

6° ... 10 °C

Leichte frische Weißweine, Sekt, Champagner
Light fresh white wine, sparkling wine, champagne
Vin blanc sec et léger, vin mousseux, champagne

10° ... 12 °C

Volle, aromatische Weißweine, Rosé
Full bodied aromatic white wine, rosé wine
Vin rouge plein aromatique, vin rosé

14° ... 16 °C

Junge, leichte Rotweine
Young light red wine
Vin rouge jeune et léger

16° ... 20 °C

Reife, gehaltvolle Rotweine
Rich mature red wine
Vin rouge riche et mûre

Digitales Weinthermometer

D

Erst bei der richtigen Temperatur entfaltet der Wein sein volles Bukett.
Deshalb ist für jeden Genießer das Weinthermometer ein unentbehrliches Instrument.

Bedienung:

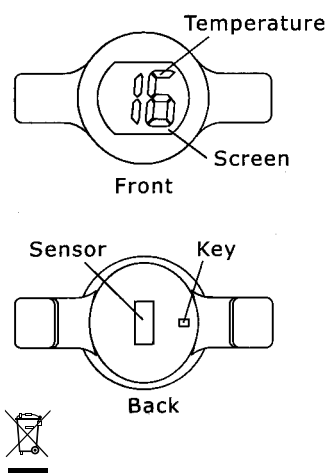
- Das Thermometer einfach um die Flasche herumlegen. Dabei geht das Gerät über einen Kontaktschalter automatisch an und die Temperatur erscheint sofort auf dem Display.
- Nach der Messung entfernen Sie das Thermometer von der Flasche. Der Energiekreislauf ist unterbrochen und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Um die Batterielebensdauer zu verlängern, empfehlen wir, das Thermometer nach der Messung sofort von der Flasche zu entfernen.
- Die Batterie ist nicht auswechselbar. Versuchen Sie nicht, die Batterie zu entfernen.

Hinweise:

- Unsachgemäße Behandlung oder nicht autorisiertes Öffnen des Gerätes führt zum Verlust der Garantie.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!
- Bitte entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Geben Sie diese bitte zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationaler oder lokaler Bestimmungen ab.

Technische Daten:

Messbereich: -9°...+65 °C
Genauigkeit: ± 1°C
Batterielebensdauer: Ca. 2.000 Std. im Dauerbetrieb / 4-5 Jahre bei täglicher Benutzung für 3 min.
Batterie: 3 V Knopfzelle CR2032
Gewicht: 24 g
Abmessung: L 73,2 x B 15,6 mm; Ø 40 mm

**Digital Wine Thermometer**

GB

To bring out the full bouquet and flavour of wine, it needs to be consumed at the correct temperature.
Therefore a wine thermometer is an indispensable instrument for every wine connoisseur.

Operating Instructions:

- Just put the thermometer around the bottle. Due to a contact it will power on automatically and the temperature appears immediately on the display.
- After measurement remove the thermometer. The power is interrupted and it will automatically power off.
- In order to conserve battery life, we recommend to remove the thermometer directly after taking a reading.
- The battery is not replaceable. Do not attempt to remove the battery.

Notes:

- Improper use or unauthorized opening of housing will mean the loss of warranty.
- Do not expose the instrument to extreme temperatures, vibration or shock
- Clean it with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents.
- Please do not dispose of old electronic devices in household waste. To protect the environment, take them to your retail store or to appropriate collection sites according to national or local regulations.

Specifications:

Temperature range: -9°...+65°C
Accuracy: ± 1°C
Battery life: About 2,000 hrs. for continuous operation / Approx. 4-5 years (daily use for 3 min.)
Battery: 3 V button cell CR2032
Weight: 24 g
Dimension: L 73.2 x B 15.6 mm; Ø 40 mm

TFA

CE

Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Handleiding
Instructions

TFA

Kat. Nr. 14.2008

Thermomètre à vin digital

F

Seulement à la bonne température le vin déploie son bouquet entier.
C'est pourquoi le thermomètre à vin est pour tout gourmet un instrument indispensable.

Mode d'emploi:

- Simplement mettre le thermomètre autour de la bouteille. Grâce à un contact il s'allume automatiquement et la température apparaît sur l'affichage immédiatement.
- Depuis la mesure enlever le thermomètre. Le circuit énergétique est interrompu et l'appareil s'arrête automatiquement.
- Pour prolonger la durée de vie de la batterie, nous conseillons d'enlever le thermomètre tout de suite après la mesure.
- La batterie n'est pas remplaçable. Ne tentez pas de la démonter.

Remarques:

- Toute utilisation non conforme ou l'ouverture non autorisée de l'appareil provoque la perte de la garantie.
- Evitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, vibrations ou chocs.
- Pour le nettoyage du display et du boîtier, utilisez un chiffon doux humide. N'utilisez pas de dissolvants ou d'agents abrasifs.
- Les vieux appareils électroniques ne doivent pas être jetés dans les débris ménagers. Veuillez les rendre dans un site approprié de récupération pour les enlever sous des conditions de milieu ou chez votre revendeur selon les spécifications nationales et locales.

Caractéristiques techniques:

Plage de mesure: -9°...+65 °C
Précision: ± 1°C
Durée de vie de la batterie: env. 2000 h. en service continu / env. 4-5 ans avec 3 min. d'utilisation par jour
Batterie: 3 V pile bouton CR2032
Poids: 24 g
Dimension: L 73,2 x B 15,6 mm; Ø 40 mm

6° ... 10 °C

Vini bianchi freschi e leggeri, spumanti, champagne
Vinos blancos ligeros y frescos, cava, champaña
Lichte, frisse witte wijnen, sekt, champagne

10° ... 12 °C

Vini bianchi pieni e aromatici, rosé
Vinos blancos enteros y aromáticos, vino rosado
Volmondige, aromatische witte wijnen, rosé

14° ... 16 °C

Vini rossi giovani e leggeri
Jóvenes y ligeros vinos tintos
Jonge, lichte rode wijnen

16° ... 20 °C

Vini rossi maturi, molto corposi
Vinos tintos maduros y sustanciosos
Rijpe, karaktervolle rode wijnen

Termometro per vino digitale

Un vino dispiega completamente il proprio bouquet solo alla temperatura giusta. Ecco perché, per ogni intenditore, il termometro per vino è uno strumento indispensabile.

Istruzioni:

- Porre il termometro semplicemente attorno alla bottiglia. Il termometro si accende automaticamente grazie a un interruttore di contatto e la temperatura appare immediatamente sul display.
- Dopo la misurazione rimuove il termometro. L'alimentazione di corrente viene interrotta e l'apparecchio di spegne automaticamente.
- Per prolungare la durata della batteria rimuove il termometro subito dopo la misurazione.
- La batteria non è sostituibile. Non tentare di rimuovere la batteria.

Note:

- Un uso improprio oppure l'apertura non autorizzata della custodia dello stesso comporta la perdita della garanzia.
- Evitare temperature estreme, vibrazioni e influenze dirette degli agenti atmosferici.
- Per la pulizia, usare solo un panno morbido inumidito con acqua. Non usare solventi o abrasivi.
- Le apparecchi elettrici fuori uso non devono essere smaltite insieme all'immondizia domestica, bensì dovranno essere riconsegnate al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.

Dati tecnici:

Campo di misurazione: -9°...+65°C

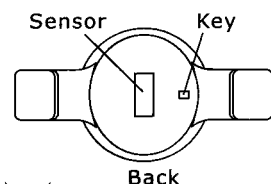
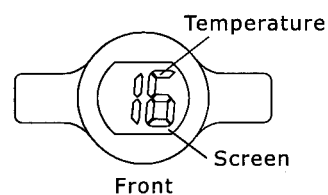
Precisione: ± 1°C

Durata della batteria: Circa 2000 ore in servizio continuo / 4 - 5 anni in caso di impiego quotidiano per 3 minuti.

Batteria: 3 V batteria a bottone CR2032

Peso: 24 g

Dimensioni: L 73,2 x B 15,6 mm; Ø 40 mm

**Digitale Wijnthermometer**

Zijn vol bouquet ontwikkelt wijn eerst op de juiste temperatuur. Daarom is de wijnthermometer voor iedere genieter een onmisbaar instrument.

Gebruiksaanwijzing:

- Gewoon de thermometer om de fles plaatsen. Dankzij een contactschakelaar gaat de thermometer onmiddellijk aan en de temperatuur verschijnt op het scherm.
- Verwijder de thermometer na de meting. De energieringloop wordt onderbroken en het toestel schakelt zichzelf automatisch uit.
- Om de levensduur van de batterij te verlengen, verwijder de thermometer onmiddellijk na de meting.
- De batterij is niet verwisselbaar. Probeer ze niet te verwijderen.

Opmerkingen:

- Ondeskundige behandeling of niet geautoriseerd openen van het apparaat heeft het verlies van de garantie tot gevolg.
- Vermijd extreme temperaturen, trillingen en directe weersinvloeden.
- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken!
- Technische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Breng ze naar de inzamelplaatsen of bij uw detaillist naar de daarvoor bestemde containers volgens de nationale of lokale bepalingen.

Technische gegevens:

Meetbereik: -9°...+65°C

Nauwkeurigheid: ± 1°C

Levensduur van de batterij: Ca. 2000 uren bij duurbedrijf / 4 - 5 jaar bij dagelijks gebruik van 3 min.

Batterij: 3 V knoopcel CR2032

Gewicht: 24 g

Afmetingen: L 73,2 x B 15,6 mm; Ø 40 mm

TFA®

Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Handleiding
Instructions

TFA®**Kat. Nr. 14.2008****Termómetro para el vino digital**

Sólo si los vinos están a una temperatura adecuada podrán desarrollar su mejor bouquet. Por esta razón, el instrumento imprescindible de los sibaritas del vino es el termómetro para el vino.

Instrucciones:

- Colocando el termómetro alrededor de la botella. Gracias a un interruptor de contacto el termómetro se enciende automáticamente y será indicada inmediatamente la temperatura en el display.
- Después de la medición quitar el termómetro. El circuito de energía queda interrumpido y el aparato se desconecta automáticamente.
- Para prolongar la vida de las pilas, quitar el termómetro al instante después de la medición.
- La batería no se puede cambiar.

Observaciones:

- El trato inadecuado o la apertura no autorizada del aparato causará la pérdida de la garantía.
- Evite las temperaturas extremas, sacudidas e influencias meteorológicas directas.
- Limpie el aparato con un trapo suave, ligeramente humectado. ¡No utilizar ningún medio abrasivo o disolvente!
- El aparato y las baterías usadas no deben ser depositadas con los residuos normales de la casa. Por favor depositelas en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local.

Datos técnicos:

Gama de medición: -9°...+65°C

Precisión: ± 1°C

Vida útil de las pilas: aprox. 2000 horas en servicio permanente / 4- 5 años durante un consumo medio de 3 min.

Batería: 3 V pila de botón CR2032

Peso: 24 g

Dimensione: L 73,2 x B 15,6mm; Ø 40 mm