

保証規程 持込修理

取扱説明書に従い、正しく使用されたにも関わらず、製品に故障や不具合が生じた時は、下記規程に従い製品保証をさせていただきますので、当社お客様相談室宛ご連絡下さい。

保証期間：お買上(領収書又は納品書の日付)後6ヶ月間。修理又は交換後も、保証期間は当初お買上日より6ヶ月間と致します。

提示書類：お買上時の領収書、送り状又は納品書をご提示下さい。ご提示が無い場合は保証致しかねますので、関係書類を大切に保管して下さい。

補償範囲：故障や不具合の原因が製品不良と判断された場合は、修理又は代替品と交換させていただきますが、それ以上の責任は負いかねますのでご了承下さい。

持込修理：修理をご希望の場合は、下記初期不良を除き、当社又はお買上店へお持込み頂くか、お客様のご手配で当社宛に商品をご送付頂く持込修理となっておりますのでご了承下さい。ご希望の場合は、送料お客様ご負担で当社にて引取り手配を致しますので、その旨お伝え下さい。修理後のお客様への返送は原則として当社負担にて手配させていただきます。

初期不良：お買上げ後2週間以内に判明した初期不良の場合は、当社にて商品を引き取り、無償にて修理又は交換後、お客様へ返送させていただきます。

下記の場合には保証期間内でも有償修理とさせていただきます。

- ① お客様による改造・加工や修理を起因とする故障。
- ② 不適当な取扱いまたは使用による故障。
- ③ 火災、地震、水害、異常気象他天変地異等、原因が本製品以外の理由による故障又は損傷。
- ④ ご使用後の外装面の傷、破損、外装部品、付属品の交換。
- ⑤ 取り扱い説明書通りに正しく使用されなかった場合。
- ⑥ お買上げを証明するレシート・納品書等の提示がない場合。

WICE 日本総代理店・輸入総発売元



〒106-0044 東京都港区東麻布 1-17-9
TEL 03-3589-3300 www.metex.co.jp/

お客様相談センター

TEL: 03-3589-4555
(土・日曜、祝祭日・正月期間を除く 平日9:30~17:30)
FAX: 03-3589-5500 (24時間受付)
E-mail: metex-master@metex.co.jp

WICE ワインクーラー 取扱説明書 ※取扱説明書は大切に保管して下さい。

WICE(ワイス)ワインクーラーをお買い上げ賜り、誠にありがとうございます。ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、正しくご使用下さい。

特徴

WICEは、氷や水を使わずに、ワインや冷酒などを最適温度に保ち、何時も美味しくお飲み頂ける、食卓の素敵なアクセサリー。

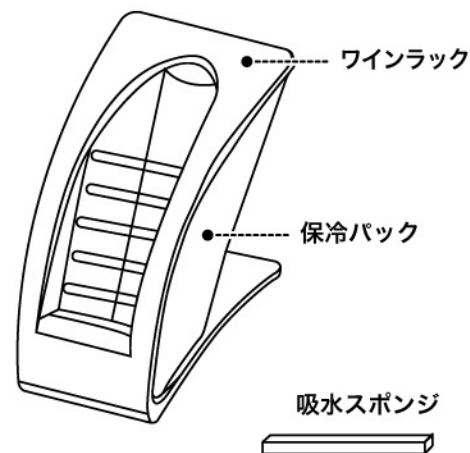
- 氷や水を使わないので、注ぐときにナブキンなどでボトルを拭く必要がなく、ラベルもはがれません。
- 鮮やかなカラー・シャープなデザインは、食卓に彩りをそえます。
- WICEはぬる爛など日本酒を人肌程度に保つ効果もあります。

内容物と各部名称

① 内容物： ワインラック[1]、保冷(保温兼用)パック[1]、吸水スポンジ[3]がそろっているかご確認ください。

② 直径105mm以下のボトル(750cc、1,000ccのボトルの大部分と一部の1,500ccボトル)に対応します。但しボトルの形状やサイズにより、直径105mm以下のボトルでも対応しない事があります。

③ 室内常温(20~25℃)で、10℃程度に冷やしたワインの3時間後の温度上昇は3℃程度です。又は常温で保管していたワインをWICEに置くと、3時間後でも周囲環境より-5℃程度を保ちます。但し、ボトルの形状や、環境条件により、多少異なります。



仕様

サイズ(約)：幅 180 × 高さ 180 × 奥行 260 mm

重量(約)：1.4kg

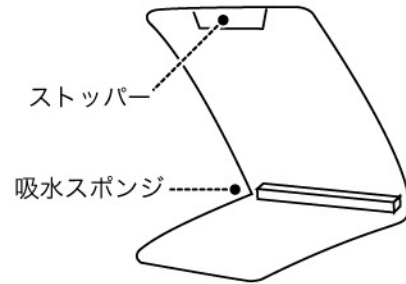
材質：[ワインラック] ポリカーボネート(モデル/グロス・シアー)、ABS樹脂(モデル/プロフェッショナル) [保冷パック] ポリエチレン

原産国：イタリア

ご使用方法

保冷用として

- ① 保冷パックをよく洗い、ふきん等でふいた後、平らな部分(後背部)を下にして-18℃以下の冷凍庫で8時間以上冷凍します。
- ② 凍った保冷パックをワインラックの後ろから差し込み、ワインラック上部裏側のストッパー(フック)で留めます。ストッパーにきっちりハマっている事を確認し、wICEを、滑らない、平らな所に置いて下さい。もし結露などで、ワインラックの下の方に水滴が多く溜まるようなときは、付属の吸水スポンジをワインラックの底の前方部分に差し込んで下さい。



白ワイン: あらかじめ冷蔵庫などで5~10℃程度に冷やして置いた白ワインをwICEに置いて下さい。お食事中も適温を保ち、美味しくお飲み頂けます。ワインクーラーなどで保管しているワインはお召し上がりの2~3時間前に冷蔵庫に移し、少し冷やされて置くようお勧めします。

赤ワイン: ワインクーラー、又は常温で保管されていたワインをwICEに置いて下さい。数度温度が下がり、口当たりが良くなり、美味しくお飲み頂けます。特に暑い時は、赤ワインでも冷蔵庫で1時間ほど冷やし、少し温度を下げられるようお勧めします(豆知識参照)。

保温用として

wICEの保冷(保温)パックは、保温機能もありますから、燗酒の保温にも適しています。鍋にお水を入れ沸騰させた後、火をとめてから、保冷(保温)パックをお湯の中に入れます(火を止めずに煮沸したままのお湯の中には、絶対に保冷(保温)パックを浸けないで下さい)。約15分お湯につけておいた後、保冷(保温)パックをワインラックにセットし、お燗したお酒を入れた徳利や3合瓶を置きます。日本酒蔵人が勧める、上燗(約45℃)、ぬる燗(約40℃)の燗酒なら約1時間後でも、温度は約5℃程度しか低下しません。但し、とっくりの形によって保冷(保温)パックとの接触面が狭くなり、保温効果が余り発揮されないことがあります。

豆知識



赤ワインは常温(室温)で飲むものとされていますが、その室温とは、ワインの本場フランスの、しかも昔の室温ですから、18℃前後。日本の現在の平均室温25℃

よりも相当低い温度です。ですから、日本で赤ワインをお召し上がりになる際は、wICEを使って室温より少し下げると適温になり、より美味しく頂けます。暑い時は、冷蔵庫で1時間ほど冷やし、wICEを使って温度の上昇を抑えると、美味しくお召し上がり頂けます。若いワイン、辛口のワインなどは、少し低目の温度、高級ワインはタンニンが多いので、少し高目の温度が適温とされています。

その他

- ① ワイン等を注ぐときは、ボトルだけを持ち上げて、グラスに注いで下さい。絶対にwICEごと持ち上げたりしないで下さい。wICEを動かすときは、底の部分に手を沿え、ボトルが落ちないようにして持ち上げて下さい。出来ればボトルを一旦wICEから外し、移動させた後にボトルをセットして下さい。
- ② 使用後は、ワインラックと保冷パックをきれいに拭き、保冷パックは冷凍庫へ入れます。ワインラックは、他のものがぶつかったり、重いものの下になるような場所で保管しないで下さい。

▲ 取扱上のご注意

- ① 保冷パックとワインラックがきちんと接合されていないと、ボトルを落としたり、ワインをこぼしたりする原因となります。ご使用の際は、両部がしっかり接合されていることを確認して下さい。
- ② 保冷パックの素材は、高温でも変形しにくい素材を採用していますが、80℃以上の高温状態を長く継続すると、保冷パックが変形したり、破れて冷凍液が漏れだす恐れがありますから、絶対に煮沸したり、電子レンジやオーブンで加熱しないで下さい。
- ③ 一個の保冷パックで保温・保冷兼用できますが、兼用で頻繁に使うと、保冷パックの寿命が短くなりますから、できるだけ保冷用と保温用に別個の保冷パックを使用されることをお勧めします。
- ④ 保冷パックとワインラックをクリーニングする際、研磨剤やシンナー、アルコールなどの溶剤を使用すると、材質を劣化させる原因となります。
- ⑤ 尖ったもので保冷パックを傷つけると、冷凍液が洩れる原因となるのでご注意下さい。
- ⑥ 保冷パック内の冷凍液には有害物質は含まれていませんが、もし冷凍液が漏れた時は、次の通り対応して下さい。
 - 手や皮膚に液がついた時は、石鹸を使いながら流水で洗い流す。
 - 冷凍液が目に入った時は、水道水で目を良く洗ったのち、必要であれば医師の診察を受けて下さい。
 - 万一、冷凍液を飲んでしまった時は口の中を良く洗うと共に、大量の水を飲み、必要であれば医師の診察を受けて下さい。
 - 洩れた冷凍液が食品に付いた時は、食用に適さないので廃棄して下さい。