

**AdHoc**<sup>®</sup>  
AIROVIN

Dekantierausgießer  
Wine aerator and pourer  
Bec verseur décanteur  
Tappo decanter  
Boquilla para decantador  
VA10



AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH  
Im Pfeifferswörth 16  
68167 Mannheim – Germany  
www.adhoc-design.de

**AdHoc**<sup>®</sup>

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### DEKANTIERAUSGIEßER AIROVIN

Der Dekantierausgießer beatmet Weine bereits beim Ausgießen und führt zu einem intensiveren Geschmackserlebnis.

### SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht zu vermeintlichen Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

### VERWENDUNGSZWECK

Der Dekantierausgießer dient zum Ausgießen und Belüften von Weinen. Durch die Ausgießfunktion werden Tropfen vermieden. Die Beatmung mittels Venturi-Prinzip versorgt den Wein mit Luft (Sauerstoff), was zu einem volleren Geschmackserlebnis führt.

### GEFAHREN FÜR KINDER

Der Dekantierausgießer ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u.a. Erstickungsgefahr bestehen.

### TEILEBEZEICHNUNG

- 1 Ausgießer
- 2 Tropfenrücklauf
- 3 Venturi-Öffnung
- 4 Silikonstopfen
- 5 Edelstahlfeinfilter
- 6 Aufbewahrungs- und Abtropfständer

### ANWENDUNG

Der Dekantierausgießer wird in die geöffnete Weinflasche eingesetzt. Der Silikonstopfen 4 sorgt für einen optimalen und sicheren Halt in der Flasche. Stellen Sie sicher, dass die Venturi-

**AdHoc**<sup>®</sup>

Öffnung 3 beim Ausgießen immer nach oben zeigt. Auf Grund des angewandten Venturi-Prinzips strömt bereits beim Ausgießen Luft über die Bohrung im Acrylaufsatz in die Flüssigkeit. Der Wein wird dadurch zum bestmöglichen Zeitpunkt, also kurz vor dem Trinken, intensiv belüftet. Der Edelstahlfeinfilter 5 sorgt dafür, dass das grobe Depot (Ablagerungen) oder der Weinstein beim Ausgießen des Weines in der Flasche verbleibt. Eventuelle Tropfen nach dem Ausgießen werden dank des integrierten Tropfenrücklaufs 2 zurück in die Flasche geführt.

### REINIGUNG

Reinigen Sie AIROVIN unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend ab.

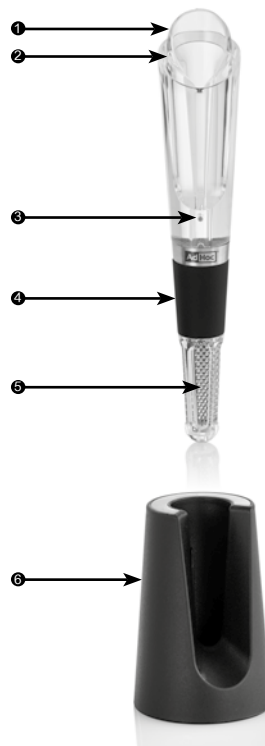
### ENTSORGUNG

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die bei sachgerechter Entsorgung wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt. Entsorgen Sie die Verpackung und den Artikel bitte sortenrein.

### GEWÄHRLEISTUNG

Die gesetzliche Gewährleistung beginnt mit dem Tag des Verkaufs durch unseren Fachhändler an den Käufer und endet nach Ablauf der gesetzlichen Frist. AdHoc behält sich das Recht vor, beschädigte Teile zu reparieren oder auszutauschen. Der Garantieanspruch im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung besteht nur bei Vorlage des Kaufbelegs. Für Schäden aus unsachgemäßer und fehlerhafter Behandlung wird keine Garantie übernommen. Zur Inanspruchnahme kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem der Artikel erworben wurde. Zum Nachweis des Kaufs bewahren Sie bitte den Kaufbeleg auf.

**AdHoc**<sup>®</sup>



**AdHoc**<sup>®</sup>

## OPERATING INSTRUCTIONS

### WINE AERATOR AND POURER AIROVIN

The wine aerator and pourer aerates wines when pouring, leading to more intensive flavour.

### SAFETY WARNINGS

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to someone else, remember to give them these instructions.

### INTENDED USE

The wine aerator and pourer is used for pouring and aerating wines. Drips are avoided thanks to the pouring function. Aerating using the Venturi principle supplies wine with air (oxygen), which leads to a fuller flavour.

### DANGER TO CHILDREN

The wine aerator and pourer is not a toy. Keep children away from packaging material (risk of suffocation).

### DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- 1 Pourer
- 2 Anti-drip device
- 3 Venturi opening
- 4 Silicone stopper
- 5 Stainless steel fine filter
- 6 Storage and drip stand

### APPLICATION

The wine aerator and pourer is inserted into the open wine bottle. The silicone stopper 4 ensures it fits perfectly and securely in the bottle. Make sure that the Venturi opening 3 is always facing upwards when pouring. As a result of the Venturi principle used, air already flows into the liquid through the hole in the acrylic top as

**AdHoc**<sup>®</sup>

you pour. This intensively aerates the wine at the best possible time, i.e. just before drinking. The stainless steel fine filter 5 ensures that the coarse wine sediment or scale remains in the bottle when pouring the wine. Any possible drips are guided straight back into the bottle after pouring thanks to the integrated anti-drip device 2.

### CLEANING

Clean the AIROVIN under running water with a soft cloth. Then dry it.

### DISPOSAL

The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment. Dispose of the packaging at a recycling point that sorts materials by type.

### STATUTORY WARRANTY

The warranty begins with the day of the sale from our authorised dealer and ends with the expiration of the legal warranty period. AdHoc reserves the right to optionally repair or replace it with the same or equivalent item. The warranty claim can only be made with the original receipt. The warranty does not cover damage resulting from carelessness or misuse of the product. To make a claim under the guarantee, please contact the dealer where you bought this article. Keep the receipt as a proof of purchase.

**AdHoc**<sup>®</sup>**AdHoc**<sup>®</sup>**AdHoc**<sup>®</sup>**AdHoc**<sup>®</sup>**AdHoc**<sup>®</sup>**AdHoc**<sup>®</sup>

## MODE D'EMPLOI

### BEC VERSEUR DÉCANTEUR AIOVIN

Le bec verseur décanteur aère les vins déjà lors du versement et permet une expérience gustative plus intense.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

### USAGE

Le bec verseur décanteur sert à verser et à aérer les vins. La fonction de versement empêche l'apparition de gouttes. L'aération selon le principe de Venturi oxygène le vin et permet une expérience gustative plus entière.

### DANGERS POUR LES ENFANTS

Le bec verseur décanteur n'est pas un jouet. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de suffocation.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1 Bec verseur
- 2 Retour de goutte
- 3 Orifice Venturi
- 4 Bouchon en silicone
- 5 Filtre fin en inox
- 6 Support de rangement et écumoire

### UTILISATION

Le bec verseur décanteur doit être inséré dans une bouteille de vin ouverte. Le bouchon en silicone 4 permet une tenue optimale et sûre dans la bouteille. Assurez-vous que pendant le

versement, l'orifice Venturi 3 est toujours orienté vers le haut. Grâce au principe de Venturi, l'air se diffuse dans le liquide à travers le perçage dans l'embout en acrylique déjà pendant le versement. Cela permet d'aérer intensivement le vin au moment idéal, c'est-à-dire juste avant la dégustation. Le filtre fin en inox 5 garantit que les dépôts grossiers ou le tartre restent dans la bouteille pendant le versement du vin. Les gouttes se forment éventuellement après le versement sont retournées dans la bouteille grâce au retour de goutte intégré 2.

### NETTOYAGE

Nettoyez AIOVIN sous l'eau courante avec un chiffon doux. Séchez-le ensuite.

### ÉLIMINATION

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement. Éliminez l'emballage selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

### GARANTIE LÉGALE

La garantie commence au jour de l'achat chez notre revendeur et prend fin au terme de la période de garantie légale. AdHoc se réserve le droit d'échanger les pièces défectueuses ou de remplacer l'article par un article similaire. Le droit à garantie ne vaut que sur présentation d'une preuve d'achat. La garantie ne vaut pas dans le cas d'une utilisation non-conforme ou par suite d'un manque d'entretien. Pour bénéficier du service de garantie, adressez-vous directement au revendeur chez lequel vous avez acheté l'article. Conservez le ticket de caisse comme preuve d'achat.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AERATORE AIOVIN

L'aeratore fa aerare il vino quando viene versato garantendo una esperienza di gusto molto più intensa.

### INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le indicazioni sulla sicurezza e utilizzare l'articolo soltanto come descritto in queste istruzioni, in modo da non provocare fermenti o danni accidentali. Conservare queste istruzioni per poterle consultare nuovamente in seguito. Qualora l'articolo passi ad altre persone, queste devono ricevere anche le istruzioni.

### DESTINAZIONE D'USO

L'aeratore è adibito al versamento e all'aerazione dei vini. Il suo beccuccio evita la caduta di eventuali gocce di vino. Grazie all'effetto Venturi l'aerazione apporta aria (ossigeno) al vino assicurando così un'esperienza di gusto più corposa.

### PERICOLI PER I BAMBINI

L'aeratore non è un giocattolo. Tenere i bambini lontani dal materiale di confezionamento poiché può sussistere, tra l'altro, pericolo di soffocamento.

### ELENCO COMPONENTI

- 1 Beccuccio
- 2 Salvagocce
- 3 Apertura Venturi
- 4 Tappo in silicone
- 5 Filtro fine in acciaio inox
- 6 Base d'appoggio

### USO

L'aeratore viene applicato alla bottiglia di vino aperta. Il tappo in silicone 4 permette

un'applicazione sicura e ottimale alla bottiglia. Assicurarsi che l'apertura Venturi 3 sia sempre rivolta verso l'alto quando si versa il vino. Dato l'effetto Venturi, quando si versa il vino l'aria fluisce nel vino attraverso il foro nel tappo acrilico. Il vino viene così aneggiato intensamente nel momento migliore, vale a dire poco prima di berlo. Il filtro in acciaio inox 5 provvede a trattenere nella bottiglia i depositi (residui) durante il versamento del vino. Il salvagocce 2 integrato trattiene all'interno della bottiglia le eventuali gocce.

### PULIZIA

Lavare l'aeratore AIOVIN sotto l'acqua corrente con un panno morbido, poi asciugarlo con cura.

### SMALTIMENTO

L'articolo e la sua confezione sono stati prodotti a partire da materiali di qualità che, se smaltiti correttamente, possono essere riutilizzati. Ciò riduce la quantità di rifiuti e tutela l'ambiente. Smaltire la confezione e l'articolo dividendo i materiali per tipo.

### GARANZIA DI BUON FUNZIONAMENTO

La garanzia di buon funzionamento inizia dalla data di vendita presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e finisce a scadenza del periodo di garanzia legale. AdHoc si riserva il diritto di riparare o sostituire l'articolo con un articolo simile. Il diritto di garanzia è valido solamente dietro presentazione dello scontrino. Per danni occorsi da trattamenti scorretti o non idonei si perde il diritto di garanzia. Per ricorrere alla garanzia, si prega di contattare il rivenditore presso il quale ha acquistato il prodotto. Si prega di conservare lo scontrino come prova d'acquisto.

## INSTRUCCIONES DE USO

### BOQUILLA PARA DECANTADOR AIOVIN

La boquilla para el decantador hace que los vinos respiren ya al verterlos y genera una experiencia de sabor más intensa.

### INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea con atención las indicaciones de seguridad y utilice el artículo solo tal y como se describe en estas instrucciones para que no se produzcan lesiones o daños accidentales. Guarde estas instrucciones para consultarlas más tarde. Al entregar el artículo a otra persona, se deben adjuntar también las instrucciones.

### FINALIDAD DE USO

La boquilla para el decantador sirve para verter y airear vinos. Mediante la función de vertido se evita el goteo. El vino respira y recibe aire (oxígeno) gracias al efecto Venturi, lo que produce una experiencia de sabor completa.

### PELIGROS PARA LOS NIÑOS

La boquilla para el decantador no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje (entre otros, posible peligro de asfixia).

### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1 Boquilla
- 2 Retroceso de goteo
- 3 Abertura Venturi
- 4 Tapón de silicona
- 5 Filtro de precisión de acero inoxidable
- 6 soporte de almacenamiento y de goteo

### MODO DE EMPLEO

La boquilla para decantador se utiliza en la botella de vino abierta. El tapón de silicona 4 hace que se mantenga de forma ideal y segura en la botella. Asegúrese de que la abertura

Venturi 3 esté siempre hacia arriba al verter el vino. Debido al efecto Venturi que se aplica, el aire ya circula por el orificio del soporte acrílico hacia el líquido al verterlo. De este modo, el vino se ventila intensamente en el mejor momento, es decir, poco antes de beberlo. El filtro de precisión de acero inoxidable 5 se encarga de que los depósitos o el cremor tártaro se queden en la botella al verter el vino. Las posibles gotas después de verter el vino vuelven a la botella gracias al retroceso de goteo 2 integrado.

### LIMPIEZA

Limpie la AIOVIN debajo de un chorro de agua con un trapo suave. A continuación, séquela.

### DESECHAMIENTO

El artículo y su embalaje han sido fabricados a partir de materiales de gran valor que pueden reutilizarse si se desechan correctamente. Esto reduce los residuos y respeta el medio ambiente. Separe el embalaje y el artículo por categorías para desecharlos.

### GARANTÍA

El período de garantía comienza el día de venta a través de nuestros comercios especializados y termina el día de expiración del plazo de garantía legal. AdHoc se reserva el derecho de reparar o sustituir el artículo. El derecho de garantía existe únicamente si se presenta el justificante de compra. Se excluyen de la garantía los daños causados por uso erróneo o inadecuado. Para recurrir a las nuestras prestaciones de garantía, póngase en contacto con el comercio en el que compró el producto. Conserve el ticket como justificante de compra.