

When the half is whole.

1

EN LOCKING RING
IT ANELLO DI BLOCCAGGIO
FR BAGUE DE VERROUILLAGE
DE SICHERUNGSRING

2

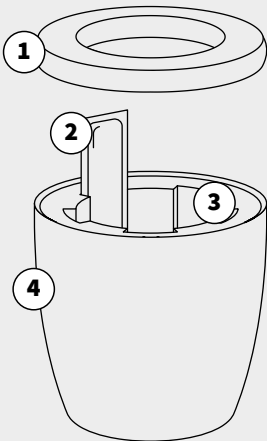
EN COOLING GEL ELEMENTS
IT ELEMENTI IN GEL
DI RAFFREDDAMENTO
FR ÉLÉMENTS DE GEL
DE REFROIDISSEMENT
DE KÜHLELEMENTE AUS GEL

3

EN HIGH DENSITY EXPANDED
POLYPROPYLENE INSULATION
IT COIBENTAZIONE IN POLIPROPILENE
ESPANSO AD ALTA DENSITÀ
FR ISOLANT EN POLYPROPYLENE
EXPANSÉ HAUTE DENSITÉ
DE DÄMMUNG AUS EXPANDIERTEM
POLYPROPYLEN HOHER DICHTHE

4

EN ABS BOTTOM SHELL
IT GUSCIO INFERIORE IN ABS
FR COQUE INFÉRIEURE EN ABS
DE UNTERSCHALE AUS ABS



EN

HOW TO USE IT

1. Rotate and remove the locking ring as shown in the picture. **2.** Insert the previously refrigerated coolers into the lower shell. **3.** To close DEMI place and rotate the locking ring until it clicks. **4.** Insert your favorite wine bottle into DEMI.

HOW TO CLEAN IT

Clean DEMI with a damp cloth after each use. We do not recommend the use of degreasers or aggressive products that could affect the finishing.

COOLING ELEMENTS

Usage tips

For bottles with \varnothing max 80 mm (for non-sparkling wines, eg Bordeaux, Burgognotta and Renana bottles), we recommend using up to 5 cooling elements.

For bottles of \varnothing of more than 80 mm (sparkling wines, eg Champagnotta bottles), it is recommended to use a maximum of 3 refrigerating elements.

Cooling power

From 1 to 3 elements: maintenance of the initial temperature. From 4 to 5 elements: temperature reduction.

WARNINGS: Do not force the insertion of bottles, in case of friction, reduce the number of cooling elements.

IT

COME USARLO

1. Ruota e rimuovi l'anello di bloccaggio come indicato nell'immagine. **2.** Infila gli elementi refrigeranti, precedentemente congelati, all'interno del guscio inferiore nelle apposite nicchie. **3.** Per chiudere DEMI riposizionare e ruota l'anello di bloccaggio fino a sentire un click. **4.** Inserisci nel DEMI la tua bottiglia di vino preferita.

COME PULIRLO

Pulire DEMI dopo ogni utilizzo con un panno umido. Ti sconsigliamo di utilizzare sgrassatori o prodotti aggressivi che potrebbero intaccare le finiture.

ELEMENTI REFRIGERANTI

Consigli per l'uso

Per bottiglie con \varnothing 80 mm massimo (vini fermi, es. bottiglia bordeaux, borgognotta e renana) si consiglia l'utilizzo fino a 5 elementi refrigeranti. Per bottiglie con \varnothing superiore agli 80 mm (vini spumanti, es. bottiglia champagnotta) si consiglia di utilizzare al massimo 3 elementi refrigeranti.

Potere refrigerante

Da 1 a 3 elementi: mantenimento della temperatura iniziale. Da 4 a 5 elementi: abbattimento della temperatura.

AVVERTENZE: Non forzare l'inserimento della bottiglia, in caso di attrito diminuire il numero dei ghiacciai.

FR

COMMENT L'UTILISER

1. Faites pivoter et retirez la bague de verrouillage comme indiqué sur l'image. **2.** Insérez les glacières précédemment réfrigérées dans la coque inférieure. **3.** Pour fermer DEMI, placez et tournez la bague de verrouillage jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. **4.** Insérez votre bouteille de vin préférée dans DEMI.

COMMENT LE NETTOYER

Nettoyer DEMI avec un chiffon humide après chaque utilisation. Nous déconseillons l'utilisation de dégraissants ou de produits agressifs qui pourraient en affecter les finitions.

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRANTS

Conseils d'utilisation

Pour les bouteilles de \varnothing max 80 mm (pour les vins non mousseux, par exemple bouteilles de Bordeaux, Burgognotta et Renana), nous recommandons d'utiliser jusqu'à 5 éléments réfrigérants. Pour les bouteilles de \varnothing supérieure à 80 mm (vins mousseux, par exemple bouteilles de champagnotta), il est conseillé d'utiliser au maximum 3 éléments réfrigérants.

Puissance de refroidissement

De 1 à 3 éléments: maintien de la température initiale. De 4 à 5 éléments: réduction de la température.

AVERTISSEMENTS: Ne forcez pas l'insertion des bouteilles, en cas de frottement, diminuez le nombre des éléments réfrigérants.

DE

WIE BENUTZEN SIE ES

1. Drehen und entfernen Sie den Sicherungsring wie in der Abbildung gezeigt. **2.** Schieben Sie die zuvor eingefrorenen Kühlelemente im Inneren der Unterschale in die entsprechenden Ausparungen. **3.** Zum Schließen des DEMI setzen Sie den Sicherungsring wieder auf und drehen ihn, bis Sie ein Klicken hören. **4.** Setzen Sie Ihre Lieblingsweinflasche in DEMI ein.

WIE MAN ES REINIGT

Reinigen Sie den DEMI nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Wir empfehlen, kein Entfettungsmittel oder aggressiven Produkte zu verwenden, die die Oberfläche angreifen könnten.

KÜHLMITTEL

Empfehlungen für die Verwendung

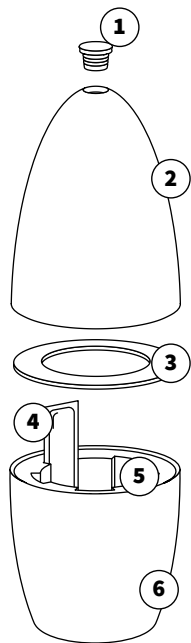
Für Flaschen mit einem maximalen \varnothing von 80 mm (stille Weine, z. B. Bordeaux-, Burgunder- und Flöten-Flaschen) empfehlen wir den Einsatz von bis zu 5 Kühlelemente. Für Flaschen mit einem \varnothing von mehr als 80 mm (Sekte, z. B. Champagnerflasche) empfehlen wir maximal 3 Kühlelemente.

Kühlleistung

Von 1 bis 3 Kühlelemente: Anfangstemperaturhaltung. Von 4 bis 5 Kühlelemente: Temperaturabsenkung.

WARNUNGEN: Setzen Sie die Flasche nicht gewaltsam ein, bei Reibung verringern Sie die Anzahl der Kühlmittel.

Simplicity
is the highest
form of
sophistication.



1

EN SILICONE STOPPER
IT TAPPO IN SILICONE
FR BOUCHON EN SILICONE
DE SILIKONKAPPE

2

EN ABS TOP COVER
IT COPERCHIO SUPERIORE IN ABS
FR COQUE SUPÉRIEURE EN ABS
DE OBERE ABDECKUNG AUS ABS

3

EN DECORATIVE DISK
IT DISCO DECORATIVO
FR DISQUE MÉTALLIQUE
DE DEKORATIVE SCHEIBE

4

EN COOLING GEL ELEMENTS
IT ELEMENTI IN GEL
DI RAFFREDDAMENTO
FR ÉLÉMENTS DE GEL
DE REFROIDISSEMENT
DE KÜHLELEMENTE AUS GEL

5

EN HIGH DENSITY EXPANDED
POLYPROPYLENE INSULATION
IT COIBENTAZIONE IN POLIPROPILENE
ESPANSO AD ALTA DENSITÀ
FR ISOLANT EN POLYPROPYLENE
EXPANSÉ HAUTE DENSITÉ
DE DÄMMUNG AUS EXPANDIERTEM
POLYPROPYLEN HOHER DICHT

6

EN ABS BOTTOM SHELL
IT GUSCIO INFERIORE IN ABS
FR COQUE INFÉRIEURE EN ABS
DE UNTERSCHALE AUS ABS

EN

HOW TO USE IT

1. Gently rotate the WEGG upper shell until it is fully open. **2.** Insert the previously refrigerated coolers into the lower shell. **3.** Insert your favorite wine bottle into the lower shell. **4.** Close WEGG by gently twisting the upper shell until you hear a click.

HOW TO CLEAN IT

Clean WEGG with a damp cloth after each use. We do not recommend the use of degreasers or aggressive products that could affect the finishing.

COOLING ELEMENTS

Usage tips

For bottles with \varnothing max 80 mm (for non-sparkling wines, eg Bordeaux, Burgognotta and Renana bottles), we recommend using up to 5 cooling elements.

For bottles of \varnothing of more than 80 mm (sparkling wines, eg Champagnotta bottles), it is recommended to use a maximum of 3 refrigerating elements.

Cooling power

From 1 to 3 elements: maintenance of the initial temperature. From 4 to 5 elements: temperature reduction.

WARNINGS: Do not force the insertion of bottles, in case of friction, reduce the number of cooling elements. Handle the decorative disc with care, sharp edges, not suitable for children.

IT

COME USARLO

1. Ruota delicatamente il coperchio superiore di WEGG fino alla completa apertura, come indicato nell'immagine. **2.** Infilare gli elementi refrigeranti, precedentemente congelati, all'interno del guscio inferiore. **3.** Inserisci nel guscio inferiore la tua bottiglia di vino preferita. **4.** Chiudi Wegg ruotando delicatamente il coperchio superiore fino a sentire un click.

COME PULIRLO

Pulire WEGG dopo ogni utilizzo con un panno umido. Ti sconsigliamo di utilizzare sgrassatori o prodotti aggressivi che potrebbero intaccare le finiture.

ELEMENTI REFRIGERANTI

Consigli per l'uso

Per bottiglie con \varnothing 80 mm massimo (vini fermi, es. bottiglia bordeaux, borgognotta e renana) si consiglia l'utilizzo fino a 5 elementi refrigeranti. Per bottiglie con \varnothing superiore agli 80 mm (vini spumanti, es. bottiglia champagnotta) si consiglia di utilizzare al massimo 3 elementi refrigeranti.

Potere refrigerante

Da 1 a 3 elementi: mantenimento della temperatura iniziale. Da 4 a 5 elementi: abbattimento della temperatura.

AVVERTENZE: Non forzare l'inserimento della bottiglia, in caso di attrito diminuire il numero dei ghiacciai. Maneggiare il disco decorativo con cura, bordi con spigolo vivo, non adatto ai bambini.

FR

COMMENT L'UTILISER

1. Faites pivoter doucement la coque supérieure jusqu'à sa complète ouverture. **2.** Insérez les éléments réfrigérants précédemment congelés dans la coque inférieure. **3.** Insérez votre bouteille de vin préférée dans la coque inférieure. **4.** Fermez WEGG en tournant doucement la coque supérieure jusqu'à ce que vous entendez un click.

COMMENT LE NETTOYER

Nettoyer WEGG avec un chiffon humide après chaque utilisation. Nous déconseillons l'utilisation de dégraissants ou de produits agressifs qui pourraient en affecter les finitions.

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRANTS

Conseils d'utilisation

Pour les bouteilles de \varnothing max 80 mm (pour les vins non mousseux, par exemple bouteilles de Bordeaux, Burgognotta et Renana), nous recommandons d'utiliser jusqu'à 5 éléments réfrigérants. Pour les bouteilles de \varnothing supérieur à 80 mm (vins mousseux, par exemple bouteilles de champagnotta), il est conseillé d'utiliser au maximum 3 éléments réfrigérants.

Puissance de refroidissement

De 1 à 3 éléments: maintien de la température initiale. De 4 à 5 éléments: réduction de la température.

AVERTISSEMENTS: Ne forcez pas l'insertion des bouteilles, en cas de frottement, diminuez le nombre des éléments réfrigérants. Manipulez le disque décoratif avec soin, bords tranchants, ne convient pas aux enfants.

DE

WIE BENUTZEN SIE ES

1. Drehen Sie die obere Abdeckung des WEGG vorsichtig, bis sie vollständig geöffnet ist, wie auf dem Bild gezeigt. **2.** Schieben Sie die zuvor eingefrorenen Kühlelemente in die Unterschale. **3.** Setzen Sie Ihre Lieblingsweinflasche in die Unterschale ein. **4.** Schließen Sie Wegg, indem Sie den oberen Deckel vorsichtig drehen, bis Sie ein Klicken hören.

WIE MAN ES REINIGT

Reinigen Sie den WEGG nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Wir empfehlen, kein Entfettungsmittel oder aggressiven Produkte zu verwenden, die die Oberfläche angreifen könnten.

KÜHLMITTEL

Empfehlungen für die Verwendung

Für Flaschen mit einem maximalen \varnothing von 80 mm (stille Weine, z. B. Bordeaux-, Burgunder- und Flöten-Flaschen) empfehlen wir den Einsatz von bis zu 5 Kühlelemente.

Für Flaschen mit einem \varnothing von mehr als 80 mm (Sekte, z. B. Champagnerflasche) empfehlen wir maximal 3 Kühlelemente.

Kühlleistung

Von 1 bis 3 Kühlelemente: Anfangstemperaturhaltung. Von 4 bis 5 Kühlelemente: Temperaturabsenkung.

WARNUNGEN: Setzen Sie die Flasche nicht gewaltsam ein, bei Reibung verringern Sie die Anzahl der Kühlmittel. Behandeln Sie die Dekorscheibe mit Vorsicht, scharfkantige Kanten, nicht für Kinder geeignet.