstoff in den Wein zu drücken. Füllen Sie zum Betrieb nicht mehr als 750 ml (3/4 Liter, Füllstand MAX) in die Dekantierflasche, um das Luftsystem des Gerätes nicht zu überlasten.
	Sie haben weniger als 150 ml in die Dekantierflasche gefüllt.	Wenn weniger als 150ml (Füllstand „min“) in der Dekantierflasche sind, strömt der Sauerstoff nur über die Oberfläche des Weines. Füllen Sie mindestens 150ml in die Dekantierflasche.
	Das mittlere Rohr in der Dekantierflasche ist beschädigt oder verstopft.	Halten Sie die Dekantierflasche vor jeder Verwendung gegen das Licht, um eventuell vorhandene Schäden am Glas erkennen zu können. <b>Verwenden Sie die Dekantierflasche auf keinen Fall, wenn die Dekantierflasche in irgendeiner Weise beschädigt ist, um schwere Verletzungen durch Splitter zu vermeiden!</b> Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Dichtring um die Sauerstoffdüse ist beschädigt, nicht richtig installiert oder fehlt.	Der Dichtring sorgt dafür, dass der Sauerstoff in den Wein gedrückt werden kann. Achten Sie vor allem bei der Reinigung darauf, den Dichtring (schwarzer Gummiring um die Luftdüse) nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Die Ansaugöffnung ist blockiert.	Drücken Sie sofort die „Stop/Reset“-Taste, um den Dekantiervorgang anzuhalten. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes immer, dass die Ansaugöffnung im Boden des Gerätes frei ist und nicht durch Tücher, Servietten oder ähnliche Fremdkörper verschlossen wird. Andernfalls könnte das Luftsystem des Gerätes beschädigt werden.
	Der Vorfilter ist verstopft.	Drücken Sie sofort die „Stop/Reset“-Taste, um den Dekantiervorgang anzuhalten. Reinigen und/oder ersetzen Sie den Vorfilter durch einen vom Hersteller empfohlenen Ersatzfilter (siehe: „Den Vorfilter reinigen oder ersetzen“).
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
Sie können das Batteriefach nicht schließen.	Der Akku ist falsch herum eingelegt.	Legen Sie den Akku in der richtigen Orientierung ein (siehe: „Den Akku einbauen oder austauschen“).
Sie wollen das Gerät mit dem Akku betreiben, aber das Gerät arbeitet nicht.	Der Akku ist nicht geladen.	Prüfen Sie den Ladezustand des Akkus (Akku-Symbol auf dem LCD-Display; siehe: „Akku-Betrieb“). Vergessen Sie nicht, den Akku rechtzeitig zu laden (siehe: „Den Akku laden“).
	Der Akku ist verbraucht.	Auch qualitativ hochwertige Akkus haben nur eine begrenzte Lebensdauer. Ersetzen Sie den Akku (siehe: „Den Akku einbauen oder ersetzen“). Wenden Sie sich dazu an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Der Akku ist falsch installiert.	Zum Betrieb des Gerätes muss der Deckel des Batteriefaches ganz geschlossen sein. Drücken Sie den Akku aber <b>nicht mit Gewalt</b> in das Batteriefach. Prüfen Sie stattdessen, ob Sie den Akku richtig eingelegt haben.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Die Pole des Akkus oder des Gerätes sind korrodiert oder verschmutzt oder der Akku ist beschädigt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und nehmen Sie den Akku aus dem Gerät. Prüfen Sie den Akku auf Beschädigungen (siehe: „Den Akku einbauen oder ersetzen“). Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einem beschädigten Akku zu betreiben. Wenden Sie sich im Zweifel an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
Der Akku lässt sich nicht laden.	Der Akku ist verbraucht.	Auch qualitativ hochwertige Akkus haben nur eine begrenzte Lebensdauer. Ersetzen Sie den Akku (siehe: „Den Akku einbauen oder ersetzen“). Wenden Sie sich dazu an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Der Akku ist falsch installiert.	Zum Betrieb des Gerätes muss der Deckel des Batteriefaches ganz geschlossen sein. Drücken Sie den Akku aber <b>nicht mit Gewalt</b> in das Batteriefach. Prüfen Sie stattdessen, ob Sie den Akku richtig eingelegt haben (siehe: „Den Akku einbauen oder ersetzen“).

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät **für kleine Kinder unerreikbaar ist!**

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken, LCD-Display wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät herunter, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder reinigen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten. Schützen Sie das Gehäuse vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder eines der Bauteile oder Zubehöre in der Spülmaschine reinigen! Niemals Gewalt anwenden.** Die Dekantierflasche ist aus feinem Glas und deshalb sehr zerbrechlich. **Behandeln Sie die Dekantierflasche immer mit besonderer Vorsicht. Niemals im Inneren der Dekantierflasche stochern, um das Rohr in der Mitte der Dekantierflasche nicht zu beschädigen. Wenn das Rohr beschädigt ist, könnten Glassplitter in Ihren Wein gelangen und zu schweren Verletzungen führen.** Achten Sie bei der Reinigung des Gehäuses

darauf, den Dichtring an der Luftdüse nicht zu beschädigen. Niemals Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harte oder scharfkantige Gegenstände zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Lagern Sie den Wein nach dem Dekantieren nicht in der Dekantierflasche und spülen Sie die Dekantierflasche immer möglichst sofort nach der Verwendung mit warmem Wasser aus, um hartnäckige Ablagerungen in der Dekantierflasche zu vermeiden. Verwenden Sie für die Reinigung der Dekantierflasche keine Spülmittel, da Spülmittel einen unsichtbaren Film von Tensiden, Klarspülern und Duftstoffen auf der Glasoberfläche hinterlassen, der die feinen Aromen des Weines beeinträchtigen kann.

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät herunter.
2. Gießen Sie den Wein aus und spülen Sie die Dekantierflasche sorgfältig mit klarem, warmem Wasser aus. Trocknen Sie danach die Außenseiten der Dekantierflasche ab und lassen Sie die Dekantierflasche an der Luft trocknen (Beispiel: auf einem geeigneten Abtropfbrett). Achten Sie dabei darauf, dass die Dekantierflasche nicht umfallen oder herunterrollen kann.

**Wichtig:** Um Schäden und Verletzungen zu vermeiden, empfehlen wir, die Dekantierflasche nach dem Trocknen in der Schaumstoffbox aufzubewahren, in der sie bei der Auslieferung verpackt war.

3. Wischen Sie bei Bedarf das Gehäuse und Netzkabel vorsichtig mit einem weichen, feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei darauf den schwarzen Dichtring am Rand der Luftdüse nicht zu beschädigen. Trocknen Sie das Gehäuse nach der Reinigung ab.
4. Sie sollten den Vorfilter im Boden des Gerätes regelmäßig reinigen oder ersetzen (siehe: „Den Vorfilter reinigen oder ersetzen“).

## **DEN VORFILTER REINIGEN ODER ERSETZEN**

Abhängig von der Häufigkeit der Verwendung und den Umgebungsbedingungen sollten Sie den Vorfilter regelmäßig reinigen oder ersetzen. Ein Ersatzfilter wird mit dem Gerät mitgeliefert. Wenn Sie einen neuen Filter bestellen wollen oder Fragen haben, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/22 25-0

**Wichtig:** Vergewissern Sie sich, dass der Vorfilter absolut trocken ist, bevor Sie den Vorfilter an der Ansaugöffnung installieren. Nach längerem Gebrauch oder wenn der Vorfilter beschädigt ist, kann es nötig sein, den Vorfilter auszutauschen.

1. Schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken, das LCD-Display wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät und ziehen Sie den Gerätestecker des Netzkabels aus der Buchse an der Rückseite des Gerätes.
2. Drehen Sie das Gehäuse mit dem Boden nach oben.
3. Der Vorfilter wird von 4 Klammern über der Ansaugöffnung im Boden des Gerätes gehalten. Ziehen Sie den Vorfilter einfach unter den Klammern heraus.
4. Sie können den Vorfilter in klarem, warmem Wasser waschen. Drücken Sie den Filter unter Wasser mehrfach aus. Tupfen Sie den Vorfilter danach mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken. Lassen Sie den Vorfilter dann an der Luft trocknen, bis er vollständig trocken ist.

**Wichtig:** Bauen Sie den Vorfilter erst wieder am Gerät ein, wenn er vollständig trocken ist, um eine Überlastung des Luftsystems zu vermeiden.

5. Stecken Sie den vollständig trockenen Vorfilter unter die Klammern an der Ansaugöffnung. Der Vorfilter muss die Ansaugöffnung vollständig abdecken. Das Gerät ist danach wieder einsatzbereit.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen oder Zubehör spielen lassen.** Die Dekantierflasche ist zerbrechlich. Achten Sie immer darauf, dass die Dekantierflasche während der Aufbewahrung nicht angeschlagen wird oder umfallen oder von der Unterlage herunterrollen kann. **Um schwere Verletzungen durch Splitter im Wein zu vermeiden, sollten Sie die Dekantierflasche sicherheitshalber austauschen, wenn die Dekantierflasche extremen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: mechanische Beanspruchung oder extreme Temperaturen).**

**Wichtig:** Um Schäden und Verletzungen zu vermeiden, empfehlen wir, die Dekantierflasche in der Schaumstoffbox aufzubewahren, in der sie bei der Auslieferung verpackt war.

1. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Taste „Power“ drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Dekantierflasche vom Gerät herunter. Ziehen Sie den Gerätestecker des Netzkabels von der Rückseite des Gerätes ab.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: „Pflege und Reinigung“).

**⚠ ACHTUNG:** Fassen Sie das Gerät niemals am Netzkabel, um es zu bewegen. Nehmen Sie immer zuerst die Dekantierflasche vom Gerät herunter, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Andernfalls könnte die Dekantierflasche herunterfallen.

Achten Sie beim Herausnehmen und während der Aufbewahrung des Akkus unbedingt darauf, die Pole des Akkus nicht kurzzuschließen! Wenn Sie das Gerät für längere Zeit (einige Wochen) nicht verwenden wollen, dann sollten Sie den Akku aus dem Batteriefach nehmen (siehe: „Den Akku einbauen oder austauschen“). Kontrollieren Sie den Akku auf Beschädigungen und Korrosion (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“). Entsorgen Sie beschädigte Akkus umgehend bei den örtlichen Sammelstellen für verbrauchte Batterien. Wenn der Akku in einwandfreiem Zustand ist, dann legen Sie den Akku zur Aufbewahrung am besten in eine offene Kunststoffschale. So verhindern Sie Schäden, falls der Akku unbemerkt auslaufen sollte.

3. Fassen Sie das Gehäuse des Gerätes (ohne Dekantierflasche) auf beiden Seiten an, und stellen Sie das Gehäuse an einem sauberen und trockenen Ort ab, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unerreichbar ist**.
4. Legen Sie die Dekantierflasche zur Aufbewahrung in die Schaumstoffbox, in der sie geliefert wurde. Dadurch ist die Dekantierflasche am besten vor Schäden geschützt.

**Wichtig:** Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

## ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Akkus enthalten gesundheitsschädliche Substanzen und Säuren. Explosionsgefahr! Versuchen Sie niemals, den Akku zu öffnen oder zu reparieren. Stellen Sie immer sicher, dass die Pole nicht durch eine elektrisch leitende Verbindung kurzgeschlossen werden. Setzen Sie den Akku niemals hohen Temperaturen aus (Beispiel: Ofen, Feuer).

Entsorgen Sie elektrische Geräte und Akkus nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte oder Akkus unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder Müllverbrennung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen und/oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiften. Wenn Sie das Gerät oder den Akku ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte Gerät und/oder den alten Akku zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

### Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

# **GASTROBACK®**

## HOME SOMMELIER

### **OPERATING INSTRUCTIONS**



Art.-No. 47000 »Home Sommelier«

Read all provided instructions before first usage!  
Model and attachments are subject to change  
For household use only!



**We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.**

## **TABLE OF CONTENTS**

- Important Safeguards ..... 32
  - General Safety Instructions..... 32
  - Important Safeguards for Electrical Appliances ..... 35
- Technical Specifications..... 36
- Knowing Your Home Sommelier..... 37
- Properties and Benefits of Your New Home Sommelier..... 38
  - Purified and Highly Concentrated Oxygen ..... 38
  - Time Efficient Decanting via the Patented Glass Decanting Bottle ..... 39
  - External Filter..... 39
  - Pause Function ..... 39
  - Operation on Battery..... 39
  - Memory Function ..... 40
- Useful Tips for Decanting Wine ..... 40
- Before First Use..... 41
- Operation ..... 42
  - Interrupting or Cancelling Operation—the “Stop/Reset” Button..... 45
  - Installing or Replacing the Battery..... 45
  - Charging the Battery ..... 47
- Solving Problems..... 47
- Care and Cleaning ..... 50
  - Replacing or Cleaning the External Filter ..... 51
- Storage ..... 52
- Notes for Disposal..... 53
- Information And Service..... 53
- Warranty..... 54

## **DEAR CUSTOMER!**

The Gastroback Home Sommelier will deepen the complex magnitude of aromas and taste of your wine by aeration with oxygen that will bring a more fastidious tasting experience and smoothing the mouth-feel by reducing tannins and carbon dioxide. What's more, it will also make the wine healthier.

Traditional decanting is a complex and long-lasting procedure. Due to the elongated contact with the ambient air, the wine will be exposed to room temperature and, additionally, small particles and foreign vapours and odours within the environmental air will be absorbed. Your new Gastroback Home Sommelier will solve these limitations and quicken the decanting process, thus making decanting more relaxed, more convenient, and more reliable by pressing cleaned, concentrated oxygen through the wine. Consequently, a clean, protective atmosphere will cover the surface of your wine, keeping contaminants away from your wine and reducing undesired components in the wine.

Wine enthusiasts will experience a softer, rounder and more complex flavour profile. Oxygenation will soften acidity and reduce the presence of harsh tannins. Even very young wines will be enjoyable without years of cellaring, and all your wines will benefit from enhanced flavours.

We wish you many delightful moments with the special pleasure derived from using your new Home Sommelier.

Your Gastroback GmbH



## IMPORTANT SAFEGUARDS

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions.

Any operation, repair, and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. housing or power cord) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and **NOT** intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may melt or cause cracks, distortions, or overflow leading to injuries to persons and/or damage due to splinters and electric shock.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord and decanting bottle (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, chipped edges, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage due to splinters and electricity. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any perceptible damages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and alcohol and not slippery. Do **NOT** place the appliance on a metal surface (e.g. sink), or on the edge of the table or counter. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.

- Operate the appliance in a clean, dust-free, fluff-free environment to protect the air system from excess load. Additionally, there may be no corrosive, and/or toxic vapour or dust to prevent harmful substances from getting into your beverages, damaging the air system of the appliance, and/or detracting from the taste of your wine. **The decanting bottle is made of glass and fragile. Do not place the decanting bottle on hot surfaces (e.g. oven or stove). Ensure that the decanting bottle will not be chipped or fall or roll down from the table or counter. Do not poke in the interior of the decanting bottle to avoid damage to the tube in the centre of the decanting bottle. To avoid severe injuries and damage due to leakage and splinters or shards, do not use the decanting bottle any more, when the decanting bottle is damaged in any way (e.g. cracks, chipped edges) or has been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical load or shock, extreme temperature variation). Risk of Explosion! Batteries contain harmful substances and acids. Always ensure that the battery terminals will not be short-circuited via any electrically conducting connection. Do not expose the battery to high temperature (e.g. oven, direct sunlight, or fire). When replacing the battery, always use the local collection facilities for exhausted batteries. Do not attempt to open the battery.**
- Do not place the appliance or any part of it on a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10cm on each side to any other objects. Ensure free access at the front and top of the appliance and leave at least 50cm of free space above the appliance, to ensure unhindered access.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. During operation, always ensure that the air intake opening at the bottom of the appliance will not be blocked to avoid overheating. Do not place any heavy and/or sharp-edged foreign objects on or in the appliance or any of its parts (e.g. decanting bottle), to avoid damage.

- **This appliance may be used only by adults aged 18 years and above.** The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Even care and cleaning shall not be performed by children without close supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children. **Do not use any other but the designated decanting bottle with the appliance to avoid overheating.** The appliance will work only with the designated decanting bottle. For operation, only fill wine that is fit for consumption into the decanting bottle. At the maximum, fill the decanting bottle up to the MAX filling level (approx. 750 ml) to avoid overheating. When filling, ensure that the wine will not run out at the exterior of the decanting bottle. Always wipe off spilled liquids immediately. If wine ran out or is spilled on the housing, immediately unplug the appliance, then clean and dry the appliance (see: "Care and Cleaning").
- Always switch OFF (press the "Power" button; the LCD display gets dark) then unplug the appliance and remove the decanting bottle, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when it is connected to the mains power supply. Always hold the housing of the appliance at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance.**
- Keep the appliance and its parts and accessories clean. Clean the appliance according to the instructions in chapter "Care and Cleaning". Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance. **Do not place the appliance or any of its parts or accessories in an automatic dishwasher.**



## **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is driven electrically. For operation via an external power supply, place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (100-240V AC, 50-60Hz). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.d.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, or remote control systems to avoid risk of fire or electric shock. Do not use extension cords. If you wish to use the appliance on a set table, you should prefer operation on battery. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not place the appliance on a power cord. Keep the power cord away from any hot surfaces (e.g. range, heater, or oven) or sharp edges. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that nobody will pull the appliance off the working space by the power cord. To unplug the appliance, always grasp the plugs. Do not attempt to repair the power cord!
- Do not pour or spill any liquids on or under the appliance or power cord. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean and dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day.
- Always switch OFF the appliance (press the "Power" button; the LCD display gets dark) before disconnecting the appliance from the main power outlet.

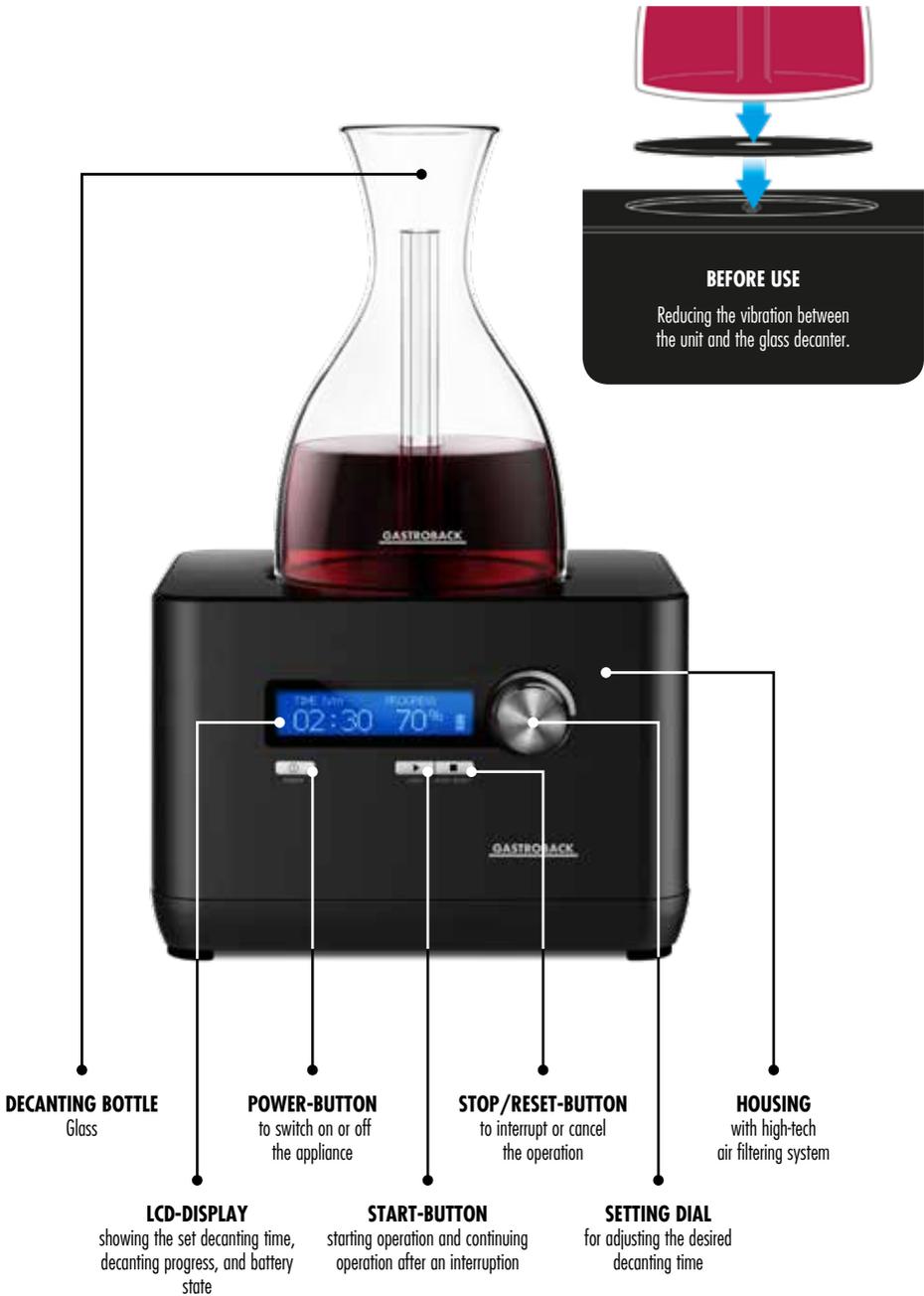
- Only use the types of power supply (mains power supply or battery) for operating the appliance, specified in the following section “Technical Specifications”. Do not attempt to connect the appliance to any other type of power supply to avoid damage. Do not short-circuit the terminals within the battery compartment of the appliance. **Risk of Explosion and Severe Injuries! Do not expose the battery to heat or fire. Do not short-circuit the battery via an electrically conducting connection of the terminals. Only use batteries with the appliance that are recommended by the manufacturer. Do not install any battery not recommended by the manufacturer. Do not install batteries probably damaged. The terminals must be clean and smooth without any corrosion and discolouration. There may be no cracks, bulges, or wet stains on the housing of the battery.** Batteries contain acids and other harmful substances. Do not attempt to open or repair the battery. Dispose of exhausted batteries via the local collection facilities.
- Always remove the battery and store the battery separately, if the appliance is going to be stored for an elongated period of time to avoid damage (see: “Installing or Replacing the Battery”).

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-Nr.: 47000 Home Sommelier
<b>Power supply:</b>	Input: 100-240 V AC, 50-60 Hz Internal power adapter output: 12 V DC
<b>Maximum power consumption:</b>	max. 55 W
<b>Battery type:</b>	7,4V, 5400 mA
<b>Battery Capacity:</b>	Operation: max. 5-6 hours; Charging: max. 3 hours
<b>Weight:</b>	approx. 3.4 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 200 x 239 x 365 mm (W x D x H, including decanting bottle)
<b>Capacity of the decanting bottle:</b>	150 - 750 ml
<b>Certification:</b>	

These specifications may change without notice.

# KNOWING YOUR HOME SOMMELIER



# **PROPERTIES AND BENEFITS OF YOUR NEW HOME SOMMELIER**

The process of decanting aerates the wine to bring forth and deepen the full and rich variety of aromas within the wine. Via the contact with oxygen the full-bodied taste will be developed. At the same time, the content of carbon dioxide and harsh tannins will decrease leading to a quicker “maturing” of the wine, optimal displaying the complete, smooth bouquet. When using a traditional wine decanter—which is a bulbous flask with small neck—decanting will be a time consuming process. Only in some special cases, some minutes will be sufficient. In most cases decanting will last for up to 3 hours or even more. During this time, the wine will be exposed to environmental conditions: dust, vapours, smoke, and temperature.

When alternatively using a wine finer, the wine will be aerated during pouring. However, you will have no influence on the amount of oxygen, the wine will take during decanting. This could produce insufficient results as the required extent of aeration for getting the optimum taste could be different with each type of wine.

The Gastroback Home Sommelier will shorten the decanting process of several hours to some minutes without the shortcomings of the traditional decanting processes. You can verify the process easily via the control of the appliance. To make your decision for the correct decanting time easier, you select the natural decanting time, which is the decanting time, necessary for a traditional decanter. This way, each type of wine can be decanted according to its particular needs.

## **PURIFIED AND HIGHLY CONCENTRATED OXYGEN**

The Gastroback Home Sommelier filters the ambient air to remove any impurities (moisture, dust, odours). Additionally, carbon dioxide is removed from the air and oxygen is enriched at a high grade by separating it from nitrogen, which is the main component of natural air. The upraised oxygen concentration is gained by the advanced oxygen extraction system of the appliance without using any chemicals.

As a result, the Gastroback Home Sommelier aerates your wine with a constant flow of purified and highly concentrated oxygen, thus increasing the efficiency of the decanting process significantly in a time saving and quality enhancing way. In contrast to the traditional decanting process, foreign substances, gases, odours, and contaminants of the environmental air are kept away from the wine at a high degree. This effect is attained via a layer of purified atmosphere that builds-up above the wine during decanting. Any wine can be served with a constant quality, with almost no influence of the environmental conditions during the decanting process. Nevertheless, this outstanding internal filter system is rated for an exceedingly long-lasting lifetime: approx. 30000 decanting processes under normal environmental conditions.

## **TIME EFFICIENT DECANTING VIA THE PATENTED GLASS DECANTING BOTTLE**

Unlike traditional decanting that inhibits some flavours and aromas and limits the full potential of the wine over time, the Gastroback Home Sommelier shortens the decanting time to prevent your wine from a long exposure to ambient temperature and damaging contaminants of the surrounding air, thus preserves all the complex flavours and aromas that are released simultaneously during oxygenation.

This is done via the purified and highly concentrated oxygen that flows right into the wine. As a result, oxygen diffuses throughout the volume of wine, rather than just touching the surface. This helps to complete the oxygenation in a quite short time, rounding out tannins, thus providing a smooth mouth-feel. What's more, all aromas are revealed almost simultaneously to give the full potential of the wine.

Due to this features, the Gastroback Home Sommelier keeps the full flavours and aromas of the wine that winemakers want to deliver to even the most discriminating of palates. Additionally, you have a better control of the serving temperature of the wine, because the wine is exposed to ambient temperature only for a short time.

## **EXTERNAL FILTER**

An external filter covering the air intake opening in the bottom of the housing prevents small particles from getting into the air system of the appliance. However, you will help the system performing its essential tasks by placing the appliance on a clean and dust-free surface during operation. Additionally, avoid to operate the appliance where foreign odours, dust, and smoke are released. Do not place the appliance on any tissue or clothes during operation to avoid that the air intake opening will get blocked and fluff will get into the air system. However, you should clean or replace the external filter regularly (see: "Replacing or Cleaning the External Filter").

## **PAUSE FUNCTION**

You may interrupt and re-assume the running decanting process at any time you like. Use this feature to determine the optimum decanting time for your wine (see: "Interrupting or Cancelling Operation").

## **OPERATION ON BATTERY**

The Gastroback Home Sommelier may be operated on battery without any external power supply. A charge control indicator at the LCD display will show the current state of the designated, rechargeable battery. The capacity of the designated battery is nominated for 5-6 hours of actual operation.

### Note

The decanting time, selected at the appliance, will be umpteen times the actual operating time. Therefore, when selecting the highest possible decanting time, the appliance will run various decanting processes using this setting with the battery charged only once. However, you should not forget to check the charging state of the battery and re-charge the battery in time, when planning to perform a decanting process.

**Important:** You should prefer battery operation rather than using any type of extension cord, when using the appliance on a set table.

To re-charge the battery, with the battery installed connect the appliance to the power supply. The battery will be re-charged even if a decanting process is running.

### Note

Even though a high-quality rechargeable battery is used, it may be necessary to replace the battery at the end of its lifetime (see: "Installing or Replacing the Battery"). When noticing that the battery is exhausted too quickly after charging, and/or an unusual long charging time is required, you should replace the battery.

## MEMORY FUNCTION

After switching off and disconnecting the appliance from the power supply, the appliance will memorize your last setting of the decanting time. This holds even when operated without a battery installed. Therefore, there is no need to keep the appliance connected to any power supply, when it is not in use, and when the battery is not to be charged.

## USEFUL TIPS FOR DECANTING WINE

- Do not clean the decanting bottle in an automatic dishwasher or by using dishwasher. Residues of cleaning agents, rinse aids, and aromatic substances would cover the glass surfaces of the decanting bottle by an invisible film and influence the aromas and taste of the wine. It is much better to rinse the decanting bottle with clear warm water only. Primarily, decanting wine shall bring forth the complete variety of aromatic components in the wine. The time duration required for this process depends on the age and type of the wine.
- Please keep in mind that there is an optimum time duration for aerating the wine. Thereafter, the positive influence of decanting may be reversed.

- When varying the decanting time you may notice a somewhat different taste of the wine for each time of aeration. This way, you can determine the optimum decanting time. It is best to use the pause function of the Gastroback Home Sommelier for this task (see: "Interrupting or Cancelling Operation").
- At the wine merchant's, ask for advice concerning the optimum temperature and decanting time, when purchasing a special wine. At a professional wine merchant's, the sales personnel will help you with gladness. Generally, the bouquet of all types of wine can be improved by decanting. In many cases, older wine may have built sediments already. Avoid whirling up the sediments, but fill these types of wine carefully into the decanting bottle to leave the sediments within the bottle. Although, the appliance may be operated even with very small amounts of wine in the decanting bottle, you should fill in at least 150 ml. Otherwise, decanting cannot be performed in the best possible way, because the produced oxygen will only touch the surface of the wine, thus missing some of the outstanding properties of the appliance.
- The wine glass used can have a great influence on the delight when enjoying wine. For particular high-quality types of wine, you should prefer wine glasses that are especially designated for the type of wine. If possible, use fine crystal glasses.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: Risk of Choking! Always ensure that young children do not play with any packaging material!** Do not leave young children without supervision with the appliance, or any part or accessory of it, or the packaging in reach.

The decanting bottle is made of fine glass. Always handle the decanting bottle with special care to avoid damage.

1. Unpack all parts of the appliance and especially the glass decanting bottle shipped in the foam box with care. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your new Home Sommelier, but do not remove the model label. Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!
2. Before discarding the packaging, ensure that you have found all parts and accessories and that there are no damages. See: "Knowing Your Home Sommelier".

## Note

We recommend to keep at least the foam shipping box of the decanting bottle. Placing the fragile decanting bottle back into the foam shipping box is the best possible way for protecting the decanting bottle from damage, when it is not in use. The appliance comes with a spare filter for replacing the external filter. You should store the spare filter carefully for later use.

**⚠ CAUTION:** Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance. Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher. Especially the decanting bottle should not be placed in an automatic dishwasher or even cleaned with dishwasher, to avoid that components within the dishwasher detract from the aromas of your wine!

3. Clean the decanting bottle and appliance before first use and after an elongated time of storage (see: "Care and Cleaning").
4. If you plan to operate the appliance on battery, install the battery (see: "Installing or Replacing the Battery").

## OPERATION

**⚠ WARNING: Risk of Injuries!** The decanting bottle is made of fine glass and fragile. Always handle the decanting bottle with special care to avoid damage. As with any other glass containers used for food and beverages, there may be no cracks, splinters and chipped edges. Before usage, always hold the decanting bottle up to the light to ensure that it is completely undamaged to avoid that splinters and shards get into your wine causing severe injuries. Do not use the decanting bottle, if it is damaged in any way. The Home Sommelier is intended for usage by adults of 18 years and older only. **Young children must be supervised closely when the appliance or any part of it is within their reach.**

The appliance is intended for decanting/aerating wine. Do not fill any other liquid into the decanting bottle. Always remove the decanting bottle from the appliance for filling. At the maximum, fill the decanting bottle up to the maximum filling level MAX (750 ml) to ensure correct functioning and to avoid overloading the air system of the appliance. Before placing the decanting bottle on the appliance after filling, ensure that the exterior of the decanting bottle is clean and dry.

Do not attempt to use any other but the designated decanting bottle with the appli-

ance to avoid overheating and damage of the air system.

Wipe off spilled liquids immediately. Do not pour or spill any liquids on or under the housing of the appliance. If any liquid is spilled on the appliance or liquid is accumulating under the appliance, immediately switch OFF (press the “Power” button) and unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance according to the instructions in chapter “Care and Cleaning”. In this case, also extremely carefully check the decanting bottle for any damage, before drinking the wine.

Always keep the working space dry and clean. Do not let any liquids run on or under the appliance. Do not place clothes or similar materials on or under the appliance during operation. Do not block the air intake opening at the bottom of the appliance to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.

Although the appliance will filter the air sucked in, before aerating the wine, always keep the working space clean, dry, and free of dust, smoke (e.g. by candles or cigarettes), and foreign odours to help the air system of the appliance.

Always switch off (press the “Power” button), unplug the appliance, and remove the decanting bottle, before cleaning or moving the appliance.

1. For operation, place the housing of the appliance on an appropriate, level, and stable surface. To help the filter system of the appliance, the environment of the appliance should be free of dust, fluff, smoke, and corrosive and/or harmful vapours, and foreign odours.

#### Note

For operation on a table laid festively, we recommend to place the appliance on a sufficiently large, flat tray. With the designated battery installed correctly in the battery compartment, you may operate the appliance on battery (see: “Installing or Replacing the Battery”). On battery operation, there is no need to connect the appliance to your mains power supply. In time, ensure that the battery will be charged sufficiently (see: “Charging the Battery”).

2. Pour 150-750ml of wine into the decanting bottle.
3. Only if you wish to operate the appliance via your mains power supply, insert the small plug of the power cord into the socket at the rear of the appliance. Then connect the power plug to a sufficient mains power supply (see: “Important Safeguards for Electrical Appliances”). To indicate that the appliance is live, the LCD display illuminates for approx. 5 seconds and then goes out again.
4. Place the filled decanting bottle in the well on top of the appliance.
5. Press the power button to switch on the appliance. The LCD display illuminates. After approx. 5 seconds. the recently set value for the natural decanting time

and the percentage decanting progress will be shown. The decanting progress will always be 0%, before starting the decanting process. With the designated battery installed, the battery charging level will be displayed via an icon.

### Note

The natural decanting time displayed is the decanting time necessary, when using a traditional wine decanter (see: "Properties and Benefits of Your New Home Sommelier"). When setting the decanting time, you will select the natural decanting time in hours and minutes ("h:min"). Please keep in mind that the actual decanting time using the Gastroback Home Sommelier will last only some minutes – depending on the natural decanting time you have set. For example: 3 hours natural decanting time are corresponding to approx. 3 minutes, when using the Gastroback Home Sommelier.

6. Turn the selection dial to set the desired natural decanting time for your wine from 0 to 15 hours in steps of 5 minutes. With the desired value on the display, press the "Start" button to start operation.

**Tip:** You may interrupt or cancel the current decanting process at any time you like by pressing the "Stop/Reset" button (see: "Interrupting or Cancelling Operation").

7. Wait until the percentage decanting progress displayed reaches 100% and the appliance stops operation automatically. Thereafter, your wine is ready for consumption.
8. Pour your wine and rinse the decanting bottle with warm water to remove the residues of wine (see: "Care and Cleaning"). Do not leave any residues of wine dry on the surfaces of the decanting bottle.
9. If you wish to start the appliance newly, press the "Stop/Reset" button to reset the percentage decanting progress to 0%. Thereafter, you can start a new decanting process immediately.
10. If you do not wish to use the appliance again, switch off the appliance, unplug, and clean the appliance. After cleaning, you should store the decanting bottle in the foam shipping box, in which it came to you. This way, it is protected against damage and dust.

### Note

Do not store any wine within the decanting bottle of the appliance to avoid the build-up of deposits within the decanting bottle. Any mechanical cleaning of the decanting bottle should be avoided as well as cleaning within an automatic dishwasher (see: "Care and Cleaning").

For saving energy, the Gastroback Home Sommelier will switch off automatically after 10 minutes of being idle and the LCD display will get dark. Nevertheless, your last setting will be kept in memory even after disconnecting the appliance from the mains power supply (see: "Memory Function").

## **INTERRUPTING OR CANCELLING OPERATION—THE "STOP/RESET" BUTTON**

You may interrupt or cancel the current decanting process at any time you like by pressing the "Stop/Reset" button (pause function).

- Pressing the "Stop/Reset" button once: the decanting process will be interrupted. To re-assume operation and continue the current decanting process, press the "Start" button.

**Tip:** You may use this function to reach the optimum decanting time for your wine. After interrupting the decanting process, you can test the current state of your wine for the optimum taste and mouth-feel. If you wish to continue decanting, simply press the "Start" button to re-assume operation.

- Pressing the "Stop/Reset" button twice, the percentage decanting progress will be reset to 0%. Thereafter, you can start a new, complete decanting process immediately without any other settings.
- Pressing the "Stop/Reset" button three times will reset the default value for the decanting time to zero ("00:00"). Thereafter you must select a new decanting time via the setting dial, before starting a new decanting process. However, before starting a new decanting process, you can modify the decanting time in any case.

## **INSTALLING OR REPLACING THE BATTERY**

The Gastroback Home Sommelier may be operated on battery without any external power supply. Even though a rechargeable battery is used, it may be necessary to replace the battery at the end of its lifetime, because the lifetime even of rechargeable batteries is generally limited due to the chemical processes within the battery. However, in any case you can operate the appliance via your mains power supply without the battery.

For getting a new battery, contact your vendor or the Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or E-Mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

**⚠ WARNING: Risk of Explosion! Do not attempt to operate the appliance on any type of battery not recommended by the manufacturer. Do not short-circuit the terminals of the battery via an electrically conducting connection. Only use batteries with the appliance that are recommended by the manufacturer. Do not install batteries probably damaged. The terminals of the battery must be clean and smooth without any corrosion and discolouration. There may be no cracks, bulges, or wet stains on the housing of the battery. Do not short-circuit the terminals within the battery compartment of the appliance to avoid damage.**

Batteries contain harmful substances and acids. Do not attempt to open or repair the battery. Do not dispose of any type of exhausted batteries in domestic waste. Use the local collection facilities for exhausted batteries.

**Important:** If the battery is damaged in any way, not working properly, and/or discharged unusually quickly after charging, please definitely remove the battery to avoid damage due to acids running out. Additionally, if you wish to store the appliance for an elongated period of time, you should remove the battery first, and store the battery separately to avoid damage to the appliance and/or battery (see: "Storage").

Proceed as follows to remove or replace the battery.

1. Switch off the appliance (press the "Power" button, the LCD display gets dark) and remove the decanting bottle. Unplug the power cord from the power supply and thereafter unplug the power cord from the back of the appliance.
2. Turn the housing of the appliance upside down to make the bottom face upwards.
3. Using a medium sized cross-head screw driver, open and remove the screw, holding the battery cover. Ensure that the screw will not get lost. Remove the battery cover.
4. If required, take out the old battery.
5. Ensure that the battery you wish to install is in proper working order. There may be no damages or wet stains or discolourations on the body of the battery, and the terminals must be neat and smooth without any type of deposits. Do not install batteries that are probably damaged in any way.
6. With the terminals of the new battery facing to the top-side (now facing downwards) and front-side of the appliance, insert the new battery into the battery compartment of the appliance. If required, slightly push down the battery into the battery compartment. **Do not use any violence to avoid damage to the terminals of the battery!**

**Important:** The battery cover can be attached only with the battery inserted in correct orientation. The appliance will only operate on battery without any malfunction, if the battery cover is closed correctly.

7. Replace the battery cover and fix the battery cover with the screw. However, do not use violence when turning the screw to avoid damage. The appliance is now ready for operation on battery.

## CHARGING THE BATTERY

**⚠ WARNING: Risk of Explosion!** Operation on battery is safe with some basic precautions taken into consideration, as with any other battery operated device. **Do not attempt to charge the battery by any foreign charging device not recommended by the manufacturer.** Only proceed as follows to avoid risk of explosion and severe injuries and damage due to explosion of the battery. If the battery cannot be charged by the procedure described below, the battery is probably damaged or exhausted and must be replaced. **Always replace exhausted batteries immediately to avoid risk of injuries and consequential damage due to harmful and corrosive substances within the battery** (see above).

Charging the battery is done via the appliance. With the battery installed correctly within the appliance, simply connect the appliance to the external (mains) power supply. You have to reckon on a charging time of approx. 3 hours.

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Possible Reason	The Solution
Emergency stop?		Press the "Power" button and unplug the appliance from the mains power supply.
Some time after operation the LCD display is dark and the appliance does not react.	For saving energy the appliance switches off automatically when idle for more than 10 minutes.	Simply press the "Power" button to re-assume operation.
	The power supply failed.	<b>Operation via the mains power supply:</b> check, if the power outlet used is live, by connecting a lamp. <b>Operation on battery:</b> check the charging state of the battery. Charge the battery in time. Check, whether the battery is undamaged and installed correctly (see: "Operation on Battery"). Replace the battery, if required.
	The power cord is not plugged in correctly.	Ensure that the power plug and the plug at the rear of the appliance are inserted correctly.

Problem	Possible Reason	The Solution
The appliance is operating audibly, but there are no bubbles of oxygen produced.	The decanting bottle is overfilled (more than 750 ml).	With more than 750 ml (3/4 litres, MAX filling level) of wine in the decanting bottle, the pressure provided by the pump of the appliance may not be sufficient for pressing the oxygen into the wine. Do not overfill the decanting bottle to avoid overloading the air system of the appliance.
	There are less than 150 ml of wine in the decanting bottle.	With the filling level below the "min" marking (150 ml), the oxygen will only flow over the surface of the wine. Fill 150-750 ml of wine into the decanting bottle to ensure optimum functioning.
	The central tube of the decanting bottle is damaged or blocked.	Before filling, always check the decanting bottle for any damage by holding it up to the light. <b>Do not use the decanting bottle if it is damaged in any way to avoid severe injuries due to splinters!</b> Get in contact with your vendor or the Gastroback Customer Care Center for replacement.
	The sealing ring at the air nozzle is damaged, missing, or not installed correctly.	The sealing ring ensures that the oxygen can be pressed into the wine. During cleaning, always ensure not to damage the sealing ring (black rubber ring protruding from the air nozzle of the appliance). Get in contact with your vendor for examination and or replacement.
	The air intake opening is blocked.	Immediately press the "Stop/Reset" button to stop operation. Always ensure that the air intake opening at the bottom of the appliance will not be blocked by clothes, tissues or any other foreign object during operation to avoid damage.
	The external filter is blocked.	Immediately press the "Stop/Reset" button to stop operation. Check and replace the external filter by a designated spare filter (see: "Replacing or Cleaning the External Filter").
	A severe problem occurred.	Contact an authorised service centre for examination and repair.
You cannot close the battery cover.	The battery is installed in wrong orientation.	Install the battery according to the instruction in section "Installing or Replacing the Battery".

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
You attempt to operate the appliance on battery, but the appliance does not work.	The battery is discharged.	Do not forget to charge the battery in time. Observe the battery icon on the display. See: "Charging the Battery".
	The battery is exhausted.	Even high-quality, rechargeable batteries have a limited lifetime. Replace the battery (see: "Installing or Replacing the Battery").
	The battery is not installed in correct orientation.	The battery cover must be closed properly for operation. However, do not force the battery into the battery compartment with violence. Check the correct orientation of the battery (see: "Installing or Replacing the Battery").
	The terminals of the battery or the appliance are corroded or contaminated or the battery is damaged.	Immediately switch off the appliance and remove the battery from the appliance. Check the battery for any damage (see: "Installing or Replacing the Battery"). Do not attempt to operate the appliance via a battery that is probably damaged. Contact your vendor or the Gastroback Customer Care Center for getting a new battery.
Charging the battery failed.	The battery is exhausted.	Even high-quality, rechargeable batteries have a limited lifetime. Replace the battery (see: "Installing or Replacing the Battery"). Get in contact with your vendor or the Gastroback Customer Care Center for getting a new battery.
	The battery is not installed in correct orientation.	The battery cover must be closed properly for operation. However, do not force the battery into the battery compartment with violence. Check the correct orientation of the battery (see: "Installing or Replacing the Battery").

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance is out of reach of young children. Always switch off (press the “Power” button, the LCD display gets dark) unplug the appliance from the mains power supply, and remove the decanting bottle, before moving or cleaning the appliance.

Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions. Ensure to protect the housing and power cord against splashing water and moisture. Do not immerse the housing or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the housing and power cord to avoid risk of fire, electric shock, and damage. **Do not clean the appliance or any of the parts or accessories in an automatic dishwasher!**

Do not use any violence. The decanting bottle is made of fine glass. **Always handle the decanting bottle with special care to avoid damage. Do not poke in the interior of the decanting bottle to avoid damage to the tube in the centre of the decanting bottle. With the tube damaged in any way, splinters could get into your wine, causing severe injuries.** At the rim of the oxygen nozzle, there is a black sealing ring. Ensure not to damage the sealing ring during cleaning. Do not store wine in the decanting bottle after operation to avoid stubborn residues of sediments in the decanting bottle. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) or any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Avoid using dishwasher for cleaning the interior of the decanting bottle, as this would leave an invisible film of cleaning agents, rinse aid, and aromatic substances on the surfaces of the decanting bottle detracting from the delicate aromas of your wine.

1. Before cleaning, switch off the appliance by pressing the “Power” button. Then unplug the appliance from the mains power supply and remove the decanting bottle.
2. Pour out the wine and rinse the decanting bottle thoroughly with clear, warm water. Then wipe dry the exterior of the decanting bottle. Ensuring that the decanting bottle will not fall over or fall down, leave the decanting bottle dry naturally (e.g. on a suitable rack).

**Important:** We recommend to store the decanting bottle in the foam shipping box after drying to protect the decanting bottle from any damage.

3. Avoiding spilling any liquid on the housing and/or damaging the sealing ring at the oxygen nozzle, if required, clean the housing and power cord with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth.
4. You should clean the external filter at the bottom of the appliance regularly or, what's better, replace it (see: “Replacing or Cleaning the External Filter”).

## REPLACING OR CLEANING THE EXTERNAL FILTER

Depending on the frequency of usage and the environmental conditions during operation, you should clean or replace the external filter regularly. A spare filter is provided with the appliance. However, for purchasing new filters and further information feel free to contact Gastroback Customer Care Center, phone: (+49) 4165 / 2225-0.

**Important:** Always ensure that the external filter is completely dry, before installing the external filter at the air intake opening. After extended usage or if the external filter is damaged in any way, it will be better to replace the external filter.

1. Switch off the appliance (press the "Power" button, the LCD display gets dark) and unplug the appliance from the mains power supply. Remove the decanting bottle. Unplug the power cord from the back of the appliance.
2. Turn the housing upside down.
3. The external filter is simply clamped in 4 filter support pins. Simply pull the external filter out of the filter support.
4. You may wash the filter in warm, clear water. Repeatedly, squeeze out the filter under water. Thereafter, carefully dab dry with a soft clean fluff-free cloth. Thereafter, leave the external filter dry naturally, until it is completely dry.

**Important:** Install the external filter only if it is completely dry to avoid overloading the air system.

5. Push the clean and completely dry external filter under the filter support pins, ensuring that it covers the air intake opening completely. The appliance is now ready for use again.

## STORAGE

**⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it.** The decanting bottle is fragile. Ensure that the decanting bottle will not be chipped or fall or roll down from the storing shelf. To avoid severe injuries due to splinters and just to be on the safe side, replace the decanting bottle when the decanting bottle has been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical load or shock, extreme temperature variation).

**Important:** To avoid damage and injuries, we strongly recommend to store the decanting bottle in the shipping foam box, in which the decanting bottle has been packed for transport.

1. When the appliance is not in use, always switch off (press the "Power" button) and unplug the appliance from the power supply. Remove the decanting bottle from the appliance. Then pull out the plug of the power cord from the back of the appliance.
2. Clean the appliance and all parts and accessories (see: "Care and Cleaning") before storage.

**⚠ CAUTION:** Do not grasp the appliance at the power cord for moving. Always remove the decanting bottle before moving or cleaning the appliance. Otherwise, the decanting bottle could fall.

When removing the battery, always ensure not to short-circuit the terminals of the battery by contact with any electrically conducting object.

3. When the appliance is not in use for an extended period of time (some weeks), always remove the battery from the battery compartment (see: "Installing or Replacing the Battery"). Check the battery for any type of damage or corrosion (see: "Important Safeguards for Electrical Appliances"). Dispose of damaged batteries using the local collection facilities. If the battery is in proper working order, it is best to store the battery in a small, uncovered plastic box. This way, you avoid damage, if the battery leaks unnoticed.
4. After removing the decanting bottle, grasp the housing of the appliance at both sides and place the appliance on a suitable surface, where it is clean and dry and the appliance is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, frost, direct sunlight) and **out of reach of young children**.
5. We recommend to store the decanting bottle in the shipping foam box to protect the decanting bottle from any damage.

**Important:** The power cord may not be knotted, squeezed or bent. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store all parts and accessories of the appliance with the appliance.

## NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance, batteries and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company. Batteries contain harmful substances and acids. Do not attempt to open or repair the battery. Always ensure that the battery terminals will not be short-circuited by any electrically conducting object. Do not expose the battery to high temperature or fire. Risk of Explosion!

Do not dispose of electrical appliances or batteries as unsorted municipal waste. Use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances or batteries are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can get into the groundwater or air and get into the food chain, damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances or batteries with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance or battery for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

## WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

### Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29  
info@gastroback.de . www.gastroback.de