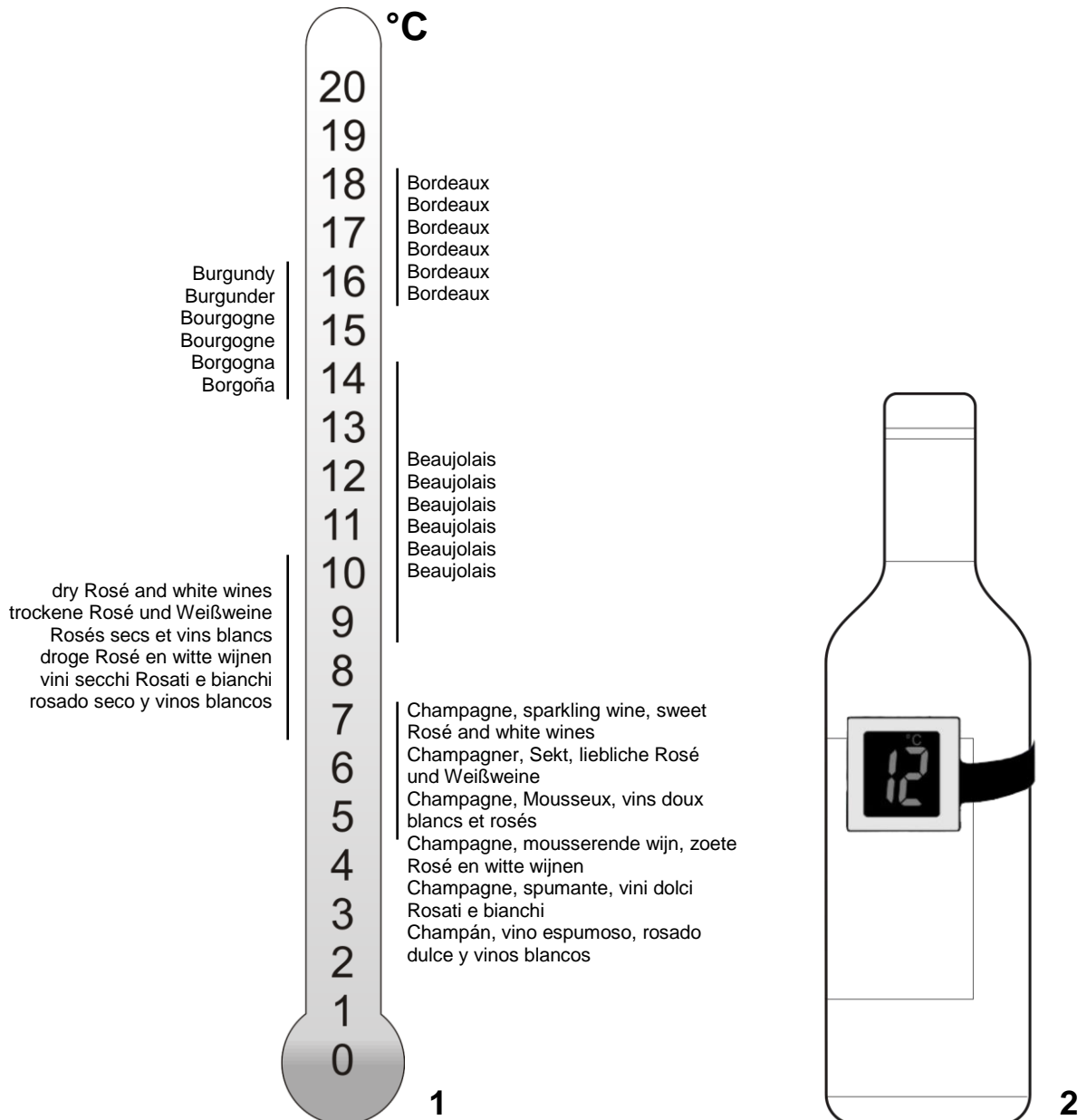


WS 1005



GB Wine thermometer

The optimal drinking temperatures for some chosen wines see figure 1.

For further informations (e.g. the optimal drinking temperature for other wines) please see the label on the bottle or ask your wine merchant.

Users Guide:

The product can measure from 0 ~ 50°C. It measures the bottle temperature which will be 1°C higher than the actual wine temperature.

The product must fit flush to the bottle for an accurate measurement. The bottle should be dry to ensure a more accurate result.

The measurement will take approximately 3 minutes for a cold wine bottle.

Take off the product from the bottle to switch power off.

The product is not suitable for use in the refrigerator.

DE Weinthermometer

Die optimale Trinktemperatur für einige ausgewählte Weine entnehmen Sie der Abbildung 1.

Weitere Informationen (z.B. Trinktemperaturen für andere Weine) entnehmen Sie bitte dem Flaschenetikett oder fragen Sie Ihren Weinhändler.

Benutzerhandbuch:

Das Gerät misst Temperaturen zwischen 0 ~ 50°C. Gemessen wird die Flaschentemperatur, diese liegt 1°C über der aktuellen Weintemperatur.

Das Gerät muss für eine genaue Temperaturmessung bündig an der Flasche anliegen. Für ein genaues Messergebnis sollte die Flasche trocken sein.

Die Temperaturmessung dauert maximal 3 Minuten bei einer kalten Weinflasche.

Nehmen Sie das Weinthermometer von der Flasche ab, um es auszuschalten.

Nicht für den Gebrauch im Kühlschrank geeignet.

FR Thermomètre à vins

La température optimale de consommation des quelques vins sélectionnés avec la reproduction 1.

Pour toute autre information (par exemple concernant la température de consommation d'autres vins) veuillez alors vous reporter à l'étiquette de la bouteille ou vous rapprocher de votre négociant.

Notice d'utilisation:

Cet appareil mesure la température entre 0 et 50°C. Ce thermomètre mesure la température de la bouteille qui est supérieure de 1°C à la température du vin.

Pour obtenir une mesure précise de la température il faut bien appliquer le thermomètre sur la bouteille. Pour obtenir un résultat précis la bouteille doit être sèche.

La durée de mesure de la température dure au maximum 3 minutes sur une bouteille froide.

Enlever le thermomètre de la bouteille afin de l'éteindre.

N'est pas apte à être utilisé dans le réfrigérateur.

NL Wijnthermometer

U treft de optimale temperaturen voor het drinken van sommige geselecteerde wijnen aan in figuur 1.

Raadpleeg het etiket op de fles of vraag uw wijnverkoper voor meer informatie (bijv. de optimale consumptietemperatuur voor andere wijnen).

Gebruiksaanwijzing:

De meter heeft een meetbereik van 0 ~ 50°C. Hij meet de temperatuur van de fles, die 1°C hoger zal zijn dan de feitelijke temperatuur van de wijn.

Het product dient strak om de fles te passen voor een nauwkeurige meting. De fles dient droog te zijn voor het meest nauwkeurige resultaat.

Bij een koude fles wijn duurt de meting ongeveer 3 minuten.

Haal de meter van de fles om hem uit te schakelen.

De meter is niet geschikt voor gebruik in de koelkast.

IT Termometro per vini

Le temperature ottimali per bere alcuni vini scelti sono riportate nella figura 1.

Per ulteriori informazioni (ad esempio, la temperatura ottimale per bere gli altri vini) si prega di vedere l'etichetta sulla bottiglia o di chiedere al vostro negoziante di vini.

Guida per l'utente:

Il prodotto può misurare da 0 ~ 50°C. Esso misura la temperatura della bottiglia, che sarà di 1°C superiore alla temperatura del vino vero e proprio.

Il prodotto deve adattarsi a filo con la bottiglia per una misurazione accurata. La bottiglia deve essere asciutta per garantire un risultato più preciso.

La misurazione richiede circa 3 minuti per una bottiglia di vino freddo.

Togliere il prodotto dalla bottiglia per spegnerlo.

Il prodotto non è adatto per l'uso in frigorifero.

ES Termómetro para vino

Las temperaturas óptimas de consumo para algunos vinos elegidos están en la figura 1.

Para obtener mayor información (por ejemplo, la temperatura óptima de consumo para otros vinos), tenga a bien remitirse a la etiqueta de la botella o consulte con su comerciante de vinos.

Guía de usuario:

El producto puede medir desde 0 – 50°C. Mide la temperatura de la botella, que será 1°C mayor que la temperatura real del vino.

El producto debe ajustarse al ras de la botella para una medición exacta. La botella debería estar seca a fin de asegurar un resultado más preciso.

La medición tomará aproximadamente 3 minutos para una botella de vino frío.

Retire el producto de la botella para apagarlo.

El producto no es apto para usar en el refrigerador.